



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ  
ΔΗΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ  
Ταχ. Δ/ση: Ανδρόγεω & Πλ. Καλλεργών  
Τ.Κ: 712 02  
Τηλ.: 2813 409112  
E-mail :koinoniki-anaptixi@heraklion.gr

## ΜΕΛΕΤΗ

**«Παροχή μερίδων έτοιμου φαγητού με την μορφή CATERING  
για τη σίτιση των φιλοξενούμενων του Κέντρου Δημιουργικής  
Απασχόλησης Παιδιών και Ατόμων με Αναπηρία  
(Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ) Δ. Ηρακλείου»**

**Προϋπολογισμού 36.456,00 € συμπ. Φ.Π.Α. 24%**

**CPV: 15894200-3:  
«Έτοιμα γεύματα»**

**ΙΟΥΛΙΟΣ 2023**

**Περιεχόμενα:**

1. Ενδεικτικός προϋπολογισμός
2. Συγγραφή υποχρεώσεων
3. Τεχνικές προδιαγραφές



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ  
ΔΗΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Ταχ. Δ/ση: Ανδρόγεω & Πλ. Καλλεργών

Τ.Κ: 712 02

Τηλ.: 2813 409112

E-mail :koinoniki-anaptixi@heraklion.gr

«Παροχή μερίδων έτοιμου φαγητού με την μορφή CATERING για τη σίτιση των φιλοξενούμενων του Κέντρου Δημιουργικής Απασχόλησης Παιδιών και Ατόμων με Αναπηρία (Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ) Δ. Ηρακλείου»  
Κ.Α. 15-6473.034

Προϋπολογισμός: **36.456,00 €**

### ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Ο ενδεικτικός προϋπολογισμός αφορά στην παροχή μερίδων έτοιμου φαγητού με την μορφή CATERING για τη σίτιση των φιλοξενούμενων του Κέντρου Δημιουργικής Απασχόλησης Παιδιών και Ατόμων με Αναπηρία (Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ) Δ. Ηρακλείου. Το συνολικό κόστος της υπηρεσίας για την περίοδο από 9/2023 έως και τον 7/2025 ανέρχεται στο ποσό των 161.000,00 € ευρώ πλέον ΦΠΑ 24%, ήτοι συνολικά 199.640,00 ευρώ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ 24%.

Επισημαίνεται ότι η υπηρεσία σίτισης των ωφελούμενων της δομής είναι υποχρεωτική και καθώς έως την 1η/09/2023 που θα ξεκινήσει τη λειτουργία της η δομή για την νέα περίοδο, δεν θα έχει ολοκληρωθεί η διαγωνιστική διαδικασία ανάθεσης, σύμφωνα με την παρ. 10 του άρθρου 6 του ν. 4412/2016, κατά παρέκκλιση από τα προβλεπόμενα στις παραγράφους 8 και 9 του ίδιου νόμου, χρειάζεται να προχωρήσουμε στην απευθείας ανάθεση (σύμφωνα με το άρθρο 118 του ν. 4412/2016) της σύμβασης για ποσό 29.400,00 ευρώ προ ΦΠΑ, που δεν υπερβαίνει το 20% του συνολικού προϋπολογισμού του αρχικά υπολογισμένου προϋπολογισμού (των 161.000,00 ευρώ προ ΦΠΑ). Συγκεκριμένα:

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΤΕΜΑΧΙΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ χωρίς ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ σε ευρώ χωρίς ΦΠΑ	ΦΠΑ 24%	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΑΞΙΑ σε ευρώ με ΦΠΑ 24%
Υπηρεσία παροχής έτοιμων γευμάτων CPV: 15894200-3: «Έτοιμα γεύματα»	4.200	7,00 €	29.400,00 €	7.056,00 €	36.456,00€

Για τη σύνταξη  Φανταουτσάκη Ελευθερία	Ο Προϊστάμενος της Διεύθυνσης Κοινωνικής Ανάπτυξης  Οικονομάκης Φανούρης
--	---



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**  
**ΝΟΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ**  
**ΔΗΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ**  
**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ**  
Ταχ. Δ/ση: Ανδρόγεω & Πλ. Καλλεργών  
Τ.Κ: 712 02  
Τηλ.: 2813 409112  
E-mail :koinoniki-anaptixi@heraklion.gr

**«Παροχή μερίδων έτοιμου φαγητού με την μορφή CATERING για τη σίτιση των φιλοξενούμενων του Κέντρου Δημιουργικής Απασχόλησης Παιδιών και Ατόμων με Αναπηρία (Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ) Δ. Ηρακλείου»**

**Προϋπολογισμός: 36.456,00 €**

### **ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

#### **Εισαγωγή**

Η παρούσα μελέτη αφορά στην παροχή έως 4.200 μερίδων έτοιμου φαγητού με τη μορφή Catering για τη σίτιση των φιλοξενούμενων του Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ Δήμου Ηρακλείου, τις οποίες ο ανάδοχος θα παρέχει στη δομή (Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ) και κατά την πρωινή και κατά την απογευματινή βάρδια.

#### **Άρθρο 1ο**

##### **Αντικείμενο της μελέτης**

Αντικείμενο της μελέτης είναι η παροχή έως 4.200 μερίδων ετοιμού φαγητού με την μορφή CATERING για την σίτιση εξυπηρετούμενων του Κέντρου Δημιουργικής Απασχόλησης Παιδιών και Ατόμων με Αναπηρία Δήμου Ηρακλείου που λειτουργεί υπό την ευθύνη της Διεύθυνσης Κοινωνικής Ανάπτυξης.

Τα προς παροχή είδη κατατάσσονται στους ακόλουθους κωδικούς του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV): 15894200-3

Η παρούσα σύμβαση αφορά στη σίτιση φιλοξενούμενων του Κέντρου Δημιουργικής Απασχόλησης Παιδιών και Ατόμων με Αναπηρία Δήμου Ηρακλείου που βρίσκεται επί της οδού Αρχιεπισκόπου Μακαρίου 7, Ηράκλειο Κρήτης και είναι συνολικής εκτιμώμενης αξίας 36.456,00 συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.24% και των νόμιμων κρατήσεων.

