

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
 ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ
 ΑΡΧΗΓΕΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ
 ΑΣΤΥΝΟΜΙΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ
ΣΧΟΛΗ ΑΣΤΥΦΥΛΑΚΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΔΟΚΙΜΩΝ ΑΣΤΥΦΥΛΑΚΩΝ ΝΑΟΥΣΑΣ
 ΓΡΑΦΕΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
 Ταχ. Δ/ση : 2^ο Χιλ. Ε.Ο. Αγ. Νικολάου
 Ταχ. Κώδικας : 59200 **ΝΑΟΥΣΑ**
 Τηλ. : 2332 0 52361 FAX : 2332 0 22940
ΑΡΙΘΜ. ΠΡΩΤ. : 8007/1/17-γ'

Νάουσα, 21 Αυγούστου 2013

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ - ΟΡΟΙ ΣΥΜΦΩΝΙΩΝ

Του επαναληπτικού διαγωνισμού που θα ενεργηθεί την Παρασκευή **23-08-2013 και ώρα 10.00'** για τη συλλογή και αξιολόγηση προσφορών για παροχή συσσιτίου τριακοσίων είκοσι πέντε (325) Δοκίμων Αστυφυλάκων στην έδρα μας από εταιρίες μαζικής εστίασης catering, κατά το χρονικό διάστημα από 02-09-2012 έως 12-09-2013 και 26-09-2013 έως 29-09-2013, σύμφωνα με:

- την υπ' αριθ. 17358/13/1135104 από 31-07-2013 Δ/γή Σχολής Αστυφυλάκων.
- το Π.Δ. 352/1995 '' Οργανισμός Σχολής Αστυφυλάκων '' ,
- την υπ' αριθ. 8007/1/17-α' από 21-08-2013 διαταγή συγκρότησης επιτροπής Τ.Δ.Α. Νάουσας.
- Το επισυναπτόμενο πρόγραμμα συσσιτίου για τις πτυχιακές εξετάσεις 2013.

1.- Όλες οι συμμετέχουσες επιχειρήσεις στο διαγωνισμό θα προσκομίσουν **μαζί με τις προσφορές τους, την άδεια λειτουργία της** εταιρίας μαζικής εστίασης catering. **Θα δοθεί μία τιμή με Φ.Π.Α. ανά ημέρα.** Η επιλεγθείσα μειοδοτούσα επιχείρηση θα προσκομίσει πριν την έναρξη των εργασιών **βιβλιάρια υγείας** των μαγείρων, καθώς και οποιουδήποτε συμμετέχει κατά την παρασκευή, μεταφορά και σερβιρίσματος των φαγητών. Τήρηση εκ μέρους της επιχείρησης των υγειονομικών, ασφαλιστικών και λοιπών κανονισμών και νόμων.

2.- Οι προσφορές θα δοθούν βάσει του επισυναπτόμενου πίνακα με το πρόγραμμα συσσιτίου περιόδου Σεπτεμβρίου 2013, το οποίο καταρτίστηκε από τους Δοκίμους Αστυφύλακες και θα πληρωθεί από τους ίδιους.

3.- Η διάθεση του φαγητού και των λοιπών ειδών δύναται να γίνεται είτε σε κανονικά σερβίτσια, τα οποία θα φέρνει και θα παραλαμβάνει η επιχείρηση με ίδια μέσα, είτε σε πλαστικά πιάτα και ποτήρια μιας χρήσης (σε οποιαδήποτε περίπτωση τα μαχαιροπήρουνα και τα κουτάλια θα είναι κανονικά μεταλλικά). Δε θα χρησιμοποιηθεί ο εξοπλισμός της υπηρεσίας μας για ετοιμασία φαγητών και πλύσιμο ειδών και υλικών.

4.-Οι ώρες που θα σιτίζονται οι δόκιμοι θα υποδεικνύονται από υπηρεσία μας. Επισημαίνεται ότι τα φαγητά και λοιπά είδη θα είναι στρωμένα στα τραπέζια κατά τον ενδεδειγμένο τρόπο, έτσι ώστε η σίτιση όλων των δοκίμων να διαρκεί περίπου 15' .Μετά το πέρας κάθε γεύματος θα καθαρίζονται – απολυμαίνονται όλα τα τραπέζια, ο χώρος σίτισης και ο χώρος της κουζίνας εάν χρησιμοποιηθεί έστω και κατ' ελάχιστο.

-Ο-

Διοικητής του Τμήματος
Γεώργιος ΤΣΑΠΡΑΝΤΖΗΣ
 Ανθυπαστυνόμος

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΣΥΣΣΕΙΤΙΟΥ

- 1) **ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ**
 - α) Το μοσχάρισιο κρέας που περιέχεται στο συνημμένο πρόγραμμα συσσιτίου, να είναι νοπό και όχι κατεψυγμένο, προερχόμενο από σπάλα, νεαρού βόειου ζώου, βάρους 125 γραμμαρίων ανά μερίδα.
 - β) Η χοιρινή μπριζόλα (σπλομπριζόλα), να είναι νοπή και όχι κατεψυγμένη, βάρους 125 γραμμαρίων ανά μερίδα.
 - γ) Όπου χρησιμοποιηθεί κιμάς, αυτός να είναι μοσχάρισιος, νοπός και όχι κατεψυγμένος. Το μπιφτέκι που περιέχεται στο συνημμένο πρόγραμμα συσσιτίου να είναι βάρους 110 γραμμαρίων ανά μερίδα .
Το βάρος των παραπάνω κρεατικών υπολογίζεται χωρίς σάλτσα, ζωμό και λοιπά είδη με τα οποία έχει παρασκευασθεί.
Όλα τα είδη κρεοπωλείου να είναι ελληνικής προέλευσης.
- 2) **ΕΙΔΗ ΠΤΗΝΑΥΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**
Το κοτόπουλο να είναι αποκλειστικά μπούτι, νοπό και όχι κατεψυγμένο, βάρους 110 γραμμαρίων ανά μερίδα.
- 3) **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΗ - ΠΙΤΣΕΣ**
 - α) Η πίτσα να είναι τύπου σπέσιαλ, [τυρί γκούντα, σάλτσα ντομάτας, ζαμπόν, μπέικον], κατεψυγμένη, βάρους 130 γραμμαρίων.
 - β) Η μπουγάτσα με κρέμα το τεμάχιο να είναι βάρους 95 γραμμαρίων.
- 4) **ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**
 - α) Ο χυμός να είναι φυσικός χυμός πορτοκάλι, σε συσκευασία των 125ml και να αναγράφεται η επωνυμία του.
 - β) Η πραλίνα σοκολάτας, το μέλι, και η μαρμελάδα να είναι δύο τεμάχια των 20 γραμμαρίων ανά άτομο και να αναγράφεται η επωνυμία τους. Το βούτυρο (συντικό) να είναι δύο τεμάχια των 10 γραμμαρίων ανά άτομο και να αναγράφεται η επωνυμία του. Το κρουασάν με γέμιση πραλίνας να είναι συσκευασμένο των 80 γραμμαρίων και να αναγράφεται η επωνυμία του. Τα δημητριακά να είναι σε μερίδα των 50 γραμμαρίων και να αναγράφεται η επωνυμία τους.
- 5) **ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ**
 - α) Το γάλα να είναι 100% ελληνικής προέλευσης, αγελαδινό, πλήρες και φρέσκο, σε συσκευασία των 250ml καθώς και να αναγράφεται η επωνυμία του.
 - β) Το γιαούρτι να είναι 100% ελληνικής προέλευσης αγελαδινό, σε ατομική συσκευασία των 200 γραμμαρίων, καθώς και να αναγράφεται η επωνυμία του.
- 6) **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ**
Ο αρακάς να είναι κατεψυγμένος, βάρους 160 γραμμαρίων ανά μερίδα και να αναγράφεται η επωνυμία του.
- 7) **ΖΥΜΑΡΙΚΑ**
Ο τύπος των ζυμαρικών που θα χρησιμοποιηθεί να είναι για το παστίτσιο, Νο 2 και για τα μακαρόνια, Νο 10 και να διευκρινίζεται η επωνυμία τους. Το παστίτσιο να είναι βάρους 195 γραμμάρια ανά μερίδα. Τα μακαρόνια μαγειρευμένα χωρίς σάλτσα να είναι 220 γραμμάρια. Τα μακαρόνια μαγειρευμένα με κιμά να είναι βάρους 330 γραμμαρίων ανά μερίδα [110 γραμμάρια ο κιμάς και 220 γραμμάρια τα μακαρόνια]. Το κριθαράκι να είναι βάρους 220 γραμμαρίων ανά μερίδα.
- 8) **ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΕΛΑΙΑ**
Στις σαλάτες και στην παρασκευή των γευμάτων, να χρησιμοποιείται ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο και να αναγράφεται η επωνυμία αυτού.
- 9) **ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑΣ**
Η ποσότητα της μερίδας του υαμισού, τύπου χωριάτικο, να είναι 70 γραμμάρια.
- 10) **ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ**
Το βάρος της φέτας να είναι 65 γραμμάρια ανά μερίδα και να αναγράφεται η επωνυμία αυτής.
- 11) **ΡΥΖΙ**
Το ρύζι πλάφι ως γαρνιτούρα να είναι 125 γραμμάρια ανά μερίδα και να αναγράφεται η επωνυμία του.
- 12) **ΠΑΤΑΤΕΣ**
Οι πατάτες φούρνου ως γαρνιτούρα να είναι 150 γραμμάρια ανά μερίδα.
- 13) **ΟΣΠΡΙΑ**
Οι φακές και τα φασόλια σούπα να είναι 350 γραμμάρια ανά μερίδα και να αναγράφεται η επωνυμία τους.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΥΣΕΙΤΙΟΥ ΔΟΚΙΜΩΝ ΑΣΤΥΦΥΛΑΚΩΝ (Ε° Εξάμηνο)

ΔΕΥΤΕΡΑ 02-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - ΒΟΥΤΥΡΟ - ΨΩΜΙ	ΡΥΖΙ - ΜΠΙΦΤΕΚΙ - ΛΑΧΑΝΟΣΑΛΑΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ - ΣΑΛΤΣΑ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ
ΤΡΙΤΗ 03-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	ΠΑΣΙΤΤΣΙΟ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΜΠΑΝΑΝΑ - ΝΕΡΟ
ΤΕΤΑΡΤΗ 04-09-2013	ΧΥΜΟΣ - ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΚΡΕΜΑ	ΦΑΚΕΣ - ΕΛΙΕΣ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΠΕΜΠΤΗ 05-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - ΒΟΥΤΥΡΟ - ΨΩΜΙ	ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ - ΡΥΖΙ - ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	ΡΥΖΙ - ΓΙΑΟΥΡΤΙ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 06-09-2013	ΧΥΜΟΣ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ - ΨΩΜΙ - ΒΟΥΤΥΡΟ	ΦΑΣΟΛΑΔΑ - ΛΑΧΑΝΟΣΑΛΑΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΣΑΒΒΑΤΟ 07-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΜΕΛΙ - ΒΟΥΤΥΡΟ ΨΩΜΙ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΚΥΡΙΑΚΗ 08-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	ΑΡΑΚΑ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΔΕΥΤΕΡΑ 09-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - ΒΟΥΤΥΡΟ - ΨΩΜΙ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ - ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ - ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ
ΤΡΙΤΗ 10-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	ΡΥΖΙ - ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	ΠΙΤΣΑ - ΧΥΜΟΣ
ΤΕΤΑΡΤΗ 11-09-2013	ΧΥΜΟΣ - ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΚΡΕΜΑ	ΦΑΚΕΣ - ΕΛΙΕΣ - ΨΩΜΙ ΝΕΡΟ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ
ΠΕΜΠΤΗ 12-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - ΒΟΥΤΥΡΟ - ΨΩΜΙ	-	-
ΠΕΜΠΤΗ 26-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΠΡΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - ΒΟΥΤΥΡΟ - ΨΩΜΙ	ΦΑΣΟΛΑΔΑ - ΛΑΧΑΝΟΣΑΛΑΤΑ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 27-09-2013	ΛΕΥΚΟ ΓΑΛΛΑ - ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	ΦΑΚΕΣ - ΕΛΙΕΣ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΣΑΒΒΑΤΟ 28-09-2013	ΧΥΜΟΣ - ΜΕΛΙ - ΒΟΥΤΥΡΟ - ΨΩΜΙ	ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ - ΡΥΖΙ - ΦΕΤΑ - ΨΩΜΙ - ΝΕΡΟ	-
ΚΥΡΙΑΚΗ 29-09-2013	ΧΥΜΟΣ - ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	-	-

