



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΔΗΜΟΣ ΙΛΙΟΥ

Προμήθεια γευμάτων για τους μαθητές του Μουσικού Σχολείου Ιλίου

Κ.Μ.: Π79/2023

ΠΡΟΫΠ.: 348.989,20 € με Φ.Π.Α. 13%

Διανομή μέσω 'ΤΡΙΔΑ' με UID: 645e046d3b1acfd67d8d4528 στις 16/05/23 08:44

Άρθρο 1

ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ – ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ

Αντικείμενο της παρούσας μελέτης είναι η προμήθεια γεύματος (πλήρες μεσημβρινό γεύμα) για τη σίτιση μαθητών του Μουσικού Σχολείου Ιλίου (Μουσικό Γυμνάσιο και Γενικό Μουσικό Λύκειο).

Ο αριθμός των σιτιζόμενων μαθητών του Μουσικού Σχολείου Ιλίου ορίστηκε σύμφωνα με το από 02/03/2023 μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (email) το οποίο απεστάλη από την εν λόγω σχολική μονάδα προς το Δήμο Ιλίου. Σύμφωνα με το μήνυμα αυτό, ο εκτιμώμενος αριθμός μαθητών για το σχολικό έτος 2023-2024 του Μουσικού Σχολείου Ιλίου ανέρχεται ενδεικτικά σε τετρακόσιους ογδόντα ένας (481) μαθητές, ο ένας (1) εκ των οποίων έχει διαγνωστεί με κοιλιοκάκη. Ειδικά για την περίπτωση αυτή έχει προβλεφθεί δικαίωμα προαίρεσης για άλλον έναν μαθητή με κοιλιοκάκη.

Στην παρούσα μελέτη περιλαμβάνονται δύο (2) ομάδες για την σίτιση του συνόλου των μαθητών, καθώς πλέον της βασικής 1^{ης} ομάδας για την σίτιση της πλειονότητας των μαθητών, υπάρχει και ξεχωριστή ομάδα (2^η ομάδα), η οποία αφορά αποκλειστικά την σίτιση μαθητών οι οποίοι πάσχουν από κοιλιοκάκη.

Η **κοιλιοκάκη** αποτελεί ένα αυτοάνοσο νόσημα του γαστρεντερικού συστήματος που έχει σαν αποτέλεσμα την καταστροφή του εσωτερικού τοιχώματος του λεπτού εντέρου και δεν είναι κάποιου είδους τροφική αλλεργία. Μοναδική θεραπεία για τα άτομα με κοιλιοκάκη αποτελεί μια δια βίου διατροφή που εξαιρεί τελείως τη γλουτένη αλλά τα ίχνη αυτής, καθώς ακόμα και πολύ μικρές ποσότητες γλουτένης μπορεί να βλάψουν τα άτομα με κοιλιοκάκη.

Η συνολική προϋπολογισθείσα δαπάνη και για τις δύο ομάδες, ανέρχεται σε *τριακόσιες σαράντα οκτώ χιλιάδες εννιακόσια ογδόντα εννέα ευρώ και είκοσι λεπτά* συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 13% **(348.989,20€)** για την πληρωμή ισόποσης δαπάνης σε βάρος των πιστώσεων του προϋπολογισμού εξόδων οικονομικού έτους 2023 και σε βάρος των πιστώσεων του αντίστοιχου Κ.Α.Ε. που θα προβλεφθεί για το οικονομικό έτος 2024 όπως φαίνεται παρακάτω:

Κ.Α.Ε.	Ποσό έτους 2023	Ποσό έτους 2024	Σύνολο ετών
15.6481.0005	94.725,64 €	254.263,56 €	348.989,20 €

Η δαπάνη θα καλυφθεί από την κατανομή του λογαριασμού του Υπουργείου Εσωτερικών και Διοικητικής Ανασυγκρότησης που τηρείται στο Ταμείο Παρακαταθηκών και Δανείων με τίτλο: «Κεντρικοί Αυτοτελείς Πόροι των Δήμων»

Σύμφωνα με το άρθρο 75 του ν. 3463/06 όπως ισχύει, η σίτιση μαθητών μουσικών και καλλιτεχνικών σχολείων αποτελεί αρμοδιότητα των Δήμων.

Για την παρούσα διαδικασία έχει εκδοθεί η με αριθμ. **510/10-05-2023** με αριθμ. πρωτ. **39904/31-05-2022** Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης (ΑΔΑ: 9Ψ78ΩΕΒ-0ΤΤ) με την οποία έχει εγκριθεί η δέσμευση και η διάθεση της πίστωσης από τον προϋπολογισμό οικονομικού έτους 2023.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης για την δαπάνη ύψους **94.725,64€** υπάρχει πίστωση στον ανωτέρω αναφερόμενο Κ.Α.Ε. του προϋπολογισμού του Δήμου Ιλίου οικονομικού έτους **2023** και δεσμεύθηκε ισόποσα, καταχωρήθηκε στο Μητρώο Δεσμεύσεων της Υπηρεσίας με α/α 2.

Κριτήριο κατακύρωσης θα είναι η οικονομικότερη προσφορά αποκλειστικά βάσει τιμής. Προσφορές θα υποβάλλονται για το σύνολο των ειδών τουλάχιστον μίας ομάδας. Προσφορές που δεν περιλαμβάνουν το σύνολο των ειδών τουλάχιστον μίας ομάδας θα απορρίπτονται.

Άρθρο 2
ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

1η ΟΜΑΔΑ: Προμήθεια γεύματος για τους μαθητές του Μουσικού Σχολείου Ιλίου						
Περιγραφή	Μαθητές	Ημέρες	Μονάδα Μέτρησης	Ποσότητα	Τιμή Μονάδας (γεύμα)	Σύνολο
Σχολικά Γεύματα	480	140	τεμάχιο (γεύμα)	67.200	4,50 €	302.400,00 €
Σύνολο 1ης ομάδας						302.400,00 €
Φ.Π.Α. 13%						39.312,00 €
Γενικό Σύνολο 1ης ομάδας						341.712,00 €

2η ΟΜΑΔΑ: Προμήθεια γεύματος για τους μαθητές του Μουσικού Σχολείου Ιλίου χωρίς γλουτένη και χωρίς ίχνη γλουτένης						
Περιγραφή	Μαθητές	Ημέρες	Μονάδα Μέτρησης	Ποσότητα	Τιμή Μονάδας (γεύμα)	Σύνολο
Σχολικά γεύματα	1	140	τεμάχιο (γεύμα)	140	23,00 €	3.220,00 €
Σύνολο 2ης ομάδας						3.220,00 €
Δικαίωμα προαίρεσης 2ης ομάδας						3.220,00 €
Σύνολο 2ης ομάδας με Δικαίωμα προαίρεσης						6.440,00 €
Φ.Π.Α. 13%						837,20 €
Γενικό Σύνολο 2ης ομάδας						7.277,20 €

Σύνολο Ομάδων						305.620,00 €
Δικαίωμα προαίρεσης						3.220,00 €
Σύνολο ομάδων με Δικαίωμα προαίρεσης						308.840,00 €
Σύνολο Φ.Π.Α. 13%						40.149,20 €
Γενικό Σύνολο Ομάδων						348.989,20 €

Κωδικός CPV 15894210-6 (Σχολικά γεύματα)

Διανομή μέσω 'ΙΡΙΔΑ' με UID: 645e046d3b1acfd67d8d4528 στις 16/05/23 08:44

- 4 -

Σελίδα 4 από 19

- 4 -

Άρθρο 3

3.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ 1^η ΚΑΙ ΤΗΝ 2^η ΟΜΑΔΑ

Οι κάτωθι γενικές προδιαγραφές αφορούν το σύνολο της Προμήθειας του έτοιμου φαγητού για τη σίτιση μαθητών Μουσικού Γυμνασίου - Λυκείου Ιλίου, αρμοδιότητας του Δήμου Ιλίου.