Προσφορές υποβάλλονται για το σύνολο της μελέτης. Η σύμβαση θα ανατεθεί με το κριτήριο της πλέον συμφέρουσας από οικονομική άποψη προσφοράς, βάσει τιμής.

#### **Άρθρο 2ο**

##### **Προϋπολογισμός Δαπάνης**

Η εκτιμώμενη αξία της παροχής μερίδων ετοιμού φαγητού με την μορφή CATERING για την σίτιση εξυπηρετούμενων του Κέντρου Δημιουργικής Απασχόλησης Παιδιών και Ατόμων με Αναπηρία Δήμου

Ηρακλείου ανέρχεται στο συνολικό ποσό των 36.456,00 ευρώ συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.24% συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α. και των νόμιμων κρατήσεων.

Η ανωτέρω δαπάνη θα βαρύνει τον οικείο Κ.Α. εξόδων 15-6473.034 με τίτλο: «Λειτουργία Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ Δήμου Ηρακλείου με ίδιους πόρους».

<b>Άρθρο 3ο</b> <b>Αναλυτική Περιγραφή Φυσικού Αντικειμένου</b>
--

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

Αμέσως μετά από την παράδοση των μερίδων, η Επιτροπή Παραλαβής της δομής θα ελέγχει την έγκαιρη και σωστή – ποιοτικά και ποσοτικά – παράδοση του προβλεπόμενου για κάθε ημέρα γεύματος. Ειδικότερα, στις αρμοδιότητες της επιτροπής εμπίπτουν:

- i) Ο έλεγχος καθαριότητας και της τακτικής απολύμανσης του μεταφορικού μέσου μεταφοράς των μερίδων έτοιμου φαγητού του αναδόχου
- ii) Ο έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας
- iii) Ο έλεγχος της ποιότητας, της κατηγορίας και προέλευσης ως και του κάθε ειδικού χαρακτηριστικού γνωρίσματος των παρεχόμενων ειδών.
- iv) οποιαδήποτε απαιτούμενη εξέταση και τεκμηρίωση (πχ μακροσκοπική ή δοκιμή ή φωτογράφιση) των γευμάτων
- v) Η σύνταξη πρωτοκόλλου παραλαβής ή απόρριψης των προσκομιζόμενων μερίδων έτοιμου φαγητού και η σχετική εισήγηση προς το ΔΣ της επιχείρησης.

Διευκρινίζεται ότι ο Δήμος Ηρακλείου αποδίδει μέγιστη σημασία στην ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων και των γευμάτων, όπως αναλύεται κατωτέρω στην αντίστοιχη παράγραφο. Ο ανάδοχος είναι υπεύθυνος για τυχόν βλαβερές συνέπειες στην υγεία των ωφελούμενων του Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ που θα προέρχεται από κακή ποιότητα των τροφίμων π.χ. δηλητηρίαση κλπ. Εάν τα γεύματα δεν πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας, όπως για παράδειγμα ενδεικτικά και όχι περιοριστικά, εάν οι σαλάτες ή τα φρούτα δεν αποτελούνται από νωπά λαχανικά και υλικά ή εάν φέρουν μύλωπες ή μούχλα, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση, ή εάν το ψάρι μυρίζει δύσσομα ή εάν το κρέας είναι υπερβολικά σκληρό, η Επιτροπή Παραλαβής της δομής θα προβαίνει την πρώτη φορά σε προφορική σύσταση – προειδοποίηση προς τον ανάδοχο (μέσω του αντιπροσώπου του ή μέσω του προσώπου που παραδίδει τις μερίδες έτοιμου φαγητού για λογαριασμό του αναδόχου ή με οποιονδήποτε πρόσφορο τρόπο), φωτογραφίζοντας τα μη κατάλληλα ποιοτικώς εδέσματα ενώ σε περίπτωση υποτροπής του αναδόχου, θα συντάσσει πρωτόκολλο απόρριψης τμήματος ή ολόκληρου του γεύματος προσδιορίζοντας τον αριθμό των μη κατάλληλων ποιοτικώς μερίδων, στο οποίο θα επισυνάπτονται και αντίστοιχες ενδεικτικές φωτογραφίες και θα διαβιβάζει το πρωτόκολλο αυτό στο διοικητικό συμβούλιο της επιχείρησης.

Διευκρινίζεται ότι ο αριθμός των μερίδων που αναγράφονται στον ενδεικτικό προϋπολογισμό είναι ο μέγιστος με βάση την αδειοδοτηθείσα δυναμικότητα της δομής. Ο αριθμός των ωφελούμενων όμως που επισκέπτονται ανά ημέρα δύναται να διαφοροποιείται και να είναι μικρότερος από τον μέγιστο. Άμεση συνέπεια είναι ότι ο αριθμός των μερίδων ανά ημέρα θα διαφοροποιείται ακολούθως, επομένως ο ανάδοχος θα ενημερώνεται καθημερινά σε εύλογο χρονικό διάστημα με κάθε πρόσφορο τρόπο, ακόμη και τηλεφωνικά, για το σύνολο των μερίδων που θα πρέπει να παραδώσει την συγκεκριμένη ημέρα, με βάση την φυσική παρουσία των ωφελούμενων. Κατά την παράδοση των γευμάτων πρέπει να παρίσταται ο ανάδοχος αυτοπροσώπως ή με αντιπρόσωπο ενήλικο και εγγράμματο, του οποίου την ιδιότητα πρέπει να καταστήσει γνωστή στο Δήμο, για να

υπογράφει τα σχετικά πρωτόκολλα παραλαβής ή απόρριψης των γευμάτων, διενέργειας δειγματοληψιών και διαπίστωσης παραβάσεων. Εάν ο ανάδοχος ή αντιπρόσωπός του αρνηθεί να υπογράψει τα παραπάνω πρωτόκολλα, θα πρέπει να γίνεται ρητή μνεία σε αυτά για την άρνηση της υπογραφής του, το γεγονός αυτό όμως δεν θα επηρεάζει την ισχύ τους. Στο πρακτικό - πρωτόκολλο 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. Στην περίπτωση απορριπτικού πρωτοκόλλου ως ανωτέρω, το διοικητικό συμβούλιο της επιχείρησης διατηρεί το δικαίωμα να αφαιρέσει από την αμοιβή του αναδόχου το τίμημα που αντιστοιχεί στις μη κατάλληλες μερίδες. Η Επιχείρηση διατηρεί επίσης το δικαίωμα να προμηθευτεί ίση ποσότητα του είδους από το ελεύθερο εμπόριο καταλογίζοντας σε βάρος του αναδόχου κάθε πρόσθετη επιβάρυνση. Τυχόν δαπάνες επιστροφής και αντικατάστασης των ακατάλληλων ειδών βαρύνουν τον ανάδοχο. Αν ο ανάδοχος καταστεί υπότροπος με την διάθεση ακατάλληλων ειδών για περισσότερες από τρεις φορές, κηρύσσεται έκπτωτος, με όλες τις νόμιμες συνέπειες και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο άρθρο 203 του Ν. 4412/16.

