



Θεσσαλονίκη, 12.04.2024

ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ

ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Ταχ. Διεύθυνση: Κωνσταντινουπόλεως 49

Ταχ. Κώδικας: 54642

Πληρ: Μαρία Αργύρη

Τηλέφωνο: 2313 312232

E-mail: prom1@ippokratio.gr

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΑΠΡΑΓΜΑΤΕΥΣΗ

Αριθμός 53/2024

Ηλεκτρονική διαπραγμάτευση με χρήση της πλατφόρμας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ **348299**) μέσω της διαδικτυακής πύλης www.promitheus.gov.gr, για την προμήθεια του είδους «**ΤΡΟΦΙΜΑ, ΠΟΤΑ, ΚΑΠΝΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**» του Νοσοκομείου (CPV 158940000-1), χωρίς προηγούμενη δημοσίευση, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 32 του Ν.4412/2016, για την κάλυψη των αναγκών του Νοσοκομείου για τρεις (3) μήνες, προϋπολογιζόμενης δαπάνης 243.036,41€ συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 13% και 24%, με κριτήριο ανάθεσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής (χαμηλότερη προσφορά), και τεχνικές προδιαγραφές, τις τεχνικές προδιαγραφές του υπ' αριθμ. διακ.: 52/2019 ετήσιου διαγωνισμού, όπως αυτές εγκρίθηκαν με την απόφαση που έλαβε το Διοικητικό Συμβούλιο του Νοσοκομείου κατά την 18^η /19-10-2018) συνεδρίασή του (θέμα 108^ο) με ΑΔΑ: ΩΧΥΖ469067-ΟΔΡ.

- Φορέας:** Γενικό Νοσοκομείο Θεσσαλονίκης Ιπποκράτειο, Κωνσταντινουπόλεως 49, Τ.Κ.546 42 Θεσσαλονίκη, Τηλ: 2313-312232
- Διαδικασία που επιλέχθηκε για τη σύναψη της σύμβασης:** Διαπραγμάτευση, με βάση τη χαμηλότερη τιμή της εγχώριας αγοράς και σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 32 του Ν. 4412/2016 «Προσφυγή στη διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση» (άρθρο 32 της Οδηγίας 2014/24/ΕΕ), παρ. 2, περ. γ, σε συνέχεια της υπ' αριθμ. 731/10.04.2024 απόφασης του Διοικητή του Νοσοκομείου (ΑΔΑ: Ρ01Σ469067-ΧΜ7) σχετικά με τη διενέργεια διαπραγμάτευσης καθώς και την υπ' αριθμ. 2194/11-04-2024 απόφαση ανάληψης υποχρέωσης, (ΑΔΑ: ΨΘΡ8469067-8Τ2).
- Τύπος σύμβασης:** Σύμβαση Προμήθειας Τροφίμων
- Τόπος παράδοσης :** Γενικό Νοσοκομείο Θεσσαλονίκης Ιπποκράτειο.
- Δημοσίευση:** Η παρούσα διακήρυξη δημοσιεύεται στην διαδικτυακή πύλη www.promitheus.gov.gr
- Υποβολή προσφορών:** Α/Α συστήματος **ΕΣΗΔΗΣ 348299**

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΟΣ ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΝΑΡΤΗΣΗΣ ΤΗΣ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗΣ ΣΤΗΝ ΠΥΛΗ ΕΣΗΔΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗΣ ΑΠΟΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ
		ΕΝΑΡΞΗ	ΛΗΞΗ	
ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΠΥΛΗ WWW.PROMITHEU S.GOV.GR ΤΟΥ Ε.Σ.Η.ΔΗ.Σ	12-04-2024	12-04-2024	19-04-2024 10:00:00 π.μ	19-04-2024 ώρα 11:00π.μ.

7. **Γλώσσα ή γλώσσες στις οποίες πρέπει να συνταχθούν οι αιτήσεις :** Ελληνική.
8. **Διάρκεια ισχύος προσφορών:** Εκατό πενήντα (150) ημέρες από την επομένη της ημερομηνίας διενέργειας της διαπραγμάτευσης.
9. **Απαιτούμενες εγγυήσεις :** Με την υπογραφή της σύμβασης θα κατατεθεί εγγυητική επιστολή 4% του συμβατικού ποσού χωρίς ΦΠΑ, σύμφωνα με το άρθρο 72 του Ν. 4412/2016.
10. **Διάρκεια ισχύος εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης :** τρεις (3) μήνες.

Τρόπος πληρωμής. Η πληρωμή του αναδόχου θα πραγματοποιείται για το **100%** της συμβατικής αξίας μετά την οριστική παραλαβή των υλικών και υπό τον όρο ότι δεν συντρέχει περίπτωση επιβολής προστίμων ή άλλων οικονομικών κυρώσεων εις βάρος του προμηθευτή, μετά την έκδοση του πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής, με χρηματικό ένταλμα πληρωμής και μετά τη θεώρησή του από την αρμόδια υπηρεσία του Ελεγκτικού Συνεδρίου με βάση τα νόμιμα δικαιολογητικά πληρωμής και τα λοιπά στοιχεία που προβλέπονται στην παρ. 4 του άρθρου 200 του Ν.4412/2016 και την ισχύουσα νομοθεσία για την εξόφληση τίτλων πληρωμής ή την είσπραξη απαιτήσεων από το Δημόσιο και τα Ν.Π.Δ.Δ.

Η υποβολή του τιμολογίου δεν μπορεί να γίνει πριν από την ημερομηνία οριστικής εκπλήρωσης των (μηνιαίων) συμβατικών υποχρεώσεων του, που βεβαιώνεται με την έκδοση του πρωτοκόλλου ποσοτικής και ποιοτικής εκτέλεσης των εργασιών, καθώς και όλων των όρων της σύμβασης, υπογεγραμμένο από τριμελή Επιτροπή, η οποία θα οριστεί από το Νοσοκομείο. Εάν ο Ανάδοχος εκδώσει τιμολόγιο παροχής υπηρεσιών, ο χρόνος πληρωμής υπολογίζεται από την επομένη της σύνταξης του πρωτοκόλλου ορθής εκτέλεσης συμβατικών υποχρεώσεων από αρμόδια επιτροπή του Νοσοκομείου.

Ο Ανάδοχος βαρύνεται με τις νόμιμες κρατήσεις:

Α) Ποσοστό 2% επί του τιμολογίου της σύμβασης μετά την αφαίρεση του Φ.Π.Α. και κάθε άλλου ποσού παρακρατούμενου υπέρ τρίτων, σύμφωνα με την αριθμ. ΔΥ6α/Γ.Π./οικ. 36932/17-3-2009 Κ.Υ.Α. σε εφαρμογή του άρθρου 3 του Ν. 3580/2007.

Β) Κράτηση 0,10% η οποία υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης υπέρ της Ενιαίας Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων-Αρχής Εξέτασης Προσφυγών (άρθρο 350 παρ. 3 του

ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 7 του ν. 4912/2022).

Γ) Κράτηση ύψους 0,02% υπέρ του Δημοσίου, η οποία υπολογίζεται επί της αξίας, εκτός ΦΠΑ, της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης. Το ποσό αυτό παρακρατείται σε κάθε πληρωμή από την αναθέτουσα αρχή στο όνομα και για λογαριασμό της Γενικής Διεύθυνσης Δημοσίων Συμβάσεων και Προμηθειών σύμφωνα με την παρ. 6 του άρθρου 36 του ν. 4412/2016. Η εν λόγω κράτηση υπόκειται στο εκάστοτε ισχύον αναλογικό τέλος χαρτοσήμου και στην επ' αυτού εισφορά υπέρ ΟΓΑ.

Δ) Κατά την πληρωμή του τιμήματος παρακρατείται ο προβλεπόμενος φόρος εισοδήματος 4%.

Ο Φόρος Προστιθέμενης Αξίας (Φ.Π.Α.) επί της αξίας των τιμολογίων βαρύνει την Αναθέτουσα Αρχή.

Τα έξοδα μεταφοράς και φορτοεκφόρτωσης βαρύνουν τον Ανάδοχο.

Η εξόφληση γίνεται με βάση τα νόμιμα δικαιολογητικά πληρωμής και τα λοιπά στοιχεία που προβλέπονται στο σχετικό άρθρο 200 του Ν. 4412/2016 και την ισχύουσα νομοθεσία για την εξόφληση τίτλων πληρωμής ή την είσπραξη απαιτήσεων από το Δημόσιο και τα Ν.Π.Δ.Δ. και συγκεκριμένα:

α) Πρωτόκολλο ποσοτικής και ποιοτικής εκτέλεσης των εργασιών, καθώς και όλων των όρων της σύμβασης, υπογραφόμενο από τριμελή Επιτροπή η οποία θα οριστεί από το Νοσοκομείο, έργο της οποίας θα είναι η παρακολούθηση των όρων της σύμβασης και η σύνταξη του σχετικού πρωτοκόλλου.

β) Τιμολόγιο του αναδόχου.

γ) Πιστοποιητικά Φορολογικής και Ασφαλιστικής Ενημερότητας.

Σε περίπτωση που η εξόφληση των τιμολογίων γίνει μετά την πιο πάνω προθεσμία, το Νοσοκομείο καθίσταται υπερέμερο, σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 4152 «Επείγοντα μέτρα εφαρμογής των νόμων 4046/2012, 4093/2012 και 4127/2013» (ΦΕΚ 107/9-5-2013) παραγ. Ζ5 «ΣΥΝΑΛΛΑΓΕΣ ΜΕΤΑΞΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΑΡΧΩΝ».

Η προθεσμία πληρωμής αναστέλλεται α) κατά το χρονικό διάστημα που μεσολαβεί από τον έλεγχο του σχετικού χρηματικού εντάλματος πληρωμής και μέχρι τη θεώρηση αυτού, β) κατά το χρονικό διάστημα τυχόν δικαστικών ή εξώδικων διενέξεων μεταξύ του Νοσοκομείου και του Αναδόχου, που αφορούν στην εκτέλεση της σύμβασης, καθώς και γ) στις λοιπές περιπτώσεις που αναφέρονται στο σχετικό άρθρο του Ν. 4412/2016. Επίσης, δεν προσμετράται ο χρόνος καθυστέρησης της πληρωμής, που οφείλεται σε υπαιτιότητα του παρόχου (μη έγκαιρη υποβολή των αναγκαίων δικαιολογητικών κ.λ.π.).

11. Τρόπος υποβολής προσφορών

Η προσφορά υποβάλλεται ηλεκτρονικά, μέσω τη διαδικτυακής πύλης www.promitheus.gov.gr του Ε.Σ.Η.ΔΗ.Σ. μέχρι την καταληκτική ημερομηνία και ώρα που ορίζει η παρούσα διακήρυξη, στην Ελληνική γλώσσα, σε ηλεκτρονικό φάκελο, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο ν. 4412/2016.

-Περιεχόμενο προσφορών

Τα περιεχόμενα του ηλεκτρονικού φακέλου της προσφοράς ορίζονται ως εξής:

- ένας (υπο)φάκελος* με την ένδειξη «Δικαιολογητικά Συμμετοχής» και
- ένας (υπο)φάκελος* με την ένδειξη «Οικονομική Προσφορά».

-Περιεχόμενα (υπο)φακέλου «Δικαιολογητικά συμμετοχής

Στον (υπο)φάκελο με την ένδειξη «Δικαιολογητικά Συμμετοχής» υποβάλλονται ηλεκτρονικά όλα τα απαιτούμενα κατά το στάδιο υποβολής της προσφοράς δικαιολογητικά συμμετοχής σε μορφή αρχείου pdf, όπως αναλυτικά περιγράφονται κατωτέρω:

1. **Το Ευρωπαϊκό Ενιαίο Έγγραφο Σύμβασης (Ε.Ε.Ε.Σ.),** όπως προβλέπεται στο άρθρο 27 του ν.4782/2021, σε τροποποίηση των παρ. 1 και 3 του άρθρου 79 του ν. 4412/2016, σε μορφή pdf (Αποφ. Π1/2390/13), το οποίο έχει αναρτηθεί, σε μορφή αρχείων τύπου XML και PDF, στη διαδικτυακή πύλη www.promitheus.gov.gr του ΕΣΗΔΗΣ και αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της διακήρυξης (Παράρτημα V), δεόντως συμπληρωμένο και υπογεγραμμένο από τους νομίμους εκπροσώπους αυτών. Το εν λόγω πρότυπο υποβάλλεται σύμφωνα με τις οδηγίες που βρίσκονται αναρτημένες στο διαδικτυακό τόπο http://www.eprocurement.gov.gr/webcenter/files/anakinoseis//eees_odologies.pdf και στα αναρτημένα έγγραφα του εν λόγω ηλεκτρονικού διαγωνισμού. Εάν ο υποψήφιος οικονομικός φορέας στηρίζεται στις ικανότητες άλλων φορέων, σύμφωνα με το άρθρο 26 του Ν.4782/2021, σε αντικατάσταση του άρθρου 78 του Ν.4412/2016, επισυνάπτεται χωριστό έντυπο ΕΕΕΣ με τις πληροφορίες που απαιτούνται (Παράρτημα V), για κάθε ένα από τους σχετικούς φορείς, δεόντως συμπληρωμένο και υπογεγραμμένο από τους νομίμους εκπροσώπους αυτών. Σύμφωνα με το άρθρο 22 του Ν.4782/2021 και σε αντικατάσταση του άρθρου 73 του Ν.4412/2016 η υποχρέωση αποκλεισμού οικονομικού φορέα εφαρμόζεται επίσης όταν το πρόσωπο εις βάρος του οποίου εκδόθηκε αμετάκλητη καταδικαστική απόφαση είναι μέλος του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του εν λόγω οικονομικού φορέα ή έχει εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτό. Για την εξακρίβωση της νομιμότητας εκπροσώπησης των εταιρειών που διαθέτουν μορφή νομικού προσώπου, οι προσφέροντες προσκομίζουν:

- Οι προσωπικές εταιρίες (Ο.Ε. και Ε.Ε.) αντίγραφο του καταστατικού, όπως τροποποιημένο ισχύει, νόμιμα δημοσιευμένου
- Οι Ε.Π.Ε. και Ι.Κ.Ε., αντίγραφο του καταστατικού, όπως τροποποιημένο ισχύει, νόμιμα δημοσιευμένου, μαζί με τα αντίστοιχα Φ.Ε.Κ. (τ. Α.Ε. και Ε.Π.Ε.)
- Οι Α.Ε. αντίγραφο κωδικοποιημένου καταστατικού, όπως έχει κατατεθεί στην αρμόδια διοικητική Αρχή, μαζί με τα αντίστοιχα Φ.Ε.Κ. (τ. Α.Ε. και Ε.Π.Ε.) στα οποία έχουν δημοσιευτεί η σύσταση της Εταιρίας και οι τροποποιήσεις του καταστατικού, καθώς και το Φ.Ε.Κ. (τ. Α.Ε. και Ε.Π.Ε.) στο οποίο έχει δημοσιευτεί η συγκρότηση του

Διοικητικού τους Συμβουλίου. Σε όσες περιπτώσεις δεν έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία δημοσιότητας, αρκεί η προσκόμιση ανακοίνωσης της αρμόδιας διοικητικής αρχής για την καταχώριση των σχετικών στοιχείων στον οικείο Μ.Α.Ε.

