



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΝΟΜΟΣ ΗΜΑΘΙΑΣ

ΔΗΜΟΣ ΒΕΡΟΙΑΣ

ΕΡΓΟ :

**«ΣΙΤΙΣΗ ΜΑΘΗΤΩΝ ΜΟΥΣΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΒΕΡΟΙΑΣ  
ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2020-2021»**

Ενδεικτικός προϋπολογισμός: 57.750,00€ χωρίς ΦΠΑ  
CPV: 55524000-9

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

- I. Τεχνική έκθεση
- II. Τεχνικές προδιαγραφές
- III. Γενικοί και Ειδικοί όροι
- IV. Προϋπολογισμός μελέτης

Βέροια, 17 Ιουνίου 2020

## I. ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Με την παρούσα τεχνική έκθεση προβλέπεται η προμήθεια γευμάτων για την σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Βέροιας

Η ανάθεση της σίτισης διέπεται από τις ακόλουθες διατάξεις:

Α) Της αριθ. Γ2/3732/88 (ΦΕΚ 767 Β') Κ.Υ.Α. (παραγρ. 1-2) «Δωρεάν σίτιση μαθητών των μουσικών Γυμνασίων» ήτοι «1. Μαθητές που φοιτούν σε μουσικό γυμνάσιο σιτίζονται δωρεάν στο σχολείο αυτό. 2. Για τη δωρεάν αυτή σίτιση εξουσιοδοτείται ο οικείος Νομάρχης όπου εδρεύει το μουσικό γ/σιο στο οποίο φοιτούν οι μαθητές αυτοί, να προβαίνει με απόφασή του, κατόπιν μειοδοτικού διαγωνισμού ή απευθείας χωρίς μειοδοτικό διαγωνισμό, λόγω του κατεπείγοντος, στην ανάθεση σε επιχείρηση της προμήθειας πλήρους μεσημβρινού γεύματος για τους μαθητές.»

Β) Του Ν.1566/1985 (άρθρο 2 παρ.9 εδαφ. β) «Δομή και λειτουργία της πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και άλλες διατάξεις» όπως προστέθηκε με το άρθ. 14 παρ.1 του Ν. 1771/88 (ΦΕΚ Α 71) ήτοι: «Μαθητές που φοιτούν σε αθλητικό ή μουσικό γυμνάσιο ή λύκειο, μπορούν να μεταφέρονται από την κατοικία τους στην έδρα του σχολείου δωρεάν, να σιτίζονται δωρεάν ή και να διαμένουν δωρεάν στην πόλη που λειτουργεί το σχολείο».

Γ) Του Ν.3852/2010 (άρθρο 94 παραγρ.4. εδαφ.18) «Περίληψη Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της Αποκεντρωμένης Διοίκησης - Πρόγραμμα Καλλικράτης» αναφορικά με τις αρμοδιότητες οι οποίες μεταφέρθηκαν στους δήμους ήτοι «Η μεταφορά μαθητών από τον τόπο διαμονής στο σχολείο φοίτησης, περιλαμβανομένης της μεταφοράς των μαθητών σχολείων ειδικής αγωγής, καθώς και της μεταφοράς και σίτισης μαθητών μουσικών και καλλιτεχνικών και λυκείων».

Δ) Του Ν.4089/12 (ΦΕΚ 206/Α) «Κύρωση της Πράξης Νομοθετικού Περιεχομένου «Μεταφορά Μαθητών για το σχολικό έτος 2012-2013 (Α' 171)», μεταφορά αρμοδιότητας στις Περιφέρειες και άλλες διατάξεις» (Άρθρο όγδοο) σύμφωνα με το οποίο «Το εδάφιο 18 της παρ. 4 του άρθρου 94 του ν. 3852/2010 (ΦΕΚ 87/Α/2010) από 1.7.2013 καταργείται».