Ο ανάδοχος οφείλει απαραίτητα να δίνει ακριβείς χαρακτηρισμούς των προσκομιζόμενων ειδών όπως κατηγορία, προέλευση και κάθε άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμα, τους οποίους θα ελέγχει η επιτροπή παραλαβής. Σε περίπτωση απόρριψης γεύματος ή τμήματος αυτού μόνο για λόγους ποιότητας, ο ανάδοχος εφόσον το επιθυμεί, μπορεί να ζητήσει με δαπάνες του πραγματογνωμοσύνη από τους αρμόδιους κατ' είδος υπαλλήλους αντίστοιχων δημοσίων υπηρεσιών (Κτηνιάτρους, Γεωπόνους, Χημικούς), των οποίων η γνώμη είναι δεσμευτική και για την επιτροπή παραλαβής της επιχείρησης. Στην περίπτωση αυτή θα γίνεται δειγματοληψία. Τα δείγματα που λαμβάνονται, στέλνονται στην αρμόδια ανωτέρω για την εξέταση υπηρεσία. Τα δείγματα λαμβάνονται παρουσία της Επιτροπής Παραλαβής. Εάν το πόρισμα των παραπάνω αρμοδίων υπαλλήλων είναι υπέρ της απόρριψης, λόγω συμβατικών εκτροπών αναφορικά με την ποιότητα, η αναθέτουσα αρχή δικαιούται να καταγγείλει την σύμβαση κηρύσσοντας έκπτωτο τον ανάδοχο με τις συνέπειες της παρ. 4 του άρθ. 203 του Ν. 4412/2016.

#### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ

Η καθημερινή σίτιση των φιλοξενούμενων του Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ Δ. Ηρακλείου κατά τις εργάσιμες ημέρες θα γίνεται σε ατομικές μερίδες και ατομική συσκευασία και για την πρωινή βάρδια και για την απογευματινή βάρδια.

Α. ΕΙΔΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ: Κάθε γεύμα θα αποτελείται από το κυρίως πιάτο, τη σαλάτα, το φρούτο ή το γλυκό και το ψωμί. Η σίτιση των φιλοξενούμενων θα γίνεται με ενιαίο εδεσματολόγιο (μενού), το οποίο θα περιλαμβάνει ανά εβδομάδα ως κυρίως πιάτο δύο φορές κόκκινο κρέας, μία φορά πουλερικά και τις υπόλοιπες δύο φορές είτε ψάρι είτε όσπρια είτε ζυμαρικά – όριζα, 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.

Β. ΠΟΙΟΤΗΤΑ – ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ: Τα τρόφιμα και γενικώς οι πρώτες ύλες από τις οποίες θα 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 ισχύουσες υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις. Ειδικά:

- α) το ψάρι θα πρέπει να είναι φρεσκοκατεψυγμένο φιλέτο σφυρίδας ή μπακαλιάρου,
- β) το κοτόπουλο, κρέας, κιμάς θα είναι νωπά άνευ λίπους,
- 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 είναι εποχής και να έχουν ποικιλία.

Επιπλέον δεν θα περιέχεται πουθενά σπορέλαιο 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 σιτιζομένων. Τα φαγητά πρέπει να παρασκευάζονται με χρήση παρθένου ελαιόλαδου. Ο ανάδοχος οφείλει να εφαρμόζει και να τηρεί τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις και 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) ή να ακολουθεί άλλο διεθνές πρότυπο διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (π.χ. EN ISO 22000). Σε περίπτωση που μέρος των προσφερόμενων γευμάτων δεν είναι παρασκευασμένα από τον ίδιο ανάδοχο (π.χ. κομπόστα), τότε αυτός οφείλει με δική του ευθύνη να διασφαλίζει τον παραπάνω όρο. Οι τεχνικές προδιαγραφές των πρώτων υλών 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 ισάξιας ποιότητας.

Γ. ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ: 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 (χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες χύτευσης τους), χαρτοπετσέτες αλατοπίπερο κ.λπ.

Ε. ΜΕΤΑΦΟΡΑ: Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος με δικά του έξοδα να προμηθευτεί τον απαραίτητο, πλέον κατάλληλο και σύγχρονο, εξοπλισμό και τα απαραίτητα, πολύ 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. Τα τρόφιμα θα μεταφέρονται σε κατάλληλα διαμορφωμένα για τη συντήρηση των τροφίμων οχήματα, εντός των κλειστών ατομικών δοχείων. Όσοι έρχονται σε επαφή με το φαγητό θα ακολουθούν τους κανόνες της ισχύουσας νομοθεσίας περί 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. Η μεταφορά των μερίδων θα γίνεται με φροντίδα του αναδόχου και θα πρέπει να πληροί αυστηρά τους όρους υγιεινής και καθαριότητας, σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

ΣΤ. ΔΙΑΝΟΜΗ: Η έγκαιρη διανομή του φαγητού στο Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ θα γίνεται με ευθύνη και με το προσωπικό του αναδόχου.

