

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ****1^η Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ****Γ.Ν. ΕΛΕΝΑ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ- ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ****ΥΠΟΔ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ****Γ.Ν.Α. ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ****Τμήμα:** Προμηθειών**Ταχ. Δ/ση:** Βασ Σοφίας 80 Τ.Κ. 11528**Πληροφορίες:** Μαγδαληνή Ζαχαρή**Τηλέφωνο:** 2132162138**e-mail:** promith@hosp-alexandra.gr**Αθήνα: 19.12.2025****Αρ. Πρωτ: 24284****ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ:**

1. ΔΙΑΥΓΕΙΑ
2. ΚΗΜΔΗΣ
3. ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

Προς :**Κάθε ενδιαφερόμενο οικονομικό φορέα****ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ**

(Του άρθρου 118 του Ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει)
Αριθμ. φακέλου (105/25)

Το ΓΝΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ έχοντας υπόψη:

α. Τις διατάξεις του Ν. 4412/08.08.16 (Α'147) Δημόσιες συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (Προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

β. Την με Αριθμ. Πρωτ. 24812/18.12.2025 Απόφαση της Διοικήτριας του Γ.Ν. «ΕΛΕΝΑ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ – ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ» (6Γ3Λ4690ΩΜ-ΣΟΦ) (25REQ018219803).

γ. Την με Αριθμ. Πρωτ. 24150/18.12.2025 Αρ. Δέσμευσης 6767 (Ψ11Ε4690ΩΜ-ΗΥΨ) (25REQ018219848) Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης.

Προσκαλεί

Κάθε ενδιαφερόμενο οικονομικό φορέα για την υποβολή σφραγισμένης προσφοράς που αφορά στην προμήθεια τυριών, για την κάλυψη αναγκών δύο μηνών του Νοσοκομείου», προϋπολογισθείσας δαπάνης 11.045,00€ + ΦΠΑ. (CPV: 15542300-2 - Τυρί φέτα, 15544000-3 - Σκληρό τυρί, 15541000-2 - Επιτραπέζιο τυρί)

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Προϋπολογισθείσα δαπάνη (άνευ ΦΠΑ) έως του ποσού
1	Τυρί φέτα Π.Ο.Π.	Κιλά	500	3.750,00 €
2	Ημίσκληρο EDAM μπαστούνι	Κιλά	600	3.600,00 €
3	Σκληρό τυρί	Κιλά	150	975,00 €
4	Ημίσκληρο EMENTAL	κιλά	320	2.720,00 €

Η προμήθεια του ανωτέρω είδους θα είναι σύμφωνα με τις επισυναπτόμενες, στην παρούσα πρόσκληση, τεχνικές προδιαγραφές.

Κριτήριο κατακύρωσης θα είναι η συμφερότερη από οικονομική άποψη προσφορά, αποκλειστικά βάσει της τιμής (χαμηλότερη τιμή ανά είδος).

Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης για την ανωτέρω προμήθεια ανέρχεται στο ποσό των 11.045,00€ + ΦΠΑ (ή των 12.480,85 € € συμπ/νου του ΦΠΑ) σε βάρος του ΚΑΕ 1511 του Τακτικού προϋπολογισμού του Νοσοκομείου.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ

Η παρούσα πρόσκληση θα αναρτηθεί στη ΔΙΑΥΓΕΙΑ, στο ΚΗΜΔΗΣ και στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου: www.hosp-alexandra.gr στην διαδρομή: Ενημέρωση → Προκηρύξεις → Προμήθειες → απευθείας αναθέσεις κατόπιν έρευνας αγοράς (α/α 105/25).

Σημείωση: Οι ενδιαφερόμενοι μετά την παραλαβή της πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος από την ιστοσελίδα του Νοσοκομείου **θα πρέπει να ενημερώνουν το Γραφείο Προμηθειών στο email: promith@hosp-alexandra.gr** αναγράφοντας τον αριθμό της καθώς και τα στοιχεία της εταιρείας (επωνυμία, τηλέφωνα επικοινωνίας), για τυχόν διευκρινήσεις που μπορεί να προκύψουν.

ΤΟΠΟΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Τόπος υποβολής προσφορών	Ημερομηνίες υποβολής προσφορών		Ημερομηνία Αποσφράγισης προσφορών
	Έναρξη	Λήξη	
Στο Πρωτόκολλο του ΓΝΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ (Λούρου 4-2, Αθήνα Τ.Κ. 115 28) (κατά τις εργάσιμες ημέρες και ώρες)	Παρασκευή 19/12/2025	Τετάρτη 24/12/2025 και ώρα 10.00	Τετάρτη 24/12/2025 και ώρα 12.00 π.μ.

