

ΠΟΛΕΜΙΚΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑ 251 ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ



ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ ΠΡΟΧΕΙΡΟΥ ΜΕΙΟΔΟΤΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ 251ΓΝΑ

υπ' αριθμ. 35/2015

«ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΤΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ ΤΟΥ 251 ΓΝΑ»

«ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ»

ΠΡΟΣ: 251 ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Φ.831/ΑΔ.819/6787
ΚΟΙΝ: Σ.1439
Τηλεφ. 210 7464102-4105
Αθήνα, Απριλίου 2015

ΘΕΜΑ: Διακήρυξη Πρόχειρου Μειοδοτικού Διαγωνισμού υπ' αριθμ. 35/2015
Ανάδειξης Αναδόχου για την Εκμετάλλευση των Κυλικείων του 251 ΓΝΑ

ΣΧΕΤ.: α. Φ.800/ΑΔ.739/Σ.739/08 Απριλίου 2015/251ΓΝΑ/ΔΟΥ/Τμ.Προμ.
β. ΣΗΜΑ Ο160723Ζ APR 15/ΔΑΥ/Γ2

1. Έχοντας υπόψη:

α. Τις διατάξεις, όπως ισχύουν :

(1). Του Ν.Δ. 721/70 περί «Οικονομικής Μερίμνης και Λογιστικού των Ενόπλων Δυνάμεων».

(2). Του Ν.2286/95 περί «Περί Προμηθειών του Δημοσίου Τομέα και Ρυθμίσεων συναφών θεμάτων».

(3). Του Ν.2690/99 «Κύρωση του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και άλλες διατάξεις», όπως τροποποιήθηκε με τον Ν.4024/11 και τον Ν.4250/14.

(4). Του Π.Δ. 118/07 περί «Κανονισμού Προμηθειών του Δημοσίου», όπως συμπληρώθηκε με τις διατάξεις του Ν.4038/12 και του Ν.4250/14.

(5). Του Ν.3861/2010 «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο “Πρόγραμμα Διαύγεια” και άλλες διατάξεις», όπως τροποποιήθηκε με τις διατάξεις του Ν.4210/13.

(6). Του Ν.3871/10 (ΦΕΚ Α' 141/17-8-2010) «Δημοσιονομική Διαχείριση και Ευθύνη».

(7). Του ΠΔ 113/10 «Ανάληψη Υποχρεώσεων από τους διατάκτες».

(8). Του Ν.4013/11 «Σύσταση Ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

(9). Του Ν.4038/12 (ΦΕΚ Α' 14/2-2-2012) «Επείγουσες ρυθμίσεις που αφορούν την εφαρμογή του μεσοπρόθεσμου πλαισίου δημοσιονομικής στρατηγικής 2012-2015».

(10). Του Ν.4152/13 «Επείγοντα Μέτρα Εφαρμογής των Νόμων 4046/12, 4093/12 και 4127/13» και ειδικότερα επί της παραγράφου Ζ' «Προσαρμογή της Ελληνικής Νομοθεσίας στην οδηγία 2011/7 της 16^{ης} Φεβρουαρίου 2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές».

(11). Του Ν. 4172/2013, άρθρο 64 παρ. 2 (Συντελεστές παρακράτησης φόρου), όπως τροποποιήθηκε με τον Ν.4254/14.

(12). Τις διατάξεις του Ν. 4235/2014 (ΦΕΚ 32/Α'/11-02-2014) «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

(13). Τις διατάξεις του Ν. 4250/2014 (ΦΕΚ 74/Α'/26-03-2014) «Διοικητικές Απλουστεύσεις – Καταργήσεις, Συγχωνεύσεις Νομικών Προσώπων και Υπηρεσιών του Δημοσίου Τομέα – Τροποποίηση Διατάξεων του ΠΔ 318/1992 (Α' 161) και λοιπές ρυθμίσεις» και ειδικότερα του άρθρου 3 περί «Απλούστευσης διαδικασιών προμηθειών Δημοσίου».

(14). Τις διατάξεις του Ν. 4270/2014 «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της οδηγίας 2011/85ΕΕ) – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις» (αντικατέστησε τις διατάξεις του Ν. 2362/1995), όπως τροποποιήθηκε με το Ν.4281/14 και ισχύει.

(15). Του Ν.4281/14 «Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της Ελληνικής Οικονομίας, οργανωτικά θέματα Υπουργείου Οικονομικών και άλλες διατάξεις» άρθρο 157 «Εγγυήσεις».

β. Τις κάτωθι αποφάσεις - κανονισμούς:

(1). Τη Φ.800/3/710114/Σ.32 Απόφαση κ.ΥΠΕΘΑ (ΦΕΚ 131 Β' 7-2-2003) περί «Καθορισμού Κόστους Χημικών Αναλύσεων που πραγματοποιούνται στο Χημείο Στρατού, Ναυτικού, Αεροπορίας και δεν εκτελούνται στο Γενικό Χημείο του Κράτους».

(2). Την υπ' αριθ. Π1/4232/22-9-2007 Απόφαση του Υπουργείου Ανάπτυξης, με την οποία δίνονται οδηγίες για την εφαρμογή του ΚΠΔ (ΠΔ 118/07).

(3). Την υπ' αριθμ. Φ.800/133/134893/19-11-07 Απόφαση ΥΠΕΘΑ (ΦΕΚ 2300Β'/03-12-07) «Περί μεταβίβασης Οικονομικής Εξουσίας των Υφυπουργών Εθνικής Άμυνας σε Κεντρικά και Περιφερειακά όργανα της Διοικήσεως των Ε.Δ. και σε Προϊσταμένους των Υπηρεσιών που εξαρτώνται από αυτές».

(4). Την υπ' αριθμ. 35130/739/2010 Υπουργική Απόφαση, με την οποία καθορίζεται ότι τα όρια για τη σύναψη δημοσίων συμβάσεων που αφορούν προμήθεια προϊόντων, παροχή υπηρεσιών ή εκτέλεση έργων με συνοπτική

διαδικασία (πρόχειρο διαγωνισμό) είναι για δαπάνες από 20.000,01 € (χωρίς ΦΠΑ) μέχρι 60.000,00 € (χωρίς ΦΠΑ).

(5). Τους ορισμούς των άρθρων 2 και 3 του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002 και τους ορισμούς του άρθρου 2 του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004.

(6). Τα εγχειρίδια «Περί Προμηθειών – Προπληρωμών ΠΑ» ΕΠΑ Δ – 12/85 και «Περί Εντεταγμένων Εκμεταλλεύσεων Εξυπηρέτησης Προσωπικού ΠΑ» ΕΠΑ Δ – 15/84.

(7). Την υπ' αριθμ. Φ.831/ΑΔ.878863/Σ.823/04 Ιουν. 2014/ΓΕΑ/Δ6/4β διαταγή, με την οποία καθορίστηκαν οι διαδικασίες διενέργειας πρόχειρων μειοδοτικών διαγωνισμών μη στρατιωτικού εξοπλισμού.

(6). Το ανωτέρω (β) σχετικό, σύμφωνα με το οποίο η Διοίκηση συμφωνεί με τις εισηγήσεις του 251ΓΝΑ, οι οποίες διατυπώθηκαν στο ανωτέρω (α) σχετικό μήνυμα τηλεομοιοτυπίας, που αφορούν στη διενέργεια πρόχειρου μειοδοτικού διαγωνισμού ανάδειξης αναδόχου εκμετάλλευσης των δύο (2) κυλικείων του Νοσοκομείου (Κεντρικό κτίριο, στο χώρο που λειτουργεί σήμερα το εστιατόριο και στο Κ.Α.Ι) με τιμή ενοικίου ποσού τριών χιλιάδων πεντακοσίων ευρώ (3.500,00 €) ανά μήνα, για έξι (6) μήνες με δυνατότητα ανανέωσης τρεις (3) συν τρεις (3) μήνες και κριτήριο κατακύρωσης τη χαμηλότερη τιμή, η οποία θα προκύψει από το υψηλότερο ποσοστό έκπτωσης (%) ενιαίας για όλα τα είδη των κυλικείων, καθώς και την περίληψη στους όρους της διακήρυξης της δυνατότητας διακοπής της υπογραφείσας σύμβασης, με προειδοποίηση ενός (1) μήνα, σε περίπτωση ανάδειξης αναδόχου στο διαγωνισμό, που διενεργείται από την ΥΠ/ΠΑ.

Π Ρ Ο Κ Η Ρ Υ Σ Σ Ο Υ Μ Ε

2. Πρόχειρο Μειοδοτικό Διαγωνισμό, σε ευρώ (€), με έγγραφες ενσφράγιστες προσφορές και **με κριτήριο κατακύρωσης τη χαμηλότερη τιμή, η οποία θα προκύψει από το υψηλότερο ποσοστό (%) έκπτωσης ενιαίας για όλα τα είδη των κυλικείων, που θα δοθεί επί των τιμών των ειδών (βασικών - υποχρεωτικών) του Παραρτήματος <<Γ>> της παρούσας διακήρυξης, για τη μίσθωση / εκμετάλλευση των κυλικείων του 251ΓΝΑ, βάσει μηνιαίου μισθώματος και τη σύναψη σύμβασης διάρκειας έξι (6) μηνών, με δικαίωμα ανανέωσης για τρεις (3) συν τρεις (3) επιπλέον μήνες.**

3. Το μηνιαίο μίσθωμα εκμετάλλευσης των κυλικείων του 251ΓΝΑ ορίζεται στο ποσό των τριών χιλιάδων πεντακοσίων ευρώ (3.500,00 €).

4. Ο πρόχειρος μειοδοτικός διαγωνισμός θα διενεργηθεί **την 6^η Μαΐου 2015 ημέρα Τετάρτη και ώρα 09:00 π.μ. στο Γραφείο Προμηθειών του 251ΓΝΑ.**

5. Οι ενδιαφερόμενοι που επιθυμούν να λάβουν μέρος στο διαγωνισμό μπορούν να υποβάλουν του φακέλους προσφοράς τους, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρούσα διακήρυξη με τους εξής τρόπους:

α. Την αποστολή τους στη Διεύθυνση Π. Κανελλοπούλου 3 – Αθήνα – ΤΚ. 11525 (Κεντρική Γραμματεία του 251ΓΝΑ) ταχυδρομικά, με

συστημένη επιστολή ή courier ή με οποιονδήποτε άλλο τρόπο, με την απαραίτητη, όμως, προϋπόθεση ότι αυτές περιέρχονται στην Υπηρεσία **μέχρι την 5^η Μαΐου 2015 ημέρα Τρίτη και ώρα 14:00 μ.μ.** Στην περίπτωση της ταχυδρομικής αποστολής, η Υπηρεσία ουδεμία ευθύνη φέρει για το χρόνο και το περιεχόμενο των φακέλων προσφοράς που θα αποσταλούν.

β. Την κατάθεση τους ιδιοχείρως, είτε αυτοπροσώπως, είτε με ειδικά προς τούτο εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο, στην Επιτροπή διενέργειας του διαγωνισμού την ημερομηνία και ώρα διενέργειάς του.

6. Προσφορές που υποβάλλονται ή περιέρχονται με οποιοδήποτε άλλο τρόπο στην Υπηρεσία μετά την παραπάνω ημερομηνία και ώρα, θεωρούνται εκπρόθεσμες και επιστρέφονται χωρίς να αποσφραγιστούν.

7. Η αποσφράγιση των προσφορών θα γίνει δημόσια, από το αρμόδιο συλλογικό όργανο της Υπηρεσίας, ήτοι την επιτροπή διενέργειας και αξιολόγησης των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού.

8. Κατά τη διενέργεια του διαγωνισμού δικαιούνται να παρίστανται οι προσφέροντες ή οι εξουσιοδοτημένοι εκπρόσωποί τους, **εφόσον διαθέτουν το σχετικό παραστατικό εκπροσώπησης (άρθρο 6 παρ. 1 περ. β ΠΔ 118/07).**

9. Προσφορά που είναι αόριστη και ανεπίδεκτη εκτίμησης ή είναι υπό αίρεση, απορρίπτεται ως απαράδεκτη, μετά από προηγούμενη, αιτιολογημένη γνωμοδότηση της Επιτροπής του Διαγωνισμού. Ως απαράδεκτες απορρίπτονται επίσης οι προσφορές που παρουσιάζουν ουσιώδεις αποκλίσεις από τις τεχνικές προδιαγραφές της Υπηρεσίας. Η διαπίστωση για τη συμφωνία ή ασυμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές που ορίζονται στην παρούσα διακήρυξη, γίνεται μετά από αιτιολογημένη εισήγηση της Επιτροπής του Διαγωνισμού και την έκδοση σχετικής απόφασης από το 251ΓΝΑ.

10. Οι τιμές της οικονομικής προσφοράς είναι δεσμευτικές για τον εκάστοτε μειοδότη μέχρι τη λήξη της σύμβασης που θα υπογραφεί.

11. Σύμφωνα με το άρθρο 10 παρ.1 εδ. β' του Π.Δ 118/2007 (Κανονισμός Προμηθειών του Δημοσίου), εφόσον από τους ενδιαφερόμενους ζητηθούν εγκαίρως τα σχετικά με τον προκηρυσσόμενο διαγωνισμό έγγραφα, αυτά παραδίδονται ή αποστέλλονται σ' αυτούς μέσα σε έξι (6) εργάσιμες μέρες από τη λήψη της σχετικής αίτησης. Σε περίπτωση επείγοντος, η προθεσμία αυτή μπορεί να συντμηθεί σε τέσσερις (4) ημέρες.

12. Σύμφωνα με το άρθρο 10 παρ.1 εδ. γ' του Π.Δ 118/2007, σε περίπτωση που ζητηθούν από τους ενδιαφερόμενους συμπληρωματικές πληροφορίες σχετικές με τα έγγραφα του διαγωνισμού, μέχρι και οκτώ (8) ημέρες προ της εκπνοής της προθεσμίας άσκησης ένστασης κατά της διακήρυξης κατά το άρθρο 15 παρ.2 περ. α' του εν λόγω Π.Δ., αυτές παρέχονται το αργότερο τρεις (3) ημέρες προ της εκπνοής της ως άνω προθεσμίας. Σε κάθε άλλη περίπτωση που ζητούνται από τους ενδιαφερόμενους οι ως άνω συμπληρωματικές πληροφορίες, αυτές δίνονται το αργότερο εντός έξι (6) ημερών πριν από την ημερομηνία υποβολής των προσφορών, χωρίς ο προσφέρων να έχει δικαίωμα ένστασης κατά της διακήρυξης.

13. Αιτήματα για την παροχή πληροφοριών που υποβάλλονται σε χρόνο μικρότερο των έξι (6) ημερών πριν από τη λήξη της προθεσμίας υποβολής των προσφορών, εξετάζονται μόνο εάν η Υπηρεσία έχει την δυνατότητα να απαντήσει στον ενδιαφερόμενο εντός του εναπομείναντος χρόνου.

14. Κανένας υποψήφιος δεν μπορεί, σε οποιαδήποτε περίπτωση να επικαλεσθεί προφορικές απαντήσεις εκ μέρους της Υπηρεσίας, σχετικά με τους όρους της παρούσας διακήρυξης.

15. Αντίγραφα του πλήρους σώματος της διακήρυξης διατίθενται ως ακολούθως:

α. Σε έντυπη μορφή από την Υπηρεσία μας (251 ΓΝΑ/ΔΟΥ/ΤΜ. ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ), στη διεύθυνση Π. Κανελλοπούλου 3 - Αθήνα, στις ώρες διαθέσιμες για το κοινό, ήτοι Δευτέρα έως Παρασκευή 8:30-14:00.