Ε) Του Ν.4257/14 (ΦΕΚ 93 / Α) (άρθρο 69 παρ. 2) «Επείγουσες ρυθμίσεις αρμοδιότητας Υπουργείου Εσωτερικών» ήτοι: «Στην παρ. 4 του άρθρου 94 του ν. 3852/2010 (ΦΕΚ 87/Α/2010) προστίθεται εδάφιο 18, με ισχύ από 1.7.2013, ως εξής: «Η σίτιση μαθητών μουσικών και καλλιτεχνικών σχολείων.»

Η σίτιση των μαθητών αφορά στην προμήθεια ενός πλήρους μεσημεριανού γεύματος για τους εκατόν ενενήντα πέντε(175) μαθητές του Μουσικού Σχολείου Βέροιας (Αγία Βαρβάρα Βέροια), για το σχολικό έτος 2020-2021 σύμφωνα και με αρ. πρωτ.Φ.31/570/7-5-2020 έγγραφο του Διευθυντή του Σχολείου.

Η σίτιση θα γίνεται όλες τις εργάσιμες ημέρες της εβδομάδας (5 ημέρες) που θα είναι ανοικτά τα σχολεία, πλην εορτών, λοιπών αργιών και των ημερών εξετάσεων και για χρονικό διάστημα από την έναρξη έως τέλους του σχολικού έτους ( 9<sup>ος</sup> /2020 έως 5<sup>ος</sup>/2021 ), όπως ορίζεται με τις σχετικές κάθε φορά αποφάσεις του Υπουργείου Παιδείας.

Η σίτιση θα γίνεται με ενιαίο εδεσματολόγιο (μενού), σύμφωνα με τις προϋποθέσεις και τους όρους που περιγράφονται στην παρούσα.

Σημειώνεται ωστόσο, ότι ο αριθμός των γευμάτων που θα προσφέρονται καθημερινά θα εξαρτάται από τον αριθμό των μαθητών οι οποίοι θα βρίσκονται στο χώρο του σχολείου ενώ ο ακριβής αριθμός θα επιβεβαιώνεται σε καθημερινή βάση μετά από επικοινωνία με τον διευθυντή του σχολείου.

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

Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη εξυπηρέτηση των σπιτιζομένων μαθητών. Η αναθέτουσα αρχή, μετά από σχετική εισήγηση του Δ/ντή του σχολείου μπορεί να ζητήσει από τον ανάδοχο να αντικαταστήσει υπάλληλό του για λόγους υγείας (ψυχικό ή μεταδοτικό νόσημα), ανάρμοστης συμπεριφοράς ή έλλειψης καθαριότητας.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσέρχεται, μεταφέροντας σε κατάλληλο όχημα το γεύμα έτοιμο και φρεσκομαγειρεμένο σε δικό του χώρο το οποίο θα φυλάσσεται στους ειδικούς θερμοθαλάμους για να κρατείται ζεστό. Η παρασκευή των γευμάτων θα είναι ημέρας, **αποκλειόμενης** της μεθόδου προκατάψυξης túpu cook and freeze.

Η αποχώρηση των υπαλλήλων του αναδόχου θα γίνεται μετά την ολοκλήρωση της σίτισης του συνόλου των μαθητών και σε συνεννόηση με τον Διευθυντή του σχολείου

Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να προμηθεύεται με δικά του έξοδα και δικής του ευθύνης τα τρόφιμα και τα υλικά για την παρασκευή των φαγητών, και είναι αποκλειστικός υπεύθυνος για την ποιότητα τους.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί την καθαριότητα στους χώρους σίτισης

Η μελέτη δεν υποδιαιρείται σε τμήματα διότι αυτό εγκυμονεί τον κίνδυνο να περιοριστεί ο ανταγωνισμός και να αυξηθεί το κόστος της προμήθειας, η δε τιμή καθορίστηκε ύστερα από έρευνα αγοράς και με βάση τις τιμές που προσφέρθηκαν σε προηγούμενους διαγωνισμούς.

## **II) ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

### **Γενικές προδιαγραφές**

Η συγκεκριμένη προμήθεια αφορά στη σίτιση των εγγεγραμμένων μαθητών, με ένα πλήρες μεσημβρινό γεύμα το οποίο θα περιλαμβάνει το κυρίως πιάτο, ψωμί, σαλάτα και φρούτα εποχής.

