



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΝΟΜΟΣ ΡΟΔΟΠΗΣ

ΔΗΜΟΣ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Ταχ. Δ/ση: Πλ. Γ. Βιζυηνού 1, Κομοτηνή, ΤΚ 69133

Ταχ. Δ/ση: Πλ. Γ. Βιζυηνού 1, Κομοτηνή,

ΤΚ 69133

Τηλ.: 25313 52426-448-498

E-mail: g.gkourtsilidis@komotini.gr

Μ Ε Λ Ε Τ Η

Αριθ. 64 / 2022

CPV: [15894200-3]-Έτοιμα γεύματα

«ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ ΠΛΗΡΟΥΣ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΡΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2023»

1. ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ
2. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
3. ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ
4. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
5. ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ / ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Α΄ ΥΛΩΝ
6. ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

1) ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Με την παρούσα μελέτη προβλέπεται η εκτέλεση της δημόσιας σύμβασης με τίτλο : Παροχή υπηρεσίας πλήρους μεσημεριανού γεύματος, για τη σίτιση των απόρων από το κέντρο σίτισης του Δήμου Κομοτηνής για το έτος 2023, (για διακόσιες πενήντα μία εργάσιμες ημέρες από την 02-01-2023 έως και την 29-12-2023) εκτιμώμενης αξίας 216.267,88 € με Φ.Π.Α. 13%, ήτοι:

Είδος Εργασίας	Εκτιμώμενη Αξία χωρίς Φ.Π.Α.	Φ.Π.Α. 13%	Εκτιμώμενη Αξία με Φ.Π.Α.	Κ.Α.Εξ.
Πλήρες Μεσημεριανό γεύμα για τη σίτιση των απόρων	191.387,50 €	24.880,38 €	216.267,88 €	15.6481.04 ή αντίστοιχο οικονομικού έτους 2023 {Ιδίοι Πόροι}

Η υφιστάμενη σύμβαση για όμοιες εργασίες έχει χρονική διάρκεια έως 30-12-2022 (αριθ. πρωτ. συμφωνητικού 32966/31-12-2021).

Η αναφερόμενη παροχή υπηρεσίας θα εκτελεστεί σύμφωνα με τις διατάξεις:

✚ του **N. 4412/2016** «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών» (ΦΕΚ τ. Α' 114/2006) όπως ισχύει με το **N. 4782/2021** «Εκσυγχρονισμός, απλοποίηση και αναμόρφωση του ρυθμιστικού πλαισίου των δημοσίων συμβάσεων, ειδικότερες ρυθμίσεις προμηθειών στους τομείς της άμυνας και της ασφάλειας και άλλες διατάξεις για την ανάπτυξη, τις υποδομές και την υγεία» (ΦΕΚ 36/09-03-2021 τ.Α').

✚ του **N. 3463/2006** «Δημοτικός και Κοινοτικός Κώδικας» (ΦΕΚ τ. Α' 114/2006), όπως ισχύει,

✚ του **N. 3852/2010** «Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της Αποκεντρωμένης Διοίκησης- Πρόγραμμα Καλλικράτης», όπως τροποποιήθηκε από το άρθρο 203 του **N. 4555/2018** (ΦΕΚ 133/19.07.2018 τεύχος Α') - Πρόγραμμα Κλεισθένης.

✚ της αγορανομική διάταξης **7/2009** (ΦΕΚ 1388/ Β' / 13-7-09) όπως ισχύει,

✚ του **N. 3861/2010** (Φ.Ε.Κ. 112/Α') «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο "Πρόγραμμα Διαύγεια" και άλλες διατάξεις».

✚ της με αριθ. πρωτ. **Π1/358/99** (ΦΕΚ 92/10-02-99 τεύχος Β') απόφασης του Υπουργού Ανάπτυξης με την οποία εξαιρούνται από την ένταξή τους στο Ε.Π.Π. οι προμήθειες τροφίμων για τους Ο.Τ.Α. και τα Ν.Π.Δ.Δ. και Ιδρύματα αυτών.

✚ του **N. 2741/99**, άρθρο 8, περ. 6β ("Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων άλλες ρυθμίσεις θεμάτων αρμοδιότητας του Υπουργείου Ανάπτυξης και λοιπές διατάξεις").

✚ του **Π.Δ. 410/94** "Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος", όπως συμπληρώθηκε και τροποποιήθηκε με τα Π.Δ. 203/1998 και 79/2007.

✚ των **κανονισμών** της Ε.Ο.Κ. αρ. 1208/1981 (ποιότητα μόσχου), 1538/1991 (ποιότητα κοτόπουλου).

✚ των Π.Δ. 291/1996 καν. Ε.Ο.Κ. 543/08 (κοτόπουλο), Π.Δ. 306/1980 και L 87/51 οδηγία της Ε.Ε. (αλλαντικά) και Β.Δ. 437/1961 (αυγά), την 3/17-06-2011 Αγορανομική διάταξη, για νωπά Οπωρολαχανικά, την Υ1γ/Γ.Π. ΟΙΚ.96967(ΦΕΚ 2718/τ. Β708-10-2012, Υγειονομική διάταξη - Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων & ποτών).