Παρακαλούμε, αφού λάβετε υπόψη τους όρους της Πρόσκλησης, να καταθέσετε σε σφραγισμένο φάκελο την προσφορά, στο πρωτόκολλο του Γ.Ν.Α ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ (Λούρου 4-2, Αθήνα Τ.Κ. 115 28) αναγράφοντας:

1. Στον τίτλο τη λέξη «ΠΡΟΣΦΟΡΑ»,
2. Την περιγραφή των αιτούμενων ειδών,
3. Τον πλήρη τίτλο της αρμόδιας υπηρεσίας που διενεργεί την πρόσκληση και τον αριθμό πρωτοκόλλου της παρούσας Πρόσκλησης,
4. Την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών,
5. Τα στοιχεία του αποστολέα,
6. Την ένδειξη σε εμφανές σημείο «ΠΡΟΣΟΧΗ ΝΑ ΜΗΝ ΑΝΟΙΧΤΕΙ»

Προσφορές που θα υποβάλλονται στην Υπηρεσία εκπρόθεσμα δεν θα λαμβάνονται υπόψη.

Ισχύς προσφορών: Ο χρόνος ισχύος των προσφορών είναι 180 ημερολογιακές ημέρες, προσμετρούμενες από την επομένη της ημέρας διενέργειας του διαγωνισμού.

Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο του παραπάνω αναφερόμενου απορρίπτεται ως απαράδεκτη

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟΥ ΦΑΚΕΛΟΥ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Υπεύθυνη δήλωση του προσφέροντος στην οποία θα δηλώνεται ότι:

- i. Μέχρι την ημέρα υποβολής της προσφοράς τους δεν συντρέχει για τους προσφέροντες λόγος αποκλεισμού από τους αναφερόμενους στα άρθρα 73 και 74 του Ν.4412/2016 για τους οποίους οι οικονομικοί φορείς αποκλείονται από την συμμετοχή τους σε διαγωνισμούς του δημοσίου.
- ii. Αποδέχεται τους όρους της παρούσας πρόσκλησης και η προσφορά του συντάχτηκε σύμφωνα με αυτούς.
- iii. Παραιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσης του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Υπηρεσίας για αναβολή, ματαίωση ή ακύρωση του διαγωνισμού.

- iv. Ο χρόνος ισχύος της προσφοράς είναι 180 ημερολογιακές ημέρες προσμετρούμενες από την επομένη της ημέρας διενέργειας του διαγωνισμού.

Τεχνική προσφορά: Όλα τα έγγραφα και τα δικαιολογητικά που τεκμηριώνουν την τεχνική επάρκεια του οικονομικού φορέα σύμφωνα με το Παράρτημα Α' της παρούσης. Οποιοδήποτε έγγραφο ή πιστοποιητικό ζητείται στις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσης.

Οικονομική προσφορά: Οι προσφορές θα αναγράφουν την τιμή χωρίς Φ.Π.Α. και με Φ.Π.Α. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β' της παρούσης)

Τον ανάδοχο βαρύνουν οι κρατήσεις υπέρ τρίτων και οι εισφορές που ισχύουν κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς, ανάλογα με το αντικείμενο της σύμβασης και την πηγή χρηματοδότησης. Προσφορές που ζητούν απαλλαγή τους από τις κρατήσεις, δεν γίνονται δεκτές.

Στην οικονομική προσφορά θα αναγράφεται υποχρεωτικά ο αντίστοιχος κωδικός είδους στο Παρατηρητήριο Τιμών του Υπουργείου Υγείας και η τρέχουσα τιμή (για τις περιπτώσεις που έχει εφαρμογή). Οικονομικές προσφορές που είναι ανώτερες από τις τιμές που καταγράφονται στο Παρατηρητήριο Τιμών της Επιτροπής Προμηθειών Υγείας κατά την καταληκτική ημερομηνία κατάθεσης προσφορών του διαγωνισμού, απορρίπτονται. (Ν. 3918/2011, άρθρο 13, - ΦΕΚ 31/τ.Α'/02.03.2011).

Στην περίπτωση ισότιμων προσφορών η αναθέτουσα αρχή επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν τις ισότιμες προσφορές.

Εναλλακτικές προσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται.

ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ

Ο τελικός ανάδοχος 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 θα πρέπει να προσκομίσει κατά την υπογραφή της σύμβασης τα παρακάτω δικαιολογητικά σύμφωνα με το άρθρο 80 του Ν.4412/2016.