Το καθημερινό γεύμα θα παρασκευάζεται **αυθημερόν** και θα τυποποιείται σε επιτρεπόμενες από τη σχετική νομοθεσία συσκευασίες.

Η παραγωγή και διάθεση των 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), με βάση τον κανονισμό 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της Ε.Ε και όπως αυτός έχει μεταφερθεί στην ελληνική νομοθεσία και ισχύει. Επί πλέον, ο ανάδοχος οφείλει όχι μόνο να εφαρμόζει αλλά και να αναθεωρεί την 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.

Στην προμήθεια περιλαμβάνεται τραπεζομάντηλο (μιας χρήσης), κουβέρ (σερβίτσιο, χαρτοπετσέτα) καθώς και η συσκευασία, μεταφορά και διανομή του φαγητού στους μαθητές του σχολείου από το προσωπικό του αναδόχου.

### **Εναλλασσόμενο εβδομαδιαίο διαιτολόγιο**

Ημέρα	Κυρίως πιάτο	Συνοδευτικά
Δευτέρα ή	Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας (220 γραμ τουλάχιστον)	Βραστό αυγό
	Πίτσα με λευκό τυρί, ντομάτα, πιπεριά, μανιτάρια, ελιές (160 γραμμάρια)	Χυμός
Τρίτη ή	Κοτόπουλο (125 γραμ. τουλάχιστον)	Ριζότο ή κριθαράκι (115 γραμ. τουλάχιστον)
	Κοτοσάνιτσελ (110 γραμ. τουλάχιστον)	Πουρές (130 γραμ. τουλάχιστον)
Τετάρτη ή	Όσπρια σούπα (300 γραμ. τουλάχιστον) ή όσπρια γιαχνί (175 γραμ. τουλάχιστον)	
	Γεμιστά χωρίς κιμά (κολοκυθάκια ή πιπεριές ή ντομάτες) (225 γραμ. τουλάχιστον)	Γιαούρτι (200 γραμμάρια)
Πέμπτη ή	Μοσχαρίσιο κρέας (κιλότο, ποντίκι, νουά) (110 γραμ. τουλάχιστον)	Λαχανικά γιαχνί (130 γραμ. τουλάχιστον)
	Χοιρινό λεμονάτο (125 γραμ. τουλάχιστον)	Πιατάτες φούρνου ή Πουρέ (130 γραμ. τουλάχιστον) ή ρύζι πιλάφι (115 γραμ. τουλάχιστον)
	Ζυμαρικά (με κιμά), παστίτσιο ή κανελόνια (195 γραμ. τουλάχιστον)	Χυμός
Παρασκευή	Ψάρια (σαρδέλα, σκουμπρί, τόνος νωπός ή κατεψυγμένος, τσιπούρα, λαβράκι ιχθυοτροφείου) (125 γραμ. τουλάχιστον)	Ποικιλία λαχανικών (130 γραμ. τουλάχιστον)
Ημέρα εκδρομής ή κ.ά εκδήλωσης	Σάντουιτς (70 γραμ. το ψωμάκι) ή τυρόπιτα ή πίτα λαχανικών (125 γραμμάρια ανά πίτα)	Χυμός

**Όλα τα γεύματα θα συνοδεύονται με τυρί φέτα (65 γραμ. τουλάχιστον), ψωμί (70 γραμ. τουλάχιστον) καθώς και σαλάτα ωμή (145 γραμ.) και φρούτα εποχής φρέσκα και Α' ποιότητας**

Όλα τα λάδια που θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των γευμάτων και στη σαλάτα θα είναι παρθένο ελαιόλαδο.

Όλα τα λαχανικά θα είναι άριστης ποιότητας

Απαγορεύεται η χρήση κονσερβοποιημένων λαχανικών

Το τελικό εβδομαδιαίο διαιτολόγιο καθορίζεται σε συνεργασία του αναδόχου με τον διευθυντή του σχολείου κάθε Παρασκευή και ισχύει για την επόμενη εβδομάδα.