2. **Υπεύθυνη δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του ν. 1599/1986 (Α' 75), όπως εκάστοτε ισχύει, στην οποία:**

- Να αναγράφονται τα στοιχεία της διαπραγμάτευσης, στον οποίο συμμετέχουν οι προσφέροντες.
- Αποδέχεται ανεπιφύλακτα τους όρους της παρούσας διαπραγμάτευσης.
- Η προσφορά συντάχθηκε σύμφωνα με τους όρους της παρούσας διαπραγμάτευσης, των οποίων οι προσφέροντες έλαβαν πλήρη και ανεπιφύλακτη γνώση.
- Τα προσφερόμενα είδη πληρούν τις τεχνικές προδιαγραφές της διαπραγμάτευσης.
- Τα στοιχεία που αναφέρονται στην προσφορά είναι αληθή και ακριβή.
- Παραίτηται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσής του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής για αναβολή ή ακύρωση – ματαίωση της διαπραγμάτευσης.

Προσφορά στην οποία δεν θα υπάρχουν τα ανωτέρω, θα απορρίπτεται ως απαράδεκτη. Οι ως άνω δηλώσεις φέρουν ψηφιακή υπογραφή και όταν υπογράφονται από τον ίδιο δεν απαιτείται θεώρηση.

-Περιεχόμενα (υπο)φακέλου «Οικονομική Προσφορά»

Η οικονομική προσφορά συντάσσεται σύμφωνα με τους παρακάτω όρους και τους πίνακες οικονομικής προσφοράς στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ της παρούσας Διακήρυξης.

Η τιμή του προς προμήθεια υλικού δίνεται σε ευρώ ανά μονάδα μέτρησης και σε ποσοστό έκπτωσης εκεί που ζητείται.

Αν στο ηλεκτρονικό σύστημα δεν μπορεί να αποτυπωθεί αναλυτικά η οικονομική προσφορά, ο προσφέρων θα επισυνάψει στον (υπο)φάκελλο “οικονομική προσφορά” την ηλεκτρονική οικονομική προσφορά του ψηφιακά υπογεγραμμένη και τα σχετικά ηλεκτρονικά αρχεία σε μορφή pdf.

Στην τιμή περιλαμβάνονται οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.

Οι υπέρ τρίτων κρατήσεις υπόκεινται στο εκάστοτε ισχύον αναλογικό τέλος χαρτοσήμου και στην επ' αυτού εισφορά υπέρ ΟΓΑ.

Οι προσφερόμενες τιμές είναι σταθερές καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης και δεν αναπροσαρμόζονται.

Είδος το οποίο αξιολογήθηκε κατά την τεχνική προσφορά και δεν αναφέρεται

στην οικονομική προσφορά ή αναφέρεται χωρίς τιμή, θεωρείται ότι προσφέρεται με μηδενική αξία.

Ως απαράδεκτες θα απορρίπτονται προσφορές στις οποίες: α) δεν δίνεται τιμή σε ΕΥΡΩ ή που καθορίζεται σχέση ΕΥΡΩ προς ξένο νόμισμα, β) δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή, με την επιφύλαξη της παρ. 4 του άρθρου 102 του ν. 4412/2016, και γ) η συνολική προσφερόμενη τιμή υπερβαίνει την εκτιμώμενη αξία του κάθε είδους που καθορίζεται από την Αναθέτουσα Αρχή .

13. ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΑΠΟΣΦΡΑΓΙΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Η ηλεκτρονική αποσφράγιση των προσφορών θα γίνει μετά την καταληκτική ημερομηνία υποβολής των προσφορών, στις 19-04-2024 ημέρα Παρασκευή και ώρα 11:00 πρωινή, μέσω των αρμόδιων πιστοποιημένων στο σύστημα οργάνων της Αναθέτουσας Αρχής, εφαρμοζόμενων κατά τα λοιπά των κείμενων διατάξεων για την ανάθεση δημοσίων συμβάσεων και διαδικασιών.

Κατά την προαναφερόμενη ημερομηνία και ώρα γίνεται αποσφράγιση των ηλεκτρονικών (υπό)φακέλων «Δικαιολογητικά Συμμετοχής - Τεχνική και Οικονομική Προσφορά». Οι ηλεκτρονικοί (υπο)φάκελοι αποσφραγίζονται ηλεκτρονικά μέσω των αρμόδιων πιστοποιημένων στο σύστημα οργάνων.

14. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Μετά την ηλεκτρονική αποσφράγιση της προσφοράς η Αναθέτουσα Αρχή προβαίνει στην αξιολόγηση μέσω των αρμόδιων πιστοποιημένων στο Σύστημα οργάνων της, εφαρμοζόμενων κατά τα λοιπά των κειμένων διατάξεων για την ανάθεση δημοσίων συμβάσεων και των διαδικασιών της κατά περίπτωση Αναθέτουσας Αρχής.

Η Αναθέτουσα Αρχή, μετά από σχετική αιτιολογημένη γνωμοδότηση της Επιτροπής Διαγωνισμού & Αξιολόγησης, διατηρεί το δικαίωμα κατακύρωσης μικρότερης της ζητούμενης ποσότητας, που σε καμία περίπτωση δεν θα αναλογεί σε ποσοστό μικρότερο του 80% του συνολικά προβλεπόμενου στη Διακήρυξη. Για κατακύρωση μέρους της ποσότητας κάτω του καθοριζόμενου από την διακήρυξη ποσοστού, απαιτείται προηγούμενη αποδοχή από τον προμηθευτή. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα κατακύρωσης μεγαλύτερης ποσότητας κατά ποσοστό που δεν θα υπερβαίνει το 20% από την αρχικά ζητούμενη ποσότητα.

15. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΜΕΙΟΔΟΤΗ-ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ

Μετά την αξιολόγηση των προσφορών, ο προσφέρων στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση, με βάση τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 105 του Ν. 4412/2016, όπως αυτές τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα, είναι υποχρεωμένος να προσέλθει άμεσα στο Νοσοκομείο μετά από τη σχετική ειδοποίηση που του αποστέλλεται ηλεκτρονικά για την υπογραφή της σχετικής σύμβασης, προσκομίζοντας και την ανάλογη εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης των όρων της Σύμβασης που να καλύπτει το 4% της συνολικής αξίας χωρίς Φ.Π.Α. καθώς και τα δικαιολογητικά που υποβάλλονται στο στάδιο της

κατακύρωσης ήτοι:

1. **Απόσπασμα ποινικού μητρώου** ή, ελλείψει αυτού, ισοδύναμου εγγράφου που εκδίδεται από αρμόδια δικαστική ή διοικητική αρχή, **έκδοσης του τελευταίου τριμήνου πριν από την κοινοποίηση της ως άνω έγγραφης ειδοποίησης**, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν υπάρχει εις βάρος σας τελεσίδικη καταδικαστική απόφαση για κάποιο από τα αδικήματα της παρ. 1 του αρθ. 73 του Ν.4412/2016, ήτοι συμμετοχή σε εγκληματική οργάνωση, δωροδοκία, απάτη, τρομοκρατικά εγκλήματα ή εγκλήματα συνδεόμενα με τρομοκρατικές δραστηριότητες, νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες ή χρηματοδότηση της τρομοκρατίας, παιδική εργασία και άλλες μορφές εμπορίας ανθρώπων.

Υπόχρεοι προσκόμισης Αποσπάσματος Ποινικού Μητρώου ή ισοδύναμου εγγράφου αρμόδιας διοικητικής ή δικαστικής αρχής της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ο οικονομικός φορέας, είναι τα φυσικά πρόσωπα, οι διαχειριστές των προσωπικών εταιρειών (ΟΕ και ΕΕ), των ΕΠΕ και ΙΚΕ, στις περιπτώσεις Ανώνυμων Εταιρειών (ΑΕ) ο Διευθύνων Σύμβουλος καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου και στις περιπτώσεις των Συνεταιρισμών τα μέλη του ΔΣ.

2. **Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστική ή διοικητικής αρχής, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου**, πριν από την κοινοποίηση της ως άνω έγγραφης ειδοποίησης, από το οποίο να προκύπτει **ότι δεν τελούν σε πτώχευση** και επίσης ότι δεν τελούν σε διαδικασία κήρυξης πτώχευσης, εξυγίανσης, ή ειδικής εκκαθάρισης ή πτωχευτικού συμβιβασμού, ή σε αναγκαστική διαχείριση από εκκαθαριστή.
3. **Πιστοποιητικό** που εκδίδεται από αρμόδια κατά περίπτωση αρχή, από το οποίο να προκύπτει ότι, κατά την ημερομηνία της ως άνω ειδοποίησης, **είναι ενήμεροι ως προς τις υποχρεώσεις τους** που αφορούν τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης (κύριας και επικουρικής) και ως προς τις φορολογικές υποχρεώσεις τους.
4. **Πιστοποιητικό του οικείου Επιμελητηρίου**, με το οποίο να πιστοποιείται αφενός η εγγραφή τους σε αυτό και το ειδικό επάγγελμά τους, κατά την ημέρα κατάθεσης της προσφοράς και αφετέρου ότι εξακολουθούν να παραμένουν εγγεγραμμένοι μέχρι της επίδοσης της ως άνω έγγραφης ειδοποίησης.

Οι συμβάσεις που θα καταρτισθούν θα έχουν διάρκεια τρεις (3) μήνες.

Το Νοσοκομείο μπορεί να διακόψει την ισχύ των συμβάσεων που θα προκύψουν από την εν λόγω διαπραγμάτευση, με την ολοκλήρωση του αντίστοιχου τακτικού διαγωνισμού.

Σε αντικειμενικά δικαιολογημένες περιπτώσεις, εφόσον συμφωνήσουν προς τούτο και τα δύο συμβαλλόμενα μέρη μπορεί να τροποποιείται η σύμβαση, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 132 «Τροποποίηση συμβάσεων κατά τη διάρκεια τους» του Ν. 4412/2016.

Για κάθε θέμα που δεν αναφέρεται στην παρούσα διακήρυξη ισχύουν οι διατάξεις του Ν.4412 /2016.

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΑΝΤΩΝΑΚΗΣ

Επισυνάπτονται :

- A) Παράρτημα Α- Σχέδιο σύμβασης
- B) Παράρτημα Β- Ευρωπαϊκό Ενιαίο Έγγραφο Σύμβασης (ΕΕΕΣ)
- Γ) Παράρτημα Γ- Οικονομική Προσφορά
- Δ) Παράρτημα Δ- Τεχνικές Προδιαγραφές

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α' - ΣΧΕΔΙΟ ΣΥΜΒΑΣΗΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
4^Η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΚΑΙ ΘΡΑΚΗΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
«ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ»

Κωνσταντινουπόλεως 49, 546 42 Θεσσαλονίκη

Υποδιεύθυνση Οικονομικού
Τμήμα Προμηθειών
Πληρ.: Μ. Αργύρη

ΣΥΜΒΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αξίας ευρώ χωρίς ΦΠΑ, προμήθειας του είδους «ΤΡΟΦΙΜΑ, ΠΟΤΑ, ΚΑΠΝΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ»

Θεσσαλονίκη, σήμερα _____ του μήνα _____ του έτους _____, ημέρα της εβδομάδας οι υπογράφοντες, αφενός μεν το Γενικό Νοσοκομείο Θεσσαλονίκης «ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ» που εκπροσωπείται νόμιμα από τον Διοικητή Νικόλαο Αντωνάκη και αφετέρου η εταιρεία _____ Α.Φ.Μ., ΔΟΥ....., τηλ..... fax:....., email:..... που νόμιμα εκπροσωπείται από τον/την _____

Έχοντας υπόψη :

1. Την υπ' αριθ.Γ4β/Γ.Π.οικ. 13952/03.03.2023 Υπουργικής Απόφασης (ΦΕΚ 204/07.03.2023,τ. Υ.Ο.Δ.Δ.) περί διορισμού του ΑΝΤΩΝΑΚΗ ΝΙΚΟΛΑΟΥ ως Προσωρινό Διοικητή στο Γ.Ν.Θεσσαλονίκης «ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ», αρμοδιότητας 4ης Υ. Πε. Μακεδονίας και Θράκης, όπως διορθώθηκε με το ΦΕΚ 284/τ. ΥΟΔΔ/31.03.2023.
2. Την υπ' αριθμ.731/10-04-2024 απόφαση του Διοικητή του Νοσοκομείου (ΑΔΑ: Ρ01Σ469067-ΧΜ7)), αναφορικά με την διενέργεια διαπραγμάτευσης με χρήση της πλατφόρμας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ 348299) μέσω της διαδικτυακής πύλης www.promitheus.gov.gr, για την προμήθεια του είδους «**ΤΡΟΦΙΜΑ, ΠΟΤΑ, ΚΑΠΝΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**» του Νοσοκομείου (CPV 158940000-1), χωρίς προηγούμενη δημοσίευση, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 32 του Ν.4412/2016, για την κάλυψη των αναγκών του Νοσοκομείου για τρεις (3) μήνες, προϋπολογιζόμενης δαπάνης 243.036,41€ συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 13% και 24%, με κριτήριο ανάθεσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής (χαμηλότερη προσφορά), και τεχνικές προδιαγραφές, τις τεχνικές προδιαγραφές του υπ' αριθμ. διακ.: 52/2019 ετήσιου διαγωνισμού, όπως αυτές εγκρίθηκαν με την απόφαση που έλαβε το Διοικητικό Συμβούλιο του Νοσοκομείου κατά την 18^η /19-10-2018) συνεδρίασή του (θέμα 108^ο) με ΑΔΑ: ΩΧΥΖ469067-ΟΔΡ.

3. Την υπ' αριθμ.: 2194/11-04-2024 απόφαση ανάληψης υποχρέωσης (ΑΔΑ: ΨΦΡ8469067-8Τ2) η οποία θα βαρύνει τον ΚΑΕ 1511 έτους 2024.
4. Την υπ' αριθμ. πρωτ.:..... πρόσκληση προς τις εταιρείες για κατάθεση προσφοράς.
5. Την από Προσφορά της εταιρείας.
6. Το από πρακτικό αξιολόγησης της επιτροπής αξιολόγησης του διαγωνισμού.
7. Την υπ' αριθμ. Απόφαση του Διοικητή του Νοσοκομείου με την οποία κατακυρώθηκε το αποτέλεσμα της διαπραγμάτευσης στους μειοδότες.
8. Τις διατάξεις του ΠΔ 80/2016 και του Ν.4412/2017 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

Άρθρο 1^ο

Ο πρώτος από τους συμβαλλόμενους, αναθέτει στο δεύτερο, ο οποίος για συντομία θα αναφέρεται στο εξής «προμηθευτής», την προμήθεια των ειδών που αναφέρονται αναλυτικά περιγράφονται παρακάτω ως εξής:

Το Νοσοκομείο μπορεί ανάλογα με τις ανάγκες του θα προμηθευτεί κατά τη διάρκεια της ισχύος της σύμβασης των κατακυρωθέντων ειδών, ποσότητες, που θα καλύψουν της ανάγκες του.

Άρθρο 2ο

Η σύμβαση αυτή ισχύει για το χρονικό διάστημα από _____ μέχρι _____. Η σύμβαση μπορεί και να λυθεί αυτοδίκαια σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή της συμβατικής διάρκειας, εφόσον γίνει προμήθεια του ζητούμενου είδους από Κεντρική Υπηρεσία (Υπουργείο Υγείας, ΕΚΑΑ ή ΚΑΑ).

Επίσης, η σύμβαση μπορεί να λυθεί αυτοδίκαια σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή σε περίπτωση που το Νοσοκομείο, μετά από διαγωνισμό, υπογράψει νέες συμβάσεις για τα ίδια είδη. Στις περιπτώσεις αυτές, της λύσης της παρούσης σύμβασης, ουδεμία ευθύνη έχει το Νοσοκομείο έναντι του προμηθευτή για τη μη εκπλήρωση της σύμβασης.