✚ των σε εκτέλεση των ανωτέρω νόμων εκδοθεισών κανονιστικών πράξεων, των λοιπών διατάξεων που αναφέρονται ρητά ή απορρέουν από τα οριζόμενα στα συμβατικά τεύχη της παρούσας, καθώς και του συνόλου των διατάξεων του ασφαλιστικού, εργατικού, κοινωνικού,

περιβαλλοντικού και φορολογικού δικαίου που διέπει την ανάθεση και εκτέλεση της παρούσας σύμβασης, έστω και αν δεν αναφέρονται ρητά παραπάνω.

Η παροχή υπηρεσίας θα γίνει με Ανοικτό Δημόσιο Ηλεκτρονικό Διαγωνισμό και **κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, αποκλειστικά βάσει τιμής.**

Ο διαγωνισμός θα πραγματοποιηθεί με χρήση της πλατφόρμας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (Ε.Σ.Η.Δ.Η.Σ.) μέσω της διαδικτυακής πύλης www.promitheus.gov.gr του συστήματος.

2) ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η παρούσα μελέτη αφορά την **παροχή υπηρεσίας πλήρους μεσημεριανού γεύματος για τη σίτιση απόρων του Κέντρου Σίτισης Κομοτηνής των διακοσίων πενήντα (250) απόρων για το έτος 2023.**

➤ Οι τυχόν αλλαγές που προκύπτουν στις ποσότητες και στις ημέρες παροχής της υπηρεσίας της σίτισης θα γνωστοποιούνται εγγράφως και εμπρόθεσμα από την αρμόδια υπηρεσία του Δήμου προς τον ανάδοχο.

➤ **Σε περίπτωση που προκύψει αύξηση του αριθμού των απόρων (η οποία δεν ήταν δυνατόν να προβλεφθεί κατά την υπογραφή της παρούσας), θα πραγματοποιηθεί τροποποίηση της σύμβασης σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 132 του Ν. 4412/2016 και θα υπογραφεί συμπληρωματική σύμβαση με την απαιτούμενη εγγύηση καλής εκτέλεσης.**

Η καθημερινή σίτιση των απόρων Κομοτηνής, θα γίνεται με μεσημβρινά γεύματα, σε πλήρεις ατομικές μερίδες. Κάθε μεσημβρινό γεύμα ή πρόγευμα, θα αποτελείται από το κυρίως πιάτο, τη σαλάτα ή φέτα (ελληνική) και το αρτίδιο, σύμφωνα με το ενδεικτικό διαιτολόγιο που παρουσιάζεται παρακάτω στις «**Τεχνικές Προδιαγραφές**».

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

Οι σαλάτες να είναι εποχής και σε ποικιλία και τα αρτίδια της ημέρας.

Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να παρασκευάζονται με χρήση παρθένου ελαιόλαδου και να μην περιέχουν λίπη και πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές – σταθεροποιητές - χρωστικές ουσίες - συντηρητικά κλπ) που χαρακτηρίζονται ως επικίνδυνα, επιβλαβή ή ύποπτα για την υγεία, ιδιαίτερα των νεαρών ατόμων.

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

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

Τα ημερήσια γεύματα και προγεύματα, θα συσκευάζονται κατά τρόπο που να διασφαλίζονται απόλυτα οι όροι ασφαλούς, αβλαβούς και υγιεινής μεταφοράς και το πλήρες γεύμα θα συνοδεύεται από πλαστικά κουτάλια, πιρούνια, μαχαιρία (χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες χύτευσης τους), χαρτοπετσέτες, αλατοπίπερο κλπ.

Η μεταφορά των μερίδων με **φροντίδα** του αναδόχου πρέπει να πληροί αυστηρούς όρους υγιεινής και καθαριότητας σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις και το γεύμα θα διανέμεται ζεστό (μεταφερόμενο σε κατάλληλους για το σκοπό αυτό θερμοθαλάμους).

Η διανομή του φαγητού στο κέντρο σίτισης του Δήμου Κομοτηνής, θα γίνεται με **ευθύνη** και προσωπικό του αναδόχου καθώς επίσης και η αποκομιδή των απορριμμάτων.

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.

Σε τακτά χρονικά διαστήματα θα ασκείται υγειονομικός έλεγχος από ομάδα εμπειρογνομόνων στις εγκαταστάσεις του αναδόχου και κυρίως στο χώρο αποθήκευσης των πρώτων υλών και προετοιμασίας - παρασκευής των γευμάτων, αλλά και στο χώρο του κέντρου σίτισης που θα παραδίδονται τα γεύματα.

Το απασχολούμενο προσωπικό από τον ανάδοχο στην προετοιμασία, στη μεταφορά και στην παράδοση των γευμάτων θα πρέπει να διαθέτει **πιστοποιητικό υγείας**.

