



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ  
& ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
& ΙΣΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΦΥΛΩΝ**

Πληροφορίες: Μ. Τσακαλίδου  
Τηλ: 2310509040  
FAX: 2310509081  
Email: m.tsakalidou@thessaloniki.gr

04.11.2019 14:54:29  
ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦ  
ΨΗΦΙΑΚΑ  
ΥΠΟΓΕΓΡΑΜΜΕΝΟ  
ΑΠΟ  
Aleka  
Partali

04-11-2019  
31/10/2019  
μ  
Θεσσαλονίκη: 30/10/2019<sup>202409</sup>

**ΜΕΛΕΤΗ 3/2019**

**ΘΕΜΑ: «Προμήθεια ειδών σίτισης (έτοιμο φαγητό) σε ευπαθείς κοινωνικές ομάδες και παροχής δεκατιανού σε άπορους μαθητές, του Δήμου Θεσσαλονίκης.»**

**ΕΙΔΙΚΩΝ ΟΡΩΝ**

**ΑΡΘΡΟ 1**

Η χρονική διάρκεια της σύμβασης θα είναι 24 μήνες από την υπογραφή της σύμβασης από τον ανάδοχο προμηθευτή .  
Αν με τη λήξη της ημερομηνίας της σύμβασης δεν έχει εξαντληθεί (παραδοθεί) το σύνολο των προβλεπόμενων από τη σύμβαση ειδών, ο Δήμος Θεσσαλονίκης έχει το δικαίωμα – και όσο η σύμβαση είναι σε ισχύ- να παρατείνει χρονικά τη σύμβαση.

**ΑΡΘΡΟ 2**

**ΤΜΗΜΑ Α: Προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση απόρων κατοίκων και αστέγων του Δήμου Θεσσαλονίκης**

Η παράδοση του συσσιτίου θα γίνεται σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης, κάθε εργάσιμη ημέρα από Δευτέρα έως Σάββατο (κάθε Σάββατο θα μοιράζεται και η μερίδα της Κυριακής) και συγκεκριμένα :

Κ.Α.Π.Η ΓΡ. ΛΑΜΠΡΑΚΗ 42, Κ.Α.Π.Η ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ 27, Κ.Α.Π.Η ΑΚΡΟΠΟΛΕΩΣ 14, Κ.Α.Π.Η ΗΡΩΩΝ 4, ΑΜΥΝΤΑ 11, ΕΙΡΗΝΗΣ 4

Σημειώνεται ότι σε περίπτωση που προστεθεί κι άλλο σημείο διανομής θα βρίσκεται εντός των ορίων του Δήμου Θεσσαλονίκης, όπου θα ορίσει η Υπηρεσία. Η παράδοση θα γίνεται με μεταφορικό μέσο του προμηθευτή και ο χώρος και ο αριθμός των μερίδων θα ορίζεται από τον αρμόδιο υπάλληλο.

Επίσης σε περίπτωση αλλαγής των ημερών διανομής και ιδίως της ημέρας του Σαββάτου τότε κάθε Παρασκευή θα μοιράζονται και οι μερίδες του Σαββάτου και της Κυριακής

**ΤΜΗΜΑ Β: Προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση απόρων κατοίκων και αστέγων του Δήμου Θεσσαλονίκης για το γεύμα την περίοδο των Χριστουγέννων- Πάσχα**

Η παράδοση των γευμάτων θα γίνει σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης, στο χώρο όπου θα ορίσει η Υπηρεσία για την εκδήλωση, με μεταφορικό μέσο του προμηθευτή.

Οι εκδηλώσεις μπορεί να πραγματοποιηθούν για το Πάσχα την περίοδο από την Μεγάλη Εβδομάδα μέχρι την Κυριακή του Θωμά και για τα Χριστούγεννα την περίοδο από 15 Δεκεμβρίου μέχρι τα Θεοφάνεια.

**ΤΜΗΜΑ Γ: Προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση προσφύγων στο Φιλοξενείο Οικογενειών Αιτούντων Άσυλο του Δήμου Θεσσαλονίκης**

Τα προϊόντα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης, καθημερινά επί επτά (7) ημέρες την εβδομάδα ,τις ώρες 7.00 π.μ. , 12.00 π.μ. και 19.00

μ.μ., στο χώρο του Φιλοξενείου Προσφύγων του Δήμου Θεσσαλονίκης (Ανδρου 1 (περιοχή Τούμπας)). Συνολικά θα γίνονται τρεις παραδόσεις ημερησίως.

**ΤΜΗΜΑ Δ: Προμήθεια μικρογεύματος (δεκατιανού) για τη σίτιση απόρων μαθητών των δημόσιων σχολείων της πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης του Δήμου Θεσσαλονίκης**

Τα προϊόντα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης, καθημερινά τις ώρες 7:00 έως 10:00 π.μ., σε σχολεία πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης του Δήμου Θεσσαλονίκης. Ο αριθμός των παιδιών που θα σιτίζονται σε κάθε σχολείο, οι ώρες παράδοσης και ο υπεύθυνος παραλαβής θα υποδειχτεί από την Δ/ση Εκπαίδευσης του Δήμου Θεσσαλονίκης.

Τα προϊόντα θα παραδίδονται χωρίς διακριτικό σήμα της εταιρίας ή άλλο διακριτικό και σε συσκευασία που προβλέπεται στις τεχνικές προδιαγραφές. Σκοπός μας είναι να τηρηθεί η ανωνυμία των μαθητών που θα τα λαμβάνουν.

**ΤΜΗΜΑ Ε: Προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση Ξενώνα Γυναικών Θυμάτων Βίας και των Παιδιών τους του Δήμου Θεσσαλονίκης**

Τα προϊόντα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης, καθημερινά **επί επτά (7) ημέρες την εβδομάδα**, τις ώρες 7.00 π.μ. , 12.00 π.μ. και 19.00 μ.μ., σε χώρο που θα υποδείξει η Υπηρεσία. Συνολικά θα γίνονται τρεις παραδόσεις ημερησίως.

**Ο προμηθευτής/τές δεν μπορούν να υπερβούν την συνολική ποσότητα των αντίστοιχων τμημάτων. Ο Δήμος έχει το δικαίωμα να αυξομειώνει τις ημερήσιες ποσότητες, χωρίς όμως τελικά να υπερβούν τις συνολικές ποσότητες των αντίστοιχων τμημάτων με τη λήξη της σύμβασης. Ο Δήμος έχει το δικαίωμα να μην απορροφήσει μέχρι το 30% των συνολικών ποσοτήτων.**

**ΑΡΘΡΟ 3**

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει την παραγγελία στο σύνολό της εντός του οριζόμενου χρόνου παράδοσης, και εφόσον τα προϊόντα δεν καλύπτουν τους όρους υγιεινής διατροφής, τις προδιαγραφές που αναφέρονται στην προκήρυξη, υποχρεούται να τα αντικαταστήσει αυθημερόν με υπόδειξη της Υπηρεσίας χωρίς πληρωμή, ειδάλλως η υπηρεσία μπορεί μονομερώς να λύσει τη σύμβαση και να συμβληθεί με άλλον επιβαρύνοντας τον μη ανταποκριθέντα με τη ζημία που θα προκύψει, παρακρατώντας εν μέρει ή όλη την εγγυητική επιστολή.