α. Απόσπασμα ποινικού μητρώου. Που εκδίδεται έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του. Η υποχρέωση αφορά ιδίως: αα) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), τους διαχειριστές, ββ) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), τον Διευθύνοντα Σύμβουλο, καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, γγ) στις περιπτώσεις των συνεταιρισμών τα μέλη του Διοικητικού συμβουλίου

β. Φορολογική ενημερότητα. (Το παρόν πιστοποιητικό θα πρέπει να ισχύει κατά τον χρόνο υποβολής του)

γ. Ασφαλιστική ενημερότητα (άρθρο 80 παρ.2 του Ν.4412/2016) (Το παρόν πιστοποιητικό θα πρέπει να ισχύει κατά τον χρόνο υποβολής του)

δ. Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ ή το ισχύον καταστατικό της εταιρείας από όπου προκύπτουν τα μέλη και ο νόμιμος εκπρόσωπος της εταιρείας (Το παρόν πιστοποιητικό γίνεται αποδεκτό εφόσον έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν την υποβολή του)

Σε περίπτωση αδυναμίας προσκόμισης των ανωτέρω πιστοποιητικών εντός δέκα (10) ημερών από τη σχετική πρόσκληση ο υποψήφιος ανάδοχος αποκλείεται από τη διαδικασία και καλείται ο αμέσως επόμενος στην κατάταξη συμμετέχων.

Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα ματαίωσης /ακύρωσης της διαδικασίας σε οποιοδήποτε φάση αυτής.

ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Η κατακύρωση γίνεται με απόφαση της αναθέτουσας αρχής ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου Τμήματος. **Η ανακοίνωση της κατακύρωσης του διαγωνισμού γίνεται εγγράφως προς τον επιλεγέντα από την αναθέτουσα αρχή.**

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Εάν ο ανάδοχος δεν προσέλθει να υπογράψει το συμφωνητικό, μέσα στην προθεσμία που ορίζεται στην ειδική πρόσκληση, μπορεί να κηρυχθεί έκπτωτος και η Αναθέτουσα Αρχή καλεί τον προσφέροντα που υπέβαλε την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Ο χρόνος διάρκειας της παρούσας σύμβασης ορίζεται σε δύο (2) μήνες από την ανάρτησή της στο ΚΗΜΔΗΣ.

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΠΡΟΣΦΥΓΕΣ

Ενστάσεις – προσφυγές κατά της διαδικασία σύναψης συμβάσεων μέσω της παρούσης πρόσκλησης υποβάλλονται με την διαδικασία που προβλέπεται από τα άρθρα 127, 205 & 205Α του Ν. 4412/2016 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

1. Ο Ανάδοχος θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος υπεύθυνος για την τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό για την εκτέλεση των υποχρεώσεων της σύμβασης. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.
2. Ο Ανάδοχος υποχρεούται κατά την εκτέλεση της σύμβασης να τηρεί τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, οι οποίες έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το Εθνικό Δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του Ν. 4412/2016.

**Η ΔΙΟΙΚΗΤΡΙΑ
ΤΟΥ Γ.Ν. ΕΛΕΝΑ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ- ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ**

ΕΛΠΙΝΙΚΗ Α. ΤΑΒΙΑΝΑΤΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ – ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Όλα τα τυροκομικά προϊόντα να είναι πρώτης ποιότητας σύμφωνα με τα οριζόμενα, ανά είδος, στον Κ.Τ.& Π. Άρθρο 83 και σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.

Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης

Α. Η ωρίμανση των τυριών πρέπει (Άρθρο 83 § 1.4) να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των + 100C και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγραμετρική κατάσταση.Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού:

α) τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν για τουλάχιστον τρεις (3) μήνες στις παρακάτω συνθήκες,

β) τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον δύο (2) μήνες. Εξαιρούνται τα <<Λευκά τυριά άλμης>>, τα οποία είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα και επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε ημέρες (15) μετά την Παρασκευή τους (η εξαίρεση αυτή δεν αφορά τα Ελληνικά Παραδοσιακά τυριά).

Β. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών (Άρθρο 83 §1.5) μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση:

α) πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 0 0C έως + 10 0C και υγραμετρικής κατάστασης από 75 έως 85%, ανακυκλωμένο μέτριο ρεύμα αέρα,θερμοκρασίας 0 0C έως + 20 C και υγραμετρικής κατάστασης από 85 έως 95 %. Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.χ. μεταλλικά δοχεία, τα οποία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 0 0 C έως +2 0 C

Γ. Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα, θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π. και στις επιμέρους παραγράφους του άρθρου 83 Κεφάλαιο Γ (γενικές διατάξεις για τα τυριά από γάλα, με ωρίμανσης) 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,
- χώρα προέλευσης – παραγωγής του τυριού,
- έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά),
- ποσοστό άλατος,
- πρόσθετα, είτε έχουν προστεθεί στη μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού και με τις προϋποθέσεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 τα υ Κ.Τ. και επίσης με οδηγίες, όπου χρειάζονται, π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμυκίνη θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιο βάθος θα καθορίζει το τυρί.

Ήτοι:

α) Το προϊόν.

β) Την Προέλευση.

γ) Την επωνυμία και την έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

δ) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου.

ε) Την ημερομηνία παραγωγής και λήξεως.

στ) Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης, τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας.

Οι λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνη με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81 / 93, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

- 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 (Ε Κ) αριθ.1925 / 2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87 / 250 / ΕΟΚ της οδηγίας της Επιτροπής 90 / 496 / ΕΟΚ του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002 / 67 /ΕΚ και 2008 / 5 /ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608 / 2004 της Επιτροπής.