Πιο αναλυτικά, οι προδιαγραφές αυτές έχουν ως εξής:

A. Οι ανάδοχοι υποχρεούνται στην παροχή ημερήσιων συσσιτίων στους εγγεγραμμένους μαθητές του Μουσικού Σχολείου Ιλίου. Ο ακριβής αριθμός των ημερήσιων γευμάτων για καθεμία εκ των δύο ομάδων σίτισης δηλώνεται με έγγραφο του Διευθυντή του Σχολείου προς τον αντίστοιχο προμηθευτή της κάθε ομάδας κατά την έναρξη εκτέλεσης της παρούσας σύμβασης. Οι τυχόν μεταβολές στις ποσότητες, όταν προκύπτουν, θα γνωστοποιούνται με κάθε πρόσφορο μέσο στους προμηθευτές.

Ειδικά για την 2^η ομάδα έχει προβλεφθεί δικαίωμα προαίρεσης για έναν επιπλέον μαθητή. Το δικαίωμα προαίρεσης θα ασκείται μονομερώς από την Διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου εφόσον κατά τη διάρκεια του σχολικού έτους εγγραφεί μαθητής με κοιλιοκάκη. Εφόσον το Μουσικό Σχολείο κάνει χρήση του δικαιώματος προαίρεσης ο ανάδοχος θα πρέπει να παρέχει μία επιπλέον μερίδα ημερησίως σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρούσα μελέτη. Το εν λόγω δικαίωμα προαίρεσης δεν αλλοιώνει ούτε μεταβάλλει την φύση του συμβατικού αντικειμένου.

B. Η ημερήσια αποζημίωση του αναδόχου της κάθε ομάδας θα καθορίζεται από τον αριθμό των ημερησίων δηλωθέντων μαθητών ανά ομάδα από την Διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου Ιλίου επί της αξίας του ημερήσιου συσσιτίου της αντίστοιχης ομάδας για κάθε μαθητή.

Γ. Η σίτιση όλων των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Ιλίου θα παρέχεται εβδομαδιαία, κατά τις ημέρες των μαθημάτων, κατά τη διάρκεια του σχολικού έτους και σύμφωνα με τον αριθμό των παρόντων μαθητών. Το καθημερινό γεύμα θα παρασκευάζεται αυθημερόν. Δεν θα παρέχεται γεύμα κατά το διάστημα που το σχολείο είναι κλειστό λόγω απεργιών ή για οποιαδήποτε άλλο λόγο, ούτε κατά τις ημέρες των συνελεύσεων των εκπαιδευτικών.

Σε περίπτωση αναστολής της δια ζώσης εκπαίδευσης λόγω ανωτέρας βίας, ο Δήμος Ιλίου δεν φέρει καμία ευθύνη και καμία υποχρέωση καταβολής οιασδήποτε αμοιβής ή αποζημίωσης στον ανάδοχο για όλο το διάστημα της αναστολής.

Η Διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου Ιλίου διατηρεί το δικαίωμα της αναστολής της σίτισης, μετά από «έγκαιρη ενημέρωση» των αντίστοιχων αναδόχων των δύο ομάδων σίτισης (έγγραφο ή μη), σε ημέρες αργιών, εορτών, εξετάσεων, μειωμένου ωραρίου, καταλήψεων κ.λπ., ή όποτε η ίδια κρίνει ότι δεν είναι πρόσφορη η σίτιση των μαθητών λόγω μειωμένου ωραρίου (όπως σε περιόδους εξετάσεων, εκδρομών κ.α.).

Ανάλογα ισχύουν και στις περιπτώσεις κατά τις οποίες δεν πρόκειται να λειτουργήσει το σχολείο μετά από σχετική Απόφαση του Υπουργείου Παιδείας κα Θρησκευμάτων ή του Δήμου.

Ως «έγκαιρη ενημέρωση» νοείται αυτή που θα πραγματοποιηθεί την προηγούμενη ημέρα της αναστολής της σίτισης. Κατ' εξαίρεση και μόνο για τις περιπτώσεις που η Διεύθυνση του σχολείου δεν είχε έγκυρη και έγκαιρη πληροφόρηση, η ενημέρωση αναστολής της σίτισης μπορεί να γίνει στον ανάδοχο το πρωί της ίδιας ημέρας.

Σε περίπτωση ημερήσιας εκδρομής του σχολείου, εκδήλωσης την περίοδο των εορτών (Χριστούγεννα - Πάσχα) η για οποιαδήποτε άλλη αιτιολογημένη περίπτωση θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα το προγραμματισμένο ημερήσιο γεύμα να αντικαθίσταται ενδεικτικά ως κάτωθι:

α) Για την 1^η ομάδα σίτισης: από sandwich ή χάμπουργκερ ή κάποιο μπουφέ,

β) Για την 2^η ομάδα σίτισης για Κοιλιοκάκη (χωρίς Γλουτένη και χωρίς ίχνη Γλουτένης): από sandwich ή χάμπουργκερ ή κάποιο μπουφέ, χωρίς γλουτένη και χωρίς ίχνη γλουτένης,

και πάντα σε συνεργασία του εκάστοτε προμηθευτή της αντίστοιχης ομάδας σίτισης με τη Διεύθυνση του Σχολείου.

Επιπλέον, η Διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου Ιλίου μπορεί να απαιτεί την περικοπή ορισμένου αριθμού γευμάτων έως και το ήμισυ επί του συνόλου ημερησίως, όποτε το κρίνει αναγκαίο (πχ απουσίες μαθητών, ημερήσιες εκδρομές κ.λπ.). Επίσης δύναται να απαιτήσει αλλαγή του τύπου σίτισης μερίδας μαθητών ή όλης της δύναμης των μαθητών λόγω μεταστέγασης του Σχολείου ή εκδηλώσεων, πάντα όμως σε συνεννόηση με τους αρμόδιους προμηθευτές για την αντίστοιχη ομάδα σίτισης.

Δ. Ο ανάδοχος καθεμίας εκ των δύο ομάδων σίτισης είναι υποχρεωμένος να προσφέρει καθημερινά, κατά τις ημέρες των μαθημάτων, σε εβδομαδιαία βάση και για όλη την χρονική διάρκεια της σύμβασης, τα αντίστοιχα προτεινόμενα γεύματα (Κύριο πιάτο και Συνοδευτικά) ανά ομάδα σίτισης, όπως αυτά παρατίθενται σε πινακοποιημένη μορφή στην παρούσα μελέτη και τιτλοφορούνται ως ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ 1ης ΟΜΑΔΑΣ ΣΙΤΙΣΗΣ & 2ης ΟΜΑΔΑΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ (χωρίς ΓΛΟΥΤΕΝΗ και χωρίς ΙΧΝΗΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗΣ), αντίστοιχα. Σημειώνεται ότι τα προτεινόμενα ενδεικτικά Διαιτολόγια δύναται να τροποποιηθούν με εισήγηση της Διεύθυνσης του Μουσικού Σχολείου Ιλίου.

Ε. Τυχόν αλλαγές στο μενού μίας ή/και των δύο ομάδων σίτισης, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά μπορούν να γίνουν μετά από έγκριση της Διεύθυνσης του σχολείου, υπό την προϋπόθεση ότι το νέο μενού είναι ίσης θρεπτικής αξίας και ποιότητας. Οι ανάδοχοι των ομάδων σίτισης υποχρεούνται να καταβάλλουν κάθε προσπάθεια για την καλύτερη ποιοτική σύνθεση των μερίδων καθώς και του βάρους τους.

ΣΤ. Σε περίοδο νηστείας η Διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου Ιλίου μπορεί να ζητήσει από των ανάδοχο εγγράφως και έγκαιρα την αλλαγή του ημερήσιου προγράμματος διατροφής.

Ζ. Το κάθε ημερήσιο προσφερόμενο γεύμα και για τις δύο ομάδες σίτισης θα προσφέρεται σε πλαστικούς περιέκτες μιας χρήσεως (C-PET, A-PET & PP) κατάλληλους για τρόφιμα, οι οποίοι θα κλείνουν αεροστεγώς, ώστε να μην επιτρέπουν τις διαρροές κατά τη μεταφορά και να προστατεύουν τα τρόφιμα από σκόνη, έντομα και άλλες ρυπάνσεις.

Για την διάκριση των προσφερόμενων ειδικών γευμάτων, όπως στις περιπτώσεις τροφικής αλλεργίας, στις περιπτώσεις ειδικών διαιτολογίων για ιατρικούς λόγους όπως είναι η κοιλιοκάκη, κ.λπ., οι συσκευασίες τους θα φέρουν στο επάνω μέρος τους, ειδικές αυτοκόλλητες επισήμανσεις με σαφείς, ευδιάκριτες και κατανοητές διατροφικές σημάνσεις, προκειμένου για την αποφυγή οποιοδήποτε λάθους κατά την παράδοση και την διανομή.

Το ψωμί (με ή χωρίς γλουτένη ανάλογα με την ομάδα σίτισης) θα είναι συσκευασμένο σε κλειστές ατομικές συσκευασίες και με σαφή επισήμανση χωρίς γλουτένη.

Κάθε προσφερόμενο γεύμα θα συνοδεύεται από χαρτοπετσέτες και κατάλληλα πιρούνια ή κουτάλια - κατά περίπτωση - καθώς και μαχαίρια (χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες κύττους τους), όλα μιας χρήσεως από βιοδιασπώμενο υλικό. Τα βιοδιασπώμενα σκεύη θα πρέπει να πιστοποιείται από τον κατασκευαστή ότι δεν περιέχουν γλουτένη.

Τα γεύματα θα μεταφέρονται στο σχολείο με ασφαλή ενδεδειγμένο τρόπο ώστε να διανέμονται ζεστά. Οι σαλάτες και τα είδη μπουφέ θα μεταφέρονται με ασφαλή ενδεδειγμένο τρόπο ώστε να διανέμονται κρύα.

Η. Για όλα τα πλαστικά προϊόντα μίας χρήσης που θα χρησιμοποιηθούν από τον ανάδοχο για την εκτέλεση του συμβατικού αντικειμένου, ισχύει ο ν. 4736/2020 (ΦΕΚ 200 Α' /20-10-2020) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Διανομή μέσω 'ΙΡΙΔΑ' με UID: 645e046d3b1acfd67d8d4528 στις 16/05/23 08:44

- 6 -

Σελίδα 6 από 19

- 6 -

Θ. Η μεταφορά των γευμάτων των μαθητών από τις εγκαταστάσεις παραγωγής τους στο χώρο του Μουσικού Σχολείου Ιλίου θα γίνεται καθημερινά, σε εβδομαδιαία βάση και καθ' όλη την χρονική διάρκεια της σύμβασης, με αποκλειστική ευθύνη και δαπάνη του αντίστοιχου αναδόχου καθεμίας εκ των δύο ομάδων σίτισης, σε κατάλληλα διαμορφωμένα για τη συντήρηση των τροφίμων οχήματα, τα οποία θα πληρούν τους όρους και τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς και υγιεινής των τροφίμων.

Ι. Η παράδοση των γευμάτων των μαθητών (κύριο πιάτο και συνοδευτικά) στο χώρο του σχολείου (βάσει των άρθρων 7 και 8 της παρούσας μελέτης) θα γίνεται καθημερινά, σε εβδομαδιαία βάση και καθ' όλη την χρονική διάρκεια της σύμβασης, με αποκλειστική ευθύνη και δαπάνη του αντίστοιχου αναδόχου καθεμίας εκ των δύο ομάδων σίτισης, οι οποίοι θα πρέπει να φροντίζουν ώστε να πληρούνται όλοι οι νόμοι και οι κανόνες προφύλαξης, υγιεινής και καθαριότητας, σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

ΙΑ. Απαγορεύεται η εκ μέρους του αναδόχου εγκατάσταση και λειτουργία δικτύου και δεξαμενής υγραερίου η οποιοδήποτε άλλου εύφλεκτου υλικού σε κανένα χώρο του σχολείου.

3.2 ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 2^{ης} ΟΜΑΔΑΣ

Η ύπαρξη φλεγμονώδους νόσου όπως η **Κοιλιοκάκη**, απαιτεί την πλήρη αποχή από την γλουτένη και κατάλληλα είναι μόνο τα τρόφιμα ή τα συστατικά στα οποία η περιεκτικότητα της γλουτένης είναι $\leq 20\text{mg/kg}$. Το μενού διατροφής θα πρέπει να περιέχει μόνο ασφαλή γεύματα χωρίς γλουτένη αλλά και χωρίς επιμόλυνση με ίχνη γλουτένης. Με τον όρο «επιμόλυνση» νοείται η επαφή ενός προϊόντος χωρίς γλουτένη με ίχνη γλουτένης προερχόμενα από εξωτερικούς παράγοντες, όπως είναι η επαφή με προϊόντα που περιέχουν γλουτένη, τα λερωμένα σκεύη ή η αποθήκευσή τους σε χώρους όπου υπάρχει γλουτένη (π.χ. φούρνος).

Οι ασθενείς θα πρέπει να καταναλώνουν αποκλειστικά και μόνο προϊόντα διατροφής τα οποία φέρουν πιστοποίηση σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και αναγραφή «**χωρίς γλουτένη**» (gluten free) και «**χωρίς ίχνη γλουτένης**». Η σήμανση «**ίχνη γλουτένης**» αναφέρεται σε τρόφιμα που μπορεί στα συστατικά τους να μην υπάρχει γλουτένη, αλλά η παραγωγή, συσκευασία ή αποθήκευσή τους να γίνεται σε χώρο όπου γίνεται και επεξεργασία προϊόντων που περιέχουν γλουτένη, με αποτέλεσμα την πιθανή επιμόλυνσή τους, γεγονός το οποίο τα καθιστά ως **ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ** για κοιλιοκακικούς.

Τα προϊόντα διατροφής χωρίς γλουτένη/ίχνη γλουτένης, σύμφωνα με το ισχύον νομικό πλαίσιο αναφέρει ότι όλα τα τρόφιμα αυτά θα πρέπει να είναι κάτω από το όριο των **20 ppm** ($\leq 20\text{mg/kg}$) για να θεωρηθούν ασφαλή. Το γεγονός αυτό τα καθιστά σημαντικά ακριβότερα, καθώς έχουν κόστος πολλαπλάσιο συγκριτικά με τα απλά και συνήθη προϊόντα διατροφής.

Η προμήθεια όμως πρώτων υλών και επεξεργασμένων τροφίμων κατάλληλων για κοιλιοκακικούς από έναν εν δυνάμει προμηθευτή δεν αρκεί από μόνη της για να διασφαλισθεί ότι η σίτιση των ασθενών θα γίνεται με την απαραίτητη για την υγεία τους ασφάλεια.

Είναι επιπρόσθετα απαραίτητη, η πιστοποίηση των προμηθευτών παρασκευής γευμάτων για τα άτομα με κοιλιοκάκη. Υπό την συνεχή εποπτεία και τις οδηγίες των πιστοποιημένων προμηθευτών παρασκευής γευμάτων για κοιλιοκακικούς, θα πρέπει η διαχείριση των διατροφικών προϊόντων/πρώτων υλών χωρίς γλουτένη και ίχνη γλουτένης, να γίνεται από κατάλληλα και επαρκώς εκπαιδευμένο προσωπικό για την εν λόγω ασθένεια, με ξεχωριστό εξοπλισμό (σκεύη και εργαλεία), τηρουμένων όλων των προϋποθέσεων για να διασφαλισθεί η διατήρηση ενός πιάτου ασφαλές για τον κοιλιοκακικό ασθενή, απαλλαγμένο από γλουτένη και χωρίς διασταυρούμενη μόλυνση (επιμόλυνση). Το θέμα της διασταυρούμενης μόλυνσης (επιμόλυνσης) είναι σοβαρότατο και εμφανίζεται όταν τα τρόφιμα χωρίς γλουτένη έρχονται σε επαφή με άλλα τρόφιμα με γλουτένη.