**ΑΡΘΡΟ 4**

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει την παραγγελία στο σύνολο της σε ατομικές μερίδες και σε ισοθερμικές ατομικές συσκευασίες με αεροστεγές κλείσιμο (με θερμοκόλληση) εντός του ορισμένου χρόνου παράδοσης. Θα μεταφέρεται με κατάλληλο μεταφορικό μέσο του προμηθευτή και θα παραδίδεται στους χώρους που υποδεικνύονται από την Υπηρεσία.

**ΑΡΘΡΟ 5**

Ο ανάδοχος για το τμήμα 2 (Γεύματα Χριστουγέννων-Πάσχα) θα έχει την υποχρέωση να στήσει τα απαραίτητα τραπέζια τις καρέκλες και τα σερβίτσια καθώς επίσης να διαθέσει το απαραίτητο προσωπικό (στήσιμο, σέρβις, κ.λ.π.) για την πραγματοποίηση του γεύματος .

**ΑΡΘΡΟ 6**

Η Υπηρεσία δεν υποχρεούται να απορροφήσει το σύνολο της ποσότητας που αναγράφεται στον ενδεικτικό προϋπολογισμό. Εφόσον όμως κριθεί σκόπιμη η προμήθεια του συνόλου της ποσότητας, ο μειοδότης υποχρεούται να ανταποκριθεί στην απαίτηση της Υπηρεσίας.

**ΑΡΘΡΟ 7**

Ο ανάδοχος προμηθευτής είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για βλαβερές συνέπειες στην υγεία των ατόμων που σιτίζει ο Δήμος Θεσσαλονίκης από τροφική δηλητηρίαση και γενικά για κάθε παρατηρούμενη κακή ποιότητα στα τρόφιμα που προσφέρει. Σε περίπτωση τέτοιου περιστατικού ο ανάδοχος:

α) κηρύσσεται αυτόματα ΕΚΠΤΩΤΟΣ με απόφαση Δημοτικού Συμβουλίου του Δήμου Θεσσαλονίκης,  
β) αναλαμβάνει την πλήρη ιατροφαρμακευτική περίθαλψη και τα έξοδα νοσηλείας των ατόμων που τυχόν υποστούν τροφική δηλητηρίαση και  
γ) καταπίπτει η εγγυητική του επιστολή καλής εκτέλεσης.  
επιφυλασσόμενης της Υπηρεσίας να ασκήσει και άλλα δικαιώματα σε βάρος του προμηθευτή. Επιπλέον με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου μπορεί να επιβληθεί πρόστιμο, το οποίο οφείλει να καταβάλλει ως αποζημίωση προς την Υπηρεσία για τη βλάβη που προκάλεσε.

**Η ΣΥΝΤΑΞΑΣΑ**

**Ο ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟΣ  
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ  
ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ &  
ΙΣΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΦΥΛΩΝ**

**Η ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ  
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ &  
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ**

**Μ. ΤΣΑΚΑΛΙΔΟΥ**

**Ι. ΚΑΤΣΟΥΛΗΣ**

**Σ. ΣΠΥΡΙΔΟΥ**



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ  
& ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ &  
ΙΣΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΦΥΛΩΝ**

Πληροφορίες: Μ.Τσακαλίδου

Τηλ: 2310509040

FAX: 2310509081

Email: m.tsakalidou@thessaloniki.gr

Θεσσαλονίκη: 30/10/2019

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Τα είδη παραδίδονται έτοιμα προς χρήση σε ισοθερμικές ατομικές συσκευασίες οι οποίες θα είναι κατάλληλες να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα όπως ορίζεται από την κείμενη νομοθεσία, κοινοτικές διατάξεις κ.λ.π., με αεροστεγές κλείσιμο (που να μπορούν να μπαίνουν σε φούρνο μικροκυμάτων) ώστε μόνο ο σπισμένος να το ανοίγει την ώρα του γεύματος.

Ο προμηθευτής υποχρεούται, εφόσον τα προϊόντα δεν καλύπτουν τους όρους υγιεινής διατροφής να τα αντικαταστήσει αμέσως με υπόδειξη της Υπηρεσίας χωρίς ιδιαίτερη πληρωμή.

Όλα τα είδη θα είναι σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης, θα είναι Α ποιότητας, σύμφωνα με τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις αποφάσεις του Α.Χ.Σ., τις Κοινοτικές, τις Αγορανομικές, τις Κτηνιατρικές και τις Υγειονομικές διατάξεις.

**ΤΜΗΜΑ 1: Προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση απόρων κατοίκων και αστέγων του Δήμου Θεσσαλονίκης**

**α) Πρόγραμμα φαγητού (Δευτέρα - Παρασκευή)**

Το μενού θα πρέπει να περιλαμβάνει εβδομαδιαίως με αναλογία :

α) 1 φορά την εβδομάδα: όσπρια - φακές, φασόλια, ρεβίθια – εναλλάξ,

β) 1 φορά την εβδομάδα: Ψάρι φούρνου με γαρνιτούρα ή ψαρόσουπα (όχι θαλασσινά όπως σουπιές, καλαμαράκια, κ.λ.π.)

γ) 1 φορά την εβδομάδα: κοτόπουλο με γαρνιτούρα, ή σούπα

δ) 2 φορές την εβδομάδα: λαδερά όπως αρακάς ή μελιτζάνες ή φασολάκια με πατάτες και ντομάτες γεμιστές, κολοκυθάκια γεμιστά, πιπεριές γεμιστές, μελιτζάνες γεμιστές, σπανακόρυζο κ.λ.π.

**β) Πρόγραμμα φαγητού (Σαββατοκύριακο)**

Το μενού θα πρέπει να περιλαμβάνει μηνιαίως με αναλογία :

α) Κρέας με γαρνιτούρα

β) Μπιφτέκι ή Κεφτεδάκια με γαρνιτούρα

γ) Μουσακάς ή παστίτσιο

Η γαρνιτούρα θα είναι : πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά .ή λαχανικά

Για κάθε μερίδα θα πρέπει να χορηγείται κουβέρ μιας χρήσεως (πλαστικό πιρούνι, μαχαίρι, κουτάλι, οδοντογλυφίδα, χαρτοπετσέτα)

Το φαγητό θα συνοδεύεται υποχρεωτικά με ψωμί, σαλάτα εποχής ή τυρί φέτα και φρούτο εποχής ημερησίως.

Τα παρασκευασμένα εδέσματα θα παραδίδονται σε ατομική ισοθερμική συσκευασία, ζεστά, σε ισοθερμικά κουτιά (thermoboxes) και θα παραμένουν εντός αυτών μέχρι τη διανομή των εδεσμάτων

Οι σαλάτες, το τυρί και το φρούτο θα παραδίδονται σε θερμοκρασίες ψύξης σε ατομική συσκευασία.

Το ψωμί θα παραδίδεται σε ατομική συσκευασία.

Οι μερίδες φαγητού θα είναι αρίστης ποιότητας και βάση του ποσοτολογίου για ενήλικες της κωδικοποιημένης αγορανομικής διάταξης 7/2009 άρθρο 153 του Υπουργείου Εμπορίου.

Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται μέσα σε **θερμομόξ** τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά και με όχημα κατάλληλο πιστοποιημένο σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Το μενού θα διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης με την υπηρεσία.