β. Σε ηλεκτρονική μορφή (.pdf) από την επίσημη ιστοσελίδα της Πολεμικής Αεροπορίας (www.haf.gr) και το πρόγραμμα «ΔΙΑΥΓΕΙΑ».

16. Το κόστος της παρούσας διακήρυξης, σύμφωνα με την υπ' αριθμ. Φ.950/2/212118/25-06-04 Απόφαση κ. ΥΦΕΘΑ, ανέρχεται σε 15,00 €, το οποίο δύναται να καταβάλλεται απευθείας στον υπ' αριθμ. (IBAN) GR12 0110 0400 0000 0405 4511 086 (SWIFT: ETHNGRAA) λογαριασμό της «Εθνικής Τράπεζας της Ελλάδος», υπέρ ΜΤΑ (Μετοχικό Ταμείο Αεροπορίας), με την αιτιολογία «Κόστος Διακήρυξης Π.35/2015 – 251ΓΝΑ».

17. Για πληροφορίες που αφορούν στους όρους του παρόντος διαγωνισμού οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται στη ΔΟΥ/Τμ.Προμ. του 251ΓΝΑ, τηλέφωνο 210 7464102-4105, ενώ σε ερωτήματα επί των Τεχνικών Προδιαγραφών, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται στο Τμήμα Προληπτικής Ιατρικής, τηλέφωνο 210 7464024.

18. Επισημαίνεται ότι, όλοι οι ενδιαφερόμενοι δύνανται, πριν από τη συμμετοχή τους στο διαγωνισμό και σε συνεργασία με το 251ΓΝΑ, να προβούν σε επιτόπιους ελέγχους, προκειμένου ενημερωθούν για τους χώρους των εκμεταλλεύσεων, τις συνθήκες, την υποδομή, τον υπάρχοντα εξοπλισμό, τις ανάγκες και τις απαιτήσεις, ώστε να είναι σε θέση να καταθέσουν ανάλογη προσφορά.

19. Η παρούσα διακήρυξη συντονίστηκε με το 251ΓΝΑ/Τμήμα Προληπτικής Ιατρικής.

Ταχχος (ΥΙ) Δημήτριος Χατζηγεωργίου
Δκτής 251ΓΝΑ

Ακριβές Αντίγραφο
Μ.Υ με Β' Βαθμό Νικ. Βούλγαρης
Γραμματέας 251ΓΝΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ

Αποδέκτες για Ενέργεια
251ΓΝΑ/ΔΟΥ/Τμ. Προμ.

Αποδέκτες για Κοινοποίηση
251ΓΝΑ/Τμήμα Προληπτικής Ιατρικής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

- «Α» : ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ
- «Β» : ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ
- «Γ» : ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ – ΒΑΣΙΚΑ ΕΙΔΗ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ (ΠΙΝΑΚΑΣ 1) ΚΑΙ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΙΔΗ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ (ΠΙΝΑΚΑΣ 2)
- «Δ» : ΤΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ
- «Ε» : ΦΥΛΛΟ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ – ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΦΥΛΛΟ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΕΩΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ – ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- «ΣΤ» : ΦΥΛΛΟ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΩΝ – ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΩΝ ΚΑΙ ΦΥΛΛΟ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΕΩΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΩΝ – ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΩΝ
- «Ζ» : ΣΧΕΔΙΟ ΣΥΜΒΑΣΗΣ ΠΡΟΣ ΥΠΟΓΡΑΦΗ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.819/6787/Σ.1439

251ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ
ΔΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Αθήνα, 20 Απριλίου 2015

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ	Μίσθωση / Εκμετάλλευση των δύο (2) Κυλικίων του 251ΓΝΑ (Ένα (1) στο ισόγειο του κεντρικού κτηρίου, στο χώρο που λειτουργεί σήμερα το εστιατόριο και ένα (1) στο Κ.Α.Ι)
ΧΩΡΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ	Ένα (1) κυλικείο στο ισόγειο του κεντρικού κτηρίου, στο χώρο που λειτουργεί σήμερα το εστιατόριο και Ένα (1) κυλικείο στο Κ.Α.Ι
ΦΟΡΕΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΠΟΙΟ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ	251 ΓΝΑ
CPV	55410000-7
ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ	Η χαμηλότερη τιμή η οποία θα προκύψει από το υψηλότερο ποσοστό (%) έκπτωσης ενιαίας για όλα τα είδη των κυλικίων
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΣΟΔΩΝ ΥΠΕΡ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΤΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ (σύμφωνα με το μίσθωμα)	42.000,00 € για έξι (6) μήνες με δυνατότητα ανανέωσης για τρεις (3) συν τρεις (3) μήνες
ΜΗΝΙΑΙΟ ΜΙΣΘΩΜΑ	3.500,00 €
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ	Την 6^η Μαΐου 2015 ημέρα Τετάρτη και ώρα 09:00 π.μ.
ΠΡΟΘΕΣΜΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	Μέχρι την 5^η Μαΐου 2015 ημέρα Τρίτη και ώρα 14:00 μ.μ.
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ	Έξι (6) μήνες με δικαίωμα ανανέωσης για τρεις (3) συν τρεις (3) επιπλέον μήνες

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΙΣΧΥΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	Εκατόν Είκοσι (120) ημέρες από την επόμενη της διενέργειας του διαγωνισμού, με δικαίωμα της Υπηρεσίας για παράτασή τους για χρονικό διάστημα κατ' ανώτατο όριο ίσο με το ανωτέρω αρχικά ορισθέν
---------------------------	---

Ο διαγωνισμός θα διεξαχθεί σύμφωνα με τους όρους της παρούσας διακήρυξης και τα Παραρτήματά της, που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτής.

Ταχχος (ΥΙ) Δημήτριος Χατζηγεωργίου
Δκτής 251ΓΝΑ

Ακριβές Αντίγραφο
Μ.Υ με Β' Βαθμό Νικ. Βούλγαρης
Γραμματέας 251ΓΝΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.819/6787/Σ.1439

251ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ
ΔΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Αθήνα, 20 Απριλίου 2015

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΑΡΘΡΟ 1°

Αντικείμενο Διαγωνισμού

1. Η παρούσα διακήρυξη αφορά στην ανάδειξη Αναδόχου για τη μίσθωση / εκμετάλλευση των κυλικίων του 251ΓΝΑ, βάσει μηνιαίου μισθώματος και τη σύναψη σύμβασης διάρκειας έξι (6) μηνών, με δικαίωμα ανανέωσης για τρεις (3) συν τρεις (3) επιπλέον μήνες.

2. Αναλυτικά, οι χώροι, το μίσθωμα, ο εκτιμώμενος εξαμηνιαίος κύκλος εργασιών και ο αριθμός του εξυπηρετούμενου προσωπικού, του 251ΓΝΑ, έχουν ως κάτωθι :

α. **Χώροι:** Δύο (2) κυλικία (στο Ισόγειο/Ασθενών και του Κ.Α.Ι).

β. **Μηνιαίο Μίσθωμα:** Ορίζεται σε 3.500,00 ευρώ.

γ. **Εξαμηνιαίος κύκλος εργασιών:** Εκτιμάται σε 105.000,00 ευρώ.

δ. **Εξυπηρετούμενο προσωπικό:** Το προσωπικό του Νοσοκομείου, οι ασθενείς και οι επισκέπτες αυτών, ο αριθμός των οποίων ανέρχεται κατ' εκτίμηση σε 1.500 άτομα περίπου σε μηνιαία βάση.

Επισημαίνεται ότι, η μίσθωση / εκμετάλλευση των δύο (2) κυλικίων δεν είναι διαιρετή και η κατακύρωση του διαγωνισμού θα γίνει σε έναν (1) ανάδοχο.

ΑΡΘΡΟ 2°

Δικαίωμα Συμμετοχής

1. Δικαίωμα συμμετοχής στο διαγωνισμό έχουν όσοι ασκούν νομίμως δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο της μίσθωσης, ειδικότερα :

α. τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα

β. ενώσεις αναδόχων που υποβάλουν κοινή προσφορά

γ. συνεταιρισμοί

δ. κοινοπραξίες αναδόχων

που πληρούν τους όρους και τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στην παρούσα διακήρυξη.

2. Ο όρος «ανάδοχος» αφορά όλες τις προαναφερθείσες στα (α), (β),

(γ) και (δ) κατηγορίες.

3. Οι ενώσεις και οι κοινοπραξίες δεν υποχρεούνται να λάβουν ορισμένη νομική μορφή, προκειμένου να υποβάλουν την προσφορά. Η επιλεγείσα ένωση ή κοινοπραξία υποχρεούται να πράξει τούτο, εάν κατακυρωθεί σε αυτή η σύμβαση, εφόσον η λήψη ορισμένης νομικής μορφής κριθεί αναγκαία για την ικανοποιητική εκτέλεση της σύμβασης.

ΑΡΘΡΟ 3^ο **Κατάρτιση και Υποβολή Προσφορών**

1. Οι προσφορές πρέπει:

α. Να έχουν συνταχθεί στην Ελληνική γλώσσα, με εξαίρεση τους τεχνικούς όρους που αναφέρονται στην προσφορά και μπορούν να υποβάλλονται στην Αγγλική γλώσσα.

β. Να είναι δακτυλογραφημένες και να μη φέρουν παράτυπες διορθώσεις, σβησίματα, διαγραφές, προσθήκες, κλπ. Εάν υπάρχει στην προσφορά οποιαδήποτε διόρθωση, αυτή πρέπει να είναι καθαρογραμμένη και μονογραμμένη από τον προσφέροντα, η δε αρμόδια επιτροπή αποσφράγισης κατά τον έλεγχο θα μονογράψει τις διορθώσεις, προσθήκες κλπ. και γενικά θα επιβεβαιώνει ότι αυτές έγιναν πριν την αποσφράγιση της προσφοράς.

2. Προσφορές για μέρος της ποσότητας (κυλικείων) που ορίζει η διακήρυξη, απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

3. Προσφορά που είναι αόριστη και ανεπίδεκτη εκτίμησης ή είναι υπό αίρεση, απορρίπτεται ως απαράδεκτη, μετά από γνωμοδότηση της επιτροπής διενέργειας/αξιολόγησης του διαγωνισμού.

4. Ως απαράδεκτες απορρίπτονται, επίσης, οι προσφορές που παρουσιάζουν αποκλίσεις από τις τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης.

5. Οι προσφορές πρέπει να υποβληθούν σε δύο (2) αντίγραφα που θα τεθούν στον ίδιο φάκελο προσφοράς σφραγισμένο. Σε ένα από τα δύο αντίγραφα, που θα είναι μονογραμμένα, θα γράφεται η λέξη "ΠΡΩΤΟΤΥΠΟ" και αυτό θα είναι επικρατέστερο του άλλου αντιτύπου, σε περίπτωση διαφοράς μεταξύ τους. **Η αρίθμηση των σελίδων είναι υποχρεωτική.**

6. Ο φάκελος της προσφοράς πρέπει απαραίτητα να φέρει την **ΕΠΩΝΥΜΙΑ και τη ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ του Διαγωνιζόμενου** και να γράφει ευκρινώς τις ενδείξεις:

α. ΠΡΟΣΦΟΡΑ (με κεφαλαία γράμματα)

β. ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ 251ΓΝΑ υπ' αριθμ. 35/2015

γ. ΠΡΟΧΕΙΡΟΣ ΜΕΙΟΔΟΤΙΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ Ανάδειξης Αναδόχου για την Εκμετάλλευση των Κυλικείων του 251 ΓΝΑ.

7. Ο φάκελος κάθε προσφοράς θα πρέπει να περιλαμβάνει, χωρίς

ανεξάρτητους φακέλους, τα Δικαιολογητικά Συμμετοχής, τα Δικαιολογητικά της Τεχνικής Προσφοράς με τα τεχνικά στοιχεία και τις τεχνικές απαιτήσεις και την Οικονομική Προσφορά. Συγκεκριμένα στον φάκελο κάθε προσφοράς, **επί ποινή αποκλεισμού**, θα περιλαμβάνονται τα ακόλουθα:

► **Διευκρίνιση** : Σε ότι αφορά το σύνολο των απαιτούμενων για προσκόμιση εγγράφων και αναφορικά με την επικύρωση των αντιγράφων αυτών ισχύουν τα διαλαμβανόμενα στο άρθρο 1 του Ν. 4250/2014. Σε ότι αφορά δε στις Υπεύθυνες Δηλώσεις και αναφορικά με το χρόνο υποβολής και θεώρησης των ισχύουν ομοίως τα διαλαμβανόμενα στο άρθρο 3 του Ν. 4250/2014

α. **Τα ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ:**

(1). **Πιστοποιητικό του οικείου Επιμελητηρίου**, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην περίπτωση (4) του εδαφίου α' της παρ. 2 του άρθρου 6 του Π.Δ. 118/07 ή στην περίπτωση (3) του εδαφίου β' της παρ. 2 του άρθρου 6 του Π.Δ. 118/07, με το οποίο θα πιστοποιείται αφενός η εγγραφή τους σε αυτό και το ειδικό επάγγελμά τους, κατά την ημέρα διενέργειας του διαγωνισμού, και αφετέρου ότι εξακολουθούν να παραμένουν εγγεγραμμένοι μέχρι της επίδοσης της ως άνω έγγραφης ειδοποίησης.

(2). **Υπεύθυνη δήλωση της παραγράφου 4 του άρθρου 8 του Ν. 1599/1986**, η οποία φέρει ημερομηνία εντός των τελευταίων τριάντα ημερολογιακών ημερών προ της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών και δεν απαιτείται βεβαίωση του γνησίου της υπογραφής από αρμόδια διοικητική αρχή ή τα ΚΕΠ, σύμφωνα με τα διαλαμβανόμενα του άρθρου 3 του Ν.4250/2014 και στην οποία:

(α) Να αναγράφονται τα στοιχεία του διαγωνισμού.

(β) Να δηλώνεται ότι μέχρι την ημέρα υποβολής της προσφοράς τους:

1/ Δεν έχουν καταδικαστεί με αμετάκλητη απόφαση για κάποιο αδίκημα από τα αναφερόμενα στην περίπτωση (1) του εδαφίου α' της παρ. 2 του άρθρου 6 του Π.Δ. 118/07.

2/ Δεν τελούν σε κάποια από τις αναφερόμενες στην περίπτωση (2) του εδαφίου α' της παρ. 2 του άρθρου 6 του Π.Δ. 118/07.

3/ Είναι φορολογικά και ασφαλιστικά ενήμεροι ως προς τις υποχρεώσεις τους της περίπτωσης (3) του εδαφίου α' της παρ. 2 του άρθρου 6 του Π.Δ. 118/07.

4/ Δεν τελούν σε κάποια από τις αναφερόμενες στην περίπτωση (2) του εδαφίου γ' της παρ. 2 του άρθρου 6 του Π.Δ. 118/07.

5/ Δεν τελούν σε αποκλεισμό με βάση αμετάκλητη απόφαση του Υπουργείου Ανάπτυξης κατά τα άρθρα. 18,34,39 του Π.Δ. 118/2007 κατά την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού.

6/ Δεν έχουν καταδικαστεί με αμετάκλητη δικαστική

απόφαση για κάποιο από τα αδικήματα του Αγορανομικού Κώδικα, σχετικά με την άσκηση της επαγγελματικής του δραστηριότητας, από αυτά που ορίζονται στη διακήρυξη.

