



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ  
ΔΙΟΙΚΗΣΗ 2<sup>ης</sup> ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ  
ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΑΙΓΑΙΟΥ  
ΚΡΑΤΙΚΟ ΘΕΡΑΠΕΥΤΗΡΙΟ –  
Γ.Ν – Κ.Υ ΛΕΡΟΥ  
ΟΙΚΟΝ. ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΣΗ  
ΓΡΑΦΕΙΟ : ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ  
Πληροφορίες : Βηλάκη Δήμητρα  
Τηλέφωνο: 2 2 4 7 0 - 2 2 1 3 1  
E-mail: [promithies2@leros-hospital.gr](mailto:promithies2@leros-hospital.gr)

ΛΕΡΟΣ: 05/11/2020  
ΑΡ.ΠΡΩΤ.: 12956/5-11-20

ΑΔΑ:  
CPV: 15000000-8

### ΔΗΜΟΣΙΑ ΑΝΟΙΚΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ Νο 137

Το Κρατικό Θεραπευτήριο – Γ.Ν.-Κ.Υ. Λέρου για την κάλυψη άμεσων και επιτακτικών αναγκών και έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του Ν. 4412/16 (Δημόσιες Συμβάσεις , έργων , προμηθειών και υπηρεσιών) όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 43 του Ν. 4605/19, το άρθρο 33 του Ν. 4608/19 και το άρθρο 56 του Ν. 4609/19.
2. Την υπ' αριθμ. 440/3-11-20 Απόφαση Διοικητή (ΑΔΑ:6ΨΕΚ46904Ρ-ΛΔΨ) με την οποία εγκρίθηκε η σκοπιμότητα για συμβάσεις προμηθειών και υπηρεσιών.
3. Την υπ' αριθμ. 1248/3-11-20 (ΑΔΑ:61Μ746904Ρ-5ΕΞ) απόφαση ανάληψης υποχρέωσης και καταχώρησης στο βιβλίο εγκρίσεων και εντολών πληρωμής, σύμφωνα με την εγκύκλιο 2/18993/ΔΠΔΣΜ/28-2-2014 περί τήρησης μητρώου δεσμεύσεων
4. Η υπ' αριθμ 1883/2020 πράξη προέδρου του 6<sup>ου</sup> Κλιμακίου ΑΕΠΠ περί ορισμού ημερομηνίας εξέτασης προδικαστικής προσφυγής
5. Την υπ' αριθμ. 12384/22-10-20 αναφορά της Διαιτολόγου - Διατροφολόγου

προσκαλεί τους ενδιαφερόμενους να καταθέσουν προσφορά για την προμήθεια ειδών διατροφής ως κάτωθι:

#### Α1' ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΗ ΤΙΜΗ

A/A	Περιγραφή Αιτήματος	Μονάδα Μέτρησης	Ποσότητα	Ενδεικτ. Τιμή Μονάδος χωρίς ΦΠΑ	ΕΝΔΕΙΚΤ. ΣΥΝΟΛΟ
1	ΑΥΓΑ ΦΡΕΣΚΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	2800	0,09 €	252,00 €
2	ΓΙΑΟΥΡΤΙ 2%	ΤΕΜΑΧΙΟ	3000	0,53 €	1.590,00 €
3	ΖΑΧΑΡΗ, 1 <sup>ος</sup> ΚΙΛΟΥ	ΤΕΜΑΧΙΟ	100	0,64 €	64,00 €
4	ΚΥΒΟΙ (ΒΟΔΟΣΟΥΠΕΣ - ΚΟΤΟΣΟΥΠΕΣ)	ΤΕΜΑΧΙΟ	600	0,08 €	46,80 €
5	ΞΥΔΙ, ΦΙΑΛΗ 400 ΓΡ	ΦΙΑΛΕΣ	124	0,20 €	24,80 €
6	ΠΑΡΙΖΑ ΒΡΑΣΤΗ	ΚΙΛΟ	100	2,12 €	212,00 €
7	ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ (ΞΙΝΟ), ΦΙΑΛΗ 330 ΓΡ	ΦΙΑΛΕΣ	324	0,16 €	51,84 €
8	ΗΛΙΕΛΑΙΟ-5 ΛΙΤΡΩΝ	ΛΙΤΡΟ	100	0,88 €	88,00 €
9	ΡΥΖΙ ΣΟΥΠΑΣ ΚΑΡΟΛΙΝΑ (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΚΙΛΩΝ)	ΚΙΛΟ	280	1,06 €	296,80 €
10	ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ ΜΠΟΝΕ (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΚΙΛΩΝ)	ΚΙΛΟ	250	0,83 €	207,50 €
11	ΤΥΡΙ ΑΝΘΟΤΥΡΟ	ΚΙΛΟ	120	4,34 €	520,80 €
12	ΤΥΡΙ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	ΚΙΛΟ	50	4,68 €	234,00 €
				ΣΥΝΟΛΟ	3.588,54 €

## Α2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ ΜΕ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΕΠΙ ΤΗΣ Μ.Λ.Τ.