Η Διεύθυνση του σχολείου αναρτά σε καθορισμένο μέρος το εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης προκειμένου να λάβουν γνώση οι μαθητές του σχολείου.

Τυχόν αλλαγές στο μενού του αναδόχου, δικαιολογείται μόνο λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά και μπορούν μετά από συνεννόηση με τον διευθυντή του σχολείου με την προϋπόθεση ότι το νέο μενού είναι ισάξιο θρεπτικά.

Επιπλέον παροχές, οι οποίες θα συντελούν στην βελτίωση της σίτισης των μαθητών όπως π.χ. ειδικό μενού νηστειών και διαίτης, πρώτο πιάτο, γλυκό, θα πρέπει να αναγράφεται ως τέτοιες (επιπλέον παροχές) στην τεχνική προσφορά που πρόκειται να καταθέσουν οι συμμετέχοντες στον διαγωνισμό.

Όλα τα προς προμήθεια προϊόντα για την παρασκευή του συσσιτίου καθώς και οι μονάδες παραγωγής, συσκευασίας ή διανομή τους πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της Κ.Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π./ 81025/27-8-2013 (ΦΕΚ 2135/Β'/29-8-2013) και της Κ.Υ.Α. 15523/31-08-2006 (ΦΕΚ 1187/ τ.Β') όπως ισχύουν κάθε φορά.

#### **Ειδικές προδιαγραφές**

Παρακάτω προτίθενται 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 Βέροιας

Τα τρόφιμα και γενικότερα οι πρώτες ύλες από τις οποίες θα παρασκευάζονται τα γεύματα και τα συνοδευτικά τους θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και να πληρούν όλους του όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών και των υγειονομικών και αστυκτηνιατρικών διατάξεων. Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να παρασκευάζονται με χρήση παρθένου ελαιόλαδου και να μην περιέχουν λίπη και πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές-σταθεροποιητές-χρωστικές ουσίες-συντηρητικά κλπ) που χαρακτηρίζονται ως επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία, ιδιαίτερα των νεαρών ατόμων.

## 1) ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ή ΧΟΙΡΙΝΟ ΝΩΠΟ

Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό 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.

Για τα χοιρινά σφάγια το βάρος του κάθε σφάγιου να μην ξεπερνάει τα 70 κιλά. Αποκλείονται σφάγια κάπρων & χοιρομητέρων

Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση και τα σφάγια της να ταξινομούνται σε μικρή κατηγορία λίπους.

Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσής του δεν πρέπει να παρουσιάζει αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης. Η μεταφορά του κρέατος θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα (ψυγεία) εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, χωρίς να διασπάται κατά την μεταφορά η ψυκτική αλυσίδα.

Ο κιμάς θα παράγεται από κρέας που προέρχεται από σφαγείο που λειτουργεί νομίμως. Θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας ζώου που έχει σφαγεί σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και σε εγκατάσταση νομίμως αδειοδοτούμενη, με Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

Σε περίπτωση που το κρέας έχει υποστεί κατάψυξη, ο χρόνος συντήρησής του να μην υπερβαίνει το ένα (1)έτος. Να μην προσκομίζονται κρέατα κατεψυγμένα σε κατάσταση μερικής απόψυξης ή επανακατάψυξης

Τα συσκευασμένα νωπά & κατεψυγμένα κρέατα πρέπει να φέρουν τις προβλεπόμενες από την νομοθεσία υποχρεωτικές ενδείξεις στην ετικέτα επισήμανσης

## 2) 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 καλά αποπτιλωμένα

Θα πρέπει να μην αναδίδουν κακοσμία, να μην υπάρχει άλλη οσμή ή γεύση μετά το μαγείρεμά τους (οσμή από ιχθυάλευρα), να είναι απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα να φέρουν τη σφραγίδα του πτηνοσφαγείου την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης καθώς και να αποδεικνύεται η χώρα προέλευσής τους.

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).