(γ) Να βεβαιώνουν ότι έχουν λάβει γνώση της διάταξης της παραγράφου 12 του άρθρου 66 του Α.Ν. 1400/73 και δε θα χρησιμοποιήσουν ως άμεσους ή έμμεσους αντιπροσώπους τους, μόνιμους στην εφεδρεία Αξιωματικούς των τριών κλάδων των Ε.Δ. για τους οποίους δεν έχει παρέλθει πενταετία από την αποστρατεία τους.

(δ) Να αναλαμβάνουν την υποχρέωση για την έγκαιρη και προσήκουσα προσκόμιση των δικαιολογητικών, εφόσον ζητηθούν αρμοδίως, από τα οποία θα προκύπτουν τα όσα αναφέρθηκαν στην προαναφερόμενη υπεύθυνη δήλωση.

(ε) Να βεβαιώνουν ότι έλαβαν γνώση και αποδέχονται το σύνολο των <<Γενικών>> και <<Ειδικών>> όρων της παρούσας διακήρυξης και των Παραρτημάτων αυτής, τα προσφερόμενα είδη κυλικίων πληρούν τις προδιαγραφές της Υπηρεσίας του Παραρτήματος <<Δ>> της διακήρυξης, καθώς και ότι έλαβαν γνώση των διατάξεων που διέπουν τους Δημόσιους Διαγωνισμούς.

(στ) Να αναγράφονται τα πλήρη στοιχεία του νόμιμου εκπροσώπου της εταιρείας (αναλόγως της νομικής της μορφής), καθώς και το σχετικό ΦΕΚ της εκπροσώπησης (αναγραφή του ΦΕΚ), σύμφωνα με το ισχύον καταστατικό της εταιρείας.

(3). **Αντίγραφο δικαιολογητικού κατάθεσης** ποσού δεκαπέντε ευρώ (15,00€) της «Εθνικής Τράπεζας της Ελλάδος», υπέρ ΜΤΑ (Μετοχικό Ταμείο Αεροπορίας), με την αιτιολογία «Κόστος Διακήρυξης Π.35/2015 – 251ΓΝΑ».

(4). **Υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 παρ. 4 του Ν. 1599/86**, όπως εκάστοτε ισχύει, χωρίς να απαιτείται θεώρηση γνησίου υπογραφής, στην οποία θα δηλώνεται η έδρα εγκατάστασης της επιχείρησης, η πλήρης επωνυμία της καθώς και τα πλήρη στοιχεία και τις διευθύνσεις των συνεργαζόμενων εταιρειών (συνεργαζόμενοι φορείς – έμποροι – παραγωγοί).

(5). **Δικαιολογητικά συμμετεχόντων :**

Εάν ο συμμετέχων λειτουργεί ο ίδιος στο όνομα του Επιχείρησης Τροφίμων Κατηγορίας IV – Μαζικής Εστίασης και Αναψυχής κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 14 της ΥΑ αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 9697 (ΦΕΚ Β'2718/2012), **αντίγραφο της άδειας Λειτουργίας της Επιχείρησης.**

(6). **Δικαιολογητικά προμηθευτών :**

(α) **Άδεια λειτουργίας της επιχείρησης** κατά τα προβλεπόμενα στην ΚΥΑ αριθμ. 15523 (ΦΕΚ Β'1187/2006) και εφόσον προβλέπεται για την εν λόγω επιχείρηση τον κωδικό αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης.

(β) **Αντίγραφο πιστοποιητικού** κατά το διεθνές πρότυπο ISO 22000:2005 ή BRC Food ή IFS Food ή FSSC 22000 ή άλλο αναγνωρισμένο πρότυπο βασισμένο στις αρχές του HACCP. Το πιστοποιητικό θα πρέπει να αφορά στην παραγωγή ή/και εμπορία του είδους που αφορά στον προμηθευτή και να έχει εκδοθεί από φορέα πιστοποιημένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) ή άλλο Ευρωπαϊκό Οργανισμό Διαπιστεύσεων χώρας – μέλους της ΕΕ.

(γ) **Άδεια διάθεσης λυμάτων (να αποτελεί ξεχωριστό πιστοποιητικό από την άδεια λειτουργίας)**, εκδιδόμενη από τις κατά τόπους Υπηρεσίες Ύδρευσης και Αποχέτευσης ή άλλες αρμόδιες Υπηρεσίες αναλόγως του είδους της επιχείρησης, του τρόπου επεξεργασίας και διάθεσης των λυμάτων και των ιδιοτεροτήτων της περιοχής όπου εδρεύει η εγκατάσταση του προμηθευτή όπου παράγεται ή διακινείται το υπό προμήθεια είδος.

(δ) **Υπεύθυνη δήλωση των προμηθευτών** με την οποία θα βεβαιώνεται :

1/ Η χορήγηση – διάθεση των σχετικών ειδών στους συμμετέχοντες για όλο το χρονικό διάστημα ισχύος της σύμβασης.

2/ Η δυνατότητα των αρμοδίων Οργάνων της ΠΑ να έχουν ελεύθερη πρόσβαση στις εγκαταστάσεις των προμηθευτών για έλεγχο παρέχοντάς τους κάθε διευκόλυνση και διευκρίνιση που τυχόν τους ζητηθεί.

(7). **Σε προμηθευτές εκτός Ελλάδος** ζητούνται τα αντίστοιχα δικαιολογητικά των παραγράφων 6(α), 6(β) και 6(γ) επίσημα και μεταφρασμένα και επιπλέον επίσημη και μεταφρασμένη πρόσφατη (εντός έτους) βεβαίωση επιθεώρησης από την αρμόδια υγειονομική αρχή του κράτους προέλευσης.

β. **Την ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**, η οποία θα περιλαμβάνει:

(1). **Δήλωση για τη χώρα καταγωγής – προέλευσης** των ειδών που θα προσφέρουν.

(2). **Ο προσφέρων, εφόσον κατασκευάζει/παραγάγει ο ίδιος το τελικό προϊόν (των ειδών που προσφέρει), πρέπει στην προσφορά του, να επισυνάψει και υπεύθυνη δήλωση της παραγρ. 4 του άρθρου 8 του Ν.1599/1986**, χωρίς να απαιτείται θεώρηση γνησίου υπογραφής, στην οποία θα δηλώνει την επιχειρηματική μονάδα που θα κατασκευάσει/παραγάγει το προσφερόμενο προϊόν, καθώς και τον τόπο εγκατάστασής της.

(3). Όταν οι προσφέροντες δεν θα κατασκευάσουν/παραγάγουν οι ίδιοι το τελικό προϊόν (των ειδών που προσφέρει), σε δική τους επιχειρηματική μονάδα, **στην προσφορά τους δηλώνουν την επιχειρηματική μονάδα, στην οποία θα κατασκευαστεί/παραχθεί το προσφερόμενο προϊόν και τον τόπο εγκατάστασής της. Επίσης, στην προσφορά τους πρέπει να επισυνάψουν και υπεύθυνη δήλωσή τους, της παραγρ. 4 του άρθρου 8 του Ν.1599/1986**, χωρίς να απαιτείται θεώρηση γνησίου υπογραφής, προς τον φορέα, ότι η κατασκευή/παραγωγή του τελικού προϊόντος (των ειδών που προσφέρει) θα γίνει από την επιχείρηση στην οποία ανήκει ή η οποία εκμεταλλεύεται ολικά ή μερικά τη μονάδα κατασκευής/παραγωγής του τελικού προϊόντος και ότι ο νόμιμος

εκπρόσωπος της επιχείρησης αυτής έχει αποδεχθεί έναντί τους την εκτέλεση της συγκεκριμένης προμήθειας, σε περίπτωση κατακύρωσης στον ανάδοχο υπέρ του οποίου έγινε η αποδοχή. Προσφορά στην οποία δεν θα υπάρχουν οι ανωτέρω δηλώσεις θα απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

(4). Δικαιολογητικά συμμετεχόντων :

(α) **Περιγραφή του τεχνικού εξοπλισμού** και των μέτρων που θα λάβει ο συμμετέχων για τη λειτουργία των κυλικίων και την εγκατάσταση συστήματος διαχείρισης ασφάλειας των Τροφίμων κατά HACCP.

(β) **Πιστοποιητικό** από φορέα πιστοποιημένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) ή άλλο Ευρωπαϊκό Οργανισμό Διαπιστεύσεων χώρας – μέλους της ΕΕ για τη διαχείριση της ποιότητας κατά το πρότυπο EN ISO 9001:2000 ή ισοδύναμο που θα αφορά στο αντικείμενο του διαγωνισμού [Διαχείριση Επιχειρήσεων Τροφίμων Κατηγορίας IV – Μαζικής Εστίασης και Αναψυχής κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 14 της ΥΑ αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 9697 (ΦΕΚ Β΄/2718/2012)] ή που θα αφορά σε άλλη Εγκατάσταση Τροφίμων του συμμετέχοντα ίδιας κατηγορίας [Επιχειρήσεων Τροφίμων Κατηγορίας IV – Μαζικής Εστίασης και Αναψυχής κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 14 της ΥΑ αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 9697 (ΦΕΚ Β΄/2718/2012)]. Η ανωτέρω πιστοποίηση ISO 9001 των συμμετεχόντων θα πρέπει να είναι σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης (αρχική και τυχόν ανανεώσεις).

(γ) **Κατάσταση**, στην οποία θα αναγράφεται ο τεχνικός εξοπλισμός που θα διαθέσει ο συμμετέχων στο 251ΓΝΑ, κατά το χρονικό διάστημα υλοποίησης της σύμβασης, για τη συντήρηση και πώληση των ειδών (ψυκτικές βιτρίνες, τοστιέρες κλπ).

(δ) **Κατάσταση των ειδών** που θα διαθέτει, στην οποία θα αναγράφεται η ακριβής ονομασία και η αναλυτική περιγραφή των ειδών, ήτοι, βάρος τεμαχίου, πρώτες ύλες, σύνθεση και αναλογία υλικών, χρονικό όριο ανάλωσης πέρα από το οποίο το προϊόν θα αντικαθίσταται, χώρα προέλευσης, τρόπος συσκευασίας. Ειδικά για τα συσκευασμένα, θα δεσμεύεται για επικόλληση ετικέτας με τα στοιχεία της επιχείρησης, καθώς και τα στοιχεία του προϊόντος επί των ειδών (σύνθεση, βάρος, ημερομηνία παρασκευής ή λήξης αυτού κλπ).

γ. Την ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ, που θα περιλαμβάνει:

(1). **Το ποσοστό (%) έκπτωσης** που θα δοθεί επί των τιμών (άνευ ΦΠΑ) των ειδών (βασικών – υποχρεωτικών) που καθορίζονται στο παράρτημα «Γ» της παρούσας. Το προσφερόμενο ποσοστό (%) έκπτωσης θα είναι ενιαίο για όλα τα είδη των κυλικίων.

(2). **Οι συμμετέχοντες θα πρέπει προσκομίσουν έγγραφο** με τις τιμές χωρίς ΦΠΑ, οι οποίες θα πρέπει να υπολογιστούν με βάση το προσφερόμενο ποσοστό έκπτωσης έναντι των τιμών ειδών (βασικών – υποχρεωτικών) που καθορίζονται στο παράρτημα «Γ» της παρούσας, ορθά υπολογισμένες και στρογγυλοποιημένες σε δύο (2) δεκαδικά ψηφία. Επισημαίνεται η απαίτηση για τον ορθό υπολογισμό των τιμών που θα καταγραφούν, με βάση το προσφερόμενο ενιαίο ποσοστό έκπτωσης επί των

τιμών.

Σημειώνεται ότι :

α. Το ενιαίο ποσοστό έκπτωσης που θα προσφερθεί υπολογίζεται επί των τιμών άνευ ΦΠΑ.

β. Οι τιμές της παραγράφου γ(2) θα χρησιμοποιηθούν για την κατάρτιση του τιμοκαταλόγου των κυλικείων με τις τελικές τιμές πώλησης των ειδών στις οποίες θα προστεθεί ο αναλογούν ΦΠΑ και θα γίνει στρογγυλοποίηση των τιμών προς το πλησιέστερο πεντάλεπτο, ώστε να εξαχθούν οι τελικές τιμές πώλησης των ειδών.

γ. Οι συμμετέχοντες δύνανται να προσφέρουν και άλλα ανάλογα είδη, πέραν των υποχρεωτικών – βασικών, (ενδεικτικά αναφέρονται ορισμένα στον πίνακα '2' του παραρτήματος «Γ» της παρούσας) που τυχόν διαθέτουν, υπό την προϋπόθεση να αναφέρουν ακριβή στοιχεία σύνθεσης – προέλευσης αυτών και τιμές. Τυχόν προσφορά για επιπρόσθετα είδη θα πρέπει να αναγραφεί σε ξεχωριστό έγγραφο και θα περιληφθεί ως επιπλέον δικαιολογητικό στην οικονομική προσφορά. Στις τιμές των ειδών, δε θα συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ, θα πρέπει όμως τα προβλεπόμενα ποσοστά και ποσά που αναλογούν σε κάθε είδος, να αναγράφονται σε ιδιαίτερη στήλη στο υπόψη έντυπο. Τα στοιχεία της οικονομικής προσφοράς με είδη πέραν των υποχρεωτικών – βασικών **δε θα ληφθούν υπόψη κατά την αξιολόγηση της προσφοράς.**

δ. Οι τιμές πρέπει να περιλαμβάνουν το σύνολο των επιβαρύνσεων (προβλεπόμενοι φόροι, δασμοί, ασφάλιστρα, μεταφορικά έξοδα, και άλλες σχετικές δαπάνες).

(3). **Το χρόνο ισχύος της προσφοράς** ο οποίος δεν δύναται να είναι μικρότερος των εκατόν είκοσι (120) ημερών από την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού.

Άρθρο 4°

Απαιτούμενα μετά την υπογραφή της σύμβασης Δικαιολογητικά

1. Με την κατακύρωση του διαγωνισμού ο ανάδοχος οφείλει να ξεκινήσει την τήρηση εντός τριών (3) μηνών από την έναρξη της σύμβασης σε κάθε κυλικείο φάκελο HACCP ο οποίος θα περιέχει τα κάτωθι :

- α. Αντίγραφο της υπογραφείσας σύμβασης.
- β. Άδεια λειτουργίας του αναδόχου (όχι της εκμετάλλευσης – κυλικείου).
- γ. Αρχείο απεντομώσεων – μυοκτονιών.
- δ. Αρχείο καθαρισμού – απολυμάνσεων.
- ε. Αρχείο προσωπικού, το οποίο θα περιέχει κατάλογο του

προσωπικού που εργάζεται στην εκμετάλλευση, πιστοποιητικό Υγείας και αρχείο εκπαίδευσης του εν λόγω προσωπικού. Το αρχείο εκπαίδευσης αφορά στην εκπαίδευση σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων επιπέδου 1 και 2 όπως έχει καθοριστεί από την Εθνική Νομοθεσία και τον ΕΦΕΤ για το προσωπικό που απαιτείται.

στ. Μελέτη HACCP για κάθε Εκμετάλλευση.

ζ. Αρχείο καταγραφής – παρακολούθησης Κρισίμων Σημείων Ελέγχου (CCP). Αρχείο Ελέγχου Ύδατος.

η. Αρχείο Διακρίβωσης Οργάνων Παρακολούθησης.

2. Τα έξοδα για τη δημιουργία και τήρηση του Φακέλου HACCP βαρύνουν αποκλειστικά και μόνο τον ανάδοχο.

