

ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

Προμήθεια γευμάτων για την σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Πρέβεζας για το σχολικό έτος 2020-21 και για την σίτιση των ωφελουμένων του ΚΗΦΗ έτους 2020-21

Περιγραφή είδους		Προϋπολογισμός με Φ.Π.Α. 13%
Σίτιση των μαθητών του μουσικού σχολείου ΠΡΕΒΕΖΑΣ σχολικού έτους 2020-21		149.838,00 €
Σίτιση ωφελούμενων του «Κέντρου Ημερήσιας Φροντίδας Ηλικιωμένων (ΚΗΦΗ) στο Δήμο Πρέβεζας» [2020-2021]		22.075,68 €
	Συνολικός προϋπολογισμός με Φ.Π.Α. 13%	171.913,68€

Επιμέρους μελέτες

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΝΟΜΟΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ
ΔΗΜΟΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ
ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ
ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΤΜΗΜΑ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑ
ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ

**«ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΜΟΥΣΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΠΡΕΒΕΖΑΣ
ΓΙΑ ΤΟ ΣΧΟΛΙΚΟ ΕΤΟΣ 2020-21»**

ΜΕΛΕΤΗ

CPV: 15894210-6 «Σχολικά Γεύματα»

**«ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΜΟΥΣΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΠΡΕΒΕΖΑΣ
ΓΙΑ ΤΟ ΣΧΟΛΙΚΟ ΕΤΟΣ 2020-2021»**

1. ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ-ΠΡΟΜΕΤΡΗΣΗ
2. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ - ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ
3. ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ / ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Α' ΥΛΩΝ
4. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ
5. ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ
6. ΕΝΤΥΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

1.ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ-ΠΡΟΜΕΤΡΗΣΗ

Η παρούσα μελέτη αφορά την προμήθεια έτοιμου φαγητού «catering» (πλήρες μεσημεριανό γεύμα), για τη σίτιση των μαθητών του μουσικού σχολείου ΠΡΕΒΕΖΑΣ, για το σχολικό έτος 2020-2021.

Η μελέτη βασίζεται στο με αρ. Πρωτ. Φ.18/2741/10-6-2020 έγγραφο της Δ/νσης Β/βάθμιας Εκπαίδευσης Πρέβεζας . Ο αριθμός των εργασιμων ημερών υπολογίζεται σε εκατόν εβδομήντα (170) ημέρες περίπου και ο αριθμός των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Πρέβεζας για το σχολικό έτος 2020-2021,κατ' εκτίμηση σε διακόσιους 200.

Ο Ενδεικτικός προϋπολογισμός της προμήθειας ανέρχεται σε 149.838 € **συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α (13%)**. Η δαπάνη θα βαρύνει τον Κ.Α.Ε. 15.6481.00 του προϋπολογισμού του Δήμου, οικ. Έτους 2020 και 2021 αντίστοιχα. Ειδικότερα η δαπάνη θα βαρύνει τον Κ.Α.Ε του προϋπολογισμού οικονομικού έτους 2020 με 59.935 € και τον αντίστοιχο κωδικό οικονομικού έτους 2021 με 89.903 €.

Είδος Προμήθειας	Ενδεικτικός Προϋπ/σμός χωρίς ΦΠΑ	Φ.Π.Α. 13%	Ενδεικτικός Προϋπ/σμός με ΦΠΑ	Κ.Α.Ε.	Τρόπος κάλυψης της δαπάνης
Σίτιση των μαθητών του μουσικού σχολείου ΠΡΕΒΕΖΑΣ σχολικού έτους	132.600 €	17238	149.838 ευρώ	02.15.6481. 000	Επιχορήγηση ΥΠ.ΕΣ.

2020-2021					
-----------	--	--	--	--	--

ΠΡΟΜΕΤΡΗΣΗ

Περιγραφή	Αριθμός ημερών	Αριθμός μαθητών	Αριθμός ημερήσιων γευμάτων	Ημερήσιο κόστος σίτισης ανά μαθητή χωρίς ΦΠΑ	Ετήσια δαπάνη
	(α)	(β)	(γ) = α*β	(δ)	(ε)=γ*δ
Ημερήσιο γεύμα ανά μαθητή	170	200	34000	3,90 €	132600
				ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	132600
				ΦΠΑ	17238
				ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ (€)	149838

2. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ - ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Αντικείμενο του παρόντος διαγωνισμού είναι η ανάδειξη αναδόχου για τη σίτιση των 200 (κατ' εκτίμηση) μαθητών του Μουσικού Σχολείου ΠΡΕΒΕΖΑΣ καθ' όλη τη διάρκεια του σχολικού έτους 2010-2021.

Οι τυχόν αλλαγές που προκύπτουν στις ποσότητες και στις ημέρες παροχής της προμήθειας της σίτισης θα γνωστοποιούνται εγγράφως και εμπρόθεσμα από την Δ/νση του Μουσικού Σχολείου προς τον ανάδοχο.

Ο ανάδοχος υποχρεούται στη σίτιση και μεγαλύτερου ή μικρότερου αριθμού μαθητών.

Η σίτιση των μαθητών θα γίνεται όλες τις εργάσιμες ημέρες της εβδομάδας (5 ημέρες) που είναι ανοιχτά τα σχολεία, σύμφωνα με τις σχετικές κάθε φορά αποφάσεις του Υπ. Παιδείας, τις ημέρες που κάνουν μαθήματα και όχι τις ημέρες εξετάσεων, δηλαδή περίπου μέχρι τις 15-05-2021, ανάλογα με την απόφαση του αρμόδιου Υπουργείου σχετικά με την έναρξη των εξετάσεων.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να έρχεται σε συνεννόηση καθημερινά με τον Δ/ντή του σχολείου, προκειμένου να ενημερώνεται για τον ακριβή αριθμό των προς σίτισης μαθητών. Η ημερήσια αποζημίωση του αναδόχου θα ανέρχεται από τον αριθμό των ημερησίως δηλωθέντων μαθητών από την Δ/νση του σχολείου επί της αξίας του ημερήσιου συσσιτίου για κάθε μαθητή.

Το καθημερινό γεύμα θα παρασκευάζεται αυθημερόν και θα τυποποιείται σε επιτρεπόμενες από της σχετική νομοθεσία συσκευασίες.

Η παράδοση των γευμάτων των μαθητών θα γίνεται σε χώρους που θα υποδείξει η Δ/νση του Μουσικού Σχολείου Πρέβεζας με φροντίδα, δαπάνες και μεταφορικά μέσα του προμηθευτή τα οποία θα είναι τελείως καθαρά και απολυμασμένα.