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

- α) η σύμβαση έχει υποστεί ουσιώδη τροποποίηση, κατά την έννοια της παρ. 4 του άρθρου 132 του ν. 4412/2016, που θα απαιτούσε νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης
- β) ο προμηθευτής, κατά το χρόνο της ανάθεσης της σύμβασης, τελούσε σε μια από τις καταστάσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 2.2.3.1 και, ως εκ τούτου, θα έπρεπε να έχει αποκλειστεί από τη διαδικασία σύναψης της σύμβασης,
- γ) η σύμβαση δεν έπρεπε να ανατεθεί στον προμηθευτή λόγω σοβαρής παραβίασης των υποχρεώσεων που υπέχει από τις Συνθήκες και την Οδηγία 2014/24/ΕΕ, η οποία έχει αναγνωρισθεί με απόφαση του Δικαστηρίου της Ένωσης στο πλαίσιο διαδικασίας δυνάμει του άρθρου 258 της ΣΛΕΕ.

Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί το δικαίωμα να καταγγείλει/λύσει τη σύμβαση με τον Προμηθευτή μετά από απόφαση του αρμοδίου οργάνου της σύμφωνα με τα οριζόμενα στον Κανονισμό Προμηθειών Δημοσίου. Στη περίπτωση αυτή, ο Προμηθευτής πέραν της αμοιβής για την προμήθεια, που έχει εκτελέσει μέχρι του χρόνου της καταγγελίας, δεν δικαιούται να λάβει κανένα επιπλέον ποσό ως αποζημίωση, εκτός των

παραγγελιών προϊόντων που αποδεδειγμένα έχουν προηγηθεί της καταγγελίας και εφόσον αυτά τελικώς παραληφθούν.

Σε περίπτωση λύσης ή πτώχευσης του Προμηθευτή που αναφέρεται στην αρχή της παρούσας ή θέσης της περιουσίας αυτού σε αναγκαστική διαχείριση, τότε η παρούσα σύμβαση λύεται αυτοδίκαια από την ημέρα επέλευσης των ανωτέρω γεγονότων. Σε τέτοια περίπτωση καταπίπτουν υπέρ του Δημοσίου και η εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης που προβλέπεται στην παρούσα.

Η σύμβαση μπορεί να τροποποιείται κατά τη διάρκειά της, χωρίς να απαιτείται νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης, μόνο σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις του άρθρου 132 του ν. 4412/2016 και κατόπιν γνωμοδότησης του αρμοδίου οργάνου.

Άρθρο 3ο

Ο δεύτερος συμβαλλόμενος, αναλαμβάνει την υποχρέωση να χορηγεί τις αναγκαίες από το κάθε ίδρυμα ποσότητες αυτών των ειδών με τους εξής όρους:

Η παραγγελία για την προμήθεια των ειδών θα δίδεται από το Νοσοκομείο εγγράφως ή τηλεφωνικώς, 48 ώρες τουλάχιστον πριν από την επιθυμητή ημερομηνία παράδοσης του είδους.

Παραγγελία που θα δίδεται σε μικρότερο χρονικό διάστημα θα εκτελείται εφόσον υπάρχει η δυνατότητα από τους προμηθευτές να την εκτελέσουν χωρίς να αποβεί σε βάρος της ποιότητας των παραγγελθέντων ειδών.

Οι προμηθευτές υποχρεούνται να δηλώσουν προς το Νοσοκομείο επαρκή στοιχεία όπως τηλέφωνα, ΦΑΞ, Ταχ. Δ/ση κ.λ.π., προκειμένου να τους αποστέλλονται οι παραγγελίες, καθώς επίσης και να ανταποκρίνονται άμεσα και γρήγορα στις παραγγελίες του Νοσοκομείου.

Ο προμηθευτής σε περίπτωση που το είδος της παραγγελίας δεν υπάρχει στην αγορά, οφείλει να ενημερώσει έγκαιρα την διεύθυνση του Νοσοκομείου, για την αλλαγή του συσσιτίου, παράλληλα δε με την παραπάνω ενημέρωση θα πρέπει να προσκομίσει βεβαίωση του αρμόδιου φορέα (Διεύθυνση Αγορανομίας, Κεντρική Αγορά, Λαχαναγορά, Ιχθυόσκαλα), που θα επιβεβαιώνει την έλλειψη του είδους στην αγορά. Οι φορείς οφείλουν να τοιχοκολλούν σε εμφανές σημείο το εβδομαδιαίο πρόγραμμα των ημερησίων αναγκών τους σε είδος και ενδεικτική ποσότητα, ώστε να λαμβάνουν γνώση οι προμηθευτές για την προμήθεια των ειδών αυτών. Σε περίπτωση αλλαγής του προγράμματος ο φορέας οφείλει να τοιχοκολλήσει νέο με τις αλλαγές που επέρχονται.

Η παράδοση των ειδών θα γίνεται στην είσοδο της αποθήκης του Γ.Ν.Θ. ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ, με φροντίδα, δαπάνες και μεταφορικά μέσα του προμηθευτή, τα οποία θα είναι εντελώς καθαρά και απολυμασμένα μέχρι την 12η μεσημβρινή κάθε εργάσιμης ημέρας πλην του γάλακτος, των νωπών λαχανικών, και του ψωμιού που η παράδοση τους θα γίνεται από τις 7:00π.μ. έως τις 9:30π.μ.

Τα παραδιδόμενα είδη θα συνοδεύονται από δελτία αποστολής στα οποία θα αναγράφονται όλα τα στοιχεία που προβλέπονται από τον Κώδικα Φορολογικών Στοιχείων και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις, καθώς και το εργοστάσιο παραγωγής και τη χώρα προέλευσης αυτού.

Τα προϊόντα που θα παραδίδονται θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές του διαγωνισμού καθώς και την προσφορά του προμηθευτή, διαφορετικά η σύμβαση δε θα ισχύσει και η προμήθεια των προϊόντων θα γίνει από τον επόμενο μειοδότη, με χρέωση της διαφοράς τιμής στον αρχικό μειοδότη που δεν πληροί τους

όρους.

Τα παραδιδόμενα είδη συνοδεύονται απαραίτητα από τιμολόγια ή δελτία αποστολής, αναγράφονται τα χαρακτηριστικά στοιχεία, τον κωδικό αριθμό της σύμβασης, τους κωδικούς αριθμούς της κατάστασης για κάθε είδος την ποσότητα και την τιμή αυτών.

Ο προμηθευτής θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος υπεύθυνος για την τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό για την εκτέλεση των υποχρεώσεων της σύμβασης. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.

Καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης του έργου, ο Προμηθευτής θα πρέπει να συνεργάζεται στενά με το Νοσοκομείο, υποχρεούται δε να λαμβάνει υπόψη του οποιοσδήποτε παρατηρήσεις του σχετικά με την εκτέλεση της προμήθειας.

Σε περίπτωση ανωτέρας βίας, η απόδειξη αυτής βαρύνει εξ' ολοκλήρου τον Προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται μέσα σε είκοσι (20) εργάσιμες μέρες από τότε που συνέβησαν τα περιστατικά που συνιστούν την ανωτέρα βία να τα αναφέρει εγγράφως και να προσκομίσει στην υπηρεσία τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία.

Ο Προμηθευτής θα ενεργεί με επιμέλεια και φροντίδα, ώστε να εμποδίζει πράξεις ή παραλείψεις, που θα μπορούσαν να έχουν αποτέλεσμα αντίθετο με το συμφέρον της Αναθέτουσας Αρχής.

Απαγορεύεται στον Προμηθευτή να αναθέσει σε τρίτους οποιοσδήποτε υπευθυνότητες και ευθύνες, που απορρέουν για αυτόν από την παρούσα.

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 προμηθευτή 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.

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 προμηθευτής κηρύσσεται έκπτωτος.

Μετά από κάθε προσκόμιση υλικού στην αποθήκη υποδοχής αυτών, ο προμηθευτής 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.

Άρθρο 4^ο

Η παραλαβή των υλικών γίνεται από επιτροπές, πρωτοβάθμιες ή και δευτεροβάθμιες, που συγκροτούνται σύμφωνα με την παρ. 11 εδ. β του άρθρου 221 του Ν.4412/16 σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 208 του ως άνω νόμου στην παρούσα διακήρυξη (σχέδιο σύμβασης). 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 τον/τους ακόλουθο/ους τρόπο/ους:

α. Με μακροσκοπική εξέταση.

β. Με χημική ή μηχανική εξέταση (εργαστηριακή εξέταση).

γ. Με πρακτική δοκιμασία

δ. Με όλους ή με όσους από τους παραπάνω τρόπους χρειάζεται, ανάλογα με το προς προμήθεια υλικό ή και με οποιοδήποτε άλλο ενδεικνυόμενο τρόπο, κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής, εφόσον ο τρόπος αυτός προβλέπεται από τη σύμβαση.

Το κόστος της διενέργειας των ελέγχων βαρύνει τον προμηθευτή.

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 προμηθευτές.

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 προμηθευτή ή αυτεπάγγελτα σύμφωνα με την παρ. 5 του άρθρου 208 του ν.4412/16. Τα έξοδα βαρύνουν σε κάθε περίπτωση τον προμηθευτή.

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

Αν η παραλαβή των υλικών και η σύνταξη του σχετικού πρωτοκόλλου δεν πραγματοποιηθεί από την επιτροπή παραλαβής μέσα στον οριζόμενο από τη σύμβαση χρόνο, θεωρείται ότι η παραλαβή συντελέσθηκε 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 προμηθευτή.

Ανεξάρτητα από την, κατά τα ανωτέρω, αυτοδίκαιη παραλαβή και την πληρωμή του προμηθευτή, 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. Οι εγγυητικές επιστολές καλής εκτέλεσης δεν επιστρέφονται πριν από την ολοκλήρωση όλων των προβλεπομένων από τη σύμβαση ελέγχων και τη σύνταξη των σχετικών πρωτοκόλλων.

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 προμηθευτής θεωρείται ως εκπρόθεσμος και υπόκειται σε κυρώσεις λόγω εκπρόθεσμης παράδοσης.

Αν ο προμηθευτής 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.

Άρθρο 5^ο

Η πληρωμή του προμηθευτή θα πραγματοποιείται για το 100% της συμβατικής αξίας μετά την οριστική παραλαβή των υλικών και υπό τον όρο ότι δεν συντρέχει περίπτωση επιβολής προστίμων ή άλλων οικονομικών κυρώσεων εις βάρος του προμηθευτή, μετά την έκδοση του πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής, με χρηματικό ένταλμα πληρωμής και μετά τη θεώρησή του από την αρμόδια υπηρεσία του Ελεγκτικού Συνεδρίου με βάση τα νόμιμα δικαιολογητικά πληρωμής και τα λοιπά στοιχεία που προβλέπονται στην παρ. 4 του άρθρου 200 του Ν.4412/2016 και την ισχύουσα νομοθεσία για την εξόφληση τίτλων πληρωμής ή την είσπραξη απαιτήσεων από το Δημόσιο και τα Ν.Π.Δ.Δ.

Η υποβολή του τιμολογίου δεν μπορεί να γίνει πριν από την ημερομηνία οριστικής εκπλήρωσης των (μηνιαίων) συμβατικών υποχρεώσεων του, που βεβαιώνεται με την έκδοση του πρωτοκόλλου ποσοτικής και ποιοτικής εκτέλεσης της προμήθειας, καθώς και όλων των όρων της σύμβασης, υπογεγραμμένο από τριμελή Επιτροπή, η οποία θα οριστεί από το Νοσοκομείο. Εάν ο προμηθευτής εκδώσει τιμολόγιο παροχής ειδών, ο χρόνος πληρωμής υπολογίζεται από την επομένη της σύνταξης του πρωτοκόλλου ορθής εκτέλεσης συμβατικών υποχρεώσεων από αρμόδια επιτροπή του Νοσοκομείου.

Ο Ανάδοχος βαρύνεται με τις νόμιμες κρατήσεις:

Ο Ανάδοχος βαρύνεται με τις νόμιμες κρατήσεις:

Α) Ποσοστό 2% επί του τιμολογίου της σύμβασης μετά την αφαίρεση του Φ.Π.Α. και κάθε άλλου ποσού παρακρατούμενου υπέρ τρίτων, σύμφωνα με την αριθμ. ΔΥ6α/Γ.Π./οικ. 36932/17-3-2009 Κ.Υ.Α. σε εφαρμογή του άρθρου 3 του Ν. 3580/2007.

Β) Κράτηση 0,10% η οποία υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης υπέρ της Ενιαίας Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων-Αρχής Εξέτασης Προσφυγών (άρθρο 350 παρ. 3 του ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 7 του ν. 4912/2022).

Γ) Κράτηση ύψους 0,02% υπέρ του Δημοσίου, η οποία υπολογίζεται επί της αξίας, εκτός ΦΠΑ, της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης. Το ποσό αυτό παρακρατείται σε κάθε πληρωμή από την αναθέτουσα αρχή στο όνομα και για λογαριασμό της Γενικής Διεύθυνσης Δημοσίων Συμβάσεων και Προμηθειών σύμφωνα με την παρ. 6 του άρθρου 36 του ν. 4412/2016. Η εν λόγω κράτηση υπόκειται στο εκάστοτε ισχύον αναλογικό τέλος χαρτοσήμου και στην επ' αυτού εισφορά υπέρ ΟΓΑ.

Δ) Κατά την πληρωμή του τιμήματος παρακρατείται ο προβλεπόμενος φόρος εισοδήματος 4%.

Ο Φόρος Προστιθέμενης Αξίας (Φ.Π.Α.) επί της αξίας των τιμολογίων βαρύνει την Αναθέτουσα Αρχή.

Τα έξοδα μεταφοράς και φορτοεκφόρτωσης βαρύνουν τον Ανάδοχο.

Η εξόφληση γίνεται με βάση τα νόμιμα δικαιολογητικά πληρωμής και τα λοιπά στοιχεία

που προβλέπονται στο σχετικό άρθρο 200 του Ν. 4412/2016 και την ισχύουσα νομοθεσία για την εξόφληση τίτλων πληρωμής ή την είσπραξη απαιτήσεων από το Δημόσιο και τα Ν.Π.Δ.Δ. και συγκεκριμένα:

α) Πρωτόκολλο ποσοτικής και ποιοτικής εκτέλεσης των εργασιών, καθώς και όλων των όρων της σύμβασης, υπογραφόμενο από τριμελή Επιτροπή η οποία θα οριστεί από το Νοσοκομείο, έργο της οποίας θα είναι η παρακολούθηση των όρων της σύμβασης και η σύνταξη του σχετικού πρωτοκόλλου.

β) Τιμολόγιο του αναδόχου.

γ) Πιστοποιητικά Φορολογικής και Ασφαλιστικής Ενημερότητας.

Σε περίπτωση που η εξόφληση των τιμολογίων γίνει μετά την πιο πάνω προθεσμία, το Νοσοκομείο καθίσταται υπερήμερο, σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 4152 «Επείγοντα μέτρα εφαρμογής των νόμων 4046/2012, 4093/2012 και 4127/2013» (ΦΕΚ 107/9-5-2013) παραγ. Ζ5 «ΣΥΝΑΛΛΑΓΕΣ ΜΕΤΑΞΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΑΡΧΩΝ».

Η προθεσμία πληρωμής αναστέλλεται α) κατά το χρονικό διάστημα που μεσολαβεί από τον έλεγχο του σχετικού χρηματικού εντάλματος πληρωμής και μέχρι τη θεώρηση αυτού, β) κατά το χρονικό διάστημα τυχόν δικαστικών ή εξώδικων διενέξεων μεταξύ του Νοσοκομείου και του Ανάδοχο, που αφορούν στην εκτέλεση της σύμβασης, καθώς και γ) στις λοιπές περιπτώσεις που αναφέρονται στο σχετικό άρθρο του Ν. 4412/2016. Επίσης, δεν προσμετράτε ο χρόνος καθυστέρησης της πληρωμής, που οφείλεται σε υπαιτιότητα του προμηθευτή (μη έγκαιρη υποβολή των αναγκαίων δικαιολογητικών κ.λ.π.).