3. Ο ανωτέρω φάκελος υπόκειται σε έλεγχο από τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας και μη τήρηση ή ελλιπή/πλημμελής τήρηση του εν λόγω φακέλου αποτελεί σοβαρό λόγο επιβολής προστίμου στον ανάδοχο.

ΑΡΘΡΟ 5^ο **Ισχύς Προσφορών**

1. Οι προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους συμμετέχοντες για εκατόν είκοσι (120) ημέρες από την επόμενη ημέρα της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής τους. Προσφορά που ορίζει μικρότερο χρόνο ισχύος, **απορρίπτεται ως απαράδεκτη**.

2. **Εναλλακτικές προσφορές δε γίνονται δεκτές και απορρίπτονται ως απαράδεκτες.**

3. Η ισχύς της προσφοράς μπορεί να παρατείνεται εγγράφως, εφόσον τούτο ζητηθεί από την Υπηρεσία (Αναθέτουσα Αρχή), πριν από τη λήξη της, κατ' ανώτατο όριο για χρονικό διάστημα ίσο με το αρχικά δηλωθέν στην παράγραφο 1 (120 ημέρες). Μετά τη λήξη και του παραπάνω ανώτατου ορίου χρόνου παράτασης ισχύος της προσφοράς, τα αποτελέσματα της διαδικασίας ανάθεσης υποχρεωτικά μатаιώνονται, εκτός εάν η Αναθέτουσα Αρχή κρίνει, κατά περίπτωση, αιτιολογημένα ότι η συνέχιση της διαδικασίας εξυπηρετεί το δημόσιο συμφέρον, οπότε οι συμμετέχοντες στη διαδικασία ανάθεσης μπορούν να επιλέξουν, είτε να παρατείνουν την προσφορά τους, εφόσον τους ζητηθεί πριν την πάροδο του ανωτέρω ανώτατου ορίου παράτασης της προσφοράς τους, είτε όχι. Στην τελευταία περίπτωση, η διαδικασία συνεχίζεται με όσους παρέτειναν τις προσφορές τους και αποκλείονται οι λοιποί προσφέροντες.

4. Η ισχύς των προσφορών παρατείνεται αυτοδικαίως για όσο χρονικό διάστημα ενδεχομένως ανασταλεί η διαδικασία του διαγωνισμού ή εμποδιστεί η πρόοδος αυτού, συνεπεία άσκησης διοικητικής προσφυγής ή ενδίκου μέσου ή βοηθήματος κατά πράξεων ή παραλείψεων των αρμοδίων οργάνων της Υπηρεσίας, που αφορούν τον διαγωνισμό.

ΑΡΘΡΟ 6^ο **Ενστάσεις – Προσφυγές**

1. Ένσταση επιτρέπεται κατά της διακήρυξης, κατά της συμμετοχής προσφέροντα στο διαγωνισμό και κατά της νομιμότητας του διαγωνισμού έως και την κατακυρωτική απόφαση. Ενστάσεις που υποβάλλονται για οποιουσδήποτε άλλους λόγους από τους προαναφερόμενους δε γίνονται δεκτές. Κατά τα λοιπά, για τους λόγους, την προθεσμία και τη διαδικασία υποβολής ενστάσεων και εξέτασής τους ισχύουν τα οριζόμενα στο άρθρο 15 του Π.Δ. 118/2007.

2. Για το παραδεκτό της άσκησης ένστασης, προσκομίζεται παράβολο υπέρ του Δημοσίου, ποσού ίσου με 0,10 επί τοις εκατό (0,10%) επί της προϋπολογιζόμενης αξίας των υπό προμήθεια ειδών, το ύψος του οποίου δεν μπορεί να είναι μικρότερο των χιλίων ευρώ (1.000,00€) και μεγαλύτερο των πέντε χιλιάδων ευρώ (5.000,00€). Το παράβολο αποτελεί Δημόσιο Έσοδο και καταχωρείται στο κωδικό αριθμό εσόδου (ΚΑΕ) 3741 («παράβολα από κάθε αιτία»). Το ποσοστό του παράβολου και το ύψος των ανωτέρω ποσών μπορεί να αναπροσαρμόζονται μετά από έκδοση κοινής απόφασης των Υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών και Ανάπτυξης, κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 35 του Ν.3377/2005 (ΦΕΚ Α' 202/2005).

ΑΡΘΡΟ 7^ο

Αποσφράγιση Προσφορών

1. Για την αποσφράγιση των προσφορών ισχύουν τα εξής:

α. Αποσφραγίζεται ο κυρίως φάκελος της προσφοράς, στον οποίο περιλαμβάνονται τα Δικαιολογητικά Συμμετοχής, η Τεχνική και η Οικονομική Προσφορά και η Επιτροπή μονογράφει και σφραγίζει κάθε φύλλο των εν λόγω δικαιολογητικών.

β. Η χαμηλότερη τιμή, η οποία θα προκύψει από το υψηλότερο ποσοστό (%) έκπτωσης ενιαίας για όλα τα είδη των κυλικίων, που θα δοθεί επί των τιμών των ειδών (βασικών - υποχρεωτικών) του Παραρτήματος <<Γ>> της παρούσας διακήρυξης θα λαμβάνεται υπόψη για τη σύγκριση των προσφορών.

2. Η Επιτροπή διενέργειας και αξιολόγησης, [ένα (1) μέλος της οποίας θα είναι Αξκός Υγειονομικού], προβαίνει στις ακόλουθες ενέργειες :

(1) Εξέταση των εγκαταστάσεων του μειοδότη (συμπεριλαμβανομένων και των συνεργαζομένων προμηθευτών του μειοδότη ή ορισμένων εξ' αυτών (δειγματοληπτικά), κατά την κρίση της Επιτροπής, εκτός αυτών των οποίων οι εγκαταστάσεις παραγωγής είναι εκτός Ελλάδας) που έχει προσκομίσει πλήρη και ορθά δικαιολογητικά συμμετοχής και τεχνική προσφορά, με επιτόπιες επισκέψεις, για τη διαπίστωση των πραγματικών δυνατοτήτων παραγωγής, την εξέταση των Πρώτων και Βοηθητικών Υλών, καθώς και την υγειονομική καταλληλότητα στο χώρο των Αποθηκών και των Οχημάτων μεταφοράς των ειδών. **Σε περίπτωση ακαταλληλότητας τουλάχιστον μιας εκ των παραπάνω εγκαταστάσεων ή αδυναμίας υπογραφής σύμβασης από την πλευρά του μειοδότη, η ανωτέρω διαδικασία θα διενεργείται στον αμέσως επόμενο μειοδότη, έως την υπογραφή σχετικής σύμβασης.**

(2) Σύνταξη Έκθεσης με τις διαπιστώσεις και τη σχετική βαθμολογία, σύμφωνα με τα παραρτήματα «Ε» και «ΣΤ» της διακήρυξης, με τις διαπιστωθείσες παρατηρήσεις και τη σχετική βαθμολογία, λαμβάνοντας υπόψη και

τα καθοριζόμενα στην υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ.96967/8-10-12 Απόφαση του Υπουργείου Υγείας (ΦΕΚ Β' 2718/2012). Διευκρινίζεται ότι το επίπεδο για να χαρακτηριστεί μια εταιρεία ως αποδεκτή, είναι τα 650 μόρια.

3. Για όλα τα παραπάνω η Επιτροπή καταρτίζει πρακτικό.

4. Κατά τη διενέργεια του διαγωνισμού, δικαιούνται να παρίστανται οι προσφέροντες ή οι νόμιμοι εκπρόσωποι τους, εφόσον είναι εφοδιασμένοι με σχετικό παραστατικό εκπροσώπησης.

ΑΡΘΡΟ 8^ο **Αξιολόγηση Προσφορών**

Η αξιολόγηση των προσφορών θα γίνει από την αρμόδια Επιτροπή της Μονάδας. Η Επιτροπή εισηγείται σχετικά, αφού αξιολογήσει τις προσφορές με κριτήριο κατακύρωσης αποκλειστικά την χαμηλότερη τιμή, η οποία θα προκύψει από το υψηλότερο ποσοστό (%) έκπτωσης ενιαίας για όλα τα είδη των κυλικίων, που θα δοθεί επί των τιμών των ειδών (βασικών - υποχρεωτικών) του Παραρτήματος <<Γ>> της παρούσας διακήρυξης. Υπό την επιφύλαξη όσων ορίζονται στο άρθρο 20 παρ. 2 στοιχ. ΙΙ του Π.Δ. 118/2007, η κατακύρωση θα γίνει στον προμηθευτή με τη χαμηλότερη τιμή, από εκείνους των οποίων οι προσφορές θα έχουν κριθεί ως αποδεκτές με βάση τις τεχνικές προδιαγραφές και τους όρους της διακήρυξης.

ΑΡΘΡΟ 9^ο **Επιλογή Αναδόχου και Κατάρτιση Σύμβασης**

1. Η επιλογή του αναδόχου και η κατακύρωση των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού θα γίνει με απόφαση της Μονάδας, μετά από εισήγηση της Επιτροπής Διενέργειας/Αξιολόγησης του διαγωνισμού.

2. Η σύμβαση θα καταρτισθεί σύμφωνα με το σχέδιο του παραρτήματος «Ζ» της παρούσας διακήρυξης και θα αφορά στη Μίσθωση / Εκμετάλλευση των δύο (2) Κυλικίων του 251ΓΝΑ, για χρονική διάρκεια έξι (6) μηνών, με δικαίωμα ανανέωσης για τρεις (3) συν τρεις (3) επιπλέον μήνες. Δεν χωρεί οποιαδήποτε διαπραγμάτευση στο κείμενο της σύμβασης που επισυνάφθηκε στην διακήρυξη του διαγωνισμού, ούτε καθ' οιονδήποτε τρόπο τροποποίηση ή συμπλήρωση της προσφοράς του προμηθευτή.

3. Προμηθευτής που δεν προσέρχεται μέσα στην προθεσμία που του ορίστηκε να υπογράψει τη σχετική σύμβαση, κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από την κατακύρωση ή ανάθεση που έγινε στο όνομά του και από κάθε δικαίωμα που απορρέει από αυτήν, με όλες τις λοιπές προβλεπόμενες από το ΠΔ 118/07 συνέπειες, μετά από απόφαση της Μονάδας και ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου.

4. Κατά τη διενέργεια του διαγωνισμού και κατά την εκτέλεση της σύμβασης, θα εφαρμοσθούν κατ' αναλογία οι διατάξεις του Ν.2286/95 και του ΠΔ 118/07, σχετικά με τις γνωμοδοτήσεις συλλογικών οργάνων, επί θεμάτων αξιολόγησης προσφορών και θεμάτων που προκύπτουν κατά την εκτέλεση της

σύμβασης.

ΑΡΘΡΟ 10° Εγγυήσεις

1. Οι εγγυήσεις εκδίδονται από πιστωτικά ιδρύματα ή άλλα νομικά πρόσωπα που λειτουργούν νόμιμα στα κράτη-μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχουν, σύμφωνα με τα ισχύοντα, το δικαίωμα αυτό. Τα αντίστοιχα έγγραφα των εγγυήσεων, αν δεν είναι διατυπωμένα στην Ελληνική, θα συνοδεύονται από επίσημη μετάφραση, αλλιώς η προσφορά απορρίπτεται. Σε περίπτωση προσφορών ενώσεων αναδόχων ή κοινοπραξιών, οι εγγυήσεις περιλαμβάνουν και τον όρο ότι η εγγύηση καλύπτει τις υποχρεώσεις όλων των μελών της ένωσης ή της κοινοπραξίας. Το ποσό των εγγυήσεων θα δίνεται σε ευρώ (€).

2. Για την καλή εκτέλεση των όρων της σύμβασης, ο ανάδοχος υποχρεούται να καταθέσει έως την υπογραφή αυτής, **εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης** ποσού δύο χιλιάδων πεντακοσίων ευρώ (2.500,00 €).

3. Ο χρόνος ισχύος της εγγύησης πρέπει να είναι μεγαλύτερος κατά δύο (2) τουλάχιστον μήνες, από το συνολικό χρόνο διάρκειας της σύμβασης.

4. Η ανωτέρω εγγύηση επιστρέφεται στον ανάδοχο μετά την εκπλήρωση των συμβατικών του υποχρεώσεων, την εκκαθάριση τυχόν απαιτήσεων μεταξύ των συμβαλλομένων.

5. Οι εγγυήσεις πρέπει να προβλέπουν ότι σε περίπτωση κατάρπτωσής τους, το οφειλόμενο ποσό υπόκειται στο εκάστοτε ισχύον πάγιο τέλος χαρτοσήμου.

6. Κατά τα λοιπά, ως προς ό,τι αφορά τις εγγυήσεις, ισχύουν τα αναφερόμενα στο άρθρο 157 του Π.Δ 4281/2014.

7. Η εγγύηση πρέπει να είναι συμπληρωμένη σύμφωνα με το συνημμένο υπόδειγμα της προσθήκης <<1>> του Παραρτήματος <> της παρούσας διακήρυξης. Διαφορετική διατύπωση των εγγυητικών επιστολών, λόγω χρήσης τυποποιημένων εντύπων από τα πιστωτικά ιδρύματα, δεν καθιστά τις εγγυήσεις απαράδεκτες, εφόσον αυτές έχουν το υποχρεωτικό περιεχόμενο που καθορίζεται από το νόμο και την παρούσα διακήρυξη.

8. Σε περίπτωση του δικαιώματος προαίρεσης για επέκταση του χρόνου ισχύος της σύμβασης για τρεις (3) συν τρεις (3) επιπλέον μήνες, ο ανάδοχος θα πρέπει, σε κάθε τρίμηνη επέκταση της σύμβασης, να παρατείνει αναλόγως το χρόνο ισχύος της εγγύησης καλής εκτέλεσης της σύμβασης ή να υποβάλει νέα, οπότε επιστρέφεται η αρχική. Ο κατά τα ανωτέρω παρατεινόμενος χρόνος ισχύος της εγγύησης θα είναι μεγαλύτερος κατά δύο (2) τουλάχιστον μήνες από τη νέα ημερομηνία λήξης της σύμβασης.

Άρθρο 11°**Διάρκεια Σύμβασης**

1. Η σύμβαση που θα υπογραφεί, θα έχει διάρκεια έξι (6) μηνών με δικαίωμα ανανέωσης για τρεις (3) συν τρεις (3) επιπλέον μήνες, με έναρξη ισχύος από την ημερομηνία υπογραφής της.

2. Τροποποίηση της σύμβασης, επιτρέπεται κατόπιν κοινής συμφωνίας των αντισυμβαλλομένων μερών, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου συλλογικού οργάνου και σχετικής έγκρισης της Αναθέτουσας Αρχής.

3. Η Υπηρεσία δεν αναλαμβάνει καμία υποχρέωση για μέτρα που τυχόν θα ληφθούν από οποιαδήποτε αρχή κατά τη διάρκεια της σύμβασης περί αύξησης των κάθε φύσεως δαπανών, φόρων, τελών και δεν ευθύνεται ούτε αποδέχεται οποιαδήποτε επίδραση επί της ποιότητας των προϊόντων. Εξαίρεση αποτελούν οι συντελεστές ΦΠΑ, οι οποίοι κάθε φορά θα καθορίζονται από τις εκάστοτε ισχύουσες σχετικές διατάξεις. Σε περίπτωση οποιασδήποτε αύξησης ή μείωσης των συντελεστών, θα διαμορφώνονται αναλόγως οι τιμές των ειδών, με τροποποίηση των τιμοκαταλόγων.

