



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

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

Βαθμός Ασφαλείας

Ιωάννινα, 19-04-2024

Αριθ. Πρωτ. : 6594

**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](mailto:s.goritsa@gni-hatzikosta.gr)

**ΠΡΟΣ:** Κάθε ενδιαφερόμενο**ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΑΡΙΘΜ. 76/2024 ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ****για την προμήθεια αρτοποιείου- παντοπωλείου ειδών για χρονικό διάστημα τεσσάρων (4) μηνών περίπου**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. 8/11-04-2024 (θ.8) απόφαση του ΔΣ του Νοσοκομείου (ΑΔΑ:ΨΚΦ346906Ω-Υ00, ΑΔΑΜ: 24REQ014629034)

(δ) Την αριθ. πρωτ. 948/17-04-2024 Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης (ΑΔΑ: ΨΚ8Η46906Ω-4ΙΜ, ΑΔΑΜ: 24REQ014629085)

**Σας προσκαλεί να καταθέσετε τεchnοοικονομική προσφορά**

για την προμήθεια ειδών αρτοποιείου- παντοπωλείου (τα είδη περιλαμβάνονται στο παράρτημα ΙΙ. Υπόδειγμα οικονομικής προσφοράς) προϋπολογισμού δαπάνης έως 29.087,65€ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ 13% (25.741,28€ άνευ ΦΠΑ), για χρονικό διάστημα έως τέσσερις (4) μήνες, μέχρι την Πέμπτη 25-04-2024 και ώρα 11.00 π.μ. Το κριτήριο κατακύρωσης θα είναι η συμφερότερη από οικονομική άποψης προσφορά βάσει τιμής ανά είδος (χαμηλότερη τιμή).

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ****1.ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης ανέρχεται στο ποσό των 29.087,65 € συμπτ. ΦΠΑ για περίπου τέσσερις (4) μήνες . Για τη δέσμευση του συνολικού ποσού, έχει εκδοθεί η (δ) σχετική απόφαση ανάληψης υποχρέωσης (ΑΔΑ: ΨΚ8Η46906Ω-4ΙΜ) του έτους 2024.

**2.ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται από την υπογραφή της μέχρι και τέσσερις (4) μήνες.

**3.ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ**

Οι υποψήφιοι ανάδοχοι καλούνται να υποβάλουν την προσφορά τους έως και την **Πέμπτη 25-04-2024 και ώρα 11.00 π.μ** 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: 76/2024**

Καταληκτική Ημερομηνία Υποβολής Προσφορών: **25-04-2024 και ώρα 11:00 πμ**

**ΤΙΤΛΟΣ: «ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ-ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ ΓΙΑ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΕΩΣ ΤΕΣΣΕΡΙΣ (4) 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 II. Υπόδειγμα οικονομικής προσφοράς (με υπογραφή του νόμιμου εκπροσώπου και σφραγίδα) συμπληρωμένο.

**Προσφορές υποβάλλονται για ένα ή για περισσότερα είδη και για όλη τη ζητούμενη ποσότητα κάθε είδους που περιλαμβάνονται στον πίνακα του υποδείγματος οικονομικής προσφοράς του παραρτήματος II.**

Θα περιγράφεται η προσφερόμενη τιμή χωρίς και με ΦΠΑ.

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 οικονομικό φορέα που θα προσφέρει τη χαμηλότερη τιμή /μονάδας μέτρησης χωρίς ΦΠΑ ανά είδος (που περιλαμβάνονται στον πίνακα του υποδείγματος οικονομικής προσφοράς του παραρτήματος II) για όσα είδη προσφέρει.