Διανομή μέσω 'ΙΡΙΔΑ' με UID: 645e046d3b1acfd67d8d4528 στις 16/05/23 08:44

- 7 -

Σελίδα 7 από 19

- 7 -

Ο εξαιρετικά μειωμένος ανταγωνισμός των πιστοποιημένων προμηθευτών παρασκευής ασφαλών γευμάτων για τα άτομα με κοιλιοκάκη αποτελεί έναν επιπλέον παράγοντα αύξησης του κόστους, που σε συνδυασμό με την μικρή ζήτηση των συγκεκριμένων γευμάτων για το Μουσικό Σχολείο Ιλίου, δυσχεραίνει πολλαπλά την επίτευξη οικονομίας κλίμακας (π.χ. με παραγγελία μεγάλων ποσοτήτων πρώτων υλών ή με χρήση αυτοματοποιημένων συσκευών προετοιμασίας γευμάτων).

Τέλος το κόστος μεταφοράς είναι πολύ υψηλό ανά μερίδα, γιατί αποτελεί ένα ανελαστικό κόστος, που πρέπει να επιμεριστεί στα ελάχιστα γεύματα που θα παρέχονται.

Ο ανάδοχος της 2^{ης} ομάδας σίτισης που αφορά στην περίπτωση ειδικών διαιτολογίων χωρίς γλουτένη και χωρίς ίχνη γλουτένης για ιατρικούς λόγους (Κοιλιοκάκη), ο οποίος θα είναι επί ποινή αποκλεισμού πιστοποιημένος από το πρόγραμμα «τρώμε έξω» του πανελληνίου Συλλόγου πασχόντων από Κοιλιοκάκη, υπό την επωνυμία «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗΣ», πλέον των αναφερόμενων στις Γενικές Προδιαγραφές (άρθρο 3ο της παρούσης), είναι υποχρεωμένος και αποκλειστικά υπεύθυνος:

α) Για την παρασκευή των προτεινόμενων γευμάτων (Κύριο πιάτο και Συνοδευτικά) όπως αυτά παρατίθενται στην παρούσα μελέτη υπό μορφή πίνακα ο οποίος τιτλοφορείται ως ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ 2ης ΟΜΑΔΑΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ (χωρίς ΓΛΟΥΤΕΝΗ και χωρίς ΙΧΝΗΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗΣ) και απευθύνεται μόνο σε κοιλιοκακικούς μαθητές.

β) Να συντάσσει κατάλογο, με όλες τις πρώτες ύλες και όλα τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των ειδικών γευμάτων, την εταιρεία που τα κατασκευάζει και τα αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχουν, η οποία θα κοινοποιείται αρχικά αλλά και σε κάθε αλλαγή πρώτων υλών/προϊόντων, στην Διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου.

Όλες οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες/προϊόντα για την παρασκευή των ειδικών αυτών διαιτολογίων θα πρέπει να διαθέτουν πιστοποίηση gluten free (τυπικά φέρουν σύμβολο¹ για τους κοιλιοκακικούς στην συσκευασία του τυποποιημένου προϊόντος) ή αναγραφές gluten free και χωρίς ίχνη γλουτένης (δηλ. περιεκτικότητα της γλουτένης είναι $\leq 20\text{mg/kg}$) ή για όσα βιομηχανοποιημένα/τυποποιημένα προϊόντα δεν υπάρχει υποχρέωση αναγραφής βάσει νομοθεσίας να διαθέτουν γραπτή διαβεβαίωση της κατασκευάστριας εταιρείας ότι είναι κατάλληλα για άτομα με κοιλιοκάκη (λ.χ. μπαχαρικά, αλάτι (χωρίς πρόσθετα), βρώσιμα είδη ζαχαροπλαστικής (λ.χ. βανιλίνες, ζάχαρη άχνη, κ.ά.), κ.λπ.).

Μόνο οι πρώτες ύλες που από τη φύση τους δεν περιέχουν γλουτένη (είδη οπωροπωλείου, κρεοπωλείου, ιχθυοπωλείου και είδη όπως αυγά, ρύζι και όσπρια (εφόσον έχει καθαριστεί επιμελώς ειδικά από σιτηρά), γάλα, τυριά (που δεν περιέχουν γλουτένη ως σταθεροποιητικό ή αρτυματικό παράγοντα) και μόνο εφ' όσον δεν έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία είναι ασφαλή καθώς δεν περιέχουν αλλεργιογόνα, υπό την προϋπόθεση ότι ακόμα και για αυτά θα λαμβάνεται ειδική μέριμνα να καθαρίζονται και να πλένονται επιμελώς για την αποφυγή ύπαρξης ιχνών γλουτένης. Οτιδήποτε άλλο μπορεί να περιέχει ή να έχει επιμολυνθεί από γλουτένη.

γ) Να λαμβάνει όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις και όλα τα μέτρα ασφαλείας κατά την διαχείριση των πρώτων υλών/προϊόντων χωρίς γλουτένη και χωρίς ίχνη γλουτένης και να μεριμνά για την ύπαρξη ξεχωριστών χώρων για την παρασκευή των ειδικών γευμάτων για ιατρικούς λόγους (κοιλιοκάκη) αφού ακόμη και κόκκοι γλουτένης είναι αρκετοί για να προκαλέσουν ανεπιθύμητες συνέπειες.

Κατά την παρασκευή των ειδικών γευμάτων για ιατρικούς λόγους (κοιλιοκάκη), ο ανάδοχος υποχρεωτικά θα πρέπει φροντίζει:



1

- Να υπάρχουν ανεξάρτητα, σκεύη (όπως τηγάνια, κατσαρόλες, κ.λπ.), μικρές συσκευές (όπως τοστιέρα, φρυγανιέρα, κ.λπ.) και βοηθητικά εργαλεία/εξοπλισμός (όπως σπάτουλες, κουτάλες, σουρωτήρι ζυμαρικών, σχάρα ψησταριάς, κ.λπ.) που θα χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την παρασκευή των ειδικών γευμάτων (κοιλιοκάκη), για την αποφυγή της επιμόλυνσης.
- Συσκευές που τα τρόφιμα είναι εκτεθειμένα σε επιμόλυνσεις όπως φούρνοι, φριτέζες, κάδοι ανάδευσης, μηχανή του κιμά, κ.λπ., είτε να χρησιμοποιούνται μόνο για την παρασκευή των ειδικών γευμάτων για κοιλιοκακικούς ή εναλλακτικά να διαμορφωθεί κατάλληλα το πρόγραμμα διατροφής, ώστε να μην απαιτούνται στην παρασκευή των ειδικών γευμάτων.
- Για την πλήρη απολύμανση και καθολική καθαριότητα των χώρων και ειδικά των επιφανειών προετοιμασίας γευμάτων χωρίς γλουτένη και χωρίς ίχνη γλουτένης.
- Για την επιμελή τήρηση κανόνων καθαριότητας και υγιεινής (λ.χ. συχνό πλύσιμο χεριών, καθαρές στολές προσωπικού κ.λπ.) τόσο από το εξειδικευμένο προσωπικό του αναδόχου το οποίο θα ασχολείται με την παρασκευή των ειδικών γευμάτων για κοιλιοκάκη, όσο και των προμηθευτών του από τους οποίους θα προμηθεύεται ειδικά τις πρώτες ύλες των γευμάτων που θα προσφέρει. Γάντια μίας χρήσης μόνο χωρίς πούδρα, δύναται να χρησιμοποιούνται τόσο κατά την παρασκευή των γευμάτων, όσο και για κατά την διαδικασία διαχείρισης των πρώτων υλών (αναφορά στις βασικές πρώτες ύλες γίνεται στο **άρθρο 3.5** της παρούσας μελέτης),
- Να τηρούνται με ευθύνη, υπό την εποπτεία και τις οδηγίες του εξειδικευμένου και πιστοποιημένου ανάδοχου προμηθευτή της εν λόγω ομάδας σίτισης, όλες οι προϋποθέσεις και οι όροι για την παροχή ενός ασφαλούς γεύματος σε κοιλιοκακικό ασθενή, από όλους ανεξαρτήτως τους εμπλεκόμενους στην προετοιμασία, παρασκευή, μεταφορά, παράδοση των ειδικών γευμάτων για κοιλιοκάκη.

