



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ  
Δ/νση Κοινωνικής Προστασίας,  
Παιδείας & Πολιτισμού  
Τμήμα Παιδείας, Διά Βίου Μάθησης  
και Πολιτισμού  
Αριθ. Μελέτης : 2 /2024

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

**ΤΙΤΛΟΣ :** «Παροχή υπηρεσίας για τη Σίτιση μαθητών Μουσικού Σχολείου Χίου για το σχολικό έτος 2024-2025»

**ΑΡΙΘ. ΜΕΛΕΤΗΣ :** 2 /2024

**ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ** 120.787,18 ευρώ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ.

Η παρούσα μελέτη αφορά τη σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Χίου για το σχολικό έτος 2024–2025, σύμφωνα με την οποία προβλέπεται να γίνει προμήθεια έτοιμου πρόχειρου γεύματος «catering», για τις ανάγκες σίτισης των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Χίου για όλες τις εργάσιμες ημέρες της εβδομάδας που είναι ανοιχτά τα σχολεία, πλην εορτών, αργιών και των ημερών εξετάσεων για τη σχολική περίοδο 2024-2025, όπως ορίζεται με τις σχετικές κάθε φορά αποφάσεις του Υπουργού Παιδείας και σύμφωνα με τα με Α.Π. 299/Φ.6.Β1/2024 έγγραφο της διεύθυνσης του Μουσικού Σχολείου Χίου.

Συγκεκριμένα η σίτιση των μαθητών θα γίνεται στο σύνολο των μαθητών, όπως έχει διαμορφωθεί και ανέρχεται σε 130 μαθητές και για 165 ημέρες. Η σίτιση θα γίνεται σύμφωνα με το εβδομαδιαίο πρόγραμμα το οποίο θα καθορίζεται κάθε φορά από τη διεύθυνση του σχολείου, σύμφωνα με το ενδεικτικό εβδομαδιαίο εδεσματολόγιο του πίνακα, όπως αναφέρεται παρακάτω.

Ο συνολικός προϋπολογισμός της υπηρεσίας ανέρχεται σε **120.787,18 ευρώ** (συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ) με πίστωση για το 2024 ποσού **52.638,77 ευρώ**, η οποία θα βαρύνει τον ΚΑ εξόδων **15-6481.004** με τίτλο: «Σίτιση μαθητών Μουσικού Σχολείου 2024-2025». Το υπολειπόμενο ποσό των **68.148,41 ευρώ**, θα προβλεφθεί στον προϋπολογισμό οικ. έτους 2025. Η εν λόγω προμήθεια θα εκτελεστεί σύμφωνα με τις διατάξεις:

- Της παρ. 2 του άρθρου 69 του Ν. 4257/2014 (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 αναδρομικά από 1-7-2013 στους Δήμους, η αρμοδιότητα της σίτισης των 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), και συγκεκριμένα των άρθρων 107 και 109α του Ν. 4412/2016, με CPV 55524000-9 Υπηρεσίες τροφοδοσίας σχολείων με έτοιμα

γεύματα. Η κατακύρωση της παρούσας προμήθειας θα γίνει με ανοιχτό Δημόσιο Ηλεκτρονικό Διαγωνισμό με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομικής άποψης προσφορά, αποκλειστικά βάση τιμής. Ο διαγωνισμός θα πραγματοποιηθεί με χρήση της πλατφόρμας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημόσιων Συμβάσεων Ε.Σ.Η.Δ.Η.Σ μέσω της διαδικτυακής πύλης [www.promitheus.gov.gr](http://www.promitheus.gov.gr) του συστήματος και θα διενεργηθεί από την επιτροπή διαγωνισμών.

Χίος, 31-05-2024

### **Η Συντάξασα**

**Σοφία Τζίμα**

**Η Υπάλληλος της Δ/νσης Κοινωνικής  
Προστασίας Παιδείας & Πολιτισμού**

### **Η Θεωρήσασα**

**Δούκα Ειρήνη**

**Η Αναπληρώτρια Προϊσταμένη της Δ/νσης  
Κοινωνικής Προστασίας, Παιδείας & Πολιτισμού**

## ΠΡΟΜΕΤΡΗΣΗ

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

Μήνες	Αριθμός ημερών	Αριθμός μαθητών
Σεπτέμβριος	15	130
Οκτώβριος	22	130
Νοέμβριος	20	130
Δεκέμβριος	15	130
Ιανουάριος	20	130
Φεβρουάριος	20	130
Μάρτιος	19	130
Απρίλιος	12	130
Μάιος	22	130
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>165</b>	

**Η Συντάξασα**

**Η Θεωρήσασα**

Σοφία Τζίμα  
Η Υπάλληλος της Δ/νσης Κοινωνικής  
Προστασίας Παιδείας & Πολιτισμού

Δούκα Ειρήνη  
Η Αναπληρώτρια Προϊσταμένη της Δ/νσης  
Κοινωνικής Προστασίας, Παιδείας & Πολιτισμού

## **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Αντικείμενο του παρόντος διαγωνισμού είναι η ανάδειξη αναδόχου για την παροχή υπηρεσίας σίτισης με έτοιμο πρόχειρο γεύμα φαγητού «catering» για τις ανάγκες σίτισης των 130 μαθητών του Μουσικού Σχολείου Χίου για το σχολικό έτος 2024-2025, και για 165 ημέρες και με δικαίωμα προαίρεσης 3% προκειμένου να υπάρχει η δυνατότητα σίτισης του συνόλου των μαθητών, όπως θα διαμορφωθεί τον Σεπτέμβριο 2024 και οι μέρες σίτισης λόγω έκτακτων λόγων.