Η επικάλυψη των τυριών (Γ. Γενικές διατάξεις για τα τυριά § 2.β) μπορεί να είναι από κερί μελισσών, σκληρή παραφίνη ή άλλες ύλες που για να χρησιμοποιηθούν πρέπει να τύχουν έγκρισης του ΑΧΣ και κατά περίπτωση, του ΕΟΦ ή του ΚΕΣΥ.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι χρωματισμένη με τις χρωστικές του Παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων καθώς και με τις χρωστικές Ε180, Λιθορουμπίνη ΒΚ και Ε160 β Ανάττο, όπως αναφέρεται στο παράρτημα IV, του εν λόγω άρθρου και σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων αυτών.

Επιτρέπεται η επάλειψη, η εμβάπτιση ή ο ψεκασμός μόνο της επιφάνειας των σκληρών, των ημίσκληρων και ημιμαλακών τυριών με νатаμυκίνη ή πιμαρισίνη και με την προϋπόθεση ότι στο τυρί που διατίθεται στην κατανάλωση:

1. Θα διαπιστώνεται απουσία νатаμυκίνης σε βάθος 5 mm.
2. Το κατάλοιπο της νатаμυκίνης δεν θα υπερβαίνει το 1 mg / dm² επιφάνειας..

Η συσκευασία να είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.Π..

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

CPV

- | | |
|----------------|------------------|
| 1. 15542300-2 | ΦΕΤΑ (ΠΟΠ) |
| 3. 15544000 -3 | ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ |
| 5. 15541000-2 | ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΤΥΡΙ |

1. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΥΡΙΟΥ ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π)

Το τυρί ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π), να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ('Αρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2α) και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Η ονομασία <<ΦΕΤΑ>> (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) ΦΕΤΑ(FETA) Απόφαση 313025 / 11.1.94 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8 / Β / 11.1.94, 101 / Β / 16.2.94, για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται παρά κάτω, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της <<ΦΕΤΑΣ>> (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου, όπως αυτό ορίζεται στην υπ.' Αριθμό Υπουργική Απόφαση 313025, ΦΕΚ 8, Τεύχος Β'.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την Παρασκευή <<ΦΕΤΑΣ>> (FETA) σύμφωνα με το Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2α) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- α) Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.
- β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος.
- γ) Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5.
- δ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.
- ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτροφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της << ΦΕΤΑΣ>> (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της εν λόγω περιοχής.

στ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

ζ) Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες.

η) Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο.

θ) Το γάλα πρέπει να χαρακτηρίζεται από απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

Απαγορεύεται η παρασκευή <<ΦΕΤΑΣ>> (FETA) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των ανωτέρω καθοριζομένων.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή <<ΦΕΤΑΣ>> (FETA) γάλα απαγορεύεται η συμπίκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών και συντηρητικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή <<ΦΕΤΑΣ>> (FETA) προστίθενται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο, μέχρι 20gr / 100 Kgr γάλακτος.

Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικούς υποδοχείς (καλούπια) για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση.

Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό Αλάτισμα με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα η οποία θα συμβάλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της <<ΦΕΤΑΣ>> (FETA). Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς, προστίθεται άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 180 C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%. Η ωρίμανση της <<ΦΕΤΑΣ>> (FETA) να γίνεται σε δυο στάδια: Το πρώτο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται και διαρκεί μέχρι 15 ημέρες. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές Εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν σταθερή θερμοκρασία 2-4 0 C και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της <<ΦΕΤΑΣ>> (FETA) κατά τα ανωτέρω δυο στάδια διαρκεί τουλάχιστον δυο μήνες. Η ωρίμανση της <<ΦΕΤΑΣ>> (FETA) γίνεται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρθηκαν.

Η <<ΦΕΤΑ>> (FETA) να διατίθεται συσκευασμένη σε κατάλληλα Μεταλλικά δοχεία των 15Kgr και εντός άλμης όπως ορίζονται στο Άρθρο 3 παράγραφος 4 και 5 της Υπουργικής Απόφασης 313025 ΦΕΚ 8 Τεύχος Β.

Η παραδιδόμενη ΦΕΤΑ να έχει:

Α ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

(Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2 α Άρθρο 4)

1. Λίπος επί ξηρού 43% κατ' ελάχιστον.
2. Υγρασία 56% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 3% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 4.25- 4.5% pH.
5. Χρώμα καθαρό λευκό.
6. Υφή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
7. Εμφάνιση μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές Κατανεμημένες σε όλη την μάζα.
8. Γεύση ευχάριστη, λιπόλυσης ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
9. Σχήμα ορθογώνια παραλληλεπίπεδα.
10. Συνεκτικότητα μαλακό τυρί που κόβεται σε λείες φέτες.
11. Οπές: Καθόλου ή λίγες - Κατανομή: Σε όλη τη μάζα Σχήμα οπής: Ακανόνιστο.