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 - παρασκευαστηρίου, διενεργείται από την Επιτροπή Παρακολούθησης συμβάσεων, και είναι ανεξάρτητος του ελέγχου που διενεργείται από τις καθ' ύλην αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία Υπουργείου ή τη Δ/ση 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 στους ωφελούμενους, πρέπει να έχει πιστοποιητικό υγείας. Όλα τα παραπάνω θα τίθενται ανά πάσα στιγμή στη διάθεση των μελών των επιτροπών ελέγχου και σε περίπτωση ασθένειας ή ακαταλληλότητάς τους θα πρέπει άμεσα να αντικατασταθούν. Επίσης, ο ανάδοχος υποχρεούται να ασφαλίζει το προσωπικό του σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Η. ΓΕΝΙΚΑ: Η παρασκευή, αποθήκευση, μεταφορά η διανομή η 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. Η αναθέτουσα αρχή, μετά από σχετική εισήγηση των επιτροπών 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 με την ρητή εξαίρεση που προβλέπεται ανωτέρω ως προς την ημερήσια παρασκευή και η μορφή του προς παροχή γεύματος μένουν ανοιχτά στους υποψηφίους. 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.

Ακολούθως, παρατίθενται οι προδιαγραφές που πρέπει να διαθέτουν οι πρώτες ύλες για την παρασκευή των έτοιμων μερίδων φαγητού των φιλοξενούμενων των Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ Δήμου Ηρακλείου. Όπως προαναφέρθηκε, η αναθέτουσα αρχή δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα στην ποιότητα του τελικού 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 διάθεση 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) 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 στη δομή. 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, Ντελίσιους, κτλ. ΑΧΛΑΔΙΑ: Κρυστάλλια κτλ.

4) 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 6 ο 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/ση Κτηνιατρικής.

5) 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 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.

6) 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.

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

8) 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.

9) 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.

10) ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ: Τα προσφερόμενα είδη παντοπωλείου θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Όλα τα 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, όπως έχει προαναφερθεί στην αρχή του τεύχους των τεχνικών προδιαγραφών της υπηρεσίας.

#### **Άρθρο 4°**

#### **Χρόνος και τρόπος παράδοσης μερίδων**

Η παράδοση των μερίδων έτοιμου φαγητού θα γίνεται **καθημερινά κατά τις εργάσιμες ημέρες** ως εξής:

**(α) για την πρωινή βάρδια: από τις 11:30 έως τις 12:00 και**

**(β) για την απογευματινή βάρδια: από τις 17:00 έως τις 17:30**

**στο χώρο του Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ Δήμου Ηρακλείου, το οποίο στεγάζεται επί της οδού Αρχιεπισκόπου Μακαρίου 7, Ηράκλειο Κρήτης.**

Ο ανάδοχος θα παραδίδει τόσες μερίδες φαγητού για όσα ωφελούμενα άτομα φιλοξενούνται στη δομή κατά τις μέρες λειτουργίας του ΚΔΑΠΑμεΑ. Κατά το μήνα Αύγουστο η δομή δεν θα λειτουργεί και επομένως δεν θα διανέμονται μερίδες φαγητού στη δομή.

Η παράδοση των μερίδων φαγητού θα γίνεται τμηματικά. Κατά την καταληκτική ημερομηνία της σύμβασης και εντός του ανωτέρω χρονικού διαστήματος ισχύος αυτής, ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει παραδώσει προς την αναθέτουσα αρχή τα γεύματα ανάλογα με τον αριθμό των φιλοξενούμενων ανά ημέρα, ήτοι τον αριθμό των

μερίδων φαγητού που θα προσδιορίζεται από το Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ Δήμου Ηρακλείου κάθε εκάστη ημέρα. Ο ανάδοχος θα έχει την ευθύνη για την έγκαιρη και ποιοτική παράδοση των υλικών όπως περιγράφεται στο Τεύχος των Τεχνικών Προδιαγραφών, στον χώρο της δομής. Μετά από κάθε τμηματική παράδοση των ειδών, ο ανάδοχος υποχρεούται να υποβάλει στις αρμόδιες υπηρεσίες του Δήμου Ηρακλείου, αποδεικτικό θεωρημένο από τον υπεύθυνο παραλαβής τους, στο οποίο θα αναφέρονται η ποσότητα των υλικών που παραδόθηκαν (αριθμός μερίδων γευμάτων). Σε περίπτωση κατά την οποία ο ανάδοχος δεν ανταποκριθεί με συνέπεια στις από τη σύμβαση και τον νόμο υποχρεώσεις του, η σύμβαση μπορεί να καταγγελθεί μονομερώς από την αναθέτουσα αρχή με όλες τις από τον νόμο προβλεπόμενες συνέπειες.

Ο συμβατικός χρόνος παράδοσης των υλικών μπορεί να παρατείνεται, πριν από τη λήξη του αρχικού συμβατικού χρόνου παράδοσης, υπό τις προϋποθέσεις του άρθρου 206 του ν. 4412/2016. Στην περίπτωση που το αίτημα υποβάλλεται από τον ανάδοχο και η παράταση χορηγείται χωρίς να συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας ή άλλοι ιδιαιτέρως σοβαροί λόγοι που καθιστούν αντικειμενικώς αδύνατη την εμπρόθεσμη παράδοση των συμβατικών ειδών επιβάλλονται οι κυρώσεις του άρθρου 207 του ν. 4412/2016.

Με αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινόμενου οργάνου, η οποία εκδίδεται ύστερα από γνωμοδότηση του οργάνου της περ. β' της παρ. 11 του άρθρου 221 του ν. 4412/2016, ο συμβατικός χρόνος φόρτωσης παράδοσης των υλικών μπορεί να μετατίθεται. Μετάθεση επιτρέπεται μόνο όταν συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας ή άλλοι ιδιαιτέρως σοβαροί λόγοι, που καθιστούν αντικειμενικώς αδύνατη την εμπρόθεσμη παράδοση των συμβατικών ειδών. Στις περιπτώσεις μετάθεσης του συμβατικού χρόνου φόρτωσης παράδοσης δεν επιβάλλονται κυρώσεις.

Εάν λήξει ο συμβατικός χρόνος παράδοσης, χωρίς να υποβληθεί εγκαίρως αίτημα παράτασης ή, εάν λήξει ο παραταθείς, κατά τα ανωτέρω, χρόνος, χωρίς να παραδοθεί το υλικό, ο ανάδοχος κηρύσσεται έκπτωτος.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να ειδοποιεί την υπηρεσία που εκτελεί την υπηρεσία, την αποθήκη υποδοχής των υλικών και την επιτροπή παραλαβής, για την ημερομηνία που προτίθεται να παραδώσει το υλικό, τουλάχιστον πέντε (5) εργάσιμες ημέρες νωρίτερα.