Άρθρο 12°**Διατάξεις – Ορισμοί**

1. Για τις ανάγκες της παρούσης διακήρυξης λαμβάνονται υπόψη και ισχύουν οι ορισμοί του άρθρου 2 του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004, των άρθρων 2 και 3 του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002, καθώς και οι διατάξεις του Ν. 4235/2014 (ΦΕΚ Α'/32/2014).

2. Επιπλέον, ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί :

α. Ασφάλεια Τροφίμων : Κατάσταση του τροφίμου που δεν προκαλεί βλάβη στην υγεία του καταναλωτή όταν το τρόφιμο παρασκευάζεται και/ή καταναλώνεται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση.

β. Αλυσίδα Τροφίμων : Ακολουθία των σταδίων και των λειτουργιών παραγωγής, επεξεργασίας, διανομής, αποθήκευσης και χειρισμού ενός τροφίμου και των συστατικών του, από την πρωτογενή παραγωγή έως την κατανάλωση.

γ. Επιχείρηση Τροφίμων (εφεξής «Επιχείρηση») : Οργανισμός της Αλυσίδας Τροφίμων που ασχολούνται με την παραγωγή ζωοτροφών, την πρωτογενή παραγωγή, τη μεταποίηση, τη μεταφορά, την αποθήκευση μέχρι τη λιανική πώληση και διάθεση των Τροφίμων στον καταναλωτή. Στις επιχειρήσεις συμπεριλαμβάνονται οι Οργανισμοί παροχής υπηρεσιών, οι υπεργολάβοι και οι προμηθευτές των ως άνω επιχειρήσεων π.χ εξοπλισμού, συσκευασίας, καθαριστικών, προσθέτων και συστατικών.

δ. Εγκατάσταση : Κάθε μονάδα μίας επιχείρησης.

ε. Συμμετέχων : Η επιχείρηση οιασδήποτε νομικής και οργανωτικής μορφής που δύναται να υποβάλλει προσφορά στον παρόντα διαγωνισμό.

στ. Προμηθευτής : Η επιχείρηση οιασδήποτε νομικής και οργανωτικής μορφής που βρίσκεται ένα στάδιο πριν τον συμμετέχοντα στην αλυσίδα Τροφίμων.

Άρθρο 13°

Αλλαγή στοιχείων Προμηθευτών

1. Σε περίπτωση διακοπής της συνεργασίας του αναδόχου με συνεργαζόμενους προμηθευτές θα πρέπει η Υπηρεσία να ενημερώνεται εγγράφως εντός δεκαπέντε (15) εργάσιμων ημερών.

2. Σε περίπτωση συνεργασίας του αναδόχου με νέο προμηθευτή, ο πρώτος θα πρέπει να ενημερώσει την Υπηρεσία ένα (1) μήνα πριν την έναρξη της προμήθειας αγαθών από το νέο προμηθευτή. Εν συνεχεία θα πρέπει ο νέος προμηθευτής να προσκομίσει στην Υπηρεσία τα απαραίτητα δικαιολογητικά που αφορούν τους προμηθευτές στους όρους της διακήρυξης είτε με δική του ευθύνη, είτε με ευθύνη του αναδόχου και να πραγματοποιηθεί Υγειονομικός Έλεγχος στις εγκαταστάσεις του νέου προμηθευτή, κατά την κρίση της Επιτροπής, που αφορούν στο αντικείμενο της προμήθειας. Εφόσον πραγματοποιηθούν τα ανωτέρω και εγκριθεί ο προμηθευτής κατά τον Υγειονομικό Έλεγχο από την Υπηρεσία, και μόνο τότε ο ανάδοχος δύναται να αρχίσει να συνεργάζεται με τον νέο προμηθευτή.

Άρθρο 14°

Διενέργεια Ελέγχων

1. Μετά την αποσφράγιση των κατατεθεισών προσφορών, η αρμόδια Επιτροπή του διαγωνισμού [ένα μέλος της οποίας θα είναι Αξκός Υγειονομικού (ΥΚ)], προβαίνει στη διενέργεια υγειονομικού ελέγχου και στην ανάλογη συμπλήρωση των προβλεπόμενων Φύλλων Επιθεώρησης Βιομηχανιών – Τροφίμων, με τις διαπιστωθείσες παρατηρήσεις και τη σχετική βαθμολογία.

2. Ο Υγειονομικός Έλεγχος των συμμετεχόντων και των προμηθευτών, θα διενεργηθεί, για τους μεν συμμετέχοντες στις εγκαταστάσεις ή τις έδρες τους ή σε εγκαταστάσεις των ίδιων των αναδόχων που αποτελούν Επιχειρήσεις Τροφίμων Κατηγορίας IV – Μαζικής Εστίασης και Αναψυχής κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 14 της ΥΑ αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 9697 (ΦΕΚ Β΄/2718/2012), για τους δε προμηθευτές, στις εγκαταστάσεις εκείνων που παράγουν ή/και εμπορεύονται Τρόφιμα και Ποτά.

Άρθρο 15°

Υποχρεώσεις Αναδόχου

1. Εγκαταστάσεις – Υποδομή :

α. Με μέριμνα και αποκλειστική ευθύνη του αναδόχου πρέπει να τηρούνται τα προβλεπόμενα στην ΥΑ αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.9697 (ΦΕΚ Β'2718/2012) και στον Οδηγό Υγιεινής Νο 1 του ΕΦΕΤ.

β. Καθαριότητα :

(1) Ο ανάδοχος υποχρεούται στην τήρηση της πλήρους και απόλυτης καθαριότητας στους χώρους που θα του διατεθούν με υλικά καθαρισμού που βαρύνουν τον ίδιο.

(2) Η καθαριότητα, η απολύμανση, τα μέτρα απεντόμωσης και μυοκτονίας για τους χώρους των εκμεταλλεύσεων, αποτελούν αποκλειστική ευθύνη του αναδόχου.

(3) Το κόστος όλων των υλικών και εργασιών για τα ανωτέρω, βαρύνουν αποκλειστικά και μόνο τον ανάδοχο.

γ. Χώροι :

(1) Η αρχική διαμόρφωση, επιδιόρθωση, επισκευή, συντήρηση των χώρων αποτελούν ευθύνη του αναδόχου.

(2) Ο ανάδοχος να διαμορφώσει τους χώρους των εκμεταλλεύσεων σύμφωνα με την αρχιτεκτονική του πρόταση κατόπιν εγκρίσεως των αρμοδίων Οργάνων της Υπηρεσίας.

(3) Τα έξοδα διαμόρφωσης, συντήρησης και επισκευής των χώρων βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο.

(4) Ο ανάδοχος υποχρεούται σε περιοδικό ελαιοχρωματισμό των χώρων που του διατίθενται όποτε κρίνουν σκόπιμο τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας.

δ. Εξοπλισμός :

(1) Ο εξοπλισμός, τα μηχανήματα και οι συσκευές που απαιτούνται για τη λειτουργία των εκμεταλλεύσεων βαρύνουν τον ανάδοχο (αγορά, συντήρηση, επισκευή).

(2) Τα έξοδα επισκευής ή αντικατάστασης των μηχανημάτων λόγω φυσιολογικής φθοράς ή οποιουδήποτε είδους βλάβης βαρύνουν τον ανάδοχο.

(3) Ο εξοπλισμός που διατίθεται από την Υπηρεσία ανά εκμετάλλευση θα πρέπει να συντηρείται και να επισκευάζεται σε οποιαδήποτε περίπτωση βλάβης ή φθοράς με ίδια έξοδα του αναδόχου.

(4) Απαγορεύεται η μετακίνηση του εξοπλισμού της Υπηρεσίας σε άλλη εγκατάσταση ή εκμετάλλευση από τον ανάδοχο.

(5) Η αντικατάσταση του εν λόγω εξοπλισμού επιτρέπεται

μόνο σε περίπτωση μόνιμης βλάβης και μόνο μετά από έγγραφη άδεια των αρμοδίων οργάνων της Υπηρεσίας. Η αντικατάσταση γίνεται με ίδια έξοδα του αναδόχου, εφόσον ευθύνεται για τη βλάβη και ο νέος εξοπλισμός θα παραμείνει στην ιδιοκτησία της Υπηρεσίας μετά τη λήξη της σύμβασης. Σε περίπτωση που η βλάβη οφείλεται σε φυσιολογική φθορά, η αντικατάσταση γίνεται με έξοδα της Υπηρεσίας.

(6) Εφόσον ο ανάδοχος δεν επιθυμεί να χρησιμοποιήσει το διατιθέμενο από την Υπηρεσία εξοπλισμό, ο τελευταίος φυλάσσεται εντός των χώρων των εκμεταλλεύσεων και τίθεται στην ευχέρεια της Υπηρεσίας κατά τα θεσμικά κείμενα της ΠΑ. Στην προκειμένη περίπτωση η Υπηρεσία δύναται να χρησιμοποιήσει τον εν λόγω εξοπλισμό κατά την κρίση της.

(7) Τα υλικά σερβιρίσματος (ποτήρια, χαρτοπετσέτες, καλαμάκια κλπ) για την απρόσκοπτη λειτουργία των κυλικείων, βαρύνουν τον ανάδοχο. Τα εν λόγω υλικά οφείλουν να βρίσκονται σε πλήρη συμμόρφωση με την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία και των Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ), όσον αφορά στις διατάξεις των υλικών που έρχονται σε επαφή άμεσα ή έμμεσα με τα Τρόφιμα.

ε. Τα απορρίμματα που προέρχονται από τη χρήση του μισθίου θα συγκεντρώνονται και θα τοποθετούνται με μέριμνα του αναδόχου εντός των κάδων που είναι τοποθετημένοι σε συγκεκριμένους χώρους (σε συνεργασία με τον υπεύθυνο του συνεργείου καθαριότητας του 251ΓΝΑ για την αποκομιδή των απορριμμάτων).

στ. Ο ανάδοχος θα παραλάβει τους χώρους των κυλικείων αφού τους εξετάσει και τους βρει της τέλειας αρεσκείας του, σε άριστη κατάσταση και απόλυτα κατάλληλους για τη χρήση που τους προορίζει. Για όλη τη διάρκεια της μίσθωσης, ο εκμισθωτής δεν έχει καμία υποχρέωση συντήρησης ή επισκευής ζημιών των χώρων, που θα παρέχονται οι υπηρεσίες από τον ανάδοχο, για την αποκατάσταση των οποίων αποκλειστική υποχρέωση έχει ο ανάδοχος.

2. Προσωπικό :

α. Νόμιμος εκπρόσωπος του αναδόχου οφείλει να βρίσκεται περιοδικά (δύο τουλάχιστον φορές την εβδομάδα) ή όποτε κληθεί για οποιοδήποτε λόγο στις εγκαταστάσεις του κάθε κυλικείου. Ο νόμιμος εκπρόσωπος του αναδόχου για κάθε εκμετάλλευση ξεχωριστά, θα ορίζεται από το υπάρχον προσωπικό του αναδόχου και θα γνωστοποιείται στην Υπηρεσία εγγράφως.

β. Το προσωπικό του αναδόχου στους χώρους των εκμεταλλεύσεων :

(1) Θα αποτελείται από άτομα που γνωρίζουν πολύ καλά την Ελληνική Γλώσσα. Σε περίπτωση που το απασχολούμενο προσωπικό δεν προέρχεται από χώρα μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης, θα πρέπει οπωσδήποτε να έχει άδεια διαμονής και εργασίας στη χώρα.

(2) Θα φέρει ειδική, ομοιόμορφη αμφίεση, το άνω μέρος της οποίας θα είναι ανοιχτού χρωματισμού.

(3) Θα τηρεί τα προβλεπόμενα για την υγιεινή του χώρου και των τροφίμων.

(4) Θα φροντίζει για την προσωπική υγιεινή του.

(5) Θα τηρεί όσα απορρέουν από την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία Τροφίμων.

(6) Θα έχει υποβληθεί στους προβλεπόμενους εμβολιασμούς και λοιπές ιατρικές εξετάσεις που προβλέπονται από τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Τα έξοδα εμβολιασμών και εξετάσεων βαρύνουν τον ανάδοχο.

(7) Θα είναι ευγενικό και θα δέχεται κάθε έλεγχο από τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας.

γ. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί απαρέγκλιτα τις διατάξεις της εργατικής νομοθεσίας, δηλαδή, καταβολή των νόμιμων αποδοχών, τήρηση του νόμιμου ωραρίου, ασφαλιστική κάλυψη, όροι υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων, καθώς και κάθε υποχρέωσης που προκύπτει από αυτές. Επιπλέον υποχρεούται να εκπληρώνει όλες του τις υποχρεώσεις απέναντι στο Δημόσιο, τους ασφαλιστικούς φορείς και κάθε τρίτο, έγκαιρα και εμπρόθεσμα.

δ. Το προσωπικό που θα χρησιμοποιεί ο ανάδοχος κατά τη διάρκεια της εκτέλεσης του έργου, δε θα τελεί σε σχέση ή οποιαδήποτε εξάρτηση υπηρεσιακή από την Υπηρεσία, παρά μόνο από τον ανάδοχο και θα τυγχάνει ο μοναδικός εργοδότης του προσωπικού του και θα υπέχει αποκλειστικά όλες τις από τη Σύμβαση εργασίας και οποιασδήποτε φύσης υποχρεώσεις και ευθύνες, αστικές και ποινικές.

ε. Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί το δικαίωμα να αιτηθεί από τον ανάδοχο την αντικατάσταση μέλους του προσωπικού του για παράπτωμα ή συμπεριφορά που σχετίζεται με την επαγγελματική του διαγωγή και επάρκεια.

στ. Ο ανάδοχος οφείλει να εξασφαλίσει την αδιάλειπτη παροχή των υπηρεσιών του σε περίπτωση απεργιών του προσωπικού του ή άλλων φορέων (πχ μέσα μαζικής μεταφοράς). Κατά τη διάρκεια της άδειας του προσωπικού του, τα άτομα που θα απουσιάζουν θα αντικαθίστανται με μέριμνα του αναδόχου.

3. Προσφερόμενα Είδη – Ποιότητα :

α. Όλα τα προσφερόμενα είδη θα ανταποκρίνονται πλήρως στις τεχνικές προδιαγραφές της Υπηρεσίας, στις διατάξεις του ΚΤΠ και στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία.

β. Η χρησιμοποίηση παραγώγων – υποκατάστατων στο τελικό προϊόν αποτελεί βασικό λόγο επιβολής προστίμου.

γ. Η συσκευασία των ειδών και τα υλικά που έρχονται σε επαφή

(απευθείας ή εμμέσως) με τα τρόφιμα (π.χ υλικά σερβιρίσματος κλπ) θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ, την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία και τις τεχνικές προδιαγραφές της Υπηρεσίας χωρίς άλλη χρηματική επιβάρυνση.

δ. Όλα τα υλικά συσκευασίας των Τροφίμων και Ποτών θα είναι κατάλληλα για Τρόφιμα σύμφωνα με το άρθρο 9 Κεφ. ΙΙ του ΚΤΠ. Γίνονται αποδεκτά και Τρόφιμα ή Ποτά που διατίθενται με συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας ή κενού.

ε. Όλα τα είδη (Τρόφιμα και Ποτά) των κυλικείων του 251 ΓΝΑ που διατίθενται για κατανάλωση, θα φέρουν υποχρεωτικά τις επισημάνσεις των άρθρων 10 και 11 του ΚΤΠ καθώς και της λοιπής Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας (π.χ αλλεργιογόνα κτλ).