Β ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ε Κ 178 /2002, 852/2004, 853 /2004, 854 /2004 και Κανονισμοί 2073 /2005 και 1441 / 2007

- | | |
|---------------------------|-------|
| 1. Κολοβακτηροειδή | < 100 |
| 2. Escherichia coli | < 10 |
| 3. Salmonella spp | 0 |
| 4. Listeria monocytogenes | 0 |
| 5. Staphylococcus aureus | < 100 |

Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

(Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2α Άρθρο 5)

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, Από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) <<ΦΕΤΑ>> (FETA).
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- γ) Τυρί.
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου.
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής Παράδειγμα (ΦΕ- 1650 -20 /12 / 94).Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό <<ΦΕΤΑΣ>> (FETA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ' αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της <<ΦΕΤΑΣ>> (FETA).

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Το σκληρό τυρί, (κεφάλι 8 Kgr περίπου) να είναι πρώτης (Α') ποιότητα όπως αυτό ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Άρθρο 83 Ενότητα Α § 1.7 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα,απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων οι καλλιέργειες βακτηρίων, η ωρίμανση δε να έχει γίνει στους 12-14ο C με σχετική υγρασία 85-90% και για (3) τουλάχιστον μήνες.

Το παραδιδόμενο σκληρό τυρί να έχει:

A. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον.
2. Υγρασία 38% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5. 3. 5. 5% pH.
5. Χρώμα υποκίτρινο.
6. Υφή σκληρής συμπαγής.
7. Εμφάνιση συνεκτική.
8. Γεύση αλμυρή πικάντικη.
9. Σχήμα κυλινδρικό.

B. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ε.Κ 178 / 2002, 852 / 2004, 853 / 2004, 854 /2004 και Κανονισμοί 2073 / 2005 και 1441 / 2007

- | | |
|---------------------------|---------|
| 1. Κολοβακτηροειδή | - |
| 2. Escherichia coli | - |
| 3. Salmonella spp | Απουσία |
| 4. Listeria monocytogenes | Απουσία |
| 5. Staphylococcus aureus | - |

Γ. ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. Το προϊόν.
2. Η ονομασία προέλευσης.
3. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
4. Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξεως.
5. Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας.
6. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Ημίσκληρο τυρί τύπου EDAM Κ ΕΜΕΝΤΑΛ των 3Kgr περίπου, να είναι πρώτης (Α ') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση και να προέρχεται από ωρίμανση του πηγματος, μετά την απαλλαγή του από το τυρόγαλο, με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων, η ωρίμανση δε να έχει συμπληρώσει τους τρεις (3) τουλάχιστον μήνες και να έχει γίνει σε χώρους και συνθήκες τέτοιες που να χαρακτηρίζουν το είδος.

Το παραδιδόμενο Ημισκληρο τυρί να έχει:

Α.ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον.
2. Υγρασία 45% το μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5, 1% - 5,4% pH
5. Σχήμα παραλληλεπίπεδο.
6. Υφή συνεκτική, άνευ οπών, επικαλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες ύλες για τρόφιμα.
7. Συνεκτικότητα :Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
8. Εμφάνιση: Λεπτή.
9. Χρώμα Λευκοκίτρινο (αποκλειομένων των κίτρινων τυριών).
10. Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές).
11. Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

Β.ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ε.Κ 178 /2002, 852 /2004, 853 /2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007

1. Κολοβακτηροειδή	< 100
2. Esherichia coli	< 10
3. Salmonella spp	0
4. Listeria monocytogenes	0
5. Staphylococcus aureus	< 100

Γ. ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

- Το προϊόν.
- Η προέλευση.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξεως.
- Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ. 4 του Π.Δ. 81 / 93.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την Κ.Υ.Α, Αριθμ. 155523 / 2006. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852 /2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178 /2002, 852 /2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/ 41/ ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων {ΚΥΑ 487 / 2000 ΦΕΚ1219β/ 4.10.2000}} σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή-παρασκευή-επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

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.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι Παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1ον Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - Παρασκευή των προϊόντων.

2ον Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση που κατακυρωθεί σε αυτόν ο διαγωνισμός.

3ον Η μεταφορά {Κ.Υ.Α. 487 /04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)} θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν. Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να Προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των 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 μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΣΥΜΒΑΣΕΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο

ΤΙΜΗ

Η τιμή θα είναι σταθερή σε ευρώ για όλη την διάρκεια της σύμβασης χωρίς Φ.Π.Α. και θα αναγράφεται ολογράφως και αριθμητικώς στην προσφορά. Η κατακύρωση των ειδών θα γίνει στον μειοδότη ανά είδος.