Μετά από κάθε προσκόμιση υλικού στην αποθήκη υποδοχής αυτών, ο ανάδοχος υποχρεούται να υποβάλει στην υπηρεσία αποδεικτικό, θεωρημένο από τον υπεύθυνο της αποθήκης, στο οποίο αναφέρεται η ημερομηνία προσκόμισης, το υλικό, η ποσότητα και ο αριθμός της σύμβασης σε εκτέλεση της οποίας προσκομίστηκε.

#### Χρόνος και τρόπος παραλαβής γευμάτων

Η παραλαβή των γευμάτων γίνεται από επιτροπές, πρωτοβάθμιες ή και δευτεροβάθμιες, που συγκροτούνται σύμφωνα με την παρ. 11 περ. β του άρθρου 221 του Ν.4412/16 σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 208 του ως άνω νόμου. Κατά την διαδικασία παραλαβής των υλικών διενεργείται ποσοτικός και ποιοτικός έλεγχος και εφόσον το επιθυμεί μπορεί να παραστεί και ο προμηθευτής. Ο ποιοτικός έλεγχος των υλικών γίνεται με τους ακόλουθους τρόπους: μακροσκοπικός έλεγχος ή/και χημική εξέταση.

Το κόστος της διενέργειας των ελέγχων βαρύνει τον ανάδοχο.

Η επιτροπή παραλαβής, μετά τους προβλεπόμενους ελέγχους συντάσσει πρωτόκολλα (μακροσκοπικό – οριστικό - παραλαβής του υλικού με παρατηρήσεις - απόρριψης των υλικών) σύμφωνα με την παρ.3 του άρθρου 208 του ν. 4412/16.

Τα πρωτόκολλα που συντάσσονται από τις επιτροπές (πρωτοβάθμιες – δευτεροβάθμιες) κοινοποιούνται υποχρεωτικά και στους αναδόχους.

Υλικά που απορρίφθηκαν ή κρίθηκαν παραληπτέα με έκπτωση επί της συμβατικής τιμής, με βάση τους ελέγχους που πραγματοποίησε η πρωτοβάθμια επιτροπή παραλαβής, μπορούν να παραπέμπονται για επανεξέταση σε δευτεροβάθμια επιτροπή παραλαβής ύστερα από αίτημα του αναδόχου ή αυτεπάγγελτα σύμφωνα με την παρ. 5 του άρθρου 208 του ν.4412/16. Τα έξοδα βαρύνουν σε κάθε περίπτωση τον ανάδοχο.

Επίσης, εάν ο τελευταίος διαφωνεί με τα αποτελέσματα των εργαστηριακών εξετάσεων που διενεργήθηκαν από πρωτοβάθμιες ή δευτεροβάθμιες επιτροπές παραλαβής μπορεί να ζητήσει εγγράφως εξέταση κατ' έφεση των οικείων αντιδειγμάτων, μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία είκοσι (20) ημερών από την γνωστοποίηση σε αυτόν των αποτελεσμάτων της αρχικής εξέτασης, με τον τρόπο που περιγράφεται στην παρ. 8 του άρθρου 208 του Ν. 4412/16.

Το αποτέλεσμα της κατ' έφεση εξέτασης είναι υποχρεωτικό και τελεσίδικο και για τα δύο μέρη.

Ο ανάδοχος δεν μπορεί να ζητήσει παραπομπή σε δευτεροβάθμια επιτροπή παραλαβής μετά τα αποτελέσματα της κατ' έφεση εξέτασης.

Η παραλαβή των υλικών και η έκδοση των σχετικών πρωτοκόλλων παραλαβής πραγματοποιείται – ποιοτικά και ποσοτικά – παράδοση του προβλεπόμενου για κάθε ημέρα γεύματος. Ειδικότερα, στις αρμοδιότητες της επιτροπής εμπίπτουν:

- i) Ο έλεγχος καθαριότητας και της τακτικής απολύμανσης του μεταφορικού μέσου μεταφοράς των μερίδων έτοιμου φαγητού του αναδόχου
- ii) Ο έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας
- iii) Ο έλεγχος της ποιότητας, της κατηγορίας και προέλευσης ως και του κάθε ειδικού χαρακτηριστικού γνωρίσματος των παρεχόμενων ειδών.
- iv) Οποιαδήποτε απαιτούμενη εξέταση και τεκμηρίωση (πχ μακροσκοπική ή δοκιμή ή φωτογράφιση) των γευμάτων
- v) Η σύνταξη πρωτοκόλλου παραλαβής ή απόρριψης των προσκομιζόμενων μερίδων έτοιμου φαγητού και η σχετική εισήγηση προς το αρμόδιο όργανο του Δήμου στην περίπτωση απόρριψης των προσκομιζόμενων μερίδων έτοιμου φαγητού.

Αν η παραλαβή των υλικών και η σύνταξη του σχετικού πρωτοκόλλου δεν πραγματοποιηθεί από την επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής μέσα στον οριζόμενο από τη σύμβαση χρόνο, θεωρείται ότι η παραλαβή συντελέστηκε αυτοδίκαια, με κάθε επιφύλαξη των δικαιωμάτων του Δημοσίου και εκδίδεται προς τούτο σχετική απόφαση του αρμοδίου αποφαινομένου οργάνου, με βάση μόνο το θεωρημένο από την υπηρεσία που παραλαμβάνει τα υλικά αποδεικτικό προσκόμισης τούτων, σύμφωνα δε με την απόφαση αυτή η αποθήκη του φορέα εκδίδει δελτίο εισαγωγής του υλικού και εγγραφής του στα βιβλία της, προκειμένου να πραγματοποιηθεί η πληρωμή του αναδόχου.

