



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

**ΝΟΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ΔΗΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ**

Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Ταχ. Δ/ση: Ανδρόγεω 2

Τηλ.: 2813 409112

E-mail: koinoiki-anaptixi@heraklion.gr

ΤΙΤΛΟΣ: Προμήθεια κρέατος για τους ενδεείς πολίτες κατοίκους του Δήμου Ηρακλείου για την περίοδο του Πάσχα 2021.

Κ.Α: 15-6481.001 «Δαπάνες για την περίθαλψη ενδεών (είδη διαβίωσης ή περίθαλψης) (άρθρο 262, παρ. 2 Π.Δ. 410/95, αρθ. 202, παρ. 2 του Ν.3463/2006)»

Προϋπολογισμός:21.752,50 (με Φ.Π.Α)

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η εκτέλεση της υπηρεσίας διέπεται απο:

A) Τις διατάξεις:

- i. Του Ν.4555/2018 (ΦΕΚ133/Α'/19.07.2018) «Μεταρρύθμιση του θεσμικού πλαισίου της Τοπικής Αυτοδιοίκησης - Εμβάθυνση της Δημοκρατίας - Ενίσχυση της Συμμετοχής - Βελτίωση της οικονομικής και αναπτυξιακής λειτουργίας των Ο.Τ.Α. [Πρόγραμμα «ΚΛΕΙΣΘΕΝΗΣ Ι»] - Ρυθμίσεις για τον εκσυγχρονισμό του πλαισίου οργάνωσης και λειτουργίας των ΦΟΔΣΑ - Ρυθμίσεις για την αποτελεσματικότερη, ταχύτερη και ενιαία άσκηση των αρμοδιοτήτων σχετικά με την απονομή ιθαγένειας και την πολιτογράφηση - Λοιπές διατάξεις αρμοδιότητας Υπουργείου Εσωτερικών και άλλες διατάξεις».
- ii. Τις διατάξεις του Ν.4412/2016 (ΦΕΚ147/Α'/08.08.2016) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ) όπως ισχύει.
- iii. Τις διατάξεις του Ν.3852/2010 «Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της Αποκεντρωμένης Διοίκησης - Πρόγραμμα Καλλικράτης» (ΦΕΚ 87/Α'/2010).
- iv. Το άρθρ. 32 παρ. 2 περ.γ του Ν.4412/2016

B) Τις αποφάσεις:

- I. Την υπ' αριθμ. 86247/05.09.2019 απόφαση Δημάρχου περί ορισμού Αντιδημάρχου ως Διατάκτη.
- II. Την με αριθμ. πρωτ. 17810/26-02-2021 (ΟΡΘΗ ΕΠΑΝΑΛΗΨΗ) απόφαση Δημάρχου ορισμού Αντιδημάρχων και Εντεταλμένου Δημοτικού Συμβούλου του Δήμου Ηρακλείου.
- III. Τη με αρ. 349/2021 απόφαση της Οικονομικής Επιτροπής περί εξειδίκευσης δαπάνης.

Γ) Λοιπά:

- i. Την αναγκαιότητα προμήθειας κρέατος για τους ενδεείς πολίτες – κατοίκους του Δ. Ηρακλείου για την περίοδο του Πάσχα.

Συντάσσουμε τις παρακάτω τεχνικές προδιαγραφές ως εξής:

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
1	Κοτόπουλο	Νωπό ολόκληρο	2.500 κιλά
2	Χοιρινό	Νωπό από μπούτι άνευ οστών, άνευ δέρματος	2.500 κιλά

Ως τόπος παραλαβής των προϊόντων ορίζονται τα καταστήματα του προμηθευτή που θα διαθέτει στο Ηράκλειο, στα οποία οι δικαιούχοι πολίτες θα προσέρχονται σύμφωνα με την προβλεπόμενη διαδικασία. (άρθρο 6 της Συγγραφής Υποχρεώσεων).

Αναγκαίο κρίνεται για την καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση των δικαιούχων πολιτών, ο προμηθευτής να διαθέτει δύο (τουλάχιστον) καταστήματα, εντός των ορίων της πόλης του Ηρακλείου σε δύο από τις πέντε Δημοτικές Κοινότητες του Δήμου Ηρακλείου (1η Δ.Κ.: Κέντρο Δ. Ηρακλείου, 2η Δ.Κ.: Πόρος – Κατσαμπάς, 3η Δ.Κ.: Θέρισος – Δειλινά – Τάλως, 4η Δ.Κ.: Μασταμπάς – Φορτέσα – Αγ. Ιωάννης, 5η Δ.Κ.: Ν. Αλικαρνασός) τα οποία να διαθέτουν την κατά νόμο άδεια ίδρυσης και λειτουργίας σε ισχύ.

Εναλλακτικά, στην περίπτωση που ο ίδιος δε διαθέτει καταστήματα εντός του Δήμου Ηρακλείου, ο προμηθευτής μπορεί να συνεργαστεί με καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος με δραστηριότητα συναφή του αντικειμένου της παρούσας, τα οποία να διαθέτουν την κατά νόμο άδεια ίδρυσης και λειτουργίας σε ισχύ, μέσω των οποίων θα είναι δυνατή η διάθεση των προϊόντων στους πολίτες.