Άρθρο 6^ο

Το Νοσοκομείο δεν ευθύνεται για καθυστερήσεις πληρωμής του προμηθευτή, όταν αυτή οφείλεται σε υπαιτιότητα αυτής όπως π.χ. σε μη έγκαιρη παράδοση των τιμολογίων, σε λανθασμένη έκδοση αυτών, σε συμβατικές παραβάσεις κ.λ.π. ή όταν άλλοι παράγοντες άσχετοι προς την ευθύνη του Νοσοκομείου την προκαλούν.

Σε τυχόν εκπρόθεσμη παράδοση των ειδών ή μη εφαρμογή των όρων της σύμβασης ανεξάρτητα από τον καταλογισμό κάθε άλλης ζημιάς του Δημοσίου από την καθυστέρηση της παράδοσης, μπορεί ο Διοικητής του Νοσοκομείου να του επιβάλλει και ανάλογο πρόστιμο, η είσπραξη του οποίου θα γίνει με παρακράτηση από το λαβείν του προμηθευτή και σε περίπτωση ανεπάρκειας ή έλλειψης αυτού, με ισόποση κατάπτωση της εγγύησης καλής εκτέλεσης της σύμβασης. Εάν ο προμηθευτής για δεύτερη φορά παραδώσει εκπρόθεσμα τα είδη που του παραγγέλθηκαν, το Συμβούλιο Διοίκησης του Ιδρύματος μπορεί να τον κηρύξει έκπτωτο, να προβεί σε νέα διαπραγμάτευση με άλλους προμηθευτές και εάν προκύψει διαφορά τιμής να την καταλογίσει στον έκπτωτο προμηθευτή. Τα είδη που θα προσκομισθούν να είναι τα ίδια με τα προσφερθέντα όπως αυτά που περιγράφονται στην προσφορά και στα προσπέκτους ή με βάση τα τυχόν προσκομισθέντα δείγματα.

Σε αντίθετη περίπτωση το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα επιβολής όλων των κυρώσεων που προβλέπονται και για την εκπρόθεσμη παράδοση, προκειμένου να εξασφαλισθεί το οικονομικό του συμφέρον.

Άρθρο 7ο

Τα συμβαλλόμενα μέρη δεν ευθύνονται για τη μη εκπλήρωση των συμβατικών τους υποχρεώσεων, στο μέτρο που η αδυναμία εκπλήρωσης οφείλεται σε περιστατικά ανωτέρας βίας.

Ο Προμηθευτής, επικαλούμενος υπαγωγή της αδυναμίας εκπλήρωσης υποχρεώσεων του σε γεγονός που εμπίπτει στην έννοια της ανωτέρας βίας, οφείλει να γνωστοποιήσει και επικαλεσθεί προς την Αναθέτουσα Αρχή τους σχετικούς λόγους και περιστατικά εντός αποσβεστικής προθεσμίας είκοσι (20) ημερών από τότε που συνέβησαν, προσκομίζοντας τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία. Η Αναθέτουσα Αρχή υποχρεούται να απαντήσει εντός είκοσι (20) περαιτέρω ημερών στο σχετικό αίτημα του Προμηθευτή, διαφορετικά, με την πάροδο άπρακτης της προθεσμίας, τεκμαίρεται αποδοχή του αιτήματος.

Άρθρο 8^ο

Η σύμβαση θεωρείται ότι έχει εκτελεστεί όταν παραδοθεί οριστικά το σύνολο της προμήθειας, γίνει η αποπληρωμή του συμβατικού τιμήματος και εκπληρωθούν οι τυχόν λοιπές συμβατικές υποχρεώσεις από τα συμβαλλόμενα μέρη και αποδεσμευθούν οι σχετικές εγγυήσεις κατά τα προβλεπόμενα στη σύμβαση.

Άρθρο 9^ο

ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ ΕΕ/2016/2019 ΚΑΙ ΤΟΝ Ν. 4624/2019 (Α 137)

Τα αντισυμβαλλόμενα μέρη αναλαμβάνουν να τηρούν τις υποχρεώσεις που απορρέουν από την εφαρμογή του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και για την ελεύθερη κυκλοφορία των δεδομένων αυτών και την κατάργηση της οδηγίας 95/46/ΕΚ (Γενικός Κανονισμός Προστασίας Δεδομένων / General Data Protection Regulation – GDPR) και του Ν. 4624/2019. Ειδικότερα:

Α) Ως προς την επεξεργασία από την Αναθέτουσα Αρχή των προσωπικών δεδομένων του Αναδόχου συμπεριλαμβανομένων των προσηθέντων/συνεργατών/δανειζόντων εμπειρία/υπεργολάβων του, ισχύουν τα παρακάτω:

Ο Ανάδοχος συναινεί στο πλαίσιο της διαδικασίας εκτέλεσης της παρούσας δημόσιας σύμβασης και επιτρέπει στην Αναθέτουσα Αρχή να προβεί σε αναζήτηση-επιβεβαίωση όλων των αναγκαίων δικαιολογητικών, καθώς και στην αναγκαία επεξεργασία και διατήρηση δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και στην ανταλλαγή πληροφοριών με άλλες δημόσιες αρχές.

Η Αναθέτουσα Αρχή αποθηκεύει και επεξεργάζεται τα στοιχεία προσωπικών δεδομένων του Αναδόχου που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της σύμβασης, την εκπλήρωση των μεταξύ τους συναλλαγών και την εν γένει συμμόρφωσή της με νόμιμη υποχρέωση, σε έγχαρτο αρχείο και σε ηλεκτρονική βάση με υψηλά χαρακτηριστικά ασφαλείας με πρόσβαση αυστηρώς και μόνο σε εξουσιοδοτημένα πρόσωπα ή παρόχους υπηρεσιών στους οποίους αναθέτει την εκτέλεση συγκεκριμένων εργασιών για λογαριασμό της και οι οποίοι διενεργούν πράξεις επεξεργασίας προσωπικών δεδομένων.

Η Αναθέτουσα Αρχή θα προβεί σε συλλογή και επεξεργασία (π.χ. συλλογή, καταχώριση,

οργάνωση, αποθήκευση, μεταβολή, διαγραφή, καταστροφή κ.λπ.), για τους ανωτέρω αναφερόμενους σκοπούς, των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα όπως: (α) επίσημων στοιχείων ταυτοποίησης, (β) στοιχείων επικοινωνίας, (γ) δεδομένων και πληροφοριών κοινωνικοασφαλιστικών και φορολογικών απαιτήσεων, (δ) γενικών πληροφοριών, (ε) στοιχείων πληρωμής, χρηματοοικονομικών πληροφοριών και λογαριασμών, (στ) δεδομένων ειδικής κατηγορίας, των οποίων η συλλογή και επεξεργασία επιβάλλεται από τους όρους εκτέλεσης της σύμβασης, σκοπούς αρχειοθέτησης προς το δημόσιο συμφέρον, ή στατιστικούς σκοπούς.

Τα προσωπικά δεδομένα του Αναδόχου και των συνεργατών του (συμπεριλαμβανομένων των δανειζόντων εμπειρία/υπεργολάβων) αποθηκεύονται για χρονικό διάστημα ίσο με τη διάρκεια της εκτέλεσης της σύμβασης, και μετά τη λήξη αυτής για χρονικό διάστημα πέντε ετών για μελλοντικούς φορολογικούς-δημοσιονομικούς ή ελέγχους χρηματοδοτών ή άλλους προβλεπόμενους ελέγχους από την κείμενη νομοθεσία, εκτός εάν η νομοθεσία προβλέπει διαφορετική περίοδο διατήρησης. Σε περίπτωση εκκρεμοδικίας αναφορικά με δημόσια σύμβαση τα δεδομένα τηρούνται μέχρι το πέρας της εκκρεμοδικίας.

Καθ' όλη την διάρκεια που η Αναθέτουσα Αρχή τηρεί και επεξεργάζεται τα προσωπικά δεδομένα ο Ανάδοχος έχει δικαίωμα ενημέρωσης, πρόσβασης, φορητότητας, διόρθωσης, περιορισμού, διαγραφής ή και εναντίωσης υπό συγκεκριμένες προϋποθέσεις προβλεπόμενες από το νομοθετικό πλαίσιο.

Δεν επιτρέπεται η επεξεργασία δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα για σκοπό διαφορετικό από αυτόν για τον οποίο έχουν συλλεχθεί παρά μόνον υπό τους όρους και προϋποθέσεις του άρθρου 24 του ν. 4624/2019.

Η διαβίβαση δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα από την Αναθέτουσα Αρχή σε άλλο δημόσιο φορέα επιτρέπεται σύμφωνα με το άρθρο 26 του ως άνω νόμου, εφόσον είναι απαραίτητο για την εκτέλεση των καθηκόντων της ή του τρίτου φορέα στον οποίο διαβιβάζονται τα δεδομένα και εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που επιτρέπουν την επεξεργασία σύμφωνα με το άρθρο 24 του ίδιου νόμου.

Τα στοιχεία επικοινωνίας με τον υπεύθυνο για την προστασία των προσωπικών δεδομένων της Αναθέτουσας Αρχής είναι τα ακόλουθα ADVANCED QUALITY SERVICES Ltd (email: michaloroulou@aqs.gr / τηλ2106216997-104).

Β. Ως προς την επεξεργασία από τον ανάδοχο προσωπικών δεδομένων στο πλαίσιο εκτέλεσης των συμβατικών του υποχρεώσεων ισχύουν οι διατάξεις του άρθρου 28 ΓΚΠΔ. Ειδικότερα, ισχύουν τα παρακάτω:

α) ο ανάδοχος (εκτελών την επεξεργασία) επεξεργάζεται τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα μόνο βάσει καταγεγραμμένων εντολών της αναθέτουσας αρχής (υπεύθυνος επεξεργασίας),

β) διασφαλίζει ότι τα πρόσωπα που είναι εξουσιοδοτημένα να επεξεργάζονται τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα έχουν αναλάβει δέσμευση τήρησης εμπιστευτικότητας ή τελούν υπό τη δέουσα κανονιστική υποχρέωση τήρησης εμπιστευτικότητας,

γ) λαμβάνει όλα τα απαιτούμενα μέτρα δυνάμει του άρθρου 32 ΓΚΠΔ,

δ) τηρεί τους όρους που αναφέρονται στις παραγράφους 2 και 4 για την πρόσληψη άλλου εκτελούντος την επεξεργασία,

ε) λαμβάνει υπόψη τη φύση της επεξεργασίας και επικουρεί τον υπεύθυνο επεξεργασίας με τα κατάλληλα τεχνικά και οργανωτικά μέτρα, στον βαθμό που αυτό είναι δυνατό, για την εκπλήρωση της υποχρέωσης του υπευθύνου επεξεργασίας να απαντά σε αιτήματα για άσκηση των προβλεπόμενων στο κεφάλαιο III δικαιωμάτων του υποκειμένου των δεδομένων,

- στ) συνδράμει τον υπεύθυνο επεξεργασίας στη διασφάλιση της συμμόρφωσης προς τις υποχρεώσεις που απορρέουν από τα άρθρα 32 έως 36 ΓΚΠΔ, λαμβάνοντας υπόψη τη φύση της επεξεργασίας και τις πληροφορίες που διαθέτει ο εκτελών την επεξεργασία,
- ζ) κατ' επιλογή του υπευθύνου επεξεργασίας (αναθέτουσα αρχή), διαγράφει ή επιστρέφει όλα τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα στον υπεύθυνο επεξεργασίας μετά το πέρας της παροχής υπηρεσιών επεξεργασίας και διαγράφει τα υφιστάμενα αντίγραφα, εκτός εάν το δίκαιο της Ένωσης ή του κράτους μέλους απαιτεί την αποθήκευση των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα,
- η) θέτει στη διάθεση του υπευθύνου επεξεργασίας κάθε απαραίτητη πληροφορία προς απόδειξη της συμμόρφωσης προς τις υποχρεώσεις που θεσπίζονται στο παρόν άρθρο και επιτρέπει και διευκολύνει τους ελέγχους, περιλαμβανομένων των επιθεωρήσεων, που διενεργούνται από τον υπεύθυνο επεξεργασίας ή από άλλον ελεγκτή εντεταλμένο από τον υπεύθυνο επεξεργασίας.
- ι) Ο εκτελών την επεξεργασία δεν προσλαμβάνει άλλον εκτελούντα την επεξεργασία χωρίς προηγούμενη ειδική ή γενική γραπτή άδεια του υπευθύνου επεξεργασίας.

Άρθρο 10^ο

Ο Προμηθευτής και η Αναθέτουσα Αρχή θα προσπαθούν να ρυθμίζουν κάθε διαφορά που τυχόν θα προκύψει στις μεταξύ τους σχέσεις κατά την διάρκεια της ισχύος της σύμβασης που θα υπογραφεί, με βάση της καλής πίστης και των συναλλακτικών ηθών.

Επί διαφωνίας, κάθε διαφορά θα λύεται από τα ελληνικά δικαστήρια και συγκεκριμένα τα δικαστήρια Θεσσαλονίκης, εφαρμοστέο δε δίκαιο είναι το Ελληνικό και το κοινοτικό.

Η παρούσα σύμβαση διέπεται από τις διατάξεις του Ν. 4412/2016.

Για την καλή εκτέλεση των όρων της σύμβασης ο προμηθευτής κατέθεσε εγγυητική επιστολή αριθμός _____ της Τράπεζας _____ ποσού _____ € με ισχύ μέχρι της επιστροφής της, η οποία και θα επιστραφεί μετά την πλήρη εκπλήρωση των όρων της σύμβασης

Για τα παραπάνω συντάχθηκε αυτή η σύμβαση κι αφού διαβάστηκε, βεβαιώθηκε και υπογράφεται εις τριπλούν όπως ακολουθεί.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

ΓΙΑ ΤΟ Γ.Ν. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ «ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ»

ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

οι αναθέτουσες αρχές συντάσσουν το ΕΕΕΣ με τη χρήση της νέας ηλεκτρονικής υπηρεσίας [Promitheus ESPDint \(https://espdint.eprocurement.gov.gr/\)](https://espdint.eprocurement.gov.gr/), που προσφέρει τη δυνατότητα ηλεκτρονικής σύνταξης και διαχείρισης του Ευρωπαϊκού Ενιαίου Εγγράφου Σύμβασης (ΕΕΕΣ). Η σχετική ανακοίνωση είναι διαθέσιμη στη Διαδικτυακή Πύλη του ΕΣΗΔΗΣ www.promitheus.gov.gr

Το περιεχόμενο του αρχείου, ως αρχείο PDF, ηλεκτρονικά υπογεγραμμένο, αναρτάται ξεχωριστά ως αναπόσπαστο μέρος αυτής. Το αρχείο XML αναρτάται για την διευκόλυνση των οικονομικών φορέων προκειμένου να συντάξουν μέσω της υπηρεσίας eΕΕΕΣ τη σχετική απάντηση τους.