στ. Σε εμφανές σημείο της συσκευασίας των προσφερομένων ειδών των κυλικείων θα αναγράφονται πέραν των ανωτέρω υποχρεωτικά οι παρακάτω ενδείξεις:

- (1) Επωνυμία παραγωγού.
- (2) Είδος και ποσότητα προϊόντος.
- (3) Καθαρό βάρος προϊόντος και (προαιρετικά) μικτό βάρος του.
- (4) Ημερομηνία παραγωγής και λήξης προϊόντος (μόνο για τρόφιμα και ποτά).

ζ. Η επισημάνση των Τροφίμων θα είναι ευανάγνωστη και θα είναι έκτυπη με μελάνι κατάλληλο για συσκευασίες Τροφίμων, είτε επί της συσκευασίας, είτε σε ειδικές αυτοκόλλητες ετικέτες και σε ενιαίο οπτικό πεδίο.

η. Στα είδη που από τη φύση τους δεν προβλέπεται ατομική συσκευασία (π.χ διάφορα αρτοσκευάσματα, γλυκίσματα κτλ) οι παραπάνω επισημάνσεις θα αναγράφονται υποχρεωτικά στη δεύτερη συσκευασία (π.χ χαρτοκιβώτια) ή στο εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο.

4. Έλεγχος :

α. Ο έλεγχος της λειτουργίας, των Κυλικείων και λοιπών Εκμεταλλεύσεων του αναδόχου και των προμηθευτών του διεξάγεται σύμφωνα με τον ΚΤΠ, την Πα.Δ 7-1/2008/ΓΕΑ/ΔΥΓ, την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία που αναφέρονται σε θέματα ελέγχου Τροφίμων.

β. Η Υπηρεσία κατά την κρίση της και με την παρουσία του αναδόχου ή του νομίμου αντιπροσώπου του δύναται να λαμβάνει δείγματα των προς κατανάλωση ειδών και των αντικειμένων ή επιφανειών που έρχονται σε άμεση ή έμμεση επαφή με τα Τρόφιμα, τα οποία θα προσκομίζονται σε αντίστοιχα εργαστήρια προς υποβολή στους κατά περίπτωση αρμόζοντες παρακάτω ελέγχους :

- (1) Μικροβιολογικός έλεγχος.
- (2) Χημική ανάλυση.
- (3) Ιστολογική εξέταση.

γ. Τα δείγματα που θα λαμβάνονται θα είναι τρία (3) από το προς εξέταση είδος. Το τρίτο δείγμα θα χρησιμοποιηθεί για κατ' έφεση εξέταση, σύμφωνα με τις προβλέψεις του άρθρου 36 του ΠΔ 118/07. Το κόστος των δειγμάτων και των εργαστηριακών εξετάσεων βαρύνει τον ανάδοχο.

δ. Τα αποτελέσματα των ελέγχων πρέπει να είναι σύμφωνα με τον ΚΤΠ, την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία Τροφίμων και τις τεχνικές προδιαγραφές της Υπηρεσίας.

ε. Ο ανάδοχος θα δέχεται οποιονδήποτε έλεγχο στους χώρους των εκμεταλλεύσεων, στις εγκαταστάσεις, στον εξοπλισμό και στα προσφερόμενα είδη από αρμόδια επιτροπή, συνοδεία του Κτηνιάτρου του 251ΓΝΑ, η οποία θα υποβάλλει εισηγήσεις – παρατηρήσεις σε μορφή Πρακτικού προς τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας.

στ. Ο έλεγχος θα αφορά στην τήρηση της Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας Τροφίμων και Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος (ΚΥΕ), του ΚΤΠ, των Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων για κάθε Εκμετάλλευση και των διατάξεων της υπογραφείσας σύμβασης. Αποσκοπεί στην ορθή λειτουργία των Κυλικείων, στη διαχείριση της ασφάλειας των Τροφίμων, στην ασφάλεια του Προσωπικού της Υπηρεσίας και των χώρων της Μονάδας.

ζ. Η Υπηρεσία δύναται να προβαίνει σε υγειονομικό έλεγχο των εγκαταστάσεων του αναδόχου και των προμηθευτών, ώστε να διαπιστώνεται η συμμόρφωση απάντων με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

η. Χρόνος και συχνότητα ελέγχου :

(1) Περιοδικά ή εκτάκτως, κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης στα είδη και στους χώρους των εκμεταλλεύσεων και κατά την κρίση των αρμοδίων οργάνων του 251ΓΝΑ.

(2) Εκτάκτως και κατά κανόνα χωρίς προειδοποίηση κατά την κρίση των υγειονομικών οργάνων ή μετά από Διαταγή της Αναθέτουσας Αρχής, στην έδρα της Μονάδος ή στις εγκαταστάσεις του αναδόχου ή των προμηθευτών.

θ. Ο έλεγχος δύναται να εφαρμόζεται καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας των κυλικείων, στις εγκαταστάσεις του αναδόχου και των προμηθευτών αυτού παρουσία, του ορισμένου προσωπικού των κυλικείων ή του αναδόχου ή του νομίμου αντιπροσώπου αυτού, για τις δε λοιπές εγκαταστάσεις του αναδόχου και των προμηθευτών, παρουσία των ιδίων ή νομίμων αντιπροσώπων αυτών.

ι. Ο έλεγχος της λειτουργίας και των χώρων των κυλικείων,

εφαρμόζεται κατά τη διάρκεια λειτουργίας τους, παρουσία του ορισμένου από τον ανάδοχο προσωπικού του κυλικείου ή του αναδόχου ή νομίμου αντιπροσώπου αυτού. Το προσωπικό οφείλει να συνεργαστεί με τα αρμόδια όργανα ελέγχου και να προσφέρει οποιαδήποτε πληροφορία του ζητηθεί, προκειμένου να τεκμηριωθεί η ορθή λειτουργία των κυλικείων.

ια. Ο έλεγχος των προσφερομένων από τα κυλικάειά ειδών εφαρμόζεται κατά τη λειτουργία τους παρουσία του ορισμένου από τον ανάδοχο προσωπικού ή του αναδόχου ή νομίμου αντιπροσώπου αυτού. Οι παρόντες στον έλεγχο (αρμόδια Επιτροπή και αρμόδιο προσωπικό αναδόχου), προσυπογράφουν στο σχετικό δελτίο δειγματοληψίας κατά το πρωτόκολλο δειγματοληψίας, στο οποίο αναφέρονται τα ονόματά τους, ολογράφως, καθώς και η ιδιότητά τους όταν πρόκειται για άτομο πλην του αναδόχου (προσωπικό ή αντιπρόσωπος).

ιβ. Η Υπηρεσία δύναται να διενεργεί δειγματοληψίες και εν απουσία των ανωτέρω (προσωπικού ή αντιπροσώπου ή αναδόχου) σε εξαιρετικές περιπτώσεις. Βασική προϋπόθεση είναι ότι η δειγματοληψία γίνεται από τριμελή Επιτροπή, ένα μέλος της οποίας είναι Κτηνίατρος ή Ιατρός του 251ΓΝΑ.

ιγ. Οι έλεγχοι έχουν ως σκοπό την επόπτευση της ορθής κατά την Νομοθεσία και τη σύμβαση λειτουργίας των κυλικείων, τη διασφάλιση της υγείας του Προσωπικού της ΠΑ και την ασφάλεια των χώρων και των εγκαταστάσεων.

5. Χρόνος αντικατάστασης των Προσφερομένων Ειδών :

α. Ο ανάδοχος οφείλει να ενημερώνεται για την κατάσταση των προσφερομένων ειδών και να μεριμνά εγκαίρως για την αντικατάσταση ή απομάκρυνση αυτών.

β. Απαγορεύεται η παρουσία προσφερομένων ειδών, των οποίων έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης στο χώρο όπου προσφέρονται είδη προς κατανάλωση. Τα ληγμένα Τρόφιμα και Ποτά θα πρέπει να βρίσκονται σε ειδικό χώρο απρόσιτα για τους καταναλωτές με ειδική σήμανση, μέχρι να απομακρυνθούν από το χώρο του κυλικείου.

γ. Μη έγκαιρη απομάκρυνση ή αντικατάσταση ληγμένων προσφερομένων ειδών αποτελεί σοβαρό αίτιο επιβολής προστίμου.

6. Διακίνηση Προσφερομένων Ειδών :

α. Η διακίνηση Τροφίμων, Ποτών των κυλικείων γίνεται με μέριμνα του αναδόχου.

β. Ειδικά για τη διακίνηση Τροφίμων και Ποτών, ο ανάδοχος θα πρέπει να μεριμνήσει, ώστε τα οχήματα μεταφοράς να είναι κατάλληλα για μεταφορά τροφίμων. Οι προϋποθέσεις υγειονομικής μεταφοράς και τοποθέτησης των Τροφίμων (μεταφορά εντός καθαρών συσκευασιών, καθαριότητα και απολύμανση των χώρων τοποθέτησης των Τροφίμων κτλ) πρέπει να εξασφαλίζονται από τον ανάδοχο και να είναι σύμφωνες με την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία και το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων. Όπου

απαιτείται από τη φύση των προϊόντων η διακίνηση γίνεται με οχήματα αυτοδύναμου ψύξεως και θερμοκρασία μεταφοράς 0 – 7 °C για τα νωπά και μικρότερο ή ίσο του – 15 °C για τα κατεψυγμένα.

7. Λοιπές Υποχρεώσεις – Επιβαρύνσεις :

α. Ο ανάδοχος επιβαρύνεται :

(1) Με κάθε νόμιμη ασφαλιστική εισφορά και κράτηση υπέρ Νομικών Προσώπων ή άλλων Οργανισμών, η οποία κατά νόμο βαρύνει τον παρέχοντα τις υπηρεσίες αναδόχου.

(2) Με κρατήσεις και εισφορές υπέρ Δημοσίου και Τρίτων.

(3) Με τα ποσά που αναλογούν στις υποχρεώσεις που απορρέουν από την εργατική νομοθεσία για το προσωπικό που θα απασχολεί (μισθοδοσία, εργατικές εισφορές κλπ), καθώς και με το ισόποσο κάθε ζημιάς, φθοράς ή βλάβης που θα προκαλέσει το προσωπικό του στις εγκαταστάσεις.

β. Ο ανάδοχος οφείλει :

(1) Να τηρεί απόρρητες οποιασδήποτε φύσης και είδους πληροφορίες που περιέρχονται σε αυτόν τυχαία ή ένεκα της εκτέλεσης των εργασιών που θα αναλάβει. Η υποχρέωση αυτή καταλαμβάνει και το πάσης φύσεως προσωπικό του.

(2) Να ακολουθεί τις οδηγίες και τις υποδείξεις της αρμόδιας Επιτροπής και να αποκαθιστά άμεσα κάθε έλλειψη ή πλημμελή εργασία που θα παρατηρείται και θα γνωστοποιείται σε αυτόν εγγράφως.

(3) Να αποδώσει, μετά τη λήξη της σύμβασης, τους χώρους στον ανάδοχο, όπως αρχικά του παραδόθηκαν, αποσύροντας μόνο τον εξοπλισμό ιδιοκτησίας του, εντός πέντε (5) εργασίμων ημερών το αργότερο. Σε διαφορετική περίπτωση, υποχρεούται σε αποζημίωση του αναδόχου για κάθε αποθετική ζημιά που έπαθε εξαιτίας της μη έγκαιρης απόδοσης των εκμεταλλεύσεων.

Άρθρο 16°

Υποχρεώσεις Υπηρεσίας

1. Η Υπηρεσία υποχρεούται :

α. Να παρέχει στον ανάδοχο τους χώρους και την υποδομή (χρήση των υπαρχόντων μηχανημάτων – επίπλων και σύνδεση με τα δίκτυα ηλεκτρισμού, ύδρευσης και αποχέτευσης) για την καλή και σύμφωνη με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις λειτουργία των παρεχόμενων υπηρεσιών, καθώς επίσης και τις κοινόχρηστες δαπάνες (ηλεκτροδότηση – ύδρευση).

β. Να παραδώσει στον ανάδοχο τον υπάρχοντα εξοπλισμό, βάσει Πρωτοκόλλων παράδοσης – παραλαβής που θα υπογραφούν και θα

επισυναφθούν στις επιμέρους συμβάσεις.

γ. Να αντικαταστήσει τα μηχανήματα ιδιοκτησίας της, σε περιπτώσεις αποκλειστικά και μόνο φυσιολογικής φθοράς και όχι βλαβών που οφείλονται σε κακή χρήση εκ μέρους του προσωπικού του αναδόχου.

δ. Να επιτρέπει στον ανάδοχο να ρυθμίσει, βελτιώσει, τροποποιήσει και να διαμορφώσει τους χώρους των εκμεταλλεύσεων, κατόπιν σύμφωνης γνώμης του 251ΓΝΑ. Οποιαδήποτε μεταρρύθμιση γίνει, παραμένει προς όφελος του μισθίου, χωρίς να γεννά κανένα απολύτως δικαίωμα αποζημίωσης του αναδόχου.

Άρθρο 17°

Παρακολούθηση Έργου

1. Στο 251ΓΝΑ θα συγκροτηθεί Επιτροπή με αντικείμενο την παρακολούθηση και τον έλεγχο της λειτουργίας των κυλικείων, σε μηνιαία βάση.

2. Η Επιτροπή θα συντάσσει σχετικό Πρωτόκολλο ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής των παρεχόμενων υπηρεσιών στο τέλος κάθε μήνα.

3. Σε περίπτωση που κατά την εκτέλεση του έργου παρατηρηθούν παραλείψεις ή μη τήρηση των συμφωνηθέντων στη Σύμβαση, εφαρμόζονται τα κάτωθι :

α. Με μέριμνα της εμπλεκόμενης Μονάδας, ενημερώνεται εγγράφως ο ανάδοχος και ζητείται η λήψη των μέτρων και η εκδήλωση των διορθωτικών ενεργειών που απαιτούνται για την επίλυσή των παρατηρήσεων, εντός συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος.

β. Ο ανάδοχος υποχρεούται να αποκαθιστά κάθε έλλειψη ή πλημμελή εργασία ή παρατήρηση εντός του ορισθέντος από τη Μονάδα χρόνου, ή να ζητά, αιτιολογημένα, ανάλογη παράταση του χρονικού διαστήματος για την τακτοποίηση των παρατηρήσεων.

4. Επισημαίνεται ότι, η μη αποκατάσταση των παρατηρήσεων δηλώνει μη συμμόρφωση του αναδόχου στις υποδείξεις της Μονάδας και αποτελεί λόγο επιβολής κυρώσεων.

Άρθρο 18°

Κανόνες Λειτουργίας Κυλικείων

1. Η εξυπηρέτηση των πελατών θα γίνεται με σύστημα SELF SERVICE.

2. Στα κυλικεία, θα γίνεται χρήση ταμειακής μηχανής υποχρεωτικά για όλα τα διατιθέμενα είδη.

4. Οι ταμειακές μηχανές των εγκαταστάσεων που θα χειρίζεται το προσωπικό του αναδόχου, θα είναι ιδιοκτησίας του και θα έχουν

προηγούμενως ελεγχθεί και δηλωθεί στην αρμόδια ΔΟΥ.

