



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**  
**ΝΟΜΟΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ**  
**ΔΗΜΟΣ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ**  
**Δ/νση ΤΕΧΝ. ΥΠΗΡΕΣ. ΠΟΛΕΟΔΟΜΙΑΣ**  
**& ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**  
**Τμ. ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ & ΜΕΛΕΤΩΝ**

Μολάοι, 10/10/2016

### **ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Με την παρούσα μελέτη προβλέπεται η παροχή υπηρεσιών σίτισης των φιλοξενούμενων μαθητών στη Μαθητική Εστία Μολάων για τη σχολικό έτος 2016-2017. Η υπηρεσία θα παρέχεται για το χρονικό διάστημα από 12.11.2016 έως 15.6.2017 με την παροχή ροφήματος (Τρίτη έως Παρασκευή), Γεύματος (Δευτέρα έως Παρασκευή) και Δείπνου (Δευτέρα έως Πέμπτη), εξαιρουμένων των αργιών.

### **ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ-ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την παρασκευή & τροφοδοσία έτοιμων πλήρων γευμάτων για τη σίτιση των φιλοξενούμενων μαθητών της Εστίας. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί όλες τις απαραίτητες προδιαγραφές που προβλέπονται για την παρασκευή και διάθεση φαγητού σύμφωνα με την Υπουργική Απόφαση αριθμ. Υ1γ/ΓΠ/οικ.96967/12 (ΦΕΚ 2718 Β/8-10-2012 – Διορθ.Σφαλμ. Στο ΦΕΚ-3007 Β/13-11-12): «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις».

Θα πρέπει ο ανάδοχος να εφαρμόζει για την παραγωγική μονάδα τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής, θεσπίζει εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP στους τομείς αποθήκευσης, παραγωγής και διακίνησης με την επιφύλαξη ειδικότερων απαιτήσεων σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων.

Οι χρησιμοποιούμενες για την Παρασκευή του φαγητού πρώτες ύλες θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, να πληρούν τις αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες αποφάσεις του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Η Παρασκευή των φαγητών να γίνεται με ελαιόλαδο έξτρα παρθένο, τα κρέατα να είναι ωπά άνευ οστών Α' ποιότητας και το κοτόπουλο να είναι μόνο στήθος ή μπούτι.

Τα σκεύη που θα χρησιμοποιούνται για την παράδοση θα είναι καθαρά και απολυμασμένα, ισοθερμικά και οπωσδήποτε θα είναι σκεπασμένα.

Να τηρούνται όλοι οι κανόνες υγιεινής στον εξοπλισμό, στην προετοιμασία, παρασκευή και φύλαξη σε όλα τα στάδια μεταφοράς και παράδοσης των φαγητών.

Τα φαγητά θα παραδίδονται στη Μαθητική Εστία συνολικά και όχι ξεχωριστά κατά μερίδα σε θερμαινόμενο σκεύος και το σερβίρισμά τους θα γίνεται από το προσωπικό του αναδόχου στο εστιατόριο της Εστίας. Θα ακολουθεί μάζεμα, πλύσιμο των σκευών και επιμελής καθαρισμός του χώρου επίσης από το προσωπικό του αναδόχου.

Η παράδοση των φαγητών θα γίνεται στις 07.30', 13.45' και 18.45' για το ρόφημα, γεύμα και δείπνο αντίστοιχα κατόπιν παραγγελίας τους την προηγούμενη ημέρα από την παράδοσή τους, όσον αφορά τις μερίδες.

Η μεριδοποίηση θα γίνεται από υπαλλήλους του αναδόχου υπό την επίβλεψη του προσωπικού βάρδιας της Μαθητικής Εστίας.

Οι πρώτες ύλες βαρύνουν τον ανάδοχο.