Συγκεκριμένα η καθημερινή σίτιση των μαθητών θα γίνεται με μεσημβρινά γεύματα, σε ατομικές μερίδες και σε ατομική συσκευασία, σύμφωνα με το ενδεικτικό εναλλασσόμενο εδεσματολόγιο. Οι τυχόν αλλαγές που προκύπτουν στις ποσότητες και στις ημέρες παροχής της υπηρεσίας της σίτισης θα γνωστοποιούνται από τη Δ/νση του Μουσικού Σχολείου προς τον ανάδοχο. Στην εν λόγω υπηρεσία περιλαμβάνεται η συσκευασία και μεταφορά του φαγητού, τα απαραίτητα βοηθητικά μέσα, καθώς και η διανομή του φαγητού στους μαθητές του σχολείου.

Η σίτιση των μαθητών θα πραγματοποιείται όλες τις εργάσιμες ημέρες της εβδομάδας (5 ημέρες) που είναι ανοιχτά τα σχολεία, σύμφωνα με τις σχετικές κάθε φορά αποφάσεις και λοιπές οδηγίες του Υπ. Παιδείας, τις ημέρες που κάνουν μαθήματα, και όχι τις ημέρες εξετάσεων, σύμφωνα με τον πίνακα προμέτρησης.

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

Το καθημερινό γεύμα θα παρασκευάζεται αυστηρά αυθημερόν και θα τυποποιείται σε επιτρεπόμενες από τη σχετική νομοθεσία συσκευασίες. Η παράδοση των γευμάτων των μαθητών θα πραγματοποιείται με φροντίδα, δαπάνες και μεταφορικά μέσα του αναδόχου, με μέσα τα οποία θα είναι τελειώς καθαρά και απολυμασμένα, σε χώρους και σε ώρες που θα υποδείξει η Δ/νση του Μουσικού Σχολείου Χίου.

Τα προμηθευόμενα είδη θα παραδίδονται υποχρεωτικά 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 την αρμόδια επιτροπή του Ν. 4412/2016. Η διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου και ο Δήμος Χίου διατηρούν το δικαίωμα να ζητούν σε τακτά χρονικά διαστήματα ή όποτε κρίνεται σκόπιμο, να ασκηθεί υγειονομικός έλεγχος στις εγκαταστάσεις και τα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή.

Ο ανάδοχος, οφείλει απαραίτητα να δίνει ακριβείς χαρακτηρισμούς των προσκομιζόμενων ειδών όπως κατηγορία, προέλευση και κάθε άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμα τους οποίους η επιτροπή παραλαβής θα ελέγχει με βάση το δελτίο αποστολής του αναδόχου. Στη συνέχεια θα προβαίνει σε οποιαδήποτε απαιτούμενη εξέταση και θα υπογράφεται πρωτόκολλο παραλαβής ή απόρριψης του προσκομιζόμενου είδους.

Ο ανάδοχος οφείλει να συμμορφώνεται στις υποδείξεις του Διευθυντή σχετικά με το εβδομαδιαίο εναλλασσόμενο μενού.

Σε περίπτωση απόρριψης γεύματος ή τμήματος αυτού μόνο για λόγους ποιότητας, ο ανάδοχος εφόσον το επιθυμεί μπορεί να ζητήσει πραγματογνωμοσύνη από τις αρμόδιες υπηρεσίες του δημοσίου, των οποίων η γνώμη είναι δεσμευτική και την επιτροπή παραλαβής του Δήμου. Τα απορριφθέντα είδη δεν θα χρεώνονται.

Σε περίπτωση που η επιτροπή παραλαβής αμφιβάλλει για οποιοδήποτε προμηθευόμενο είδος, γίνεται δειγματοληψία. Τα δείγματα που λαμβάνονται, στέλνονται στην αρμόδια για την εξέταση υπηρεσία. Τα δείγματα λαμβάνονται παρουσία του αναδόχου ή του αντιπροσώπου του.

Κατά την παράδοση των γευμάτων πρέπει να παρίσταται ο ανάδοχος αυτοπροσώπως ή με αντιπρόσωπο του οποίου την ιδιότητα πρέπει να καταστήσει γνωστή στο σχολείο για να υπογράψει τα σχετικά πρωτόκολλα παραλαβής ή απόρριψης των γευμάτων, διενέργειας δειγματοληψιών και διαπίστωση παραβάσεων.

Εάν ο ανάδοχος ή αντιπρόσωπός του αρνηθεί να υπογράψει τα παραπάνω πρωτόκολλα, θα πρέπει να γίνεται ρητή μνεία σε αυτά για την άρνηση της υπογραφής του. Στο πρακτικό θα καταγράφονται εκτός από τα πραγματικά γεγονότα που συνιστούν την παράβαση, η χρονολογία της παράβασης, το είδος, η ποσότητα, η αντικατάσταση ή όχι του είδους που απορρίφθηκε όπως και κάθε άλλο στοιχείο το οποίο η επιτροπή παραλαβής κρίνει απαραίτητο να μνημονευτεί.

Στη συνέχεια παρουσιάζεται ο αναλυτικός πίνακας πλήρων γευμάτων {προτεινόμενο ενδεικτικό εβδομαδιαίο εδεσματολόγιο}.