Α/Α	Περιγραφή Αιτήματος	Μον. Μέτρησης	Ποσότητα	ΕΝΔΕΙΚΤ. ΚΟΣΤΟΣ (χωρίς ΦΠΑ )
1	ΚΡΕΑΣ ΒΟΕΙΟΝ - ΚΙΛΟΤΟ	ΚΙΛΟ	400	3.268,00 €
2	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΡΕΣΚΟ	ΚΙΛΟ	750	2.775,00 €
3	ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΙΛΟ	1400	1.414,00 €
4	ΑΧΛΑΔΙ	ΚΙΛΟ	350	700,00 €
5	ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ	ΚΙΛΟ	520	624,00 €
6	ΜΗΛΟ (ΚΟΚΚΙΝΑ)	ΚΙΛΟ	300	495,00 €
7	ΜΗΛΟ (ΠΡΑΣΙΝΑ)	ΚΙΛΟ	210	365,00 €
8	ΜΠΑΝΑΝΑ	ΚΙΛΟ	518	735,56 €
9	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	ΚΙΛΟ	412	395,52 €
10	ΑΝΗΘΟΣ	ΚΙΛΟ	5	14,70 €
11	ΚΑΡΟΤΑ	ΚΙΛΟ	113	124,30 €
12	ΚΟΛΟΚΥΘΙ	ΚΙΛΟ	470	775,50 €
13	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	ΚΙΛΟ	430	516,00 €
14	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	ΚΙΛΟ	350	353,50 €
15	ΛΑΧΑΝΟ	ΚΙΛΟ	241	221,72 €
16	ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	ΚΙΛΟ	20	50,40 €
17	ΜΑΡΟΥΛΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	61	51,85 €
18	ΜΠΡΟΚΟΛΟ	ΚΙΛΟ	319	574,20 €
19	ΠΑΝΤΖΑΡΙ (ΒΟΛΒΟΙ)	ΚΙΛΟ	280	420,00 €
20	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ	ΚΙΛΟ	7	14,00 €
21	ΣΕΛΙΝΟ	ΚΙΛΟ	30	75,00 €
22	ΣΚΟΡΔΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	250	105,00 €
23	ΤΟΜΑΤΕΣ ΣΑΛΑΤΑΣ	ΚΙΛΟ	398	656,70 €
				14.724,95 €

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Τα χορηγούμενα είδη να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμένων κοινής χρήσης και τις ισχύουσες Κοινοτικές, Αγορανομικές, Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Διατάξεις όπως αυτές αναφέρονται στα είδη που αναγράφονται.

Τα νωπά είδη θα πρέπει να είναι φρέσκα και τα συντηρημένα τρόφιμα/ είδη θα προσκομίζονται σε συσκευασίες ακέραιες όπου θα αναγράφονται να έχουν ημερομηνία λήξεως. 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. Δηλαδή η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του.

Οι συσκευασίες των ειδών αναφέρονται ανά είδος αλλά μπορούν να αλλαχθούν σε άλλη ανάλογη συσκευασία σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Τμήματος Διατροφής και κατόπιν επικοινωνίας με τον χορηγητή. Οι ενδείξεις στις συσκευασίες 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 στα τρόφιμα.

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.

Επίσης, στις νέες συμβάσεις πρέπει να αναγράφονται οι ώρες παραλαβής τροφίμων γίνεται από 7:30 έως 10:00 πμ, με εξαιρέσεις εκτάκτων περιστατικών όπως απαγορευτικού απόπλου, απεργίας κτλ. Στις περιπτώσεις αυτές, μετά από συνεννόηση με το αρμόδιο Γραφείο Τροφίμων, θα ενημερώνεται η Αποθήκη Τροφίμων και η Επιτροπή Παραλαβής Τροφίμων για τις τυχόν αλλαγές.