Η παράδοση των γευμάτων θα γίνεται την ώρα που θα ορίζεται από τη Δ/νση του Μουσικού Σχολείου.

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

Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή θα ενεργείται από τριμελή επιτροπή που συγκροτείται με απόφαση του Προϊσταμένου της Δ/νσης Δευτεροβάθμιας Εκπ/σης.

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 του προμηθευτή, ο έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας και ο έλεγχος της ποιότητας, της κατηγορίας και προέλευσης ως και του κάθε ειδικού χαρακτηριστικού γνωρίσματος των παρεχόμενων ειδών.

Ο προμηθευτής, οφείλει απαραίτητα να δίνει ακριβείς χαρακτηρισμούς των προσκομιζόμενων ειδών όπως κατηγορία, προέλευση και κάθε άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμα τους οποίους η επιτροπή παραλαβής θα ελέγχει με βάση την παραγγελία του σχολείου και τα αναγραφόμενα στοιχεία στο δελτίο αποστολής του προμηθευτή. Στη συνέχεια θα προβαίνει σε οποιαδήποτε απαιτούμενη εξέταση και θα υπογράφεται πρωτόκολλο παραλαβής ή απόρριψης του προσκομιζόμενου είδους.

Σε περίπτωση απόρριψης γεύματος ή τμήματος αυτού μόνο για λόγους ποιότητας, ο προμηθευτής εφόσον το επιθυμεί μπορεί να ζητήσει πραγματογνωμοσύνη από τους αρμόδιους κατ' είδος υπαλλήλους αντίστοιχων δημοσίων υπηρεσιών (Κτηνιάτρους, Γεωπόνους, Χημικούς), των οποίων η γνώμη είναι δεσμευτική και την επιτροπή παραλαβής του σχολείου. Τα απορριφθέντα είδη δεν θα χρεώνονται.

Σε περίπτωση που η επιτροπή παραλαβής αμφιβάλλει για οποιοδήποτε προμηθευόμενο είδος, γίνεται δειγματοληψία. Τα δείγματα που λαμβάνονται, στέλνονται στην αρμόδια για την εξέταση υπηρεσία. Τα δείγματα λαμβάνονται παρουσία του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του.

Εάν το πόρισμα των παραπάνω αρμοδίων υπαλλήλων είναι υπέρ απόρριψης, λόγω συμβατικών εκτροπών αναφορικά με την ποιότητα, ο προμηθευτής υποχρεούται στην άμεση αντικατάσταση του είδους μέσα στην προθεσμία που έχει καθοριστεί από την επιτροπή παραλαβής, σε αντίθετη περίπτωση το σχολείο έχει κάθε δικαίωμα να προμηθευτεί ίση ποσότητα του είδους από το ελεύθερο εμπόριο υπολογίζοντας σε βάρος του προμηθευτή κάθε πρόσθετη επιβάρυνση.

Κατά την παράδοση των γευμάτων πρέπει να παρίσταται ο προμηθευτής αυτοπροσώπως ή με αντιπρόσωπο ενήλικο και εγγράμματο του οποίου την ιδιότητα πρέπει να καταστήσει γνωστή το σχολείο για να υπογράψει τα σχετικά πρωτόκολλα παραλαβής ή απόρριψης των γευμάτων, διενέργειας δειγματοληψιών και διαπίστωση παραβάσεων.

Εάν ο προμηθευτής ή αντιπρόσωπός του αρνηθεί να υπογράψει τα παραπάνω πρωτόκολλα, θα πρέπει να γίνεται ρητή μνεία σε αυτά για την άρνηση της υπογραφής του. Στο πρακτικό θα καταγράφονται εκτός από τα πραγματικά γεγονότα που συνιστούν την παράβαση, η χρονολογία της παράβασης, το είδος, η ποσότητα, η αντικατάσταση ή όχι του είδους που απορρίφθηκε όπως και κάθε άλλο στοιχείο το οποίο η επιτροπή παραλαβής κρίνει απαραίτητο να μνημονευτεί.

Παρακάτω παρουσιάζεται ο αναλυτικός πίνακας πλήρων γευμάτων για πέντε εβδομάδες και για όλες τις ημέρες της εβδομάδας του προσφερόμενου εδεσματολογίου από Δευτέρα μέχρι και Παρασκευή. Το προαναφερόμενο ημερήσιο εδεσματολόγιο θα πρέπει απαραίτητα επί ποινή αποκλεισμού να είναι σύμφωνο με τους κανόνες υγιεινής διατροφής και τον παρακάτω πίνακα.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ

ΕΒΔΟΜΑΔΑ		1 ^η	2 ^η	3 ^η	4 ^η	5 ^η
	Δευτέρα	Μακαρόνια με κιμά Σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Σουτζουκάκια με ριζότο Σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Παστίτσιο Σαλάτα Τυρί φέτα Φρούτο	Σουβλάκι με πατάτες σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Μακαρόνια με σάλτσα, κεφαλοτύρι, σαλάτα τυρί Φέτα, Ψωμί, Γλυκό
	Τρίτη	Κοτόπουλο ψητό, πατάτες Φούρνου σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Κοτοσνίτσελ, Πατάτες σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί Φρούτο	Κρέας λεμονάτο με ρύζι, σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Κοτόπουλο ψητό, πουρές Φούρνου σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Κοτοσνίτσελ, ρύζι σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί Φρούτο
	Τετάρτη	Φασόλια Φούρνου σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Γλυκό	Φακές σαλάτα Φέτα Ψωμί, Γλυκό	Αρακάς σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί Γλυκό	Φασολάδα σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Γλυκό	Ρεβύθια σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Γ λυκό
	Πέμπτη	Μοσχάρακι Κοκκινιστό με ρύζι σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Κοτοσουβλάκι με πατάτες σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Μπιφτέκι με πουρέ σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί Φρούτο	Κρέας λεμονάτο με πατάτες σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Σουτζουκάκια με ρύζι σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί Φρούτο
	Παρασκευή	Αρακάς σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Γλυκό	Πατάτες Φούρνου σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Γ λυκό	Φασολάκια σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί Γλυκό	Ψαροκροκέτα πατάτες, Τυρί Φέτα Ψωμί, Γλυκό	Σπανακόρυζο σαλάτα Τυρί Φέτα Ψωμί, Γ λυκό

**A. ΕΙΔΟΣ - Β. ΠΟΙΟΤΗΤΑ - Γ. ΠΟΣΟΤΗΤΑ - Δ. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - Ε. ΜΕΤΑΦΟΡΑ-
ΣΤ. ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ - Ζ. ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ - Η. ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΣΙΤΙΣΤΗ - Θ.
ΑΝΑΣΤΟΛΗ ΣΙΤΙΣΗΣ - Ι. ΓΕΝΙΚΑ**

Η καθημερινή σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου θα γίνεται με μεσημβρινά γεύματα, σε ατομικές μερίδες και ατομική συσκευασία.