Για συμβάσεις άνω των ορίων: Από τις 2-5-2019, οι αναθέτουσες αρχές συντάσσουν το ΕΕΕΣ με τη χρήση της νέας ηλεκτρονικής υπηρεσίας [Promitheus ESPDint \(https://espdint.eprocurement.gov.gr/\)](https://espdint.eprocurement.gov.gr/), που προσφέρει τη δυνατότητα ηλεκτρονικής σύνταξης και διαχείρισης του Ευρωπαϊκού Ενιαίου Εγγράφου Σύμβασης (ΕΕΕΣ). Η σχετική ανακοίνωση είναι διαθέσιμη στη Διαδικτυακή Πύλη του ΕΣΗΔΗΣ www.promitheus.gov.gr

Το περιεχόμενο του αρχείου, ως αρχείο PDF, ηλεκτρονικά υπογεγραμμένο, αναρτάται ξεχωριστά ως αναπόσπαστο μέρος αυτής. Το αρχείο XML αναρτάται για την διευκόλυνση των οικονομικών φορέων προκειμένου να συντάξουν μέσω της υπηρεσίας eΕΕΕΣ τη σχετική απάντηση τους.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ – ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

A/A	ΚΩΔ. ΕΙΔΟΥΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ Μ.Μ.	ΣΥΝΤ.ΦΠΑ	ΠΡΟΥΠ. ΔΑΠΑΝΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΠΡΟΥΠ. ΔΑΠΑΝΗ ΜΕ ΦΠΑ	M/M
1	10101	ΓΑΛΑ ΧΥΜΑ	9.000,00	1,040	13%	9.360,00	1.216,80	10.576,80	KG
2	10103	ΓΑΛΑ 1/2 ΛΙΤ ΦΙΑΛΛΗ	500,00	0,600	13%	300,00	39,00	339,00	TE
3	10104	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	2.000,00	7,660	13%	15.320,00	1.991,60	17.311,60	KG
4	10108	ΑΝΘΟΤΥΡΟ	1.100,00	2,660	13%	2.926,00	380,38	3.306,38	KG
5	10180	ΓΙΑΟΥΡΤΙ 0%	8.000,00	0,350	13%	2.800,00	364,00	3.164,00	TE
6	10190	ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	550,00	4,860	13%	2.673,00	347,49	3.020,49	KG
7	10197	ΓΑΛΑ ΑΛΙΠΟ 1 ΛΙΤ	1.000,00	0,970	13%	970,00	126,10	1.096,10	KG
8	10202	ΜΠΟΥΤΙ ΧΟΙΡΙΝΟ	500,00	4,180	13%	2.090,00	271,70	2.361,70	KG
9	10204	ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ	200,00	4,250	13%	850,00	110,50	960,50	KG
10	10205	ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΝΩΠΟ (ΜΠΟΥΤΙ)	2.600,00	7,430	13%	19.318,00	2.511,34	21.829,34	KG
11	10206	ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΝΩΠΟ (ΕΜΠΡΟΣΘΙΟ)	2.800,00	6,850	13%	19.180,00	2.493,40	21.673,40	KG
12	10207	ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ	6.400,00	2,450	13%	15.680,00	2.038,40	17.718,40	KG
13	10208	ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	200,00	2,400	13%	480,00	62,40	542,40	KG
14	10220	ΑΥΓΑ	23.000,00	0,160	13%	3.680,00	478,40	4.158,40	TE
15	10221	ΖΑΜΠΟΝ	300,00	2,370	13%	711,00	92,43	803,43	KG
16	10232	ΓΙΑΟΥΡΤΙ 200GR 2%	36.000,00	0,340	13%	12.240,00	1.591,20	13.831,20	TE
17	10300	ΑΝΑΜΙΚΤΟ (ΚΑΡΟΤΟ-ΑΡΑΚΑΣ) Κ/Ψ	150,00	1,400	13%	210,00	27,30	237,30	KG
18	10301	ΝΤΟΜΑΤΑ	1.200,00	1,200	13%	1.440,00	187,20	1.627,20	KG
19	10302	ΑΓΓΟΥΡΑΚΙΑ	16.000,00	0,400	13%	6.400,00	832,00	7.232,00	TE
20	10304	ΜΑΡΟΥΛΙ	200,00	0,800	13%	160,00	20,80	180,80	KG
21	10308	ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	2.500,00	1,200	13%	3.000,00	390,00	3.390,00	KG
22	10309	ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	200,00	0,350	13%	70,00	9,10	79,10	TE
23	10311	ΛΕΜΟΝΙΑ	100,00	0,900	13%	90,00	11,70	101,70	KG
24	10313	ΣΕΛΙΝΑ	200,00	1,500	13%	300,00	39,00	339,00	KG
25	10314	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	2.000,00	0,930	13%	1.860,00	241,80	2.101,80	KG
26	10316	ΜΑΙΔΑΝΟΣ	1.500,00	0,400	13%	600,00	78,00	678,00	TE
27	10317	ΑΝΙΘΟΣ	400,00	0,400	13%	160,00	20,80	180,80	TE
	10321	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ	700,00	1,400	13%	980,00	127,40	1.107,40	KG
33	10322	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΝΩΠΕΣ	700,00	2,500	13%	1.750,00	227,50	1.977,50	KG
34	10325	ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ	600,00	1,360	13%	816,00	106,08	922,08	KG
35	10327	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	600,00	1,350	13%	810,00	105,30	915,30	KG
36	10329	ΜΠΑΜΙΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ	250,00	1,950	13%	487,50	63,38	550,88	KG
37	10330	ΜΗΛΑ	4.000,00	1,200	13%	4.800,00	624,00	5.424,00	KG
40	10337	ΜΠΑΝΑΝΕΣ	400,00	1,200	13%	480,00	62,40	542,40	KG
	10341	ΡΟΔΑΚΙΝΑ	4.000,00	1,200	13%	4.800,00	624,00	5.424,00	KG
41	10344	ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	200,00	1,390	13%	278,00	36,14	314,14	KG

24PROC014585240 2024-04-12

42	10349	ΑΡΤΙΔΙΑ 60-70ΓΡ	28.000,00	0,180	13%	5.040,00	655,20	5.695,20	TE
43	10351	ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ	1.000,00	0,820	13%	820,00	106,60	926,60	TE
44	10353	ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΠΟΦΛ.ΝΩΠΕΣ ΤΕΜΑΧ.ΣΕ ΒΑΚΟΥΜ	8.000,00	0,720	13%	5.760,00	748,80	6.508,80	KG
45	10401	ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ ΤΥΠΟΥ 70%	5.600,00	1,280	13%	7.168,00	931,84	8.099,84	KG
46	10402	ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ	800,00	1,600	13%	1.280,00	166,40	1.446,40	KG
47	10405	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΤΟΥ 255GR [2Χ15]	1.400,00	0,720	13%	1.008,00	131,04	1.139,04	TE
49	10408	ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΑΛΜΥΡΑ	9.500,00	0,210	13%	1.995,00	259,35	2.254,35	TE
50	10409	ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 70%	360,00	0,720	13%	259,20	33,70	292,90	KG
51	10412	ΑΛΕΥΡΙ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ	90,00	1,710	13%	153,90	20,01	173,91	KG
52	10413	ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ	1.500,00	0,500	13%	750,00	97,50	847,50	TE
53	10419	ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	400,00	2,940	13%	1.176,00	152,88	1.328,88	KG
54	10424	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΧΟΝΔΡΑ	150,00	1,000	13%	150,00	19,50	169,50	KG
55	10425	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΨΙΛΑ	400,00	1,000	13%	400,00	52,00	452,00	KG
56	10426	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ	500,00	1,000	13%	500,00	65,00	565,00	KG
57	10427	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΟΦΤΑ	450,00	1,000	13%	450,00	58,50	508,50	KG
58	10428	ΑΣΤΡΑΚΙ	120,00	1,000	13%	120,00	15,60	135,60	KG
59	10429	ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ	200,00	1,820	13%	364,00	47,32	411,32	KG
60	10430	ΚΟΥΣ-ΚΟΥΣ	150,00	1,000	13%	150,00	19,50	169,50	KG
61	10431	ΡΥΖΙ ΣΟΥΠΑΣ ΓΛΑΣΣΕ	1.000,00	1,160	13%	1.160,00	150,80	1.310,80	KG
62	10432	ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ ΜΠΛΟΥ ΜΠΕΛ	700,00	1,270	13%	889,00	115,57	1.004,57	KG
63	10433	ΦΙΔΕΣ	400,00	1,360	13%	544,00	70,72	614,72	KG
65	10455	ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ	30,00	3,800	13%	114,00	14,82	128,82	KG
66	10459	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ [2Χ11]	800,00	0,680	13%	544,00	70,72	614,72	TE
67	10501	ΕΛΛΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ 0,1-1	2.000,00	9,440	13%	18.880,00	2.454,40	21.334,40	LIT
68	10504	ΑΡΑΒΟΣΙΤΕΛΑΙΟ	60,00	2,010	13%	120,60	15,68	136,28	LIT
69	10505	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΧΥΜΑ	400,00	2,140	13%	856,00	111,28	967,28	KG
70	10506	ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΜΕΡΙΔΑ	26.500,00	0,050	13%	1.325,00	172,25	1.497,25	TE
71	10521	ΑΤΟΜΙΚΟ ΜΕΛΙ ΜΕΡΙΔΕΣ	10.000,00	0,100	13%	1.000,00	130,00	1.130,00	TE
72	10602	ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΜΕΓΑΛΟ	3.000,00	0,190	13%	570,00	74,10	644,10	TE
73	10603	ΞΥΔΙ ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1.200,00	0,190	24%	228,00	54,72	282,72	TE
74	10611	ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΟΜΕΝΟ 0,5L	3.500,00	0,076	13%	266,00	34,58	300,58	TE
75	10623	ΧΥΜΟΣ 8ΦΡΟΥΤ.ΜΕ ΒΙΤ.025	16.000,00	0,240	13%	3.840,00	499,20	4.339,20	TE
76	10701	ΑΛΑΤΙ	120,00	0,210	24%	25,20	6,05	31,25	KG
77	10702	ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΣΚΟΝΗ	10,00	6,100	13%	61,00	7,93	68,93	KG
78	10703	ΡΙΓΑΝΗ	20,00	4,420	24%	88,40	21,22	109,62	KG
79	10704	ΚΥΜΙΝΟ	2,00	11,000	24%	22,00	5,28	27,28	KG
80	10713	ΜΑΓΙΑ ΞΗΡΗ ΦΑΚΕΛ. 8-10ΓΡ	300,00	0,480	13%	144,00	18,72	162,72	TE
81	10714	ΦΡΟΥΙ ΖΕΛΕ	800,00	0,580	24%	464,00	111,36	575,36	TE
82	10715	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΣΚΟΝΗ	20,00	3,700	13%	74,00	9,62	83,62	KG

24PROC014585240 2024-04-12

83	10719	ΔΥΟΣΜΟΣ ΤΡΙΜΜΕΝΟΣ	2,00	6,180	13%	12,36	1,61	13,97	KG
84	10734	ΧΑΜΟΜΗΛΙ ΦΑΚ	500,00	0,090	13%	45,00	5,85	50,85	TE
85	10801	ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΚΙΛΟΥ	700,00	1,130	13%	791,00	102,83	893,83	KG
86	10810	ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ 3 ΚΙΛΩΝ	2.350,00	1,040	13%	2.444,00	317,72	2.761,72	KG
87	10811	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ 5 ΚΙΛΩΝ	300,00	2,010	13%	603,00	78,39	681,39	KG
88	10901	ΖΑΧΑΡΗ ΧΥΜΑ	400,00	0,970	13%	388,00	50,44	438,44	KG
89	10903	ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΖΟΓΡ	16.500,00	0,050	13%	825,00	107,25	932,25	TE
90	10942	ΚΑΡΟΤΑ Κ/Ψ	2.000,00	1,440	13%	2.880,00	374,40	3.254,40	KG
91	10959	ΣΟΔΑ ΦΑΓΗΤΟΥ	1,00	2,500	24%	2,50	0,60	3,10	KG
92	11011	ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟΥ 250ml	400,00	0,240	13%	96,00	12,48	108,48	TE
93	11012	ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ	100,00	1,570	13%	157,00	20,41	177,41	KG
94	11013	ΠΕΝΝΕΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ	200,00	1,570	13%	314,00	40,82	354,82	KG
95	11015	ΠΑΠΡΙΚΑ ΓΛΥΚΙΑ ΣΚΟΝΗ	10,00	4,800	13%	48,00	6,24	54,24	KG
96	11020	ΤΥΡΑΚΙΑ ΤΡΙΓΩΝΑ ΑΤΟΜΙΚΑ, LIGHT	1.800,00	0,110	13%	198,00	25,74	223,74	TE
97	11021	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ	150,00	1,980	13%	297,00	38,61	335,61	KG
98	11022	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΝΩΠΟ	3.600,00	2,390	13%	8.604,00	1.118,52	9.722,52	KG
99	11026	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΤΟΥ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	4.500,00	0,060	13%	270,00	35,10	305,10	TE
100	11030	ΤΣΑΙ ΒΟΥΝΟΥ	5,00	24,000	13%	120,00	15,60	135,60	KG
101	11032	ΜΑΥΡΟ ΤΣΑΙ ΦΑΚΕΛΑΚΙ	800,00	0,090	13%	72,00	9,36	81,36	TE
		ΣΥΝΟΛΑ	289.850,00			214.995,66	28.040,75	243.036,41	

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ –ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

α/α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
1	Άρτος, αρτίδια και προϊόντα αρτοζαχαροπλαστείου
2	Γάλα χύμα και συσκευασμένο
3	Είδη γαλακτοκομείας
4	Γιαούρτι
5	Ελαιόλαδο
6	Κρέας νωπό
7	Κοτόπουλα
8	Νωπά ψάρια
9	Κατεψυγμένα αλιεύματα
10	Αλλαντικά
11	Φρούτα-Λαχανικά
12	Πατάτες νωπές καθαρισμένες
13	Προϊόντα χωρίς γλουτένη
14	Είδη παντοπωλείου
15	Κατεψυγμένα λαχανικά

1. ΑΡΤΟΣ-ΑΡΤΙΔΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

- Άρτος Τ.70% 450-500γρμ. σε ατομική συσκευασία
- Άρτος Τ.90% (ολικής) 450-500γρμ. σε ατομική συσκευασία
- Αρτίδια Τ.55% μακρόστενα ή στρογγυλά τελικού βάρους 60-70 γραμ. σε ατομική συσκευασία
- βασιλόπιτες 1 έως 5 κιλά σε ατομική συσκευασία

- ατομική βασιλόπιτα 125γραμ. σε ατομική συσκευασία
- κρουασάν βουτύρου 90-110 γρ
- λαγάνα ατομική 150±10γρ
- κουραμπιέδες 80γρ/τεμ
- μελομακάρονα 80γρ/τεμ

1. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1. Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.
2. Οι παρασκευαστές να έχουν πιστοποιηθεί βάση του ISO 22000:2005 ή να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP στην παραγωγική διαδικασία, στην αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων.

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το ψήσιμο του άρτου πρέπει να είναι κανονικό και ομοιογενές, το δε φλόγωμα αυτού (κόρα) ομοιογενές και κανονικό σε όλη την επιφάνεια. Η συσκευασία του θα πρέπει να γίνεται αφού ο άρτος αποκτήσει θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Η Βασιλόπιτα πρέπει να έχει παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά (άλα, βούτυρο, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι), να είναι καλά ψημένη και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία της. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζεται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή της.

Η Λαγάνα θα πρέπει να έχει κλασικό σχήμα λαγάνας, παρασκευασμένη με το παραδοσιακό τρόπο, από αλεύρι τύπου 70%, αλεύρι κίτρινο ψιλό, νερό, μαγιά 2% επί του αλεύρου, αλάτι έως 2% επί του αλεύρου, μαστίχα περίπου 0,5 επί τοις χιλίοις, σουσάμι.

Το Κρουασάν βουτύρου θα πρέπει να παράγεται από αγνές α' ύλες και να παραδίδεται από τον προμηθευτή σε αεροστεγείς συσκευασίες με ένδειξη την ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος, την επωνυμία του προμηθευτή καθώς και τη σύσταση.

Οι κουραμπιέδες και τα μελομακάρονα πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένοι και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Οι συσκευασίες των προϊόντων(άρτου, αρτιδίων και βασιλοπιτακιών) να είναι ατομικές και ενδεδειγμένες για τρόφιμα (διαφανές πλαστικό αεροστεγώς κλεισμένο), όπως προβλέπεται από τον ΚΤΠ.