Η παράδοση των γευμάτων θα γίνεται στο κέντρο σίτισης του Δήμου Κομοτηνής με φροντίδα, δαπάνες και μεταφορικά μέσα του αναδόχου τα οποία θα είναι τελείως **καθαρά και απολυμασμένα**.

Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή θα ενεργείται από τριμελή επιτροπή. 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 αναδόχου, ο έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας και ο έλεγχος της ποιότητας, κατηγορίας και προέλευσης, όπως και του κάθε ειδικού χαρακτηριστικού γνώρισματος των παρεχόμενων ειδών.

Ο ανάδοχος 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 και τα αναγραφόμενα στοιχεία στο δελτίο αποστολής του αναδόχου. Στη συνέχεια θα προβαίνει σε οποιαδήποτε απαιτούμενη εξέταση και θα υπογράφεται πρωτόκολλο παραλαβής των εργασιών που πραγματοποιήθηκαν.

Σε περίπτωση απόρριψης γεύματος ή τμήματος αυτού **μόνο για λόγους ποιότητας**, ο ανάδοχος 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 για την επιτροπή παραλαβής. **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 ανάδοχος υποχρεούται στην άμεση αντικατάσταση του είδους μέσα στην προθεσμία που έχει καθοριστεί από την επιτροπή παραλαβής.

Κατά την παράδοση των γευμάτων πρέπει να παρίσταται ο ανάδοχος αυτοπροσώπως ή με αντιπρόσωπο ενήλικο και 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.



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΡΟΔΟΠΗΣ
ΔΗΜΟΣ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ,
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

3) ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ

Σύνολο απόρων	Ημέρες Σίτισης	Αξία γεύματος	Συνολική Δαπάνη
250	251	3,05 €	191.387,50 €
Αριθμός Μερίδων = 62.750		Φ.Π.Α. 13%	24.880,38 €
		Συνολική Δαπάνη	216.267,88 €

Οι ποσότητες των γευμάτων, που αναφέρονται στον ενδεικτικό προϋπολογισμό είναι ενδεικτικές και ο Δήμος Κομοτηνής δεν είναι υποχρεωμένος να καταναλώσει όλες τις αναφερόμενες ποσότητες αυτών. Ο αριθμός των ωφελούμενων της παρούσας δημόσιας σύμβασης αποτελεί κατά την σύνταξη της παρούσας τον μέγιστο δυνατό και υφίσταται η πιθανότητα κατά την εκτέλεση της σύμβασης ο αριθμός αυτός να μειώνεται σε περίπτωση που δεν προσέρχονται όλα τα άτομα να προμηθευτούν το ημερήσιο γεύμα.

Σε περίπτωση όμως που επιθυμεί η αναθέτουσα αρχή να καταναλώσει όλες τις αναφερόμενες ποσότητες, ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος για την παροχή αυτών.

Ο αριθμός των μερίδων και η εκτιμώμενη αξία έχουν υπολογιστεί και βάσει του από 21-07-2022 εγγράφου της Δ/σης Κοινωνικών Πολιτικών (Τμήμα Κοινωνικής Μέριμνας & Ισότητας των Φύλων, τηλ. 2531083344, e-mail: kpkomotinis@gmail.com, Α. Τσάτσικου), η οποία και αποτελεί την αρμόδια υπηρεσία για την παρακολούθηση και την ορθή εκτέλεση της παροχής υπηρεσίας.

4. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

I. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η παρούσα τεχνική έκθεση αφορά την παροχή υπηρεσίας πλήρους μεσημεριανού γεύματος για τη σίτιση 250 απόρων του κέντρου σίτισης του Δήμου Κομοτηνής (251 εργάσιμες ημέρες για το έτος 2023). Οι τυχόν μεταβολές στις ποσότητες, όταν προκύπτουν θα γνωστοποιούνται εγγράφως στον προμηθευτή.

Στην εν λόγω υπηρεσία περιλαμβάνεται η συσκευασία και μεταφορά.

Η σίτιση των απόρων θα γίνεται όλες τις εργάσιμες ημέρες της εβδομάδας (5 ημέρες). Ο ανάδοχος υποχρεούται να έρχεται σε συνεννόηση καθημερινά με το κέντρο σίτισης, προκειμένου να ενημερώνεται για τον ακριβή αριθμό των προς σίτιση απόρων. Η ημερήσια αποζημίωση του

αναδόχου συναρτάται από τον αριθμό των ημερησίως δηλωθέντων απόρων από το κέντρο σίτισης επί της αξίας του ημερήσιου συσσιτίου για κάθε άπορο.

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, δίσκους κ.τ.λ. όπως αναλυτικά αναφέρονται στον πίνακα II του παρόντος 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.

Η σίτιση των απόρων 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. Το δε σερβίρισμα από τους υπαλλήλους του αναδόχου άψογο.

Η αποχώρηση των υπαλλήλων του αναδόχου θα γίνεται μετά την ολοκλήρωση της σίτισης του συνόλου των απόρων. Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να προμηθεύεται με δικά του έξοδα και δική του ευθύνη τα τρόφιμα και τα υλικά για την παρασκευή των φαγητών, και είναι αποκλειστικός υπεύθυνος για την ποιότητά τους. Οι τεχνικές προδιαγραφές των υπό προμήθεια υλικών που θα αποτελούν την βάση για την παρασκευή του προσφερόμενου μενού περιγράφονται παρακάτω στο κεφ. III της παρούσης.

Το βάρος των μερίδων των παρασκευαζόμενων φαγητών καθώς και η ποιότητά τους θα είναι σύμφωνα, επί ποινή αποκλεισμού, με την αγορανομική διάταξη 7/2009 όπως ισχύει.

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.

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.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων.

Το προσωπικό του αναδόχου που θα αποστέλλεται στο κέντρο Σίτισης θα πρέπει προηγουμένως να διαπιστωθεί ότι είναι υγιές, γεγονός το οποίο θα προκύπτει από επίσημα έγγραφα όπως βιβλιάρια υγείας θεωρημένα από το αρμόδιο τμήμα της Δ/νσης Υγείας από το οποίο 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 ικανό 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 εποπτεία της λειτουργίας του εργαστηρίου παρασκευής του προς παροχή 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 την Επιτροπή ελέγχου συμβάσεων, και

είναι ανεξάρτητος του ελέγχου που διενεργείται από τις καθ' ύλην αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία Υπουργείου ή Δ/νση Εμπορίου, Κτηνιατρικής, ΕΦΕΤ).

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.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους που υπάγονται στο εστιατόριο, με δικά του έξοδα.

II. Στην συνέχεια παρουσιάζεται ο πίνακας πλήρων γευμάτων για όλες τις ημέρες της εβδομάδας του προσφερόμενου εδεσματολογίου από Δευτέρα μέχρι και Παρασκευή. Το αναφερόμενο ημερήσιο εδεσματολόγιο θα πρέπει απαραίτητα να είναι σύμφωνο με τους κανόνες υγιεινής διατροφής και τον παρακάτω πίνακα. **Ο αναλυτικός πίνακας πλήρων γευμάτων αποτελεί προτεινόμενο ενδεικτικό εβδομαδιαίο διαιτολόγιο για όλες τις ημέρες της εβδομάδας του προσφερόμενου εδεσματολογίου από Δευτέρα μέχρι και Παρασκευή.**

ΠΙΝΑΚΑΣ Ι

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΕΥΜΑΤΟΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΠΟΡΩΝ

ΕΒΔΟΜΑΔΑ	1^η	2^η	3^η	4^η
ΔΕΥΤΕΡΑ	Ζυμαρικά με κινιά Σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Κοτοσνίτσελ σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί	Σουτζουκάκια με ρύζι Σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Κοτόπουλο με πουρέ Σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί,
ΤΡΙΤΗ	Ψάρι, Σαλάτα, Ψωμί	Σπανακόρυζο Σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί	Γιουβαρλάκια, Τυρί φέτα Ψωμί Σαλάτα	Ζυμαρικά σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί
ΤΕΤΑΡΤΗ	Φασόλια Φούρνου σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί	Αρακάς σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί	Ρεβίθια σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί	Φασολάδα Τυρί φέτα Ψωμί Σαλάτα
ΠΕΜΠΤΗ	Κοτόπουλο με ρύζι σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Κρέας ρύζι Σαλάτα Φέτα	Κρέας με ρύζι Σαλάτα Φέτα, Φρούτο	Μπιφτέκι με ρύζι σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Φακές Φέτα Ψωμί	Πατάτες Φούρνου σαλάτα Τυρί φέτα Ψωμί, Φρούτο	Μακαρόνια σαλάτα τυρί Φέτα Ψωμί	Λαχανικά Φέτα Ψωμί, Φρούτο

Παραπάνω καταγράφεται η σύνθεση του απαιτούμενου μενού σε εικοσαήμερη βάση {εργάσιμες ημέρες} και είναι επί ποινη αποκλεισμού. Ο τρόπος παρασκευής και η μορφή του προς παροχή γεύματος μένει ανοιχτά στους υποψηφίους. Ωστόσο τα υλικά για την παρασκευή των όσων πρέπει να είναι σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα υλικών της παρούσης.

Επίσης σε συνεννόηση με την αρμόδια υπηρεσία του Δήμου Κομοτηνής και το κέντρο σίτισης απόρων θα πρέπει να προβλεφθεί ειδικό μενού για κατηγορία πολιτών με διαβήτη.

Επιπλέον παροχές, οι οποίες θα συντελούν στην βελτίωση της σίτισης όπως π.χ. ειδικό μενού νηστειών και διαίτης, πρώτο πιάτο, θα πρέπει να αναγράφονται ως τέτοιες (επιπλέον παροχές) και θα ληφθούν υπόψη.