Ανεξάρτητα από την, κατά τα ανωτέρω, αυτοδίκαιη παραλαβή και την πληρωμή του αναδόχου, πραγματοποιούνται οι προβλεπόμενοι από την σύμβαση έλεγχοι από επιτροπή που συγκροτείται με απόφαση του αρμοδίου αποφαινομένου οργάνου, στην οποία δεν μπορεί να συμμετέχουν ο πρόεδρος και τα μέλη της επιτροπής που δεν πραγματοποίησε την παραλαβή στον προβλεπόμενο από την σύμβαση χρόνο. Η παραπάνω επιτροπή παραλαβής προβαίνει σε όλες τις διαδικασίες παραλαβής που προβλέπονται από την ως άνω παράγραφο 1 και το άρθρο 208 του ν. 4412/2016 και συντάσσει τα σχετικά πρωτόκολλα. Η εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης δεν επιστρέφεται πριν από την ολοκλήρωση όλων των προβλεπόμενων από τη σύμβαση ελέγχων και τη σύνταξη των σχετικών πρωτοκόλλων.

#### Απόρριψη συμβατικών υλικών – Αντικατάσταση

Σε περίπτωση οριστικής απόρριψης ολόκληρης ή μέρους της συμβατικής ποσότητας των υλικών, με απόφαση του αποφαινομένου οργάνου ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου, μπορεί να εγκρίνεται αντικατάστασή της με άλλη, που να είναι σύμφωνη με τους όρους της σύμβασης, μέσα σε τακτή προθεσμία που ορίζεται από την απόφαση αυτή.

Αν η αντικατάσταση γίνεται μετά τη λήξη του συμβατικού χρόνου, η προθεσμία που ορίζεται για την αντικατάσταση δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη του 1/2 του συνολικού συμβατικού χρόνου, ο δε ανάδοχος θεωρείται ως εκπρόθεσμος και υπόκειται σε κυρώσεις λόγω εκπρόθεσμης παράδοσης. Αν ο ανάδοχος δεν αντικαταστήσει τα υλικά που απορρίφθηκαν μέσα στην προθεσμία που του τάχθηκε και εφόσον έχει λήξει ο συμβατικός χρόνος, κηρύσσεται έκπτωτος και υπόκειται στις προβλεπόμενες κυρώσεις.

Η επιστροφή των υλικών που απορρίφθηκαν γίνεται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις παρ. 2 και 3 του άρθρου 213 του ν. 4412/2016.

Η παρακολούθηση της σύμβασης θα γίνεται από το προσωπικό που θα τοποθετηθεί στο Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ του Δήμου Ηρακλείου που λειτουργεί υπό την ευθύνη της Διεύθυνσης Κοινωνικής Ανάπτυξης Δ. Ηρακλείου, για κάθε βάρδια αντιστοίχως.

#### **Άρθρο 5ο**

#### **Τρόπος και Τόπος παράδοσης υλικών**

Τα φαγητά θα συσκευάζονται ανά μερίδα σε συσκευασία θερμοκολλημένη με υλικά κατάλληλα σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών και θα φθάνουν στο χώρο του Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ Δήμου Ηρακλείου που βρίσκεται επί της οδού Αρχιεπισκόπου Μακαρίου αρ. 7, Ηράκλειο Κρήτης στις ώρες που αναφέρονται στο άρθρο 4 της παρούσης.

<b>Για τη σύνταξη</b>	<b>Ο Προϊστάμενος της Διεύθυνσης Κοινωνικής Ανάπτυξης</b>
<b>Φανταουτσάκη Ελευθερία</b>	<b>Οικονομάκης Φανούρης</b>



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΝΟΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ΔΗΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Ταχ. Δ/ση: Ανδρόγεω & Πλ. Καλλεργών

Τ.Κ: 712 02

Τηλ.: 2813 409112

E-mail :koinoniki-anaptixi@heraklion.gr

«Παροχή μερίδων έτοιμου φαγητού με την μορφή CATERING για τη σίτιση των φιλοξενούμενων του Κέντρου Δημιουργικής Απασχόλησης Παιδιών και Ατόμων με Αναπηρία (ΚΔΑΠΑμεΑ) Δ. Ηρακλείου»  
Κ.Α. 15-6473.034

Προϋπολογισμός: **36.456,00 €**

### ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

#### Άρθρο 1°

#### Αντικείμενο της σύμβασης

Η παρούσα μελέτη αφορά σε σύμβαση για την παροχή έως 4.200 μερίδων έτοιμου φαγητού με τη μορφή Catering για τη σίτιση των φιλοξενούμενων του Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ Δήμου Ηρακλείου τις οποίες ο ανάδοχος θα παρέχει στη δομή (Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ) και κατά την πρωινή και κατά την απογευματινή βάρδια.

#### Άρθρο 2°

#### Ισχύουσες Διατάξεις – Αποφάσεις

Η εκτέλεση της εργασίας διέπεται από:

#### A. Τις διατάξεις:

- i. Τις διατάξεις του Ν.3852/2010 (ΦΕΚ 87/Α/2010) «Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της Αποκεντρωμένης Διοίκησης – Πρόγραμμα Καλλικράτης»
- ii. Τον Οργανισμό Εσωτερικής Υπηρεσίας του Δήμου Ηρακλείου, όπως αυτός ψηφίσθηκε με την υπ' αριθμ. 436/2011 απόφαση του Δημοτικού Συμβουλίου Ηρακλείου (ΦΕΚ 2122Β/2011
- iii. Τις διατάξεις 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»] .....».
- iv. 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 τροποποιήθηκε και ισχύει
- v. το ν. 4624/2019 (Α' 137) «Αρχή Προστασίας Δεδομένων Προσωπικού Χαρακτήρα, μέτρα εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Απριλίου 2016 για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και ενσωμάτωση στην εθνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2016/680 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Απριλίου 2016 και άλλες διατάξεις»,