Επίσης ο κάθε προμηθευτής πρέπει να ορίσει εκπρόσωπο κατά τη παραλαβή των ειδών διατροφής που θα του κατακυρωθούν. Ο εκπρόσωπός αυτός θα είναι παρόν σε κάθε παραλαβή ειδών του προμηθευτή.

## **α) ΕΙΔΗ ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΗ ΤΙΜΗ**

### **1. ΑΥΓΑ ΦΡΕΣΚΑ**

Αυγά φρέσκα νοούνται τα νωπά αυγά κότας, Α' ποιότητας τυποποιημένα σε Α και Β συσκευασία (Α καρτέλες των 30 τεμαχίων και Β Χαρτοκιβώτιο ή άλλη ανάλογη), σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Τα αυγά αυτά δεν θα πρέπει να φέρουν ρυπάνσεις και να μην είναι ραγισμένα ή σπασμένα. Τα αυγά αυτά θα είναι κατηγορίας βάρους 3 και άνω (πάνω από 60 γραμμάρια) και θα αναγράφεται η ημερομηνία λήξης των παρτίδων η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 25 ημερών. Θα πληρούνται όλες οι προϋποθέσεις του άρθρου 87, του Κεφαλαίου ΙΧ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

### **2.ΓΙΑΟΥΡΤΙ 2%**

Γιαούρτι φρέσκο, αρίστης ποιότητας, στραγγιστό, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης, από αγελαδινό γάλα με λιπαρά 2 %. Να έχει δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη, γεύση ευχάριστη, οσμή υπόγλυκη και Ph 3,3-3,8. Η συσκευασία – κεσεδάκι να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα και να κλείνει αεροστεγώς, το βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 γρ. Να έχει παρασκευασθεί από γάλα αγελάδας και μαγιά απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα ¾ του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων. Στην συσκευασία πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στα Ελληνικά με ευανάγνωστα γράμματα οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις:

- Επωνυμία παρασκευαστή,
- Αριθμός έγκρισης,
- Ημερομηνία παραγωγής,
- Ημερομηνία λήξης
- Ο κωδικός παρτίδας,
- Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

Το είδος αυτό θα πληροί στις προδιαγραφές του άρθρου 82, του Κεφαλαίου ΙΧ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τα Προεδρικά Διατάγματα και τις ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές διατάξεις και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ.56/21-2-1995

### **3.ΖΑΧΑΡΗ 1κιλού**

Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, στο βάρος ενός κιλού (1Kgr ) με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: (Άρθρο 63 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 ( πχ. 1Kgr)
- Ο Κωδικός Παραγωγής. (Οδηγία 89/396)

Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. Το προϊόν θα είναι Α' ποιότητας και τα λοιπά χαρακτηριστικά θα πληρούν τις διατάξεις του Κεφαλαίου VII, του άρθρου 63 και

64 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

#### **4.ΚΥΒΟΙ (Βοδόσους – Κοτόσους)**

Αποτελούνται από προϊόντα ζωμών σούπας ή/και εκχύλισμα του αντίστοιχου κρέατος (Κοτόπουλο και Βοδινό), αφυδατωμένα σε στερεή μορφή (τεμάχια - κύβους) τα οποία μετά από ανασύσταση με νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα. Πρέπει να είναι παρασκευασμένα από προϊόντα πλούσια σε πρωτεΐνες ή/και παράγωγά τους (εκχυλίσματα, υδρολύματα) και μπορεί να περιέχουν εδώδιμες λιπαρές ύλες, αλάτι, αρτυματικές ύλες, διάφορα άλλα εδώδιμα προϊόντα με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης και σύστασής τους και πρόσθετα. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Το είδος θα πληροί στις διατάξεις του άρθρου 91, μέρος Β, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

#### **5. ΞΥΔΙ (φιάλες 400 γρ περίπου)**

Το ξύδι 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 η ημερομηνία συσκευασίας. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Το ξύδι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τις διατάξεις του άρθρου 39, του Κεφαλαίου IV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.*

#### **6. ΠΑΡΙΖΑ**

Τα προϊόντα αλλαντοποιίας, πρέπει να είναι Α' ποιότητας και χαρακτηρίζονται τα προϊόντα στα οποία η διαδικασία (επεξεργασία) εξυγίανσης επιτυγχάνεται με τη θερμική τους επεξεργασία. Η θέρμανση τους έχει επίσης ως αποτέλεσμα την μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος, με συνέπεια τη σταθεροποίηση της δομής τους και την ικανότητά των προϊόντων της κατηγορίας αυτής να κόβονται σε φέτες. Η θερμική επεξεργασία μπορεί να είναι υγρή, ξηρή ή και συνδυασμός αυτών των δύο ή/και να συνδυάζεται και με άλλες επεξεργασίες.

