



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
6η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
Γ. ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ

Βαθμός Ασφαλείας

Ιωάννινα, 16-02-2024

Αριθ. Πρωτ. : 2830

Διεύθυνση Διοικητικής Οικονομικής Υπηρεσίας

Τμήμα Προμηθειών

Ταχ. Δ/ση : Λεωφόρος Μακρυγιάννη
Τ.Κ. : 450 01 ΙΩΑΝΝΙΝΑ
Πληροφορίες : Σ.Γκορίτσα
Τηλέφωνο : 2651080624
Fax : 2651029470
Email : s.goritsa@gni-hatzikosta.gr

ΠΡΟΣ: Κάθε ενδιαφερόμενο

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΑΡΙΘΜ. 34/2024 ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ
για την προμήθεια κατεψυγμένων προϊόντων (λαχανικά και ψάρια) και ελαιόλαδου –
αραβοσιτελαίου

Ο Διοικητής του Νοσοκομείου, αφού έλαβε υπόψη:

(α) Τις διατάξεις του Ν.4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)» με τις τροποποιήσεις του

(β) Τις διατάξεις του ν. 4782/2021 «Εκσυγχρονισμός, απλοποίηση και αναμόρφωση του ρυθμιστικού πλαισίου των δημοσίων συμβάσεων, ειδικότερες ρυθμίσεις προμηθειών στους τομείς της άμυνας και της ασφάλειας και άλλες διατάξεις για την ανάπτυξη, τις υποδομές και την υγεία»

(γ) Την αριθμ. 3/09-02-2024 (Θ.13).απόφαση του ΔΣ του Νοσοκομείου (ΑΔΑ: 90Κ046906Ω-3ΓΧ, ΑΔΑΜ: 24REQ014258702)

(δ) Την αριθ. πρωτ. 561/16-02-2024 Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης (ΑΔΑ: 69ΨΖ46906Ω-ΣΟ6 ΑΔΑΜ: 24REQ014279270)

Σας προσκαλεί να καταθέσετε τεχνοοικονομική προσφορά

για την προμήθεια κατεψυγμένων προϊόντων (λαχανικά και ψάρια) και ελαιόλαδου –αραβοσιτελαίου προϋπολογισμού δαπάνης **έως 25.479,38€** συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ 13% (22.548,12€ άνευ ΦΠΑ), **για χρονικό διάστημα έως τρεις (3) μήνες**, μέχρι την **Δευτέρα 26-02-2024** και ώρα **11.00πμ**. Το κριτήριο κατακύρωσης θα είναι το **υψηλότερο προσφερόμενο ποσοστό έκπτωσης**.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

1.ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης ανέρχεται στο ποσό των 25.479,38 € συμπτ. ΦΠΑ για χρονικό διάστημα έως τρεις (3) μήνες. Για τη δέσμευση του συνολικού ποσού, έχει εκδοθεί η (δ) σχετική απόφαση ανάληψης υποχρέωσης (ΑΔΑ: 69ΨΖ46906Ω-ΣΟ6) του έτους 2024.

2.ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται από την υπογραφή της μέχρι και τρεις (3) μήνες.

3.ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Οι υποψήφιοι ανάδοχοι καλούνται να υποβάλουν την προσφορά τους έως και την **Δευτέρα 26-02-2024 και ώρα 11.00 πμ** στην Υπηρεσία Πρωτοκόλλου του Γενικού Νοσοκομείου Ιωαννίνων «Γ.Χατζηκώστα» (Λεωφόρος Μακρυγιάννη 50, ΤΚ 45500), σε κλειστό φάκελο ο οποίος θα συνοδεύεται εξωτερικά από σχετική αίτηση συμμετοχής προς την Αναθέτουσα Αρχή με τα στοιχεία του παρακάτω πλαισίου (προκειμένου να πρωτοκολληθεί από την Υπηρεσία Γενικού Πρωτοκόλλου του Νοσοκομείου). Η αίτηση πρέπει να υπογράφεται από τον υποψήφιο Ανάδοχο.

Στοιχεία Αποστολέα (υποψήφιου Αναδόχου/Χορηγητή):

Όνοματεπώνυμο φυσικού ή Επωνυμία νομικού προσώπου, Ταχυδρομική διεύθυνση, Τηλέφωνο, Αριθμός τηλεομοιοτυπίας και διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (e-mail).

Διεύθυνση υποβολής και στοιχεία του Διαγωνισμού :

ΠΡΟΣ: Γενικό Νοσοκομείο Ιωαννίνων «Γ. ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ»

ΦΑΚΕΛΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ με αριθμό Πρόσκλησης: 34/2024

Καταληκτική Ημερομηνία Υποβολής Προσφορών: 26-02-2024 και ώρα 11:00πμ

ΤΙΤΛΟΣ: «**ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΨΑΡΙΑ) ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ – ΑΡΑΒΟΣΙΤΕΛΑΙΟΥ ΓΙΑ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΕΩΣ ΤΡΕΙΣ (3) ΜΗΝΕΣ**»

ΠΡΟΣΟΧΗ: Να ΜΗΝ αποσφραγισθεί από την Ταχυδρομική Υπηρεσία & το Πρωτόκολλο.

Στην προσφορά πρέπει να περιέχονται σε ξεχωριστό φάκελο σε δύο αντίτυπα (πρωτότυπο & αντίγραφο) τα εξής :

3.1. Φάκελος Δικαιολογητικών συμμετοχής

α. Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ ή ισχύον καταστατικό από όπου να προκύπτουν εμφανώς τα μέλη του ΔΣ σε περίπτωση ΑΕ, ΑΕΒΕ, ΑΒΕΕ ή του/των διαχειριστή/των σε περίπτωση Ο.Ε, Ε.Ε, ΙΚΕ καθώς και ο νόμιμος εκπρόσωπος της εταιρείας, με χρόνο έκδοσης έως 30 εργάσιμες ημέρες πριν την υποβολή της προσφοράς.