**Β) Τις αποφάσεις:**

- Τη με αρ. πρωτ. 101483/11-4-2022 Απόφαση του Τμ. Κοινωνικής Αλληλεγγύης, της Δ/σης Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Μέριμνας Π.Ε. Ηρακλείου, της Γενικής Δ/σης Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Μέριμνας της Περιφέρειας Κρήτης, που αφορά στην χορήγηση άδειας λειτουργίας στο Κέντρο Δημιουργικής Απασχόλησης Παιδιών και Ατόμων με Αναπηρία «Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ Δήμου Ηρακλείου» στο Ηράκλειο Δήμου Ηρακλείου
- Τη με αρ. 97/2021 απόφαση Δημοτικού Συμβουλίου Ηρακλείου που αφορά στην έγκριση του Εσωτερικού Κανονισμού Λειτουργίας του Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ Δήμου Ηρακλείου καθώς και την με αρ. 345/2021 απόφαση του Δημοτικού Συμβουλίου Ηρακλείου που αφορά στην τροποποίηση της με αρ 97/2021 απόφασης ΔΣ ως προς τη συμπλήρωση του Εσωτερικού Κανονισμού Λειτουργίας του ΚΔΑΠΑμεΑ Δήμου Ηρακλείου
- Τη με αρ. 76/2022 απόφαση Δημοτικού Συμβουλίου που αφορά στην αναμόρφωση του Π/Υ έτους 2022 για τη χρηματοδότηση από το ΕΣΠΑ της λειτουργίας Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ Δήμου Ηρακλείου (απόφαση 354/2022 Οικονομικής Επιτροπής) με σκοπό την εγγραφή νέων ΚΑ Εσόδων και Εξόδων για το σκοπό αυτό
- Τη με αρ. πρωτ. 3880/23-5-2022 Απόφαση της Αποκεντρωμένης Διοίκησης Κρήτης με την οποία η με αρ. 76/2022 ΑΔΣ κρίθηκε νόμιμη
- Τη με αρ. 148/2022 απόφαση Δημοτικού Συμβουλίου ( απόφαση 531/2022 της Οικονομικής Επιτροπής) που αφορά μεταξύ άλλων και στην έγκριση δημιουργίας νέου ΚΑ εξόδων με τίτλο: «Λειτουργία ΚΔΑΠΑμεΑ Δήμου Ηρακλείου με ίδιους πόρους»
- Τη με αρ. πρωτοκ. 5327/7-7-2022 απόφαση της Αποκεντρωμένης Διοίκησης Κρήτης για τον έλεγχο νομιμότητας της με αρ. 148/2022 απόφασης Δημοτικού Συμβουλίου

Γ. Την ανάγκη σίτισης των φιλοξενούμενων του Κ.Δ.Α.Π.ΑμεΑ Δήμου Ηρακλείου.

**Άρθρο 3°  
Συμβατικά Στοιχεία**

Τα συμβατικά στοιχεία της παρούσας είναι τα κάτωθι:

- i. Προϋπολογισμός
- ii. Συγγραφή υποχρεώσεων
- iii. Τεχνική περιγραφή

**Άρθρο 4°  
Τρόπος εκτέλεσης της υπηρεσίας**

Η εκτέλεση της υπηρεσίας θα πραγματοποιηθεί από το Δήμο Ηρακλείου, σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν.4412/2016 όπως ισχύει. Οι προσφορές θα υποβάλλονται για το σύνολο της παρεχόμενης υπηρεσίας και η κατακύρωση θα γίνει για το σύνολο αυτής.

Η ανάθεση γίνεται με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά αποκλειστικά βάσει της τιμής και σύμφωνα με τις Τεχνικές Προδιαγραφές. Η ανάθεση και εκτέλεση της

σύμβασης διέπονται από την κείμενη νομοθεσία και τις κατ' εξουσιοδότηση αυτής εκδοθείσες κανονιστικές πράξεις, όπως ισχύουν.

<b>Άρθρο 5°</b> <b>Κριτήρια επιλογής αναδόχου</b>
--

**(1) Καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας**

Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης απαιτείται να ασκούν εμπορική ή βιομηχανική ή βιοτεχνική δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο της υπηρεσίας.

Οι οικονομικοί φορείς που είναι εγκατεστημένοι σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε ένα από τα επαγγελματικά μητρώα που τηρούνται στο κράτος εγκατάστασής τους ή να ικανοποιούν οποιαδήποτε άλλη απαίτηση ορίζεται στο Παράρτημα ΧΙ του Προσαρτήματος Α' του ν. 4412/2016.

Στην περίπτωση οικονομικών φορέων εγκατεστημένων σε κράτος μέλος του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ) ή σε τρίτες χώρες που προσχωρήσει στη ΣΔΣ, ή σε τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στην προηγούμενη περίπτωση και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων, απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε αντίστοιχα επαγγελματικά μητρώα.

Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι στο Βιοτεχνικό ή Εμπορικό ή Βιομηχανικό Επιμελητήριο.

Δικαιολογητικά προς απόδειξη των παραπάνω:

- Στην περίπτωση οικονομικών φορέων εγκατεστημένων σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης απαιτείται, βεβαίωση εγγραφής σε ένα από τα επαγγελματικά μητρώα που τηρούνται στο κράτος εγκατάστασής τους ή να ικανοποιούν οποιαδήποτε άλλη απαίτηση ορίζεται στο Παράρτημα ΧΙ του Προσαρτήματος Α' του ν. 4412/2016.
- Στην περίπτωση οικονομικών φορέων εγκατεστημένων σε κράτος μέλος του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ) ή σε τρίτες χώρες που προσχωρήσει στη ΣΔΣ, ή σε τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στην προηγούμενη περίπτωση και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων, βεβαίωση εγγραφής σε αντίστοιχα επαγγελματικά μητρώα.
- Στην περίπτωση οικονομικών φορέων εγκατεστημένων στην Ελλάδα, βεβαίωση εγγραφής στο Βιοτεχνικό ή Εμπορικό ή Βιομηχανικό Επιμελητήριο

**(2) Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα**

Όσον αφορά στην τεχνική και επαγγελματική ικανότητα για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται:

α) να διαθέτουν Άδεια ίδρυσης και λειτουργίας εργαστηρίου παρασκευής τροφίμων

β) να διαθέτουν κατάλληλο τεχνικό εξοπλισμό της επιχείρησης

γ) να διαθέτουν κατάλληλα επαγγελματικά οχήματα για τη μεταφορά των γευμάτων, τα οποία θα έχουν Άδεια Καταλληλότητας από την αρμόδια υπηρεσία

δ) να διαθέτουν κατάλληλο προσωπικό παρασκευής και διανομής του φαγητού, το οποίο θα έχει εφοδιαστεί με βιβλιάρια υγείας

ε) το ημερήσιο φαγητό να μαγειρεύεται με παραδοσιακό τρόπο την ίδια ημέρα, που θα προσφέρεται για σίτιση και θα μεταφέρεται με κατάλληλο επαγγελματικό όχημα εφοδιασμένο με σχετική άδεια, προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενη αλλοίωση της ποιότητάς του και να μπορεί να καταναλωθεί.