Το τελικό εβδομαδιαίο μενού καθορίζεται σε συνεργασία του αναδόχου με τη Διεύθυνση του Σχολείου κάθε Παρασκευή και ισχύει για την επόμενη εβδομάδα. Το τελικό μενού θα διαμορφώνεται με γνώμονα την ισορροπημένη διατροφή των μαθητών, σύμφωνα με τις εναλλακτικές επιλογές που δίνονται στον αναλυτικό πίνακα. Η Διεύθυνση του Σχολείου αναρτά σε καθορισμένο και εμφανές σημείο το εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης για να λάβουν γνώση όλοι οι μαθητές του Σχολείου. Επίσης αντίγραφο στέλνεται στην Δ/νση Οικονομικών Υπηρεσιών – Τμήμα Προμηθειών και Αποθήκης και στη Δ/νση Κοινωνικής Προστασίας, Παιδείας και Πολιτισμού του Δήμου Χίου και στην αρμόδια Επιτροπή Παραλαβής.

Η Δ/νση του Σχολείου έχει δικαίωμα να αναστείλει τη σίτιση σε επιπλέον ημέρες αργιών, εορτών κ.λ.π. ή όποτε κρίνει ότι δεν είναι πρόσφορη η σίτιση των μαθητών, λόγω μειωμένου ωραρίου λειτουργίας του σχολείου μετά από συνεννόηση με τον ανάδοχο. Ανάλογα ισχύουν και σε περιπτώσεις που δε θα λειτουργούν τα σχολεία μετά από απόφαση του Δήμου ή του Υπουργείου Παιδείας ή άλλου συναρμόδιου Υπουργείου. Επιπλέον η Δ/νση του Σχολείου μπορεί να απαιτεί την περικοπή αριθμού γευμάτων, όποτε το κρίνει απαραίτητο (απουσίες μαθητών). Επίσης δύναται να απαιτήσει αλλαγή του τόπου σίτισης μερίδας μαθητών ή όλης της δύναμης των μαθητών λόγω μεταστέγασης του σχολείου ή άλλων ιδιαίτερων συνθηκών, πάντα με έγκαιρη συνεννόηση με τον προμηθευτή.

### ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

ΗΜΕΡΑ		
Δευτέρα	Αραβική πίτα με φιλέτο κοτόπουλο και σαλάτα/ λαχανικά	Φρούτο, μπάρα (με ξηρούς καρπούς, βρώμη και μέλι κ.λ.π.) ή μπάρα χαλβά ή παστέλι σουσαμένιο
Τρίτη	Σάντουιτς με κρέας μοσχαρίσιο, και σαλάτα/ λαχανικά	Φρούτο και μπάρα (με ξηρούς καρπούς, βρώμη και μέλι κ.λ.π.) ή μπάρα χαλβά ή παστέλι σουσαμένιο
Τετάρτη	Σάντουιτς με ρεβυθοκεφτέδες, σαλάτα	Φρούτο και μπάρα (με ξηρούς καρπούς, βρώμη και μέλι κ.λ.π.) ή μπάρα χαλβά ή παστέλι σουσαμένιο
Πέμπτη	Τυρόπιτα/ Σπανακόπιτα	Φρούτο και μπάρα (με ξηρούς καρπούς, βρώμη και μέλι κ.λ.π.) ή μπάρα χαλβά ή παστέλι σουσαμένιο
Παρασκευή	Κλάμπ σάντουιτς / Σάντουιτς με ομελέτα φούρνου και λαχανικά /τυρί	Φρούτο και μπάρα (με ξηρούς καρπούς, βρώμη και μέλι κ.λ.π.) ή μπάρα χαλβά ή παστέλι σουσαμένιο

ΗΜΕΡΑ		
Δευτέρα	Αραβική πίτα με ψαρονέφρι/ σνίτσελ και σαλάτα/ λαχανικά	Φρούτο και μπάρα (με ξηρούς καρπούς, βρώμη και μέλι κ.λ.π.) ή μπάρα χαλβά ή παστέλι σουσαμένιο
Τρίτη	Σάντουιτς με ομελέτα φούρνου και λαχανικά /τυρί	Φρούτο και μπάρα (με ξηρούς καρπούς, βρώμη και μέλι) ή μπάρα χαλβά ή παστέλι σουσαμένιο
Τετάρτη	Πίτσα	Φρούτο και μπάρα (με ξηρούς καρπούς, βρώμη και μέλι) ή μπάρα χαλβά ή παστέλι σουσαμένιο
Πέμπτη	Σάντουιτς με μπιφτέκι μοσχαρίσιο, η κεφτεδάκια μοσχαρίσια φούρνου, και σαλάτα	Φρούτο, και μπάρα (με ξηρούς καρπούς, βρώμη και μέλι) ή μπάρα χαλβά ή παστέλι σουσαμένιο
Παρασκευή	Σάντουιτς με ρεβυθοκεφτέδες, σαλάτα.	Φρούτο και μπάρα (με ξηρούς καρπούς, βρώμη και μέλι) ή μπάρα χαλβά ή παστέλι σουσαμένιο

#### Γενικά:

Κρέας / Φιλέτο Κοτόπουλο / Κιμάς / τουλάχιστον 120 γρ./ ανά μερίδα

Σαλάτα ( ένα φλυτζάνι / με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι φρέσκο /ξύδι)

Τυρόπιτα/ Σπανακόπιτα (τουλάχιστον 200 γρ)

Ατομική πίτσα μεγάλη (τουλάχιστον 200 γρ)

Αποφυγή χρήσης υπερβολικής ποσότητας αλατιού/ μπαχαρικών.

Μπάρα: Η μπάρα μπορεί να περιέχει νιφάδες βρώμης, ταχίνι, αλεσμένο λιναρόσπορο, ξηρούς καρπούς, προαιρετικά αποξηραμένα φρούτα (σταφίδες, κρानμπερις), μέλι, κανέλα ή κακάο.

/ σε περίπτωση αλλεργιών οι ξηροί καρποί να αποφεύγονται) τουλάχιστον 30 γρ

Χαλβάς ( βανίλια ή κακάο/ ή ανάμικτος) τουλάχιστον 40 γρ,

Παστέλι σουσαμένιο με μέλι και όχι ζάχαρη τουλάχιστον 30 γρ

Το πρόχειρο γεύμα μπορεί να εμπλουτίζεται ανά περίπτωση με sauce γιαουρτιού: γιαούρτι, μουστάρδα ή γλυκιά πάπρικα, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Φρούτο : Μπανάνα ή δύο μανταρίνια, σε καθημερινή βάση.

Εφόσον ζητηθεί από τη Δ./νση του σχολείου, να υπάρχει η δυνατότητα παρασκευής εναλλακτικών γευμάτων αποκλειστικά για χορτοφάγους.

#### I.

Η καθημερινή σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Χίου θα γίνεται με μεσημβρινά γεύματα, σε ατομικές μερίδες και ατομική συσκευασία.

Καθένα από τα προσφερόμενα είδη θα δίδονται σε ξεχωριστή ατομική συσκευασία. Για τη μεταφορά του κυρίως γεύματος ( ζεστού φαγητού) η συσκευασία θα είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Θα υπάρχει η δυνατότητα χρήσης μεγάλης ατομικής συσκευασίας για τη μεταφορά τους, (π.χ. χάρτινη σακούλα), ώστε να διευκολύνεται η μεταφορά και η κατανάλωση τους από τους μαθητές. Σε κάθε μαθητή θα προσφέρεται σε ατομική συσκευασία ατομική χαρτοπετσέτα και απολυμαντικό/ αντισηπτικό μαντηλάκι.

Θα υπάρχει πάντα προς διάθεση (εφόσον ζητηθεί) ατομικό ξύλινο πιρούνι αντοχής /μίας χρήσης (σε ατομική συσκευασία - όταν αυτό απαιτείται π.χ. κλάμπ σάντουιτς) και ατομικό σουπλά μίας χρήσης, καθώς και αλάτι /πιπέρι σε συσκευασία ατομική εφόσον αυτό ζητηθεί και πάντα σε συνεννόηση και σύμφωνη γνώμη της Δ/νσης του Σχολείου.

Σε περίπτωση που απαιτηθεί η λήψη συμπληρωματικών μέτρων προκειμένου σε κάθε περίπτωση να εξασφαλίζονται συνθήκες υγιεινής και ασφαλούς σίτισης των μαθητών, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία ή οδηγίες που θα δοθούν από τα συναρμόδια Υπουργεία ή φορείς, θα πρέπει να υπάρχει απόλυτη συμμόρφωση του αναδόχου σε αυτές.

#### A. ΕΙΔΟΣ :

Κάθε μεσημβρινό γεύμα θα αποτελείται από το κυρίως πρόχειρο γεύμα, και συνοδευτικά σε καθημερινή βάση φρούτο (μία μπανάνα ή 2 μανταρίνια), μαζί με μπάρα, ή μπάρα χαλβά ή παστέλι σουσαμένιο. Η σαλάτα που θα περιέχεται στο σάντουιτς /αραβική πίτα κ.λπ. θα είναι εποχής με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, (πχ. λάχανο-καρότο, μαρούλι κ.λπ), η φέτα (ελληνική), το ψωμί για σάντουιτς/μπαγκέτα/τζιαπάτα και η αραβική πίτα, ολικής αλέσεως, σύμφωνα με το παραπάνω ενδεικτικό εβδομαδιαίο εδεσματολόγιο και 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.

#### B. ΠΟΙΟΤΗΤΑ :

Όλα τα προς προμήθεια προϊόντα για την παρασκευή των γευμάτων καθώς και οι μονάδες παρασκευής, συσκευασίας ή διανομής τους πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της ΚΥΑ Αριθμ. 1288/17 (ΦΕΚ 1763 Β/22-05-2017) : «Τροποποίηση της αριθ. 15523/30-8-2006 απόφασης των Υπουργών Εσωτερικών, Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης, Οικονομίας και Οικονομικών, Ανάπτυξης, Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» (Β'1187/31.8.2006) καθώς και τον Ν. 4235/2014 ( ΦΕΚ 32/1/11-2-2014), στους οποίους περιγράφονται και οι εκάστοτε κυρώσεις και σύμφωνα με

τις αγορανομικές και λοιπές διατάξεις όπως ισχύουν (Αγορανομική διάταξη αριθ. 7/2009 ΦΕΚ 1388/Β'/2009 όπως ισχύει).

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 αστυκτηνιατρικές διατάξεις. Ειδικότερα) Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να παρασκευάζονται με χρήση παρθένου ελαιόλαδου, β) τα προσφερόμενα γεύματα πρέπει να μην περιέχουν σπορέλαια και ζωικά λίπη, καθώς και πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές, κ.λπ.) που χαρακτηρίζονται από την κείμενη νομοθεσία σαν επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία, γ) το κοτόπουλο, κρέας, κιμάς θα είναι νωπά, δ) ο κιμάς θα πρέπει να είναι μοσχαρίσιος, ε) οι σαλάτες να είναι εποχής, να έχουν ποικιλία και άριστη ποιότητα. Τα φρούτα θα είναι μπανάνα ή μανταρίνια. Απαγορεύεται η χρήση κονσερβοποιημένων λαχανικών.

Η παρασκευή των γευμάτων επί ποιινή αποκλεισμού, θα είναι ημέρας, αποκλειόμενης της μεθόδου προκατάψυξης τύπου cook and freeze, και θα τυποποιείται σε επιτρεπόμενες από τη νομοθεσία συσκευασίες. 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 τότε αυτός οφείλει με δική του ευθύνη να διασφαλίσει τους παραπάνω όρους.

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 μερίδων, καθώς και τους βάρους τους. Ο ανάδοχος είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ποιότητα του προσφερόμενου γεύματος, όπως και για τον ασφαλέστερο και υγιεινότερο τρόπο μεταφοράς των γευμάτων στο σχολείο.

#### Γ. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ :

Το ημερήσιο γεύμα θα συσκευάζεται κατά τρόπο που να διασφαλίζονται απόλυτα οι όροι ασφαλούς, αβλαβούς και υγιεινής μεταφοράς, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και θα συνοδεύεται από κατάλληλα βοηθητικά μέσα, όπως αναλύονται ανωτέρω και συγκεκριμένα: Καθένα από τα προσφερόμενα είδη θα δίδονται σε ξεχωριστή ατομική συσκευασία. Για τη μεταφορά του κυρίως πρόχειρου γεύματος (ζεστού φαγητού) η συσκευασία θα είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Θα υπάρχει η δυνατότητα χρήσης μεγάλης ατομικής συσκευασίας για τη μεταφορά τους, (π.χ. χάρτινη σακούλα), ώστε να διευκολύνεται η μεταφορά και η κατανάλωση τους από τους μαθητές. Σε κάθε μαθητή θα προσφέρεται σε ατομική συσκευασία ατομική χαρτοπετσέτα και απολυμαντικό/ αντισηπτικό μαντηλάκι. Θα υπάρχει πάντα προς διάθεση (εφόσον ζητηθεί) ατομικό ξύλινο πηρούνι αντοχής/μίας χρήσης (σε ατομική συσκευασία - όταν αυτό απαιτείται π.χ. κλάμπ σάντουιτς) και ατομικό σουπλά μίας χρήσης, καθώς και αλάτι /πιπέρι σε συσκευασία ατομική εφόσον αυτό ζητηθεί και πάντα σε συνεννόηση και σύμφωνη γνώμη της Δ/σης του Σχολείου.

Σε περίπτωση που απαιτηθεί η λήψη συμπληρωματικών μέτρων προκειμένου σε κάθε περίπτωση να εξασφαλίζονται συνθήκες υγιεινής και ασφαλούς σίτισης των μαθητών



αποφυγής, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία ή οδηγίες που θα δοθούν από τα συναρμόδια Υπουργεία ή φορείς, θα πρέπει να υπάρχει απόλυτη συμμόρφωση του αναδόχου σε αυτές.

Η οργάνωση του συσσιτίου και η προμήθεια των σχετικών συσκευών, σκευών, εργαλείων κ.λπ., 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 καινούρια, σύγχρονη και έτοιμη για χρήση από την πρώτη ημέρα της σίτισης. Οι χώροι και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται κατά τη μαγειρική παρασκευή καθώς και τα σκεύη μεταφοράς και σερβιρίσματος, να πληρούν όλες τις υγειονομικές διατάξεις, τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών( ΚΤΠ), και την ισχύουσα νομοθεσία.

#### Δ. ΜΕΤΑΦΟΡΑ- ΔΙΑΝΟΜΗ :

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος με δικά του έξοδα να προμηθευτεί τον απαραίτητο κατάλληλο και σύγχρονο εξοπλισμό και τα απαραίτητα, άριστης ποιότητας, σκεύη για την απρόσκοπτη παροχή της υπηρεσίας. Πιο συγκεκριμένα, θα πρέπει να εξασφαλίσει: θερμοθαλάμους που να τηρούν τις προδιαγραφές, ισοθερμικά κιβώτια για τα προϊόντα που απαιτούν ψύξη, και ό,τι άλλα σκεύη, συσκευές εργαλεία και βοηθητικά θεωρεί ο ανάδοχος απαραίτητα για την εξασφάλιση της καλύτερης παροχής της υπηρεσίας.

Τα ημερήσια γεύματα θα μεταφέρονται στο σχολείο, με κατάλληλο όχημα, το οποίο θα διαθέτει άδεια κυκλοφορίας και άδεια καταλληλότητας για τη μεταφορά γευμάτων, εκδοθείσα από την αρμόδια υπηρεσία. Τα τρόφιμα θα μεταφέρονται εντός των κλειστών δοχείων παρασκευής των ή σε ατομικά σερβιρισμένα πιατάκια, τα οποία θα κουμπώνουν υποχρεωτικά. Όσοι έρχονται σε επαφή με το φαγητό θα ακολουθούν κανόνες ατομικής υγιεινής, προφύλαξης και καθαριότητας, θα φορούν την απαιτούμενη στολή εργασίας κατά τη διανομή και κατά την ώρα παραμονής στο σχολείο (ποδιά, γάντια, κατάλληλη μάσκα, κ.λπ.) και ό,τι άλλο απαιτείται με βάση την ισχύουσα νομοθεσία και όποιες άλλες οδηγίες υπάρξουν συμπληρωματικά προκειμένου σε κάθε περίπτωση να εξασφαλίζονται συνθήκες υγιεινής και ασφαλούς σίτισης των μαθητών) και θα έχουν πιστοποιητικά υγείας, τα οποία θα επιδεικνύουν στην Επιτροπή παραλαβής, αν και όποτε ζητηθούν. Η παράδοση των γευμάτων των μαθητών θα γίνεται εντός 1 ½ ώρας από την παρασκευή τους και σε ώρα που θα ορίζεται από τη Δ/νση του Σχολείου. Το φαγητό θα μεταφέρεται από τη μονάδα παρασκευής του και όχι από ενδιάμεση μονάδα, όπου θα αναθερμαίνεται.

Το ημερήσιο πρόχειρο γεύμα θα διανέμεται ζεστό (μεταφερόμενο σε κατάλληλους για το σκοπό αυτό θερμοθαλάμους). Η μεταφορά των μερίδων θα γίνεται με φροντίδα του αναδόχου και θα πρέπει να πληροί αυστηρά τους όρους υγιεινής και καθαριότητας, σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις, η δε παράδοση των γευμάτων στο Μουσικό Σχολείο, θα γίνεται όπως αναφέρθηκε και παραπάνω, κάθε εργάσιμη ημέρα, σε χρόνο και χώρο που θα καθορισθεί μετά από υπόδειξη της Διεύθυνσης του Μουσικού Σχολείου και με δυνατότητα τροποποίησης μετά από έγκαιρη ενημέρωση προς τον ανάδοχο. Ο ανάδοχος οφείλει να συμμορφώνεται στις υποδείξεις της Δ/νσης του Σχολείου όσον αφορά την ώρα και της διάρκεια διανομής των γευμάτων στους μαθητές, προκειμένου σε κάθε περίπτωση να εξασφαλίζονται συνθήκες υγιεινής και ασφαλούς σίτισης των μαθητών. Η σίτιση των μαθητών ενδέχεται σύμφωνα με τις υποδείξεις της διεύθυνσης του σχολείου να πραγματοποιείται σε μικρότερες ομάδες μαθητών ώστε να αποφεύγεται ο συνωστισμός και να τηρούνται η απαραίτητοι κανόνες συνάθροισης κατά τη διάρκεια του γεύματος.

Τέλος, η αποκομιδή των απορριμμάτων μετά την ολοκλήρωση της σίτισης, θα γίνεται με ευθύνη και με το προσωπικό του αναδόχου. Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων μαθητών.

Ωστόσο σε καθημερινή βάση και για όση ώρα διαρκεί η σίτιση των μαθητών, θα υπάρχει επίβλεψη από το εκπαιδευτικό προσωπικό του σχολείου, για την ομαλή και ασφαλή διεξαγωγή της όλης διαδικασίας.

#### Ε. ΕΛΕΓΧΟΣ :

Η παρούσα μελέτη καθώς και η σύμβαση με τον ανάδοχο που θα προκύψει θα κοινοποιείται στην Δ/νση Υγείας και Κοινωνικής Μέριμνας της ΠΕ Χίου, ώστε να διενεργείται υγειονομικός έλεγχος από αυτή ή τις αρμόδιες Δημόσιες Υπηρεσίες στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή και κυρίως στον χώρο αποθήκευσης των πρώτων υλών, προετοιμασίας και παρασκευής αλλά και στον χώρο του σχολείου, όπου θα παραδίδονται τα γεύματα. Επίσης ο Δήμος ή η Δ/νση του Μουσικού Σχολείου μπορεί να ζητήσει επιπλέον μερίδα για έλεγχο ποιοτικό και ποσοτικό.

Το προσωπικό, το απασχολούμενο από τον ανάδοχο στην προετοιμασία, στη μεταφορά και στην προσφορά των γευμάτων στους μαθητές, πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικό υγείας, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Θα πρέπει να είναι υγιές και να βεβαιώνεται από το σχετικό πιστοποιητικό ότι ο κάτοχός του υποβλήθηκε σε ιατρικές εξετάσεις και δεν βρέθηκε να πάσχει από μεταδοτικό ή άλλο νόσημα μη συμβατό με την απασχόλησή του, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

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, ο ανάδοχος υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ΣΤ. ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ : Η συμπεριφορά των ατόμων που θα έρχονται σε επαφή με μαθητές, τους γονείς και το προσωπικό του σχολείου πρέπει να είναι άψογη. Το δε σερβίρισμα από τους υπαλλήλους του αναδόχου θα πρέπει να είναι το κατάλληλο. Η αποχώρηση των υπαλλήλων του αναδόχου θα γίνεται μετά την ολοκλήρωση της σίτισης του συνόλου των μαθητών, και αποκατάσταση της καθαριότητας του χώρου και σε συνεννόηση με τον Δ/ντη του σχολείου.

Η αναθέτουσα αρχή μετά από εισήγηση του Διευθυντή του σχολείου, δύναται να ζητήσει από τον ανάδοχο να αντικαταστήσει υπάλληλό του για λόγους υγείας, ανάρμοστης συμπεριφοράς ή μη τήρησης κανόνων υγιεινής. Σε μια τέτοια περίπτωση, ο Δήμος Χίου και το Μουσικό Σχολείο δεν φέρουν καμία ευθύνη και υποχρέωση για καταβολή αποζημίωσης σε οποιονδήποτε.