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ-ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Το Νοσοκομείο πρέπει να παραδίδει εγγράφως στον προμηθευτή παραγγελία 2 ημέρες πριν την παράδοση.. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερεί να παραδώσει τα είδη η παραλείπει ορισμένα απ'αυτά η παραδίδει μικρότερες ποσότητες των παραγγελθέντων τότε το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο εις βάρος του προμηθευτή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2ο

ΜΕΤΑΦΟΡΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ

Α. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τριμελή επιτροπή η οποία θα ορίζεται από το Νοσοκομείο

Β. Τα μέλη της Επιτροπής θα πρέπει να είναι μόνιμοι υπάλληλοι το δε ένα από αυτά θα πρέπει να είναι γιατρός και ένα από τα υπόλοιπα Τεχνολόγος Τροφίμων ή Επόπτης Υγείας.

Γ. Σε περίπτωση που δεν είναι δυνατή τέτοια συγκρότηση τότε ο Δ/ντής την συγκροτεί κατά την κρίση του.

Δ. Αντικείμενα της Επιτροπής Παραλαβής είναι :

1. Έλεγχος της καθαριότητας και τακτικής απολύμανσης των μεταφορικών μέσων που χρησιμοποιεί για τα είδη του ο προμηθευτής
2. Έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας από τον προμηθευτή
3. Έλεγχος των μακροσκοπικών χαρακτηριστικών του είδους, οσμή γεύση, όψη κ.λ.π.
4. Λήψη δειγμάτων κατά την κρίση της από Χημικό, Μικροβιολογικό κ.λ.π. έλεγχο, συντάσσοντας πρωτόκολλο δειγματοληψίας στο οποίο υποχρεωτικά θα αναφέρονται τα οριζόμενα στο άρθρο 14 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (είδος, ποιότητα, ποσότητα, παραγωγός ή συσκευαστής ή εισαγωγέας, προμηθευτής και κάθε άλλη πληροφορία για την αυθεντικότητα του δείγματος και την ταυτότητα του προϊόντος.
5. Έλεγχος της ποιότητας, με προσδιορισμό των χαρακτηριστικών στοιχείων αυτής της κατηγορίας, της προέλευσης καθώς και κάθε χαρακτηριστικού γνωρίσματος των παραδιδόμενων από τον προμηθευτή ειδών
6. Η διαπίστωση παράβασης ή η απόρριψη των προσκομισθέντων ειδών με σύνταξη αντιστοίχων πρακτικών παράβασης ή απόρριψης τα οποία θα αποστέλλονται στην Υπηρεσία μας και στον προμηθευτή και θα περιλαμβάνουν τα κατωτέρω στοιχεία :

Α) Ημερομηνία παραγγελίας

Β) Ποσότητα

Γ) Είδος

Δ) Πλήρης αιτιολογία του λόγου απόρριψης

Ε) Αν δημιουργήθηκε πρόβλημα στο Νοσοκομείο

ΣΤ) Εάν η παράβαση έχει γίνει και στο παρελθόν

Ζ) Να υπάρχει η υπογραφή του προμηθευτή ή εκπροσώπου του και τυχόν παρατηρήσεις αυτού, και σε περίπτωση άρνησης του να αναγράφεται ότι αρνήθηκε να υπογράψει

Η) Αν αντικαταστάθηκε το είδος στην ταχθείσα προθεσμία

Ε. Τηρούμενη διαδικασία σε περίπτωση που το παραδιδόμενο είδος κρίνεται ότι δεν πληρεί τους όρους της σύμβασης :

α) Σε περίπτωση που η επιτροπή αρνείται ομόφωνα ή κατά πλειοψηφία την παραλαβή των ειδών γιατί κρίνει ότι μπορεί να είναι ακατάλληλα προς βρώση (ουσιώδεις, μακροσκοπικές αλλοιώσεις, παρουσία εντόμων ή ξένων σωμάτων) ή ακατάλληλα για κατανάλωση (σήμανση, ενδείξεις κ.λ.π.), να μην τα επιστρέφουν αλλά να καλούν αρμόδιο Γεωπόνο – Κτηνίατρο – Χημικό της Νομαρχίας Αθηνών, ανάλογα με το είδος και σε περίπτωση που δεν μπορέσει να παρευρεθεί ο αρμόδιος Υπάλληλος να παραλαμβάνονται με επιφύλαξη προκειμένου να εξετασθούν την επόμενη ημέρα.

α 1. Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος γίνεται αμέσως, τότε αν μεν είναι θετική, ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, η δε Επιτροπή να συντάξει πρακτικό παράβασης για την επιβολή των προβλεπόμενων κυρώσεων, αν δε είναι αρνητική, τότε το Ίδρυμα υποχρεούται να παραλάβει τα είδη.

α 2. Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος δεν γίνεται αμέσως, τότε ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως, διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, όταν δε εκδοθεί το αποτέλεσμα, αν μεν είναι θετικό θα επιβληθούν οι προβλεπόμενες κυρώσεις, αν δε είναι αρνητικό, ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

α 3. Σημειώνεται, ότι στην περίπτωση της απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας. Δηλαδή μπορεί να κληθεί ο Διευθυντής ή ο νόμιμος αναπληρωτής του στο Νοσοκομείο, Ίδρυμα κ.λ.π. για την επίλυση της διαφοράς.

α 4. Αν ο Διευθυντής συμφωνήσει με την κατά πλειοψηφία απόρριψη των ειδών τότε ισχύουν τα ανωτέρω αναφερόμενα. Αν όμως ο Διευθυντής ή ο νόμιμος αναπληρωτής του δεν συμφωνήσουν με την απόρριψη της παραλαβής των ειδών τότε τα είδη παραλαμβάνονται κανονικά και ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

α 5. Ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα σε περίπτωση απόρριψης των ειδών για λόγους ποιότητας, να ζητήσει δειγματοληψία οπότε εφαρμόζεται η προαναφερθείσα διαδικασία.

β. Σε περίπτωση που η επιτροπή αρνείται ομόφωνα ή κατά πλειοψηφία την παραλαβή των ειδών γιατί κρίνει ότι είναι ακατάλληλα για την χρήση που προορίζονται τότε ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως, διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, η δε επιτροπή να συντάξει πρακτικό παράβασης για την επιβολή των προβλεπόμενων κυρώσεων.

β 1. Σημειώνεται ότι στην περίπτωση απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία, ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας, οπότε εφαρμόζονται οι α3, α4 περί διαιτησίας

ΣΤ. Σε περίπτωση προσκόμισης ειδών τα οποία στερούνται ενδείξεων στην ελληνική γλώσσα, δεν θα παραλαμβάνονται από την επιτροπή και θα συντάσσεται πρακτικό παράβασης.

Ζ. Τα είδη θα παραδίδονται από τον προμηθευτή ή τον εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο του, ο οποίος θα πρέπει να είναι ενήλικος και εγγράμματος ώστε να μπορεί να υπογράψει τα σχετικά έγγραφα.

Η. Στο πρωτόκολλο παραλαβής θα αναγράφονται αναλυτικά το είδος, η ποσότητα, ο χαρακτηρισμός της ποιότητας, κατηγορίας, ο τόπος προέλευσης καθώς και κάθε άλλο διακριτικό γνώρισμα του χορηγούμενου προϊόντος και θα υπογράφεται από τον προμηθευτή.

Θ. Το πρακτικό παράβασης ή απόρριψης θα περιλαμβάνει τα στοιχεία που αναφέρονται και στο πρωτόκολλο παραλαβής όπως επίσης και την διαπιστωθείσα παράβαση.

Ι. Ο προμηθευτής θα υπογράφει το ανωτέρω πρακτικό και θα σημειώνει τις τυχόν παρατηρήσεις του.

Κ. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του αρνείται να υπογράψει στ' ανωτέρω πρακτικά η Επιτροπή Παραλαβής υποχρεούται να το σημειώσει.

Λ. Ο προμηθευτής υποχρεούται να δίδει στην Επιτροπή Παραλαβής κάθε πληροφορία σχετική με το χορηγούμενο είδος.

Μ. Σε περίπτωση που θα καθυστερήσει ο προμηθευτής τα είδη ή παραλείψει να πάει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν ή δεν τα φέρει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την Επιτροπή Παραλαβής και μη αντικατάστασης τους στην ταχθείσα προθεσμία, τότε το Ίδρυμα μπορεί να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο, αφού προηγηθεί έρευνα αγοράς για τις τιμές και ποιότητα των ειδών (π.χ. Δελτίο Πιστοποίησης Τιμών του Τμήματος Προστασίας Καταναλωτή της Δ/σης Εμπορίου της Νομαρχίας Αθηνών) οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελευθέρου εμπορίου αγοράς καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη, που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον προμηθευτή και καταλογίζονται σε βάρος του.

ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ – ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ

- Α. Οι έλεγχοι διακρίνονται σε :
1. Μακροσκοπικούς
 2. Εργαστηριακούς

Οι εργαστηριακοί έλεγχοι περιλαμβάνουν :

1. Τον Χημικό
2. Τον μικροβιολογικό
3. Τον Παρασιτολογικό
4. Τον Τοξικολογικό

Β. Οι ανωτέρω έλεγχοι διενεργούνται από τις κατά τόπους αρμόδιες χημικές κ.λ.π., κτηνιατρικές κ.λ.π. υπηρεσίες, από τις αρμόδιες επιτροπές παραλαβής, οι οποίες σε κάθε παραλαβή διενεργούν και τον μακροσκοπικό έλεγχο

Όσο για τον εργαστηριακό, δηλαδή την λήψη δειγμάτων και την αποστολή τους στα αρμόδια εργαστήρια τον διενεργούν όποτε τον θεωρούν σκόπιμη η οπωσδήποτε σε περίπτωση αμφιβολίας για την ποιότητα ή την προέλευση. Και στις δύο περιπτώσεις διενέργειας εργαστηριακού ελέγχου οι Ε.Π. ή στέλνουν απευθείας τα δείγματα στα αρμόδια εργαστήρια ή καλούν τις αρμόδιες Υπηρεσίες οι οποίες

ελέγχουν του προμηθευτή η εξουσιοδοτημένου μακροσκοπικά το είδος και προβαίνουν στην λήψη δείγματος κι εργαστηριακό έλεγχο εφόσον το κρίνουν αναγκαίο.