Προς απόδειξη της μη συνδρομής των λόγων αποκλεισμού από διαδικασίες σύναψης δημοσίων συμβάσεων των παρ.1 και 2 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016, παρακαλούμε, μαζί με την προσφορά σας, να μας αποστείλετε τα παρακάτω δικαιολογητικά:

β. Απόσπασμα ποινικού μητρώου όλων των μελών του ΔΣ ή του διαχειριστή / των με χρόνο έκδοσης έως τρεις (3) μήνες πριν την υποβολή τους).

γ. Φορολογική ενημερότητα που να αναγράφει για ΚΑΘΕ ΝΟΜΙΜΗ ΧΡΗΣΗ ΕΚΤΟΣ ΕΙΣΠΡΑΞΗΣ ΚΑΙ ΕΚΤΟΣ ΜΕΤΑΒΙΒΑΣΗΣ ΑΚΙΝΗΤΟΥ και να είναι **σε ισχύ τον χρόνο υποβολής τους**

δ. Ασφαλιστική ενημερότητα που να αναγράφει ΓΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΝΠΔΔ και ΓΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΗΜΟΠΡΑΣΙΕΣ και να είναι **σε ισχύ τον χρόνο υποβολής τους.**

ε. Υπεύθυνη δήλωση Ν. 1599/1986:

-περί μη επιβολής σε βάρος του οικονομικού φορέα της κύρωσης του οριζόντιου αποκλεισμού, σύμφωνα τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας. ([άρθρο 74 παρ.4 Ν.4412/2016](#), όπως τροποποιήθηκε από το [άρθρο 23 του Ν.4782/2021](#))

- ότι αποδέχεται πλήρως τους όρους της παρούσας πρόσκλησης

- ότι τα αναφερόμενα στην προσφορά του στοιχεία είναι αληθή και ακριβή-

- ότι παραιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσής του σχετικά με οιαδήποτε απόφαση του Νοσοκομείου περί αναβολής ή ακύρωσης – ματαίωσης της παρούσης διαδικασίας

Οι υπεύθυνες δηλώσεις γίνονται αποδεκτές εφόσον έχουν συνταχθεί μετά την κοινοποίηση της παρούσας πρόσκλησης. (άρθρο 80 παρ.12 του Ν.4412/2016, όπως προστέθηκε με την παρ.7αδ του άρθρου 43 του Ν.4605/2019).

3.2 Φάκελος τεχνικής και οικονομικής προσφοράς

α. **Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ** θα περιλαμβάνει:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Ιωαννίνων και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Ιωαννίνων.
2. 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
3. Πιστοποιητικό των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας, για την καταλληλότητα του προσωπικού που θα εμπλέκεται στις διαδικασίες μεταφοράς και παράδοσης.
4. Αν ο προσφέρων είναι:
 - (α) **παραγωγός ή παρασκευαστής** θα πρέπει να καταθέσει ισχύον πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 (κατάλληλο πεδίο για τα προσφερόμενα προϊόντα) το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης. Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
 - (β) **προμηθευτής** (κάνει αποθήκευση-διακίνηση) θα πρέπει να καταθέσει ισχύον πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 (με πεδίο που αφορά διακίνηση ή/και αποθήκευση των προσφερόμενων προϊόντων) το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης»

β. **Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ** θα περιλαμβάνει:

Το παράρτημα ΙΙ. Υπόδειγμα οικονομικής προσφοράς (με υπογραφή του νόμιμου εκπροσώπου και σφραγίδα) συμπληρωμένο με το ενιαίο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) επί της εκάστοτε διαμορφούμενης και πιστοποιούμενης Μέσης Λιανικής Τιμής πώλησης για τις ομάδες των ειδών που επιθυμεί να υποβάλλει προσφορά.

Η Οικονομική Προσφορά συντάσσεται με βάση το αναγραφόμενο στην παρούσα κριτήριο ανάθεσης της πλέον συμφέρουσας από οικονομικής άποψης προσφοράς με βάσει μόνο την τιμή, ήτοι: με το υψηλότερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) επί της εκάστοτε διαμορφούμενης και πιστοποιούμενης Μέσης Λιανικής Τιμής πώλησης του είδους, κατά την ημέρα παράδοσης αυτού, σύμφωνα με το δελτίο πιστοποίησης τιμών που εκδίδεται από την αρμόδια Υπηρεσία- Τμήμα Εμπορίου & Τουρισμού της Δ/σης Ανάπτυξης της Περιφερειακής Ενότητας Ιωαννίνων της Περιφέρειας Ηπείρου για τα είδη των ομάδων:

A. Κατεψυγμένα λαχανικά (Φασολάκι πλατύ, Αρακάς)- ενιαίο ποσοστό έκπτωσης

B. Κατεψυγμένα ψάρια (Ψάρι πέρκα φιλέτο ΚΤΨ)

ΣΤ. Έλαια (Ελαιόλαδο, αραβοσιτέλαιο)- ενιαίο ποσοστό έκπτωσης

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να προσφέρουν για μια, δυο ή για όλες τις ομάδες.

Θα δίνεται ξεχωριστό ποσοστό έκπτωσης για κάθε ομάδα και για το σύνολο των ποσοτήτων της κάθε ομάδας.

Θα περιγράφεται η προσφερόμενη τιμή χωρίς και με ΦΠΑ. Η

Στην τιμή θα περιλαμβάνονται οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις, καθώς και κάθε άλλη νόμιμη επιβάρυνση που προβλέπεται από τις ισχύουσες διατάξεις, εκτός από τον ΦΠΑ. Ο ΦΠΑ θα δίδεται σε ξεχωριστή στήλη.

Αντιπροσφορές ή εναλλακτικές προσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται.