## 3) ΨΑΡΙΑ ΦΡΕΣΚΑ

Το προσφερόμενο είδος θα είναι ένα από τα παρακάτω είδη ψαριών κάθε φορά, στην αντίστοιχη ποσότητα μερίδας, όπως προβλέπεται από τις ισχύουσες διατάξεις.

**ΕΙΔΗ ΦΡΕΣΚΩΝ ΨΑΡΙΩΝ:** ΣΑΡΔΕΛΑ, ΣΚΟΥΜΠΡΙ, ΤΟΝΟΣ (ΝΩΠΟΣ ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ), ΤΣΙΠΟΥΡΑ ή ΛΑΒΡΑΚΙ τα δύο τελευταία είδη ιχθυοφείου. Από τα παραπάνω είδη μόνο ο τόνος είναι δυνατό να είναι κατεψυγμένος στον οποίο ο επίπταγος θα πρέπει να ανέρχεται στα μεν ολόκληρα ψάρια μέχρι 10% του βάρους των, στα δε φιλετοποιημένα ή τεμαχισμένα μέχρι 15% του βάρους των.

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.

#### 4) ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

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 στα σχολεία.

Εφιστάται η προσοχή του προμηθευτή όπως στο δελτίο αποστολής και στο αντίστοιχο τιμολόγιο αναγράφονται λεπτομερώς χαρακτηρισμοί του προσκομιζομένου είδους, κατηγορία και τόπος προέλευσης και κάθε χαρακτηριστικό γνώρισμα π.χ. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ: Μέρλιν, Κρήτης κτλ. ΜΗΛΑ: Στάρκιν, Ντελίσιους κτλ. ΑΧΛΑΔΙΑ: Κρυστάλια κτλ.

#### 5) ΤΥΠΙ ΦΕΤΑ

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, παραγόμενο από πρόβειο ή με μείγμα πρόβειο-γύδινο γάλακτος, σύμφωνα με των κώδικα Τροφίμων & Ποτών, από εγκεκριμένο τυροκομείο και στην συσκευασία του παραγωγού να αναγράφεται:

α) το ονοματεπώνυμο του παραγωγού, τυροκόμου ή η επωνυμία της επιχείρησης, β) η τοποθεσία του τυροκομείου γ) η ημερομηνία παραγωγής & λήξης, δ) ο αριθμός Φ.Ε. και ε) το αναγνωριστικό σήμα της εγκατάστασης παραγωγής (τυροκομείο). Τα τρίμματα αποκλείονται.

#### 6) ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 3,9%

Να έχει περιεκτικότητα σε παραδοσιακό λίπος 3,9% από νωπό γάλα, σε συσκευασία 200 γραμ., αεροστεγώς κλεισμένο σύμφωνα με των κώδικα Τροφίμων & Ποτών, από εγκεκριμένο εργαστήριο γιαουρτιού και στην συσκευασία του παραγωγού να αναγράφεται:

α) το ονοματεπώνυμο του παραγωγού ή η επωνυμία της επιχείρησης, β) η τοποθεσία του εργαστηρίου γ) η ημερομηνία παραγωγής & λήξης, δ) ο αριθμός Φ.Ε. και ε) το αναγνωριστικό σήμα της εγκατάστασης παραγωγής

#### 7) ΑΥΓΑ

Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ο.Κ. να είναι άνω των 53 γρ. και να φέρουν τον διακριτικό αριθμό

Τα αυγά θα πρέπει να έχουν περάσει από εγκεκριμένο Ωσκοπικό Κέντρο, τα δε δικαιολογητικά και βεβαιώσεις που αποδεικνύουν όλα τα παραπάνω απαιτείται να είναι στη διάθεση του προμηθευτή για κάθε έλεγχο από τις αρμόδιες αρχές.

#### 8) ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ

Τα προμηθευόμενα ζυμαρικά να πληρούν τις διατάξεις του κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

#### 9) ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ και ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Τα προσφερόμενα αρτοσκεύασματα καθώς και τα σάντουιτς πρέπει να είναι σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Υπουργική Απόφαση 81025/2013 (ΦΕΚ 2135/ τ. Β' / 2013) όπως τροποποιήθηκε με την όμοια 96605/2013( ΦΕΚ 2800/ τ. Β' / 2013) και ισχύει κάθε φορά

## **10) ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Τα προμηθευόμενα είδη παντοπωλείου θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

### **Υλικοτεχνική υποδομή / Σκεύη**

- Θερμοθάλαμοι που να τηρούν τις προδιαγραφές μέσα στους οποίους θα μεταφέρονται τα φαγητά προκειμένου να διατηρούνται ζεστά
- Ισοθερμικά κιβώτια για την μεταφορά των τροφίμων που πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη όπως γαλακτοκομικά
- Δίσκοι με χωρίσματα ή πιάτα ή συσκευασίες μιας χρήσης κατάλληλες για τρόφιμα
- Μαχαιροπίρουνα
- Αλατιέρες, πιπεριέρες
- Χαρτοπετσέτες
- Ότι άλλα εργαλεία θεωρεί ο ανάδοχος απαραίτητα για την εξασφάλιση της καλύτερης παροχής της εν λόγω υπηρεσίας.

## **III. ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ**

### **Γενικοί Όροι**

Σε περίπτωση κατάργησης του νόμου αναφορικά με τη δωρεάν σίτιση των μαθητών καλλιτεχνικών μουσικών σχολείων, η σύμβαση λύεται και ο δήμος δεν φέρει καμμία ευθύνη αποζημίωσης προς τον ανάδοχο.

Κάθε διαφορά που απορρέει από την παρούσα ή από τη σύμβαση μεταξύ των συμβαλλομένων μερών ως προς το κύρος, την ερμηνεία και την εκτέλεση της σύμβασης και τις αξιώσεις που γεννώνται από αυτήν θα επιλύεται από τα αρμόδια δικαστήρια του Νομού της έδρας του δήμου. Εφαρμοστέο είναι το ελληνικό δίκαιο.

### **Αντικείμενο σύμβασης**

Η παρούσα μελέτη αφορά την ανάθεση της σίτισης των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Βέροιας.

### **Διάρκεια σύμβασης**

Η ανάθεση αφορά το σχολικό έτος 2020-2021, ήτοι από Σεπτέμβριο 2020 έως Μάιο 2021 όπως ορίζεται με τις σχετικές κάθε φορά αποφάσεις του Υπ. Παιδείας ενώ θα επιβαρύνει τον K.A. 15.6484.001 με τίτλο «Σίτιση μαθητών Μουσικού Σχολείου Βέροιας για το σχολικό έτος 2020-2021», του προϋπολογισμού έτους 2020 για 65 ημέρες και του έτους 2021 για 85 ημέρες. Η χρηματοδότηση θα γίνει από το Υπουργείο Εσωτερικών, Δ/νση Οικονομικών ΟΤΑ, Τμήμα Οικονομικής Διοίκησης ΟΤΑ.

## Ποσότητες γευμάτων

Ο αριθμός των γευμάτων που θα προσφέρονται καθημερινά θα εξαρτάται από τον αριθμό των μαθητών οι οποίοι θα βρίσκονται στο χώρο του Σχολείου ενώ ο ακριβής αριθμός θα επιβεβαιώνεται σε καθημερινή βάση μετά από επικοινωνία με τον διευθυντή του σχολείου.

Η Δ/νση του Σχολείου έχει το δικαίωμα της αναστολής της σίτισης σε ημέρες αργιών, εορτών, καταλήψεων, κλεισίματος των σχολείων λόγω ειδικών συνθηκών, κλπ ή όποτε άλλοτε η ίδια κρίνει ότι δεν είναι πρόσφορη η σίτιση των μαθητών λόγω μειωμένου ωραρίου λειτουργίας του σχολείου όπως σε περιόδους εξετάσεων κλπ, σε συνεννόηση με τον προμηθευτή.

Επιπλέον, η Δ/νση του Σχολείου μπορεί να αιτηθεί περικοπή ορισμένων γευμάτων έως και το ήμισυ επί του συνόλου ημερησίως, όποτε αυτό κριθεί αναγκαίο (απουσίες μαθητών κλπ).

Επίσης δύναται να ζητήσει αλλαγή του τόπου σίτισης μερίδας μαθητών ή όλης της δύναμης των μαθητών λόγω μεταστέγασης του σχολείου ή εκδηλώσεων, έπειτα από την έγκαιρη ενημέρωση του προμηθευτή.

Τέλος δύναται να ζητήσει αντικατάσταση του γεύματος με σάντουιτς, τυρόπιτα ή πίτα λαχανικών, σε περίπτωση εκδρομής ή άλλης περίπτωσης

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

## Χρόνος και τρόπος παράδοσης

Η παράδοση θα γίνεται καθημερινά, τις εργάσιμες ημέρες στο Μουσικό Σχολείο Βέροιας από τις 12.00. έως τις 14.30 μ.μ., από την υπογραφή της σύμβασης και έως το τέλος του σχολικού έτους 2020-2021.

Σε καθημερινή συνεννόηση με τον Διευθυντή, θα ορίζεται η ακριβής ώρα της εκτέλεσης της παροχής υπηρεσίας και θα αναφέρεται και ο ακριβής αριθμός των μαθητών καθημερινά. Μικρές αλλαγές στο παραπάνω ωράριο είναι δυνατό να υπάρχουν ανάλογα με το καθημερινό πρόγραμμα των μαθητών, πάντοτε ωστόσο ύστερα από συνεννόηση με τον Διευθυντή του σχολείου.

Ανεξάρτητα από οποιαδήποτε τυχόν αλλαγή στο ωράριο, το μενού θα πρέπει να σερβίρεται ζεστό και σε άριστη κατάσταση.

Οι ποσότητες που αναφέρονται στον προϋπολογισμό είναι ενδεικτικές και όχι δεσμευτικές για τον δήμο, δεδομένου ότι οι ποσότητες που θα ζητηθούν θα εξαρτηθούν από τον ημερήσιο αριθμό των μαθητών.

Τα προς παράδοση είδη πρέπει να είναι ακριβώς ίδια με αυτά που προσφέρθηκαν, αξιολογήθηκαν και προτιμήθηκαν από το Δήμο, στην ποιότητα, ποσότητα, συσκευασία και τιμή, που αποφασίσθηκε με την κατακύρωση του αποτελέσματος του διαγωνισμού και τη συναφθείσα σύμβαση.

Η παράδοση των ειδών θα γίνεται με φροντίδα, δαπάνες και τα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή.

## Παραλαβή των υπό προμήθεια ειδών

Η παραλαβή των ειδών θα γίνεται από την αρμόδια τριμελή επιτροπή του Δήμου

Ο δήμος διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει την ποιότητα των προσφερόμενων γευμάτων όποτε το κρίνει απαραίτητο.

## **Υποχρεώσεις Αναδόχου – Τρόπος Εκτέλεσης των υπηρεσιών:**

Ο ανάδοχος υποχρεούται στις 12.00 μ.μ. να προσέρχεται με το γεύμα έτοιμο και η αποχώρηση των υπαλλήλων του αναδόχου θα γίνεται μετά την ολοκλήρωση της σίτισης του συνόλου των μαθητών και σε συνεννόηση με τον Δ/ντή του Σχολείου

Ο Ανάδοχος εγγυάται για τη διάθεση του προσωπικού, καθώς επίσης και συνεργατών που θα διαθέτουν την απαιτούμενη εμπειρία και ικανότητα, ώστε να ανταποκριθούν πλήρως στις απαιτήσεις της σύμβασης, υπόσχεται δε και βεβαιώνει ότι θα επιδεικνύουν άψογη συμπεριφορά προς τους μαθητές και το προσωπικό του σχολείου. Σε αντίθετη περίπτωση η Αναθέτουσα Αρχή δύναται να ζητήσει την αντικατάσταση μέλους του προσωπικού του Αναδόχου, οπότε ο Ανάδοχος οφείλει να προβεί σε αντικατάσταση με άλλο πρόσωπο ανάλογης εμπειρίας και προσόντων.