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

**Θ.ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΡΤΟΥ**

Τα χορηγούμενα είδη, να είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας, να έχουν παραχθεί με τα οριζόμενα στα άρθρα 111, 112, 113 και 114 του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμενων κοινής χρήσης, σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και να πληρούν τα αναφερόμενα και οριζόμενα στο **Ν 3526/2007 – ΦΕΚ 24/Α΄/9.2.2007** «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις» και **Α. οικ. 4730/209/Φ.17.1/2008** «Καθορισμός δυναμικότητας παραγωγής κλιβάνων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και διαδικασίας αδειοδότησης» σε εφαρμογή της παρ. 3 του άρθρου 2 και της παρ. 11 του άρθρου 20 του Ν3526/2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις».

**ΓΕΝΙΚΑ**

«**Άρτος**» (χωρίς άλλη ένδειξη): Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται με ψήσιμο μέσα σε ειδικούς κλιβάνους, υπό καθορισμένες συνθήκες μάζας, η οποία αποτελείται από αλεύρι σίτου, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού. Αν για την παρασκευή του άρτου χρησιμοποιούνται αλεύρα σίτου ή μείγμα αλεύρων άλλων δημητριακών προϊόντων εκτός του σίτου, ο παρασκευαζόμενος άρτος φέρει την ονομασία των αντίστοιχων δημητριακών προϊόντων.

Ο άρτος διακρίνεται σε:

**αα)** λευκό άρτο, που παρασκευάζεται από αλεύρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος λευκός τ. 70%»,

**ββ)** μαύρο άρτο, που παρασκευάζεται από αλεύρα τ. 90%, με πρόσθετη ξηρά γλουτένη σε αναλογία 3% από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος μαύρος τ. 90%»,

**γγ)** σύμμεικτο άρτο, που παρασκευάζεται από ισόποση ανάμειξη αλεύρων κατηγορίας Μ, από σκληρό σίτο και αλεύρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος σύμμεικτος».

«**Φρέσκος άρτος**» ή «Φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα»: Ο άρτος ή το αρτοπαρασκεύασμα που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

**αα)** πωλούνται στον τελικό καταναλωτή εντός είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους,

**ββ)** παράγονται με συνεχή διαδικασία, από την χρήση των πρώτων υλών τους μέχρι την τελική έψηση, χωρίς να μεσολαβεί διακοπή της για τη συντήρησή τους.

**ΕΙΔΙΚΑ**

Ο άρτος και τα αρτοπαρασκευάσματα πρέπει υποχρεωτικά να παρασκευάζονται και να διατίθενται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο Άρθρο 104 του Κ.Τ.Π. και σύμφωνα με τις εκάστοτε Αγορανομικές Διατάξεις. Οι αρτοποιοί υποχρεούνται πριν από τη ζύμωση της αρτομάζας να κοσκινίζουν με επιμέλεια τα χρησιμοποιούμενα αλεύρα, έτσι ώστε ο παρασκευαζόμενος άρτος και τα αρτοπαρασκευάσματα να είναι παντελώς απαλλαγμένες από οποιαδήποτε ξένα σώματα, π.χ. σχοι니아, κόκκους, πέτρες, παράσιτα, έντομα ή άλλα αντικείμενα. Τα χρησιμοποιούμενα για σκοπό αυτό κόσκινα πρέπει να είναι από γαλβανισμένο συρμάτινο πλέγμα Νο 9, Νο 12, Νο 14, Νο 16.

Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του άρτου και των αρτοσκευασμάτων να είναι καλοί και να μην υπάρχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών, να είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ξένα σωματίδια και να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση.

Να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, από αγνά υλικά και σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Να είναι καλά ζυμωμένοι και κανονικά (ομοιόμορφα) ψημένοι, ομοιογενές στην κόρα και στην ψίχα, με φλόγωμα (κόρα) κανονικά σε όλη την επιφάνεια τους (όχι σκληρή κόρα). Το πάχος να είναι ομοιόμορφο σε όλο το μήκος της φρατζόλας ώστε να τεμαχίζεται σε ισομεγέθεις μερίδες.

**Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι ευχάριστοι και χαρακτηριστικοί των προϊόντων, να έχουν παρασκευαστεί το περισσότερο πριν από τέσσερες (4) ώρες και λιγότερο πριν από (2) ώρες για να μεταφερθούν στο Νοσοκομείο.**

Στο εξωτερικό μέρος της συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται οι παρακάτω ενδείξεις:

1. Το όνομα της επιχείρησης.
2. Η διεύθυνση του αρτοποιείου.

3. Το είδος ψωμιού ή προϊόντος αρτοποιίας.
4. Το καθαρό βάρος.
5. Η ημερομηνία παρασκευής και λήξεως, οι οποίες θα πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος με ανεξίτηλη σφραγίδα.

Τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, ώστε τα προϊόντα που μεταφέρονται να προφυλάσσονται με αυτόν τον τρόπο από πιθανές μολύνσεις. Για την μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας, οι επιχειρήσεις φέρουν την ευθύνη σχετικά με την τήρηση των συνθηκών μεταφοράς.

1. Η μεταφορά, η διανομή και η διάθεση των προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται με οχήματα που διαθέτουν κατάλληλο αμάξωμα, κλειστό από όλες τις πλευρές και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά των προϊόντων αυτών.
2. Ο άρτος και τα λοιπά προϊόντα αρτοποιίας είτε σε ατομική, είτε σε μαζική συσκευασία, όταν μεταφέρονται προς πώληση από το χώρο παραγωγής τους σε πρατήρια άρτου, σε ξενοδοχεία, σε νοσοκομεία και σε λοιπά ιδρύματα, σε τόπους ομαδικής σίτισης, σε εστιατόρια, ταβέρνες και σε κάθε άλλο τόπο προορισμού, τοποθετούνται μέσα σε κλειστά κιβώτια, που είναι κατασκευασμένα από υλικό το οποίο είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Απαγορεύεται η μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας με άλλο τρόπο.
3. Επιτρέπεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που δεν χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την μεταφορά των προϊόντων αυτών, εφόσον τα προϊόντα αυτά τοποθετούνται σε ειδικά ξύλινα κιβώτια, που έχουν εσωτερική επένδυση από γαλβανισμένη λαμαρίνα ή σε μεταλλικά ή πλαστικά κιβώτια, με επαρκή χωρητικότητα, τα οποία κλείνουν ερμητικά και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό της μεταφοράς αυτής και είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Ομοίως, επιτρέπεται με τα οχήματα που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο, η διακίνηση και η μεταφορά, προς πώληση προϊόντων αρτοποιίας, τα οποία διατίθενται στον καταναλωτή σε αεροστεγή συσκευασία, το υλικό της οποίας προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Απαγορεύεται η μεταφορά, με οποιοδήποτε τρόπο, προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που μεταφέρουν ρυπαρά αντικείμενα ή τοξικές ύλες ή υγρά, τα οποία μπορούν να επηρεάσουν, με οιοδήποτε τρόπο, την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων αυτών.

4. Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις η δε 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 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 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.

#### **ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ**

##### **CPV**

##### **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ**

15811000-1

ΑΡΤΟΣ

**1.Άρτος:** Η παρασκευή του άρτου πρέπει να πληροί όλους τους όρους και τις διατάξεις του Άρθρου 111 του Κ.Τ.Π. το νερό δε που θα χρησιμοποιείται, πρέπει να είναι πόσιμο.

**Θ.1.Άρτος τύπου 70% (Φρατζόλα):** Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό, ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, καθαρού βάρους 750 gr, συσκευασμένες σε χάρτινες σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα, κλεισμένες με συνδετική μηχανή ή σε διαφανές σελοφάν.

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

Οι συμμετέχοντες για όλα τα παραπάνω προϊόντα υποχρεούνται να καταθέτουν δείγματα των προσφερόμενων προϊόντων σε περίπτωση που ζητηθούν από την επιτροπή αξιολόγησης.