Προσφορές που θέτουν όρο αναπροσαρμογής της τιμής απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

Οι τιμές των Προσφορών δεν υπόκεινται σε μεταβολή κατά τη διάρκεια ισχύος της Προσφοράς. Σε περίπτωση που ζητηθεί παράταση της διάρκειας της Προσφοράς, οι υποψήφιοι Ανάδοχοι δεν δικαιούνται, κατά τη γνωστοποίηση της συγκατάθεσής τους για την παράταση αυτή, να υποβάλλουν νέους πίνακες τιμών ή να τους τροποποιήσουν.

Σε περίπτωση ασυνήθιστα χαμηλής οικονομικής προσφοράς, εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα από το άρθρο 88 του ν. 4412/2016.

Στην περίπτωση ίσων ποσοστών έκπτωσης, η αναθέτουσα αρχή επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον της Επιτροπής του Διαγωνισμού και παρουσία των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν τις ισότιμες προσφορές.

Στην οικονομική προσφορά να αναφέρεται ότι ο χρόνος ισχύος της προσφοράς είναι εκατόν είκοσι (120) ημερολογιακές ημέρες από το άνοιγμα των προσφορών.

4.ΑΠΟΣΦΡΑΓΙΣΗ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Οι προσφορές αποσφραγίζονται την οριζόμενη από την παρούσα πρόσκληση ημερομηνία και ώρα από την αρμόδια επιτροπή. Η αποσφράγιση των προσφορών (Δικαιολογητικά συμμετοχής, Τεχνική και Οικονομική) θα γίνει ενιαία στον ίδιο χρόνο. Μετά την αποσφράγιση των προσφορών η Αναθέτουσα Αρχή προβαίνει στην αξιολόγηση αυτών, εφαρμοζόμενων των κειμένων διατάξεων.

Οι προσφορές παραλαμβάνονται εντός της ορισθείσας από την παρούσα πρόσκληση ημερομηνίας και πρωτοκολλούνται. Προσφορές που αποστέλλονται ηλεκτρονικά στην υπηρεσία πέραν της προαναφερόμενης ημερομηνίας και ώρας δεν γίνονται δεκτές και επιστρέφονται.

Η αρμόδια Επιτροπή, σε επόμενη κλειστή συνεδρίαση, την ίδια ή σε διαφορετική μέρα, προβαίνει στην καταχώριση, αξιολόγηση των ανωτέρω στοιχείων των προσφορών σε πρακτικό το οποίο συντάσσει και προτείνει την κατακύρωση του διαγωνισμού.

Το ανωτέρω πρακτικό εγκρίνεται με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του νοσοκομείου και κοινοποιείται στους συμμετέχοντες.

5.ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ – ΧΡΟΝΟΣ ΙΣΧΥΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ –ΠΑΡΑΔΟΣΗ –ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΩΝ ΕΙΔΩΝ – ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

Η κατακύρωση θα γίνει στον/στους οικονομικό/ούς φορέα/εις που θα προσφέρει/ουν το υψηλότερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) επί της εκάστοτε διαμορφούμενης και πιστοποιούμενης Μέσης Λιανικής Τιμής πώλησης (που εκδίδεται από την αρμόδια Υπηρεσία της Περιφέρειας Ηπείρου) για:

A. Κατεψυγμένα λαχανικά (Φασολάκι πλατύ, Αρακάς)- ενιαίο ποσοστό έκπτωσης

B. για Ψάρι πέρκα φιλέτο ΚΤΨ

Στ. για Έλαια (Ελαιόλαδο, αραβοσιτέλαιο)- ενιαίο ποσοστό έκπτωσης

Ο προϋπολογισμός της/των σύμβασης/ων που θα υπογραφεί/ούν θα είναι ο ίδιος με τον προϋπολογισμό της πρόσκλησης και δύναται να διαμορφωθεί μόνο η ποσότητα των ειδών και/ή το χρονικό διάστημα ισχύος της/των σύμβασης/ων.

Οι προσφορές που θα κατατεθούν θα πρέπει να έχουν ισχύ εκατόν είκοσι (120) ημέρες από την αποσφράγισή τους.

Δεν απαιτείται εγγύηση συμμετοχής και εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης.

6. ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ - ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

Όλες οι πληρωμές θα γίνονται σε ευρώ με την προσκόμιση των νομίμων δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις κατά το χρόνο πληρωμής και σε χρόνο προσδιοριζόμενο από την αναγκαία διοικητική διαδικασία για έκδοση των σχετικών χρηματικών ενταλμάτων.

Για όλες τις πληρωμές θα εκδίδονται τα απαραίτητα νόμιμα παραστατικά / δικαιολογητικά. Από κάθε τιμολόγιο του Προμηθευτή θα γίνονται όλες οι νόμιμες κρατήσεις, σύμφωνα με τους ισχύοντες κάθε φορά Νόμους και τις σχετικές Εγκυκλίους των αρμόδιων Υπουργείων.

Οι κρατήσεις οι οποίες βαρύνουν τον προμηθευτή είναι οι ακόλουθες:

α) Κράτηση ύψους 0,1% επί όλων των συμβάσεων που υπάγονται στον Ν.4412/16 (Α'59) και στον Ν.4413/2016 (Α' 148), αξίας άνω των χιλίων (1.000) ευρώ προ ΦΠΑ, ανεξάρτητα από την πηγή προέλευσης της χρηματοδότησης στο όνομα και για λογαριασμό της Ενιαίας Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων (Ε.Α.ΔΗ.ΣΥ.). Η κράτηση αυτή υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής ή τροποποιητικής σύμβασης (άρθρο 350 παρ. 3 του ν. 4412/2016).

β) Τέλος χαρτοσήμου ποσοστού 3% επί του ποσού της ανωτέρω κράτησης, πλέον εισφοράς υπέρ Ο.Γ.Α. ποσοστού 20%.

γ) Υπέρ Οργανισμών Ψυχικής Υγείας (Φ.Ε.Κ. 545 Β' /24-3-'09): 2,00%.