ΠΙΝΑΚΑΣ II

ΥΛΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ / ΣΚΥΕΗ

- Θερμοθαλάμους που να τηρούν τις προδιαγραφές μέσα στους οποίους θα μεταφέρονται τα φαγητά προκειμένου να διατηρούνται ζεστά,
- Δίσκοι με χωρίσματα
- Επικάλυψη δίσκων από ειδικό πλαστικό μίας χρήσεως για καλύτερη διασφάλιση της υγιεινής (θεωρείται προαιρετικό στην προσφορά και λαμβάνεται υπόψη, ως προσφορά)
- Χαρτοπετσέτες,
- Υλικά καθαριότητας (για τον καθαρισμό των σκευών τους και του χώρου εν γένει)
- Ισοθερμικά κιβώτια για τη μεταφορά των τροφίμων που πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη όπως γαλακτοκομικά.

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

Η οργάνωση του εστιατορίου, η προμήθεια των σχετικών μηχανημάτων, εργαλείων, επίπλων και σκευών, και γενικά η όλη υλικοτεχνική υποδομή ανήκει στον ανάδοχο, ο οποίος αναλαμβάνει όλες τις σχετικές δαπάνες, καθώς και τη συντήρηση αυτών, για όλο το διάστημα διάρκειας της σύμβασης.

Η ανάληψη με την προσφορά της υποχρέωσης προσκόμισης εξοπλισμού πέραν αυτού που περιγράφεται παραπάνω θα ληφθεί υπόψη.

5. ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ / ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Παρακάτω προτίθενται οι προδιαγραφές που πρέπει να διαθέτουν τα προς προμήθεια τρόφιμα που θα αποτελούν τις πρώτες ύλες για την παρασκευή του συσσιτίου των απόρων του Κέντρου Σίτισης Δήμου Κομοτηνής.

Επισημαίνεται ότι η αναθέτουσα αρχή δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα στην ποιότητα του τελικού προς παροχή προϊόντος και επομένως θέτει αυστηρές προδιαγραφές σε όλα τα στάδια παρασκευής του (από την προμήθεια των πρώτων υλών έως το σερβίρισμα),

Ο υποψήφιος ανάδοχος με την υποβολή της προσφοράς του δεσμεύεται ότι αποδέχεται ανεπιφύλακτα, ότι θα προμηθεύει τα προϊόντα με τις παρούσες ελάχιστες προδιαγραφές και ότι θα αποδέχεται ανεπιφύλακτα κάθε αιφνιδιαστικό έλεγχο της αναθέτουσας αρχής, προκειμένου να διαπιστωθεί αν τηρείται η παροχή της υπηρεσίας με τις προδιαγραφές που ορίζει η διακήρυξη και η σύμβαση.

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

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, 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. 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).

3) 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. Εφίσταται η προσοχή του αναδόχου 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, Ντελίσσιους, κτλ. ΑΧΛΑΔΙΑ: Κρυστάλια κτλ.

4) ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, παραγόμενο από πρόβειο ή με μείγμα πρόβειου-γίδινου γάλακτος, σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών, από εγκεκριμένο τυροκομείο και στη 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 καθώς και μετουσιωμένα ή υποκατάστατα τυριού αποκλείονται. Το τυρί θα είναι σε *σφραγισμένη ατομική συσκευασία* κατάλληλη για τρόφιμα στην οποία θα αναφέρεται η ημερομηνία συσκευασίας.

5) 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.

6) ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ

Τα ζυμαρικά θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα από σιμιγδάλι ή από άλευρο ολικής άλεσης μακαρονοποιίας από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα 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.

Το ρύζι να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής και να πληροί τους όρους του άρθρου 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

7) 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.
- Ελαιόλαδο που αποτελείται από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

8) ΑΡΤΟΣ - ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ο προσφερόμενος άρτος – αρτοσκεύασμα πρέπει να είναι φρέσκος, παραγωγής της ίδιας ημέρας, 70 γρ. (+- 10%), παρασκευασμένο από εγκεκριμένους τύπους ή κατηγορίες αλεύρων, σύμφωνα με τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις. Ο παρασκευαζόμενος άρτος να είναι ολότελα απαλλαγμένος από οποιαδήποτε ξένα σώματα, η παρουσία των οποίων κατά το δειγματοληπτικό έλεγχο θα συνιστά αιτία απόρριψής του.

9) ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Τα προσφερόμενα είδη παντοπωλείου θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

10) ΟΣΠΡΙΑ

Πρέπει να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές 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, όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν, στους οποίους περιγράφονται και οι εκάστοτε κυρώσεις.

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

Η καθημερινή σίτιση των απόρων του Δήμου Κομοτηνής 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 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 κοτόπουλο, κρέας, κιμάς θα είναι νωπά, β) ο κιμάς θα πρέπει να είναι μοσχαρίσιος, γ) 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 απόρων. Τα φαγητά πρέπει να παρασκευάζονται με χρήση παρθένου ελαιόλαδου.

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.

Οι τεχνικές προδιαγραφές των υπό προμήθεια υλικών που θα αποτελούν τη 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 καταβάλει κάθε προσπάθεια για την καλύτερη ποιοτική σύνθεση των μερίδων, καθώς και τους βάρους τους.