5. Η μη έκδοση ταμειακής απόδειξης, αποτελεί λόγο επιβολής προστίμου και στην περίπτωση αυτή θα επιβάλλονται οι κάτωθι κυρώσεις :

α. Πρόστιμο το εικοσαπλάσιο της αξίας του είδους που πουλήθηκε, χωρίς απόδειξη.

β. Σε περίπτωση επανάληψης της παράβασης περισσότερες από δύο (2) φορές, θα γίνεται έγγραφη καταγγελία του αναδόχου στην αρμόδια ΔΟΥ, εκτός εάν αποδειχθεί ότι η παράβαση έγινε εν αγνοία του, οπότε αποπέμπεται αμέσως ο υπάλληλος που ενέχεται.

6. Απαγορεύεται στους χώρους των εκμεταλλεύσεων να υπάρχουν εύφλεκτες ύλες, τυχερά παιχνίδια, καθώς και η λειτουργία πάσης φύσεως συσκευών που δημιουργούν θόρυβο ή ρύπανση ή και οτιδήποτε αντίκειται στην ιδιαιτερότητα του χώρου.

7. Η λειτουργία των εκμεταλλεύσεων πρέπει να είναι συνεχής και ο εφοδιασμός τους σε είδη πλήρης, καθ' όλο το ωράριο εξυπηρέτησης του προσωπικού.

8. Τιμοκατάλογοι των πωλουμένων ειδών θα πρέπει να είναι αναρτημένοι σε εμφανή σημεία, σε όλους τους χώρους πώλησης των ειδών, με ευθύνη του αναδόχου.

Άρθρο 19°

Ωράριο Λειτουργίας – Προσωπικό Στελέχωσης Κυλικείων

1. Το ωράριο λειτουργίας των κυλικείων του 251ΓΝΑ και το προσωπικό στελέχωσης τους, καθορίζεται ως εξής :

α. Κυλικείο Ισογείου/Ασθενών :

(1) Ωράριο: Όλες τις ημέρες, από 06:45 έως 22:00.

(2) Προσωπικό:

Εργάσιμες ημέρες: Άτομα τρία (3) από τις 06:45 μέχρι τις 14:30 και άτομα δύο (2) από 14:30 μέχρι τις 22:00.

Αργίες: Άτομα δύο (2) από 06:45 μέχρι τις 22:00.

β. Κυλικείο Κ.Α.Ι :

(1) Ωράριο: Εργάσιμες ημέρες από ώρα 06:45 έως 14:30

(2) Προσωπικό: Ένα (1) έως δύο (2) άτομα.

2. Επισημαίνεται ότι :

α. Κατά την εφαρμογή της σύμβασης, μπορεί να υπάρξουν διαφοροποιήσεις στα ωράρια και στη στελέχωση των εκμεταλλεύσεων, αναλόγως της κίνησης, του κύκλου εργασιών και των τυχόν προβλημάτων που θα διαπιστωθούν, κατόπιν διαπραγματεύσεων μεταξύ της Υπηρεσίας και του αναδόχου.

β. Ειδικά κατά την περίοδο ασκήσεων ή επιφυλακής, θα γίνεται διαφοροποίηση του ωραρίου, με απόφαση του Διοικητή του Νοσοκομείου και με ενημέρωση του αναδόχου τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες πριν.

Άρθρο 20°

Καταβολή Μισθώματος

1. Το μίσθωμα θα καταβάλλεται κάθε μήνα, στην Α' Διαχείριση Χρηματικού της Διεύθυνσης Οικονομικών Υπηρεσιών του 251ΓΝΑ, από την οποία θα εκδίδεται ισόποση διπλότυπη απόδειξη.

2. Το ποσό θα κατανέμεται και θα αποδίδεται στα δικαιούχα ταμεία, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα απόφαση κατανομής κερδών κυλικείων.

3. Ο ανάδοχος υποχρεούται, παράλληλα με την καταβολή του μηνιαίου τιμήματος, να παραδίδει κατάσταση με τα “Ζ” των κυλικείων, για την τήρηση στατιστικών στοιχείων της Υπηρεσίας, η οποία θα υπογράφεται από κοινού από τα αρμόδια όργανα του 251ΓΝΑ. Επιπλέον επισημαίνεται ότι οι αποδείξεις “Ζ” του αναδόχου, θα ελέγχονται, καθ’ όλη τη διάρκεια της σύμβασης, περιοδικώς και δειγματοληπτικά.

Άρθρο 21°

Κυρώσεις σε βάρος του Αναδόχου – Ποινικές Ρήτρες

1. Σε περίπτωση παράβασης των όρων της σύμβασης, επιβάλλονται στον ανάδοχο, κατόπιν σχετικής γνωμοδότησης της αρμόδιας Επιτροπής και απόφασης της Αναθέτουσας Αρχής, οι παρακάτω κυρώσεις :

α. Όσον αφορά στις περιπτώσεις :

(1) Επαναλαμβανόμενης έλλειψης βασικών ειδών.

(2) Πώλησης με αυθαίρετη αύξηση τιμών.

(3) Άρνησης αντικατάστασης των ειδών τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις τεχνικές προδιαγραφές κατόπιν μακροσκοπικής ή μικροσκοπικής εξέτασης.

(4) Επαναλαμβανόμενης απαίτησης της Υπηρεσίας για αντικατάσταση των ειδών λόγω ακαταλληλότητας, η οποία καταδεικνύει μη

συμμόρφωση του αναδόχου.

(5) Μη ύπαρξης συνθηκών προβλεπόμενης καθαριότητας – υγιεινής, τόσο κατά την παρασκευή, όσο και κατά τη συσκευασία, μεταφορά και διάθεση των υπόψη ειδών.

(6) Μη συμμόρφωσης του ανάδοχο στις έγγραφες υποδείξεις της Μονάδος, η οποία καταδεικνύει μη τήρηση των υποχρεώσεων του κατά την υλοποίηση του έργου.

(7) Μη τακτοποίησης παρατηρήσεων δευτερεύουσας σημασίας, που δε θέτουν σε άμεσο κίνδυνο την Ασφάλεια των Τροφίμων και για τις οποίες έχει ενημερωθεί να επιλύσει εντός συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος.

επιβάλλεται

- Για την πρώτη παράβαση, πρόστιμο 500,00 Ευρώ.
- Για τη δεύτερη παράβαση, πρόστιμο 1.000,00 Ευρώ.
- Για την τρίτη παράβαση, πρόστιμο 2.000,00 Ευρώ.
- Για την τέταρτη παράβαση, έκπτωση.

β. Όσον αφορά στα προβληματικά σε ποιότητα προϊόντα, τα οποία είναι επιβλαβή και ενέχουν σοβαρούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία, ή είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση (με τοξικές ουσίες, ουσίες που υπέχουν μόλυνση κλπ), σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ 2012 και της κείμενης Νομοθεσίας :

επιβάλλεται

— Για την πρώτη παράβαση, πρόστιμο 5.000,00 ευρώ.
Παράλληλα, γίνεται έγγραφη ενημέρωση του κινδύνου στον ΕΦΕΤ και στο ΓΕΑ/ΔΥΓ. Επιπλέον, διακόπτεται η προμήθεια έως ότου υπάρξουν διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες για το συγκεκριμένο πρόβλημα και έλεγχος της αποτελεσματικότητας αυτών των ενεργειών με ανάλογο αποδεικτικό από τον ανάδοχο.

— Για τη δεύτερη παράβαση, ή σε περίπτωση που δεν αποκατασταθεί η πρώτη, έκπτωση.

2. Όταν ο ανάδοχος κηρύσσεται έκπτωτος, επιβάλλονται αθροιστικά ή διαζευκτικά οι προβλεπόμενες από το ΠΔ118/07 κυρώσεις.

Άρθρο 22°

Γενικές Επισημάνσεις

1. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα :

α. Μονομερούς λύσης της σύμβασης, σε οποιοδήποτε χρόνο κατά τη διάρκεια αυτής, εφόσον δημιουργηθούν προβλήματα στην υλοποίησή της ή κριθεί ασύμφορη.

β. Τροποποίησης όρων της σύμβασης, εφόσον απαιτηθεί, κατόπιν κοινής συμφωνίας των αντισυμβαλλομένων μερών και ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου συλλογικού οργάνου.

γ. Διακοπής της σύμβασης, με προηγούμενη προειδοποίηση του αναδόχου ενός (1) μήνα πριν τη διακοπή της, σε περίπτωση ανάδειξης αναδόχου μίσθωσης / εκμετάλλευσης των κυλικείων του 251ΓΝΑ σε διαγωνισμό που διενεργείται από την ΥΠ/ΠΑ.

2. Η Υπηρεσία δεν αναλαμβάνει καμία υποχρέωση για μέτρα που τυχόν θα ληφθούν από οποιαδήποτε αρχή κατά τη διάρκεια της σύμβασης, περί αύξησης των κάθε φύσεως δαπανών, φόρων, τελών και δεν ευθύνεται ούτε αποδέχεται οποιαδήποτε επίδραση της ποιότητας των εργασιών και γενικότερα της τήρησης των όρων της σύμβασης.

3. Άπαντες οι όροι της σύμβασης θεωρούνται ουσιώδεις.

4. Η σύμβαση κατισχύει κάθε άλλου κειμένου στο οποίο στηρίζεται, όπως προσφορά, διακήρυξη, απόφαση κατακύρωσης ή ανάθεσης, εκτός καταδήλων σφαλμάτων ή παραδρομών.

5. Σε περίπτωση που η σύμβαση που θα υπογραφεί καταλείπει κενά, επειδή τα αντισυμβαλλόμενα μέρη δεν προέβλεψαν κάποιο ή κάποια συγκεκριμένα θέματα, τότε αυτά θα συμπληρωθούν με συμπληρωματική ερμηνεία, σύμφωνα με την καλή πίστη και τα συναλλακτικά ήθη και ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου συλλογικού οργάνου.

6. Οποιοδήποτε ζήτημα αναφύεται κατά την υλοποίηση της σύμβασης, θα επιλύεται στο πλαίσιο της καλής πίστης και των συναλλακτικών ηθών. Οι διαφορές που αφορούν ζητήματα ερμηνείας και εκτέλεσης των συμβατικών όρων, υπάγονται στη δικαιοδοσία του Διοικητικού Εφετείου στην περιφέρεια του οποίου καταρτίστηκε η σύμβαση.

7. Σε περίπτωση ασυμφωνίας μεταξύ των συμβαλλομένων μερών ως προς την ερμηνεία και την εκτέλεση της σύμβασης σε όλη τη διάρκειά της, η διαφορά θα τίθεται κατόπιν προσφυγής του ενός εκ των δύο μερών υπό την κρίση των αρμοδίων δικαστηρίων, εφαρμοζόμενου του Ελληνικού Δικαίου και των οποίων η απόφαση καθίσταται τελεσιδίκως οριστική για αμφοτέρους. Τα δικαστικά έξοδα βαρύνουν τον εκ των συμβαλλομένων καταδικαζόμενο.

8. Οποιαδήποτε μεταβολή στην ισχύουσα νομοθεσία που διέπει την παρούσα διακήρυξη/σύμβαση αφενός είναι δεσμευτική για τον ανάδοχο ο οποίος και οφείλει να εφαρμόσει τις τυχόν αλλαγές άμεσα αφετέρου δεν δύναται σε καμία περίπτωση η μεταβολή αυτή να προκαλέσει οποιαδήποτε πρόσθετη οικονομική επιβάρυνση για την Υπηρεσία.

ΑΡΘΡΟ 23^ο
Λοιπές Διατάξεις

1. Για ότι δεν προβλέπεται από τους όρους της παρούσας διακήρυξης, ισχύουν οι διατάξεις περί προμηθειών του Δημοσίου, ιδίως δε οι διατάξεις του Ν.2286/1995, του Π.Δ. 118/2007 και των άρθρων 79 -85 του Ν. 2362/1995.

2. Όλοι οι όροι της παρούσας κηρύσσονται ουσιώδεις.

Ταχχος (ΥΙ) Δημήτριος Χατζηγεωργίου
Δκτής 251ΓΝΑ

Ακριβές Αντίγραφο
Μ.Υ με Β' Βαθμό Νικ. Βούλγαρης
Γραμματέας 251ΓΝΑ

ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ

«1» : ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΓΓΥΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΟΛΗΣ ΚΑΛΗΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1»
ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.819/6787/Σ.1439

251ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Αθήνα, 20 Απριλίου 2015

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΓΓΥΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΟΛΗΣ ΚΑΛΗΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Ονομασία Τράπεζας.....Κατάστημα.....

Ημερομηνία έκδοσης (Δ/νση οδός – αριθμός ΤΚ, Fax)

Προς : Αναγράφεται η Υπηρεσία διενέργειας του διαγωνισμού προς την οποία απευθύνεται)

Εγγύηση μας υπ' αριθ.

για ποσό ΕΥΡΩ

Πληροφορηθήκαμε ότι η Εταιρεία (ή η Ένωση Εταιρειών ή Κοινοπραξία) οδός αριθ. ως προμηθευτής πρόκειται να συνάψει μαζί σας, ως αγοραστές, σύμβαση, που θα καλύπτει την προμήθεια, συνολικής αξίας (εκτελούμενη δυνάμει της υπ' αριθ. 35/2015 διακήρυξης του 251 ΓΝΑ της Π.Α) και ότι σύμφωνα με σχετικό όρο στη σύμβαση αυτή η εταιρεία (ή η Ένωση ή Κοινοπραξία) υποχρεούται να καταθέσει εγγύηση καλής εκτέλεσης, ποσού ΕΥΡΩ

Μετά τα παραπάνω, η Τράπεζα παρέχει την απαιτούμενη εγγύηση υπέρ της εταιρείας (ή σε περίπτωση Ένωσης ή Κοινοπραξίας, υπέρ των Εταιρειών 1) και 2)

..... ατομικά για κάθε μία από αυτές και ως αλληλέγγυα και εις ολόκληρον υποχρεων μεταξύ τους, εκ της ιδιότητάς τους ως μελών της Ένωσης Προμηθευτών ή Κοινοπραξίας), και εγγυάται προς εσάς με την παρούσα, ανεκκλήτως και ανεπιφυλάκτως, παραιτούμενη του δικαιώματος της διαιρέσεως και διζήσεως, να καταβάλλει μέσα σε τρεις (3) ημέρες, ανεξάρτητα από τυχόν αμφισβητήσεις, αντιρρήσεις ή ενστάσεις της εταιρείας και χωρίς έρευνα του βάσιμου ή μη της απαίτησής σας, μετά από απλή έγγραφη ειδοποίηση και δήλωσή σας ότι η εταιρεία παρέβη ή παρέλειψε να εκπληρώσει οποιοδήποτε όρο της σύμβασης, κάθε ποσό που θα ορίζετε στη δήλωσή σας και που δεν θα ξεπερνά το οριζόμενο στην εγγύηση αυτή.

Σε περίπτωση κατάπτωσης της εγγύησης, το ποσό της κατάπτωσης υπόκειται στο εκάστοτε ισχύον πάγιο τέλος χαρτόσημου.

Η παρούσα ισχύει μέχρι την

Ο χρόνος ισχύος της εγγύησης αυτής θα παραταθεί εφόσον ζητηθεί από την υπηρεσία σας πριν από την ημερομηνία λήξης της.

Βεβαιώνουμε ότι το ποσό των εγγυήσεων μας, που έχουν δοθεί στο Δημόσιο και τα Νομικά Πρόσωπα Δημοσίου Δικαίου, μαζί με το ποσό της εγγύησης αυτής, δεν υπερβαίνει το όριο των εγγυήσεων που έχει καθοριστεί για την Τράπεζα μας.

