



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΧΑΝΙΩΝ
ΔΗΜΟΣ ΧΑΝΙΩΝ
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
Ταχ. Δ/ση:Κυδωνίας 29, Χανιά Κρήτης
Ταχ.Κώδικας: 73135
Τηλέφωνο: 2821341760
Fax: 2821093300
e-mail:dimos@chania.gr

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προμήθεια έτοιμου γεύματος για τη σίτιση μαθητών Μουσικού Σχολείου Θερίσου του Δήμου Χανίων

Αντικείμενο προμήθειας

Η παρούσα προμήθεια καλύπτει την καθημερινή σίτιση των εγγεγραμμένων μαθητών του Μουσικού Σχολείου Θερίσου με ένα πλήρες μεσημβρινό γεύμα (CPV 15894210-6) το οποίο θα περιλαμβάνει σαλάτα, κυρίως πιάτο και επιδόρπιο, σύμφωνα με το κάτωθι προτεινόμενο ενδεικτικό πρόγραμμα τεσσάρων εβδομάδων (όπως αυτό προτάθηκε από τη Διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου με το υπ'αρ. 264/17-06-2013 σχετικό έγγραφο). Στην προμήθεια περιλαμβάνεται η συσκευασία, μεταφορά του φαγητού καθώς και η διανομή του στους μαθητές του Σχολείου, από το προσωπικό του προμηθευτή. Η παράδοση των συσσιτίων θα γίνεται την ίδια ημέρα από τη λήψη της ανάλογης παραγγελίας από τον Διευθυντή του Μουσικού Σχολείου. Το τελικό εβδομαδιαίο διαιτολόγιο καθορίζεται σε συνεργασία του προμηθευτή με την Διεύθυνση του Σχολείου κάθε Παρασκευή και ισχύει για την επόμενη εβδομάδα. Η Διεύθυνση του Σχολείου αναρτά σε καθορισμένο μέρος το εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης για να λάβουν γνώση οι μαθητές του Σχολείου. Επίσης ένα αντίγραφο στέλνεται στον Προϊστάμενο της αντίστοιχης Διεύθυνσης Εκπαίδευσης. Η ημερήσια αποζημίωση του αναδόχου θα προκύπτει από το γινόμενο του αριθμού των ημερησίως δηλωθέντων μαθητών από τον Διευθυντή του Σχολείου επί της αξίας του ημερήσιου συσσιτίου ανά μαθητή.

1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ	Γεμιστά, φέτα, πατάτες λεμονάτες, φρούτο εποχής
	ΤΡΙΤΗ	Κοτόπουλο με πατάτες, σαλάτα εποχής, φέτα, φρούτο εποχής
	ΤΕΤΑΡΤΗ	Ψαροκροκέτες, βραστά λαχανικά, φέτα, γλυκό
	ΠΕΜΠΤΗ	Παστίτσιο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής
	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Σουβλάκι χοιρινό, πατάτες φούρνου, χωριάτικη σαλάτα, φρούτο εποχής
2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ	Μπουρέκι, πατάτες λεμονάτες, χωριάτικη σαλάτα, φρούτο εποχής
	ΤΡΙΤΗ	Κοτόπουλο κοκκινιστό, μακαρόνι κοφτό, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής
	ΤΕΤΑΡΤΗ	Πέρκα πλακί, βίδες κοκκινιστές, χωριάτικη σαλάτα, γλυκό
	ΠΕΜΠΤΗ	Μακαρόνια με κιμά, τυρί τριμμένο, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής
	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Κεφτεδάκια, αρακάς κοκκινιστός, φέτα, φρούτο εποχής
3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ	Γίγαντες φούρνου, σαλάτα εποχής, φέτα, φρούτο εποχής
	ΤΡΙΤΗ	Σνίτσελ κοτόπουλο, πατάτες φούρνου, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής
	ΤΕΤΑΡΤΗ	Γλώσσα ψητή, πατάτες πουρέ, σαλάτα εποχής, γλυκό

	ΠΕΜΠΤΗ	Μουσακάς, χωριάτικη σαλάτα, φρούτο εποχής
	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Σουβλάκι κοτόπουλο, βραστά λαχανικά, φέτα, φρούτο εποχής
4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ	Αρακάς λαδερός, πατάτες λεμονάτες, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής
	ΤΡΙΤΗ	Κοτόπουλο πανέ, ριζότο, χωριάτικη σαλάτα, φρούτο εποχής
	ΤΕΤΑΡΤΗ	Ψάρι βραστό, πατάτες βραστές, λαχανικά βραστά, γλυκό
	ΠΕΜΠΤΗ	Μπριάμ, φέτα, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής
	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Μπιφτέκι ψητό, πατάτες λεμονάτες, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής

Σε περίπτωση ημερήσιας εκδρομής του σχολείου ή κάποιας εκδήλωσης την περίοδο των εορτών (Χριστούγεννα – Πάσχα) θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα το προγραμματισμένο ημερήσιο γεύμα να αντικαθίσταται από σάντουιτς (τυρί – γαλοπούλα βραστή) ή κάποιο μπουφέ ανάλογα, πάντα σε συνεργασία του προμηθευτή με την Διεύθυνση του Σχολείου. Η Διεύθυνση του Σχολείου διατηρεί το δικαίωμα της αναστολής της σίτισης σε ημέρες αργιών, εορτών, κ.λ.π., ή όποτε η ίδια κρίνει ότι δεν είναι πρόσφορη η σίτιση των μαθητών λόγω μειωμένου ωραρίου (όπως σε περιόδους εξετάσεων, εκδρομών, κ.ά.). Επίσης δύναται να απαιτήσει αλλαγή του τρόπου σίτισης των μαθητών, πάντα όμως σε συνεννόηση με τον προμηθευτή, καθώς και διαφοροποίηση του γεύματος χωρίς να αλλάζουν οι πρώτες ύλες. Τυχόν αλλαγές στο μενού του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά μπορούν να γίνουν μετά από έγκριση του Διευθυντή του Σχολείου, με την προϋπόθεση ότι το νέο μενού είναι ισάξιο ποιότητας.