Οι διευθύνσεις των καταστημάτων του προμηθευτή, θα πρέπει να αναφέρονται αναλυτικά στην τεχνική περιγραφή της προσφοράς του.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ:

Όλα τα υπό προμήθεια είδη πρέπει να είναι Α΄ ποιότητας και σύμφωνα με τη δεδομένη παραγγελία, προϊόντα εγκεκριμένων εταιριών ευρείας κατανάλωσης με τις ανάλογες πιστοποιήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσεως, καθώς και τις Υγειονομικές και Κτηνιατρικές διατάξεις αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατώτερης ποιότητας.

Η μεταφορά των προϊόντων πρέπει να πληροί τους όρους του «Κώδικα Τροφίμων και Ποτών», τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις και της οδηγίες του ΕΦΕΤ.

Η συσκευασία των υπό προμήθεια ειδών πρέπει να είναι κατάλληλη για τρόφιμα και θα πληροί τους όρους υγιεινής όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές Οδηγίες της Ε.Ε. και τις Οδηγίες του ΕΦΕΤ. έτσι ώστε η ποιότητά τους να παραμένει αναλλοίωτη. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής όπου απαιτείται. Ακόμα και αν δεν αναφέρεται παρακάτω θα πρέπει στα συσκευασμένα είδη να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης, η χώρα προέλευσης, τα συστατικά του προϊόντος και το καθαρό βάρος της κάθε συσκευασίας.

Τα προϊόντα θα συνοδεύονται από οδηγίες χρήσης και οδηγίες ασφάλειας όπου απαιτείται.

Οι προδιαγραφές και οι απαιτήσεις για τα είδη της προμήθειας αναλύονται παρακάτω:

Γενικά:

1. Κοτόπουλα Νωπά

- Να είναι νωπά, Α ποιότητας, τρυφερά εύσαρκα με δέρμα μαλακό – λείο χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, σπασμένα κόκκαλα, σοβαρούς μώλωπες ή εκδορές, χωρίς εγκαύματα ψύξης.
- Τύπου 65%, σφαγμένα να έχουν υποστεί αφαίμαξη, να είναι πλήρως αποπτερωμένα χωρίς κεφάλι και τα πόδια να είναι κομμένα 1cm πάνω από τους ταρσούς
- Το βάρος να κυμαίνεται από 1,5-2 κιλά περίπου και να είναι όσο το δυνατό ισομεγέθη.
- Να είναι απαλλαγμένα από όργανα του πεπτικού συστήματος, καθαρά χωρίς ορατό ξένο σώμα ή ακαθαρσία
- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ένδειξης σαλμονέλας έστω και σε ένα κοτόπουλο ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλα τα κοτόπουλα.
- Να υπάρχει ένα λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος και στην πλάτη (άρθρο 7 του ΚΑΝ 543/08).
- Να προέρχεται από πτηνοτροφεία και πτηνοσφαγεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και να φέρουν σφραγίδα του κτηνιατρικού ελέγχου.
- Για τη συντήρηση και μεταφορά του νωπού κρέατος έως τον τόπο παράδοσης, να τηρούνται οι διατάξεις του 853/04 και οι οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.

2. Νωπό Κρέας Χοιρινό

- Να είναι από νωπό κρέας Α' ποιότητας, απαλλαγμένο από οστά, άνευ δέρματος από μπούτι, λίπος, τένοντες κ.λπ., το οποίο να βρίσκεται σε καλή θρεπτική κατάσταση, κόκκινου χρώματος, χωρίς οσμή και αίματα.
- Να είναι σφαγμένο πριν από 48 ώρες έως 6 ημέρες, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρει σφραγίδες κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου.
- Να έχει ετικέτα επισήμανσης με στοιχεία ιχνηλασιμότητας.
- Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4-6 οC , οξύτητα (pH) μεγαλύτερη του 5,8 - μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος ,της οσμής, και της σύστασης.
- Τα ζώα να είναι νεαρής ηλικίας.

Σύμφωνα με το ΚΑΝ 853/04, που κυρώνεται από το Π.Δ. 79/2007, ο τεμαχισμός και η επεξεργασία

του νωπού κρέατος, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού και να φέρει τις απαραίτητες σημάνσεις (σφραγίδα και αριθμό έγκρισης εγκατάστασης τεμαχισμού). Για τη συντήρηση και μεταφορά του νωπού κρέατος έως τον τόπο παράδοσης, να τηρούνται οι διατάξεις του ΚΑΝ 853/04 και οι οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.

**ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ
Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ**

ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΤΑΞΗ

ΔΑΤΣΕΡΗ ΛΑΜΠΡΙΝΗ

ΟΙΚΟΝΟΜΑΚΗΣ ΦΑΝΟΥΡΗΣ