Στη συσκευασία του προϊόντος να αναγράφονται με ανεξίτηλη σφραγίδα οι παρακάτω ενδείξεις:

- Η επωνυμία της επιχείρησης
- το είδος του άρτου-αρτιδίων
- το βάρος
- η ημερομηνία παρασκευής
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
- η σύσταση του προϊόντος

Οι κουραμπιέδες και τα μελομακάρονα θα συσκευάζονται σε χάρτινα κουτιά ενδεδειγμένα για τρόφιμα.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Για τη μεταφορά του άρτου θα χρησιμοποιούνται χαρτοκιβώτια μιας χρήσεως ή καθαρά πλαστικά τελάρα.

Η μεταφορά, η διανομή και η διάθεση του άρτου θα γίνεται με οχήματα που θα χρησιμοποιούνται

αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά του άρτου και θα είναι καθαρά και απολυμασμένα.

2. ΓΑΛΑ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ

-Γάλα παστεριωμένο εμφιαλωμένο σε συσκευασίες 1/4lt σε συσκευασία tetra pack ή άλλη ανάλογη, με 3,5% λιπαρά.

-γάλα μακράς διάρκειας (U.H.T.) 0%-1,5% λιπαρά σε άσηπτη συσκευασία tetra pack ή άλλη ανάλογη του 1lt.

-γάλα παστεριωμένο σε ειδική συσκευασία 10-20 κιλών.

1. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

- Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Π.Δ.56/95 και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια.
- Η βιομηχανία να έχει κωδικό έγκρισης και να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην συλλογή επεξεργασία, αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων της ή να έχει πιστοποιηθεί βάση του ISO 22000:2005.

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

- Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 72°C για 15'' ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.
- Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6οC 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.
- Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση, τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο.
- Να έχει ελαφρώς κρεμώδη σύσταση, να είναι ομοιογενές (χωρίς κοκκώδεις ή άλλες αποθέσεις) και το λίπος του να μην διαχωρίζεται σε ιδιαίτερο στρώμα μέσα στα κουτιά. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- Να μην παρουσιάζει πήξη του περιεχομένου (ολική ή μερική), ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.
- Περιεκτικότητα σε λίπος 7,5% (τοις εκατό) του βάρους τουλάχιστον.
- Ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% (τοις εκατό) του βάρους τουλάχιστον.
- Το PH να είναι μεταξύ 6,3 και 6,8, μετά από αραιώση για παρασκευή προϊόντος, που αντιστοιχεί στο νωπό γάλα.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε θερμοάντοχη χάρτινη ασηπτική συσκευασία

1/2Lt. ή των 10-20Lt σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική πλαστική σακούλα ενδεδειγμένη για τρόφιμα με πώμα, στην οποία θα πρέπει απαραίτητως να γράφεται εντύπως:

- η ημερομηνία της παστερίωσης και λήξης.
- Η ένδειξη «παστεριωμένο»
- Η χώρα προέλευσης του
- Το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος
- Το Εργοστάσιο παραγωγής
- Η θερμοκρασία συντήρησής του
- Το UHT γάλα με 0-1,5% λιπαρά σε σε θερμοάντοχη χάρτινη ασηπτική συσκευασία του 1Lt.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδυνάμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας και να είναι εφοδιασμένα με όλα τα ενδεικνυόμενα έντυπα του HACCP ή να έχουν πιστοποιηθεί βάση του ISO 22000:2005.

3. ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

τυρί φέτα (προδιαγραφές Π.Ο.Π.)

ημίκληρο τυρί (τύπου Gouda) 2-3 Kg

Ανθότυρο (τυρί τυρογάλακτος) 1.5-2 Kg

1.ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Τα τυροκομεία παραγωγής τους να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ.56/95, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), HACCP στην συλλογή γάλατος, στην παραγωγή, στην αποθήκευση των προϊόντων και στην διακίνηση αυτών και να τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής ή να έχουν πιστοποιηθεί βάση του ISO 22000:2005.

Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση.

Να είναι απαλλαγμένα από αντικανονικές οσμές και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος. Προκειμένου για φέτα τα τρίμματα αποκλείονται.

Για τη Φέτα:

Η τεχνολογία παρασκευής της φέτας θα πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 83, ενότητα Δ 2α, Άρθρο 3 του ΚΤΠ σχετικά με την τεχνολογία παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ».

Η φέτα να είναι μαλακό τυρί που να κόβεται σε φέτες χωρίς να θρυμματίζεται.

Να έχει λευκό χρώμα, συμπαγή υφή, με καθόλου ή λίγες οπές με κατανομή σε όλη τη μάζα του προϊόντος.

Να έχει γεύση ευχάριστη, ελαφρά ξινή και πλούσιο άρωμα.

Σχήμα ορθογώνιο παραλληλεπίπεδο

Ενεργό οξύτητα 4,25% – 4,5% pH

Για το Ανθότυρο:

Να είναι μαλακό, εύπεπτο, χαμηλό σε νάτριο (αλάτι) και λιπαρά. Το χρώμα του να είναι λευκό ως υπόλευκο, με μαλακή υφή και συμπαγή, ομοιόμορφη δομή.

Να παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο ή αγελαδινό τυρόγαλα, γάλα και ανθόγαλα.

Για το ημίκληρο :

Χρώμα: λευκοκίτρινο

- υφή: συνεκτική άνευ οπών, επικαλυμμένη είτε με παραφίνη, είτε με άλλες επιτρεπόμενες ύλες για τρόφιμα
- γεύση: ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα

Ενεργό οξύτητα 5,1% – 5,4% pH

- σχήμα: παραλληλεπίπεδο (μπαστούνι)

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η φέτα να παραδίδεται συσκευασμένη σε λευκοσίδηρα δοχεία καθαρού περιεχομένου περίπου 13 κιλών, μέσα σε άλμη, τα οποία να είναι καινούργια και αεροστεγώς κλεισμένα και να μην παρουσιάζουν διαρροή. Σε κάθε συσκευασία θα πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφεται το καθαρό της βάρος.

Το ανθότυρο και το ημίκληρο τυρί να παραδίδονται σε συσκευασίες vacuum (υπό κενό) σε σχήμα ορθογώνιο παραλληλεπίπεδο, από πλαστικό ενδεδειγμένο για τρόφιμα, οι οποίες να είναι τοποθετημένες σε καινούργια ανθεκτικά στη μεταφορά και στοίβαξη χαρτοκιβώτια.

4. ΓΙΑΟΥΡΤΙ

-Γιαούρτι με λιπαρά 0% αεροστεγώς κλεισμένο

-Γιαούρτι με λιπαρά 2% αεροστεγώς κλεισμένο

1. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Το προμηθευόμενο γιαούρτι να πληρεί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και να παρασκευάζεται σε εργαστήρια γιαουρτιού εγκεκριμένα σύμφωνα με το Π.Δ.56/95. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP ή να έχουν πιστοποιηθεί βάση του ISO 22000:2005.

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Το προμηθευόμενο γιαούρτι θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 0% και 2% σε συσκευασία 200 γραμμαρίων.
- Να είναι συμπαγές, όχι πορώδες και η επιφάνεια της μάζας του να έχει όψη αλάβαστρου, χωρίς οποιοδήποτε ίζημα και με ευχάριστες οργανοληπτικές ιδιότητες με δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη και με γεύση ευχάριστη.
- Ph 3,3-3,8.
- Να μην παρουσιάζει ευρωτίαση, σήψη, εμφανείς μακροσκοπικές, μεταβολές χρώματος και σχήματος, ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο ή δύσοσμο), αλλοίωση από μικροβιακή δράση και μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Και οι δύο τύποι γιαουρτιών να διατίθενται σε συσκευασία 200 γραμμαρίων.

5. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

-Ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο οξύτητας 0,1-0,8

1. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Να πληρεί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες Υγειονομικές και Αγορανομικές

διατάξεις.

Η βιομηχανία να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή, αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων της ή να έχει πιστοποιηθεί βάση του ISO 22000:2005.

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Το ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει οξύτητα 0,1-0,8 βαθμών
- Να είναι απαλλαγμένο από ξένες προς αυτό ουσίες και μούργα.
- Να είναι διαυγές στη θερμοκρασία των 20°C και να έχει τη φυσική χαρακτηριστική οσμή και γεύση του παρθένου ελαιολάδου.
- Να είναι αυτούσιο και όχι από ανάμιξή του, με άλλα λάδια που προέρχονται από άλλους καρπούς ή με λάδια ζωικής προέλευσης, σπορέλαια και ελαιόλαδα ακατάλληλα για βρώση, ή ελαιόλαδα που έχουν παραχθεί από την ανασύνθεση λιπαρών οξέων πυρηνέλαιου με γλυκερίνη.
- Απαγορεύεται ο χρωματισμός του με οποιαδήποτε χρωστική ή άλλη ουσία που μπορεί να προκαλέσει έμμεσα τεχνητό χρωματισμό. Το χρώμα του να είναι αργυρόχρουν έως αχυροκίτρινο, ενίοτε και πρασινοκίτρινο

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- Να είναι συσκευασμένο σε δοχείο(πλαστικό ή τενεκέ) 5 λίτρων ή 4,85 κιλών, ενδεδειγμένο για τρόφιμα.
- Τα δοχεία θα πρέπει να είναι συσκευασμένα ανά 4, μέσα σε χαρτοκιβώτιο, χωρίς να παραμένει κενός χώρος μεταξύ των δοχείων.
- Τα χαρτοκιβώτια θα πρέπει να είναι καινούργια και καλής ποιότητας ώστε να αντέχουν τις εναποθηκεύσεις σε στοιβάδες.

Στη συσκευασία να αναγράφονται τα κάτωθι:

- η ονομασία πώλησης- εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο,
- η ποιοτική κατηγορία «Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»
- ο προσδιορισμός της καταγωγής
- η καθαρή ποσότητα του όγκου (5 lit)
- το Όνομα ή η Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή
- η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του
- ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης
- οι συνθήκες διατήρησης
- ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης

6. ΚΡΕΑΣ ΝΩΠΟ

- Μόσχοι μπούτι A/O συσκευασμένο σε κενό
- Σπάλα μόσχοι A/O συσκευασμένο σε κενό
- μούτι χοιρινό A/O συσκευασμένο σε κενό
- χοιρινές μπριζόλες συσκευασμένες σε κενό
- αρνιά

1. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού-Υγειονομικού ελέγχου.

Το κρέας μόσχοι A/O να επεξεργάζεται σε μονάδα που έχει άδεια λειτουργίας κωδικό αριθμό από την Δνση Κτηνιατρικής να εφαρμόζει το σύστημα HACCP ή ISO 22000:2005 και η εφαρμογή του να βεβαιώνεται από την Δνση Κτηνιατρικής.

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

A. Κρέας Μόσχου Α/Ο [(μπούτι: νουά, κιλότο, τρανς, στογγυλό) ή (σπάλα: χτένι, σπαλομούτα, τρανς, ποντίκι)]

- Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού-Υγειονομικού ελέγχου.
- Ειδικά για το βόειο κρέας απαιτείται η προσκόμιση ετικέτας επισήμανσης με στοιχεία ιχνηλασιμότητας αλλά και ταξινόμησης .
- Το νωπό κρέας (μοσχάρι) να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Α (ηλικίας ζώου κάτω των 2 ετών).
- Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις για τις κατηγορίες E, U, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.
- Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του στον φορέα δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4ο C, οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 5,8 και μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης.
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο), και οι σακούλες στις οποίες περιέχονται να είναι τελείως απαλλαγμένες από αίμα.
- Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.
- Τα κομμάτια του κρέατος να περιέχουν ισόποσα τεμάχια από τα προβλεπόμενα μέρη του ζώου που προαναφέρθηκαν (πχ στογγυλό, κιλότο κλπ).
- Να είναι απαλλαγμένα από λίπος, οστά και τένοντες κλπ.

B. Χοιρινό κρέας Α/Ο (μπούτι ή μπριζόλες)

- Τα σφάγια του χοιρινού κρέατος θα πρέπει να ανήκουν στις κατηγορίες E, U, R.
- Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του στον φορέα δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4ο C οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 5,8 και μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης.

Γ. Αμνοερίφια

- Τα ολόκληρα νωπά αρνιά θα παραδίδονται μαζί με το κεφάλι (μη αποκοπτόμενο από το υπόλοιπο κρέας) και τη συκωταριά σύμφωνα με την 14/89 αγορανομική διάταξη.
- Το επιφανειακό λίπος του αμνοεριφίου να μην έχει πάχος μεγαλύτερο των 6χλστ. Η μέτρηση θα γίνεται στην περιοχή του ισχίου του στέρνου και στην έσω επιφάνεια του μηρού.
- Ελάχιστο βάρος αρνιών 9 κιλά και μέγιστο 13 κιλά.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- Το κρέας να συσκευάζεται σε ειδικές για τρόφιμα πλαστικές διάφανες σακούλες με καλή θερμοκόλληση και κενό(vacuum), κάθε σακούλα να φέρει αυτοκόλλητη ετικέτα που να αναφέρει το βάρος του περιεχομένου της, την προέλευση του, την ημερομηνία σφαγής, ημερομηνία συσκευασίας, ημερομηνία λήξης, την ταυτότητα- ταξινόμηση του ζώου (κατηγ/διάπλαση/βαθμό πάχυνσης) καθώς και ποιο τεμάχιο κρέατος περιέχει.

- Οι πλαστικές σακούλες θα πρέπει να τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια, τα οποία θα πρέπει να είναι καινούργια, καλής ποιότητας (κυματοειδούς μορφής) και μεγάλης αντοχής, ώστε να αντέχουν τις εναποθηκεύσεις σε στοιβάδες και να μην είναι ματωμένα ή λερωμένα.
- Οι ετικέτες πρέπει να είναι μεταφρασμένες στα Ελληνικά, ενώ ο κωδικός του ζώου ή της ομάδας των ζώων πρέπει να αναγράφεται και στα συνοδευτικά εμπορικά έγγραφα (τιμολόγια, δελτία αποστολής).
- Οι συσκευασίες των τεμαχίων να είναι κατά προτίμηση 5-10 κιλών έκαστη και όχι μεγαλύτερες των 20 κιλών.

4. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Η μεταφορά του κρέατος προς τον φορέα να γίνεται με καθαρά μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής υπηρεσίας, τα οποία να τηρούν τις θερμοκρασιακές απαιτήσεις της μεταφοράς του τροφίμου.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να προμηθεύει κρέας σε ποσότητα και ποιότητα σύμφωνα με την παραγγελία του φορέα. Να δηλώνει τις ποσότητες κρέατος κατά κατηγορία και ποιότητα τόσο στο δελτίο αποστολής όσο και στο αντίστοιχο τιμολόγιο.

7. ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ

- Νωπά Τ.65%(ολόκληρα)
- Κοτόπουλα κατεψυγμένα (ολόκληρα)
- κοτόπουλο μπούτι (νωπό) 300-350γρ/ τεμ

1. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Οι προμηθεύουσες μονάδες επεξεργασίας κοτόπουλων να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.) και σύστημα HACCP στην παραγωγή, αποθήκευση ή ISO 22000:2005.

Τα νωπά κοτόπουλα θα πρέπει να φέρουν την σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης και να συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας του Κτηνιάτρου του πτηνοσφαγείου.

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Τα νωπά 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 τραφεί με καλή τροφή.
- Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων και εκδορών.
- Τα προσκομιζόμενα κοτόπουλα να είναι Τ.65%, δηλαδή να είναι σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, στομάχι, καρδιά και έντερα, να έχουν υποστεί πλήρη αφαιμάξη και να είναι τέλεια μαδημένα.
- Τα κοτόπουλα κατά τον χρόνο παράδοσης τους στον φορέα δεν πρέπει να παρουσιάζουν θερμοκρασία ανώτερη των 4ο C (σχετ. Π.Δ. 959/81).
- Το βάρος τους θα πρέπει να είναι 1200γρ. έως 1400γρ.
- Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες Αγορανομικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.
- Τα κατεψυγμένα κοτόπουλα (εκτός των παραπάνω):
- θα πρέπει να έχουν βάρος 1200γρ-1400γρ.
- Να έχουν σήμανση ανά τεμάχιο και συσκευασία, την ημερομηνία σφαγής,

κατάψυξης, λήξης καθώς και το βάρος του τεμαχίου και τον κωδικό της μονάδας.

- Τα κοτόπουλα κατά τον χρόνο παράδοσης τους στον φορέα δεν πρέπει να παρουσιάζουν θερμοκρασία ανώτερη των -14°C (ιδανική θερμοκρασία παράδοσης $\leq -18^{\circ}\text{C}$)
- Κάθε κοτόπουλο να είναι συσκευασμένο σε θήκη από πλαστικό ή στυρόφωμο, η από άλλη ύλη ενδεδειγμένη για τρόφιμα σε συσκευασία vacuum (υπό κενό). Τα κατεψυγμένα κοτόπουλα θα συσκευάζονται σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια των 10-12 τεμαχιών.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα κοτόπουλα να είναι συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτιο σκεπασμένα από πλαστικό κατάλληλο για τρόφιμα και σε κάθε κοτόπουλο ή τεμάχιο θα υπάρχει σήμανση με την ημερομηνία λήξης και ο κωδικός αριθμός έγκρισης Ε.Ε. του σφαγείου ή του τυποποιητηρίου.

4. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες αρχές και να τηρούν τις θερμοκρασιακές απαιτήσεις της μεταφοράς του τροφίμου.

8. ΝΩΠΑ ΨΑΡΙΑ

-τσιπούρες 250-300 γρ ιχθυοτροφείου

-λαβράκι 250-300 γρ ιχθυοτροφείου

1. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

- Για τα φρέσκα ψάρια απαιτείται η προσκόμιση βεβαίωσης της Δ/σης Κτηνιατρικής ότι τα ψάρια προέρχονται από καταχωρημένη ιχθυόσκαλα καθώς επίσης και τον κωδικό αριθμό Ε.Ε
- Επί του τιμολογίου ή δελτίου αποστολής να αναφέρεται η ζώνη αλίευσης και ο κωδικός της, η ονομασία και η προέλευση.
- Να προσκομίζεται ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005, το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή – επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Τα ψάρια θα πρέπει να είναι φρέσκα και καθαρισμένα. Να έχουν απομακρυνθεί τα βράγχια και τα εντόσθια και να έχουν απολεπιστεί.
- Το βάρος τους να είναι από 250-300γρ/τεμάχιο
- Θα πρέπει να έχουν ακέραιο το κεφάλι και τους οφθαλμούς.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα φρέσκα ψάρια να είναι συσκευασμένα σε ισοθερμικά κιβώτια μίας χρήσεως καλυμμένα με πάγο σε αναλογία αλιεύματος/πάγου 2/1.

4. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να είναι αυτοδυνάμου ψύξεως και διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες αρχές καθώς και να τηρούν τις θερμοκρασιακές απαιτήσεις της μεταφοράς του τροφίμου (θερμοκρασία παραλαβής $\leq 5^{\circ}\text{C}$).

9. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

1. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Οι προμηθεύουσες μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και εγκεκριμένο σύστημα HACCP ή να έχουν πιστοποιηθεί βάση του ISO 22000:2005.

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να έχουν συντηρηθεί κανονικά, να μη παρουσιάζονται σημεία αφυδάτωσης αποχρωματισμού ή οσμής μη κανονικής.
- Ο επίπαγος θα πρέπει να ανέρχεται μέχρι 10-15% του βάρους των σύμφωνα με την Α.Δ.: 17/2003. Αν ανέρχεται πάνω από τα ανωτέρω όρια, τότε θα πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία του κατεψυγμένου αλιεύματος το καθαρό βάρος του.
- Τα καλαμάρια, να είναι καθαρισμένα, να έχουν τα χαρακτηριστικά του είδους τους.
- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και δεν έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Η θερμοκρασία παράδοσής τους στο φορέα θα πρέπει να είναι ≤ -18 ο C) και όχι > 12 ο C.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- Τα χαρτοκιβώτια θα πρέπει να είναι καινούργια καλής ποιότητας ώστε να αντέχουν τις εναποθηκεύσεις σε στοιβάδες.
- Τα χαρτοκιβώτια να φέρουν ετικέτες στις οποίες να αναγράφονται τα ακόλουθα στοιχεία:

-Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή-συσκευαστή ή πωλητή εγκατεστημένου στην κοινότητα.

-Συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

-Αριθμός παρτίδας

-πίνακας των ποιοτικών και θρεπτικών χαρακτηριστικών (προαιρετικά αναφερόμενος).

-Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος

4. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες αρχές και να τηρούν τις θερμοκρασιακές απαιτήσεις της μεταφοράς του τροφίμου.

10. ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

-Ζαμπόν χοιρινή ωμοπλάτη (τύπου πικ-νικ)

1. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Τα αλλαντικά τόσο αυτά όσο και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και τον κώδικα τροφίμων και ποτών.

Οι προμηθεύουσες μονάδες επεξεργασίας να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή να έχουν πιστοποιηθεί βάση του ISO 22000:2005.

2. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες αρχές και να τηρούν τις θερμοκρασιακές απαιτήσεις της μεταφοράς του τροφίμου.

11. ΦΡΟΥΤΑ-ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Τα χορηγούμενα είδη πρέπει να πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π., τα Προεδρικά Διατάγματα, τις εκάστοτε ισχύουσες εγκυκλίους και αποφάσεις του Υπ. Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και τους Κανόνες Ποιότητας που έχουν θεσπιστεί από την Ε.Ε. και αφορούν στο είδος, στην ποικιλία, στην ομοιογένεια, στην παρουσίαση, στη σήμανση, στα χαρακτηριστικά, στην κατάταξη, στην ταξινόμηση και στη διακίνηση αυτών.

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Να είναι πρώτης ποιότητας, φρέσκα, ακέραια και υγιή χωρίς ίχνη προσβολών από έντομα ή άλλα παράσιτα και ασθένειες. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών με στίγματα ή έντονες δυσχρωμίες.
- Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.
- Ειδικότερα τα φρούτα να είναι ομοιογενή σε μέγεθος όχι πολύ μεγάλα αλλά ούτε και πολύ μικρά (περίπου 200γρ/τεμ).
- Να προέρχονται από φυτά ή καρπούς που βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης ή ωρίμανσης (Άρθρο 119 του ΚΤΠ).
- Το ποσοστό αποδοχής ελαττωματικών φρούτων και λαχανικών να ανέρχεται στο 7%.
- Τα φρούτα και λαχανικά κάθε παραλαβής να ανήκουν στην ίδια ποικιλία.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- Η τοποθέτησή τους στα τελάρα θα πρέπει να είναι τακτοποιημένα σε δύο σειρές, οι οποίες θα είναι διαχωρισμένες μεταξύ τους με ασφαλές χαρτί ή πλαστικό, το οποίο θα εξασφαλίζει την ποιότητα των υπολοίπων από την ύπαρξη ελαττωματικών
- Οι ετικέτες που τίθενται χωριστά σε κάθε προϊόν πρέπει να είναι τέτοιες ώστε όταν αφαιρούνται να μην υπάρχουν έκδηλα ίχνη κόλλας, ούτε ελαττώματα στην εξωτερική επιφάνεια.

4. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Η μεταφορά, η διανομή και η διάθεσή τους θα γίνεται με οχήματα που είναι καθαρά και μεταφέρουν μόνο οπωρολαχανικά.

Εφιστάται η προσοχή του προμηθευτή όπως στο δελτίο αποστολής και στο αντίστοιχο τιμολόγιο να αναγράφονται λεπτομερώς χαρακτηρισμοί του προσκομιζόμενου είδους, η κατηγορία προέλευσης αλλά και κάθε χαρακτηριστικό γνώρισμα Π.χ. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ: Μέρλιν, Κρήτης κλπ. ΜΗΛΑ: Στάρκιν, Ντελίσιους κλπ. ΑΧΛΑΔΙΑ: Κρυστάλλια κλπ.

Η προσφορά για όλα τα προϊόντα θα δοθεί σε ποσοστό έκπτωσης από την επικρατέστερη -μέση σταθμική χονδρική τιμή όπως αυτή αναφέρεται στο καθημερινό δελτίο χονδρικής πώλησης της Κεντρικής Αγοράς Θεσσαλονίκης.

12. ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ

1. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Οι παρασκευαστές να έχουν πιστοποιηθεί βάση του ISO 22000:2005 ή να εφαρμόζουν το

σύστημα HACCP στην παραγωγική διαδικασία, στην αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων.

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Οι πατάτες να είναι νωπές, αποφλοιωμένες και τεμαχισμένες κομμένες ραγού (κυδωνάτες).
- Να είναι απαλλαγμένες από στίγματα, δυσχρωμίες, αλλοιώσεις υφής και ξένα σώματα και να προέρχονται από υγιείς βολβούς.
- Να μην έχουν έντονη οσμή του μέσου συντήρησης.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία να είναι των 5 ή 10 κιλών.

- Οι πατάτες να είναι συσκευασμένες σε πλαστικές σακούλες ενδεδειγμένες για τρόφιμα, σε συσκευασία vacuum (υπό κενό).
- Οι σακούλες να είναι τοποθετημένες σε καθαρά τελάρα.
- Να φέρουν ετικέτες με τα ακόλουθα στοιχεία:

-Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή-συσκευαστή ή πωλητή εγκατεστημένου στην κοινότητα.

-Συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

-Αριθμός παρτίδας

-Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος

13. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

- ψωμί 450-500γρ
- φρυγανιές 375γρ
- πέννες 500γρ
- σπαγγέτι 500γρ

Οι παρασκευαστές να έχουν πιστοποιηθεί βάση του ISO 22000:2005 ή να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP στην παραγωγική διαδικασία, στην αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων.

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Να είναι απαλλαγμένα γλουτένης σύμφωνα με τον εκτελεστικό κανονισμό 828/2014.

Να υπάρχει στη συσκευασία η ένδειξη «χωρίς γλουτένη»

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το αλεύρι καθώς και τα ζυμαρικά να είναι συσκευασμένα σε κουτί βάρους 500 γρμ.

Να αναγράφεται σε κάθε συσκευασία η σύσταση και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

14. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Τα προϊόντα να έχουν βεβαίωση από αρμόδια κρατική υπηρεσία ότι προέρχονται από βιομηχανία ή βιοτεχνία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή, στην

αποθήκευση και στην διακίνηση ή να έχει πιστοποιηθεί βάση του ISO 22000:2005..
Τα προμηθευόμενα είδη παντοπωλείου να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.. και του κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας των ισχυουσών Αγρονομικών διατάξεων. (Προσκόμιση σχετικών Πιστοποιητικών).

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μαρμελάδα

- Η μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη από πούλπα φρούτων σε ποσοστό 45%, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του συγκεκριμένου είδους.(Οδηγία 79/693/ΕΟΚ ΕΕ13/08/79 ΣΕΛ.184)
- Θα προσφέρεται σε ατομική συσκευασία των 20 γραμμαρίων αεροστεγώς κλεισμένη σε μορφή ζελέ.
- Η ημερομηνία λήξεως της μαρμελάδας θα πρέπει να αναγράφεται τόσο στην εξωτερική συσκευασία όσο και στην συσκευασία της ατομικής μερίδας.
- Τα συστατικά του φρούτου να είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα μέσα στη μάζα του προϊόντος
- Το χρώμα, το άρωμα και η γεύση να είναι χαρακτηριστικά του είδους του φρούτου.

Αυγά (Κανονικά και αυγά Ω3)

- Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε.
- Να είναι βάρους 53-63 γραμμαρίων (μέγεθος Μ).
- Μεταξύ των δικαιολογητικών απαιτείται να προσκομιστεί και βεβαίωση για εγκεκριμένο Οσσκοπικό Κέντρο καθώς και κωδικό αριθμό του πτηνοτρόφου που δίνεται από την Δ/νση Κτηνιατρικής της Ν.Α.Θ. γραμμένο με λείζερ .
- Να είναι συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτια καλής ποιότητας τα οποία να επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά και αποθήκευσή τους.

Μαγιά ξερή

Θα διατίθεται σε φακελάκια των 3 τεμαχίων των 8-10γρ.

Στη συσκευασία αναγράφονται τα ακόλουθα: σύσταση, συνθήκες διατήρησης, ημερομηνία λήξης.

Ζυμαρικά

Ζυμαρικά Νο 6

Ζυμαρικά Νο 2

Μακαρόνι κοφτό

Φιδές

Κριθαράκι

Αστράκι

Κους-Κους

Χυλοπίτες

Πεπονάκι

Σπαγγέτι ολικής άλεσης

Κριθαράκι ολικής άλεσης

Πέννες ολικής άλεσης

- Τα προμηθευόμενα ζυμαρικά να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις βάση του ΚΤΠ.
- Να διατίθενται σε συσκευασίες των 500gr και 1Kg
- Να είναι συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτια καλής ποιότητας τα οποία να επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά και αποθήκευσή τους.
- Να είναι απαλλαγμένα από ξένα σώματα και έντομα
- Το κους-κους και οι χυλοπίτες να περιέχουν μόνο σιμιγδάλι (όχι αυγά και γάλα)

Λίπη και Μαργαρίνες.

-μαργαρίνη μαγειρικής σε συσκευασία 10κιλών

-ατομική μαργαρίνη μαλακή των 10γραμ.\

- Τα προϊόντα κατά τον χρόνο παράδοσης τους στον φορέα θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία 2-4ο C
- οι περιέκτες όπως πληρούν τις ποιοτικές και τεχνικές προδιαγραφές της ανθεκτικότητας , της σκληρότητας και της διαπερατότητας. και σε αυτούς να αναγράφονται:

-Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή-συσκευαστή ή πωλητή εγκατεστημένου στην κοινότητα.

-Συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

-Αριθμός παρτίδας,

-πίνακας των ποιοτικών και θρεπτικών χαρακτηριστικών (προαιρετικά αναφερόμενος).

-Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.

-Πίνακας ποιοτικών και θρεπτικών χαρακτηριστικών ανά 100 γρ. προϊόντος.

Κομπόστα (5 Kg και 1 Kg) ροδάκινο.

- Η πρώτη ύλη να είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%.
- Το προϊόν να είναι συσκευασμένο σε αέριους μεταλλικούς περιέκτες ενδεδειγμένους για τρόφιμα, οι οποίοι να φέρουν ετικέτα με τις ακόλουθες ενδείξεις:

-όνομα παραγωγού

-ημερομηνία παραγωγής

-ημερομηνία λήξης

-σύνθεση προϊόντος

-καθαρό βάρος.

Χτυπημένες, οξειδωμένες και διογκωμένες συσκευασίες δεν παραλαμβάνονται.

Τα λευκοσιδηρά δοχεία θα φέρουν σύστημα εύκολου ανοίγματος.

Το προϊόν πρέπει να μην περιέχει παθογόνα μικρόβια ή μύκητες ή μικρόβια που να υποδηλώνουν εντερική μόλυνση που είναι δυνατόν να προκαλέσουν ζύμωσή του.

Ρύζι (Γλασέ, blue bell)

- Το ρύζι θα πρέπει να είναι αποφλοιωμένο, πλήρως επεξεργασμένο και στιλβωμένο, Α! Ποιότητας.
- Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων άνω του 5% ή κόκκους με ερυθρές ραβδώσεις ή κόκκους άωρους, πρασινωπούς, ή κρητιδόμορφους άνω του 3%

max.

