



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΔΗΜΟΣ ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ & ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΩΝ**

Δ/νση: ΛΗΛΑΝΤΙΩΝ & ΜΕΓΑΣΘΕΝΟΥΣ
Τ.Κ.: 34100
Πληροφορίες: Κούμαρος Αντώνιος– Αλεξίου Μαρία
Τηλέφωνο: 22213-55172, 73
Email: antonios.koumaros@dchalkideon.gr
Email: maria.alexiou@dchalkideon.gr

ΜΕΛΕΤΗ: «Σίτιση μαθητών Μουσικού
Σχολείου Χαλκίδας για τα σχολικά έτη
2026-2027 & 2027-2028»

CPV: 55524000-9 «Υπηρεσίες τροφοδοσίας σχολείων με έτοιμα γεύματα».

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ	Ανοικτός Μειοδοτικός Ηλεκτρονικός Διαγωνισμός (κάτω των ορίων) με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά με μόνο κριτήριο την χαμηλότερη τιμή για το σύνολο των υπό προμήθεια ειδών
ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ	Είναι η σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Χαλκίδας για τα σχολικά έτη 2026-2027 & 2027-2028 και θα παραχθούν υπηρεσίες τροφοδοσίας για την προμήθεια ετοιμών γευμάτων.
ΑΝΑΘΕΤΟΥΣΑ ΑΡΧΗ	Δήμος Χαλκιδέων Ταχ.Δ/νση: Μεγασθένους και Ληλαντίων 34
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ	Προϋπολογισθείσα δαπάνη: 242.235,84 (συμπεριλαμβανόμενου Φ.Π.Α. 13%)
ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ	Υπουργείου Εσωτερικών Ταμείο Παρακαταθηκών και Δανείων «Κεντρικοί Αυτοτελείς Πόροι των Δήμων» & ΙΔΙΟΙ ΠΟΡΟΙ
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΙΣΧΥΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	360 ημέρες από την επομένη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής προσφορών

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- Γενική Συγγραφή Υποχρεώσεων
- Τεχνική Έκθεση
- Προϋπολογισμός

Άρθρο 1

Τεχνική Έκθεση-Προϋπολογισθείσα Δαπάνη

Αντικείμενο της παρούσας μελέτης είναι η προμήθεια - υπηρεσία τροφοδοσίας έτοιμου φαγητού (πλήρες μεσημβρινό γεύμα) για την σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Χαλκίδας για δύο έτη .

Βάσει του έγγραφου 654/19-06-2026 «ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΑΘΗΤΩΝ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2026 - 2027» του Μουσικού Σχολείου Χαλκίδας (με απόκλιση +/- 10% από τον δοθέντα αριθμό μαθητών ήτοι 158) έως και εκατόν εβδομήντα τέσσερα (174) μαθητών του Μουσικού Σχολείου Χαλκίδας (Μουσικό Γυμνάσιο και Γενικό Μουσικό Λύκειο). [Με την παρ.2 του άρθρου 69 του Ν.4257/14 (ΦΕΚ 93/14.04.2014 τεύχος Α') προστίθεται εδάφιο 18 στην παρ. 4 του άρθρου 94 του ν. 3852/2010 (Α' 87), με ισχύ από 1.7.2013 με το οποίο ανατίθεται στους Δήμους η αρμοδιότητα της σίτισης των μαθητών μουσικών και καλλιτεχνικών σχολείων.

Συγκεκριμένα θα γίνει παροχή υπηρεσιών παρασκευής, συσκευασίας και διανομής 48.720 ζεστών γευμάτων σε εκατόν εβδομήντα τέσσερις (174) μαθητές του μουσικού σχολείου κατά τις διδακτικές ημέρες των σχολικών ετών 2026-2027 & 2027-2028, όπως προκύπτουν από το αριθ. 56/10-07-2026 έγγραφο της Σχολικής Επιτροπής των Μονάδων της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης.

Η συνολική δαπάνη, ανέρχεται σε **242.235,84 €** συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 13% και θα βαρύνει τις πιστώσεις της Σχολικής Επιτροπής Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης Δήμου Χαλκιδέων.

Η δαπάνη θα καλυφθεί από την κατανομή του λογαριασμού του Υπουργείου Εσωτερικών που τηρείται στο Ταμείο Παρακαταθηκών και Δανείων με τίτλο: «Κεντρικοί Αυτοτελείς Πόροι των Δήμων» και η οποία θα διατεθεί στην αρμόδια Σχολική Επιτροπή.

Άρθρο 2

Ενδεικτικός Προϋπολογισμός

Σίτιση των Μαθητών του Μουσικού Σχολείου Χαλκίδας Ν.4257/2014 Άρθρο 69 παρ. 2 & ΚΥΑ 38347/27-7-2018					
Περιγραφή	Μαθητές	Ημέρες	Συνολικός αριθμός γευμάτων	Ενδεικτική Τιμή γεύματος (€)	Συνολική Ενδεικτική Τιμή (€)

Παροχή έτοιμου φαγητού για τη σίτιση μαθητών Μουσικού Σχολείου Χαλκίδας σχολικού έτους 2026 – 2027 & 2027 - 2028	174	280	48.720	4,40	214.368,00
				Σύνολο	214.368,00
				Φ.Π.Α. 13%	27.867,84
				Γενικό Σύνολο	242.235,84

CPV: 55524000-9 «Υπηρεσίες τροφοδοσίας σχολείων με έτοιμα γεύματα».

Λόγω της μεταβατικής περιόδου των Σχολικών Επιτροπών της Α΄ και Β΄ Βάθμιας Εκπαίδευσης και την συγχώνευση τους από το Δήμο, αδυνατεί να δεσμευθεί άμεσα ποσό στον προϋπολογισμό 2026 του Δήμου για την σίτιση του Μουσικού Σχολείου Χαλκίδας.

Άρθρο 3

Τεχνικές Προδιαγραφές

Οι παρεχόμενες υπηρεσίες (Ζεστά Σχολικά Γεύματα) πρέπει να πληρούν τις παρακάτω Τεχνικές Προδιαγραφές. Οι τεχνικές προδιαγραφές εκπονήθηκαν λαμβάνοντας υπόψη α) το με αρ. πρωτ. 233681/3691/17-10-2019 έγγραφο της Διεύθυνσης Δημόσιας Υγείας & Κοινωνικής και β) το με αρ. πρωτ. Δ1β/ΓΠ 10182 / 5-3-2019 έγγραφο του Υπουργείου Υγείας. Πιο αναλυτικά, οι προδιαγραφές αυτές έχουν ως εξής:

A. Ο προμηθευτής υποχρεούται στην προμήθεια - παροχή ημερήσιων γευμάτων σε όλους τους εγγεγραμμένους μαθητές του Μουσικού Σχολείου Χαλκίδας. Ο ακριβής αριθμός των ημερήσιων γευμάτων δηλώνεται με έγγραφο του Διευθυντή του Σχολείου προς τον προμηθευτή κατά την έναρξη εκτέλεσης της παρούσας σύμβασης. Οι τυχόν μεταβολές που θα προκύψουν στις ποσότητες των γευμάτων, θα γνωστοποιούνται άμεσα και εγγράφως στον προμηθευτή.

Σε περίπτωση αναστολής της δια ζώσης εκπαίδευσης λόγω ανωτέρας βίας, η αρμόδια Σχολική Επιτροπή δεν φέρει καμία ευθύνη και καμία υποχρέωση καταβολής οιασδήποτε αμοιβής ή αποζημίωσης στον προμηθευτή για όλο το διάστημα της αναστολής. Η σύμβαση αναστέλλεται για όσο χρονικό διάστημα διαρκεί η αναστολή της δια ζώσης εκπαίδευσης (π.χ. λόγω κυβερνητικής εντολής για κλείσιμο σχολείων - covid)

B. Γενικές Απαιτήσεις - Χαρακτηριστικά Προϊόντος

B.1. Το πλήρες πενθήμερο διαιτολόγιο περιγράφεται στον Πίνακα 1 του παρόντος. Ο προμηθευτής θα αναλάβει την παρασκευή και συσκευασία των γευμάτων του Πίνακα 1 του παρόντος και αντίστοιχα, την καθημερινή διανομή αυτών στο σχολείο.

B.2. Η παραγωγή, μεταποίηση, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά και διακίνηση των γευμάτων θα πρέπει να πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ο προμηθευτής - οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

B.3. Τυχόν αλλαγές στο διαιτολόγιο από τον προμηθευτή λόγω έλλειψης τροφίμων στην αγορά, μπορούν να γίνουν με τη σύμφωνη γνώμη της Αναθέτουσας αρχής, υπό την προϋπόθεση ότι το νέο μενού είναι ίσης θρεπτικής αξίας, ισάξιας ποιότητας και ποσότητας είδους. Τυχόν αλλαγές στο μενού του προμηθευτή, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά μπορούν να γίνουν μετά από έγκριση της Διεύθυνσης του σχολείου, ο προμηθευτής υποχρεούται να καταβάλει κάθε προσπάθεια για την καλύτερη ποιοτική σύνθεση των μερίδων καθώς και του βάρους τους.

B.4. Ο Προμηθευτής ενημερώνεται συγκεντρωτικά κατά την υπογραφή της σύμβασης και κατά τη διάρκεια εκτέλεσης αυτής, σχετικά με τον αριθμό των μαθητών που θα σιτιστούν και τον αριθμό των μαθητών για τους οποίους απαιτείται εναλλακτικό μενού, εξαιτίας παραγόντων υγείας (π.χ. τροφικές αλλεργίες, σακχαρώδη διαβήτη κ.α.), ανά τμήμα της σχολικής μονάδας. Για τους μαθητές αυτούς, θα παρέχεται εναλλακτικό μενού ημέρας, προσαρμοσμένο στους ιδιαίτερους διατροφικούς περιορισμούς. Κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης, η σχολική μονάδα θα πρέπει να ενημερώνει απευθείας τον προμηθευτή (τόσο τηλεφωνικά όσο και μέσω email) για τυχόν αλλαγές στον αριθμό των παραδοτέων που θα προκύψουν από υπεύθυνες δηλώσεις νέων μαθητών.

B.5. Τα τρόφιμα και γενικά 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 ισχύουσες υγειονομικές, αγορανομικές και αστυκτηνιατρικές διατάξεις. Επιπλέον δεν θα περιέχουν πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές κ.λ.π. (E)) που χαρακτηρίζονται σαν επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία. Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να παρασκευάζονται με χρήση **παρθένου ελαιόλαδου**.

Ενδεικτικές μερίδες και το είδος των πρώτων υλών είναι οι ακόλουθες:

ΚΡΕΑΣ (μοσχάρι): νωπό, αρίστης ποιότητας από σπάλα ή μπούτι (μοσχάρι), από την εγχώρια αγορά (συμπεριλαμβανομένης της Ε.Ε.), με βάρος 120-150 γρ (τελικό προϊόν).

ΚΙΜΑΣ (μοσχάρι): νωπός, αρίστης ποιότητας από καθαρό άπαχο μυϊκό κρέας από την εγχώρια αγορά (συμπεριλαμβανομένης της Ε.Ε.) με βάρος 110-120.γρ (τελικό προϊόν).

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.).

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ: νωπό, αρίστης ποιότητας, από στήθος ή μπούτι από την εγχώρια αγορά, με βάρος 130-150 γρ (τελικό προϊόν). 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. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

ΨΑΡΙΑ: νωπά ή βαθιάς καταψύξεως Α' ποιότητας με βάρος 100-130 γρ (τελικό προϊόν χωρίς κόκκαλα). 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, ΓΛΩΣΣΑ, ΒΑΚΑΛΑΟΣ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ), τα δύο τελευταία είδη 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.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ: Α ποιότητας & οργανοληπτικών χαρακτήρων ελληνικής παραγωγής με βάρος τουλάχιστον 300 γρ (τελικό προϊόν μαζί με την σάλτσα). Τα ζυμαρικά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα από σιμιγδάλι ή από άλευρο ολικής άλεσης μακαρονοποιίας από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραινόμενα 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.

ΡΥΖΙΑ: Αρίστης ποιότητας & οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ελληνικής παραγωγής με βάρος τουλάχιστον 200 γρ (τελικό προϊόν χωρίς την σάλτσα).

ΟΣΠΡΙΑ: Όλα Α διαλογής με άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (φακές, ρεβίθια) αρίστης ποιότητας από την εγχώρια αγορά παραγωγής με βάρος 240-260 γρ (τελικό προϊόν).

ΑΥΓΑ: Αρίστης ποιότητας καθορισμένου ωοσκοπικού κέντρου & οργανοληπτικών χαρακτήρων ελληνικής παραγωγής.

ΠΙΤΕΣ: Το βάρος ανά τεμάχιο θα είναι τουλάχιστον 150 γρ ψημένη.

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ: Το βάρος θα είναι τουλάχιστον 120 γρ (τελικό προϊόν), (ρύζι-πατάτες-κιμάς).

ΛΑΧΑΝΙΚΑ – ΧΟΡΤΑΡΙΚΑ: νωπά αρίστης ποιότητας, από την εγχώρια αγορά, με άμεμπτα & ανεπίληπτα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Θα γίνεται εναλλαγή καθ' όλη την διάρκεια του έτους, με βάση την εποχή προκειμένου να χρησιμοποιούνται μονό νωπά. Σε περίπτωση μη διαθέσιμων στην αγορά νωπών λαχανικών θα χρησιμοποιούνται αρίστης ποιότητας κατεψυγμένα (φασολάκια-αρακάς εκτός σαλατών).

ΦΡΟΥΤΑ: Εποχής, αρίστης ποιότητας, με άμεμπτα & ανεπίληπτα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, από την εγχώρια αγορά και θα είναι συσκευασμένα ατομικά σε σελοφάν (εκτός της μπανάνας). Συγκεκριμένα:

Πορτοκάλι τουλάχιστον 200 γρ.

Μήλο τουλάχιστον 200 γρ.

Αχλάδι τουλάχιστον 140 γρ.

Μανταρίνια 2 τεμ.

Μπανάνα 1 τεμ .

Απαγορεύεται η ύπαρξη ελαττωματικών φρούτων στην ποσότητα προς κατανάλωση που μεταφέρεται στα σχολεία.

ΕΛΑΙΑ: Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Α ποιότητας, για την παρασκευή σαλάτας, φαγητού, από την εγχώρια αγορά.

ΨΩΜΙ : άρτος ολικής άλεσης να περιέχει το σύνολο του κόκκου του σιταριού (ενδοσπέρμιο, πίτουρο, φύτρο), το οποίο έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες από πολλούς κοινούς τύπους ψωμιού, συχνά είναι πιο σκούρο στο χρώμα και πυκνότερο από το ψωμί που γίνεται από αλεύρι σίτου και να φτιάχνεται με φυσικό προζύμι. Το αλεύρι ολικής να είναι τουλάχιστον 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου, πλήρως απαλλαγμένο από trans, να είναι χαμηλής περιεκτικότητας σε καστανή ζάχαρη και αλάτι. Να είναι καλά ψημένος (ατομικό ψωμάκι περίπου 60-70 γρ). **Το ατομικό ψωμάκι - αρτίδιο θα είναι σε σφραγισμένη ατομική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα στην οποία θα φαίνεται η ημερομηνία συσκευασίας.**

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ: Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιείται πρέπει να είναι παρθένο, ελληνικής παραγωγής ή προέλευσης Ε.Ε., σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και με τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις και τους κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

ΤΥΡΙΑ: Φέτα ποπ αρίστης ποιότητας & οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ελληνικής παραγωγής με βάρος τουλάχιστον 40 γρ. Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, παραγόμενο από πρόβειο ή με μείγμα πρόβιου - γίδινου 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,
- β) η τοποθεσία του τυροκομείου,
- γ) και η ημερομηνία παραγωγής.

Τα τρίμματα καθώς και μετουσιωμένα ή υποκατάστατα τυριού αποκλείονται.

ΣΑΛΑΤΕΣ: Όλες παρασκευάζονται λίγη ώρα πριν τη διάθεση τους, από λαχανικά νωπά άριστων οργανοληπτικών χαρακτήρων. Οι εναλλαγές τους κατά είδος, θα στηρίζονται στις εκάστοτε εποχές τους ώστε να εξασφαλίζεται στο μέγιστο ότι τα λαχανικά θα είναι νωπά & στην παρασκευή τους θα χρησιμοποιείται μόνο παρθένο ελαιόλαδο. Συγκεκριμένα:

- Φυλλώδη (Μαρούλι κτλ) τουλάχιστον 85 γρ
- Λάχανο τουλάχιστον 100 γρ
- Βραστές τουλάχιστον 120 γρ
- αγγούρι ή ντομάτα τουλάχιστον 120 γρ

B.6. Τα κρέατα που θα χρησιμοποιούνται θα είναι νωπά, απολιπασμένα και αποστεωμένα, τα πουλερικά θα είναι νωπά και σε μορφή φιλέτου και τα ψάρια θα είναι πρόσφατης κατάψυξης (εκτός από τη τσιπούρα και το λαβράκι) τελικό προϊόν χωρίς κόκκαλα κατά μέγιστο τρεις μήνες πριν την ημερομηνία παρασκευής του φαγητού. Το ψωμί θα προσφέρεται καθημερινά μαζί με το γεύμα.

B.7. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παράγει τα σχολικά γεύματα την ίδια ημέρα με την διανομή, αποκλειόμενης της μεθόδου προκατάψυξης τύπου cook and freeze και σύμφωνα με τους όρους της κείμενης Ευρωπαϊκής και Ελληνικής νομοθεσίας, **επί ποινή αποκλεισμού**. Επίσης, θα πρέπει να τηρεί πλήρες σύστημα ιχνηλασιμότητας και έντυπα παραγωγής, από τα οποία να προκύπτει ότι τηρεί την παραπάνω διαδικασία. Σε περίπτωση που μέρος των προσφερόμενων γευμάτων δεν είναι παρασκευασμένα από τον ίδιο τον προμηθευτή, τότε αυτός οφείλει με δική του ευθύνη να διασφαλίσει τον παραπάνω όρο.

B.8. Τα Μακροσκοπικά και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά των γευμάτων πρέπει να είναι άμεμπτα και χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες και το χρώμα, η υφή, η οσμή και η γεύση τους να είναι χαρακτηριστικά του είδους και των συστατικών τους. Δεν πρέπει να παρουσιάζουν σημάδια σήψης, ευρωτίωσης ή άλλης αλλοίωσης και αποκλείονται από την κατανάλωση γεύματα τα οποία παρουσιάζουν νεκρά ή ζωντανά ακάρεα, σκώληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.

Γ. Συσκευασία – Μεταφορά

Γ.1. Το κάθε προσφερόμενο γεύμα θα είναι ατομικά συσκευασμένο ανά είδος (ζεστό φαγητό και συνοδευτικό) σε πλαστικούς περιέκτες μιας χρήσεως (C-PET, A-PET & PP), που θα κλείνουν αεροστεγώς, ώστε να μην επιτρέπουν τις διαρροές κατά τη μεταφορά και να προστατεύουν τα τρόφιμα από σκόνη, έντομα και άλλες ρυπάνσεις. Το ψωμί θα είναι συσκευασμένο σε κλειστές ατομικές συσκευασίες. Ο τρόπος κλεισίματος όλων των περιεκτών δεν θα πρέπει να δημιουργεί ιδιαίτερες δυσκολίες κατά το άνοιγμα από τους τελικούς καταναλωτές. Οι περιέκτες θα είναι από υλικό κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός ΕΚ 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική.

Γ.2. Το ημερήσιο γεύμα **θα διανέμεται ζεστό** (μεταφορά σε κατάλληλους για το σκοπό αυτό θερμοθαλάμους, θερμομπόξ) και θα ομαδοποιείται ανάλογα με τον αριθμό των παιδιών σε κάθε τάξη. Η μεταφορά των μερίδων, με φροντίδα του προμηθευτή, θα πρέπει να πληροί όλους τους νόμους και κανόνες προφύλαξης και καθαριότητας.

Γ.3. Τα γεύματα θα είναι τοποθετημένα σε ειδικούς θερμοθαλάμους μεταφοράς τροφίμων (θερμομπόξ) με τον ασφαλή ενδεδειγμένο τρόπο. Οι σαλάτες θα μεταφέρονται σε ισοθερμικούς περιέκτες.

Γ.4. Απαγορεύεται η εκ μέρους του προμηθευτή εγκατάσταση και λειτουργία δικτύου και δεξαμενής υγραερίου ή οποιοδήποτε άλλου εύφλεκτου υλικού σε κανένα χώρο του σχολείου.

Γ.5. Η διανομή των γευμάτων κατά τη διάρκεια της Σύμβασης, θα πραγματοποιείται σε καθημερινή βάση και για όλες τις ημέρες λειτουργίας του σχολείου.

Επισημαίνεται ότι σε περιπτώσεις **προγραμματισμένης μη λειτουργίας** της σχολικής μονάδας συνολικά ή μερικώς (π.χ. μιας τάξης αυτής), όπως σχολικές εκδρομές, τοπικές αργίες, εκλογές, επιμορφωτικά σεμινάρια διδασκόντων κ.λ.π, που συνεπάγεται την συνολική ή μερική αντίστοιχα, ακύρωση των παραδιδόμενων γευμάτων ο Διευθυντής της σχολικής μονάδας, θα πρέπει να ενημερώνει εγγράφως (μέσω e-mail) τον Προμηθευτή **το αργότερο μέχρι τις 12:00 το μεσημέρι) της προηγούμενης ημέρας.**

Σε κάθε άλλη περίπτωση, αιφνίδιας αναστολής λειτουργίας της σχολικής μονάδας, οι παραπάνω υπεύθυνοι οφείλουν να ενημερώνουν αμελλητί με κάθε πρόσφορο μέσο τον Προμηθευτή.

Επιπλέον, η σχολική μονάδα είναι υπεύθυνη για την έγκαιρη ενημέρωση του Προμηθευτή, για τυχόν μεταβολές του καθημερινού αριθμού αλλά και του είδους των γευμάτων (πχ νέοι μαθητές που επιθυμούν εκ των υστέρων να συμμετέχουν στο πρόγραμμα, αλλαγές στο διαιτολόγιο των μαθητών με αλλεργίες ή δυσανεξίες).

Γ.6. Θα πρέπει να τηρείται ο έγκαιρος χρόνος άφιξης των γευμάτων στο σχολείο κάθε εργάσιμη ημέρα, που θα καθοριστεί από τη Διεύθυνση του σχολείου. Το βάρος των μερίδων των γευμάτων καθώς και η ποιότητά τους θα πρέπει να είναι σύμφωνη με την Αγορανομική Διάταξη 7/2009 (ΦΕΚ 1388 Β΄/13-07-2009), όπως ισχύει.

Γ.7. Η μεταφορά των γευμάτων θα γίνεται από οχήματα μεταφοράς που θα διαθέτουν σχετική άδεια μεταφοράς τροφίμων και ποτών και οι χειριστές (μεταφορείς) θα πρέπει να διαθέτουν πιστοποιητικά υγείας σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Γ.8. Τα ημερήσια γεύματα θα μεταφέρονται στο σχολείο, με κατάλληλο όχημα, το οποίο θα διαθέτει άδεια κυκλοφορίας από την Διεύθυνση Μεταφορών της οικείας περιφέρειας από την οποία θα προκύπτει με σαφήνεια ότι μπορεί να μεταφέρει έτοιμα φαγητά.

Γ.9. Κάθε συσκευασία θα συνοδεύεται από σετ επαναχρησιμοποιούμενων μαχαιροπίρουνων (πιρούνι, κουτάλι, μαχαίρι), μαζί με κατάλληλη πλαστική θήκη, για κάθε μαθητή. Χαρτοπετσέτες θα χορηγούνται σε οικονομική συσκευασία στη Διεύθυνση του σχολείου.

Γ.10. Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφεται η ημερομηνία παρασκευής και τα συστατικά του γεύματος (π.χ σαλάτα εποχής και κυρίως ζεστό πιάτο).

Γ.11. Η Αναθέτουσα Αρχή, σε συνεργασία με τη Περιφέρεια, διενεργεί τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παρασκευής και συσκευασίας των γευμάτων, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Παράλληλα ελέγχει και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια γευμάτων και των Α' υλών αυτών. Επίσης, ελέγχει το βάρος των μερίδων και των χρησιμοποιούμενων υλικών και τα χαρακτηριστικά των Α' υλών για την παρασκευή των γευμάτων.

Δ. ΠΙΝΑΚΑΣ 1 - Προτεινόμενο ενδεικτικό εβδομαδιαίο διαιτολόγιο

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΨΩΜΙ, ΝΩΠΟ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙ ΜΕ ΡΥΖΙ ή ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ	ΦΑΚΕΣ ή ΦΑΚΟΡΥΖΟ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ ,ΑΥΓΟ	ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ ,ΑΥΓΟ	ΑΡΑΚΑΣ ή ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ ,ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΡΙΖΟΤΟ, ΨΩΜΙ, ΝΩΠΟ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙ ΜΕ ΡΥΖΙ ή ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ	ΦΑΣΟΛΑΔΑ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ ,ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ ,ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ ,ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ή ΠΟΥΡΕ ,ΨΩΜΙ, ΝΩΠΟ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙ ΜΕ ΡΥΖΙ ή ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ	ΡΕΒΥΘΙΑ ΛΕΜΟΝΑΤΑ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ ,ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ ,ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ ή ΛΑΧΑΝΟΡΥΖΟ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ ,ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΡΙΖΟΤΟ ΨΩΜΙ, ΝΩΠΟ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙ ΜΕ ΡΥΖΙ ή ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ	ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ ,ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ ,ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ	ΠΕΝΝΕΣ ΟΛΙΚΗΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ή ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (ΤΟΥΡΛΟΥ) ΨΩΜΙ, ΣΑΛΑΤΑ ,ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ

Σημείωση

Η Διεύθυνση του Σχολείου αναρτά σε καθορισμένο και εμφανές σημείο το εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης για να λάβουν γνώση όλοι οι μαθητές του Σχολείου. Επίσης, ένα αντίγραφο στέλνεται στον αντίστοιχο Προϊστάμενο της Διεύθυνσης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και ένα στην ΣΕΔΕ.

Η Διεύθυνση του Σχολείου διατηρεί το δικαίωμα της αναστολής της σίτισης σε ημέρες αργιών, εορτών 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.). Επιπλέον, η Διεύθυνση του σχολείου μπορεί να απαιτεί την περικοπή ορισμένων γευμάτων έως και το ήμισυ επί του συνόλου ημερησίως, όποτε το κρίνει αναγκαίο (πχ απουσίες μαθητών).

Με την καθημερινή παράδοση, θα γίνεται καταμέτρηση των γευμάτων από τον εκπρόσωπο της εταιρείας και από δύο μέλη του συλλόγου διδασκόντων και θα καταθέτουν στον διευθυντή του σχολείου το δελτίο παραλαβής καθώς και θα παραδίδεται δείγμα γεύματος για δοκιμή από τους παραπάνω αρμοδίους του σχολείου.

Σε τακτικά χρονικά διαστήματα, θα ασκείται Υγειονομικός έλεγχος στο χώρο που προετοιμάζονται και παρασκευάζονται τα γεύματα και στο σχολείο. **Όσοι προετοιμάζουν, μεταφέρουν και σερβίρουν το φαγητό στους μαθητές θα πρέπει να είναι υγιείς γεγονός το οποίο θα προκύπτει από επίσημα έγγραφα (βιβλιάρια υγεία 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.

Η αναθέτουσα αρχή μπορεί, μετά από εισήγηση του Διευθυντή του σχολείου, να ζητήσει από τον προμηθευτή να αντικαταστήσει υπάλληλο του για λόγους υγείας, ανάρμοστης συμπεριφοράς ή τη μη τήρηση κανόνων υγιεινής. Σε μια τέτοια περίπτωση, ο Δήμος Χαλκιδέων και το Μουσικό Σχολείο Χαλκίδας, δεν φέρουν καμία ευθύνη και υποχρέωση για καταβολή αποζημίωσης σε οποιονδήποτε.

Η παρασκευή, αποθήκευση, μεταφορά και διανομή έτοιμων προς κατανάλωση γευμάτων πρέπει να πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο, με την εφαρμογή των διαδικασιών που αναπτύσσονται και υλοποιούνται σύμφωνα με τις αρχές του ISO 22000:2005, ή ισοδύναμό του. Θα πρέπει να εφαρμόζεται ο κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29^{ης} Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων, όπως αυτός έχει τροποποιηθεί από τον κανονισμό (ΕΚ) 1019/2008 της Επιτροπής της 17^{ης} Οκτωβρίου 2008 και διορθωθεί από ΕΕ L 226 της 25.6.2004 σ. 3 (852/2004) και έχει μεταφερθεί στην ελληνική νομοθεσία και ισχύει. Επί πλέον, ο προμηθευτής οφείλει όχι μόνο να εφαρμόζει αλλά και να αναθεωρεί την διαδικασία η οποία αναπτύσσεται και υλοποιείται σύμφωνα με τις αρχές του ISO 22000:2005, ή ισοδύναμό του. Η εφαρμογή και ανάπτυξη του παραπάνω συστήματος αποτελεί προϋπόθεση για τη λειτουργία της επιχείρησης του υποψηφίου προμηθευτή.

Ο προμηθευτής είναι αποκλειστικός υπεύθυνος για βλαβερές συνέπειες στην υγεία των μαθητών από τροφική δηλητηρίαση και γενικά για κάθε παρατηρούμενη κακή ποιότητα στα τρόφιμα που προσφέρει.

Σε περίπτωση τέτοιου περιστατικού, ο προμηθευτής:

- α) κηρύσσεται αυτομάτως **ΕΚΠΤΩΤΟΣ** με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου της ΣΕΔΕ,
- β) αναλαμβάνει την πλήρη ιατροφαρμακευτική περίθαλψη και τα έξοδα νοσηλείας των μαθητών που έχουν υποστεί τροφική δηλητηρίαση και
- γ) καταπίπτει η εγγυητική του επιστολή καλής εκτέλεσης.

Δ. Δήλωση της επιχείρησης κατασκευής του τελικού προϊόντος

Πριν και μετά τη σύναψη της σύμβασης, δεν επιτρέπεται η αλλαγή της επιχειρηματικής μονάδας κατασκευής του προσφερόμενου 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 ή διακοπής λειτουργίας του δηλωθέντος εργοστασίου για οποιονδήποτε λόγο ενώ, μετά τη σύναψη της σύμβασης, μπορεί να εγκριθεί η ανωτέρω αλλαγή μετά από αιτιολογημένο αίτημα του προμηθευτή. Σε κάθε περίπτωση, απαιτείται απόφαση του αρμόδιου αποφασίζοντος οργάνου, μετά από γνώση του αρμόδιου συλλογικού οργάνου.

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:

- (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.**
- (4) Άδεια λειτουργίας μονάδας παρασκευής έτοιμων φαγητών catering ή έγκριση από την αρμόδια κτηνιατρική υπηρεσία της οικείας Περιφερειακής Ενότητας.**
- (5) Άδειες καταλληλότητας οχημάτων μεταφοράς προϊόντων ζωικής προέλευσης από την αρμόδια κτηνιατρική υπηρεσία της οικείας Περιφερειακής Ενότητας**
- (6) Βεβαιώσεις καταλληλότητας οχημάτων μεταφοράς τροφίμων από την αρμόδια υπηρεσία υγειονομικού ελέγχου της οικείας Περιφερειακής Ενότητας**

Όλα τα πιστοποιητικά πρέπει να είναι σε ισχύ. Τα πιστοποιητικά των περιπτώσεων (1), (2) και (3) θα πρέπει να έχουν διαπίστευση από τον Ε.ΣΥ.Δ. ή από άλλο επίσημο φορέα διαπίστευσης μέλος του οργανισμού «*Ευρωπαϊκή Συνεργασία για την Διαπίστευση*».

Άρθρο 5 **Διάρκεια ισχύος της σύμβασης**

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε δυο σχολικά έτη 2026-2027 & 2027-2028 και **την συνέχιση της και στην επόμενη σχολική χρονιά, έως** την εξάντληση των συμβατικών ποσοτήτων και του συμβατικού ποσού, τίθεται εν ισχύ κατόπιν της υπογραφής του σχετικού συμφωνητικού και θα εκτελεσθεί - ενεργοποιηθεί μετά την λήξη (της ολοκλήρωσης του φυσικού και του οικονομικού αντικειμένου) της υπάρχουσας - τρέχουσας συμβάσης.

Άρθρο 6 **Χρόνοι και τόποι παράδοσης**

Ο προμηθευτής θα παραδίδει τα φαγητά, σύμφωνα με το ημερήσιο πρόγραμμα συσσιτίου, καθημερινά κατά τις ημέρες λειτουργίας του σχολείου σε χώρους και ώρα που θα καθοριστεί ύστερα από συνεννόηση με τον Διευθυντή του Σχολείου.

Ο συμβατικός χρόνος παράδοσης μπορεί να παρατείνεται, πριν από τη λήξη του αρχικού συμβατικού χρόνου παράδοσης, υπό τις ακόλουθες σωρευτικές προϋποθέσεις: α) τηρούνται οι όροι του άρθρου 132 περί τροποποίησης συμβάσεων κατά τη διάρκειά τους, β) έχει εκδοθεί αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινόμενου οργάνου της αναθέτουσας αρχής μετά από γνωμοδότηση αρμόδιου συλλογικού οργάνου, είτε με πρωτοβουλία της αναθέτουσας αρχής και εφόσον συμφωνεί ο προμηθευτής, είτε ύστερα από σχετικό αίτημα του προμηθευτή, το οποίο υποβάλλεται υποχρεωτικά πριν από τη λήξη του συμβατικού χρόνου, γ) το χρονικό διάστημα της παράτασης είναι ίσο ή μικρότερο από τον αρχικό συμβατικό χρόνο παράδοσης. Στην περίπτωση παράτασης του συμβατικού χρόνου παράδοσης, ο χρόνος παράτασης δεν συνυπολογίζεται στον συμβατικό χρόνο παράδοσης.

Αν το υλικό παραδοθεί ή αντικατασταθεί μετά τη λήξη του συμβατικού χρόνου και μέχρι λήξης του χρόνου της παράτασης που χορηγήθηκε, σύμφωνα με το άρθρο 206 του Ν.4412/16, επιβάλλεται πρόστιμο πέντε τοις εκατό (5%) επί της συμβατικής αξίας της ποσότητας που παραδόθηκε εκπρόθεσμα.

Το παραπάνω πρόστιμο υπολογίζεται επί της συμβατικής αξίας των εκπρόθεσμα παραδοθέντων υλικών, χωρίς Φ.Π.Α. Κατά τον υπολογισμό του χρονικού διαστήματος της

καθυστερήσης για παράδοση ή αντικατάστασης των υλικών, με απόφαση του αποφαινομένου οργάνου, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου, δεν λαμβάνεται υπόψη ο χρόνος που παρήλθε πέραν του εύλογου, κατά τα διάφορα στάδια των διαδικασιών, για το οποίο δεν ευθύνεται ο προμηθευτής και παρατείνεται, αντίστοιχα, ο χρόνος παράδοσης.

Η είσπραξη του προστίμου γίνεται με παρακράτηση από το ποσό πληρωμής του προμηθευτή ή, σε περίπτωση ανεπάρκειας ή έλλειψης αυτού, με ισόποση κατάπτωση της εγγύησης καλής εκτέλεσης, εφόσον ο προμηθευτής δεν καταθέσει το απαιτούμενο ποσό.

Σε περίπτωση ένωσης οικονομικών φορέων, το πρόστιμο επιβάλλεται αναλόγως σε όλα τα μέλη της ένωσης.

Με αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινομένου οργάνου, η οποία εκδίδεται ύστερα από γνωμοδότηση του οργάνου της περ. β' της παρ. 11 του άρθρου 221 του ν. 4412/2016, ο συμβατικός χρόνος φόρτωσης παράδοσης των υλικών μπορεί να μετατίθεται. Μετάθεση επιτρέπεται μόνο όταν συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας ή άλλοι ιδιαιτέρως σοβαροί λόγοι, που καθιστούν αντικειμενικώς αδύνατη την εμπρόθεσμη παράδοση των συμβατικών ειδών. Στις περιπτώσεις μετάθεσης του συμβατικού χρόνου φόρτωσης παράδοσης δεν επιβάλλονται κυρώσεις.

Εάν λήξει ο συμβατικός χρόνος παράδοσης, χωρίς να υποβληθεί εγκαίρως αίτημα παράτασης ή, εάν λήξει ο παραταθείς, κατά τα ανωτέρω, χρόνος, χωρίς να παραδοθεί το υλικό, ο προμηθευτής κηρύσσεται έκπτωτος.

Άρθρο 7

Προσωρινή και οριστική παραλαβή των έτοιμων γευμάτων

Οι παραδόσεις των έτοιμων γευμάτων θα πραγματοποιούνται τις ημέρες μαθημάτων κατά τη διάρκεια ισχύος της σύμβασης. Η παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τριμελή επιτροπή παραλαβής, η οποία θα ορίζεται από τον Διευθυντή του σχολείου και θα διενεργεί ποιοτικό και ποσοτικό μακροσκοπικό έλεγχο και θα συντάσσει κατόπιν οριστικό πρωτόκολλο παραλαβής με τα αποτελέσματα των ελέγχων αυτών.

Η προσωρινή και οριστική παραλαβή των υπό προμήθεια ειδών θα γίνει σύμφωνα με τον νόμο 4412/2016 όπως ισχύει σήμερα από την οικεία επιτροπή παραλαβής παρουσία του προμηθευτή. Εάν κατά την παραλαβή διαπιστωθεί απόκλιση από τις συμβατικές τεχνικές προδιαγραφές, η επιτροπή παραλαβής μπορεί να προτείνει ή την τέλεια απόρριψη του

παραλαμβανόμενου είδους ή την αντικατάσταση αυτών. Εφόσον ο προμηθευτής δεν συμμορφωθεί με τις άνω προτάσεις της Επιτροπής, εντός της ίδιας οριζόμενης προθεσμίας, ο Δήμος δικαιούται να προβεί στη τακτοποίηση αυτών, σε βάρος και για λογαριασμό του προμηθευτή και κατά τον προσφορότερο με τις ανάγκες και τα συμφέροντα αυτού τρόπο.

Ο ακριβής αριθμός των ημερήσιων γευμάτων θα δηλώνεται με έγγραφο του Διευθυντή του Σχολείου προς τον προμηθευτή κατά την έναρξη εκτέλεσης της παρούσας σύμβασης. Οι τυχόν μεταβολές στις ποσότητες, ή τροποποιήσεις στις παραδόσεις όταν προκύπτουν, θα είναι πάντα σε συνεννόηση με τον προμηθευτή και θα του γνωστοποιούνται εγγράφως.

Τα έξοδα προετοιμασίας των προς παροχή προμηθειών στους τόπους παράδοσης θα επιβαρύνουν τον προμηθευτή υπέρ του οποίου θα κατακυρωθεί η προμήθεια.

Άρθρο 8

Πληρωμή

Η πληρωμή του προμηθευτή θα γίνει τμηματικά ανάλογα με την με την παράδοση των ειδών, μετά την παραλαβή αυτών από την αρμόδια επιτροπή παραλαβής και με την έκδοση και πρωτοκόλληση αντίστοιχων εξοφλητικών τιμολογίων και εντός 30 ημερών από την έκδοσή τους, μετά την εκκαθάριση της δαπάνης σύμφωνα με το λογιστικό των Ο.Τ.Α., σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις και με την προϋπόθεση ότι έχει προηγηθεί η παραλαβή (ποσοτική και ποιοτική) των ειδών από τη αρμόδια Επιτροπή Παραλαβής και την προσκόμιση από τον προμηθευτή των νόμιμων δικαιολογητικών, βάσει του νόμου 4152/2013 παρ. 5, 6 και 7 της υποπαραγράφου Ζ.

Άρθρο 9

Φόροι, Τέλη, Κρατήσεις

Βάσει των κείμενων διατάξεων τον προμηθευτή τον βαρύνουν όλες οι νόμιμες κρατήσεις φόροι και τέλη, που θα ισχύουν κατά την ημέρα διενέργειας του διαγωνισμού καθώς και τα έξοδα δημοσίευσης στον τύπο. Ο Φ.Π.Α βαρύνει τη Σχολική Επιτροπή Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης.

Άρθρο 10

Εγγύηση

1. Για την έγκυρη συμμετοχή στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης, κατατίθεται από τους συμμετέχοντες οικονομικούς φορείς (προσφέροντες), εγγυητική

επιστολή συμμετοχής στο διαγωνισμό που πρέπει να είναι το 2% της συνολικής ενδεικτικά προϋπολογισθείσης δαπάνης.

2. Για την καλή εκτέλεση της συμβάσεως ο προμηθευτής θα παραδώσει πριν την υπογραφή της σύμβασης εγγυητική επιστολή ποσού που αντιστοιχεί στο 4% επί της συνολικής ενδεικτικά προϋπολογισθείσης δαπάνης και θα επιστραφεί στον προμηθευτή μετά τη λήξη της, για το σύνολο ή μέρος του ποσού στο οποίο αναφέρεται, αν εξαιτίας παραβάσεων των όρων της συμβάσεως ήθελαν καταπέσουν σε βάρος του ποινικές ρήτρες.

Η προμήθεια - υπηρεσία θα γίνει σύμφωνα με τους όρους της μελέτης και της διακήρυξης. Τα δε είδη που περιγράφονται στην προσφορά του προμηθευτή και θα παραδώσει, πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας απόλυτα όμοια με εκείνα όπως αναφέρονται στη μελέτη.

Χαλκίδα, 10-07-2026

Η ΣΥΝΤΑΞΑΣΑ

ΑΛΕΞΙΟΥ ΜΑΡΙΑ

**Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
& ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΩΝ**

ΚΟΥΜΑΡΟΣ ΑΝΤΩΝΗΣ