### **ΤΜΗΜΑ 2: Προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση απόρων κατοίκων και αστέγων του Δήμου Θεσσαλονίκης για το γεύμα των Χριστουγέννων- Πάσχα**

Το μενού για τα γεύματα των ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ- ΠΑΣΧΑ θα πρέπει να περιλαμβάνει:

<b>ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ</b>	<b>ΠΑΣΧΑ</b>
Γαλοπούλα με πατάτες ή ρύζι	Αρνί με πατάτες
Σαλάτα εποχής	Σαλάτα εποχής
Τυρί φέτα	Τυρί φέτα
Κουβέρ- Ψωμί	Κουβέρ- Ψωμί
Μπακλαβάς	Ατομικό τσουρέκι, αυγό κόκκινο
Ποτά που αντιστοιχούν σε 500 άτομα (Κρασί, μπύρες, αναψυκτικά, χυμοί, εμφιαλωμένο νερό).	Ποτά που αντιστοιχούν σε 500 άτομα (Κρασί, μπύρες, αναψυκτικά, χυμοί, εμφιαλωμένο νερό).

Ο ανάδοχος για τα παραπάνω γεύματα θα έχει την υποχρέωση να στήσει τα απαραίτητα τραπέζια τις καρέκλες και τα σερβίτσια, ποτήρια, χαρτοπετσέτες καθώς επίσης να διαθέσει το απαραίτητο προσωπικό (στήσιμο, σέρβις, κ.λ.π.) για την πραγματοποίηση του γεύματος

### **ΤΜΗΜΑ 3: Προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση προσφύγων στο Φιλοξενείο Οικογενειών Αιτούντων Άσυλο του Δήμου Θεσσαλονίκης**

Το εβδομαδιαίο πρόγραμμα τροφοδοσία για τους πρόσφυγες περιλαμβάνει:

**ΠΡΩΙΝΟ** Καθημερινά θα περιλαμβάνεται σε σταθερή βάση γάλα, τσάι, ψωμί με βούτυρο και μαρμελάδα ή μέλι, και συνοδευτικά ένα από τα ακόλουθα ή κουλούρι Θεσσαλονίκης με σταφίδα ή σταφιδόψωμο ή κρουασάν με πραλίνα ή μαρμελάδα ή σάντουιτς με γκούντα και γαλόπουλα ή τυρόπιτα ή σπανακόπιτα ή κέικ βανίλια ή βανίλια-σοκολάτα σε ατομική διάφανη συσκευασία ή αυγό βραστό

**ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΓΕΥΜΑ** : Το μενού θα πρέπει να περιλαμβάνει εβδομαδιαίως με αναλογία

- μία φορά κρέας(μοσχάρι ή αρνί ) με γαρνιτούρα
- μία φορά κιμά (μοσχάρι ή αρνί ) με γαρνιτούρα
- δύο φορές κοτόπουλο με γαρνιτούρα , ή σούπα
- μια φορά όσπρια, φακές, φασόλια, ρεβίθια
- μια φορά λαδερά όπως φασολάκια, αρακά, μπάμιες ή γεμιστά κ.λ.π. ,
- μια φορά ζυμαρικά με διάφορες σάλτσες(άσπρες ή κόκκινες).

Η γαρνιτούρα θα είναι : πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά ή λαχανικά

**ΒΡΑΔΙΝΟ ΓΕΥΜΑ** : Το μενού θα πρέπει να περιλαμβάνει ελαφριά γεύματα εβδομαδιαία όπως κεφτεδάκια με ρύζι ή μπαγκέτα άσπρη με φαλάφελ ή μπαγκέτα άσπρη με κοτομπουκιές ,σάντουιτς με φέτα και ντομάτα, πατατοσαλάτα, ομελέτα, πίτσα με τυριά ή μανιτάρια (χωρίς αλλαντικά), κρέπες με τυριά, μακαρονοσαλάτα, πατάτες φούρνου, ριζότο και θα συνοδεύονται με σαλάτα.

Για κάθε μερίδα θα πρέπει να χορηγείται κουβέρ μιας χρήσεως (πλαστικό πιρούνι, μαχαίρι, κουτάλι, οδοντογλυφίδα, χαρτοπετσέτα)

Το φαγητό θα συνοδεύεται με ψωμί, σαλάτα εποχής ή τυρί φέτα και φρούτο εποχής ή γλυκό(δύο φορές εβδομαδιαίως) ημερησίως.

Οι μερίδες φαγητού θα είναι αρίστης ποιότητας και βάση του ποσοτολογίου για ενήλικες της κωδικοποιημένης αγορανομικής διάταξης 7/2009 άρθρο 153 του Υπουργείου Εμπορίου.

Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται μέσα σε **θερμομόξ** τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά και με όχημα κατάλληλο πιστοποιημένο σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Το μενού θα διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης με την υπηρεσία.

Σε περίπτωση που κάποιος φιλοξενούμενος είναι διαβητικός δεν πρέπει να καταναλώνει τρόφιμα που περιέχουν ζάχαρη ή άμυλο. Ένας διαβητικός πρέπει να ακολουθεί ένα ισορροπημένο διαιτολόγιο που να περιέχει όλα τα τρόφιμα χωρίς απαγορεύσεις. Αποφεύγονται τα κορεσμένα λιπαρά οξέα που περιέχουν οι ζωικής προέλευσης τροφές, όπως το κόκκινο κρέας (μοσχάρι, χοιρινό, αρνί, κασίκι), τα αυγά, το βούτυρο, τα γαλακτοκομικά προϊόντα. Χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά οξέα έχει το λευκό κρέας δηλαδή τα πουλερικά και τα ψάρια. Επομένως κόκκινο κρέας θα πρέπει να περιλαμβάνεται στην διατροφή μια φορά την εβδομάδα ή και πιο σπάνια, 2 φορές κοτόπουλο και ψάρι και τις υπόλοιπες μέρες της εβδομάδας θα πρέπει να καταναλώνονται λαχανικά και όσπρια και φρούτα. Ενδείκνυται για τους συγκεκριμένους φιλοξενούμενους η κατανάλωση και δεύτερου φρούτου ανά ημέρα. Επίσης θα πρέπει να καταναλώνονται γαλακτοκομικά προϊόντα μέτριας περιεκτικότητας λίπους, να μην μαγειρεύονται οι γαρνιτούρες (π.χ. ρύζι, πατάτες) μαζί με το κρέας γιατί απορροφάνε όλο το λίπος του κρέατος.

Σε περίπτωση φιλοξενούμενου με υπερτασική πίεση θα πρέπει να αποφεύγεται το αλάτι και τα έτοιμα βιομηχανοποιημένα τρόφιμα (π.χ. ζυμοί κρέατος, έτοιμες σούπες). Να προτιμώνται τρόφιμα χαμηλών λιπαρών, όπως τα αποβουτυρωμένα ή ημιαποβουτυρωμένα γάλατα και γιαούρτια. Να καταναλώνονται περισσότερα φρέσκα φρούτα και λαχανικά.

#### **ΤΜΗΜΑ 4: Προμήθεια μικρογεύματος (δεκατιανού) για τη σίτιση απόρων μαθητών των δημόσιων σχολείων της πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης του Δήμου Θεσσαλονίκης**

##### **Τυρόπιτα**

Η τυρόπιτα θα πρέπει να έχει βάρος 130gr περίπου. Θα πρέπει να παρασκευάζεται υποχρεωτικά με την προσθήκη τυριού το οποίο θα πρέπει να αποτελεί τουλάχιστον το 40% του συνολικού βάρους. Συστήνονται τυριά παραδοσιακά και ελληνικά Π.Ο.Π. Απαγορεύεται η χρήση τετηγμένων τυριών. Η λιπαρή ύλη για τη ζύμη-φύλλο πρέπει να είναι αποκλειστικά από ελαιόλαδο. Δεν επιτρέπεται η χρήση ζύμης σφολιάτας (Αριθ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 81025 -ΦΕΚ 2135/29-8-2013). Οι τυρόπιτες θα παραδίδονται σε χάρτινη θήκη και τοποθετημένες σε ισοθερμικό κουτί, το οποίο θα παραδίδεται στο σχολείο και θα επιστρέφεται στον προμηθευτή την επόμενη εργάσιμη ημέρα (άρθρο 22 και 24 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών), χωρητικότητας ενός ή περισσότερων τεμαχίων. Κατά τα λοιπά το προϊόν θα πρέπει να είναι σύμφωνα με το άρθρο 114 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε Αγορανομικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

##### **Ψωμάκι σάντουιτς**

Το σάντουιτς θα πρέπει να έχει βάρος 140-150gr περίπου. Θα αποτελείται από ψωμάκι ατομικού βάρους 80-90gr περίπου και ημισκληρο τυρί, (2) δύο φέτες βάρους 30gr περίπου η κάθε μία. Συστήνονται τυριά παραδοσιακά και ελληνικά Π.Ο.Π. Εξαιρούνται να ανακατεργασμένα τυριά ή τηγμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλειψώδη υφή ( Αριθ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 81025 -ΦΕΚ 2135/29-8-2013). Κατά τα λοιπά το προϊόν θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε Αγορανομικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το σάντουιτς θα είναι τυλιγμένο με διάφανη μεμβράνη κατάλληλη για τρόφιμα, η οποία θα πληροί τους όρους του αντίστοιχου άρθρου 24α του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

##### **Χυμός πορτοκάλι**

Ο χυμός πορτοκάλι χωρίς συντηρητικά, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα και να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις καθώς και τους Κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Η συσκευασία να φέρει ενδείξεις στα ελληνικά, όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 Κ.Τ.Π. περί επισήμανσης. Να διατίθεται σε χάρτινη συσκευασία Tetra Pak του 250ml.

Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται μέσα σε **θερμομόξ** τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά και με όχημα κατάλληλο πιστοποιημένο σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

## **ΤΜΗΜΑ 5: Προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση του Ξενώνα Γυναικών Θυμάτων Βίας και των Παιδιών τους του Δήμου Θεσσαλονίκης**

Το εβδομαδιαίο πρόγραμμα τροφοδοσία για τον Ξενώνα Γυναικών Θυμάτων Βίας και των παιδιών τους περιλαμβάνει:

**ΠΡΩΙΝΟ :** Καθημερινά θα περιλαμβάνεται σε σταθερή βάση γάλα, τσάι, ψωμί με βούτυρο και μαρμελάδα ή μέλι, και συνοδευτικά ένα από τα ακόλουθα ή κουλούρι Θεσσαλονίκης με σταφίδα ή σταφιδόψωμο ή κρουασάν με πραλίνα ή μαρμελάδα ή σάντουιτς με γκούντα και γαλόπουλα ή τυρόπιτα ή σπανακόπιτα ή κέικ βανίλια ή βανίλια-σοκολάτα σε ατομική διάφανη συσκευασία ή αυγό βραστό

**ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΓΕΥΜΑ :** Το μενού θα πρέπει να περιλαμβάνει εβδομαδιαίως με αναλογία

- μία φορά κρέας (μοσχάρι ) ή κιμά με γαρνιτούρα
- μια φορά κοτόπουλο με γαρνιτούρα, ή σούπα
- μια φορά ψάρι φούρνου με γαρνιτούρα ή ψαρόσουπα (όχι θαλασσινά όπως σουπιές, καλαμαράκια, κ.λ.π.)
- δύο φορές όσπρια, φακές, φασόλια, ρεβίθια
- δύο φορές λαδερά όπως φασολάκια, αρακά, μπάμιες ή γεμιστά κ.λ.π.,

Η γαρνιτούρα θα είναι : πατάτες ή ρύζι ή ζυμαρικά ή λαχανικά

**ΒΡΑΔΙΝΟ ΓΕΥΜΑ :** Το μενού θα πρέπει να περιλαμβάνει ελαφριά γεύματα εβδομαδιαία όπως πίτσα με τυριά ή μανιτάρια ή αλλαντικά, κρέπες με τυριά, ομελέτα, ζυμαρικά, πατάτες, σούπες, ριζότο και θα συνοδεύονται με σαλάτα.

Το φαγητό θα συνοδεύεται με ψωμί, σαλάτα εποχής ή τυρί φέτα και φρούτο εποχής ή γλυκό(δύο φορές εβδομαδιαίως) ημερησίως.

Οι μερίδες φαγητού θα είναι άριστης ποιότητας και βάση του ποσοτολογίου για ενήλικες της κωδικοποιημένης αγορανομικής διάταξης 7/2009 άρθρο 153 του Υπουργείου Εμπορίου.

Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται μέσα σε **θερμομόξ** τα οποία θα είναι σε άριστη κατάσταση και θα απολυμαίνονται καθημερινά και με όχημα κατάλληλο πιστοποιημένο σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Το μενού θα διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης με την υπηρεσία.

Σε περίπτωση που κάποιος φιλοξενούμενος είναι διαβητικός δεν πρέπει να καταναλώνει τρόφιμα που περιέχουν ζάχαρη ή άμυλο. Ένας διαβητικός πρέπει να ακολουθεί ένα ισορροπημένο διαιτολόγιο που να περιέχει όλα τα τρόφιμα χωρίς απαγορεύσεις. Αποφεύγονται τα κορεσμένα λιπαρά οξέα που περιέχουν οι ζωικής προέλευσης τροφές, όπως το κόκκινο κρέας (μοσχάρι, χοιρινό, αρνί, κασίκι), τα αυγά, το βούτυρο, τα γαλακτοκομικά προϊόντα. Χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά οξέα έχει το λευκό κρέας δηλαδή τα πουλερικά και τα ψάρια. Επομένως κόκκινο κρέας θα πρέπει να περιλαμβάνεται στην διατροφή μια φορά την εβδομάδα ή και πιο σπάνια, 1-2 φορές κοτόπουλο και ψάρι και τις υπόλοιπες μέρες της εβδομάδας θα πρέπει να καταναλώνονται λαχανικά και όσπρια και φρούτα. Ενδείκνυται για τους συγκεκριμένους φιλοξενούμενους η κατανάλωση και δεύτερου φρούτου ανά ημέρα. Επίσης θα πρέπει να καταναλώνονται γαλακτοκομικά προϊόντα μέτριας περιεκτικότητας λίπους, να μην μαγειρεύονται οι γαρνιτούρες (π.χ. ρύζι, πατάτες) μαζί με το κρέας γιατί απορροφάνε όλο το λίπος του κρέατος.

Σε περίπτωση φιλοξενούμενου με υπερτασική πίεση θα πρέπει να αποφεύγεται το αλάτι και τα έτοιμα βιομηχανοποιημένα τρόφιμα (π.χ. ζωμοί κρέατος, έτοιμες σούπες). Να προτιμώνται τρόφιμα χαμηλών λιπαρών, όπως τα αποβουτυρωμένα ή ημιαποβουτυρωμένα γάλατα και γιαούρτια. Να καταναλώνονται περισσότερα φρέσκα φρούτα και λαχανικά.

### **ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

#### **Απαγορεύεται το χοιρινό σε οποιοδήποτε τρόφιμο**

- Τα φαγητά θα είναι παρασκευασμένα με υλικά Α΄ ποιότητας χωρίς χημικά.
- Η παρασκευή των γευμάτων θα γίνεται με παρθένο ελαιόλαδο.
- Το κρέας θα είναι μόνο μοσχάρι ή αρνί Α΄ ποιότητας
- Το ψάρι θα είναι κατεψυγμένο Α΄ ποιότητας. Δε θα περιέχει οστά εντός ή εκτός σάρκας πλην ίσως μεγάλου εμφανούς οστού που αφαιρείται εύκολα.).
- Το κοτόπουλο θα είναι Α΄ ποιότητας τύπου 65% χωρίς εντόσθια.

- Οι μερίδες του κρέατος (ψητό) να καλύπτονται από ελαφριά δεμένη σάλτσα παρασκευασμένη χωρίς προσθήκη λίπους.
- Η ποσότητα του ελαιολάδου στις σαλάτες να είναι 20gr.ανά μερίδα.
- Τα φαγητά να είναι καλοβρασμένα ή καλοψημένα και καλοσερβιρισμένα στην ατομική συσκευασία.
- Φαγητά όπως τα λαδερά και σουπες να έχουν τη σωστή αναλογία σε σάλτσα ή υγρό και ρύζι ή ζυμαρικό ή ανάλογα στέρεο περιεχόμενο. Η ποσότητα της σάλτσας όπου προβλέπεται από την συνταγή, να αφορά το 20% - 30% του προβλεπόμενου βάρους του τροφίμου που συνοδεύεται με σάλτσα.
- Να χρησιμοποιούνται αυγά νωπά και όχι σκόνη αυγού.
- Όπου απαιτείται χρήση άλλων λιπαρών πέραν του ελαιολάδου να χρησιμοποιείται φυτίνη Α' ποιότητας.
- Τα ζυμαρικά, το ρύζι, το όσπρια, και τα λαχανικά να είναι Α' ποιότητα.
- Το γάλα για το πρωινό να είναι φρέσκο παστεριωμένο.

Για το πρωινό των προσφύγων στο Φιλοξενείο Οικογενειών Αιτούντων Άσυλο του Δήμου Θεσσαλονίκης και του Ξενώνα Γυναικών Θυμάτων Βίας και των Παιδιών τους του Δήμου Θεσσαλονίκης

Α) Η τυρόπιτα θα πρέπει να έχει βάρος 130gr περίπου. Θα πρέπει να παρασκευάζεται υποχρεωτικά με την προσθήκη τυριού από μια από τις κατηγορίες τυριών που καθορίζονται στο άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Β) Το σάντουιτς θα πρέπει να έχει βάρος 140-150gr περίπου. Θα αποτελείται από ψωμάκι ατομικού βάρους 80-90gr περίπου, γαλοπούλα βάρους 30gr περίπου και τυρί τύπου gouda βάρους 30gr περίπου.

Γ) Το βούτυρο ,η μαρμελάδα, το μέλι του πρωινού θα είναι σε ατομικές συσκευασίες. Η μερίδα του ψωμιού θα είναι 160gr.και κάθε μερίδα θα περιλαμβάνει δύο βουτυράκια και δύο μαρμελάδες ή μέλια.

Δ) Το σταφιδόψωμο, το κουλούρι Θεσσαλονίκης με σταφίδες θα είναι ελεύθερα κορεσμένων λιπαρών, χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι. Το βάρος του σταφιδόψωμου θα είναι 70-80gr. και του κουλουριού θα είναι 60-70gr.

**Τα γεύματα θα παρασκευάζεται αυθημερόν (cook and serve) αποκλειόμενης της μεθόδου προκατάψυξης (cook and freeze)**

## ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ

Το βάρος των φαγητών ανά μερίδα που καθορίζεται στο παρόν άρθρο είναι σε μαγειρεμένη μορφή.

Οι μερίδες φαγητού θα είναι άριστης ποιότητας. Η αναλογία των χρησιμοποιούμενων υλικών στην παρασκευή των εδεσμάτων καθώς και η ποιότητά τους θα είναι σύμφωνα με όσα ορίζονται από τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις και βάση του κάτωθι ποσοτολογίου για ενήλικες.

### ΕΙΔΟΣ ΒΑΡΟΣ

### ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ

- |   |                  |
|---|------------------|
| ➤ Ψωμί λευκό, ημέρας  | 140gr./μερίδα    |
| ➤ Τυρί κίτρινο (κασέρι, τύπου ένταμ ή γκούντα)  | 60 gr./μερίδα    |
| ➤ Τυρί φέτα   | 80 gr./μερίδα    |
| ➤ Τυρί τριμμένο (κεφαλοτύρι ή κεφαλογραβιέρα)   | 30 gr./μερίδα    |
| ➤ Σαλάτα ντομάτα ή αγγούρι ή αγγουροντομάτα   | 200 gr./μερίδα   |
| ➤ Σαλάτα ωμή εποχής γενικά  | 150 gr./μερίδα   |
| ➤ Πατάτες,κολοκυθάκια,καρότα βραστά   | Από200gr./μερίδα |
| ➤ Ελαιόλαδο σαλάτας   | 15gr./μερίδα     |
| ➤ Σκορδαλιά–Ταραμοσαλάτα - Τζατζίκι   | 100gr./μερίδα    |
| ➤ Αυγό κόκκινο, μεσαίου μεγέθους (53-63 γρμ.), μη τοξικής βαφής                             | 1 τεμάχιο        |
| ➤ Μήλα,αχλάδια,πορτοκάλια,μανταρίνια, ροδάκινα, βερύκοκα (ακαθάριστα)                       | =>200gr./μερίδα  |
| ➤ Κρέας μοσχάρι ή αρνί γενικά ψητό ή λεμονάτο ή κοκκινιστό χωρίς κόκκαλο (χωρίς γαρνιτούρα) | 200 gr./μερίδα   |
| ➤ Μπιφτέκι- Κεφτέδες (από κρέας μοσχάρι, χωρίς σάλτσα, ζυμό)                                | 250gr./μερίδα    |



- Κοτόπουλο στήθος (χωρίς σάλτσα, ζωμό) 250 gr./μερίδα
- Κοτόπουλο μπούτι (χωρίς σάλτσα, ζωμό) 250 gr./μερίδα
- Βακαλάος (αλίπαστος) φούρνου ή τηγανητός 250 gr./μερίδα
- Ψάρι (κατεψυγμένο, φέτα ή φιλέτο) φούρνου 250 gr./μερίδα
- Ρύζι πιλάφι με σάλτσα 350gr./μερίδα
- Ντομάτες γεμιστές, κολοκυθάκια γεμιστά, πιπεριές γεμιστές, μελιτζάνες γεμιστές (βάρους με ανάλογη σάλτσα) 350 gr./μερίδα
- Ζυμαρικά (μακαρόνια, κριθαράκι) με σάλτσα 350gr./μερίδα
- Ζυμαρικά με κιμά 300 gr./μερίδα ζυμαρικά και 100 gr./μερίδα κιμά
- Παστίσιο 350 gr./μερίδα
- Μουσακάς 350 gr./μερίδα
- Πατάτες φούρνου (ως γαρνιτούρα) 200gr./μερίδα
- Ζυμαρικά ή ρύζι (ως γαρνιτούρα) 200gr./μερίδα
- Φασολάκια λαδερά, μελιτζάνες λαδερές, αρακάς λαδερός 350gr./μερίδα
- Φακές σούπα (πρώτη ύλη φακές 90 gr/μερίδα) 350 gr./μερίδα
- Φασόλια σούπα (πρώτη ύλη φασόλια 90 gr/μερίδα) 350 gr./μερίδα
- Ρεβίθια σούπα (πρώτη ύλη ρεβύθια 90 gr/μερίδα) 350 gr./μερίδα
- Μαγειρίτσα αυγολέμονο 350 gr./μερίδα
- Κουραμπιές, κλασικού τύπου 1 τεμάχιο, 25-35 γρ.
- Μελομακάρονο, κλασικού τύπου 1 τεμάχιο, 35-45 γρ.
- Βασιλόπιτα παραδοσιακή, με πλαστική μεμβράνη 1 τεμάχιο, 100-110 γρ.
- Μαρμελάδα σε ατομική συσκευασία, σε διάφορες γεύσεις, χωρίς χρωστικές ουσίες και προσθήκη τεχνητών αρωμάτων ή άλλων πρόσθετων = > 20 gr/μερίδα
- Μέλι : ανθέων, σε ατομική συσκευασία των 20 γρμ., χωρίς χρωστικές ουσίες και προσθήκη τεχνητών αρωμάτων ή άλλων πρόσθετων = > 20 gr/μερίδα
- Βούτυρο : αγελάδας, σε ατομική συσκευασία, χωρίς χρωστικές ουσίες, προσθήκη τεχνητών αρωμάτων ή άλλων πρόσθετων = > 10 gr/μερίδα
- Φρυγανιές σταρένιες : 2 τμχ., σε ατομική συσκευασία, έως 50gr 2 φρυγανιές/μερίδα
- Κέικ : βανίλια ή βανίλια-σοκολάτα, σε ατομική διάφανη συσκευασία 80-100 gr/μερίδα
- Χυμός πορτοκάλι, Φυσικός 100% (χωρίς πρόσθετη ζάχαρη), σε ατομική συσκευασία 250 ml

**Η ΣΥΝΤΑΞΑΣΑ**

**Ο ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟΣ  
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ  
ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ &  
ΙΣΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΦΥΛΩΝ**

**Η ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ  
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ &  
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ**

**Μ. ΤΣΑΚΑΛΙΔΟΥ**

**Ι. ΚΑΤΣΟΥΛΗΣ**

**Σ. ΣΠΥΡΙΔΟΥ**



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ &  
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ &  
ΙΣΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΦΥΛΩΝ**

Πληροφορίες: Μ.Τσακαλίδου  
Τηλ: 2310509040  
FAX: 2310509081  
Email: m.tsakalidou@thessaloniki.gr

Θεσσαλονίκη: 30/10/2019

**ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ**

<b>ΤΜΗΜΑ 1: Προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση απόρων κατοίκων και αστέγων του Δήμου Θεσσαλονίκης (CPV 15894200-3 Έτοιμα γεύματα)</b>			
<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</b>	<b>ΑΡΙΘΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ Άτομα X ημέρες</b>	<b>ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ € ανά άτομο/ημέρα</b>	<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ €</b>
Προμήθεια έτοιμου φαγητού ανά άτομο/ημέρα	<b>640.800 γεύματα</b> 900 άτομα X 712 εργάσιμες ημέρες ενδεικτικά άτομα και ημέρες	<b>2,20 €</b>	<b>1.409.760,00€</b>
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>			<b>1.409.760,00€</b>
<b>Φ.Π.Α. 13%</b>			<b>183.268,80€</b>
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>			<b>1.593.028,80€</b>

<b>ΤΜΗΜΑ 2: Προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση απόρων κατοίκων και αστέγων του Δήμου Θεσσαλονίκης για το γεύμα των Χριστουγέννων- Πάσχα (CPV 15894200-3 Έτοιμα γεύματα, 15900000-7 Ποτά)</b>			
<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</b>	<b>ΑΡΙΘΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ Άτομα X ημέρες</b>	<b>ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ € ανά άτομο/ημέρα</b>	<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ €</b>
Προμήθεια έτοιμου φαγητού ανά άτομο για τα Χριστούγεννα	<b>1000 γεύματα</b> 500 άτομα X 2 φορές ενδεικτικά άτομα και ημέρες	<b>7,50 €</b>	<b>7.500,00€</b>
Προμήθεια έτοιμου φαγητού ανά άτομο για το Πάσχα	<b>1000 γεύματα</b> 500 άτομα X 2 φορές ενδεικτικά άτομα και ημέρες	<b>7,50 €</b>	<b>7.500,00€</b>
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>			<b>15.000,00€</b>
<b>Φ.Π.Α. 13%</b>			<b>1.950,00€</b>
Προμήθεια Ποτών (Κρασί,	<b>2000 άτομα</b>	<b>1,50€</b>	<b>3.000,00€</b>

μπύρες, αναψυκτικά, χυμοί) ανά άτομο για τα γεύματα Χριστουγέννων και Πάσχα	500 άτομα X 4 φορές ενδεικτικά άτομα και ημέρες		
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>			<b>3.000,00€</b>
<b>Φ.Π.Α. 24%</b>			<b>720,00€</b>
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ</b>			<b>20.670,00€</b>

<b>ΤΜΗΜΑ 3: Προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση προσφύγων στο Φιλοξενείο Οικογενειών Αιτούντων Άσυλο του Δήμου Θεσσαλονίκης (CPV 15894200-3 Έτοιμα γεύματα)</b>			
<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</b>	<b>ΑΡΙΘΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ Άτομα X ημέρες</b>	<b>ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ € ανά άτομο/ημέρα</b>	<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ €</b>
Πλήρες μενού ατομικών μερίδων (πρωινό, μεσημεριανό γεύμα, βραδινό γεύμα)	<b>29.200 γεύματα</b> 40 άτομα X 730 ημέρες ενδεικτικά άτομα και ημέρες	<b>3,75 €</b>	<b>109.500,00€</b>
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>			<b>109.500,00€</b>
<b>Φ.Π.Α. 13%</b>			<b>14.235,00€</b>
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>			<b>123.735,00€</b>

<b>ΤΜΗΜΑ 4: Προμήθεια μικρογεύματος (δεκατιανού) για τη σίτιση απόρων μαθητών των δημόσιων σχολείων της πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης του Δήμου Θεσσαλονίκης (CPV 15811511-1 Έτοιμα σάντουιτς, 15321000-4 Χυμοί φρούτων)</b>			
<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</b>	<b>ΑΡΙΘΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ Άτομα X ημέρες</b>	<b>ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ € ανά άτομο/ημέρα</b>	<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ €</b>
Προμήθεια μικρογεύματος (δεκατιανού) τυρόπιτα-σάντουιτς, ανά άτομο/ημέρα	<b>484.400 γεύματα δεκατιανού</b> 1.400 μαθητές X 346 εργάσιμες ημέρες ενδεικτικά άτομα και ημέρες	<b>0,75€</b>	<b>363.300,00€</b>
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>			<b>363.300,00€</b>
<b>Φ.Π.Α. 13%</b>			<b>47.229,00€</b>
Προμήθεια χυμού για το δεκατιανό ανά άτομο/ημέρα	<b>484.400 χυμοί δεκατιανού</b> 1.400 μαθητές X 346 εργάσιμες ημέρες ενδεικτικά άτομα και ημέρες	<b>0,25€</b>	<b>121.100,00€</b>
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>			<b>121.100,00€</b>
<b>Φ.Π.Α. 24%</b>			<b>29.064,00€</b>
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ</b>			<b>560.693,00€</b>

**ΤΜΗΜΑ 5: Προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση του Ξενώνα Γυναικών Θυμάτων Βίας και των Παιδιών τους του Δήμου Θεσσαλονίκης (CPV 15894200-3 Έτοιμα γεύματα)**

<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</b>	<b>ΑΡΙΘΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ Άτομα X ημέρες</b>	<b>ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ € ανά άτομο/ημέρα</b>	<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ €</b>
Πλήρες μενού ατομικών μερίδων (πρωινό, μεσημεριανό γεύμα, βραδινό γεύμα)	<b>13.870 γεύματα</b> 19 άτομα X 730 ημέρες ενδεικτικά άτομα και ημέρες	<b>3,75 €</b>	<b>52.012,50€</b>
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>			<b>52.012,50€</b>
<b>Φ.Π.Α. 13%</b>			<b>6.761,63€</b>
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>			<b>58.774,13€</b>

<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ( Τμήματος 1 + Τμήματος 2 + Τμήματος 3 + Τμήματος 4 + Τμήματος 5)</b>	<b>1.949.572,50€</b>
<b>Φ.Π.Α. 13%( Τμήματος 1 + Τμήματος 2 + Τμήματος 3 + Τμήματος 4 + Τμήματος 5)</b>	<b>253.444,43€</b>
<b>ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ (Τμήματος 2 + Τμήματος 4)</b>	<b>124.100,00€</b>
<b>Φ.Π.Α. 24%(Τμήματος 2 + Τμήματος 4)</b>	<b>29.784,00€</b>
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ (Τμήματος 1 + Τμήματος 2 + Τμήματος 3 + Τμήματος 4 + Τμήματος 5)</b>	<b>2.356.900,93€</b>

**Η ΣΥΝΤΑΞΑΣΑ**

**Ο ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟΣ  
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ  
ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ &  
ΙΣΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΦΥΛΩΝ**

**Η ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ  
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ &  
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ**

**Μ. ΤΣΑΚΑΛΙΔΟΥ**

**Ι. ΚΑΤΣΟΥΛΗΣ**

**Σ. ΣΠΥΡΙΔΟΥ**

## **ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΠΟΥ ΘΑ ΚΑΤΑΤΕΘΟΥΝ ΜΕ ΤΗΝ ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**

**A. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβάλλουν προσφορά, για ένα τμήμα, περισσότερα ή για όλα τα τμήματα του ενδεικτικού προϋπολογισμού σύμφωνα με τις Τεχνικές Προδιαγραφές των προϊόντων και τον Ενδεικτικό Προϋπολογισμό.**

**B. Αναφορικά με την καταλληλότητα άσκησης της επαγγελματικής δραστηριότητας:**

1. Εγγραφή του οικονομικού φορέα στο οικείο Βιοτεχνικό ή Εμπορικό ή Βιομηχανικό Επιμελητήριο, με αναφορά στο ειδικό επάγγελμα της παρούσας.

**Γ. Αναφορικά με την οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια:**

1. Πιστοληπτική ικανότητα του οικονομικού φορέα η οποία αποδεικνύεται με τη προσκόμιση βεβαίωσης πιστοληπτικής ικανότητας από τράπεζα, ίσης ή μεγαλύτερης του 100% του προϋπολογισμού για τα είδη που συμμετέχει, έκδοσης έως 30 ημερών πριν από την διενέργεια του διαγωνισμού.
2. Δικαιολογητικά πιστοποίησης χρηματοοικονομικής ικανότητας και συγκεκριμένα ισολογισμοί ή αποσπάσματα ισολογισμών ή εκκαθαριστικά σημειώματα στην περίπτωση φυσικών προσώπων, των τριών (3) τελευταίων διαχειριστικών χρήσεων πριν την δημοσίευση της διακήρυξης (η περίοδος των διαχειριστικών χρήσεων εκκινούν από τον χρόνο πριν το έτος δημοσίευσης της διακήρυξης π.χ. έτος δημοσίευσης της διακήρυξης 2019, οι τρεις τελευταίες χρήσεις 2018-2017-2016 είναι από όπου θα πρέπει να προκύπτει ότι έχει: μέσο γενικό ετήσιο κύκλο εργασιών των τριών (3) τελευταίων διαχειριστικών χρήσεων ίσο ή μεγαλύτερο του 100% του ενδεικτικού προϋπολογισμού πλέον Φ.Π.Α. των ειδών στα οποία συμμετέχει ο ενδιαφερόμενος. Ο μέσος γενικός ετήσιος κύκλος εργασιών υπολογίζεται αθροιστικά.

Στην περίπτωση κατά την οποία η επιχείρηση έχει καταθέσει, σύμφωνα με τα ισχύοντα, στο αρμόδιο ΓΕ.ΜΗ του Επιμελητηρίου τον ισολογισμό του τελευταίου οικονομικού έτους, ο οποίος δεν έχει δημοσιευτεί, αρκεί η προσκόμιση της Ανακοίνωσης του ισολογισμού από το ΓΕ.ΜΗ. η οποία θα συνοδεύεται με τον σχετικό ισολογισμό.

Το ίδιο ισχύει και στην περίπτωση που ο προσφέρων δραστηριοποιείται για χρονικό διάστημα μικρότερο των τριών (3) τελευταίων διαχειριστικών χρήσεων, για όσες διαχειριστικές χρήσεις δραστηριοποιείται. Στις Ενώσεις Προσώπων ο συνολικός κύκλος εργασιών υπολογίζεται αθροιστικά

**Δ. Αναφορικά με την τεχνική και επαγγελματική ικανότητα:**

Όσον αφορά στην τεχνική και επαγγελματική ικανότητα για την παρούσα διαδικασία σύναψη σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται:

- 1) Άδεια ίδρυσης και λειτουργίας της εταιρείας παρασκευής γευμάτων με δυναμικότητα παραγωγής τουλάχιστον 3.000 μερίδων ημερησίως
- 2) Άδεια παραγωγής σάντουιτς και τυρόπιτας της παραγωγού εταιρίας, και κατάθεση πιστοποίησης Πιστοποιητικό ISO 22000:2005– Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) ή παρόμοιο αυτού, διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) ή άλλο αντίστοιχο φορέα εξωτερικού διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ).
- 3) Απαραίτητη η κατάθεση πιστοποιητικού Πιστοποιητικό ISO 22000:2005– Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) ή παρόμοιο αυτού, διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) ή άλλο αντίστοιχο φορέα εξωτερικού διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων στο πεδίο εφαρμογής υπηρεσιών μαζικής εστίασης από τους συμμετέχοντες, ISO 9001: 2015 ή παρόμοιο αυτού διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) ή άλλο αντίστοιχο φορέα εξωτερικού διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) για την παροχή υπηρεσιών μεταφοράς και διάθεσης έτοιμων γευμάτων, ISO 14001:2015 ή παρόμοιο αυτού διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) ή άλλο αντίστοιχο φορέα εξωτερικού διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) περιβαλλοντικής διαχείρισης της εταιρείας τους.
- 4) Να διαθέτει τρία (3) τουλάχιστον οχήματα και την πιστοποίηση που απαιτείται για την μεταφορά του φαγητού, δεδομένου ότι υπάρχει μεγάλος αριθμός σημείων παράδοσης, σε σύντομο χρονικό διάστημα.

5) Λίστα των κυριοτέρων προμηθευτών των υποψηφίων για κρέας, κοτόπουλα, γαλακτοκομικά, τυροκομικά, κατεψυγμένα ψάρια, κατεψυγμένα λαχανικά, άρτου-αρτοποιημάτων, πίτες, ελαιολάδου με αντίστοιχα ISO 22000:2005 ή παρόμοιο αυτού, διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) ή άλλο αντίστοιχο φορέα εξωτερικού διαπιστευμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) των προμηθευτών.

6) Πίνακας του προσωπικού από την Υπηρεσία Σ.ΕΠ.Ε., όπου θα φαίνεται ότι απασχολεί προσωπικό σχετικό με την παρασκευή των προσφερόμενων ειδών και διαθέτει το κατάλληλο επιστημονικό προσωπικό για τον ποιοτικό έλεγχο αυτών.

7) Υπεύθυνη δήλωση του συμμετέχοντος (άρθρο 8 του Ν.1599/1986) :

α) ότι φέρει πάσα ποινική, αστική κλπ ευθύνη των παρεχομένων προϊόντων και για τη διάθεση αυτών,

β) για τον τόπο εγκατάστασης της μονάδας παραγωγής των προϊόντων,

γ) ότι τηρεί όλους τους υγειονομικούς όρους που προβλέπονται από το στάδιο παραλαβής πρώτων υλών, επεξεργασία παραγωγής, συντήρηση και διάθεση των προϊόντων καθώς και αντίγραφο βιβλίου αστυκτηνιατρικών επιθεωρήσεων θεωρημένο και

δ) ότι τηρεί Βεβαίωση εκπαίδευσης στους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, του προσωπικού που θα απασχοληθεί με την εκτέλεση της σύμβασης.

ε) θα δηλώνεται ότι η παράδοση θα γίνεται σύμφωνα με τους ΕΙΔΙΚΟΥΣ ΟΡΟΥΣ της παρούσας, τους οποίους αποδέχεται ανεπιφύλακτα και εξ' ολοκλήρου.

στ) ότι έλαβαν γνώση των όρων της διακήρυξης των σχετικών με αυτή διατάξεων και των τεχνικών προδιαγραφών και ότι τους αποδέχονται πλήρως και ανεπιφύλακτα,

ζ) θα δηλώνει τα τμήματα για τα οποία συμμετέχει

Οι οικονομικοί φορείς απαιτείται να δηλώνουν την προηγούμενη υλοποίηση παρόμοιων έργων 3 συμβάσεις, συναφούς αντικειμένου δηλαδή αυθημερόν παραγωγή ζεστού φαγητού, συσκευασία και διάθεση (Σημειώνεται ότι η παραγωγική μέθοδος για την υλοποίηση του έργου και κατ' επέκταση η αποδεδειγμένη εμπειρία αφορά αποκλειστικά την μέθοδο cook & serve, αποκλειόμενης άλλης μεθόδου όπως της cook & freeze που αφορά κατεψυγμένο φαγητό) εντός των τριών (3) τελευταίων ετών πριν την δημοσίευση της διακήρυξης, συνολικής αξίας ίσης με το 75% του ενδεικτικού προϋπολογισμού πλέον Φ.Π.Α. για τα είδη που θα συμμετέχει.

Η παράδοση ομοειδών ειδών αποδεικνύεται με την κατάθεση αντιγράφων συμβάσεων και βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης (ολοκλήρωσης του έργου) από την αρμόδια Δημόσια αρχή εάν ο αποδέκτης είναι Δημόσια Αρχή.

Εάν ο αποδέκτης είναι Ιδιωτικός φορέας, αντίγραφα από επίσημα παραστατικά και βεβαίωση του αποδέκτη των προμηθειών.

#### **Ε. Δάνεια Εμπειρία Τεχνοοικονομικής Επάρκειας :**

**(Αφορά τις απαιτήσεις των στοιχείων της τεχνικής - επαγγελματικής επάρκειας και οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια προσφοράς).**

Οι οικονομικοί φορείς μπορούν, όσον αφορά τα κριτήρια της οικονομικής και χρηματοοικονομικής επάρκειας καθώς και τα σχετικά με την τεχνική και επαγγελματική επάρκεια, να στηρίζονται στις ικανότητες άλλων φορέων, ασχέτως της νομικής φύσης των δεσμών τους με αυτούς. Στην περίπτωση αυτή, αποδεικνύουν ότι θα έχουν στη διάθεσή τους αναγκαίους πόρους, με την προσκόμιση της σχετικής δέσμευσης των φορέων στην ικανότητα των οποίων στηρίζονται.

Όταν οι οικονομικοί φορείς στηρίζονται στις ικανότητες άλλων φορέων όσον αφορά τα κριτήρια που σχετίζονται με την απαιτούμενη με τη διακήρυξη οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια, οι εν λόγω οικονομικοί φορείς και αυτοί στους οποίους στηρίζονται είναι από κοινού υπεύθυνοι για την εκτέλεση της σύμβασης.

Υπό τους ίδιους όρους οι ενώσεις οικονομικών φορέων μπορούν να στηρίζονται στις ικανότητες των συμμετεχόντων στην ένωση ή άλλων φορέων.

Εφόσον ο υποψήφιος οικονομικός φορέας επικαλείται τη δάνεια εμπειρία άλλων οικονομικών φορέων για την εκτέλεση της παρούσας προμήθειας τότε θα πρέπει να συμπληρωθεί χωριστό ΕΕΕΣ υπογεγραμμένο ψηφιακά, και από τον φορέα που «δανείζει» την τεχνικοοικονομική εμπειρία. Επιπροσθέτως θα πρέπει να κατατεθούν όλα τα πιστοποιητικά της οικονομικής και χρηματοοικονομικής επάρκειας καθώς και της τεχνικής

και επαγγελματικής ικανότητας για τον άλλο φορέα ανάλογα με το τμήμα της δάνειας εμπειρίας που επικαλείται ο οικονομικός φορέας για τον άλλο φορέα.

Εάν ο οικονομικός φορέας έχει αποφασίσει να αναθέσει τμήμα της σύμβασης σε τρίτους υπό μορφή υπεργολαβίας και στηρίζεται στις ικανότητες του υπεργολάβου για την εκτέλεση του εν λόγω τμήματος, τότε θα πρέπει να συμπληρωθεί χωριστό ΕΕΕΣ υπογεγραμμένο ψηφιακά για τους σχετικούς υπεργολάβους. Επιπροσθέτως θα πρέπει να κατατεθούν όλα τα πιστοποιητικά της οικονομικής και χρηματοοικονομικής επάρκειας καθώς και της τεχνικής και επαγγελματικής ικανότητας για τον άλλο φορέα ανάλογα με το τμήμα της δάνειας εμπειρίας που επικαλείται ο οικονομικός φορέας για τον άλλο φορέα.

Η σχετική δέσμευση των φορέων στην ικανότητα των οποίων στηρίζονται οι συμμετέχοντες θα αποδεικνύεται με κάθε νομιμοποιητικό έγγραφο όπως με ιδιωτικό συμφωνητικό συνεργασίας και θα καταθέτεται από τον προσωρινό ανάδοχο στα δικαιολογητικά κατακύρωσης.

**ΣΤΑ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΡΟΣΩΡΙΝΟ ΑΝΑΔΟΧΟ :**

Κατάθεση από τους οικονομικούς φορείς που εμπíπτουν στο ν.2939/2001 Πιστοποιητικό εγγραφής στο εθνικό μητρώο παραγωγών ΕΜΠΑ.

μ μ  
Partali Aleka  
μ

- 080001