Ο αναλογούν Φ.Π.Α. επί τοις εκατό (%) βαρύνει το Νοσοκομείο. Τα έξοδα της μεταφοράς και φορτοεκφόρτωσης των υλικών θα γίνουν με επιβάρυνση του προμηθευτή.

Αναπόσπαστο μέρος της πρόσκλησης του διαγωνισμού καθώς και της σύμβασης που θα υπογραφεί με τον χορηγητή αποτελούν οι παρακάτω στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι. Τεχνικές προδιαγραφές

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ Γ.Ν.ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

«Γ.ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ»

ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΔΕΡΔΕΜΕΖΗΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι. Τεχνικές προδιαγραφές

Α.ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**A1. Αρακάς χύμα κατεψυγμένος σε συσκευασία των 10 κιλών και A2. Φασολάκι πλατύ χύμα κατεψυγμένο σε συσκευασία των 10 κιλών.**

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 61, 62, 62α), παραγωγής κατά προτίμηση χώρας Ε.Ε..

- 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.
- Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 61,62,62α 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9.
- Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 9,11 & 62α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις, δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

Συσκευασία

Τα είδη θα παραδίδονται σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα σε δυο συσκευασίες. Η (Α) πρώτη συσκευασία θα είναι από πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθρα 26,26^α και 27 του Κ.Τ.Π και εντός χαρτοκιβωτίου (Β) συσκευασία (εξωτερική συσκευασία) των 10 κιλών ή άλλης ανάλογης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και τις διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις όπως:

- Η περιγραφή του είδους (ονομασία προϊόντος και ποικιλία)
- το ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ,
- η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ),
- η εταιρεία διακίνησης,
- η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης και
- οι συνθήκες συντήρησης.

Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς. Σε περίπτωση που στο όχημα μεταφοράς δεν υφίσταται καταγραφικό θερμοκρασίας, θα πρέπει τουλάχιστον να υφίσταται θερμομόμετρο για την εξακρίβωση της θερμοκρασίας του ψυγείου από την επιτροπή παραλαβής. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο Υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν παραγγελίας και σύμφωνα με τις ανάγκες του Ιδρύματος. Το χρονικό διάστημα παράδοσης ορίζεται αυστηρώς από τις 8:00 π.μ έως τις 10:00 π.μ και δύνανται να τροποποιείται με τις εκάστοτε ανάγκες του Νοσοκομείου.

Οι συμμετέχοντες υποχρεούνται να καταθέσουν δείγματα των προσφερομένων προϊόντων εφόσον ζητηθούν από την επιτροπή αξιολόγησης.

Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να διαθέτουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Ιωαννίνων και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Ιωαννίνων.
2. 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
3. Πιστοποιητικό των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας, για την καταλληλότητα του προσωπικού που θα εμπλέκεται στις διαδικασίες μεταφοράς και παράδοσης.
4. Αν ο προσφέρων είναι:
 - (α) **παραγωγός ή παρασκευαστής** θα πρέπει να καταθέσει ισχύον πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 (κατάλληλο πεδίο για τα προσφερόμενα προϊόντα) το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης. Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
 - (β) **προμηθευτής** (κάνει αποθήκευση-διακίνηση) θα πρέπει να καταθέσει ισχύον πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 (με πεδίο που αφορά διακίνηση ή/και αποθήκευση των προσφερόμενων προϊόντων) το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης.

B.ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α' ποιότητας κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 92,93). Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα είναι τυποποιημένα ομοίμορφα κατά μέγεθος, ανάλογα με το ζητούμενο είδος, το δε βάρος τους δεν θα είναι μικρότερο των 240 γρ και μεγαλύτερο των 300γρ.

- Να έχουν άμεπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χωρίς υπολείμματα αίματος και σπλάχνων.
- Να μη περιέχουν προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να μη παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα ή επικίνδυνα για κατανάλωση.
- Να έχουν υποστεί βαθειά κατάψυξη, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και δεν έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξή τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών.
- Να πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές του ΚΤΠ και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές οδηγίες περί εμπορίας κατεψυγμένων αλιευμάτων , ΠΔ 786/1978 , ΠΔ 290/92 ΠΔ 42/94 περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να πραγματοποιείται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον ΚΤΠ άρ. 61,62,62^α,92 και 93 και τον Οδηγό Υγιεινής του ΕΦΕΤ Νο 9.
- Η συσκευασία να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον ΚΤΠ αρ. 9, 11 και 62^α και τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.

Τα είδη θα παραδίδονται σε πρώτη (Α) συσκευασία σε πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθρα 26,26^α και 27 του Κ.Τ.Π και εντός χαρτοκιβωτίου (Β) συσκευασία (εξωτερική συσκευασία) επιμελώς συσκευασμένα και πολύ καλά κλεισμένα. Οι εξωτερικές συσκευασίες πρέπει να φέρουν ταινία ασφαλείας που θα καταστρέφεται με την αποσφράγιση τους κατά την παράδοσή τους. Στη συσκευασία θα πρέπει να υπάρχουν, σε εμφανές και καλά τοποθετημένο σημείο, με ευκρινή και ανεξίτηλα γράμματα στην Ελληνική Γλώσσα οι εξής ενδείξεις:

α) Το ονοματεπώνυμο ή ο εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της.

β) Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης, όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη.

γ) Η εμπορική ονομασία

δ) Η ζώνη αλιείας (FAO)

ε) Η ημερομηνία αλιείας (ημέρα- μήνας- έτος)

στ) Η ημερομηνία κατάψυξης (ημέρα- μήνας- έτος)

ζ) Η ανάλωση κατά προτίμηση πριν από (ημέρα- μήνας- έτος)

Οι ενδείξεις αυτές θα πρέπει να αναγράφονται, τόσο επί της συσκευασίας των κατεψυγμένων αλιευμάτων όσο και στο εξωτερικό του κιβωτίου, στο οποίο αυτά επανασυσκευάζονται.