Η πάριζα, βραστή, θα προσκομίζεται σε μαστούνια των 2,5 – 3 κιλών σε κατάλληλο, αεροστεγή περίβλημα. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Τα είδη θα πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 91, μέρος Α, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014) και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

#### **7. ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ (Ξινό, των 330γρ)**

Χυμός λεμονιού πρέπει να προσφέρεται καθαρά χωρίς καμία πρόσμιξη χρώματος, αρώματος ή άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας. Θα διατίθεται σε φιάλες πλαστικές των 330 γρ περίπου. Επί της συσκευασίας του, εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ και η ημερομηνία συσκευασίας. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. Τα λοιπά στοιχεία του είδους θα πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 125, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.

#### **8. ΗΛΙΕΛΑΙΟ 5 λίτρων**

Φυτικό έλαιο, συγκεκριμένα «Ηλιέλαιο» ή «Ηλιανθέλαιο», το οποίο λαμβάνεται από τα σπέρματα του ηλιανθου (Helianthus annuus L), με μηχανική διαδικασία. Το ηλιέλαιο θα είναι 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. Να είναι Α' ποιότητας και θα προσφέρεται σε συσκευασία πλαστική (κατάλληλη για έλαια) των 5 lit ή άλλης ανάλογης συσκευασίας, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Η ημερομηνία παράδοσης του είδους να είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς του. *Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα πληρούν τις διατάξεις του Κεφαλαίου VIII, του άρθρου 73 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του Παρατήματος I και II προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις*

**9. ΡΥΖΙ ΣΟΥΠΑΣ ΚΑΡΟΛΙΝΑ****10. ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ ΜΠΟΝΕ:**

Θα πρέπει να είναι ρύζι, Α ποιότητας, πρόσφατης παραγωγής και σε συσκευασίες των 5 κιλών.

Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται αυτούσια. Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα. 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.

Θα πρέπει οι συσκευασίες να αναγράφουν τις προδιαγραφές του είδους και την ημερομηνία λήξης. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των. 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 είδος θα πληροί στις διατάξεις του άρθρου 101, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

**11. ΤΥΡΙ ΑΝΘΟΤΥΡΟ:**

Θα είναι Α' ποιότητας. Θα προσκομίζεται σε συσκευασία «block ή κυλίνδρου» των 2 κιλών περίπου. Η συσκευασία θα είναι πλαστική, αεροστεγή, με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων. Το προαναφερμένο τυρί πρέπει να πληροί τις μικροβιολογικές προδιαγραφές, όπως ορίζονται στα Π.Δ. 56/95 και 119/97, αλλά και τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

Το παραδιδόμενο ΑΝΘΟΤΥΡΟ να έχει:

**Βασικά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά**

- Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 10 - 15% περίπου.
- Μέγιστη υγρασία: 75 %.
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι: > 1 %.
- Υφή: Μαλακή με συμπαγή ομοιόμορφη δομή.
- Συνεκτικότητα: Φρέσκο μαλακό τυρί γαλακτώδες, με ήπια ή γλυκιά γεύση.
- Άλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη γεύση με ελαφρύ άρωμα.
- Χρώμα: Λευκό έως υπόλευκο.

**12. ΤΥΡΙ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ (σκληρό)**

Θα είναι Α' ποιότητας. Θα προσκομίζεται σε συσκευασία κυλινδρικό «κεφάλι» των 7 - 8 κιλών περίπου. Η συσκευασία θα είναι πλαστική, αεροστεγή, με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων.

Το παραδιδόμενο ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ να έχει:

**Βασικά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά**

- Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 40% κατ'ελάχιστο.
- Μέγιστη υγρασία: 38%
- Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί, με γεύση αλμυρή, πικάντικη.
- Υφή: Σκληρή, συμπαγής, με συνεκτική λεπτή εμφάνιση.
- Χρώμα υποκίτρινο έως ανοικτό καστανό.

Άλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη, ελαφρά αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών

#### ΓΕΝΙΚΑ:

- 1) Όλα τα τυροκομικά προϊόντα θα πρέπει να πληρούν στις διατάξεις του άρθρου 83, του Κεφαλαίου ΙΧ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κτηνιατρικές διατάξεις.
- 2) Τα μικροβιολογικά κριτήρια να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία κατά το είδος του τυριού.
- 3) Οι συνθήκες ωρίμανσης και αποθήκευσης, η επικάλυψη, τα υλικά συσκευασίας των τυριών να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία.
- 4) Τα είδη θα παραδίνονται στις συσκευασίες που αναγράφονται παρακάτω για κάθε είδος ξεχωριστά.
- 5) Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα (χαρτοκιβώτιο και μονάδος), να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα ευκρινώς και ανεξίτηλα οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π. και στις επιμέρους παραγράφους του άρθρου 83 Γ (γενικές διατάξεις για τα τυριά από γάλα, με ωρίμανση) και επιπλέον:
  - Κατηγορία τυριού,
  - Είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάσθηκε το τυρί,
  - Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία),
  - Μέγιστη υγρασία,
  - Ημερομηνία παραγωγής,
  - Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (τα είδη θα παραδίνονται στο πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου διατηρησιμότητας τους)
  - Χώρα προέλευσης – παραγωγής του τυριού,
  - Έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά),
  - Ποσοστό άλατος,
  - Πρόσθετα εντός του είδους ή στην επικάλυψη αυτού
- Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης (πχ ΦΕ για φέτα)
- Τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας
- 6) Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των.

### **β) ΕΙΔΗ ΜΕ ΜΕΣΗ ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ ΕΜΠΟΡΙΟΥ (ΕΠΑΡΧΕΙΟ ΚΑΛΥΜΝΟΥ)**

#### **1. ΚΡΕΑΣ ΒΟΕΙΟΝ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ:** (σε συσκευασία των 5 – 10 κιλών)

Το κατεψυγμένο βόειον κρέας θα αποτελείται από αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) «κιλότο». Το αποστεωμένο βόειον κρέας πρέπει:

- Να προέρχεται από κατάλληλα για κατανάλωση σφάγια βόειου, να έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και να είναι ηλικίας 12-24 μηνών.
- Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- Να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληροί τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχει επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (κόκκινο χρώμα, χωρίς αίματα).
- Να μην έχει υποστεί ολική ή μερική απόψυξη και επανακατάψυξη.

- Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό και να μην είναι αφυδατωμένο ή ταγγισμένο.
- Να μην αναδίδει μη φυσιολογικές οσμές κατά την κατάψυξη.
- Να μην έχει λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.
- Να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π. και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981.
- Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών Ε, 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.

Θα περιέχεται σε αεροστεγές πλαστικό περίβλημα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που κλείνουν κατά τρόπο ώστε να παρεμποδίζουν οποιαδήποτε επαφή του προϊόντος με το εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να θιγεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μετατροπή και σε χαρτοκιβώτιο. Αποψυγμένο ή μερικώς αποψυγμένο προϊόν ή προϊόν που φέρει σημάδια απόψυξης ή προϊόν που θα φέρει σημάδια εγκαυμάτων επιδερμίδας θα επιστρέφεται πίσω από την επιτροπή παραλαβής τροφίμων του Κρατικού Θεραπευτηρίου Λέρου.

Εσωτερικά στην διαφανή προσυσκευασία και πάνω σε κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, αλλά και στην εξωτερική συσκευασία, πρέπει να υπάρχει ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, στην οποία να αναγράφονται, στην ελληνική γλώσσα, και σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής:

1. Η περιγραφή του σφάγιου.
2. Η Χώρα καταγωγής.
3. Η Χώρα εκτροφής.
4. Η Χώρα σφαγής.
5. Ο κωδικός του σφάγιου
6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.
7. Ο τίτλος και αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής.
9. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου, η οποία θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
10. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του.

Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. Η ποσότητα θα καθορίζεται από την παραγγελία της Υπηρεσίας. *Το είδος θα πληροί γενικά στις διατάξεις του άρθρου 88 και 89, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

## **2. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ:**

Τα τεμάχια του νωπού κοτόπουλου θα προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα τύπου Α' 65%

**αερόψυκτα**, καλώς ανεπτυγμένα βάρους 1200-1300 γρ. Το βάρος κάθε τεμαχίου θα είναι 300 γρ. περίπου και αφορά τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια νωπά). Πρέπει είναι κατάλληλα για τη διατροφή του ανθρώπου, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις. Να προέρχονται από υγιή εγχώρια κοτόπουλα και να είναι καλής θρεπτικής κατάστασης και να μην έχουν σφαγεί λόγω νόσου ή ατυχήματος και να μην αναδύουν οσμές. Θα πρέπει να μην έχουν υγρασία ή όταν έχουν αυξημένη υγρασία κατά την κρίση της επιτροπής να αφαιρείται το 5 % του βάρους τους ή να επιστρέφονται. Οι συσκευασίες που θα περιέχουν τα νωπά μπούτια κοτόπουλου θα είναι κατάλληλες για τρόφιμα.

