



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
Ψ.Ν.Α. «ΔΡΟΜΟΚΑΪΤΕΙΟ» Ν.Π.Δ.Δ.
ΙΕΡΑ ΟΔΟΣ 343 – ΧΑΪΔΑΡΙ Τ.Κ. 12461
ΤΜΗΜΑ : ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΓΡΑΦΕΙΟ : ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΤΗΛ. : 213 2046170 -171
ΑΡ. ΠΡΩΤ. :8145/745355

ΧΑΪΔΑΡΙ 10/07/2015

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΜΕ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΑΠ' ΕΥΘΕΙΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ
ΜΕ ΣΥΛΛΟΓΗ ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ **ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ **39.222,41 € ΣΥΜΠ/ΝΟΥ ΦΠΑ**

ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΚΑΤΑΘΕΣΗΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ :
20 ΙΟΥΛΙΟΥ 2015 , ΗΜΕΡΑ ΔΕΥΤΕΡΑ ΚΑΙ ΩΡΑ 09:00 πμ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ :
20 ΙΟΥΛΙΟΥ 2015 , ΗΜΕΡΑ ΔΕΥΤΕΡΑ ΚΑΙ ΩΡΑ 10:00 πμ

ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΜΕ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΑΠ' ΕΥΘΕΙΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ (ΣΥΛΛΟΓΗ
ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ) ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ **ΝΩΠΩΝ**
ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΟΠΩΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α'
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ **39.222,41 € ΣΥΜΠ/ΝΟΥ ΦΠΑ**
ΚΑΙ ΜΕ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ ΤΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ
ΣΤΗ ΜΕΣΗ ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ

Το Ψ.Ν.Α. “ΔΡΟΜΟΚΑΪΤΕΙΟ” έχοντας υπόψη :

1. Τις διατάξεις του Ν. 2286/95 (ΦΕΚ 19 τ. Α΄) “Προμήθειες του Δημοσίου τομέα και ρυθμίσεις συναφών θεμάτων”.
2. Τον Ν. 2362/95 (ΦΕΚ 247 τ. Α΄) “Περί Δημοσίου Λογιστικού, ελέγχου των δαπανών του Κράτους και άλλες διατάξεις”.
3. Το Π.Δ. 60/2007 (ΦΕΚ 64 τ. Α΄)
4. Το Π.Δ. 118/2007 (ΦΕΚ 150 τ. Α΄)
5. Τις διατάξεις του Ν. 4052/2012 παρ. 7 του άρθρου 14 σχετικά με τις τιμές του Παρατηρητηρίου Τιμών.
6. Την υπ’ αριθ. 2238/12-6-2015 (Θέμα 2^ο) Συνεδρίαση Δ.Σ. του Νοσοκομείου.

ΔΙΕΝΕΡΓΕΙ

Διαγωνισμό με διαδικασίες απ’ευθείας ανάθεσης με συλλογή σφραγισμένων προσφορών , για την προμήθεια Νωπών Οπωρολαχανικών , όπως περιγράφεται στο Παράρτημα Α΄ , το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της παρούσας διακήρυξης , με τους παρακάτω βασικούς και ουσιώδεις όρους :

ΑΡΘΡΟ 1^ο

Στο διαγωνισμό γίνονται δεκτές επιχειρήσεις (φυσικά ή νομικά πρόσωπα) που δραστηριοποιούνται στον τομέα αυτό .

ΑΡΘΡΟ 2^ο

Για τη συμμετοχή στο διαγωνισμό απαιτούνται :

1. Έγγραφο προσφορά , καθαρογραμμένη και συνταγμένη στην Ελληνική γλώσσα . Εάν στην προσφορά υπάρχει οποιαδήποτε προσθήκη ή διόρθωση , πρέπει αυτή να είναι μονογραμμένη από τον προσφέροντα .
2. Υπεύθυνη δήλωση στην οποία αναγράφεται ότι ο προσφέρων αποδέχεται ρητά και ανεπιφύλακτα όλους τους όρους της διακήρυξης , εκτός εάν ρητά αναφέρει τα σημεία τα οποία δεν αποδέχεται .

Οι προσφορές πρέπει να κατατεθούν στο τμήμα Γραμματείας και να πρωτοκολληθούν.

ΑΡΘΡΟ 3^ο

Οι προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους προσφέροντες για 60 ημερολογιακές ημέρες από την ημερομηνία του διαγωνισμού .

Η ισχύς των προσφορών μπορεί να παρατείνεται , εφόσον ζητηθεί από την υπηρεσία μας εγγράφως και πριν από τη λήξη αυτών .

ΑΡΘΡΟ 4^ο

Απαγορεύεται ρητά η παραχώρηση των προς προμήθεια υλικών σε άλλον προμηθευτή από τον προσφέροντα στον οποίο θα του κατακυρωθεί η προμήθεια .