Τα προϊόντα αλιείας εγχώρια, κοινοτικά, τρίτης χώρας, κατά την πώλησή τους, φέρουν πληροφορίες για την ενημέρωση του καταναλωτή, οι οποίες αναγράφονται στην ετικέτα ή στη σήμανση του προϊόντος, με ευανάγνωστα κεφαλαία γράμματα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Καν(ΕΚ)104/2000 του Συμβουλίου, Καν(ΕΚ)2065/2001 της Επιτροπής, «για καθορισμό των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 104/2000 του Συμβουλίου, όσον αφορά την ενημέρωση του καταναλωτή στον τομέα των προϊόντων της αλιείας, όπως συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του Καν(ΕΚ)1224/2009 «περί θεσπίσεως κοινοτικού συστήματος ελέγχου της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής, τροποποίησης των κανονισμών ... και καταργήσεως των κανονισμών...» του Συμβουλίου και του εκτελεστικού Καν(ΕΚ)404/2011 της Επιτροπής «για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων σχετικά με την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009 περί της θέσπισης κοινοτικού συστήματος ελέγχου για την εξασφάλιση της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής». Το ποσοστό του επίπαγου στα αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα ψάρια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10% του συνολικού τους βάρους. Το ποσοστό του επίπαγου σε όλα τα κατεψυγμένα επεξεργασθέντα αλιεύματα, δηλαδή φιλέτα και φέτες ψαριών και μαλάκια καθαρισμένα και τεμαχισμένα σε φέτες ή μη, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15% του συνολικού τους βάρους. Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα τεμαχίζονται ή θα συσκευάζονται σε εργαστήρια που θα διαθέτουν εγκεκριμένο κωδικό λειτουργίας, ο οποίος και θα αναγράφεται στην συσκευασία του προϊόντος. Τα συσκευαστήρια – τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007.

Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα ισοθερμικά οχήματα-ψυγεία και θα παραδίδονται σε θερμοκρασία -18οC μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου. Η παραλαβή των προϊόντων και το ποσοστό του επίπαγου θα γίνεται σύμφωνα με την Αγορανομική διάταξη 4/2006/ΦΕΚ851/7-7-6 (και την ΥΑ Α2-1162/2004 ΦΕΚ 874/Β/14.6.2004). Βελτιωμένες ρυθμίσεις στο άρθρο 107α της Α.Δ. 14/89 σχετικά με την εμπορία και διάθεση κατεψυγμένων αλιευμάτων σε σχέση με το ποσοστό του επίπαγου του άρθρου 1 του Π.Δ. 290/1992 που ΕΧΕΙ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΦΑΣΗ Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β/31-07-2014).

Οι μορφές των κατεψυγμένων αλιευμάτων, που επιτρέπεται να διατίθενται υπό τον όρο ότι το ποσοστό του φερόμενου επίπαγου (υγρό κάλυψης) δεν θα υπερβαίνει το 15% για το Φιλέτο Πέρκας χωρίς δέρμα και χωρίς οστά, αποκεφαλισμένο και εκσπλαχνισμένο.

Επί του τιμολογίου ή δελτίου αποστολής να αναφέρεται η ζώνη αλιείας και ο κωδικός της, η ονομασία και η προέλευση, καθώς επίσης στο παραπάνω τιμολόγιο ή δελτίο αποστολής στην πίσω σελίδα του να υπάρχει ωοειδές σφραγίδα κτηνιατρικής έγκρισης της ιχθυόσκαλας συνοδευόμενο με την υπογραφή του εκάστοτε κτηνιάτρου υπηρεσίας.

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

- Οδηγία 2000/13/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/EK της Επιτροπής.
- Οδηγία 2002/86/EK της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/EK όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- Οδηγία 2003/89/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/EK όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
- Οδηγία 2008/5/EK σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να ζητήσει τη συνδρομή της Διεύθυνσης της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας για εργαστηριακό ή άλλο έλεγχο, κατά την η παραλαβή η και μετά από αυτήν. Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους.

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν παραγγελίας και σύμφωνα με τις ανάγκες του Ιδρύματος. Το χρονικό διάστημα παράδοσης ορίζεται αυστηρώς από τις 8:00 π.μ έως τις 10:00 π.μ και δύναται να τροποποιείται με τις εκάστοτε ανάγκες του Νοσοκομείου.

Οι συμμετέχοντες υποχρεούνται να καταθέσουν δείγματα των προσφερομένων προϊόντων εφόσον ζητηθούν από την επιτροπή αξιολόγησης.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να διαθέτουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Ιωαννίνων και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Ιωαννίνων.
2. 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
3. Πιστοποιητικό των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας, για την καταλληλότητα του προσωπικού που θα εμπλέκεται στις διαδικασίες μεταφοράς και παράδοσης.
4. Αν ο προσφέρων είναι:
 - (α) **παραγωγός ή παρασκευαστής** θα πρέπει να καταθέσει ισχύον πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 (κατάλληλο πεδίο για τα προσφερόμενα προϊόντα) το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης. Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
 - (β) **προμηθευτής** (κάνει αποθήκευση-διακίνηση) θα πρέπει να καταθέσει ισχύον πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 (με πεδίο που αφορά διακίνηση ή/και αποθήκευση των

προσφερόμενων προϊόντων) το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης.

**ΣΤ.ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΕΛΑΙΩΝ**

1. Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π (άρθρα 70, 71, 73, 75) και τα παραρτήματα I και II, καθώς και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.
2. Το μαγειρικό λάδι (ηλιέλαιο) θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου VIII, του άρθρου 73 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του Παρατήματος I και II ως προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

CPV	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ
15411110-6	Ελαιόλαδο
15411200-4	Μαγειρικό λάδι

ΓΕΝΙΚΑ

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι extra παρθένο ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ⁽¹⁾ και να έχει παραχθεί απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους.

Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης ή ευρωτίασης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παραγωγή του, ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας του.

ΣΤ1.ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ: Ως «Παρθένο Ελαιόλαδο Εξαιρετικό» θεωρείται σύμφωνα με τον Κανονισμό 2568/91 της ΕΟΚ και ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007, το ελαιόλαδο που παράγεται από καρπούς ελιάς και που είναι:

Υγιείς, απαλλαγμένοι από ξένες ύλες, εντομοκτόνα, σκουλήκια, έντομα κλπ. καλά πλυμένοι και καθαροί.

Η παραγωγή του ελαιόλαδου από τους καρπούς της ελιάς να γίνεται σε ελαιοτριβεία που λειτουργούν με άδεια της αρμόδιας κρατικής αρχής. Για την παραγωγή του να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο μηχανικά μέσα χωρίς οποιαδήποτε άλλη επεξεργασία εκτός από την πλύση με νερό, την καθίζηση, τη φυγοκέντριση και τη διήθηση.

Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης, ευρωτίασης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά, ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παρασκευή του ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης. Επίσης να μην εμφανίζει γεύση όξινη, πικρή, μπαγιάτικη, ευρωτιώδη ή με οποιοδήποτε τρόπο προκαλούσα απέχθεια. Να είναι στην πράξη απαλλαγμένο από σάπωνα, να μην περιέχει ξένες προς αυτό ουσίες γενικά, ούτε μούργα.

Να μην περιέχει βαρέα δηλητηριώδη μέταλλα, ως και υπολείμματα διαλυτικών μέσων. Να μην περιέχει οποιαδήποτε συντηρητικά μέσα. Να μην περιέχει τοξικές ουσίες (εντομοκτόνα, κλπ) των οποίων η περιεκτικότητα να είναι μεγαλύτερη του 0,001%.

Να είναι αυτούσιο και όχι από ανάμιξη 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.

Πρέπει να είναι διαυγές στη θερμοκρασία των 20° C και να έχει τη φυσική χαρακτηριστική ιδιάζουσα οσμή και γεύση του παρθένου ελαιόλαδου.

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.

Το παραδιδόμενο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει τα παρακάτω ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- ΟΞΥΤΗΤΑ 0,2-0,8%
- $K_{270} \leq 0,20$
- $K_{232} \leq 2,5$
- $\Delta K \leq 0,001$
- ΔΕΙΚΤΗΣ ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ (Merg /Kg) ≤ 20
- ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ > 0 και ενδιάμεση τιμή ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΟΣ=0
- ΑΛΟΓΟΝΟΜΕΝΟΙ ΔΙΑΛΥΤΕΣ (MG/KG) < 0.2
- ΚΗΡΟΙ ≤ 250
- ΣΥΝΟΛΟ ΣΤΕΡΟΛΩΝ ≥ 1000
- ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ no²⁰ 14677 -14705
- ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ (mg KOH/g ελαιολάδου 184-196)
- ΑΡΙΘΜΟΣ ΙΩΔΙΟΥ (Wijs) 75-94.
- ΣΙΔΗΡΟΣ 5 mg/Kg
- ΜΟΛΥΒΔΟΣ 0,1 mg/Kg
- ΑΡΣΕΝΙΚΟ 0,1 mg/Kg
- ΤΡΙΓΛΥΚΕΡΙΔΙΑ %: 1,3 μέγιστο
- ΔΙΟΞΙΝΕΣ 0,75 pg WHO – PCDD/F–TEQ/gr λίπους
- Διαφορά ECN42-HPLC και ECN42 θεωρητικός υπολογι- σμός: 0,2 μέγιστο.
- Περιεκτικότητα σε οξέα:

(α) Μυριστικό %: 0,05 μέγιστο. (β) Λινολενικό %: 0,9 μέγιστο.

(γ) Αραχιδικό %: 0,6 μέγιστο. (δ) Εικοσανικό %: 0,4 μέγιστο.

(ε) Βεχενικό %: 0,2 μέγιστο. (στ) Λιγνοκηρικό %: 0,2 μέγιστο.

(ζ) Σύνολο των trans ισομερών του ελαιικού οξέος %: 0,05 μέγιστο.

(η) Σύνολο των trans ισομερών του λινελαϊκού οξέος + των trans ισομερών του λινολενικού οξέος %: 0,05 μέγιστο

- Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105°C (με τη μέθοδο της ξυλόλης): $< 0,1\%$.
- Αδιάλυτες σε πετρελαϊκό αιθέρα ουσίες: $< 0,1\%$.

Τα παραπάνω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά υπόκεινται σε αυτόματη τροποποίηση, ανάλογα με τις εκάστοτε νέες τροποποιήσεις του σχετικού Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ' αριθ. 2568/91 και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Σύμφωνα με το άρθρο 2 του Καν. 29/2012 το ελαιόλαδο θα πρέπει να παραδίδεται συσκευασμένο σε δοχεία των 5 λίτρων των (4,460 περίπου Kgr), απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα, αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους. Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος, καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι συσκευασίες αυτές θα είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

Το παραδιδόμενο προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά ή πλαστικά (PET) των 5 lit.

Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα με χαρακτηριστές ευανάγνωστους, ανεξίτηλους της αυτής γραμματοσειράς ίδιου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους και ευδιάκριτους σε σχέση με το μέγεθος της ετικέτας, ώστε να ξεχωρίζουν από το υπόβαθρο στο οποίο είναι τυπωμένες και να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχεδίων που μπορεί να υπάρχουν στη σήμανση, οι εξής πληροφορίες:

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ

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

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ

Μεταξύ των προαιρετικών ενδείξεων που δύνανται να αναγράφονται στη σήμανση ενός ελαίου πρέπει, όπου εφαρμόζονται, να πληρούν τις ακόλουθες υποχρεώσεις: α) η ένδειξη «πρώτη πίεση εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερο από 27°C κατά την πρώτη μηχανική πίεση του ελαιοπολτού, με παραδοσιακό σύστημα εξαγωγής με υδραυλικά πιεστήρια· β) η ένδειξη «εξαγωγή εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερους από 27°C με διήθηση ή με φυγοκέντρηση του ελαιοπολτού, γ) οι ενδείξεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που αναφέρονται στη γεύση/ή στην οσμή να αναγράφονται (για το εξαιρετικό παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο) μόνον αν βασίζονται στα αποτελέσματα αναλυτικής μεθόδου, η οποία προβλέπεται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ.2568/91, δ) η ένδειξη της οξύτητας ή της ανώτατης οξύτητας μπορεί να αναγράφεται μόνον αν συνοδεύεται από την ένδειξη, με χαρακτηριστές του ίδιου μεγέθους και στο ίδιο οπτικό πεδίο, του δείκτη υπεροξειδίων, της περιεκτικότητας σε κηρούς και της απορρόφησης στο υπεριώδες φως, που καθορίζονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91.

Οι υποχρεωτικές ενδείξεις που αφορούν:

- Την ονομασία πώλησης.
- Τον προσδιορισμό της καταγωγής.
- Τον αλφαριθμητικό κωδικό έγκρισης (μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα).
- Την καθαρή ποσότητα.
- Την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας η οποία πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα. Ως κύρια ετικέτα νοείται αυτή που συσχετίζεται με το κύριο οπτικό πεδίο. «Κύριο οπτικό πεδίο» θεωρείται το οπτικό πεδίο της συσκευασίας το οποίο είναι το πιο πιθανό να δει ο καταναλωτής με την πρώτη ματιά, κατά το χρόνο της αγοράς, και το οποίο δίνει την δυνατότητα στον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως ένα προϊόν όσον αφορά το χαρακτήρα ή τη φύση του και κατά περίπτωση, την εμπορική του ονομασία.

Τα δοχεία των 5 λίτρων θα παραδίδονται συσκευασμένα ανά τέσσερα (4) μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια κατάλληλα κλεισμένα και ασφαλισμένα.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΛΕΥΚΟΣΙΔΗΡΩΝ ΔΟΧΕΙΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ πέντε (5) λίτρων

ΒΑΣΗ: Διαστάσεις 115X147mm

ΥΨΟΣ: 332

ΠΑΧΟΣ: 0,25 MM

ΚΑΣΣΙΤΕΡΩΣΗ: GR/M2 0,24 D 2,8/2,8 (Ανοχή + 0,35)

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ: T3

ΒΑΡΟΣ ΕΤΟΙΜΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ: 400+ 4%

ΠΛΑΓΙΑ ΡΑΦΗ: ΗΛΕΚΤΡΟΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗ (SOUDRONIC)

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΛΑΓΙΑΣ ΡΑΦΗΣ: ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΜΕ ΕΙΔΙΚΟ ΒΕΡΝΙΚΙ

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΚΟΡΜΟΥ ΑΚΡΩΝ: ΛΕΥΚΗ (Φυσικό χρώμα επικασσιτέρωσης, ΟΧΙ Χρυσοβερνικωμένη ή λιθογραμμμένη ή ΧΡΥΣΟΒΕΡΝΙΚΩΜΕΝΗ ή ΛΙΘΟΒΕΡΝΙΚΩΜΕΝΗ)

ΠΩΜΑ: ΜΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΜΕΤΑΛΛΙΚΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΑΔΕΙΑΣΜΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

1. Το υλικό και η κατασκευή των δοχείων να είναι αρίστης ποιότητας ώστε:

α. Να εξασφαλίζεται η συντήρηση του ελαιόλαδου για τον χρόνο διατηρησιμότητας τουλάχιστον.

β. Το περιεχόμενο ελαιόλαδο να μη προσβάλλει το δοχείο ούτε να προσβάλλεται απ' αυτό.

2. Πλευρικές συγκολλήσεις – προσαρμογή πωμάτων σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων (για τα λευκοσιδηρά).

3. Τα πώματα να είναι ανάλογων διαστάσεων, ώστε να μην δυσχεραίνεται η στοίβαξη.

Τα χαρακτηριστικά των χαρτοκιβωτίων συσκευασίας των δοχείων των πέντε (5) λίτρων τα είναι τα εξής:

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούργια από καλή ποιότητα χαρτονιού. Βάρος χαρτονιού τουλάχιστον 670 g/m². Αντοχή χαρτονιού κατά mullen 190 lb/in². Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία τεσσάρων (4) δοχείων πέντε λίτρων, χωρίς να παραμένει κενός χώρος μεταξύ των δοχείων και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλιζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση – περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

ΣΤ.2 ΑΡΑΒΟΣΙΤΕΛΑΙΟ

Το αραβοσίτελλαιο είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα φύτρα του αραβοσίτου (*Zea mays L*) με μηχανική διαδικασία. Να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους του Άρθρου 73(1) του Κ.Τ.&Π., παρθένο, διαυγές, με ξανθωπό χρώμα και ελαφρά γλυκιά γεύση, πλούσιο σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα και ελεύθερο από τοξικές ουσίες του οποίου η οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ να είναι στο μέγιστο 2%.