Γ. Όταν διενεργείται δειγματοληψία,ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, είναι απαραίτητη η παρουσία εκπροσώπου αυτού,ο οποίος θα υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο δειγματοληψίας.Σε περίπτωση που ο προμηθευτής η ο εκπρόσωπος του αρνείται να υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο δειγματοληψίας,η επιτροπή σημειώνει στο πρωτόκολλο ότι « ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του αρνήθηκε να υπογράψει» και διενεργεί κανονικά την δειγματοληψία.

Δ.Γενικότερα, κατά την διενέργεια δειγματοληψίας πρέπει να τηρούνται οι όροι που καθορίζονται στα «Περί δειγματοληψίας» άρθρα του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών η σε περίπτωση μικροβιολογικού η τοξικολογικού ελέγχου τα οριζόμενα στις ισχύουσες Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Διατάξεις.Σημειώνεται ότι εάν ζητηθεί παραδίδεται και στον προμηθευτή όμοιο δείγμα, επίσημα σφραγισμένο το οποίο θα καταχωρείται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

Ε. Σε περίπτωση μη κανονικού δείγματος η παραπομπή στον Εισαγγελέα θα γίνεται από την Δειγματίζουσα Υπηρεσία

Ζ. Εάν κατά τον έλεγχο των δειγμάτων διαπιστωθεί ότι το δείγμα είναι μη κανονικό-νοθευμένο, τότε η δαπάνη του ελέγχου βαρύνει τον προμηθευτή..

Σε περίπτωση ποιοτικής εκτροπής το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα επιβολής ποινικής ρήτηρας μέχρι του ποσού των 3000 €. Όταν ο προμηθευτής υποπέσει σε παράπτωμα για 3 φορές κηρύσσεται έκπτωτος από το νοσοκομείο.

ΚΥΡΩΣΕΙΣ

Σε περίπτωση που από ανάγκη παραληφθεί από το Ίδρυμα ένα είδος ποιοτικά εκτρεπόμενο το Νοσοκομείο μπορεί μετά από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου να καθορίσει εκπτώσεις επί της τιμής και πέραν τούτου να επιβάλει και ποινή.

Σε περίπτωση που θα καθυστερήσει ο προμηθευτής να φέρει τα είδη στο Νοσοκομείο η παραλείψει να φέρει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν η δεν τα φέρει καθόλου,η σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την επιτροπή παραλαβής και μη αντικατάστασής στην ταχθείσα προθεσμία, τότε το Ίδρυμα μπορεί να αγοράσει αυτά η αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο αφού προηγηθεί έρευνα αγοράς για τις τιμές και την ποιότητα των ειδών (π.χ. Δελτίο Πιστοποίησης Τιμών του Τμήματος Προστασίας Καταναλωτή της Διεύθυνσης Εμπορίου της Νομαρχίας Αθηνών.) οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελεύθερου εμπορίου αγοράς,καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη, που θα προκύψει από τη αιτία αυτή,βαρύνουν τον προμηθευτή και καταλογίζονται σε βάρος του μετά από απόφαση του Συμβουλίου Διοίκησης.

Το Διοικητικό Συμβούλιο για κάθε γενική παράβαση των όρων της σύμβασης από τον προμηθευτή,μετά από γνωμοδότηση της υπηρεσίας επιβάλει τα προβλεπόμενες κυρώσεις από τον Ν.4412/16 δηλαδή σύσταση,πρόστιμο, κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής,κήρυξη εκπτώτου από την σύμβαση.

Τα ανωτέρω διοικητικά μέτρα, κυρώσεις είναι ανεξάρτητα των τυχόν ποινικών κυρώσεων, που μπορούν να επιβληθούν από τα Δικαστήρια.

Τα πρόστιμα,οι καταλογισμοί και κάθε άλλη απαίτηση του Νοσοκομείου κατά του προμηθευτή, θα κρατούνται, μετά από απόφαση του Συμβουλίου Διοίκησης,από τα ποσά που έχει να πάρει ο προμηθευτής,η από την κατατεθειμένη εγγύηση καλής εκτέλεσης η θα βεβαιούνται σα Δημόσιο έσοδο και θα εισπράττεται σύμφωνα με τις διατάξεις περί Δημοσίων Εσόδων.