δ) Να μεριμνά για την ύπαρξη σταθερών και ενημερωμένων για την ασθένεια (κοιλιοκάκη) μελών του προσωπικού το οποίο θα ασχολείται με την παρασκευή των ειδικών γευμάτων (κοιλιοκάκη), τα στοιχεία των οποίων (ονοματεπώνυμο, τηλέφωνο επικοινωνίας) θα τα κοινοποιεί στην αναθέτουσα αρχή.

ε) Το γεύμα να είναι σε αεροστεγή συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα (C-PET, A-PET, PP). Επί της συσκευασίας θα υπάρχει διατροφική ετικέτα με τα θρεπτικά συστατικά καθώς και το σήμα του προγράμματος “τρώμε έξω”.

3.3 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ (ανά ομάδα σίτισης)

Παρακάτω παρουσιάζονται τα ενδεικτικά προτεινόμενα εβδομαδιαία διαιτολόγια ανά ομάδα σίτισης, τα οποία δύναται να τροποποιηθούν με εισήγηση της Διεύθυνσης του Μουσικού Σχολείου Ιλίου προς το Δήμο Ιλίου, χωρίς όμως να αποκλείεται καμία ομάδα τροφίμων.

Το **τελικά εβδομαδιαία διαιτολόγια** καθορίζονται σε συνεργασία των προμηθευτών και των δύο ομάδων σίτισης με τη Διεύθυνση του Σχολείου κάθε Παρασκευή και ισχύουν για την επόμενη εβδομάδα.

Η Διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου αναρτά σε καθορισμένο και εμφανές σημείο τα εβδομαδιαία προγράμματα/διαιτολόγια σίτισης και των δύο ομάδων για να λάβουν γνώση όλοι οι μαθητές του Σχολείου. Επίσης, ένα αντίγραφο τους στέλνεται στην Διεύθυνση Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ

1η ΟΜΑΔΑ

α/α	Ημέρα	Κύριο πιάτο	Συνοδευτικά
1	Δευτέρα	Ζυμαρικά με κιμά και τριμμένο τυρί	Αρτίδιο, 50 γραμμάρια τυρί φέτα, σαλάτα εποχής (με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο), ένα φρέσκο φρούτο εποχής, ζελέ και εμφιαλωμένο νερό των 500 ml
2	Τρίτη	Κοτόπουλο ή ψάρι(σχάρας ή φούρνου), με ρύζι ή πατάτες	Αρτίδιο, 50 γραμμάρια τυρί φέτα, σαλάτα εποχής (με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο), ένα φρέσκο φρούτο εποχής, κρέμα καραμελέ και εμφιαλωμένο νερό των 500 ml
3	Τετάρτη	Λαδερό (αρακάς, φασολάκια ή γεμιστά) ή Όσπρια (φακές, ρεβίθια ή φασόλια)	Αρτίδιο (διπλή μερίδα), 50 γραμμάρια τυρί φέτα, σαλάτα εποχής (με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο), ένα φρέσκο φρούτο εποχής, κρέμα βανίλια ή κακάο και εμφιαλωμένο νερό των 500 ml
4	Πέμπτη	Μοσχάρι κοκκινιστό ή μπιφτέκια, με πατάτες (πουρέ ή φούρνου ή τηγανητές)	Αρτίδιο, 50 γραμμάρια τυρί φέτα, σαλάτα εποχής (με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο), ένα φρέσκο φρούτο εποχής, κέικ και εμφιαλωμένο νερό των 500 ml
5	Παρασκευή	Λαδερό (αρακάς, φασολάκια ή γεμιστά) ή Όσπρια (φακές, ρεβίθια ή φασόλια)	Αρτίδιο (διπλή μερίδα), 50 γραμμάρια τυρί φέτα, σαλάτα εποχής (με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο), ένα φρέσκο φρούτο εποχής, κρέμα βανίλια ή κακάο και εμφιαλωμένο νερό των 500 ml

Σημείωση

1. Όπου σαλάτα εποχής: αγγουροντομάτα, λάχανο-καρότο, μαρούλι.
2. Όπου φρούτο εποχής: ροδάκινο, νεκταρίνι, βερίκοκο, μήλο, αχλάδι, μανταρίνι, πορτοκάλι, μπανάνα.
3. Το αρτίδιο και το τυρί θα είναι σε σφραγισμένη ατομική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα στην οποία θα φαίνεται η ημερομηνία συσκευασίας.
4. Σε περίπτωση που μαθητής ή μαθήτρια έχει ειδικές διατροφικές συνήθειες που σχετίζονται με τη θρησκεία ή/και ασθένειες (λ.χ. αλλεργία σε κάποια είδη, διαβήτη, κ.ά.) θα πρέπει να ενημερωθεί η Διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου και ο ανάδοχος ώστε να υπάρξει σχετική μέριμνα για την σίτιση των εν λόγω μαθητών.
5. Το μενού είναι ενδεικτικό και δύναται να τροποποιείται μετά από επικοινωνία της Διεύθυνσης του Μουσικού Σχολείου με τον ανάδοχο

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ
2η ΟΜΑΔΑ

α/α	Ημέρα	Κύριο πιάτο	Συνοδευτικά
1	Δευτέρα	Κοτομπουκιές (Chicken nuggets)	Ψωμί κουβέρ λευκό, σαλάτα εποχής, Χυμός Πορτοκάλι
2	Τρίτη	Club Sandwich με γαλοπούλα, τυρί, μαρούλι	Chips πατάτας, ένα φρούτο εποχής, χυμός πορτοκάλι
3	Τετάρτη	Τυρόπιτα	Σαλάτα Ceaser, σοκολατόπιτα, εμφιαλωμένο νερό 500 ml
4	Πέμπτη	Κοφτό μακαρονάκι με κιμά (Μπολονέζ)	Ψωμί κουβέρ μπριός, σαλάτα εποχής, curcake σοκολάτας, σπιτική λεμονάδα
5	Παρασκευή	Pizza Special Ατομική	Μπουγάτσα με κρέμα, εμφιαλωμένο νερό 500 ml, ένα φρούτο εποχής

Σημείωση

1. Όπου σαλάτα εποχής: αγγουροντομάτα, λάχανο-καρότο, μαρούλι.
2. Όπου φρούτο εποχής: ροδάκινο, νεκταρίνι, βερίκοκο, μήλο, αχλάδι, μανταρίνι, πορτοκάλι, μπανάνα.
3. Σε περίπτωση που μαθητής ή μαθήτρια έχει ειδικές διατροφικές συνήθειες που σχετίζονται με τη θρησκεία ή/και ασθένειες (λ.χ. αλλεργία σε κάποια είδη, διαβήτη, κ.ά.) θα πρέπει να ενημερωθεί η Διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου και ο ανάδοχος ώστε να υπάρξει σχετική μέριμνα για την σίτιση των εν λόγω μαθητών.
4. Το μενού είναι ενδεικτικό και δύναται να τροποποιείται μετά από επικοινωνία της Διεύθυνσης του Μουσικού Σχολείου με τον ανάδοχο.

3.4 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Τα τρόφιμα και γενικώς οι πρώτες ύλες από τις οποίες θα παρασκευάζονται τα γεύματα (κύριο πιάτο) και τα συνοδευτικά τους, θα είναι Α' ποιότητας και θα πληρούν τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών καθώς και τις υγειονομικές και αστυκτηνιατρικές διατάξεις. Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να παρασκευάζονται με χρήση **παρθένου ελαιόλαδου** και να μην περιέχουν λίπη και πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές, κ.λπ.) που χαρακτηρίζονται σαν επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία.

Το βάρος και η ποιότητα των μερίδων θα είναι αυτό που προσδιορίζεται από τις ισχύουσες κάθε φορά Αγορανομικές Διατάξεις.