Η προμήθεια των έτοιμων φαγητών θα καλύψει τις ανάγκες σίτισης 20 περίπου φιλοξενούμενων μαθητών στη Μαθητική Εστία Μολάων ως εξής:

	<b>ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΙΤΙΣΘΕΝΤΩΝ</b>	<b>ΗΜΕΡΕΣ</b>	<b>ΩΡΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</b>
<b>ΡΟΦΗΜΑ</b>	12	104	07.30'
<b>ΓΕΥΜΑ</b>	22	131	13.45'
<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>	18	104	18.45'

### **Το εβδομαδιαίο πρόγραμμα περιλαμβάνει:**

#### **Ρόφημα**

- Μία ημέρα ψωμί-γάλα-κακάο-βούτυρο-μαρμελάδα ή μέλι
- Μία ημέρα ψωμί-γάλα-κακάο-πραλίνα φουντουκιού
- Μία ημέρα γάλα-κακάο-κέικ-χυμό
- Μία ημέρα γάλα-κακάο-corn flakes

#### **Γεύμα**

- Μία ημέρα ψάρι ή κρέας μοσχάρι
- Δύο ημέρες κρέας χοιρινό ή κοτόπουλο ή κιμά
- Δύο ημέρες λαδερά ή όσπρια

#### **Δείπνο**

- Μία ημέρα κρέας χοιρινό ή κιμά ή κοτόπουλο
- Μία ημέρα πίτσα
- Μία ημέρα ζυμαρικά
- Μία ημέρα λαδερά

### ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ

α/α	Τρόφιμο/μερίδα	γραμμάρια
1	Κρέας για φαγητό	200
2	Κρέας για σούπες	150
3	Λάδι για φαγητό	20
4	ζυμαρικά	100
5	Ρύζι για φαγητό	90
6	Ρύζι για σούπες	30
7	Λαχανικά κατεψυγμένα	200
8	Ψάρια κατεψυγμένα	220
9	Λαχανικά νωπά (σπανάκι, πράσο, λάχανο)	350
10	Πατάτες	350
11	Όσπρια	100
12	κοτόπουλο	350
12	Κιμάς μόσχου για μπιφτέκι-σουτζουκάκι	200
13	Κιμάς μόσχου για σάλτσα κιμά	110
14	Κιμάς μόσχου για γιουβαρλάκια-γεμιστά	110
15	Γεμιστά	1 ντομάτα, 1 πιπεριά
16	Σουπιές-καλαμαράκια κατεψυγμένα	250

### ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ ΕΣΤΙΑΣ

Ημέρα	Ρόφημα	Γεύμα	Δείπνο
<b>Δευτέρα</b>		Μακαρόνια/σάλτσα κιμά, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής	Φασολάκια, τυρί φέτα, Φρούτο εποχής
<b>Τρίτη</b>	Γάλα-κακάο- corn flakes	κοτόπουλο/πατάτες, σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής	Κοτόσουπα, τυρί φέτα, Ζελέ
<b>Τετάρτη</b>	Ψωμί-γάλα- κακάο-πραλίνα φουντουκιού	γεμιστά τυρί φέτα φρούτο εποχής	Πίτσα Πατάτες Σαλάτα εποχής Ζελέ
<b>Πέμπτη</b>	γάλα-κακάο- κέικ- χυμός	Μπριζόλα/πατάτες Σαλάτα εποχής φρούτο	Μακαρόνια ωγκρατέν- σαλάτα εποχής- ζελέ

<b>Παρασκευή</b>	Ψωμί-γάλα- κακάο- βούτυρο-μέλι ή μαρμελάδα	Φακές -ελιές-τυρί φέτα- φρούτο εποχής	
------------------	---	---	--

## **ΧΩΡΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

Για την παρασκευή των φαγητών ο ανάδοχος θα χρησιμοποιεί τα δικά του εργαστήρια. Το σερβίρισμα θα γίνεται στο εστιατόριο της Εστίας.

## **ΤΟΠΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΑΒΗ**

Το τμήμα σίτισης της Εστίας θα κοινοποιεί στον ανάδοχο το πρόγραμμα συσσιτίου (εγγράφως) της επόμενης εβδομάδας από την Παρασκευή της προηγούμενης. Επίσης, θα κοινοποιεί καθημερινά από την προηγούμενη ημέρα την ημερήσια δύναμη των σιτιζόμενων μαθητών.

Η παράδοση των παρασκευασμένων φαγητών και το σερβίρισμά τους θα γίνεται καθημερινά κατά τις ώρες :

Για το πρωινό από ώρα 07.30 μέχρι 08.00 το πρωί

για το γεύμα από ώρα 13.45 μέχρι 14.15 το μεσημέρι (εκτός Παρασκευής που θα γίνεται από ώρα 13.30 μέχρι 14.00 το μεσημέρι)

για το δείπνο από ώρα 18.45 μέχρι 19.15. Τυχόν αλλαγές στο σχολικό ωράριο από το Υπουργείο Παιδείας θα επηρεάσουν αντίστοιχα και την ώρα παράδοσης των φαγητών και θα γίνει επαναπροσδιορισμός του ωραρίου.