A. ΕΙΔΟΣ :

Κάθε μεσημβρινό γεύμα θα αποτελείται από το κυρίως πιάτο, τη σαλάτα τη φέτα (ελληνική), το φρούτο ή το γλυκό και το ψωμί , σύμφωνα με το παραπάνω ενδεικτικό εβδομαδιαίο διαιτολόγιο.

Η σίτιση των μαθητών θα γίνεται με ενιαίο εδεσματολόγιο (μενού), σύμφωνα με τις προϋποθέσεις και τους όρους που περιγράφονται στην παρούσα.

Η παρασκευή των γευμάτων θα είναι ημέρας αποκλειόμενης της μεθόδου προκατάψυξης τύπου cook and freeze, επί ποινή αποκλεισμού.

B. ΠΟΙΟΤΗΤΑ:

Τα τρόφιμα και γενικώς οι πρώτες ύλες από τις οποίες παρασκευάζονται τα γεύματα (κύριο πιάτο) και τα συνοδευτικά τους, θα είναι Α' Ποιότητας και θα τηρούν τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών καθώς και τις υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις.

Ειδικά: α) το ψάρι θα πρέπει να είναι φρεσκοκατεψυγμένο φιλέτο (σφυρίδα, γαλέος, μπακαλιάρος) , β) το κοτόπουλο, κρέας, κιμάς θα είναι νωπά, γ) ο κιμάς θα πρέπει να είναι μοσχαρίσιος, δ) οι σαλάτες να είναι εποχής, τα γλυκά να είναι σε ελαφρά μορφή και τα φρούτα να έχουν ποικιλία.

Επιπλέον δεν θα περιέχουν σπορέλαια και ζωικά λίπη καθώς και πρόσθετα συστατικά (γαλακτομετοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές ουσίες, συντηρητικά, υποκατάστατα κ.λπ.) που χαρακτηρίζονται από την κείμενη νομοθεσία σαν επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία των μαθητών. Τα φαγητά πρέπει να παρασκευάζονται με χρήση παρθένου ελαιόλαδου.

Η επιχείρηση οφείλει να εφαρμόζει και να τηρεί το σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP ως προς την διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας τροφίμων (Hazard Analysis and Critical Control Points). Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικό ISO22000:2005(Σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων) ή ισοδύναμο.

Σε περίπτωση που μέρος των προσφερόμενων γευμάτων δεν είναι παρασκευασμένα από τον ίδιο προμηθευτή (π.χ. κομπόστα), τότε αυτός οφείλει με δική του ευθύνη να διασφαλίσει τον παραπάνω όρο.

Οι τεχνικές προδιαγραφές των υπό προμήθεια υλικών που θα αποτελούν την βάση για την παρασκευή του προσφερόμενου μενού περιγράφονται παρακάτω.

Τυχόν αλλαγές στο μενού του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά μπορούν να γίνουν μετά από έγκριση της Υπηρεσίας, με την προϋπόθεση ότι το νέο μενού είναι ισάξιο ποιότητας. Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταβάλλει κάθε προσπάθεια για την καλύτερη ποιοτική σύνθεση των μερίδων, καθώς και τους βάρους τους.

Γ. ΠΟΣΟΤΗΤΑ :

Το βάρος της κάθε μερίδας καθώς και η ποιότητά της πρέπει να είναι σύμφωνα με τις ισχύουσες αγορανομικές και λοιπές διατάξεις όπως ισχύουν.(**Αγορανομική διάταξη 7/2009**)

Δ. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ :

Το ημερήσιο γεύμα θα συσκευάζεται κατά τρόπο που να διασφαλίζονται απόλυτα οι όροι ασφαλούς, αβλαβούς και υγιεινής μεταφοράς και θα συνοδεύεται από κατάλληλα πιρουνία -

κουτάλια - μαχαίρια πλαστικά (χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες χύτευσής τους), χαρτοπετσέτες αλατοπίπερο κ.λπ.

Η οργάνωση του εστιατορίου, η προμήθεια των σχετικών μηχανημάτων, εργαλείων, επίπλων και σκευών, και γενικά η όλη υλικοτεχνική υποδομή του εστιατορίου, ανήκει στον ανάδοχο, ο οποίος αναλαμβάνει όλες τις σχετικές δαπάνες, καθώς και τη συντήρηση αυτών, για όλο το διάστημα διάρκειας της σύμβασης. Η όλη υλικοτεχνική οργάνωση θα είναι καινούργια, σύγχρονη και έτοιμα για χρήση από την πρώτη ημέρα λειτουργίας των σχολείων.

Ε. ΜΕΤΑΦΟΡΑ :

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος με δικά του έξοδα να προμηθευτεί τον απαραίτητο, πλέον κατάλληλο και σύγχρονο, εξοπλισμό και τα απαραίτητα, πολύς καλής ποιότητας, σκεύη και έπιπλα για την απρόσκοπτη παροχή της εν λόγω υπηρεσίας, δηλαδή θερμοθαλάμους που να τηρούν τις προδιαγραφές, δίσκους με χωρίσματα, μαχαιροπίρουνα, κ.τ.λ. και ότι άλλα εργαλεία θεωρεί ο ανάδοχος απαραίτητα για την εξασφάλιση της καλύτερης παροχής της εν λόγω υπηρεσίας.

Επισημαίνεται ότι όλη η υλικοτεχνική υποδομή θα είναι καινούρια και αμεταχείριστη και για κάθε πιθανή φθορά των προς χρήση συσκευών ή επίπλων θα πρέπει να αντικαθίσταται με άλλη ίδιας ποιότητας.

Τα τρόφιμα θα μεταφέρονται σε κατάλληλα διαμορφωμένα για τη συντήρηση των τροφίμων οχήματα, εντός των κλειστών δοχείων παρασκευής των ή σε ατομικά σερβιρισμένα πιατάκια, τα οποία θα κουμπώνουν υποχρεωτικά . Όσοι έρχονται σε επαφή με το φαγητό θα ακολουθούν κανόνες ατομικής υγιεινής θα φορούν ενδύματα εργασίας κατά τη διανομή και θα έχουν ατομικά βιβλιάρια υγείας τα οποία θα επιδεικνύουν στην Επιτροπή παραλαβής, αν και όποτε ζητηθούν.

Το ημερήσιο γεύμα θα διανέμεται ζεστό (μεταφερόμενο σε κατάλληλους για το σκοπό αυτό θερμοθαλάμους) και τα ατομικά γεύματα θα ομαδοποιούνται ανάλογα με τον αριθμό των μαθητών - μαθητριών κάθε τμήματος.

Η μεταφορά των μερίδων θα γίνεται με φροντίδα του προμηθευτή και θα πρέπει να πληροί αυστηρά τούς όρους υγιεινής και καθαριότητας, σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις, η δε παράδοση των γευμάτων στο Μουσικό Σχολείο Πρέβεζας, θα γίνεται κάθε εργάσιμη ημέρα , σε χρόνο και χώρο που θα καθορισθεί μετά από υπόδειξη της Διεύθυνσης του Μουσικού Σχολείου και με δυνατότητα τροποποίησης μετά από έγκαιρη ενημέρωση προς τον προμηθευτή.

ΣΤ. ΔΙΑΝΟΜΗ:

Η διανομή του φαγητού στους μαθητές καθώς επίσης και η αποκομιδή των απορριμμάτων, θα γίνεται με ευθύνη και με το προσωπικό του προμηθευτή. Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων μαθητών.

Ζ. ΕΛΕΓΧΟΣ :

Η εποπτεία της λειτουργίας του εργαστηρίου παρασκευής του προς προμήθειας συσσιτίου, και ο έλεγχος της γνησιότητας και ποιότητας των χρησιμοποιούμενων υλικών, της ποσότητας και του βάρους των χορηγούμενων μερίδων φαγητού, καθώς και ο (αιφνιδιαστικός) έλεγχος της καθαριότητας του χώρου του εστιατορίου, διενεργείται από Επιτροπή του Δήμου ελέγχου της σύμβασης και είναι ανεξάρτητος του ελέγχου που διενεργείται από τις καθ' ύλην αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία Υπουργείου ή τη Δ/νση Εμπορίου, Κτηνιατρικής, ΕΦΕΤ κ.τ.λ.).

Τα ανωτέρω όργανα παρακολουθούν την τήρηση όλων των όρων της σύμβασης από τον ανάδοχο, τα δε πορίσματά τους θα υποβάλλονται στην εκάστοτε αρμόδια υπηρεσία προς ενημέρωση και λήψη σχετικών αποφάσεων όπου τυχόν χρειάζεται. Ο ανάδοχος υποχρεούται να

δέχεται τον ανωτέρω έλεγχο και να διευκολύνει τα όργανα που τον ασκούν.

Το προσωπικό, το απασχολούμενο από τον προμηθευτή στην προετοιμασία, στη μεταφορά και στην προσφορά των γευμάτων στους μαθητές, πρέπει να έχει πιστοποιητικό υγείας. Το προσωπικό του αναδόχου που θα αποστέλλεται στο σχολείο θα πρέπει προηγουμένως να διαπιστωθεί ότι είναι υγιές, γεγονός το οποίο θα προκύπτει από επίσημα έγγραφα **(από τα οποία να προκύπτει ότι τα εν λόγω άτομα είναι εμβολιασμένα και έχουν κάνει τις αναγκαίες εξετάσεις για μεταδοτικά νοσήματα, ηπατίτιδα, φυματίωση κ.τ.λ. και άρα είναι ικανά για την ως άνω εργασία)**. Όλα τα παραπάνω θα είναι ανά πάσα στιγμή στη διάθεση και των μελών των επιτροπών ελέγχου και σε περίπτωση ασθένειας ή ακαταλληλότητάς τους θα πρέπει άμεσα να αντικατασταθούν. Επίσης, υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Η. ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ:

Η συμπεριφορά των ατόμων που θα έρχονται σε επαφή με μαθητές, τους γονείς και το προσωπικό του σχολείου πρέπει να είναι άψογη. Το δε σερβίρισμα από τους υπαλλήλους του αναδόχου θα πρέπει να είναι το κατάλληλο.

Η αποχώρηση των υπαλλήλων του αναδόχου θα γίνεται μετά την ολοκλήρωση της σίτισης του συνόλου των μαθητών και σε συνεννόηση με τον Δ/ντη του σχολείου.

Θ. ΑΝΑΣΤΟΛΗ ΣΙΤΙΣΗΣ :

Η Δ/νση του σχολείου διατηρεί το δικαίωμα της αναστολής της σίτισης σε ημέρες αργιών, εορτών, εξετάσεων, εκδρομών, μειωμένου ωραρίου, κ.λπ. ή όποτε άλλοτε η ίδια κρίνει ότι δεν είναι πρόσφορη ή αναγκαία η σίτιση των μαθητών, μετά από έγκαιρη έγγραφη ή μη προειδοποίηση του προμηθευτή. Ανάλογα ισχύουν και στις περιπτώσεις κατά τις οποίες δεν πρόκειται να λειτουργήσει το σχολείο μετά από απόφαση του Δήμου ή του Υπουργείου Πολιτισμού, Παιδείας και Θρησκευμάτων, η οποία ανακοινώνεται από τα ραδιοτηλεοπτικά μέσα.

Ως έγκαιρη προειδοποίηση εννοείται αυτή που θα πραγματοποιείται την προηγούμενη τουλάχιστον ημέρα από εκείνη που πρόκειται να γίνει η αναστολή της σίτισης. Κατ' εξαίρεση και μόνο για τις ημερήσιες απρογραμματίστες εκδρομές του Σχολείου (πορείες), η ενημέρωση του σιτιστή για την αναστολή για την μερική ή ολική αναστολή της σίτισης, μπορεί να πραγματοποιηθεί το πρωί της ίδιας ημέρας.

Η Δ/νση του σχολείου δύναται να απαιτεί περικοπή ορισμένων γευμάτων έως και το ήμισυ επί του συνόλου ημερησίως, όποτε αυτό κριθεί αναγκαίο (απουσίες μαθητών, ημερήσιες εκδρομές κ.λπ.). Επίσης δύναται να απαιτήσει αλλαγή του τύπου σίτισης μέρους μαθητών ή όλης της δύναμης των μαθητών λόγω μεταστέγασης του σχολείου ή εκδηλώσεων, πάντα όμως μετά από συνεννόηση με τον προμηθευτή.

Σε ημέρες νηστείας, η Δ/νση του σχολείου μπορεί να ζητήσει από τον προμηθευτή, εγγράφως και έγκαιρα την αλλαγή του ημερήσιου προγράμματος διατροφής.

Ι. 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 των τροφίμων. Επί πλέον, ο ανάδοχος οφείλει όχι μόνο να εφαρμόζει αλλά και να αναθεωρεί την 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.

Απαγορεύεται η εκ μέρους του αναδόχου εγκατάσταση και λειτουργία δικτύου και

δεξαμενής υγραερίου στο χώρο που παραχωρείται από το σχολείο για την συντήρηση των φαγητών σε κατάλληλη θερμοκρασία. Επίσης, απαγορεύεται η χρήση φιαλών υγραερίου για τη λειτουργία σχετικών συσκευών.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους που υπάγονται στο εστιατόριο, με δικά του έξοδα. Η αναθέτουσα αρχή, μετά από σχετική εισήγηση των επιτροπών ή και του Δ/ντη του σχολείου μπορεί να ζητήσει από τον ανάδοχο να αντικαταστήσει υπάλληλό του για λόγους υγείας (ψυχικό ή μεταδοτικό νόσημα), ανάρμοστης συμπεριφοράς ή έλλειψης καθαριότητας. Ο απολυόμενος δεν δύναται να απαιτήσει την τυχόν δικαιούμενη αποζημίωση από την αναθέτουσα αρχή.

Ο τρόπος παρασκευής και η μορφή του προς προμήθειας γεύματος μένει ανοιχτά στους υποψηφίους. Ωστόσο 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.

Ο ανάδοχος προμηθευτής είναι αποκλειστικός υπεύθυνος για βλαβερές συνέπειες στην υγεία των μαθητών από τροφική δηλητηρίαση που θα οφείλεται στην κακή ποιότητα των γευμάτων που παρέχει για την σίτιση.

3. ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ / ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Παρακάτω προτίθεται οι προδιαγραφές που πρέπει να διαθέτουν τα προς προμήθεια τρόφιμα που θα αποτελούν τις πρώτες ύλες για την παρασκευή του συσσιτίου των μαθητών του Μουσικού σχολείου Πρέβεζας.

Επισημαίνεται ότι 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 υποχρεούται να δεσμευτεί με **υπεύθυνη δήλωσή** του ότι αποδέχεται ανεπιφύλακτα, ότι θα προμηθεύεται τα προϊόντα με τις παρακάτω προδιαγραφές και ότι θα 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.

• ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΝΩΠΟ

Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό 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 επισήμανσης.

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 τον 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).

Σε περίπτωση που το κρέας έχει υποστεί κατάψυξη, ο χρόνος συντήρησής του να μην υπερβαίνει το ένα (1) έτος.

- **ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ (τύπου 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, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα να φέρουν τη σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης. Τα προσκομιζόμενα κοτόπουλα (τύπου 65%) να είναι αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς στο συκώτι, στομάχι, καρδιά και έντερα. Το βάρος τους πρέπει να είναι 1.200 γρ. έως 1.400 γρ. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

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).

- **ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ**

Τα οπωρολαχανικά θα είναι Α' ποιότητας, της εποχής, φρέσκα και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η ύπαρξη ελαττωματικών φρούτων στην ποσότητα προς κατανάλωση που μεταφέρεται στο σχολείο.

Εφίσταται η προσοχή του προμηθευτή όπως στο δελτίο αποστολής και στο αντίστοιχο τιμολόγιο αναγράφονται λεπτομερώς χαρακτηρισμοί του προσκομιζόμενου είδους, κατηγορία και τύπος προέλευσης και κάθε χαρακτηριστικό γνώρισμα π.χ. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ: Μέρλιν, Κρήτης κτλ. ΜΗΛΑ: Στάρκιν, Ντελίσιους, κτλ. ΑΧΛΑΔΙΑ: Κρυστάλια κτλ.

- **ΓΑΛΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ**

Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και τη μεταφορά. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

Α. Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7ο C για 15" ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

Β. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως «υψηλής παστερίωσης».

Γ. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6ο C στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης.

Δ. Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπος η ημερομηνία της παστερίωσης.

Ε. Να προέρχεται από εγκατάσταση αδειοδοτημένη και εγκεκριμένη από τη Δ/νση Κτηνιατρικής.

- **ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ**

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, παραγόμενο από πρόβειο ή με μείγμα πρόβειο - γίδινο γάλακτος, σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & 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 και γ) η ημερομηνία παραγωγής.
Τα τρίμματα αποκλείονται.

- **ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ**

Το νωπό βούτυρο θα παρασκευάζεται από πλήρες και κανονικό γάλα αγελάδος ή πρόβειο παστεριωμένο ή να προέρχονται από παστεριωμένη κρέμα, να φέρει προστατευτικό περιτύλιγμα έναντι δυσμενών εξωτερικών επιδράσεων και να έχει παρασκευασθεί σε εγκαταστάσεις αδειοδοτημένες, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας και να έχουν παρασκευασθεί σε εγκαταστάσεις αδειοδοτημένες, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους.

- **ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ**

Τα προμηθευόμενα ζυμαρικά να πληρούν τις διατάξεις του κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

- **ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ**

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίδεται στα έλαια και παράγωγά τους που θα χρησιμοποιούνται για την Παρασκευή του προς προμήθεια 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.
- Ελαιόλαδο παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Ελαιόλαδο που αποτελείται από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

- **ΑΡΤΟΣ - ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ**

Ο προσφερόμενος άρτος - αρτοσκεύασμα πρέπει να είναι φρέσκο, παραγωγής της ίδιας ημέρας, 70 γρ., παρασκευασμένο από εγκεκριμένους τύπους ή κατηγορίες αλεύρων, σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών.

- **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, όπως αυτή έχει τροποποιηθεί και ισχύει με την ΚΥΑ 1288/2017 (ΦΕΚ 1763 τ. Β)

4.ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Ο συνολικός προϋπολογισμός της προμήθειας έτοιμου φαγητού ανέρχεται στο ποσό των **163.610 €** συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α. και αναλυτικά έχει ως εξής:

Προμήθεια πλήρους μεσημβρινού γεύματος για τη σίτιση των 200 (κατ' εκτίμηση) μαθητών του Μουσικού Σχολείου Πρέβεζας για το σχολικό έτος 2020-2021. Ο αριθμός των εργάσιμων ημερών υπολογίζεται σε εκατόν εξήντα επτά ημέρες (170) περίπου.

Η μελέτη βασίζεται στο με αρ. Πρωτ. Φ.18/2741/10-6-2020 έγγραφο της Δ/νσης Β/βάθμιας Εκπαίδευσης Πρέβεζας.

Περιγραφή	Αριθμός ημερών	Αριθμός μαθητών	Αριθμός ημερήσιων γευμάτων	Ημερήσιο κόστος σίτισης ανά μαθητή χωρίς ΦΠΑ	Ετήσια δαπάνη
	(α)	(β)	(γ) = α*β	(δ)	(ε)=γ*δ
Ημερήσιο γεύμα ανά μαθητή	170	200	34000	3,90 €	132600
ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ					132600
ΦΠΑ					17238
ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ (€)					149838

Η δαπάνη θα βαρύνει τον Κ.Α.Ε 02.15.6481.000 του προϋπολογισμού οικονομικού έτους 2019 με **59935 €** και τον αντίστοιχο κωδικό οικονομικού έτους 2020 με **89903 €** με **ΦΠΑ**.

5. ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

Άρθρο 1. Αντικείμενο της προμήθειας

Αντικείμενο της παρούσας είναι η προμήθεια έτοιμου φαγητού «catering» (πλήρες μεσημεριανό γεύμα), για τη σίτιση των μαθητών του μουσικού σχολείου ΠΡΕΒΕΖΑΣ, για το σχολικό έτος 2020-2021, προϋπ/σμού **149.838 € συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.** Η προμήθεια θα πραγματοποιηθεί με τη διενέργεια ανοικτού ηλεκτρονικού διαγωνισμού και με κριτήριο κατακύρωσης την **πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει της τιμής.**

Άρθρο 2. Ισχύουσες διατάξεις

Η διενέργεια του διαγωνισμού και η εκτέλεση της προμήθειας διέπονται από τις κάτωθι διατάξεις:

1. Τις διατάξεις του Ν.4412/2016 Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ).
2. Του Ν. 2741/28-9-99 (ΦΕΚ 199 Α) : Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων , άλλες ρυθμίσεις θεμάτων αρμοδιότητας του Υπουργείου Ανάπτυξης και λοιπές διατάξεις, όπως ισχύει.
3. Τις διατάξεις της ΚΥΑ 15523/31-8-2006 (ΦΕΚ1187/τ. Β) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει με την ΚΥΑ 1288/2017 (ΦΕΚ 1763 τ. Β)
4. Του Ν. 3526/07 (ΦΕΚ 24 Α/9-2-2007 – Διορθ.Σφαλμ. στο ΦΕΚ-34 Β/23-2-07) : Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις, όπως ισχύει.
5. Την Αγορανομική διάταξη 3/17-6-2011 περί τροποποίησης και συμπληρώσεως της αγορανομικής διάταξης 7/09 σε σχέση με τους κανόνες εμπορίας νωπών οπωρολαχανικών.
6. Τις διατάξεις του Π.Δ. 79/07 (ΦΕΚ 95 Α/3-5-2007) : Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμ. 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
7. Τις διατάξεις της Υγ. Διάταξη Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/21.06.2017 (ΦΕΚ 2161/23.06.2017 τεύχος Β') "Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών και άλλες διατάξεις".
8. Τις λοιπές διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας όπως αυτές μνημονεύονται στη διακήρυξη.

Άρθρο 3. Εγγύηση συμμετοχής-Εγγύηση καλής εκτέλεσης

Α .Εγγύηση συμμετοχής

Για την έγκυρη συμμετοχή στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης, κατατίθεται από τους συμμετέχοντες οικονομικούς φορείς (προσφέροντες), εγγυητική επιστολή συμμετοχής για ποσό που θα καλύπτει το δύο τοις εκατό (2%) του προϋπολογισμού της μελέτης, χωρίς Φ.Π.Α,

Α .Εγγύηση καλής εκτέλεσης

Ο προμηθευτής στον οποίο θα κατακυρωθεί η προμήθεια, υποχρεούται να προσκομίσει πριν την υπογραφή της σύμβασης την προβλεπόμενη εγγύηση καλής εκτέλεσης υπέρ του Δήμου Πρέβεζας, αξίας ποσοστού 5% επί της καθαρής συμβατικής αξίας της προμήθειας (δηλ. αυτής που διαμορφώθηκε βάσει της προσφοράς του, χωρίς ΦΠΑ).

Άρθρο 4. Χρόνος παράδοσης - Παραλαβή & Χρόνος παραλαβής των γευμάτων

Η παράδοση των γευμάτων των μαθητών θα γίνεται σε χώρους που θα υποδείξει η Δ/νση του Μουσικού Σχολείου Πρέβεζας με φροντίδα, δαπάνες και μεταφορικά μέσα του προμηθευτή τα οποία θα είναι τελείως καθαρά και απολυμασμένα.

Η παράδοση των γευμάτων θα γίνεται την ώρα που θα ορίζεται από τη Δ/νση του Μουσικού Σχολείου.

Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή θα ενεργείται από τριμελή επιτροπή που συγκροτείται με απόφαση του Προϊσταμένου της Δ/νσης Δευτεροβάθμιας Εκπ/σης.

Η παραλαβή των γευμάτων και η ποιότητά τους θα βεβαιώνεται με μηνιαίο πρωτόκολλο παραλαβής υπογεγραμμένο από την τριμελή επιτροπή παραλαβής. Το τιμολόγιο θα εκδίδεται κατ' ελάχιστο ανά μήνα.

Άρθρο 5. Απόρριψη γεύματος ή τμήματος αυτού

Σε περίπτωση απόρριψης γεύματος ή τμήματος αυτού μόνο για λόγους ποιότητας, ο προμηθευτής εφόσον το επιθυμεί μπορεί να ζητήσει πραγματογνωμοσύνη από τους αρμόδιους κατ' είδος υπαλλήλους αντίστοιχων δημοσίων υπηρεσιών (Κτηνιάτρους, Γεωπόνους, Χημικούς), των οποίων η γνώμη είναι δεσμευτική και την επιτροπή παραλαβής του σχολείου. Τα απορριφθέντα είδη δεν θα χρεώνονται.

Σε περίπτωση που η επιτροπή παραλαβής αμφιβάλλει για οποιοδήποτε προμηθευόμενο είδος, γίνεται δειγματοληψία. Τα δείγματα που λαμβάνονται, στέλνονται στην αρμόδια για την εξέταση υπηρεσία. Τα δείγματα λαμβάνονται παρουσία του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του.

Εάν το πόρισμα των παραπάνω αρμοδίων υπαλλήλων είναι υπέρ απόρριψης, λόγω συμβατικών εκτροπών αναφορικά με την ποιότητα, ο προμηθευτής υποχρεούται στην άμεση αντικατάσταση του είδους μέσα στην προθεσμία που έχει καθοριστεί από την επιτροπή παραλαβής, σε αντίθετη περίπτωση το σχολείο έχει κάθε δικαίωμα να προμηθευτεί ίση ποσότητα του είδους από το ελεύθερο εμπόριο υπολογίζοντας σε βάρος του προμηθευτή κάθε πρόσθετη επιβάρυνση.

Άρθρο 6 Χρόνος ισχύος προσφορών

Οι προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους οικονομικούς φορείς για διάστημα έξι μηνών (6) από την επόμενη της διενέργειας της διαδικασίας ανάθεσης. Η παράταση της ισχύος της προσφοράς μπορεί να λαμβάνει χώρα κατ' ανώτατο όριο για χρονικό διάστημα ίσο με την προβλεπόμενη από τα έγγραφα της σύμβασης αρχική διάρκεια ισχύος της προσφοράς

Άρθρο 7. Σύναψη σύμβασης

Μετά την επέλευση των εννόμων αποτελεσμάτων της απόφασης κατακύρωσης, η αναθέτουσα αρχή προσκαλεί τον ανάδοχο να προσέλθει για την υπογραφή του συμφωνητικού, εντός είκοσι (20) ημερών από την κοινοποίηση σχετικής έγγραφης ειδικής πρόσκλησης. Η υπογραφή του συμφωνητικού έχει αποδεικτικό χαρακτήρα. Εάν ο ανάδοχος δεν προσέλθει να υπογράψει το συμφωνητικό, μέσα στην προθεσμία που ορίζεται στην ειδική πρόκληση, κηρύσσεται έκπτωτος, καταπίπτει υπέρ της αναθέτουσας αρχής η εγγύηση συμμετοχής του.

Άρθρο 8 Τρόπος πληρωμής

Η πληρωμή θα γίνεται τμηματικά ανά μήνα για το συνολικό αριθμό των γευμάτων (μερίδων φαγητού) που παραδόθηκαν το χρονικό αυτό διάστημα, και με την έκδοση χρηματικού εντάλματος πληρωμής που θα συνοδεύεται από τα νόμιμα δικαιολογητικά.

Άρθρο 9. Αναπροσαρμογή τιμών

Οι τιμές προσφοράς σε καμία αναπροσαρμογή δεν υπόκειται για οποιοδήποτε λόγο ή αιτία, αλλά παραμένουν σταθερές και αμετάβλητες μέχρι το τέλος της συμβατικής χρονικής περιόδου.

Άρθρο 10. Φόροι-Τέλη-Κρατήσεις

Τον Ανάδοχο βαρύνουν οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παράδοση των γευμάτων στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στη παρούσα.

Άρθρο 11. Συμβατικό πλαίσιο – Εφαρμοστέα νομοθεσία

Η συμβατική σχέση των συμβαλλομένων διέπεται από τις διατάξεις του Ν.3463/2006 «Δημοτικός και Κοινοτικός Κώδικας», του Ν3852/2010(ΦΕΚ 87 Α') «Πρόγραμμα Καλλικράτης», του Ν.4412/2016 Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ) και συμπληρωματικά ο Αστικός Κώδικας..

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:...../...../2020

ΔΗΜΟΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

ΕΝΤΥΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Αφορά την αριθ. Πρωτ.-.....-2020 Διακήρυξη του Δήμου Πρέβεζας για την Προμήθεια γευμάτων για την σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Πρέβεζας για το σχολικό έτος 2020-2021 Ενδεικτικού προϋπολογισμού 132.600 € χωρίς Φ.Π.Α και 149.838 € με Φ.Π.Α.

ΕΠΩΝΥΜΙΑ	
Α.Φ.Μ.	
ΕΔΡΑ	
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ (τηλέφωνο, FAX & e-mail	

A/A	Π ε ρ ι γ ρ α φ ή	Αριθμός ημερών	Αριθμός μαθητών	Συνολικός αριθμός ημερήσιων γευμάτων	Προσφε- ρόμενη τιμή μονάδος (ΕΥΡΩ αριθμητι- κά)	Καθαρή αξία (ποσότητα X τιμή μονάδος)
1	Προμήθεια έτοιμου φαγητού για την σίτιση των μαθητών του Μουσικού Σχολείου Πρέβεζας για το σχολικό έτος 2020-2021	170	200	34000		
		Προσφερόμενη αξία ειδών (αριθμητικά)				
		Αναλογών ΦΠΑ 13% (αριθμητικά)				
		ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ (αριθμητικά)				

Ο κατωτέρω υπογράφων, δηλώνω υπεύθυνα ότι : **α)** Το έντυπο οικονομικής προσφοράς μας, είναι αυτό που συντάχθηκε από την Αναθέτουσα Αρχή, χωρίς καμία τροποποίηση. **β)** Η προσφορά αυτή ισχύει για 180 ημέρες από την υποβολή στο Δήμο. **γ)** Οι αναγραφόμενες τιμές θα παραμείνουν αμετάβλητες ως την ολοκλήρωση της σύμβασης. **δ)** Η καθαρή αξία συμπεριλαμβάνει τις νόμιμες κρατήσεις (ΠΛΗΝ ΦΠΑ που βαρύνει το Δήμο), τις δαπάνες μεταφοράς & παράδοσης.