ΑΡΘΡΟ 5^ο

Η προσφερόμενη τιμή θα αναλύεται ως εξής:

- A) Καθαρή τιμή σε ευρώ ανά υλικό (τιμή χωρίς Φ.Π.Α.)
- B) Επιβάρυνση με Φ.Π.Α. (συντελεστής)

ΑΡΘΡΟ 6^ο

Η πληρωμή θα γίνεται μετά την έκδοση του σχετικού τιμολογίου και τη θεώρηση του χρηματικού εντάλματος από την υπηρεσία Παρέδρου του Ελεγκτικού Συνεδρίου .

ΑΡΘΡΟ 7^ο

Τον Προμηθευτή βαρύνουν οι παρακάτω κρατήσεις

- 1. Φόρος εισοδήματος 4%
- 2. Υπέρ Ψυχικής Υγείας 2% (Ν. 3580/07)
- 3. Υπέρ Ε.Α.Α.ΔΗ.ΣΥ. 0,10% πλέον ΧΑΡΤ. 3% και Ο.Γ.Α ΧΑΡΤ. 20%

ΑΡΘΡΟ 8ο

Ο προϋπολογισμός της δαπάνης του παραπάνω διαγωνισμού ανέρχεται στο ποσό των **39.222,41 ΕΥΡΩ συμπ/νου Φ.Π.Α.** Η σύμβαση που θα υπογραφεί θα έχει διάρκεια **τριών(3) μηνών**.

ΑΡΘΡΟ 9^ο

- 1) Για ό,τι δεν προβλέπεται στην παρούσα διακήρυξη , ισχύουν οι διατάξεις του Ν.2286/95 καθώς και του Π.Δ.118/07 με τις εκάστοτε τροποποιήσεις τους .
- 2) Το παράρτημα Α΄ αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της παρούσας διακήρυξης.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΙΣΙΔΩΡΟΣ ΠΡΩΙΟΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α'

ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΕΠΙ ΤΗΣ ΜΕΣΗΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΤΙΜΗΣ

ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

A/A	Σχόλια	CPV	SAP	Όνομα Μονάδας Μέτρησης	Ποσότητα είδους	Τιμή είδους
1	ΑΓΓΟΥΡΙΑ	03221270-9	40000001	ΤΕΜ	1.500	775,23
2	ΜΑΡΟΥΛΙ	03221310-2	40000329	ΤΕΜ	50	25,84
3	ΒΕΡΥΚΟΚΑ	03222331-2	40000024	ΚΙΛΟ	125	206,73
4	ΠΑΤΖΑΡΙΑ	03221110-0	40000444	ΚΙΛΟ	62,5	64,6
5	ΣΚΟΡΔΑ	03121100-6	40000016	ΤΕΜ	162,5	50,39
6	ΚΑΡΟΤΑ ΝΩΠΑ	03221112-4	40000004	ΚΙΛΟ	1.250	1.292,04
7	ΚΕΡΑΣΙΑ	03222333-6	40000023	ΚΙΛΟ	100	258,41
8	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΝΩΠΑ	03221250-3	40000005	ΚΙΛΟ	3.250	6.718,61
9	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	03221420-6	40000327	ΚΙΛΟ	875	1.266,20
10	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	03221113-1	40000299	ΚΙΛΟ	200	1.509,10
11	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	03221113-1	40000006	ΚΙΛΟ	1.500	
12	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΤΣΑΚΩΝΙΚΕΣ	03221000-6	40000018	ΚΙΛΟ	1.800	1.158,96
13	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΛΑΣΚΕΣ	03221000-6	40000437	ΚΙΛΟ		
14	ΛΑΧΑΝΟ	03221410-3	40000007	ΚΙΛΟ	500	310,09
15	ΛΕΜΟΝΙΑ	03222210-8	40000008	ΚΙΛΟ	125	180,89
16	ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ (ΚΛΗΜΕΝΤΙΝΕΣ)	03222240-7	40000958	ΚΙΛΟ	500	232,57

17	ΜΠΡΟΚΟΛΟ	03221430-9	40000447	ΚΙΛΟ	250	671,86
18	ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ	03212100-1	40000954	ΚΙΛΟ	15.000	12.291,09
19	ΠΕΠΟΝΙΑ	15332180-9	40000021	ΚΙΛΟ	1.250	1.938,06
20	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ			ΚΙΛΟ	225	348,85
21	ΡΟΔΑΚΙΝΑ	03222332-9	40000019	ΚΙΛΟ	500	826,91
22	ΣΠΑΝΑΚΙ ΝΩΠΟ	03221340-1	40000955	ΚΙΛΟ	500	775,23
23	ΣΤΑΦΥΛΙΑ	03222340-8	40000017	ΚΙΛΟ	375	775,23
24	ΝΤΟΜΑΤΕΣ	03221240-0	40000012	ΚΙΛΟ	5.000	6.718,61
25	ΚΑΡΠΟΥΖΙ	03222000-3	40000022	ΚΙΛΟ	1.000	826,91
ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ						39.222,41

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΓΕΝΙΚΑ:

Ο χορηγητής θα πρέπει να διαθέτει βεβαίωση ύπαρξης και ορθής λειτουργίας, συστήματος ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) για τους χώρους εμπορίας και διακίνησης των προϊόντων από τις αρμόδιες υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης.