Γ. ΠΟΣΟΤΗΤΑ :

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

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 πιρούνια - κουτάλια - μαχαιρία 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 καινούρια, σύγχρονη και έτοιμα για χρήση από την πρώτη ημέρα παροχής των υπηρεσιών.

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 επίπλα 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). Η μεταφορά των μερίδων θα γίνεται με φροντίδα του αναδόχου και θα πρέπει να πληροί αυστηρά τούς όρους υγιεινής και καθαριότητας, σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

ΣΤ. ΔΙΑΝΟΜΗ:

Η διανομή του φαγητού, καθώς επίσης και η αποκομιδή των απορριμμάτων, θα γίνεται με ευθύνη και με το προσωπικό του αναδόχου. Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη εξυπηρέτηση των απόρων. Τα ημερήσια γεύματα θα μεταφέρονται, με κατάλληλο όχημα, το οποίο θα διαθέτει άδεια κυκλοφορίας από την αρμόδια υπηρεσία από την οποία θα προκύπτει με σαφήνεια ότι μπορεί να μεταφέρει φαγητά.

Ζ. ΕΛΕΓΧΟΣ :

Η εποπτεία της λειτουργίας του εργαστηρίου παρασκευής του προς παροχή 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 την Επιτροπή ελέγχου συμβάσεων, 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 ανάδοχο στην προετοιμασία, στη μεταφορά και στην προσφορά των γευμάτων, πρέπει να έχει πιστοποιητικό υγείας.

Η. ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ:

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

Θ. ΑΝΑΣΤΟΛΗ ΣΙΤΙΣΗΣ:

Η αρμόδια υπηρεσία του Δήμου διατηρεί το δικαίωμα της αναστολής της σίτισης σε ημέρες αργιών, εορτών, μειωμένου ωραρίου, κ.λπ. ή όποτε άλλοτε η ίδια κρίνει ότι δεν είναι πρόσφορη ή αναγκαία η σίτιση των απόρων, μετά από έγκαιρη έγγραφη ή μη προειδοποίηση του αναδόχου.

Ως έγκαιρη προειδοποίηση εννοείται αυτή που θα πραγματοποιείται την προηγούμενη τουλάχιστον ημέρα από εκείνη που πρόκειται να γίνει η αναστολή της σίτισης.

Σε ημέρες νηστείας, η αρμόδια υπηρεσία μπορεί να ζητήσει από τον ανάδοχο, 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 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.

Για τη νομιμότητα όλων των παραπάνω θα γίνονται αιφνιδιαστικοί έλεγχοι από τις αρμόδιες επιτροπές και οι τυχόν παρατυπίες θα επιφέρουν τις αντίστοιχες κυρώσεις (έκπτωσης, πρόστιμα, κτλ)

6. ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

Άρθρο 1ο - Αντικείμενο προμήθειας - Προϋπολογισμός.

α) Η παρούσα συγγραφή υποχρεώσεων αφορά την ανάδειξη αναδόχου για την παροχή υπηρεσίας πλήρους μεσημεριανού γεύματος, για τη σίτιση των απόρων από το κέντρο σίτισης του Δήμου Κομοτηνής για το έτος 2023.

β) Η μεταφορά των μερίδων θα γίνεται με φροντίδα του αναδόχου και θα πρέπει να πληροί αυστηρά τούς όρους υγιεινής και καθαριότητας, σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις, η δε παράδοση των γευμάτων θα γίνεται κάθε εργάσιμη ημέρα, με δυνατότητα τροποποίησης μετά από έγκαιρη ενημέρωση προς τον ανάδοχο.

Άρθρο 2ο - Τρόπος εκτέλεσης της προμήθειας – Ειδικοί Όροι.

Η εκτέλεση της εργασίας αυτής θα πραγματοποιηθεί με ανοιχτό ηλεκτρονικό διαγωνισμό με τους όρους που καθορίζει η Οικονομική Επιτροπή του Δήμου Κομοτηνής. Η προσφερόμενη τιμή του

αναδόχου είναι σταθερή και αμετάβλητη και ισχύει για όλη τη διάρκεια της σύμβασης και δεν υπόκειται για κανένα λόγο σε αναθεώρηση (εκτός περιπτώσεων ανωτέρας βίας).

Ο χρόνος για την ολοκλήρωση της παροχής των υπηρεσιών ορίζεται από την 02-01-2023 έως 29-12-2023 (251 εργάσιμες ημέρες).

Άρθρο 3ο – Συμβατικά στοιχεία

Τα συμβατικά στοιχεία της προμήθειας κατά σειρά είναι:

- α) Η Διακήρυξη του διαγωνισμού
- β) Η Γενική συγγραφή υποχρεώσεων
- γ) Η Ειδική συγγραφή υποχρεώσεων
- δ) Τεχνικές Προδιαγραφές
- ε) Η Εκτιμώμενη Αξία και
- στ) Το τιμολόγιο προσφοράς του αναδόχου

Άρθρο 4ο - Ανακοίνωση αποτελέσματος - Σύναψη Σύμβασης

Ο Δήμος Κομοτηνής, σύμφωνα με όσα ορίζονται στο άρθρο 105 του Ν.4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, θα κοινοποιήσει αμέσως την απόφαση κατακύρωσης, μαζί με αντίγραφο όλων των πρακτικών της διαδικασίας ελέγχου και αξιολόγησης των προσφορών (και των αποφάσεων της οικονομικής επιτροπής του Δήμου), σε κάθε προσφέροντα μέσω της επικοινωνίας του συστήματος του Ε.Σ.Η.ΔΗ.Σ.