Πρέβεζα/2020

Ο νόμιμος εκπρόσωπος

(ΠΡΟΣΟΧΗ : Ευανάγνωστα σφραγίδα επιχείρησης, ονοματεπώνυμο & υπογραφή εκπροσώπου)

<p>ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ</p> <p>Πρέβεζα, 1 Ιουλίου 2020</p> <p>Η Προϊσταμένη του Τμήματος</p> <p>ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ</p>	<p>ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ ΚΑΙ ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ</p> <p>Πρέβεζα, 1 Ιουλίου 2020</p> <p>Η Προϊσταμένη Δ/σης</p> <p>ΓΙΑΝΝΟΥΛΗ ΚΛΕΟΠΑΤΡΑ</p>
--	--

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

Ημερ. 25/06/2020

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

Τηλ.: 26823 60615 – 60625
Fax : 26823 60640
e-mail : nedikep@gmail.com

Αρ. Μελέτης: 3/2020

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

cpv: 15894200-3 «έτοιμα γεύματα»

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ	
Αξία χωρίς ΦΠΑ	19.536,00
ΦΠΑ 13%	2. 539,68
Αξία με ΦΠΑ	22. 075,68

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

«ΝΕ.ΔΗ.Κ.Ε.Π»

Δ/νση : Ελ. Βενιζέλου & Μπαχούμη 2

ΠΡΕΒΕΖΑ 48100

Πληρ. Μαρία Σκαμνέλου

Τηλ.: 26823 60615 - 60625

Fax : 26823 60640

e-mail : nedikep@gmail.com

**ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΤΟΙΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ
ΓΙΑ ΤΗ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΩΦΕΛΟΥΜΕΝΩΝ ΤΟΥ «ΚΕΝΤΡΟΥ
ΗΜΕΡΗΣΙΑΣ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ ΗΛΙΚΙΩΜΕΝΩΝ (ΚΗΦΗ)
ΣΤΟ ΔΗΜΟ ΠΡΕΒΕΖΑΣ»**

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 **22.075,68 €** συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ, ήτοι:

Είδος προμήθειας	CPV	Ενδεικτική δαπάνη χωρίς ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	Ενδεικτική 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	2.539,68	22.075,68	60.6481.03	Ε.Π «Ήπειρος 2014-20»- κωδ.ΟΠΣ 5002132
	ΣΥΝΟΛΟ	19.536,00	2.539,68	22.075,68		

Η δαπάνη θα βαρύνει τον Προϋπολογισμό της ΝΕ.ΔΗ.Κ.Ε.Π , οικ. έτους 2020-2021

Η αναφερόμενη προμήθεια θα εκτελεστεί σύμφωνα με τις διατάξεις :

- του Ν.3463/2006

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

Η εκτέλεση της προμήθειας θα πραγματοποιηθεί με ανοικτό διαγωνισμό (μαζί με τον Δήμο) με βάση τους όρους οι οποίοι θα καθοριστούν από τη Οικονομική Επιτροπή του Δήμου.

Η διάρκεια της σύμβασης ισχύει από την υπογραφή της και για 12 μήνες .

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αντικείμενο της ανάθεσης είναι η ανάδειξη αναδόχου για τη σίτιση των 20 ωφελούμενων του Κέντρου Ημερήσιας Φροντίδας Ηλικιωμένων (ΚΗΦΗ) στο Δήμο Πρέβεζας , για χρονικό διάστημα ενός έτους.

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

Η παράδοση των γευμάτων θα γίνεται στο χώρο του ΚΕΝΤΡΟΥ ΗΜΕΡΗΣΙΑΣ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ ΗΛΙΚΙΩΜΕΝΩΝ

(Διεύθυνση: Πάρκο Νεάπολης, Πρέβεζα, 48100) με φροντίδα, δαπάνες και μεταφορικά μέσα του προμηθευτή τα οποία θα είναι τελείως καθαρά και απολυμασμένα.

Η παράδοση των γευμάτων θα γίνεται την ώρα που θα ορίζεται από τη ΝΕΔΗΚΕΠ

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

Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή θα ενεργείται από τη τριμελή επιτροπή που ορίζεται από τη ΝΕΔΗΚΕΠ. 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 του προμηθευτή, ο έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας και ο έλεγχος της ποιότητας, της κατηγορίας και προέλευσης ως και του κάθε ειδικού χαρακτηριστικού γνωρίσματος των παρεχόμενων ειδών.

Η παραλαβή των γευμάτων και η ποιότητά τους θα βεβαιώνεται με μηνιαίο πρωτόκολλο παραλαβής υπογεγραμμένο από την τριμελή επιτροπή παραλαβής. Το τιμολόγιο θα εκδίδεται κατ' ελάχιστο ανά μήνα.

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 απόρριψης γεύματος ή τμήματος αυτού μόνο για λόγους ποιότητας, ο προμηθευτής εφόσον το επιθυμεί μπορεί να ζητήσει πραγματογνωμοσύνη από τους αρμόδιους κατ' είδος υπαλλήλους αντίστοιχων δημοσίων υπηρεσιών (Κτηνιάτρους, Γεωπόνους, Χημικούς), των οποίων η γνώμη είναι δεσμευτική και την επιτροπή παραλαβής της ΝΕΔΗΚΕΠ. Τα απορριφθέντα είδη δεν θα χρεώνονται.

Σε περίπτωση που η επιτροπή παραλαβής αμφιβάλλει για οποιοδήποτε προμηθευόμενο είδος, γίνεται δειγματοληψία. Τα δείγματα που λαμβάνονται, στέλνονται στην αρμόδια για την εξέταση υπηρεσία. Τα δείγματα λαμβάνονται παρουσία του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του.

Εάν το πόρισμα των παραπάνω αρμοδίων υπαλλήλων είναι υπέρ απόρριψης, λόγω συμβατικών εκτροπών αναφορικά με την ποιότητα, ο προμηθευτής υποχρεούται στην άμεση αντικατάσταση του είδους μέσα στην προθεσμία που έχει καθοριστεί από την επιτροπή παραλαβής, σε αντίθετη περίπτωση η ΝΕΔΗΚΕΠ έχει κάθε δικαίωμα να προμηθευτεί ίση ποσότητα του είδους από το ελεύθερο εμπόριο υπολογίζοντας σε βάρος του προμηθευτή κάθε πρόσθετη επιβάρυνση.

Το τελικό εβδομαδιαίο διαιτολόγιο καθορίζεται σε συνεργασία του αναδόχου με τη δομή κάθε μήνα και θα ισχύει για τον επόμενο μήνα. Ο υπεύθυνος της δομής αναρτά σε καθορισμένο μέρος το μηνιαίο πρόγραμμα σίτισης για να λάβουν γνώση οι ωφελούμενοι της δομής Κ.Η.Φ.Η

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.

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 επισήμανσης. 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 ενός (1) έτους.

Ο συνολικός προϋπολογισμός της προμήθειας έτοιμου φαγητού ανέρχεται στο ποσό των **22.075,68 €** 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 13%		2.539,68
			ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ		22.075,68

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 2020 με 3.679,28€ και τον αντίστοιχο κωδικό οικονομικού έτους 2021 με 18.396,40 €.

Πρέβεζα 25/06/2020

Ο Συντάξας

Ο Πρόεδρος

Μαρία Σκαμνέλου

Γρηγόριος

Κουμπής

ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