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 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.

**Κ.ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

1. Τα χορηγούμενα είδη να είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμένων κοινής χρήσης και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς του εκάστου είδους.
2. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.
3. Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία.
4. Να μην έχουν παρασκευασθεί με γενετικά τροποποιημένα υλικά Κανονισμός 1829/2003, σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών.
5. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
6. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης. Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στην Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι με ευανάγνωστα

- γράμματα από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι οποίες θα είναι σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.
7. Στα προσυσκευασμένα τρόφιμα, σύμφωνα με την υπ' Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών που προορίζονται να διατεθούν, ως έχουν, στον τελικό καταναλωτή καθώς και σε αυτά που διατίθενται σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης, πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με ευδιάκριτα και ανεξίτηλα γράμματα, στην ελληνική γλώσσα:
- α) Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- β) Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.
- γ) Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.
- δ) Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.
- ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- στ) Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ.
- ζ) Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.
- η) Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.
- θ) Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο. (Οδηγία 89/396).
- Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα L, εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας. Η ένδειξη αυτή είναι προαιρετική στην περίπτωση που η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική χρονολογία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα. Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων:
- Οδηγία 2000/13/ΕΚ 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/ΕΚ της Επιτροπής.
  - Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
  - Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
  - Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
  - ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 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.
8. Για όλα τα παρακάτω είδη η προσφορά δείγματος είναι απαραίτητη, με ποινή αποκλεισμού, βάσει του οποίου θα γίνει και η παραλαβή του είδους μετά την κατακύρωση του διαγωνισμού.
9. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα 3/4 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.
10. Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.
11. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει αλλαγή του προϊόντος, σε περίπτωση που το προσκομισθέν δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Νοσοκομείου για τη χρήση που προορίζεται.

**ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ**



CPV περιγραφή ειδών

15000000-8 Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα

## Κ.2.

## ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ σε συσκευασία πακέτο των 250 gr και ατομική συσκευασία των 10 gr. Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τον Κανονισμό 1234/2007 Παράρτημα ΧV. Ως μαργαρίνη χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές ή ζωικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες, ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90%. Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 400C.  
β) Η οξύτητα εκτελούμενη επί ουσίας ως έχει δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας, επί δε της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 2 βαθμούς οξύτητας.  
γ) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,2%.  
δ) Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες καθώς και η προσθήκη προϊόντων γαλακτικής ζύμωσης.

ε) Επιτρέπεται η προσθήκη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος και αλάτων του, κιτρικού οξέος και αλάτων του τρυγικού οξέος και αλάτων του, με μόνη προϋπόθεση η οξύτητα επί του προϊόντος ως έχει, να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας.  
στ) Επιτρέπεται η χρώση της μαργαρίνης με τις χρωστικές Καροτένιο (E160α), Κουρκουμίνη (E100), Αννάτο (E160β), σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 35 του Κ.Τ των παραρτημάτων III και IV.

Η προσφερόμενη μαργαρίνη να είναι 100% φυτικό προϊόν από εκλεκτά φυτικά έλαια, κατάλληλη για επάλειψη και παρασκευή φαγητών και γλυκών και να συντηρείται στο ψυγείο. Να προσφερθεί σε χάρτινη συσκευασία των 250 gr και σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr. Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

## Κ.3.ΡΥΖΙ

Ρύζι Τύπου Α Νυχάκι και σε συσκευασία των 25 κιλών. Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Με τον όρο «ρύζι» εννοούμε το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ωρίμων καρπών του φυτού «όρυζα» (ORYZA SATIVA). Κανονισμός 1234/2007 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

Το ρύζι θα πρέπει να είναι επεξεργασμένο και επιμελημένο στίλβωσης ανάλογα της ποικιλίας και του εμπορικού τύπου "Γλασσέ", "Καρολίνα", "Ρύζι Parboiled ή bonnet", Ρύζι «Νυχάκι»

Το προμηθευόμενο ρύζι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

– Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα.  
– Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου.

– Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο.

Γλασσέ για τις στρογγυλόσπερμες ή μικρόκαρπες και Καρολίνα για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες.

– Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται αυτούσια.

-Απαγορεύεται η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της σαν ανώτερη ποιότητα.

– Το ρύζι δεν πρέπει να παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π..

– Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη.

– Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος.

- Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός του κατεργασμένου με υδροθερμική κατεργασία (PARBOILING), το οποίο επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο.
- Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.
- Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3%, για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος.
- Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%.

#### **Κ.16.Ξύδι 400 gr,**

**ΞΥΔΙ:** Το ξύδι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα, και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη). Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π.. Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ Άρθρο 39 παραγρ.3 του Κ.Τ.Π.. Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη 400 gr) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται ή ημερομηνία συσκευασίας.

**Κ.20 Μαύρο Πιπέρι:** χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Peper Nigrum L* που έχουν συλλεγεί σε άγουρη κατάσταση και έχουν ξηραθεί γρήγορα. Να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 6% κατ'ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας κατ'ανώτατο όριο 2% και υγρασία όχι μεγαλύτερο από 15%.

**Κ.21. Κόκκινο πιπέρι** η Πάπρικα πρώτης ποιότητας, πρέπει να έχει τέφρα όχι πάνω από 7%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας, όχι πάνω από 0,6% και αριθμό αμυλόκοκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγέθυνση 1:300 όχι πάνω από 3.

**Κ.22 Ρίγανη:** χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη και φύλλα του είδους *Origanum vulgare L* και άλλων ειδών, που πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων άλλων όμοιων φυτών και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 17%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 6% και αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5%.3)

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 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:

## 24PROC014629779 2024-04-19

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 προσφορά για την προμήθεια των παρακάτω ειδών για την κάλυψη των αναγκών του Γ.Ν. Ιωαννίνων «Γ. ΧΑΤΖΗΚΩΣΤΑ» σύμφωνα με τους όρους της αρ. 76/2024 πρόσκλησης, τους οποίους έλαβα γνώση και αποδέχομαι ανεπιφύλακτα, ως εξής:

α/α	Κωδικός είδους	Περιγραφή είδους	Ενδεικτική Ποσότητα	Μον. Μετ	Προσφερόμενη τιμή μ/μ χωρίς ΦΠΑ	Συνολική προσφ. τιμή χωρίς ΦΠΑ	Συνολική προσφ. τιμή με ΦΠΑ 13%
Θ.1	100501005	Άρτος τύπου 70% (15811100-7)	12.500	Κιλά			
Κ.3	100602004	Ρύζι νυχάκι σε συσκευασία των 25 κιλών (03211300-6)	1.250	Κιλά			
Κ.16	100609006	Ξύδι σε φιάλες των 400 γρ (15871110-8)	300	Τεμ.			
Κ.2	100603007	Μαργαρίνη 10 γρ (15431100-9)	21.000	Τεμ.			
Κ.20	100606014	Πιπέρι μαύρο σε συσκευασία του 1 κιλού (15872100-2)	10	Κιλά			
Κ.21	100606013	Πιπέρι κόκκινο σε συσκευασία του 1 κιλού (15872100-2)	12	Κιλά			
Κ.22	100606015	Ρίγανη σε συσκευασία του 1 κιλού (15872200-3)	12	Κιλά			
Συνολικό ποσό χωρίς και με ΦΠΑ 13%							

.....  
 (Τόπος και ημερομηνία)

**Ο ΠΡΟΣΦΕΡΩΝ**

(Ονοματεπώνυμο υπογραφόντων και σφραγίδα προμηθευτή)

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

.....  
 (Τόπος και ημερομηνία)

**Ο ΠΡΟΣΦΕΡΩΝ**

(Ονοματεπώνυμο υπογραφόντων και σφραγίδα προμηθευτή)