Επίσης απαιτείται να είναι σε θέση να διασφαλίσουν ότι το φαγητό θα μεταφέρεται από τη μονάδα παρασκευής του και όχι από ενδιάμεση μονάδα, όπου θα αναθερμαίνεται.

Δικαιολογητικά προς απόδειξη των παραπάνω:

- Υ/Δ ότι: (α) διαθέτει κατάλληλο τεχνικό εξοπλισμό, (β) διαθέτει κατάλληλα επαγγελματικά οχήματα για τη μεταφορά των γευμάτων, (γ) διαθέτει κατάλληλο προσωπικό παρασκευής και διανομής φαγητού το οποίο διαθέτει βιβλιάριο υγείας, (δ) το ημερήσιο φαγητό να μαγειρεύεται με παραδοσιακό τρόπο την ίδια ημέρα, που θα προσφέρεται για σίτιση και θα μεταφέρεται με κατάλληλο επαγγελματικό όχημα εφοδιασμένο με σχετική άδεια, προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενη αλλοίωση της ποιότητάς του και να μπορεί να καταναλωθεί, (ε) το φαγητό θα μεταφέρεται από τη μονάδα παρασκευής του και όχι από ενδιάμεση μονάδα, όπου θα αναθερμαίνεται και (στ) το φαγητό θα είναι σύμφωνα με τα οριζόμενα στο κεφάλαιο των Τεχνικών Προδιαγραφών, που αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσας μελέτης
- Αντίγραφο άδειας ίδρυσης και λειτουργίας εργαστηρίου παρασκευής τροφίμων
- Αντίγραφο άδειας καταλληλότητας των επαγγελματικών οχημάτων που διαθέτει για τη μεταφορά των γευμάτων
- Αντίγραφα των αδειών κυκλοφορίας των επαγγελματικών οχημάτων που θα χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των γευμάτων
- Αντίγραφα των πράσινων βιβλιαρίων υγείας των εργαζομένων του αναδόχου

**(3) Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης**

Οι οικονομικοί φορείς για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης οφείλουν να συμμορφώνονται και να διαθέτουν Πιστοποιητικά, σύμφωνα με ό, τι προβλέπεται στις τεχνικές προδιαγραφές των ειδών. Οι οικονομικοί φορείς για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης οφείλουν να συμμορφώνονται με: το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 ή ισοδύναμο (λ.χ. σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP ως προς την διασφάλιση της υγιεινής), του παρασκευαστή το οποίο διασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης, στις οποίες θα παρασκευάζονται τα γεύματα, την παραγωγή των γευμάτων και τη διάθεση για κατανάλωση.

Τα πιστοποιητικά θα πρέπει να έχουν εκδοθεί από διαπιστευμένους φορείς πιστοποίησης, διαπιστευμένους προς τούτο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης Α.Ε. (Ε.ΣΥ.Δ.) ή από φορέα διαπίστευσης μέλος της Ευρωπαϊκής Συνεργασίας για τη Διαπίστευση (European Cooperation for Accreditation - EA) και μάλιστα, μέλος της αντίστοιχης Συμφωνίας Αμοιβαίας Αναγνώρισης (M.L.A.) αυτής. Η αναθέτουσα αρχή αναγνωρίζει ισοδύναμα πιστοποιητικά που έχουν εκδοθεί από φορείς διαπιστευμένους από ισοδύναμους Οργανισμούς διαπίστευσης, εδρεύοντες και σε άλλα κράτη - μέλη. Επίσης, κάνει δεκτά άλλα αποδεικτικά στοιχεία για ισοδύναμα μέτρα διασφάλισης ποιότητας, εφόσον ο ενδιαφερόμενος οικονομικός φορέας δεν είχε τη δυνατότητα να αποκτήσει τα εν λόγω πιστοποιητικά εντός των σχετικών προθεσμιών για λόγους για τους οποίους δεν ευθύνεται ο ίδιος, υπό την προϋπόθεση ότι ο οικονομικός φορέας αποδεικνύει ότι τα προτεινόμενα μέτρα διασφάλισης ποιότητας πληρούν τα απαιτούμενα πρότυπα διασφάλισης ποιότητας.



Δικαιολογητικά προς απόδειξη του παραπάνω:

- Πιστοποιητικό/ά ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 ή ισοδύναμο (λ.χ. σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP ως προς την διασφάλιση της υγιεινής), του παρασκευαστή το οποίο διασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης, στις οποίες θα παρασκευάζονται τα γεύματα, την παραγωγή των γευμάτων και τη διάθεση για κατανάλωση.
- Αντίστοιχα πιστοποιητικά ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 ή ισοδύναμο (λ.χ. σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP ως προς την διασφάλιση της υγιεινής), για το σύνολο των προμηθευτών από όπου ο παρασκευαστής προμηθεύεται τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί για την παρασκευή των γευμάτων.

<b>Άρθρο 6°</b> <b>Χρόνος ισχύος της σύμβασης</b>
--

Η ισχύς της σύμβασης είναι έως 4 μήνες και σε κάθε περίπτωση άρχεται από την ημερομηνία υπογραφής της. Η έναρξη διάθεσης των γευμάτων θα γίνει μετά από υπόδειξη της αναθέτουσας αρχής.

<b>Για τη σύνταξη</b>  <b>Φανταουτσάκη Ελευθερία</b>	<b>Ο Προϊστάμενος της Διεύθυνσης Κοινωνικής Ανάπτυξης</b>  <b>Οικονομάκης Φανούρης</b>
--	--