

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

Ημερ. 10/06 /2022

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

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

Αρ. Μελέτης: 3/2022

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

cpv: 15894200-3 «έτοιμα γεύματα»

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ	
Αξία χωρίς ΦΠΑ	23.760,00
ΦΠΑ 13%	3.088,80
Αξία με ΦΠΑ	26.848,80

ΝΕΑ ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΚΟΙΝΩΦΕΛΗΣ
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 **26.848,80 €** 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	23.760,00	3.088,80	26.848,80	60.6481.03	Ε.Π «Ήπειρος 2014-20»- κωδ.ΟΠΣ 5002132
	ΣΥΝΟΛΟ	23.760,00	3.088,80	26.848,80		

Η δαπάνη θα βαρύνει τον Προϋπολογισμό της ΝΕ.ΔΗ.Κ.Ε.Π , οικ. έτους 2022-2023

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 ωφελουμένων 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 αστυκνηιατρικών διατάξεων.

Τα κρέατα πρέπει να είναι νωπά και τα αρτίδια της ημέρας. Κατ' εξαίρεση το ψάρι δύναται να είναι κατεψυγμένο, πληρώνοντας 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 **26.848,80 €** 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	4,5	23.760,00
			ΦΠΑ 13%		3.088,80
			ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ		26.848,80

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 2022 με 8.949,60€ και τον αντίστοιχο κωδικό οικονομικού έτους 2023 με 17.899,20 €.

Πρέβεζα 10 /06 /2022

Ο Συντάξας

Μαρία Σκαμνέλου

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ
Ο Πρόεδρος Δ,Σ

Γρηγόριος Κουμπής

ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