Να έχει οσμή και γεύση την χαρακτηριστική του προϊόντος απαλλαγμένο από ξένες οσμές και τάγγιση.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Σημείο καπνίσματος 230°C

ΟΞΥΤΗΤΑ: max 2

ΑΡ.ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ meq O₂/kg max 10

ΥΓΡΑΣΙΑ-ΠΤΗΤΙΚΑ % max 0,1

ΞΕΝΕΣ ΥΛΕΣ % max 0,05

ΜΕΤΑΛΛΑ mg/kg

ΣΙΔΗΡΟΣ (Fe) max 1,5

ΧΑΛΚΟΣ (Cu) max 0,1

ΜΟΛΥΒΔΟΣ (Pb) max 0,1

ΑΡΣΕΝΙΚΟ (As) max 0,1

ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ 1,465-1,468

ΑΡ.ΙΩΔΙΟΥ 103-128

ΑΡ.ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ mg KOH/gr 187-195

ΑΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΤΑ % 28

ΧΡΩΜΑ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ

ΟΣΜΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΟΥΔΕΤΕΡΗ

ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ %

- C 14:0 Μυριστικό < 0,3
- C 16:0 Παλμιτικό 9-14
- C 16:1 Παλμιτελαϊκό < 0,5
- C 18:0 Στεατικό 0,5-4,0
- C 18:1 Ελαιικό 24-42
- C 18:2 Λινελαϊκό 34-62
- C 18:3 Λινολενικό < 2,0
- C 20:0 Αραχιδικό < 1,0
- C 20:1 Εικοσαενικό < 0,5
- C 22:0 Βεχενικό < 0,5 C

Οι συμμετέχοντες υποχρεούνται να καταθέτουν δείγματα των προσφερόμενων προϊόντων, εφόσον ζητηθούν από την επιτροπή αξιολόγησης.

Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν παραγγελίας και σύμφωνα με τις ανάγκες του Ιδρύματος. Το χρονικό διάστημα παράδοσης ορίζεται αυστηρώς από τις 8:00 π.μ έως τις 10:00 π.μ και δύνανται να τροποποιείται με τις εκάστοτε ανάγκες του Νοσοκομείου

Οι συμμετέχοντες πρέπει να διαθέτουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Ιωαννίνων και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Ιωαννίνων.
2. 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
3. Πιστοποιητικό των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας, για την καταλληλότητα του προσωπικού που θα εμπλέκεται στις διαδικασίες μεταφοράς και παράδοσης.
4. Αν ο προσφέρων είναι:
 - (α) **παραγωγός ή παρασκευαστής** θα πρέπει να καταθέσει ισχύον πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 (κατάλληλο πεδίο για τα προσφερόμενα προϊόντα) το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης. Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

(β) **προμηθευτής** (κάνει αποθήκευση-διακίνηση) θα πρέπει να καταθέσει ισχύον πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 (με πεδίο που αφορά διακίνηση ή/και αποθήκευση των προσφερόμενων προϊόντων) το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ- Υπόδειγμα Οικονομικής Προσφοράς

Της επιχείρησης με
 έδρα..... και Α.Φ.Μ:
 Τηλ:.....fax:e-mail

Ο υπογράφων δηλώνω ότι υποβάλλω οικονομική
 προσφορά για την προμήθεια για την κάλυψη των αναγκών του Γ.Ν. Ιωαννίνων «Γ.
 ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ» σύμφωνα με τους όρους της αρ. 34/2024 πρόσκλησης, τους οποίους έλαβα γνώση και
 αποδέχομαι ανεπιφύλακτα, ως εξής:

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΕΙΔΩΝ ΜΕ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ %

Α. Κατεψυγμένα λαχανικά								
α/α είδους	Κωδικός είδους	Είδος (CPV)	Ενδεικτική ή Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης	Τιμή μ/μ χωρίς ΦΠΑ	Συνολική τιμή χωρίς ΦΠΑ	ΦΠΑ	Συνολική τιμή με ΦΠΑ
A.1	100403001	Αρακάς χύμα κατεψυγμένος σε συσκευασία των 10kg (15331170-9)	270	Κιλό	2,17€	585,90	13%	662,07€
A.2	100403002	Φασολάκι πλατύ κατεψυγμένο σε συσκευασία των 10kg (15331170-9)	150	Κιλό	2,26€	339,00	13%	383,07€
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ						924,90€		
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΜΕ ΦΠΑ 13%								1.045,14€
ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ [%] (αριθμητικώς)								
ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ [%] (ολογράφως)								
ΤΙΜΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ (ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ)								

Β. Κατεψυγμένα Ψάρια								
α/α είδους	Κωδικός είδους	Είδος (CPV)	Ενδεικτική ή Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης	Τιμή μ/μ χωρίς ΦΠΑ	Συνολική τιμή χωρίς ΦΠΑ	ΦΠΑ	Συνολική τιμή με ΦΠΑ
B.1	100202007	Ψάρι φιλέτο πέρκα χύμα (15221000-3)	1.050	Κιλό	9,13€	9.586,50€	13%	10.832,75€
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ						9.586,50€		
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΜΕ ΦΠΑ 13%								10.832,75€
ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ [%] (αριθμητικώς)								
ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ [%] (ολογράφως)								
ΤΙΜΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ (ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ)								

ΣΤ. Έλαια								
α/α είδους	Κωδικός είδους	Είδος (CPV)	Ενδεικτική ή Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης	Τιμή μ/μ χωρίς ΦΠΑ	Συνολική τιμή χωρίς ΦΠΑ	ΦΠΑ	Συνολική τιμή με ΦΠΑ

24PROC014279298 2024-02-16

ΣΤ.1	100603005	Ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο σε συσκευασία των 5 λίτρων (15411110-6)	960	Λίτρο	10,97€	10.531,20€	13%	11.900,26€
ΣΤ.2	100603001	Αραβοσιτέλαιο σε συσκευασία των 5 λίτρων (15621000-7)	540	Λίτρο	2,788€	1.505,52€	13%	1.701,24€
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ						12.036,72€		
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΜΕ ΦΠΑ 13%								13.601,50€
ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ [%] (αριθμητικώς)								
ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ [%] (ολογράφως)								
ΤΙΜΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ (ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ)								

Η προσφορά ισχύει για εκατόν είκοσι (120) ημέρες από την αποσφράγιση τους.

.....
(Τόπος και ημερομηνία)

Ο ΠΡΟΣΦΕΡΩΝ

(Ονοματεπώνυμο υπογραφόντων και σφραγίδα προμηθευτή)