

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Σίτιση μαθητών Μουσικού Σχολείου Ρεθύμνου

Καλύπτει την καθημερινή σίτιση των εγγεγραμμένων μαθητών του Μουσικού Σχολείου Ρεθύμνου με ένα πλήρες μεσημβρινό γεύμα το οποίο θα περιλαμβάνει σαλάτα, κυρίως πιάτο και επιδόρπιο, σύμφωνα με το κάτωθι προτεινόμενο ενδεικτικό εναλλασσόμενο πρόγραμμα. Στην προμήθεια περιλαμβάνεται η συσκευασία, μεταφορά του φαγητού καθώς και η διανομή του στους μαθητές του Σχολείου, από το προσωπικό του προμηθευτή.

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΜΑΘΗΤΩΝ ΜΟΥΣΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΡΕΘΥΜΝΟΥ

ΠΛΗΡΟΥΣ ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ [ΕΝΑΛΛΑΣΟΜΕΝΟ]

1^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ 2^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΔΕΥΤΕΡΑ - Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας - Μακαρόνια με κρέμα γάλακτος
- Τυρί τριμμένο - Τυρί τριμμένο
- Σαλάτα εποχής - Σαλάτα εποχής.
- Φρούτο εποχής. - Φρούτο εποχής.
- Ψωμί. - Ψωμί.

ΤΡΙΤΗ : - Μπιφτέκι με ριζότο και ανάμεικτα λαχανικά - Σουτζουκάκια με πουρέ
- Σαλάτα εποχής. - Σαλάτα εποχής.
- Φρούτο εποχής. - Φρούτο εποχής.
- Ψωμί. - Ψωμί.

ΤΕΤΑΡΤΗ : - Πίτσα με λευκό τυρί, ντομάτα, πιπεριά , - Γεμιστά - γιαούρτι
- Κρεμμύδι , μανιτάρια , ελιές . - Σαλάτα εποχής
- Φρούτο εποχής. - Ζελέ
- Ψωμί. - Ψωμί.

ΠΕΜΠΤΗ : - Ψάρι φούρνου με πατάτες λεμονάτες - Φιλέτο ψαριού πανέ με λαχανικά
ατμού (πατάτα – καρότο – μπρόκολο)
- Σαλάτα εποχής ή βραστά χόρτα - Φρούτο εποχής.
- Φρούτο εποχής. - Ψωμί.
- Ψωμί.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ : - Φακές
- Λευκό τυρί
- Σαλάτα εποχής
- Κέικ .
- Ψωμί.

- Φασόλια γίγαντες πλακί
- Λευκό τυρί
- Σαλάτα εποχής .
- Φρούτο εποχής
- Ψωμί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Στα παραπάνω γεύματα να χρησιμοποιείται κρητικό ελαιόλαδο .

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 ανέρχεται από τον αριθμό 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 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 τόπου 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 γενικώς οι πρώτες ύλες από τις οποίες θα παρασκευάζονται τα γεύματα (κύριο πιάτο) και τα συνοδευτικά τους, θα είναι **A' 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. (E)) που χαρακτηρίζονται σαν επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία.

B) Τα όρια βάρους των μερίδων και η ποιότητα τους θα είναι σύμφωνα με αυτά που καθορίζονται από την Αγορανομική Διάταξη 7/2009 και ισχύουν. 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, θερμοπόξ) 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 διαπιστώσει και εξασφαλίσει την 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.

Θ Ε Ω Ρ Η Θ Η Κ Ε
ΡΕΘΥΜΝΟ 13-7-2012

Σ Υ Ν Τ Α Χ Θ Η Κ Ε
ΡΕΘΥΜΝΟ

Γ. ΣΠΑΝΤΙΔΑΚΗΣ
Δ/ΝΤΗΣ

Ε. ΣΠΑΝΤΙΔΑΚΗΣ