- Οι περιέκτες όπως πληρούν τις ποιοτικές και τεχνικές προδιαγραφές της ανθεκτικότητας, της σκληρότητας και της διαπερατότητας, στους οποίους να αναγράφονται: το σήμα καταλληλότητας, ο γραμμικός κώδικας, ο πίνακας θρεπτικών συστατικών του προς κατανάλωση προϊόντος, η ονομασία ή ο τόπος προέλευσης, το όνομα ή εμπορική επωνυμία, η διεύθυνση, το σήμα κατατεθέν του κατασκευαστή, ή του μεταποιητή, ή του πωλητή εγκατεστημένου στην κοινότητα, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συσκευασίες να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες και έντομα
- Το βάρος κάθε συσκευασίας να είναι 500gr η 1Kg.

Αλάτι

- Να είναι μαγειρικό ιωδιούχο θαλασσινό κρυσταλλίζε σε συσκευασία 1 κιλού.
- Οι περιέκτες να πληρούν τις ποιοτικές και τεχνικές προδιαγραφές της ανθεκτικότητας, της σκληρότητας και της διαπερατότητας, στους οποίους να αναγράφονται: το σήμα καταλληλότητας, ο γραμμικός κώδικας, ο πίνακας θρεπτικών συστατικών του προς κατανάλωση προϊόντος, η ονομασία ή ο τόπος προέλευσης, το όνομα ή εμπορική επωνυμία, η διεύθυνση, το σήμα κατατεθέν του κατασκευαστή, ή του μεταποιητή, ή του πωλητή εγκατεστημένου στην κοινότητα, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συσκευασίες να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες και έντομα.

Μπισκότα αλμυρά

- Τα μπισκότα θα πρέπει να είναι τύπου γαλέτας
- Να είναι συσκευασμένα σε σακουλάκια των 40-45gr
- Να είναι παρασκευασμένα και συσκευασμένα σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και να αναγράφονται σε κάθε ατομική συσκευασία όλα τα προβλεπόμενα από των κώδικα τροφίμων δηλαδή σύνθεση, παρασκευαστής, ημερομηνία παραγωγής και λήξης, βάρος κλπ.
- Να έχουν τα σωστά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
- Να μην είναι εύθρυπτα.

Όσπρια

- Να είναι σε συσκευασία 500 gr, να αναφέρουν όλες τις ενδείξεις (εσοδεία, ημερομηνία συσκευασίας και λήξης) και να μην είναι προϊόντα μεταλλαγμένων φυτών.
- Να είναι ακέραια και να μην αποτελούνται από σπασμένους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 2%.
- Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα και μην είναι φυτρωμένα και να φέρουν στίγματα.
- Η συσκευασία τους να είναι καθαρή και απαλλαγμένη από ξένα σώματα και έντομα.
- Να πληρούν τους όρους του άρθρου 121 του ΚΤΠ

Μέλι

- Το μέλι θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ξένες προς τη σύνθεσή του ύλες πχ (μούχλα, έντομα)

- Να είναι διαυγές με χρώμα χαρακτηριστικό της φυτικής του προέλευσης και να μην περιέχει ίχνη κρυστάλλωσης (ζαχαρώματος).
- Να μην έχει αρχίσει να ζυμώνεται ή να βρίσκεται σε ζύμωση.
- Η συσκευασία του να είναι ατομική των 10gr σε κύπελλα σφραγισμένα αεροστεγώς. Τα κύπελλα θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια κατά στρώματα.
- Να μην έχει φαινόμενη περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη μεγαλύτερη από 10%.
- Να πληρεί τους όρους του άρθρου 67 του ΚΤΠ.

Ξύδι

- Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα
- Να πληρεί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ.Π και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.
- Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π περί επισήμανσης.
- Να διατίθενται σε συσκευασία των 350-400 ml σε πλαστική φιάλη.

Χυμός κοκτέιλ 8 φρούτων & Χυμός μήλου

- Ο χυμός θα πρέπει να έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των φρούτων από τα οποία προέρχεται.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες θα πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.
- Γενικά να ισχύει ότι αναφέρεται στο άρθρο 126 και 127 του Κ.Τ.Π και στις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.
- Να διατίθεται σε χάρτινη ασηπτική συσκευασία των 0,25 lt κατάλληλη για την φύση του προϊόντος.
- Οι συσκευασίες να μην είναι φουσκωμένες και ελαττωματικές

Τοματάκι αοφλοιωμένο (κονκασέ) κονσέρβα

- Να προέρχονται από καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρωπό χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα.
- Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χρώματος, κανονικά ανεπτυγμένα.
- Να μην έχουν ανώμαλη οσμή, να μην περιέχουν ξένες ύλες και να μην παρουσιάζουν φαινόμενα σήψεως ή ευρωτίασης. Να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και έντομα και να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.
- Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία.
- Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς το επί τοίς % περιεχόμενο σε ντοματάκια (60%) περίπου, το υγρό πληρώσεως (χυμός ντομάτας 40%) περίπου καθώς και ο ρυθμιστής οξύτητας.
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 3-5 Kgr και αυτά σε χαρτοκιβώτια που να εξασφαλίζουν στεγανότητα και δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές

Τοματοπολτός κονσέρβα

- Ο τοματοπολτός, μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει να έχει πολτώδη και ομοιογενή σύσταση και χρώμα ανοιχτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο.
- Δεν θα πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών
- Θα πρέπει να είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης, με στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 28% και 36% αντίστοιχα
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 3-5 Kgr και αυτά σε χαρτοκιβώτια που να εξασφαλίζουν στεγανότητα και δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές.

Μπαχαρικά

-Μουστάρδα σκόνη 1 Kg
 -κύμινο σακ.100γρ
 -δυόσμος αποξηραμένος 1 Kg
 -ρίγανη 1Kg
 -πάπρικα γλυκιά σε σκόνη 500γρ-1Kg
 -σόδα φαγητού 1Kg

- Η συσκευασία τους να είναι καθαρή, ακέραιη και απαλλαγμένη από ξένα σώματα και έντομα.
- Να υπάρχει ετικέτα με τις ακόλουθες ενδείξεις:

-όνομα παραγωγού
 -ημερομηνία παραγωγής
 -ημερομηνία λήξης
 -σύνθεση προϊόντος
 -καθαρό βάρος.

Ζύμη για πίτσα κατεψυγμένη

- Το φύλλο της ζύμης να είναι παραλληλόγραμμο, να ζυγίζει από 750γρ-1 kg και έχει παρασκευασθεί από αγνά υλικά.
- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και δεν έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Το προϊόν κατά τον χρόνο παράδοσης του στον φορέα δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των -14ο C (ιδανική θερμοκρασία παράδοσης ≤ -18 ο C)
- Να είναι συσκευασμένο σε κιβώτιο το οποίο να φέρει ετικέτα με τις ακόλουθες ενδείξεις:

-όνομα παραγωγού
 -ημερομηνία παραγωγής
 -ημερομηνία λήξης
 -σύνθεση προϊόντος
 -καθαρό βάρος.

ζάχαρη

- Να διατιθεται σε συσκευασία 1 Kgr

- Η ζάχαρη να είναι Α ποιότητας, λευκή και κρυσταλλική σακχαρόζη καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 63, 64 του Κ.Τ.Π.
- Σε κάθε συσκευασία πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα, με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα: Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή, το έτος και ο μήνας παραγωγής, το καθαρό βάρος του περιεχομένου, ο Κωδικός Παραγωγής. (Οδηγία 89/396).

Αραβοσιτέλαιο

- Να είναι συσκευασμένο σε δοχείο πλαστικό 5 λίτρων ή 4,85 κιλών, ενδεδειγμένο για τρόφιμα.
- Το αραβοσιτέλαιο να είναι απομαργαρισμένο, βρώσιμο και παρθένο.
- Να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένους σπόρους και η βιομηχανία παραγωγής να τηρεί τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις σχετικά με την παραγωγή, αποθήκευση, διακίνηση του.
- Τα δοχεία θα πρέπει να είναι συσκευασμένα ανά 4, μέσα σε χαρτοκιβώτιο, χωρίς να παραμένει κενός χώρος μεταξύ των δοχείων ενώ τα χαρτοκιβώτια θα πρέπει να είναι καινούργια και καλής ποιότητας ώστε να αντέχουν τις εναποθηκεύσεις σε στοιβάδες.
- Στη συσκευασία να αναγράφονται τα κάτωθι:
 - η ονομασία πώλησης- εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο,
 - η ποιοτική κατηγορία «Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»
 - ο προσδιορισμός της καταγωγής
 - η καθαρή ποσότητα του όγκου (5 lit)
 - το Όνομα ή η Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή
 - η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του
 - ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης
 - οι συνθήκες διατήρησης

Τυράκια τρίγωνα ατομικά, light

- Η συσκευασία του προϊόντος να είναι ατομική των 15-20gr
- Η υφή του τυριού να είναι αλοιφώδης και το σχήμα του τριγωνικό.
- Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του 83B παρ.2 του ΚΤΠ καθώς και με τις εκάστοτε υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.
- Ελάχιστο λίπος επί ξηρού 15% και ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα 40%.
- Κάθε συσκευασία να φέρει ετικέτα με τα κάτωθι στοιχεία
 - όνομα παραγωγού
 - ημερομηνία παραγωγής
 - ημερομηνία λήξης
 - σύνθεση προϊόντος
 - καθαρό βάρος.

Μανιτάρια κονσέρβα

- Τα μανιτάρια να είναι τεμαχισμένα σε φέτες

- Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας έως 5 Kgr και αυτά σε χαρτοκιβώτια που να εξασφαλίζουν στεγανότητα και δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης.
- Οι συσκευασίες να φέρουν ετικέτα με τις ακόλουθες ενδείξεις:

-όνομα παραγωγού

-ημερομηνία παραγωγής

-ημερομηνία λήξης

-καθαρό βάρος.

Χαλβάς

- Το προϊόν θα πρέπει να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις
- Ο χαλβάς να έχει παρασκευασθεί από πολτό σησαμιού (ταχίνι), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας στρουθίου. Για την παρασκευή του επιτρέπεται η προσθήκη ξηρών καρπών, κακάο, σοκολάτας ή βανίλιας και το οποίο θα πρέπει να δηλώνεται στην συσκευασία.
- Το είδος να προσφέρεται σε συσκευασία μπαστούνι των 2,5 Kgr και να παραδίδεται στις γεύσεις σοκολάτα, βανίλια.

Ελιές

- Οι ελιές μαύρες ΚΑΛΑΜΩΝ ή οι πράσινες ελιές να είναι μεγέθους 140-160 τεμ/Kgr η 160 – 180τεμ/Kgr.
- Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 123 και ειδικά παρ. 9 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.
- Οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση καρποί να πρέπει να είναι ημίωριμοι ή ώριμοι καρποί ελιάς
- Το προϊόν να έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα και χρώμα ανάλογο της ποικιλίας της ελιάς που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι
- Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή των ελιών, καρποί πρέπει να είναι άρτιοι και να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε αλλοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π.. Τα ανεκτά επιτρεπόμενα ποσοστά των προσβεβλημένων ελιών καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις των αρμόδιων αρχών.
- Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους.
- Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος III Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 13 του Κ.Τ.Π.. Η συσκευασία να πληροί τους όρους των Άρθρων 9 και 23 του Κ.Τ.Π
- Να είναι συσκευασμένοι κατά προτίμηση σε μεταλλικά δοχεία των 13 Kgr καθαρού βάρους περιεχομένου είδους

Λοιπά είδη παντοπωλείου

(Σύμφωνα με την επισυναπτόμενη κατάσταση).

3. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Η μεταφορά, η διανομή και η διάθεσή τους να γίνεται με οχήματα που είναι καθαρά, απολυμασμένα αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων.

15. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

- αρακάς (μέτριος) σε συσκευασία 10-12 κιλών
- φασολάκια στρόγγυλα και πλατιά (ολόκληρα) σε συσκευασία 10-12 κιλών
- μπάμιες Νο 0 (μηδέν) σε συσκευασία 10-12 κιλών
- σπανάκι σε συσκευασία 10-12 κιλών
- ανάμεικτα λαχανικά 5 ειδών (αρακάς-καρότο-πιπεριά-καλαμπόκι-φασολάκι) σε συσκευασία 10-12 κιλών
- μπρόκολο σε συσκευασία 10-12 κιλών
- καρότα (ροδέλα) σε συσκευασία 10-12 κιλών

1. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Τα προμηθευόμενα κατ/να λαχανικά να είναι πρώτη ποιότητας και να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις να παράγονται σε βιομηχανία που να εφαρμόζει το σύστημα HACCP ή να έχει πιστοποιηθεί βάση του ISO 22000:2005.

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Κατά τον χρόνο παράδοσης τους στον φορέα δεν πρέπει να παρουσιάζουν θερμοκρασία ανώτερη των -14ο C (ιδανική θερμοκρασία παράδοσης ≤-18 ο C)
- Να μην προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.
- Να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες και έντομα.
- Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων.
- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια δηλαδή να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) χαρακτηριστικό που σημαίνει τη διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- Τα χαρτοκιβώτια θα πρέπει να είναι καινούργια και καλής ποιότητας ώστε να αντέχουν τις εναποθηκεύσεις σε στοιβάδες.
- Τα χαρτοκιβώτια να φέρουν ετικέτες στις οποίες να αναγράφονται τα ακόλουθα στοιχεία:

-Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή-συσκευαστή ή πωλητή εγκατεστημένου στην κοινότητα.

-Συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

-Αριθμός παρτίδας

-πίνακας των ποιοτικών και θρεπτικών χαρακτηριστικών (προαιρετικά αναφερόμενος).

-Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος

-καθαρό βάρος

4. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας,

αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες αρχές και να τηρούν τις θερμοκρασιακές απαιτήσεις της μεταφοράς του τροφίμου.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

- Όλα τα προσφερόμενα τρόφιμα και ποτά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών και την ισχύουσα Ελληνική και Κοινοτική Νομοθεσία.
- Όλα τα προϊόντα να έχουν ετικέτες με την ημερομηνία λήξης και την παρτίδα τόσο στην 1η όσο και στη 2η συσκευασία τους.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται:
- Να παραδίδει την αιτουμένη ποσότητα την ημέρα που αναγράφει η παραγγελία και την ώρα που θα ορισθεί από τον υπεύθυνο της αποθήκης τροφίμων.
- Σε περίπτωση απόρριψης της ποσότητας όλης ή μερικής από την επιτροπή παραλαβής τροφίμων να παραλαμβάνει με δικά του έξοδα και παραστατικά την ποσότητα και να την αντικαθιστά με ίση ποσότητα στον χώρο που θα ορίσει η επιτροπή παραλαβής τροφίμων.
- Ο προμηθευτής δεν μπορεί να αρνηθεί την χορήγηση για ένα είδος που παραγγέλθηκε εκτός αν ειδοποίησε 24 ώρες πριν της ημέρας παράδοσης της παραγγελίας ότι αδυνατεί να παρέχει το είδος.
- Η αντικατάσταση των ελαττωματικών προϊόντων όλες τις ημέρες της εβδομάδας θα πρέπει να γίνεται από τους προμηθευτές εντός 24 ωρών από την παράδοσή τους, εκτός από την Παρασκευή όπου τα προϊόντα θα πρέπει να αντικαθίστανται εντός της ημέρας.
- Όλα τα προϊόντα θα πρέπει να είναι από χώρες της ΕΕ εκτός από τα μπαχαρικά, τα αφεψήματα και τις μπανάνες. Επίσης, φρούτα και λαχανικά λόγω έλλειψης στις χώρες της ΕΕ μετά από βεβαίωση του αρμόδιου φορέα (Διεύθυνση Αγορανομίας, Κεντρική Λαχαναγορά).
- Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.