Η παράδοση θα γίνεται στην τραπεζαρία της Μαθητικής Εστίας παρουσία του υπεύθυνου βάρδιας.

Οι ώρες παράδοσης του φαγητού θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά για λόγους υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και ομαλής λειτουργίας της Μαθητικής Εστίας.

Η Μαθητική Εστία διατηρεί το δικαίωμα να αυξομειώνει τον αριθμό μερίδων της ημερήσιας παραγγελίας.

Η παραλαβή των υλικών/υπηρεσιών γίνεται από αρμόδια επιτροπή του Δήμου. Κατά τη διαδικασία της διενεργείται ποσοτικός και ποιοτικός έλεγχος, ο οποίος μπορεί να γίνει με όλους ή όσους από τους παρακάτω τρόπους χρειάζεται, ανάλογα με το προς προμήθεια υλικό/υπηρεσία και συγκεκριμένα:

- α. Με μακροσκοπική εξέταση
- β. Με εργαστηριακή εξέταση
- γ. Με πρακτική δοκιμασία

Η επιτροπή μετά τους ελέγχους που θα πραγματοποιήσει συντάσσει οριστικό πρωτόκολλο (παραλαβής ή απόρριψης). Σε περίπτωση απόρριψης του υλικού ή της υπηρεσίας, η επιτροπή αναφέρει στο σχετικό πρωτόκολλο τις παρεκκλίσεις που παρουσιάζονται από τους όρους της σύμβασης και τους λόγους απόρριψης.

### **ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ - ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ**

Ο Ανάδοχος της υπηρεσίας πρέπει να διαθέτει άδεια λειτουργίας επιχείρησης σύμφωνα με την Υπουργική Απόφαση αριθμ. Υ1γ/ΓΠ/οικ.96967/12 (ΦΕΚ 2718 Β/8-10-2012 – Διορθ.Σφαλμ. Στο ΦΕΚ-3007 Β/13-11-12): «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις» και συγκεκριμένα επιχείρηση μαζικής εστίασης παρασκευής και προσφοράς πλήρους γεύματος (άρθρ. 3 και 14).

Επίσης γίνονται δεκτές άδειες λειτουργίας καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος που εκδόθηκαν πριν την έναρξη ισχύος της ανωτέρω Υπουργικής Απόφασης εφόσον οι επιχειρήσεις τηρούν τα προβλεπόμενα αρχεία και τηρούν τους κανόνες της ορθής υγιεινής πρακτικής (άρθρ. 18 της Υ.Α Υ1γ/ΓΠ/οικ.96967/12 -ΦΕΚ 2718 Β/8-10-2012 και εγκύκλιος ΥΠ.ΥΓ. Υ1γ/ΓΠ/οικ.4476/ΕΓΚ.2/14-1-13 (ΑΔΑ: ΒΕΦ8Θ-8Ψ3).

Ο Ανάδοχος υποχρεούται να έχει ασφαλίσει τον ίδιο και όλο το προσωπικό που θα απασχολήσει. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την ευθύνη Ασφάλειας και Υγιεινής εργασίας κατά την παροχή των υπηρεσιών προς την Μαθητική Εστία Μολάων του Δήμου Μονεμβασιάς.

Η δαπάνη για τα ασφάλιστρα (εργοδοτική εισφορά και εισφορά ασφαλισμένου), που καταβάλλει ο ανάδοχος βαρύνουν αυτόν. Σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να επιβαρυνθεί ο εργοδότης με αποζημιώσεις ατυχημάτων του προσωπικού του αναδόχου καθώς με αποζημιώσεις για ζημιές, που προκαλούνται από το προσωπικό του αναδόχου.

Ο Συντάκτης

Πλαγιανού Μαρία

Πολ. Μηχανικός Τ.Ε.

**ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ**

ΤΜ.ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ & ΜΕΛΕΤΩΝ

Πατσά Σοφία

Μηχ. Ορυκτών Πόρων ΠΕ