Τεχνικές προδιαγραφές

Α) 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 αστυκτηνιατρικές διατάξεις. Επιπλέον δε θα περιέχουν πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές κ.τ.λ. (Ε)) που χαρακτηρίζονται σαν επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία.

Β) Τα όρια βάρους των μερίδων και η ποιότητα τους θα είναι σύμφωνα με αυτά που καθορίζονται από την Αγορανομική Διάταξη 7/2009 και τυχόν τροποποιήσεων αυτής. Κατά την παρασκευή των γευμάτων να χρησιμοποιείται ελαιόλαδο. Δεν θα χρησιμοποιούνται πατάτες συντηρημένες. Τα κρέατα και τα πουλερικά που θα χρησιμοποιούνται θα είναι νωπά, απολιπασμένα και αποστεωμένα. Τα ψάρια να είναι πρόσφατης κατάψυξης. Το ψωμί να είναι ολικής αλέσεως. Οι σαλάτες να είναι εποχής (λάχανο και καρότο το χειμώνα και μαρούλι-ντομάτα τους λοιπούς μήνες). Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να προτείνει εναλλακτικούς τρόπους μαγειρέματος χωρίς να αλλάζουν οι πρώτες ύλες.

Γ) Το ημερήσιο γεύμα θα στεγανοποιείται σε κατάλληλες αλουμινένιες συσκευασίες (κύριο πιάτο) και θα συνοδεύεται από χαρτοπετσέτες και κατάλληλα πλαστικά πιρούνια ή κουτάλια -κατά περίπτωση- καθώς και μαχαίρια (χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες). Τα παραπάνω θα είναι μίας χρήσεως.

Επίσης, θα διανέμεται ζεστό (μεταφορά σε κατάλληλους για το σκοπό αυτό θερμοθαλάμους, θερμομπόξ) και θα ομαδοποιείται ανάλογα με τον αριθμό των παιδιών σε κάθε τάξη.

Δ) Η μεταφορά των μερίδων, με φροντίδα του προμηθευτή, θα πρέπει να πληρεί τους όρους:

- Προφύλαξης
- Καθαριότητας
- Κατάλληλου χρόνου άφιξης στο σχολείο κάθε εργάσιμη ημέρα, που θα καθοριστεί από τη Διεύθυνση του σχολείου.

Ε) Σε τακτικά χρονικά διαστήματα θα ασκείται Υγειονομικός έλεγχος προκειμένου να διαπιστωθεί και εξασφαλιστεί η ποιότητα των παραδοθέντων προϊόντων. Επίσης η υπηρεσία του Δήμου ή η Διεύθυνση του Σχολείου έχει το δικαίωμα να ζητήσει οποτεδήποτε κρίνει, επιπλέον μερίδα γεύματος (για έλεγχο της ποσότητας και ποιότητας), ενημερώνοντας το μειοδότη το πρωί της συγκεκριμένης ημέρας.

ΣΤ) Όσοι προετοιμάζουν, μεταφέρουν και σερβίρουν το φαγητό στους μαθητές θα πρέπει να έχουν πιστοποιητικό υγείας.

Ζ) Ο προμηθευτής που θα ανακηρυχθεί ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικό HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) σε ισχύ, που στόχος του είναι η διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων, δηλαδή η επίτευξη προϊόντων διατροφής ασφαλών για την υγεία του καταναλωτή.

Ενδεικτικός προϋπολογισμός

Ο αριθμός των μαθητών ανέρχεται στους ενενήντα (90) σύμφωνα με το υπ' αρ. 264/17-06-2013 έγγραφο της Δ/σης Β/θμιας Εκπ/σης Ν. Χανίων – Μουσικό Σχολείο Θερίσου. Η εκτιμώμενη ποσότητα της προμήθειας είναι 8010 ημερήσια γεύματα με τιμή ανά γεύμα 4,90 (χωρίς ΦΠΑ), προϋπολογισμού 39.249,00 ευρώ, πλέον 9.027,27 € Φ.Π.Α. , ήτοι συνολικός προϋπολογισμός 48.276,27 € και θα βαρύνει τον οικείο Κ.Α. 15-6481.002 του προϋπολογισμού των εξόδων του Δήμου Χανίων. Η ποσότητα είναι ενδεικτική και ο Δήμος δεν είναι υποχρεωμένος να την καταναλώσει. Η εκτίμηση έχει γίνει για την κάλυψη των αναγκών σίτισης των μαθητών του μουσικού σχολείου μέχρι την ολοκλήρωση των διαδικασιών του διεθνούς ανοικτού δημόσιου διαγωνισμού και την υπογραφή σύμβασης.