Ζ. ΑΝΑΣΤΟΛΗ ΣΙΤΙΣΗΣ : Η Δ/νση 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 προφορική 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 Παιδείας, η οποία ανακοινώνεται από τα ραδιοτηλεοπτικά μέσα.

Η Δ/νση του Σχολείου μπορεί να απαιτεί την περικοπή αριθμού γευμάτων , όποτε το κρίνει απαραίτητο (απουσίες μαθητών).

Επίσης δύναται να απαιτήσει αλλαγή του τόπου σίτισης μερίδας μαθητών ή όλης της δύναμης των μαθητών λόγω μεταστέγασης του σχολείου ή άλλων ιδιαίτερων έκτακτων συνθηκών, πάντα με έγκαιρη συνεννόηση με τον προμηθευτή.

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 έκτακτες αιτιολογημένες περιπτώσεις η ενημέρωση του σιτιστή για την αναστολή για τη μερική ή ολική αναστολή της σίτισης, μπορεί να πραγματοποιηθεί το πρωί της ίδιας ημέρας.

#### Η. ΓΕΝΙΚΑ :

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) ή ISO 22000 ή ισοδύναμό του, 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 τη 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.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους που υπάγονται στον χώρο σίτισης με δικά του έξοδα. Ο τρόπος παρασκευής και η μορφή του προς παροχή γεύματος μένουν ανοιχτά στους υποψηφίους. Ωστόσο τα υλικά για την παρασκευή των γευμάτων θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας μελέτης και τους ισχύοντες κανόνες της κείμενης νομοθεσίας.

Ο ανάδοχος είναι αποκλειστικός υπεύθυνος για βλαβερές συνέπειες στην υγεία των μαθητών από τροφική δηλητηρίαση και γενικά για κάθε παρατηρούμενη κακή ποιότητα στα τρόφιμα που προσφέρει. Ο ανάδοχος είναι αποκλειστικός υπεύθυνος για βλαβερές συνέπειες στην υγεία των μαθητών από τροφική δηλητηρίαση και γενικά για κάθε παρατηρούμενη κακή ποιότητα στα τρόφιμα που προσφέρει. Σε περίπτωση τέτοιου περιστατικού, ο ανάδοχος: α) κηρύσσεται αυτομάτως ΕΚΠΤΩΤΟΣ με απόφαση του Δημοτικού Συμβουλίου, β) αναλαμβάνει την πλήρη ιατροφαρμακευτική περίθαλψη και τα έξοδα νοσηλείας των μαθητών που τυχόν υποστούν τροφική δηλητηρίαση και γ) καταπίπτει η εγγυητική του επιστολή καλής εκτέλεσης.

## II. 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.

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, μέσω του σχετικού φύλλο συμμόρφωσης που θα πρέπει να υποβάλει, να δεσμευτεί ότι αποδέχεται ανεπιφύλακτα ότι θα προμηθεύει τα προϊόντα με τις παρακάτω προδιαγραφές και ότι θα αποδέχεται ανεπιφύλακτα κάθε αιφνιδιαστικό έλεγχο της αναθέτουσας αρχής, προκειμένου να διαπιστωθεί αν τηρείται η εκτέλεσης της προμήθειας με τις προδιαγραφές που ορίζει η διακήρυξη και η σύμβαση.

#### ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ Ή ΧΟΙΡΙΝΟ ΝΩΠΟ

Το κρέας (μοσχαρίσιο νωπό και χοιρινό νωπό) 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 παράδοσής του στον φορέα δεν πρέπει να έχει υποστεί 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 αρμόδιας 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).

#### 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 απόφωση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, να είναι 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 αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς 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).

#### ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ - ΦΡΟΥΤΑ

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. Εφίσταται 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

## ΦΕΤΑ

Το προσφερόμενο είδος- ΦΕΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ- 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 καθώς και μετουσιωμένα ή υποκατάστατα τυριού αποκλείονται.

## 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 λοιπά τυριά ( μαστέλο / η κατίκι Δομοκού/ ή άλλα αποκλειστικά αιγοπρόβεια τυριά. Για την τυρόπιτα /σπανακόπιτα χρήσης φέτας ή/ και αιγοπρόβειων τυριών ) - να είναι Α' ποιότητας και να έχουν παρασκευασθεί σε εγκαταστάσεις αδειοδοτημένες, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους. Τα τρίμματα καθώς και μετουσιωμένα ή υποκατάστατα τυριού αποκλείονται.

Μόνο για την πίτσα και το κλάμπ σάντουιτς επιτρέπεται η χρήση κίτρινου τυριού τύπου γκουντα ή ένταμ. Τα τρίμματα καθώς και μετουσιωμένα ή υποκατάστατα τυριού αποκλείονται.

## ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίδεται στα έλαια και παράγωγά τους που θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προς παροχή συσσιτίου. Αποκλείεται η χρήση άλλης λιπαρής ουσίας εκτός του παρθένου ελαιόλαδου. 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), όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει. Συγκεκριμένα το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιείται πρέπει να είναι παρθένο, ελληνικής παραγωγής ή προέλευσης Ε.Ε., σύμφωνα με τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις και τους κανονισμούς από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, ή από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

## ΑΡΤΟΣ - ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ο προσφερόμενος άρτος – αρτοσκεύασμα (σάντουιτς, μπαγκέτα, τζιαπάτα πρέπει να είναι φρέσκος, παραγωγής της ίδιας ημέρας, παρασκευασμένος από εγκεκριμένους τύπους ή κατηγορίες αλεύρων, σύμφωνα με τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις. Ο παρασκευαζόμενος άρτος να είναι ολότελα απαλλαγμένος από οποιαδήποτε ξένα σώματα, η παρουσία των οποίων κατά το δειγματοληπτικό έλεγχο θα συνιστά αιτία απόρριψής του. Το σάντουιτς ή μπαγκέτα να είναι ολικής άλεσης ή τζιαπάτα και αραβική πίτα , ολικής άλεσης. Όλες οι πρώτες ύλες να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

#### ΑΥΓΑ

Τα 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 κατηγορίας AM (Medium) μεσαίου βάρους από 53-63 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.

#### ΟΣΠΡΙΑ

Πρέπει να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

Τα υλικά παρασκευής για πίτσα και κλαμπ σάντουιτς θα είναι Α' Ποιότητας και θα τηρούν τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών καθώς και τις υγειονομικές και αστυκτηνιατρικές διατάξεις, σύμφωνα με τις ανωτέρω τεχνικές προδιαγραφές. Σε περιπτώσεις χρήσης αλλαντικών (βραστή ή καπνιστή γαλοπούλα για πίτσα και κλαμπ σάντουιτς) αυτά καθώς και οι πρώτες ύλες και οι ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης.

Χίος, 31-05-2024

**Η Συντάξασα**

**Η Θεωρήσασα**

Σοφία Τζίμα

Η Υπάλληλος της Δ/σης Κοινωνικής  
Προστασίας Παιδείας & Πολιτισμού

Δούκα Ειρήνη

Η Αναπληρώτρια Προϊσταμένη της Δ/σης  
Κοινωνικής Προστασίας, Παιδείας & Πολιτισμού

## ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

ΑΡΙΘ. ΜΕΛΕΤΗΣ 2/2024

Ο συνολικός ενδεικτικός προϋπολογισμός της υπηρεσίας ανέρχεται στο ποσό των **120.787,18 ευρώ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ** όπως φαίνεται στον πίνακα που ακολουθεί:

### ΕΤΟΣ 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΑΘΗΤΩΝ	ΗΜΕΡΕΣ	ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΑΞΙΑ ΓΕΥΜΑΤΟΣ (ευρώ)	ΣΥΝΟΛΟ
Ημερήσιο γεύμα ανά μαθητή	130	72	4,60 €	43.056,00 €
Γεύμα σε εκδρομή	130	2	2,40 €	624,00 €
<b>ΣΥΝΟΛΟ (ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ)</b>				<b>43.680,00 €</b>
<b>ΦΠΑ 17%</b>				<b>7.425,60 €</b>
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>				<b>51.105,60 €</b>
<b>ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ (3%)</b>				<b>1.310,40 €</b>
<b>ΦΠΑ 17%</b>				<b>222,77 €</b>
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>				<b>1.533,17 €</b>
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΕΤΟΥΣ 2024</b>				<b>44.990,40 €</b>
<b>ΦΠΑ 17% ΕΤΟΥΣ 2024</b>				<b>7.648,37 €</b>
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ ΕΤΟΥΣ 2024</b>				<b>52.638,77 €</b>

### ΕΤΟΣ 2025

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΑΘΗΤΩΝ	ΗΜΕΡΕΣ	ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΑΞΙΑ ΓΕΥΜΑΤΟΣ (ευρώ)	ΣΥΝΟΛΟ
Ημερήσιο γεύμα ανά μαθητή	130	93	4,60 €	55.614,00 €
Γεύμα σε εκδρομή	130	3	2,40 €	936,00 €
<b>ΣΥΝΟΛΟ (ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ)</b>				<b>56.550,00 €</b>
<b>ΦΠΑ 17%</b>				<b>9.613,50 €</b>
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>				<b>66.163,50 €</b>
<b>ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ (3%)</b>				<b>1.696,50 €</b>
<b>ΦΠΑ 17%</b>				<b>288,41 €</b>
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>				<b>1.984,91 €</b>
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΕΤΟΥΣ 2025</b>				<b>58.246,50 €</b>
<b>ΦΠΑ 17% ΕΤΟΥΣ 2025</b>				<b>9.901,91 €</b>
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ ΕΤΟΥΣ 2025</b>				<b>68.148,41 €</b>

<b>ΓΕΝΙΚΑ ΣΥΝΟΛΑ (2024+2025)</b>	
ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ (2024+2025)	100.230,00 €
ΦΠΑ 17% (2024+2025)	17.039,10 €
ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ (2024+2025)	117.269,10 €
ΔΙΚ. ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ (3%)ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ (2024+2025)	3.006,90 €
ΦΠΑ 17% (2024+2025)	511,17 €
ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ (2024+2025)	3.518,07 €
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ (2024+2025)</b>	<b>103.236,90 €</b>
<b>ΦΠΑ 17% (2024+2025)</b>	<b>17.550,28 €</b>
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ (2024+2025)</b>	<b>120.787,18 €</b>

**Η Συντάξασα**



Σοφία Τζίμα

Η Υπάλληλος της Δ/σης Κοινωνικής  
Προστασίας Παιδείας & Πολιτισμού



Η Αναπληρώτρια Προϊσταμένη της Δ/σης  
Κοινωνικής Προστασίας, Παιδείας & Πολιτισμού

Χίος, 31/05/2024