Άρθρο 5ο – Γενικές Αρχές κατά την εκτέλεση των Συμβάσεων

Κατά την εκτέλεση των δημόσιων συμβάσεων, οι οικονομικοί φορείς τηρούν τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπιστεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του Ν.4412/2016. Η τήρηση των εν λόγω υποχρεώσεων ελέγχεται και βεβαιώνεται από τα όργανα που επιβλέπουν την εκτέλεση των δημοσίων συμβάσεων και τις αρμόδιες δημόσιες αρχές και υπηρεσίες που ενεργούν εντός των ορίων της ευθύνης και της αρμοδιότητάς τους.

Η τιμή των προσφορών θα είναι σταθερή και αμετάβλητη κατά τη διάρκεια της προμήθειας και για κανένα λόγο και δεν υπόκειται σε καμία αναθεώρηση, εκτός περιπτώσεων ανωτέρας βίας, περιπτώσεων που δικαιολογούνται βάσει απρόβλεπτων εξελίξεων ή περιπτώσεων που προβλέπονται ρητά από την κείμενη νομοθεσία περί ρήτρας αναπροσαρμογής τιμών σε δημόσιες συμβάσεις.

Άρθρο 6ο – Εγγυήσεις

Εγγύηση συμμετοχής στο διαγωνισμό κατά το άρθρο 72 παρ. 1 εδαφ. Α) του Ν. 4412/2016. Η εγγυητική επιστολή συμμετοχής υποβάλλεται από τον προσφέροντα ηλεκτρονικά με μορφή αρχείου .pdf και προσκομίζεται από αυτόν στην Αρμόδια Υπηρεσία Διεξαγωγής του διαγωνισμού σε έντυπη μορφή (η πρωτότυπη) εντός τριών (3) ημερών από την ηλεκτρονική υποβολή.

Η εγγύηση συμμετοχής που θα υποβάλλει στο διαγωνισμό ο κάθε ενδιαφερόμενος **είναι 2,00% επί της εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης χωρίς τον Φ.Π.Α.**

Η εγγύηση συμμετοχής πρέπει να ισχύει τουλάχιστον για τριάντα (30) ημέρες μετά τη λήξη του χρόνου ισχύος της προσφοράς που καθορίζουν τα έγγραφα της σύμβασης.

Η εγγύηση καλής εκτέλεσης ορίζεται σε ποσοστό τέσσερα τοις εκατό (4%) επί της εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης, εκτός Φ.Π.Α. και κατατίθεται πριν ή κατά την υπογραφή της σύμβασης. Αν στο πρωτόκολλο οριστικής και ποσοτικής παραλαβής αναφέρονται παρατηρήσεις, ή υπάρχει εκπρόθεσμη παράδοση, η επιστροφή των εγγυήσεων καλής εκτέλεσης γίνεται μετά την αντιμετώπιση κατά τα προβλεπόμενα των παρατηρήσεων και του εκπρόθεσμου.

Άρθρο 7ο – Επιτροπή Παρακολούθησης και Παραλαβής

Η παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τριμελή επιτροπή παραλαβής, και θα διενεργεί ποιοτικό και ποσοτικό μακροσκοπικό έλεγχο και θα συντάσσει κατόπιν πρωτόκολλο με τα αποτελέσματα των ελέγχων αυτών. Σε περίπτωση απόρριψης του υλικού, θα αναφέρει τους λόγους της απόρριψης και θα το κοινοποιεί άμεσα στον Δήμο. Στα πρωτόκολλα παραλαβής θα αναγράφεται η ημερομηνία, το είδος, η ποσότητα και τα αποτελέσματα της μακροσκοπικής εξέτασης και θα υπογράφονται από την επιτροπή παραλαβής και τον προμηθευτή ή τον εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπό του.

Ο ανάδοχος μπορεί να σημειώνει τις τυχόν παρατηρήσεις του στο πρωτόκολλο παραλαβής. Εάν αρνηθεί να το υπογράψει, η επιτροπή παραλαβής υποχρεούται να το σημειώσει.

Άρθρο 8ο - Φόροι, τέλη, κρατήσεις

Η καταβολή της αμοιβής του αναδόχου θα γίνεται **τμηματικά** και στο 100% των τμηματικά προσκομιζομένων τιμολογίων, μετά την παράδοση και την υπογραφή του σχετικού πρωτοκόλλου ποσοτικής και ποιοτικής παραλαβής από την αρμόδια Επιτροπή και την έκδοση του σχετικού χρηματικού εντάλματος πληρωμής από την αρμόδια υπηρεσία του Δήμου, αφού γίνουν και όλες οι από τις κείμενες διατάξεις κρατήσεις. Η πληρωμή της αξίας της εργασίας θα γίνεται εφόσον ο ανάδοχος εκτελεί ορθά, σύννομα και σύμφωνα με τη σύμβαση, τις υποχρεώσεις του, εκδίδει τιμολόγιο για τα είδη που έχει παραλάβει η αρμόδια επιτροπή παραλαβής και έχει εκδώσει για το λόγο αυτό το αντίστοιχο πρωτόκολλο παραλαβής. Όλα τα δικαιολογητικά πληρωμής ελέγχονται από την αρμόδια υπηρεσία του Δήμου.

Σε περίπτωση που η πληρωμή του αναδόχου καθυστερήσει από την αναθέτουσα αρχή τριάντα (30) ημερολογιακές ημέρες μετά την ημερομηνία παραλαβής από αυτήν του τιμολογίου ή άλλου ισοδύναμου για πληρωμή εγγράφου, τότε η αναθέτουσα αρχή (οφειλέτης), σύμφωνα με τις διατάξεις της υποπαραγράφου Ζ5 της παρ. Ζ του Ν. 4152/2013 (Προσαρμογή της Ελληνικής Νομοθεσίας στην Οδηγία 2011/7 της 16ης Φεβρουαρίου 2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές), καθίσταται υπερήμερος και οφείλει τόκους χωρίς να απαιτείται όχληση από τον συμβασιούχο. Η υποβολή του τιμολογίου δεν μπορεί να γίνει πριν από την έκδοση του πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής. Το εκάστοτε εκδιδόμενο τιμολόγιο θα εξοφλείται πλήρως (100%) μετά από την οριστική παραλαβή του συνόλου του τμήματος των ειδών που παραγγέλθηκαν (άρθρο 200 παρ. 1-4 Ν. 4412/2016).

Άρθρο 9ο - Συμφωνία με τεχνικές προδιαγραφές -Τεχνικά στοιχεία προσφοράς.

Προτεινόμενες λύσεις που παρουσιάζουν αποκλίσεις ή υστέρηση ή είναι δυσνόητες ή ασαφείς, σε σχέση με τις τεχνικές προδιαγραφές σε λειτουργικά χαρακτηριστικά, απορρίπτονται. Επίσης, απορρίπτονται προσφορές με ασαφή ή ελλιπή τεχνική προσφορά.

Τα προς προμήθεια είδη θα είναι άριστης ποιότητας και κατάλληλα για την χρήση που προορίζονται. Θα πρέπει να καλύπτουν όλους τους Ευρωπαϊκούς κανονισμούς, την ελληνική νομοθεσία, τις σχετικές διατάξεις, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και το παρόν τεύχος τεχνικών προδιαγραφών, καθώς και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια και επιχειρήσεις.

Ο Δήμος Κομοτηνής έχει το δικαίωμα να ζητήσει οποιοδήποτε έγγραφο, πιστοποιητικό ή στοιχεία προς απόδειξη τήρησης των σχετικών ευρωπαϊκών κανονισμών, της ελληνικής νομοθεσίας και των σχετικών διατάξεων, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των τεχνικών προδιαγραφών του παρόντα διαγωνισμού, οποιαδήποτε χρονική στιγμή κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης και όσες φορές κρίνουν απαραίτητο.

Άρθρο 11ο – Τροποποίηση της Σύμβασης

Τροποποίηση των όρων της σύμβασης κατά τη διάρκειά της πραγματοποιείται σύμφωνα με όσα προβλέπονται στα άρθρα 132 και 201 του Ν.4412/2016, όπως ισχύουν.

Η αναθέτουσα αρχή μπορεί, υπό τις προϋποθέσεις που ορίζουν οι κείμενες διατάξεις, να καταγγείλει τη σύμβαση κατά τη διάρκεια της εκτέλεσης της, εφόσον:

α) η σύμβαση έχει υποστεί ουσιώδη τροποποίηση, που θα απαιτούσε νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης δυνάμει του άρθρου 132 του Ν.4412/2016,

β) ο ανάδοχος, κατά το χρόνο της ανάθεσης της σύμβασης, τελούσε σε μια από τις καταστάσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 1 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016 και ως εκ τούτου, θα έπρεπε να έχει αποκλειστεί από τη διαδικασία της σύναψης σύμβασης.

ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ	ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ	ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ Κομοτηνή, 02-08-2022
Ο Αναπληρωτής Προϊστάμενος Αυτοτελούς Τμήματος Συντονισμού και Υποστήριξης Νομικών Προσώπων	Η Προϊσταμένη του τμήματος Προμηθειών Υλικών, Εξοπλισμού & Υπηρεσιών	Η Αναπληρώτρια Προϊσταμένη της Δ/νσης Οικονομικών Υπηρεσιών
Ιωάννης Γκουρτσιλίδης ΠΕ Διοικητικού	Ζωή Πολίτου ΠΕ Διοικητικού - Οικονομικού	Μαρία Γκιουλέ ΠΕ Πληροφορικής