*Θα πρέπει να πληρούν στις διατάξεις του άρθρου 88, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις.*

### **3. ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ :**

Στρύχνον το κονδυλόριζον, *Solanumtuberosum* Οι πατάτες πρέπει να είναι ολόκληρες ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Οι πατάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση και οσμή. Η επιδερμίδα να παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της να είναι κίτρινο. Οι πατάτες θα είναι εξωτερικά καθαρισμένες από χρώματα.

Το περιεχόμενο της κάθε συσκευασίας πρέπει να περιλαμβάνει πατάτες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους. Οι πατάτες πρέπει να παρουσιάζουν τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό επιδερμίδας. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να εξασφαλίζουν την προστασία και τον αερισμό του προϊόντος, να είναι καινούργια καθαρά και από υλικό που δεν προκαλεί εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στους κονδύλους. Η συσκευασία να είναι σε δικτυωτούς σάκους των 25 Kgr. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση. Σύμφωνα με το Π.Δ.365/2002 και τον Καν.(ΕΕ) 543/2011 είναι υποχρεωτική η σήμανση του προϊόντος, επί της συσκευασίας της παραγόμενης στην Ελλάδα ή εισαγόμενης από Τρίτες Χώρες και διακινούμενης στην Ελλάδα και στην Ευρωπαϊκή Ένωση πατάτας, από τον παραγωγό έως και το στάδιο της λιανικής πώλησης.

Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και *σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών*. Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα.

**4 . ΑΧΛΑΔΙΑ** ( το τεμάχιο θα είναι περίπου 180γρ)

**5. ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ** (το τεμάχιο θα είναι περίπου 180 γρ)

**6. ΜΗΛΑ ΚΟΚΚΙΝΑ** (το τεμάχιο θα είναι περίπου 200 γρ)

**7. ΜΗΛΑ ΠΡΑΣΙΝΑ** (το τεμάχιο θα είναι περίπου 200 γρ)

**8. ΜΠΑΝΑΝΑ** (το τεμάχιο θα είναι περίπου 200 γρ)

**9. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ** (το τεμάχιο θα είναι περίπου 200 γρ)

Τα Φρέσκα/Νωπά Φρούτα θα είναι Α' ποιότητας, πρέπει να είναι **φρέσκα** (το ανώτερο τριών ημερών – για τα φρούτα εποχής), της τελευταίας σοδειάς. Πρέπει να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 και να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση.

Πρέπει να είναι ακέραια, υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), ουσιαστικά απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών



παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθeneιών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή, Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα χορηγούμενα είδη δεν θα χορηγούνται άγουρα, ούτε θα φέρουν αλλοιώσεις – συρρικνώσεις του φλοιού. Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά, και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι. Ο χορηγητής υποχρεούται να κάνει την διαλογή στο χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα και στο μέγεθος αυτού που ζητείτε ανωτέρω, κατόπιν παραγγελίας από την Υπηρεσία. Τα καρπούζια ανά τεμάχιο θα πρέπει να είναι βάρους 6-12 Kgr.

Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα και θα πρέπει να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίηση, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο **Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 και στην Αριθμ. Α2-718/28- 7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ.)**. 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 ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη και μεγέθη των οπωρολαχανικών έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια - ποσοτολόγια που εφαρμόζεται στο Νοσοκομείο προκειμένου να καλύπτονται οι ανάγκες των σιτιζομένων. Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και να πληρούν τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τα Προεδρικά Διατάγματα και τους Κοινοτικούς Κανονισμούς.