Τα χορηγούμενα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να είναι 1^{ης} (πρώτης) κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές αυτής, να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασής τους και των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων, επίσης να είναι σύμφωνα με τους Κοινοτικούς Κανονισμούς και τις εκάστοτε ισχύουσες εγκυκλίους και Αποφάσεις του Υπουργείου Γεωργίας.

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

Το Νοσοκομείο θα πρέπει να παραδίδει εγγράφως την παραγγελία των αναγκαίων ειδών 10 ημέρες με πλήρη περιγραφή αυτών.

Το πρόγραμμα τούτο θα αποτελεί την βάση κάθε παραγγελίας, επιτρεπόμενης της τροποποίησής του, ως προς τις ποσότητες των ειδών και μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις και ως προς ορισμένα είδη τα οποία θα παραδίδονται όπως ορίζει ο Δ/ντής του Νοσοκομείου στην έγγραφη παραγγελία του η οποία θα δίδεται στον προμηθευτή την προηγούμενη της προσκομίσεως ημέρα ή δύο ημέρες νωρίτερα όταν παρεμβάλλεται αργία, και θα περιλαμβάνει την ακριβή ποσότητα των αναγκαίων ειδών, την κατηγορία, προέλευση και ότι άλλο στοιχείο είναι απαραίτητο.

Σε περίπτωση που το είδος της παραγγελίας δεν υπάρχει στην αγορά ο προμηθευτής οφείλει να ενημερώσει αμέσως τη Δ/ση του Ιδρύματος η οποία θα δώσει κατά την κρίση της, νέα παραγγελία.

Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερεί να παραδώσει τα είδη ή παραλείπει ορισμένα από αυτά ή τα παραδώσει σε μικρότερη ποσότητα από τα παραγγελθέντα, τότε το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αγοράσει αυτά απ' ευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή ύστερα από έρευνα της αγοράς π.χ. (Δελτίο Πιστοποίησης Τιμών της Δ/σης Εμπορίου και Τουρισμού, Νομ.-Αθηνών).

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Τα Νωπά Οπωρολογαχνικά πρέπει να είναι Πρώτης Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται από τους Κοινοτικούς Κανονισμούς.

Τα νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.) , τα Προεδρικά Διατάγματα και τους Κοινοτικούς Κανονισμούς.

Η τυποποίηση των Νωπών Οπωρολαχανικών που διακινούνται στη χώρα μας είναι υποχρεωτική (Κανονισμός (ΕΚ)1148/2001, ΦΕΚ 1122/Β/8-8-2003).

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να :

Α) Είναι υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από μούχλα ή αλλοιώσεις τέτοιας φύσης που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση).

Β) είναι καθαρά, απαλλαγμένα χωμάτων, λάσπης, ρύπανσης και από κάθε ξένη προς το προϊόν ανόργανη ή οργανική ύλη,.

Γ) να μην είναι προσβεβλημένα από παράσιτα και να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτήρων.

Δ) προέρχονται από φυτά ή καρπούς που βρίσκονται σε κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης

Ε) είναι χωρίς ασυνήθη εξωτερική υγρασία

Στ) είναι χωρίς αρχή εξωτερικής ξήρανσης

Ζ) είναι χωρίς ζημιές οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό

Η) είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή ξένη γεύση.

Επιτρέπεται η χορήγηση Οπωρολαχανικών Δεύτερης κατηγορίας μόνο για τομάτες που προορίζονται για μαγειρική παρασκευή με την προϋπόθεση ότι θα αναφέρεται στην παραγγελία του Νοσοκομείου.

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά να είναι κατά προτίμηση Ελληνικής προέλευσης.

Συσκευασία

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά απαλλαγμένα από οσμές, ξένα σώματα και υγρασία. Τα υλικά και κυρίως τα χαρτιά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από υλικό τέτοιο, ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στο προϊόν.

Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

Παρουσίαση

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, να περιέχει προϊόντα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους και σαφώς του ίδιου βαθμού ανάπτυξης και ωρίμανσης.

Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα και ποτέ χύμα, εκτός και αν αναφέρεται στην παραγγελία.

Σήμανση

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστα στοιχεία και ανεξίτηλα τις ακόλουθες ενδείξεις:

- A)** Συσκευαστής
- B)** Σήμανση
- Γ)** Ονομασία είδους (ποικιλία)
- Δ)** Καταγωγή προϊόντος
- Ε)** Ποιοτική κατηγορία
- ΣΤ)** Μέγεθος
- Ζ)** Αριθμός παρτίδας

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.