Διανομή μέσω 'ΙΡΙΔΑ' με UID: 645e046d3b1acfd67d8d4528 στις 16/05/23 08:44

- 11 -

Σελίδα 11 από 19

- 11 -

Σε τακτικά χρονικά διαστήματα, δύναται να ασκείται **Υγειονομικός έλεγχος** στις εγκαταστάσεις παρασκευής των γευμάτων των αναδόχων και των δύο ομάδων σίτισης, στους χώρους αποθήκευσης των πρώτων υλών, στους χώρους προετοιμασίας και παρασκευής των γευμάτων αλλά και στο χώρο του Μουσικού Σχολείου Ιλίου όπου παραδίδονται τα γεύματα.

Το προσωπικό το απασχολούμενο από τους αναδόχους και των δύο ομάδων σίτισης (1ης & 2ης) το οποίο εμπλέκεται με οποιονδήποτε τρόπο στη παρασκευή, στην μεταφορά και στην παράδοση (βάσει του άρθρου 7 της παρούσας μελέτης) όλων των γευμάτων της εν λόγω προμήθειας, θα πρέπει να είναι υγιείς γεγονός το οποίο θα προκύπτει από επίσημα έγγραφα (βιβλιάρια υγείας θεωρημένα από το αρμόδιο τμήμα της οικείας Διεύθυνσης Υγείας) και από τα οποία θα προκύπτουν ότι τα εν λόγω άτομα έχουν κάνει όλες τις απαραίτητες εξετάσεις για μεταδοτικά νοσήματα και τους απαραίτητους εμβολιασμούς. Τα ανωτέρω έγγραφα θα πρέπει να επιδεικνύονται σε κάθε επίσημο έλεγχο.

Οι ανάδοχοι προμηθευτές και των δύο ομάδων είναι αποκλειστικά υπεύθυνοι για κάθε παρατηρούμενη κακή ποιότητα στα τρόφιμα που προσφέρουν. Επιπλέον ο ανάδοχος της 2^{ης} ομάδας είναι αποκλειστικά υπεύθυνος καθώς και για την μη συμμόρφωση με το πρότυπο του προγράμματος «τρώμε έξω».

3.5 ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

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 του Δήμου Ιλίου.

Επισημαίνεται ιδιαίτερα ότι για την περίπτωση της 2^{ης} ομάδας σίτισης για κοιλιοκάκη (χωρίς γλουτένη και χωρίς ίχνη γλουτένης) θα πρέπει να τηρούνται, κατ' ελάχιστον όλες οι απαιτήσεις του άρθρου 3.2 της παρούσης μελέτης και ειδικότερα όσον αφορά την διαχείριση των πρώτων υλών/ προϊόντων που παρατίθενται παρακάτω, για την εξασφάλιση της υγείας των κοιλιοκακικών ατόμων.

1) ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΝΩΠΟΣ

Το κρέας 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 παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των +7 C°, οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 6,1 και μικρότερη του 5,6 και 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 Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

Ο κιμάς θα κόπτεται από κρέας το οποίο πρέπει να είναι εφοδιασμένο με άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Τα κρέατα θα πρέπει να προέρχονται από μικρά και υγιή ζώα και από εγκεκριμένα σφαγεία τα οποία θα διαθέτουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (Κ.Α.Κ.Ε.).

ΕΠΙΣΗΜΑΙΝΕΤΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ 2^η ΟΜΑΔΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ ΟΤΙ:

Η μηχανή κοπής του κιμά θα είναι αποκλειστικής χρήσης μόνο για την κοπή νωπών κρεάτων, θα καθαρίζεται επιμελώς πριν από κάθε χρήση και δεν θα είναι επιμολυσμένη από γλουτένη λόγω κοπής κρεάτων αναμεμιγμένων με άλλα προϊόντα (μπαχαρικά, άλευρα, άλλα πρόσμικτα) που ενδεχομένως περιέχουν γλουτένη ή ίχνη γλουτένης (λ.χ. μίγμα για λουκάνικα, κ.ά.)

Διανομή μέσω 'ΙΡΙΔΑ' με UID: 645e046d3b1acfd67d8d4528 στις 16/05/23 08:44

- 12 -

Σελίδα 12 από 19

- 12 -

2) ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΝΩΠΟ

Το κρέας 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 παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των +7 C°, οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 6,1 και μικρότερη του 5,6 και 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 Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

3) 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 απόφυση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, 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).

4) ΨΑΡΙΑ ΦΡΕΣΚΑ ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

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

ΕΙΔΗ ΨΑΡΙΩΝ: ΠΕΡΚΑ (ΝΩΠΗ ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ), ΤΟΝΟΣ (ΝΩΠΟΣ ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ), ΚΟΚΚΙΝΟΨΑΡΟ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ), ΤΣΙΠΟΥΡΑ ή ΛΑΒΡΑΚΙ (ΦΡΕΣΚΟ) τα δύο τελευταία είδη μπορεί να είναι ιχθυοτροφείου. 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.

5) ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τα οπωρολαχανικά θα είναι Α' ποιότητας, της εποχής, φρέσκα (ο Αρακάς μπορεί να είναι και κατεψυγμένος) και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε.. Απαγορεύεται η ύπαρξη ελαττωματικών φρούτων στην ποσότητα προς κατανάλωση που μεταφέρεται στο Μουσικό Σχολείο Ιλίου.

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 π.χ. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ: Μέρλιν, Κρήτης κτλ. ΜΗΛΑ: Στάρκιν, Ντελίσιους, κτλ. ΑΧΛΑΔΙΑ: Κρυστάλλια κ.λπ.

6) ΤΥΡΙ «ΦΕΤΑ»

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

α) το ονοματεπώνυμο του παραγωγού, τυροκόμου ή η επωνυμία της επιχείρησης,

Διανομή μέσω 'ΙΡΙΔΑ' με UID: 645e046d3b1acfd67d8d4528 στις 16/05/23 08:44

- 13 -

Σελίδα 13 από 19

- 13 -

- β) η τοποθεσία του τυροκομείου
- γ) και η ημερομηνία παραγωγής.

Τα τρίμματα καθώς και μετουσιωμένα ή υποκατάστατα τυριού αποκλείονται. **Το τυρί θα είναι «φέτα» και όχι λευκό τυρί.**

Το τυρί φέτα θα είναι σε σφραγισμένη ατομική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα στην οποία θα φαίνεται η ημερομηνία συσκευασίας.

7) ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ

Τα ζυμαρικά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα από σιμιγδάλι ή από άλευρο ολικής άλεσης μακαρονοποιίας από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραϊνόμενα εντός ειδικών θαλάμων με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα, χωρίς ψήσιμο. Η διαδικασία να είναι σύμφωνη με τους όρους του άρθρου 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

Το ρύζι να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής και να πληροί τους όρους του άρθρου 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

ΕΠΙΣΗΜΑΙΝΕΤΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ 2^η ΟΜΑΔΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ ΟΤΙ:

Α) τα Ζυμαρικά θα είναι κατάλληλα για κοιλιοκακικούς ασθενείς (χωρίς γλουτένη και χωρίς ίχνη γλουτένης). Επίσης θα πρέπει να είναι πιστοποιημένα και να φέρουν το σήμα «διαγεγραμμένο στάχυ».

Β) το Ρύζι θα είναι κατάλληλο για κοιλιοκακικούς ασθενείς, διότι αν και δεν περιέχει εκ φύσεως γλουτένη, δύναται να έχει επιμολυνθεί κατά την συλλογή του, την επεξεργασία του, την μεταφορά του, την αποθήκευσή του, με ίχνη γλουτένης από σιτηρά, οπότε θα πρέπει να λαμβάνεται ειδική μέριμνα να καθαρίζεται και να πλένεται επιμελώς.

8) ΑΡΤΟΣ

Το προσφερόμενο αρτίδιο θα παρασκευάζεται από φρέσκια ζύμη παραγωγής ημέρας και της αντίστοιχης σύνθεσης που προβλέπεται για το χωριάτικο ή σύμμεικτο άρτο, δεν θα προέρχεται από μερικώς ψημένη και κατεψυγμένη ζύμη και δεν θα είναι διατηρημένος άρτος από κατεψυγμένη ζύμη. Το αρτίδιο πρέπει υποχρεωτικά να παρασκευάζεται και να διατίθεται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίας αλεύρου σύμφωνα με τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις. Το παρασκευαζόμενο αρτίδιο να είναι ολότελα απαλλαγμένο από οποιαδήποτε ξένα σώματα, η παρουσία των οποίων κατά το δειγματοληπτικό έλεγχο θα συνιστά αιτία απόρριψής του.

Το αρτίδιο θα είναι σε σφραγισμένη ατομική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα στην οποία θα φαίνεται η ημερομηνία συσκευασίας.

ΕΠΙΣΗΜΑΙΝΕΤΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ 2^η ΟΜΑΔΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ ΟΤΙ:

Το προσφερόμενο ψωμί θα είναι κατάλληλο για κοιλιοκακικούς ασθενείς (χωρίς γλουτένη και χωρίς ίχνη γλουτένης). Επιπρόσθετα θα παραδίδεται προς διανομή στους μαθητές σε σφραγισμένη ατομική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα στην οποία θα φαίνεται η ημερομηνία συσκευασίας. Επίσης θα πρέπει να είναι πιστοποιημένα και να φέρουν το σήμα «διαγεγραμμένο στάχυ».

9) ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίδεται στα έλαια και παράγωγά τους που θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προς παροχή συσσιτίου. Ειδικότερα θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 124 της αρ. 15523/31-08-2006 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1187 Β'/31-08-2006).

Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιηθεί για την Παρασκευή των γευμάτων θα πρέπει να είναι:

- Ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

- Ελαιόλαδο παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιείται για την σαλάτα εποχής θα είναι εξαιρετικό παρθένο

10) ΟΣΠΡΙΑ

Πρέπει να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

ΕΠΙΣΗΜΑΙΝΕΤΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ 2^η ΟΜΑΔΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ ΟΤΙ:

Σε περίπτωση που ενταχθούν στο μενού της 2^{ης} ομάδας σίτισης τα όσπρια θα είναι κατάλληλα για κοιλιοκακικούς ασθενείς, διότι αν και δεν περιέχουν εκ φύσεως γλουτένη, δύναται να έχουν επιμολυνθεί κατά την συλλογή τους, επεξεργασία τους, την μεταφορά τους, την αποθήκευσή τους, με ίχνη γλουτένης από σιτηρά, οπότε θα πρέπει να λαμβάνεται ειδική μέριμνα να καθαρίζονται και να πλένονται επιμελώς.

11) ΓΛΥΚΑ

Θα είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις.

ΕΠΙΣΗΜΑΙΝΕΤΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ 2^η ΟΜΑΔΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ ΟΤΙ:

Τα γλυκά θα είναι κατάλληλα για κοιλιοκακικούς ασθενείς (χωρίς γλουτένη και χωρίς ίχνη γλουτένης). Επίσης θα πρέπει να είναι πιστοποιημένα και να φέρουν το σήμα «διαγεγραμμένο στάχυ».

12) ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ

Το νερό φυσικό επιτραπέζιο, άριστης ποιότητας, εμφιαλωμένο σε ειδικά εγκεκριμένα, πλαστικά μπουκάλια σφραγισμένα, σε βάρος 500 ml. Να αναγράφονται εξωτερικά του κάθε μπουκαλιού η χημική ανάλυση και η άδεια από το Υπουργείο, η προέλευση, η ημερομηνία παρασκευής και η εγγυημένη ημερομηνία λήξης, η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 6 μηνών εκτός ψυγείου.

3.6 ΔΗΛΩΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΤΟΥ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Δεν επιτρέπεται η αλλαγή της επιχειρηματικής μονάδας παρασκευής του τελικού προϊόντος που δηλώθηκε με την προσφορά και με βάση την οποία έγινε η κατακύρωση. Κατ' εξαίρεση, πριν τη σύναψη της σύμβασης μπορεί να εγκριθεί η ανωτέρω αλλαγή μόνο λόγω ανωτέρας βίας, ενώ μετά τη σύναψη της σύμβασης, μπορεί να εγκριθεί η ανωτέρω αλλαγή μετά από αιτιολογημένο αίτημα του προμηθευτή.

Ως τελικό προϊόν νοείται το τελικό γεύμα όπως αυτό θα παραδίδεται παρουσία της αρμόδιας Επιτροπής Παραλαβής στο χώρο του Μουσικού Σχολείου Ιλίου.

Άρθρο 4

Δικαιολογητικά από τους υποψήφιους οικονομικούς φορείς

Οι υποψήφιοι οικονομικοί φορείς θα πρέπει να υποβάλουν στην τεχνική τους προσφορά, επί ποινή αποκλεισμού σε αντίθετη περίπτωση, τα κάτωθι:

Οι υποψήφιοι για την 1η ομάδα θα πρέπει να υποβάλλουν τα εξής:

1. Άδεια λειτουργίας μονάδας παρασκευής έτοιμων φαγητών catering ή έγκριση από την Διεύθυνση Αγροτικής και Κτηνιατρικής Πολιτικής της οικείας Περιφέρειας
2. Άδειες κυκλοφορίας τουλάχιστον τριών (3) οχημάτων που θα χρησιμοποιηθούν για την μεταφορά και διανομή των γευμάτων από τις οποίες θα προκύπτει με σαφήνεια ότι τα οχήματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη μεταφορά έτοιμων φαγητών και ότι διαθέτουν αυτοδύναμη ψύξη.
3. Βεβαιώσεις καταλληλότητας οχημάτων μεταφοράς τροφίμων από την αρμόδια υπηρεσία υγειονομικού ελέγχου, όλων των οχημάτων που θα χρησιμοποιηθούν (τουλάχιστον τρία) για την μεταφορά και διανομή των γευμάτων.
4. Δήλωση της επιχειρηματικής μονάδας παρασκευής του τελικού προϊόντος, ήτοι του γεύματος

Οι υποψήφιοι για την 2η ομάδα θα πρέπει να υποβάλλουν:

1. Ο υποψήφιος ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει και να υποβάλλει την πιστοποίησή του από το πρόγραμμα του Πανελληνίου Συλλόγου πασχόντων από Κοιλιοκάκη «*τρώμε έξω*», υπό την επωνυμία «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗΣ». Το εν λόγω πιστοποιητικό θα πρέπει να είναι σε ισχύ κατά την υποβολή του. Μέσω του συγκεκριμένου προγράμματος διασφαλίζεται η παροχή ασφαλών γευμάτων χωρίς γλουτένη και ίχνη γλουτένης.
2. Δήλωση της επιχειρηματικής μονάδας παρασκευής του τελικού προϊόντος, ήτοι του γεύματος

Άρθρο 5

Κριτήρια ποιοτικής επιλογής

1^η ομάδα

Καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας

Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης απαιτείται να ασκούν εμπορική ή βιομηχανική ή βιοτεχνική δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο της προμήθειας.

Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα

Όσον αφορά στην τεχνική και επαγγελματική ικανότητα για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, ο οικονομικός φορέας απαιτείται να έχει συνάψει και εκτελέσει επιτυχώς τουλάχιστον δύο συμβάσεις με αντικείμενο σχετικό με την προμήθεια και διανομή σχολικών γευμάτων κατά το χρονικό διάστημα από την 01/01/2020 έως και την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών, για τον δημόσιο ή τον ιδιωτικό τομέα. Η ανωτέρω σύμβαση θα πρέπει, να έχει συμβατικό/χρηματικό αντικείμενο αξίας τουλάχιστον το 50% του προϋπολογισμού (χωρίς Φ.Π.Α.) της 1^{ης} ομάδας της παρούσας, ήτοι τουλάχιστον 151.200,00€.

Σε περίπτωση ένωσης οικονομικών φορέων, η παραπάνω ελάχιστη απαίτηση θα πρέπει να καλύπτεται από κάθε μέλος της ένωσης.

Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας

Οι οικονομικοί φορείς για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης οφείλουν να συμμορφώνονται με τα παρακάτω πρότυπα:

- (1) Πιστοποιητικό ISO 9001:2015 ή ισοδύναμο με πεδίο εφαρμογής σχετικό με την παροχή υπηρεσιών σίτισης ή catering η μαζικής εστίασης.
- (2) Πιστοποιητικό ISO 22000:2005 ή ισοδύναμο με πεδίο εφαρμογής σχετικό με την παροχή υπηρεσιών σίτισης ή catering η μαζικής εστίασης.
- (3) Πιστοποιητικό ISO 45001:2018 ή ισοδύναμο με πεδίο εφαρμογής σχετικό με την παροχή υπηρεσιών σίτισης ή catering η μαζικής εστίασης.

Όλα τα πιστοποιητικά πρέπει να είναι σε ισχύ. Τα ανωτέρω πιστοποιητικά θα πρέπει να έχουν διαπίστευση από τον Ε.ΣΥ.Δ. ή από άλλο επίσημο φορέα διαπίστευσης μέλος του οργανισμού «*Ευρωπαϊκή Συνεργασία για την Διαπίστευση*».

2η ομάδα

Καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας

Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης απαιτείται να ασκούν εμπορική ή βιομηχανική ή βιοτεχνική δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο της προμήθειας.

Άρθρο 6

Διάρκεια ισχύος της σύμβασης

Η διάρκεια ισχύος της σύμβασης ορίζεται από την 01/11/2023 έως την λήξη του σχολικού έτους 2023-2024 με δυνατότητα χρονικής παράτασης.

Άρθρο 7

Χρόνοι και τόποι παράδοσης

1^η ομάδα

Ο προμηθευτής έχει την υποχρέωση να παραδίδει τα φαγητά, σύμφωνα με το ημερήσιο πρόγραμμα συσσιτίου, στην τραπεζαρία του Μουσικού Σχολείου Ιλίου ή σε οποιοδήποτε άλλο χώρο ορισθεί από την Διεύθυνση του Μουσικού Σχολείου, καθημερινά κατά τις ημέρες λειτουργίας του σχολείου σε ώρα που θα καθοριστεί ύστερα από συνεννόηση με την Διεύθυνση του Σχολείου.

2η ομάδα

Ο προμηθευτής έχει την υποχρέωση να παραδίδει τα φαγητά, σύμφωνα με το ημερήσιο πρόγραμμα συσσιτίου, σε μέλος της Επιτροπής Παραλαβής καθημερινά κατά τις ημέρες λειτουργίας του σχολείου σε ώρα που θα καθοριστεί ύστερα από συνεννόηση με την Διεύθυνση του Σχολείου.

Άρθρο 8

Προσωρινή και οριστική παραλαβή των έτοιμων γευμάτων

Διανομή μέσω 'ΙΡΙΔΑ' με UID: 645e046d3b1acfd67d8d4528 στις 16/05/23 08:44

- 17 -

Σελίδα 17 από 19

- 17 -

Οι παραδόσεις των έτοιμων γευμάτων θα πραγματοποιούνται καθημερινά, τις ημέρες λειτουργίας του Μουσικού Σχολείου κατά τη διάρκεια ισχύος της σύμβασης. Η παραλαβή των ειδών θα γίνεται από την αρμόδια τριμελής επιτροπή παραλαβής του συλλόγου των διδασκόντων, η οποία θα ορίζεται από την Διεύθυνση του σχολείου.

Μετά τη συγκρότηση της Επιτροπής Παραλαβής, ο Διευθυντής/Προϊστάμενος κάθε σχολικής μονάδας οφείλει να αποστείλει γραπτώς προς τον Δήμο τα ονόματα των μελών (τακτικών και αναπληρωματικών) που απαρτίζουν την Επιτροπή Παραλαβής.

Η Επιτροπή Παραλαβής είναι αρμόδια να διενεργεί ποιοτικό μακροσκοπικό και ποσοτικό έλεγχο των γευμάτων και των δύο ομάδων σίτισης και να συντάσσει/υπογράψει τα σχετικά πρωτόκολλα οριστικής παραλαβής ή απόρριψης των γευμάτων, διενέργειας δειγματοληψιών με τα αποτελέσματα των ελέγχων αυτών και διαπίστωσης παραβάσεων, τα οποία στην συνέχεια θα παραδίδει στον διευθυντή του σχολείου.

Καθημερινά, η αρμόδια Επιτροπή Παραλαβής θα ελέγχει την έγκαιρη και σωστή – ποιοτικά και ποσοτικά – παράδοση των προβλεπόμενων γευμάτων και των δύο ομάδων σίτισης.

Στις αρμοδιότητες της Επιτροπής Παραλαβής εμπίπτουν και τα κάτωθι:

- ο έλεγχος καθαριότητας και απολύμανσης του μεταφορικού μέσου του αναδόχου (αφορά την 1η ομάδα σίτισης λόγω της ποσότητας των παραδοτέων γευμάτων),
- ο έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας και ο έλεγχος της ποιότητας,
- η καθημερινή καταμέτρηση των γευμάτων της κάθε ομάδας, ο έλεγχος των δελτίων αποστολής/παραδόσεων των αντίστοιχων προμηθευτών και η ενυπόγραφη παραλαβή τους (ποσοτικός έλεγχος), τα οποία στην συνέχεια θα παραδίδονται στον διευθυντή του σχολείου,
- καθώς και οποιασδήποτε άλλος έλεγχος δύναται να απαιτηθεί στο πλαίσιο της τήρησης των όρων/προδιαγραφών της παρούσας μελέτης.

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

Σε περίπτωση απόρριψης του υλικού, θα αναφέρει τους λόγους της απόρριψης και θα το κοινοποιεί άμεσα στην αρμόδια υπηρεσία του Δήμου Ιλίου. Στα πρωτόκολλα παραλαβής θα αναγράφεται η ημερομηνία, το είδος, η ποσότητα και τα αποτελέσματα της μακροσκοπικής εξέτασης και θα υπογράφονται από την επιτροπή παραλαβής και τον προμηθευτή ή τον εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπό του.

Σε περίπτωση απόρριψης γεύματος ή τμήματος αυτού μόνο για λόγους ποιότητας, ο ανάδοχος εφόσον το επιθυμεί μπορεί να ζητήσει πραγματογνωμοσύνη από τους αρμόδιους κατ' είδος υπαλλήλους αντίστοιχων δημοσίων υπηρεσιών (Κτηνιάτρους, Γεωπόνους, Χημικούς), των οποίων η γνώμη είναι δεσμευτική για την επιτροπή παραλαβής του σχολείου. Τα απορριφθέντα είδη δεν θα χρεώνονται.

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

Εάν το πόρισμα των παραπάνω αρμοδίων υπαλλήλων είναι υπέρ απόρριψης, λόγω συμβατικών εκτροπών αναφορικά με την ποιότητα, ο ανάδοχος υποχρεούται στην άμεση αντικατάσταση του είδους μέσα στην προθεσμία που έχει καθοριστεί από την επιτροπή παραλαβής, σε αντίθετη περίπτωση το σχολείο έχει κάθε δικαίωμα να

προμηθευτεί ίση ποσότητα του είδους από το ελεύθερο εμπόριο υπολογίζοντας σε βάρος του αναδόχου κάθε πρόσθετη επιβάρυνση.

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. Στα πρωτόκολλα 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.

Οι δαπάνες επιστροφής και αντικατάστασης των ακατάλληλων ειδών θα βαρύνουν τον προμηθευτή.

Τα έξοδα προετοιμασίας και μεταφοράς των προς παροχή γευμάτων στους τόπους παράδοσης θα επιβαρύνουν τον ανάδοχο υπέρ του οποίου θα κατακυρωθεί η προμήθεια.

Ο Συντάξας

Ο Προϊστάμενος του Αυτοτελούς Τμήματος
Αθλητισμού, Νέας Γενιάς, Παιδείας και Δια
Βίου Μάθησης

Ε. Γεράσης
ΠΕ Διοικητικού Οικονομικού

Στυλιανός Μαριδάκης
ΠΕ Φυσικής Αγωγής