## **10. ΑΝΗΘΟΣ**

### **11. ΚΑΡΟΤΑ**

### **12. ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ**

### **13. ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ**

### **14. ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ**

### **15. ΛΑΧΑΝΑ**

### **16. ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ**

### **17. ΜΑΡΟΥΛΙΑ**

### **18. ΜΠΡΟΚΟΛΟ**

### **19. ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ (ΒΟΛΒΟΙ)**

### **20. ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ**

### **21. ΣΕΛΗΝΟ**

### **22. ΣΚΟΡΔΑ**

### **23. ΤΟΜΑΤΕΣ ΣΑΛΑΤΑΣ**

Τα Φρέσκα/Νωπά Οπωρολαχανικά θα είναι Α' ποιότητας, πρέπει να είναι **φρέσκα** (το ανώτερο τριών ημερών – για τα οπωρολαχανικά εποχής), να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 και να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και

αποθήκευση.

Πρέπει να είναι ακέραια, υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), ουσιαστικά απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, ή /και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή, Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά, και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι. Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. **Για τα είδη μπρόκολο, κουνουπίδι και παντζάρι τα κιλά που αναφέρονται είναι καθαρά και χωρίς τα εξωτερικά φύλλα δηλαδή «με φύλλα κομμένα στο στεφάνι», που δεν χρησιμοποιούνται στη σίτιση των ασθενών.** Οι τομάτες σαλάτα που αναφέρονται πρέπει να είναι του εμπορικού τύπου "στρογγυλές" νωπές, και οι πιπεριές θα είναι πράσινες, στρογγυλές κυρίως μεγάλες για γέμισμα. Είδη όπως αγγούρια, μαρούλια και σκόρδα αναφέρονται ως μονάδα μέτρησης το τεμάχιο και όχι το κιλό.

Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα και θα πρέπει να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίηση, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο **Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 και στην Αριθ. Α2-718/28- 7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ.). 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 ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη και μεγέθη των οπωρολαχανικών έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζεται στο Νοσοκομείο προκειμένου να καλύπτονται οι ανάγκες των σιτιζομένων. *Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει πληρούν τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές, Αγορανομικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

Τέλος, το νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει δείγμα προκειμένου να αξιολογήσει τις προσφορές και οι συμμετέχουσες εταιρείες υποχρεούνται – επί ποινή απόρριψης- να το αποστείλουν άμεσα.

### **Β' ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ**

ΚΑΕ	1511.01
Προϋπολογισθείσα δαπάνη προ ΦΠΑ	€18.313,49
Προϋπολογισθείσα δαπάνη με ΦΠΑ	€19.961,71
Κριτήριο κατακύρωσης	Α) Πλέον οικονομική προσφορά βάσει τιμής (χαμηλότερη τιμή ) κατ'είδος για τα είδη με σταθερή τιμή. Β) Το υψηλότερο ποσοστό % έκπτωσης επί της Μ.Α.Τ. εμπορίου.
Ημερομηνία έναρξης υποβολής προσφορών	Από την ανάρτηση της παρούσας στο ΔΙΑΥΓΕΙΑ
Ημερομηνία λήξης υποβολής προσφορών	<b>Τετάρτη 11 Νοεμβρίου 2020 και ώρα 12:00'</b>
Ημερομηνία αποσφράγισης προσφορών	<b>Τετάρτη 11 Νοεμβρίου 2020 και ώρα 13:00'</b>
Τρόπος υποβολής προσφορών	<b>Με e-mail</b> , σε ένα από τα κάτωθι: promithies@leros-hospital.gr ή promithies1@leros-hospital.gr ή promithies2@leros-hospital.gr

ή [promithies3@leros-hospital.gr](mailto:promithies3@leros-hospital.gr)

ή σε έντυπη μορφή, στα γραφεία της υπηρεσίας μας (Πρωτόκολλο) (λαμβάνεται υπ' όψιν η ημερομηνία και ώρα παραλαβής από το πρωτόκολλο, όχι της σφραγίδας του ταχυδρομείου)

**Γ' ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

Η προσφορά που θα υποβληθεί θα πρέπει να αναφέρει τα πλήρη στοιχεία της εταιρείας: ΑΦΜ, Δ.Ο.Υ, πλήρη επωνυμία, διεύθυνση, τηλέφωνο, fax, e-mail, τον συντελεστή ΦΠΑ (να τονίζεται σε περίπτωση που αυτός είναι διαφορετικός του ισχύοντος 9% και 17%), τον χρόνο ισχύος της προσφοράς και να έχει την παρακάτω μορφή:

**ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΗ ΤΙΜΗ**

A/A	Περιγραφή Αιτήματος	Μονάδα Μέτρησης	Ποσότητα	Τιμή Μονάδος χωρίς ΦΠΑ	Σύνολο χωρίς ΦΠΑ 9%	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ

**ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΜΕ ΜΛΤ ΕΜΠΟΡΙΟΥ**

A/A	Περιγραφή Αιτήματος	Μον. Μέτρησης	Ποσότητα	ΜΛΤ (Επαρχείο Καλύμνου)	Ποσοστό έκπτωσης	ΣΥΝΟΛΟ

Εναλλακτικές προσφορές και αντιπροσφορές δεν γίνονται δεκτές. Σε περίπτωση δύο ή περισσότερων εναλλακτικών προσφορών, ως κύρια θεωρείται αυτή με την χαμηλότερη τιμή, οι υπόλοιπες δεν θα αξιολογούνται

**Δ' ΠΛΗΡΩΜΕΣ - ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ**

Ο προμηθευτής κατά την πληρωμή υπόκειται στις παρακάτω κρατήσεις επί του Τιμολογίου:

- 1.ΕΑΑΔΗΣΥ 0,07% ( για ποσά άνω των € 2.500,00)
2. Χ/ΜΟ 3% επί του ΕΑΑΔΗΣΥ και ΟΓΑ Χ/ΜΟΥ ΕΑΑΔΗΣΥ 20%
3. ΕΙΔΙΚΟΣ ΚΩΔ. ΥΥΚΑ 2%
4. ΦΟΡΟΣ 4%
5. ΓΙΑ ΑΕΠΠ 0,06%
6. Χ/ΜΟ 3% επί του ΑΕΠΠ και ΟΓΑ Χ/ΜΟΥ ΑΕΠΠ 20%

(Ο ΦΠΑ βαρύνει το Θεραπευτήριο, ενώ τα έξοδα αποστολής βαρύνουν τον ανάδοχο)

**Ε΄ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΠΟΥ ΥΠΟΒΑΛΛΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΤΗΣ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ**

Επί της προσφοράς τους οι συμμετέχοντες θα πρέπει να δηλώνουν υπεύθυνα ότι δεν βρίσκονται σε μία από τις καταστάσεις των άρθρων 73 και 74 του Ν. 4412/16, για τις οποίες οι οικονομικοί φορείς αποκλείονται ή μπορούν να αποκλεισθούν.

Στις περιπτώσεις που η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης είναι μεγαλύτερη των 2.500,00€, οι οικονομικοί φορείς υποχρεούνται – επί ποινή απόρριψης- να προσκομίσουν τα ακόλουθα δικαιολογητικά

- Ποινικό μητρώο
- Πιστοποιητικό φορολογικής ενημερότητας
- Πιστοποιητικό ασφαλιστικής ενημερότητας
- Βεβαίωση πρωτοδικείου περί μη πτώχευσης
- Εγγραφή στο οικείο Επιμελητήριο

**ΣΤ΄ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

Η σύμβαση που θα προκύψει θα έχει ισχύ δύο (2) μήνες από την ημερομηνία ανάρτησής στο ΚΗΜΔΗΣ

Η σύμβαση που τυχόν θα προκύψει λύεται αυτόματα σε περίπτωση υπογραφής σύμβασης από ετήσιο διαγωνισμό που θα διενεργηθεί από το Νοσοκομείο μας. Η λύση της σύμβασης δεν θα επιφέρει καμία περαιτέρω αξίωση από τον Προμηθευτή – Ανάδοχο.

**Ζ΄ ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΗΜΟΣΙΟΤΗΤΑΣ**

- Η προκήρυξη και το πλήρες κείμενο της παρούσας Δημόσιας Ανοικτής Διαδικασίας Συλλογής Προσφορών καταχωρήθηκε στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ).
- Η προκήρυξη (περίληψη της παρούσας Δημόσιας Ανοικτής Διαδικασίας Συλλογής Προσφορών), αναρτήθηκε στο διαδίκτυο, στον ιστότοπο [http://diavgeia.gov.gr/\(ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΥΓΕΙΑ\)](http://diavgeia.gov.gr/(ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΥΓΕΙΑ)).
- Η παρούσα Δημόσια Ανοικτή Διαδικασία Συλλογής Προσφορών θα καταχωρηθεί στο διαδίκτυο, στην ιστοσελίδα της αναθέτουσας αρχής [www.leros-hospital.gr](http://www.leros-hospital.gr), στη διαδρομή προκηρύξεις – διαγωνισμοί.

**Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ**

**ΣΤΑΣΙΝΟΠΟΥΛΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ**