



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΧΑΝΙΩΝ  
ΔΗΜΟΣ ΧΑΝΙΩΝ  
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΕΞΟΔΩΝ

Πληρ.: Κωνσταντία Μαρκουλάκη  
Δ/νση: Κυδωνίας 29, Χανιά Κρήτης, Τ.Κ. 73 135  
Τηλ.: 2821341760, Fax: 28210 93300  
[www.chania.gr](http://www.chania.gr), e-mail: [g-promitheies@chania.gr](mailto:g-promitheies@chania.gr)

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΙΤΙΣΗ ΜΑΘΗΤΩΝ ΜΟΥΣΙΚΟΥ  
ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΔΗΜΟΥ ΧΑΝΙΩΝ

Προϋπολογισμός: 93.690,79 € (με ΦΠΑ)

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ – ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

### Τεχνικές Προδιαγραφές

Η παρούσα προμήθεια αφορά την κάλυψη της καθημερινής σίτισης των εγγεγραμμένων μαθητών του Μουσικού Σχολείου Δήμου Χανίων με ένα πλήρες μεσημβρινό γεύμα το οποίο θα περιλαμβάνει σαλάτα, κυρίως πιάτο και επιδόρπιο σύμφωνα με το κάτωθι ενδεικτικό πρόγραμμα δύο εβδομάδων όπως αυτό προτάθηκε από τη Δ/νση Κοινωνικής Προστασίας, Παιδείας, Αθλητισμού και Πολιτισμού (υπ' αριθμ. 25457/08.05.2015 σχετικό έγγραφο) και έγινε αποδεκτό από τη Διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου. Στην προμήθεια περιλαμβάνεται κουβέρ (σερβίτσιο, χαρτοπετσέτα) καθώς και η συσκευασία, μεταφορά του φαγητού και η διανομή του στους μαθητές του Σχολείου, από το προσωπικό του προμηθευτή.

	ΗΜΕΡΑ	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ Ή ΖΕΛΕΉ ΓΛΥΚΟ	ΒΑΡΟΣ ΜΕΡΙΔΑΣ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ	Μακαρόνια με κιμά	Φρούτο εποχής	Κανονική μερίδα 150-200 γρ.
		Τυρί		
	ΤΡΙΤΗ	Σουτζουκάκια με κριθαράκι	Φρούτο εποχής	Κανονική μερίδα 150-200 γρ.
		Σαλάτα		
	ΤΕΤΑΡΤΗ	Βακαλάος με πατάτες	Φρούτο εποχής ή ζελέ	Κανονική μερίδα 150-200 γρ.
Σαλάτα				
ΠΕΜΠΤΗ	Κοτόπουλο ψητό με ρύζι	Φρούτο εποχής	Κανονική μερίδα 150-200 γρ.	
	Σαλάτα			
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Αρακάς ανάμεικτος	Γλυκό	Κανονική μερίδα 150-200 γρ.	
	Σαλάτα			
		Τυρί		
2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ	Παστίτσιο	Φρούτο εποχής	Κανονική μερίδα 150-200 γρ.
		Τυρί		
	ΤΡΙΤΗ	Χοιρινό ριγανάτο με πουρέ	Φρούτο εποχής	Κανονική μερίδα 150-200 γρ.
		Σαλάτα		
	ΤΕΤΑΡΤΗ	Γίγαντες πλακί	Φρούτο εποχής ή ζελέ	Κανονική μερίδα 150-200 γρ.
		Τυρί		
ΠΕΜΠΤΗ	Κοτόπουλο σνίτσελ με ριζότο	Φρούτο εποχής	Κανονική μερίδα 150-200 γρ.	
	Σαλάτα			
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Γιουβαρλάκια κοκκινιστά με πουρέ	Φρούτο εποχής ή ζελέ	Κανονική μερίδα 150-200 γρ.	
	Τυρί			

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.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να έρχεται σε συνεννόηση καθημερινά με τον Δ/ντή του σχολείου, προκειμένου να ενημερώνεται για τον ακριβή αριθμό των προς σίτιση μαθητών. Η ημερήσια αποζημίωση του αναδόχου θα προκύπτει ως το γινόμενο του αριθμού των ημερησίως δηλωθέντων μαθητών από τον Διευθυντή του Σχολείου επί της αξίας του ημερήσιου συσσιτίου ανά μαθητή.

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 τη 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.

#### Ποιότητα ειδών διατροφής

**A)** Τα τρόφιμα και γενικά οι πρώτες ύλες από τις οποίες θα παρασκευάζονται τα γεύματα (κυρίως 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 δεν θα περιέχουν πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές, κ.λ.π. (E)) που χαρακτηρίζονται από την κείμενη νομοθεσία σαν επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία.

**B)** Η ποιότητα των μερίδων θα είναι σύμφωνα με αυτά που καθορίζονται από την Αγορανομική Διάταξη 7/2009 και τυχόν τροποποιήσεων αυτής. Κατά την παρασκευή των γευμάτων να χρησιμοποιείται παρθένο 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 άλεσης. Οι σαλάτες και τα φρούτα να είναι εποχής και να έχουν ποικιλία. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να προτείνει εναλλακτικούς τρόπους μαγειρέματος χωρίς να αλλάζουν οι πρώτες ύλες.

**Γ)** Η παρασκευή των γευμάτων θα είναι ημέρας, αποκλειόμενης της μεθόδου προκατάψυξης τύπου cook and freeze, και η πλέον ενδεδειγμένη ώστε να μειώνεται στο ελάχιστο η καταστροφή των θρεπτικών στοιχείων των τροφίμων.

**Δ)** Το ημερήσιο γεύμα (κύριο πιάτο) θα στεγανοποιείται σε κατάλληλες - επιτρεπόμενες από τη νομοθεσία - συσκευασίες και θα συνοδεύεται από χαρτοπετσέτες και κατάλληλα πλαστικά πιρούνια ή κουτάλια – κατά περίπτωση – καθώς και μαχαίρια (χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες). Τα παραπάνω θα είναι μιας χρήσεως.

Επίσης, θα διανέμεται ζεστό εντός μιας ώρας από την παρασκευή του (μεταφορά με κατάλληλους για το σκοπό αυτό θερμοθαλάμους, θερμομπόξ), προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενη αλλοίωση της ποιότητας του και θα ομαδοποιείται ανάλογα με τον αριθμό των μαθητών σε κάθε τάξη.

**Ε)** 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

**ΣΤ)** 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 της ποιότητας), ενημερώνοντας τον μειοδότη το πρωί της συγκεκριμένης ημέρας.

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

**Η)** Ο ανάδοχος θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP).

### **Ενδεικτικός Προϋπολογισμός**

Η προμήθεια αφορά την παροχή ημερήσιων συσσιτίων σε όλους τους εγγεγραμμένους μαθητές του Μουσικού Σχολείου του Δήμου Χανίων. Συγκεκριμένα, η σίτιση των μαθητών περιλαμβάνει ένα πλήρες μεσημβρινό γεύμα σύμφωνα με το προτεινόμενο ενδεικτικό πρόγραμμα που αναφέρεται παραπάνω.

Στην τιμή περιλαμβάνονται κουβέρ (σερβίτσιο, χαρτοπετσέτα) καθώς και η συσκευασία, μεταφορά και διανομή του φαγητού στους μαθητές του σχολείου από το προσωπικό του αναδόχου. Στην περίπτωση εκδρομών ή εκδηλώσεων το ημερήσιο συσσίτιο αντικαθίσταται από σάντουιτς.

Ο εκτιμώμενος αριθμός των μαθητών για το σχολικό έτος 2015-2016 ανέρχεται στους εκατό τριάντα τρεις (133) σύμφωνα με το υπ' αριθμ. 428/12-5-2015 έγγραφο της Δ/νσης Β/θμιας Εκπ/σης Ν. Χανίων – Μουσικό Σχολείο.

Η προμήθεια είναι προϋπολογισμού 93.690,79 ευρώ συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 13% και θα βαρύνει τον Κ.Α. 15-6481.004 του προϋπολογισμού δαπανών του Δήμου Χανίων έτους 2015 και αντίστοιχα του 2016.

CPV	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΑΘΗΤΩΝ	ΗΜΕΡΕΣ ΣΙΤΙΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (Αρ. Μαθητών Χ Ημέρες Σίτισης)	ΑΞΙΑ ΓΕΥΜΑΤΟΣ (ΕΥΡΩ)	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ (ΕΥΡΩ)
15894210-6	Ημε περ	133	145	19285	4,20	80.997,00
15811510-4	Σάντουιτς	133	8	1064	1,80	1.915,20
	ΣΥΝΟΛΟ					82.912,20
	ΦΠΑ 13%					10.778,59
	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>					<b>93.690,79</b>

**Θ Ε Ω Ρ Η Θ Η Κ Ε**

**Χανιά Ιούλιος 2015**

**Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**

**ΧΡΗΣΤΟΣ ΓΙΑΚΟΥΜΑΚΗΣ**

**Σ Υ Ν Τ Α Χ Θ Η Κ Ε**

**Χανιά Ιούλιος 2015**

**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΑ ΜΑΡΚΟΥΛΑΚΗ**

**ΠΕ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ**