

ΝΕΑ ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΚΟΙΝΩΦΕΛΗΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΠΡΕΒΕΖΑΣ
«ΝΕ.ΔΗ.Κ.Ε.Π.»

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

Πρέβεζα, 16/07/2018

Αρ. πρωτ. 350

Δ/νση : Ελ. Βενιζέλου & Μπαχούμη 2
ΠΡΕΒΕΖΑ 48100

ΑΠΟΦΑΣΗ 25/2018

ΘΕΜΑ: Έγκριση διενέργειας απ' ευθείας ανάθεσης της προμήθειας με τίτλο: ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΤΟΙΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ ΓΙΑ ΤΗ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΩΦΕΛΟΥΜΕΝΩΝ ΤΟΥ ΚΗΦΗ ΣΤΟ ΔΗΜΟ ΠΡΕΒΕΖΑΣ και έγκριση τεχνικών προδιαγραφών

Ο Πρόεδρος Δ.Σ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις των άρθρων 209 και 257 του Ν. 3463/06 (Δ.Κ.Κ)
2. Τις διατάξεις του άρθρου 118 του Ν. 4412/2016 (ΦΕΚ 147/08-08-2016 Τεύχος Α)
3. Την αριθμ. 43254/31-7-2007 (ΦΕΚ 1492/17-8-2007 τ. Β') απόφαση ΥΠΕΣΔΔΑ
4. Την αριθμ. 108/2016 απόφαση του Δ.Σ με την οποία μεταβιβάστηκαν αρμοδιότητες του Δ.Σ σχετικές με τις Δημόσιες Συμβάσεις στον Πρόεδρο
5. Το αριθμ. 234/12-06-2018 αίτημα
6. Την αριθμ.52/2018 απόφαση Δ.Σ με την οποία διατέθηκε η απαιτούμενη πίστωση για την αντιμετώπιση της προκαλούμενης δαπάνης σε βάρος του Κ.Α 60.6481.03 του Προϋπολογισμού 2018
7. Την αριθμ. 289/29-06-2018 απόφαση ανάληψης υποχρέωσης για την ύπαρξη σχετικής πίστωσης στο Προϋπολογισμό, τη συνδρομή των προϋποθέσεων της παρ. 1 του άρθρου 4 του Π.Δ 80/16 και τη δέσμευση στα λογιστικά βιβλία της αντίστοιχης πίστωσης με αρ. κατ. α/α 34
8. Την ανάγκη για την προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση των ωφελούμενων της δομής ` ΚΗΦΗ ΣΤΟ ΔΗΜΟ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

ΑΠΟΦΑΣΙΖΟΥΜΕ

1. Εγκρίνουμε τη διενέργεια της προμήθειας με τίτλο: ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΤΟΙΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ ΓΙΑ ΤΗ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΩΦΕΛΟΥΜΕΝΩΝ ΤΟΥ ΚΗΦΗ ΣΤΟ ΔΗΜΟ ΠΡΕΒΕΖΑΣ, για ένα (1) έτος, συνολικού προϋπολογισμού 24.224,64 € συμπεριλαμβανόμενου του ΦΠΑ, με απευθείας ανάθεση.
2. Εγκρίνουμε την μελέτη της υπηρεσίας και καθορίζουμε τις τεχνικές προδιαγραφές για την προμήθεια , ως ακολούθως:

ΜΕΛΕΤΗ

**«ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΤΟΙΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ ΓΙΑ ΤΗ ΣΙΤΙΣΗ
 ΤΩΝ ΩΦΕΛΟΥΜΕΝΩΝ ΤΟΥ «ΚΗΦΗ ΣΤΟ ΔΗΜΟ ΠΡΕΒΕΖΑΣ»**

сρν: 15894200-3 «έτοιμα γεύματα»

ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Με την παρούσα μελέτη προβλέπεται η εκτέλεση της προμήθειας έτοιμου φαγητού «catering», για τη λειτουργία της δομής `ΚΗΦΗ ΣΤΟ ΔΗΜΟ ΠΡΕΒΕΖΑΣ` , συνολικού προϋπολογισμού 23.569,92 συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ, ήτοι:

Είδος προμήθειας	CPV	Ενδεικτική δαπάνη χωρίς ΦΠΑ	ΦΠΑ 24%	Ενδεικτική ή δαπάνη με ΦΠΑ	Κ.Α	Τρόπος κάλυψης της δαπάνης
Σίτιση ωφελούμενων του Κέντρου Ημερήσιας Φροντίδας Ηλικιωμένων (ΚΗΦΗ) στο Δήμο Πρέβεζας	15894200-3	19.536,00	4.688,64	24.224,64	60.6481. 03	Ίδια έσοδα
	ΣΥΝΟΛΟ					

Η δαπάνη θα βαρύνει τον Προϋπολογισμό της ΝΕ.ΔΗ.Κ.Ε.Π , οικ. έτους 2018 και 2019

Η αναφερόμενη προμήθεια θα εκτελεστεί σύμφωνα με τις διατάξεις :

- του Ν.3463/2006

- του Ν. 4412/2016 «Δημόσιες συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών»

Η προμήθεια θα γίνει με απ' ευθείας ανάθεση και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά .

Η διάρκεια της σύμβασης ισχύει από την υπογραφή της και για ένα (1) έτος

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αντικείμενο της ανάθεσης είναι η ανάδειξη αναδόχου για τη σίτιση των 20 ωφελουμένων του Κέντρου Ημερήσιας Φροντίδας Ηλικιωμένων (ΚΗΦΗ) στο Δήμο Πρέβεζας , για χρονικό διάστημα δώδεκα (12) μηνών.

Ο αριθμός των 20 δικαιούχων είναι ενδεικτικός και δύναται να μεταβάλλεται καθημερινά σύμφωνα με τις προκύπτουσες ανάγκες μετά από εισήγηση του υπευθύνου της δομής.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ

Η καθημερινή σίτιση των ωφελουμένων θα γίνεται με μεσημβρινά γεύματα , σε ατομικές μερίδες , θα καλύπτει πέντε (5) ημέρες την εβδομάδα (Δευτέρα έως και Παρασκευή) . Σε περίπτωση αργιών εντός της εβδομάδας , ο ανάδοχος υποχρεούται να παρασκευάζει και να παραδίδει την μερίδα των αργιών την αμέσως προηγούμενη εργάσιμη ημέρα.

Τα προμηθευόμενα είδη θα παραδίδονται με δελτίο αποστολής, στο οποίο θα αναγράφεται κάθε στοιχείο που προβλέπεται από το κώδικα φορολογικών στοιχείων και τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.

Η επιτροπή παραλαβής θα ελέγχει την έγκαιρη και σωστή – ποιοτικά και ποσοτικά – παράδοση του προβλεπόμενου για κάθε ημέρα γεύματος. Ειδικότερα, στις αρμοδιότητες της επιτροπής εμπίπτουν:

- Ο έλεγχος καθαριότητας και της τακτικής απολύμανσης του μεταφορικού μέσου μεταφοράς των μερίδων έτοιμου φαγητού του αναδόχου.
- Ο έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας.
- Ο έλεγχος της ποιότητας, της κατηγορίας και προέλευσης ως και του κάθε ειδικού χαρακτηριστικού γνωρίσματος των παρεχόμενων ειδών.
- Οποιαδήποτε απαιτούμενη εξέταση και τεκμηρίωση (π.χ. μακροσκοπική ή δοκιμή ή φωτογράφιση) των γευμάτων
- Η σύνταξη πρωτοκόλλου παραλαβής ή απόρριψης των προσκομιζόμενων μερίδων έτοιμου φαγητού και η σχετική εισήγηση προς το Δ.Σ της Επιχείρησης.

Κάθε μεσημβρινό γεύμα θα αποτελείται από το κυρίως πιάτο και κουβέρ (αρτίδιο).

Το βάρος της κάθε μερίδας πρέπει να είναι αυτό που προσδιορίζεται από τις ισχύουσες αγορανομικές και λοιπές διατάξεις όπως ισχύουν.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ

Εβδομάδα	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή
1 ^η	Ψάρι με πουρέ	Χοιρινό με ρύζι	Φασολάκια	Κοτόπουλο με πατάτες	Αρακάς ή μπριάμ
2 ^η	Μπιφτέκια με ρύζι	Μακαρόνια με κιμά ή παστίτσιο	Όσπρια	Κοκκινιστό κρέας με ρύζι ή πουρέ	Μακαρόνια με σάλτσα

Τα τρόφιμα και γενικά οι πρώτες ύλες, από τις οποίες θα παρασκευάζονται τα γεύματα και τα συνοδευτικά τους θα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών και των υγειονομικών και αστυκτηνιατρικών διατάξεων.

Τα κρέατα πρέπει να είναι νωπά και τα αρτίδια της ημέρας. Κατ' εξαίρεση το ψάρι δύναται να είναι κατεψυγμένο, πληρώντας σαφώς τις διατάξεις του κανονισμού υγιεινής τροφίμων.

Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να παρασκευάζονται με χρήση παρθένου ελαιόλαδου και χωρίς αλάτι και να μη περιέχουν λίπη και πρόσθετα συστατικά (γαλακτοποιητές – σταθεροποιητές – χρωστικές ουσίες – συντηρητικά κλπ), που χαρακτηρίζονται ως επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία.

Ο ανάδοχος οφείλει να εφαρμόζει και να τηρεί τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις και το σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP ως προς της διασφάλισης της υγιεινής και της ασφάλειας τροφίμων ή να ακολουθεί άλλο διεθνές πρότυπο διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων. Σε περίπτωση που μέρος των προσφερόμενων γευμάτων δεν είναι παρασκευασμένα από τον ίδιο ανάδοχο, τότε αυτός οφείλει με δική του ευθύνη να διασφαλίσει τον παραπάνω όρο.

Τα γεύματα θα παρασκευάζονται αυθημερόν, και θα συσκευάζονται κατά τρόπο που να διασφαλίζονται απόλυτα οι όροι ασφαλούς, αβλαβούς και υγιεινής μεταφοράς και θα συνοδεύεται από κατάλληλα πιρούνια – κουτάλια – μαχαίρια πλαστικά, χαρτοπετσέτες, αλατοπίπερο κλπ.

Τα τρόφιμα θα παραδίδονται καθημερινά στη δομή και θα μεταφέρονται σε κατάλληλα διαμορφωμένο για τη συντήρηση των τροφίμων όχημα, εντός των κλειστών ατομικών δοχείων.

Η μεταφορά των μερίδων θα γίνεται με φροντίδα και ευθύνη και με το προσωπικό του αναδόχου και θα πρέπει να πληροί αυστηρά τους όρους υγιεινής και καθαριότητας, σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

ΓΕΝΙΚΑ

Η παρασκευή, αποθήκευση, μεταφορά ή διανομή ή διάθεση έτοιμων προς κατανάλωση γευμάτων πρέπει να πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο, με την εφαρμογή των διαδικασιών που αναπτύσσονται και υλοποιούνται σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP), με βάση τον κανονισμό 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της Ε.Ε. για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Επί πλέον, ο ανάδοχος οφείλει όχι μόνο να εφαρμόζει αλλά και να αναθεωρεί τη διαδικασία η οποία αναπτύσσεται και υλοποιείται σύμφωνα με τις αρχές του

HACCP. Η εφαρμογή και ανάπτυξη του παραπάνω συστήματος αποτελεί προϋπόθεση για τη λειτουργία της επιχείρησης του υποψηφίου αναδόχου. Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους που υπάγονται στο εστιατόριο, με δικά του έξοδα.

Τα υλικά για την παρασκευή των γευμάτων θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας μελέτης και τους ισχύοντες κανόνες της κείμενης νομοθεσίας.

Παρακάτω παρατίθενται οι προδιαγραφές που πρέπει να διαθέτουν οι πρώτες ύλες για την παρασκευή των προς προμήθεια ετοιμών μερίδων φαγητού των ωφελούμενων των Κέντρων Ημερήσιας Φροντίδας Ηλικιών. Όπως προαναφέρθηκε, η αναθέτουσα αρχή δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα στην ποιότητα του τελικού προς προμήθεια προϊόντος και επομένως θέτει αυστηρές προδιαγραφές σε όλα τα στάδια παρασκευής του (από την προμήθεια των πρώτων υλών έως το σερβίρισμα), **τις οποίες ο ανάδοχος αποδέχεται ανεπιφύλακτα με την υπογραφή της υπεύθυνης δήλωσης της Τεχνικής Προσφοράς, ότι θα τηρεί ενώ αποδέχεται ανεπιφύλακτα κάθε αιφνιδιαστικό έλεγχο της αναθέτουσας αρχής, προκειμένου να διαπιστωθεί αν τηρείται η προμήθεια προϊόντων με τις προδιαγραφές που ορίζει η διακήρυξη και η σύμβαση.**

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ:

1) ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΝΩΠΟ:

Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σημάνσεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Ειδικά για το βόειο κρέας – διευκρινίζεται ότι θα αφορά βόειο νεαρό ζώο 12 έως 24 μηνών – απαιτείται η προσκόμιση ετικέτας επισημάνσης. Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση και τα σφαγεία της να ταξινομούνται με μικρή κατηγορία λίπους. Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσής του στον φορέα δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των +7ο C οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 6,1 και μικρότερη του 5,6 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης. Η μεταφορά του κρέατος προς το φορέα θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Ο κιμάς θα κόπτεται από κρέας που πρέπει να είναι εφοδιασμένο με άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας ζώου που έχει σφαγεί σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και θα παράγεται σε εργοστάσιο νομίμως αδειοδοτούμενο με Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

2) ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ: (τ.65%) 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, να είναι απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα να φέρουν τη σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης. Τα προσκομιζόμενα κοτόπουλα (τ.65%) να είναι αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, στομάχι, καρδιά και έντερα. Τα τεμαχισμένα κοτόπουλα, να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις και να προέρχονται από εγκεκριμένη εγκατάσταση με άδεια και Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

3) ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ: Τα προμηθευόμενα ζυμαρικά να πληρούν τις διατάξεις του κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

4) ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ: Ιδιαίτερη βαρύτητα δίδεται στα έλαια και παράγωγά τους που θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προς παροχή συσσιτίου. Ειδικότερα θα πρέπει

να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 124 της αρ. 15523/31-08-2006 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1187/τ.Β'/31-08-2006). Συγκεκριμένα: Πρόκειται αποκλειστικά για ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

5) ΑΡΤΟΣ – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ: Ο προσφερόμενος άρτος – αρτοσκεύασμα πρέπει να είναι φρέσκος, παραγωγής της ίδιας ημέρας, 70 γρ., παρασκευασμένος από εγκεκριμένους τύπους ή κατηγορίες αλεύρων, σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών.

6) ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ: Τα προσφερόμενα είδη παντοπωλείου θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Όλα τα προς προμήθεια προϊόντα για την παρασκευή του συσσιτίου καθώς και οι μονάδες παραγωγής, συσκευασίας ή διανομής τους πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις Κ.Υ.Α. 15523/31-08- 2006 (ΦΕΚ 1187/τ.Β') και με τους κανονισμούς Ε.Κ. 178/2002 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 στους οποίους περιγράφονται και οι εκάστοτε κυρώσεις.

Η αναθέτουσα αρχή διατηρεί το δικαίωμα, όταν αποδεδειγμένα κρίνει ότι ο ανάδοχος εκτελεί το έργο πλημμελώς και μετά από συνεχή επανάληψη της αντισυμβατικής συμπεριφοράς, να τον καταστήσει έκπτωτο, με όλες τις νόμιμες συνέπειες και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο άρθρο 203 του Ν.4412/2016.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Προμήθεια έτοιμου φαγητού για τη σίτιση των ωφελουμένων του «ΚΗΦΗ ΣΤΟ ΔΗΜΟ ΠΡΕΒΕΖΑΣ», για χρονικό διάστημα 12 μηνών

Ο συνολικός προϋπολογισμός της προμήθειας έτοιμου φαγητού ανέρχεται στο ποσό των **24.224,64 €** συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ και αναλυτικά , έχει ως εξής:

Χρονικό διάστημα	Αριθμός ημερών	Αριθμός ωφελουμένων	Αριθμός μερίδων	Τιμή μερίδας χωρίς ΦΠΑ	Ετήσια δαπάνη
12 μήνες	(α)	(β)	(γ)= α*β	(δ)	(ε)=γ*δ
22 ημέρες *12 μήνες	264	20	5280	3,70	19.536,00
			ΦΠΑ 24%		4.688,64
			ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ		24.224,64

Οι αναφερόμενες τιμές διαμορφώθηκαν μετά από έρευνα της υπηρεσίας στις τρέχουσες τιμές εμπορίου σε αντίστοιχο είδος.

Η ενδεικτική δαπάνη θα βαρύνει τον Κ.Α 60.6481.03 του Προϋπολογισμού οικονομικού έτους 2018 με 12.112,32 € και τον αντίστοιχο κωδικό οικονομικού έτους 2019 με 12.112,32 €.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ Δ.Σ

ΧΡΗΣΤΟΣ ΝΕΣΣΕΡΗΣ