Το προσωπικό που θα εκτελέσει τις ζητούμενες υπηρεσίες θα είναι σταθερό και αποδεκτό από την αναθέτουσα αρχή, να γνωρίζει την ελληνική γλώσσα και να έχει τη δυνατότητα άνετης επικοινωνίας με το κοινό (σχολικό περιβάλλον) και τις υπηρεσίες του δήμου

Είναι υπεύθυνος για την εφαρμογή των διατάξεων της εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας και της νομοθεσίας περί υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων και πρόληψης του επαγγελματικού κινδύνου.

Επίσης, οφείλει να τηρεί τις κείμενες διατάξεις σχετικά με την ασφάλεια των εργαζομένων του και να είναι αποκλειστικός και μόνος υπεύθυνος ποινικά και αστικά για κάθε ατύχημα που ήθελε συμβεί στο προσωπικό του.

Η τήρηση του απορρήτου σχετικά με όσα περιέχονται σε γνώση τους (έγγραφα, στοιχεία, πληροφορίες κλπ) και αφορούν την αναθέτουσα αρχή ή τις δραστηριότητες του κατά την διάρκεια ισχύος της σύμβασης αλλά και μετά την λήξη αυτής. Για τον λόγο αυτό απαγορεύονται να δίνονται πληροφορίες σε οποιοδήποτε ενώ σε αντίθετη περίπτωση δικαιούται να ζητήσει αποζημίωση.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να λαμβάνει κάθε μέτρο ασφαλείας και προστασίας για την αποτροπή ζημιάς, φθοράς ή βλάβης σε πράγματα και εγκαταστάσεις της αναθέτουσας αρχής και είναι υπεύθυνος για την αποκατάσταση κάθε είδους ζημιάς, φθοράς ή βλάβης σε πράγματα και εγκαταστάσεις που θα προκληθούν από πράξεις ή παραλείψεις των υπαλλήλων του κατά την εκτέλεση της σύμβασης.

Είναι υπεύθυνος για την τήρηση της καθαριότητας στους χώρους σίτισης των μαθητών, τον έλεγχο της έγκαιρης και σωστής ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας ως προς την ποιότητα, της κατηγορία και προέλευση του κάθε ειδικού χαρακτηριστικού γνωρίσματος των παρεχόμενων ειδών

#### IV. ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΜΕΛΕΤΗΣ

Απαιτούμενης δαπάνης για:  
**«ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΤΟΥ ΜΟΥΣΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΒΕΡΟΙΑΣ»**

<b>Έτος 2020</b>				
<b>Περιγραφή</b>	<b>Αριθμός μαθητών</b>	<b>Ημέρες Σίτισης</b>	<b>Ημερήσια Αξία γεύματος (€)</b>	<b>Σύνολο (€)</b>
Ημερήσιο γεύμα ανά μαθητή	175	65	2,20	25.025,00
			Φ.Π.Α. 13%	3.253,25
			<b>Δαπάνη έτους 2020</b>	<b>28.278,25</b>
<b>Έτος 2021</b>				
Ημερήσιο γεύμα ανά μαθητή	175	85	2,20	32.725,00
			Φ.Π.Α. 13%	4.254,25
			<b>Δαπάνη έτους 2021</b>	<b>36.979,25</b>
			<b>Συνολική Δαπάνη (χωρίς ΦΠΑ)</b>	<b>57.750,00</b>
			<b>Συνολική Δαπάνη έτους 2020-21 (με ΦΠΑ)</b>	<b>65.257,50</b>

Οι τιμές καθορίστηκαν ύστερα από έρευνα αγοράς και με βάση τις τιμές προηγούμενων διαγωνισμών του Δήμου.

**ΘΕΩΡΗΣΗ**

Η προϊσταμένη Δ/νσης  
 Κοινωνικής Προστασίας-Παιδείας-Πολιτισμού

**ΣΥΝΤΑΞΗ**

Για το Τμήμα Παιδείας -Δ.Β.Μ.-Πολιτισμού

ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΔΟΥΚΑ

ΑΝΤΩΝΙΑ ΡΗΤΑ