(Εξουσιοδοτημένη υπογραφή)

Ταχχος (ΥΙ) Δημήτριος Χατζηγεωργίου
Δκτής 251ΓΝΑ

Ακριβές Αντίγραφο
Μ.Υ με Β' Βαθμό Νικ. Βούλγαρης
Γραμματέας 251ΓΝΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.819/6787/Σ.1439

251ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ
ΔΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Αθήνα, 20 Απριλίου 2015

**ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ – ΒΑΣΙΚΑ ΕΙΔΗ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ ΚΑΙ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΕΠΙΠΛΕΟΝ
ΕΙΔΗ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ**

Πίνακας 1^{ος}

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ - ΒΑΣΙΚΑ ΕΙΔΗ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ

ΒΑΣΙΚΑ ΕΙΔΗ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ		
A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ ΑΝΕΥ ΦΠΑ
Ρ ο φ ή μ α τ α		
1.	Καφές Ελληνικός (μονός)	0,50
2.	Καφές Ελληνικός (διπλός)	0,80
3.	Καφές στιγμιαίος ζεστός ή φραπέ (μονός)	0,60
4.	Καφές στιγμιαίος ζεστός ή φραπέ (διπλός)	1,10
5.	Καφές στιγμιαίος ζεστός ή φραπέ με γάλα (μονός)	0,70
6.	Καφές στιγμιαίος ζεστός ή φραπέ με γάλα (διπλός)	1,30
7.	Espresso ζεστός ή freddo (μονός)	0,60
8.	Espresso ζεστός ή freddo (διπλός)	1,10
9.	Cappuccino ζεστός ή freddo (μονός)	0,80
10.	Cappuccino ζεστός ή freddo (διπλός)	1,40
11.	Σοκολάτα (ζεστή ή κρύα)	0,90
12.	Τσαϊ (φακελάκι)	0,40
Νερά – Αναψυκτικά – Χυμοί		
13.	Νερό 0,5 Lit	0,30
14.	Νερό 1,5 Lit	0,60
15.	Αναψυκτικά 330ml (COCA ή PEPSI COLA ή αντίστοιχο, SPRITE ή 7UP ή αντίστοιχο, λεμονάδα, πορτοκαλάδα κλπ.)	0,70
16.	Φυσικοί χυμοί διάφοροι (250ml)	0,90
Γαλακτοκομικά		
17.	Γιαούρτι Αγελάδας 3,85%	1,10
18.	Γάλα 0,5 lt 3,5% λιπαρά και 1,5% λιπαρά	0,90
Σφολιατοειδή		
19.	Τυρόπιτα (βάρους κατ' ελάχιστο 100γρ.)	0,80
20.	Κασερόπιτα (βάρους κατ' ελάχιστο 100γρ.)	0,90
21.	Σπανακόπιτα (βάρους κατ' ελάχιστο 100γρ.)	0,90
22.	Λουκανικόπιτα (βάρους κατ' ελάχιστο 90γρ.)	0,90
23.	Μπουγάτσα (βάρους κατ' ελάχιστο 100γρ.)	0,90

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ ΑΝΕΥ ΦΠΑ
Αρτοσκευάσματα		
24.	Τοστ ζαμπόν-τυρί (βάρους κατ' ελάχιστο 90γρ.)	0,80
25.	Σάντουιτς ζαμπόν-τυρί (βάρους κατ' ελάχιστο 100γρ.)	1,00
26.	Σάντουιτς καπνιστή γαλοπούλα-τυρί (βάρους κατ' ελάχιστο 100γρ.)	1,10
27.	Μπαγκέτα ζαμπόν-τυρί (βάρους κατ' ελάχιστο 150γρ.)	1,60
28.	Μπαγκέτα καπνιστή γαλοπούλα-τυρί-μαγιονέζα (βάρους κατ' ελάχιστο 170γρ.)	1,70
29.	Πίτσα ατομική (βάρους κατ' ελάχιστο 150γρ.)	1,30
30.	Μηλόπιτα ή κερασόπιτα (βάρους κατ' ελάχιστο 70γρ.)	0,70
31.	Κέικ ατομικό (βάρους κατ' ελάχιστο 70γρ.)	0,70
32.	Κρουασάν με πραλίνα ή μαρμελάδα (βάρους κατ' ελάχιστο 70γρ.)	0,70

Πίνακας 2^{ος}**ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ**

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ
1.	Διάφορα είδη αρτοσκευασμάτων - σφολιατοειδών
2.	Διάφορα είδη γλυκών (ταψιού, πάστες κλπ.) και επιδορπίων γάλακτος
3.	Μπισκότα - φρυγανιές
4.	Διάφορα Snacks (σοκολάτες, πατατάκια, καραμέλες, ξηροί καρποί κλπ.)
5.	Είδη καθημερινής φροντίδας (ξυριστικά, οδοντόκρεμα, σαμπουάν, σαπούνι κλπ.)
6.	Είδη υγιεινής (χαρτομάντιλα, χαρτί, χαρτοπετσέτες κλπ.)
7.	Γραφικά είδη (στυλό, μπλοκ, φάκελοι κλπ.)
8.	Κάρτες τηλεφωνίας – περιοδικά (αναγραφόμενες τιμές)

Ταχχος (ΥΙ) Δημήτριος Χατζηγεωργίου
Δκτής 251ΓΝΑ

Ακριβές Αντίγραφο
Μ.Υ με Β' Βαθμό Νικ. Βούλγαρης
Γραμματέας 251ΓΝΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Δ»
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.819/6787/Σ.1439

251 ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ
ΔΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Αθήνα, 20 Απριλίου 2015

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ

Α΄ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

A – 1 ΤΥΡΟΠΙΤΑ

1. Περιγραφή

Παρασκευάζεται από σφολιάτα μέσα στην οποία ενθηκεύεται μια ποσότητα από γέμισμα. Το γέμισμα αποτελείται συνήθως από τυρί φέτα οπότε αναφέρεται σαν παραδοσιακή ή χωριάτικη τυρόπιτα ή με μια τουλάχιστον από τις κατηγορίες τυρών που καθορίζονται στο άρθρο 83 του ΚΤΠ.

2. Βάρος

Βάρος κατά τεμάχιο 95 γρ. κατ ελάχιστο. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόντα που έχουν υποστεί κλιβανισμό και που κατά την ζύγισή τους βρίσκονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

3. Εκατοστιαία σύνθεση

Σφολιάτα	80 %
Κρέμα γεμίσματος	20 %

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών

4.1 Σφολιάτα. Περιέχει τα παρακάτω συστατικά.

Αλεύρι αρτοποιίας σκληρό	53 %
Μαργαρίνη	44 %
Μαγειρικό αλάτι	1 %

4.2 Κρέμα γεμίσματος

Σιμιγδάλι	30 %
Γάλα	55 %
Πλήρη αυγά	15 %

4.3 Τυρός μυζήθρα

Λίπος τυριού ως έχει κατ ελάχιστο8 %

Τυρός φέτα

Λίπος τυριού ως έχει κατ'ελάχιστο ...15%

5. Η παρούσα προδιαγραφή καθορίζει την ελάχιστη απαίτηση ως προς το βάρος του προϊόντος. Τα προσφερόμενα προϊόντα θα πρέπει να ακολουθούν την εκατοστιαία αναλογία (όπως αυτή καθορίζεται) για οποιοδήποτε βάρος πέραν του ελαχίστου.

6. Ειδικοί όροι – απαγορεύσεις.

6.1 Παραδοσιακή ή χωριάτικη τυρόπιτα. Περιέχει τυρό φέτα σε ποσοστό 30% ο οποίος προστίθεται σε αδρομερή μορφή (τρίματα) . Λίπος τυρού γεμίσματος κατ'ελάχιστο 12% ως έχει.

6.2 Η λιπαρή ύλη που χρησιμοποιείται στην σφολιάτα (παρ. 4.1) δεν θα πρέπει να παρουσιάζει σημείο τήξεως ανώτερο από 42° C

6.3 Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του κώδικα τροφίμων όπως αυτό τροποποιήθηκε με την 679/86 ΑΧΣ ΦΕΚ 249/19.5.87

6.4 Η μεταφορά του προϊόντος γίνεται με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων. Είναι συσκευασμένα σε ειδικά χαρτοκιβώτια ή μεταλλικά σκεύη που εσωτερικά φέρουν πρόσφατη επένδυση από αδιάβροχο χαρτί (λαδόκολλα) και ανάλογο κάλυμμα.

6.5 Το προϊόν τοποθετείται και μεταφέρεται σε μία στρώση, απαγορευμένης της μεταφοράς του με "χύδην" μορφή.

6.6 Ο ανάδοχος υποχρεούται να αντικαθιστά τα προϊόντα της προηγούμενης ημέρας απαγορευομένης της διαθέσεως τους στην κατανάλωση.

6.7 Το προϊόν κατά την διάθεσή του συνοδεύεται από χαρτοπετσέτα με μικρή χαρτοσακούλα ή αδιάβροχο χαρτί κατάλληλο για τρόφιμα. Άπαντα βαρύνουν τον ανάδοχο.

6.8 Το προϊόν κατά την διάθεσή του να βρίσκεται σε θερμοκρασία $\geq 60^{\circ}\text{C}$.Την θερμοκρασία αυτή θα πρέπει να έχει το προϊόν στο ψυχρότερο σημείο του.

6.9 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων – υποκατάστατων τυριών.

7. Εργαστηριακές σταθερές.

7.1 Μικροβιολογικές επί εφημένων προϊόντων.

Σαλμονέλλα spp απουσία στα 25 γρ.
 E. Coli απουσία στο 1 γρ.
 Σταφυλόκοκκος παθογόνος απουσία στο 1 γρ.
 ΟΜΧ (ολική μεσόφιλη χλωρίδα) μέχρι 10^4

7.2 Μικροβιολογικές επί προϊόντων που είναι άψητα ή υπό κατάψυξη.

Σαλμονέλλα spp απουσία στα 25 γρ.
 E. Coli μέχρι 10^2 ανά γρ.
 Σταφυλόκοκκος παθογόνος μέχρι 10^2 ανά γρ.

7.3 Χημικές.

Σταθμική ανάλυση συστατικών.
 Ολικά λιπαρά επί του γεμίσματος ως έχει επί ετοίμου προϊόντος..8%
 Ολικά λιπαρά σφολιάτας επί ετοίμου προϊόντος10%
 Υγρασία επί της σφολιάτας22%

A – 2 ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ

1. Περιγραφή.

Παρασκευάζεται όπως και η τυρόπιτα. Δύναται να απουσιάζει από το γέμισμα η κρέμα, και το τυρί που προστίθεται είναι αποκλειστικά κασέρι. Το τυρί γεμίσματος δύναται να συνδυάζεται με κάποιο τύπο αλλαντικών (συνήθως ζαμπόν μάλαξης) οπότε αναφέρεται με την ονομασία "ζαμπονοκασερόπιτα".

2. Βάρος.

Βάρος κατά τεμάχιο 100 γρ. κατ ελάχιστο. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόντα που έχουν υποστεί κλιβανισμό και που κατά την ζύγισή τους βρίσκονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Σφολιάτα 65%
 Τυρός κασέρι με κρέμα γεμίσματος 35%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.

- 4.1 Σφολιάτα όπως περιγράφεται στην παρ. Α-1 και 4.1
- 4.2 Τυρός κασέρι Λίπος τυρού ως έχει όχι λιγότερο από 16%
- 4.3 Υπ όψιν η παρ. 5 του Α-1 είδους που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικοί όροι – Απαγορεύσεις.

5.1 Απαγορεύεται η μερική ή ολική προσθήκη μετουσιωμένου – ανακατεργασμένου τυρού.

5.2 Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση και ο αρωματισμός του προϊόντος.

5.3 Η λιπαρή ύλη που χρησιμοποιείται στην σφολιάτα δεν θα πρέπει να παρουσιάζει σημείο τήξεως ανώτερο των 42°C.

5.4 Εφ' όσον στο προϊόν περιέχεται και αλλαντικό ο ανάδοχος υποχρεούται να δηλώνει στην προσφορά του με σαφήνεια τον τύπο και την προέλευσή του. Το αλλαντικό θα πρέπει να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του ΚΤΠ. Γίνονται αποδεκτά σαν κανονικά προϊόντα όπου χρησιμοποιείται ζαμπόν βιομηχανικού τύπου (μάλαξης) υπό την προϋπόθεση ότι το ποσοστό του λειοτριβέντος κρέατος δεν υπερβαίνει το 10%.

5.5 Το προστιθέμενο αλλαντικό υποκαθιστά τον τυρό κασέρι στο γέμισμα σε ποσότητα 10 γρ. κατ ελάχιστο.

5.6 Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση του προϊόντος όπως και στη τυρόπιτα (Α-1 παρ. 5.4)

5.7 Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.

5.8 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων – υποκατάστατων τυριών.

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές.

Ισχύουν οι σταθερές όπως αυτές περιγράφονται στο είδος τυρόπιτα (Α-1 παρ. 7.1 και 7.2).

6.2 Χημικές.

Σταθμική ανάλυση συστατικών.

Ολικά λιπαρά του τυρού γεμίσματος ως έχει επί ετοίμου προϊόντος..16%

Ολικά λιπαρά επί της σφολιάτας στο έτοιμο προϊόν 10%

Υγρασία επί της σφολιάτας 22%

6.3 Ιστολογικές (επί παρουσίας αλλαντικού).

Απουσία απαγορευμένων ιστών όπως προσδιορίζεται από τον ΚΤΠ (αρθρ. 89 παρ. 2)

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κρέατος από το οποίο με οποιονδήποτε τρόπο έχουν αφαιρεθεί συστατικά.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση σόγιας με οποιαδήποτε μορφή.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση αλλαντικών με εμπορική ονομασία που δεν περιλαμβάνεται στον ΚΤΠ.

Σε περιπτώσεις που ο τύπος του αλλαντικού δεν προβλέπεται από τον ΚΤΠ, ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίζει και σχετική άδεια του ΓΧΚ καθώς και την σύνθεση του προϊόντος.

A – 3 ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ – ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ

1. Περιγραφή.

Παρασκευάζεται με σφολιάτα και σπανάκι που έχει υποστεί καθαρισμό και κατεργασία με βρασμό ή ατμό. Το γέμισμα είναι συνδυασμός από σπανάκι ή σπανάκι και τυρός φέτα.

2. Βάρος.

Βάρος κατά τεμάχιο 100 γρ. κατ ελάχιστο. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόντα που έχουν υποστεί κλιβανισμό και που κατά την ζύγισή τους βρίσκονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Σφολιάτα 65%

Γέμισμα (σπανάκι ή σπανάκι με τυρό) 35%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.

4.1 Σφολιάτα. όπως περιγράφεται στην τυρόπιτα (Α-1 παρ 4.1)

4.2 Γέμισμα. Αποτελείται από σπανάκι πρώτης ποιότητας, απαλλαγμένο από γαιώδεις προσμίξεις, φυτοφάρμακα ή φυτικούς ιστούς σε κατάσταση σήψεως.

Το λαχανικό έχει υποστεί κατεργασία με βρασμό, έχει προστεθεί μείγμα αυγού και τυρού φέτα σε τρίματα. Υπάρχει παραλλαγή του προϊόντος που δεν συνοδεύεται από αυγά και τυρό φέτα, και φέρεται στην κατανάλωση σαν νηστίσιμο.

4.3 Υπ όψιν η παρ. 5 . του Α-1 που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικό όροι – Απαγορεύσεις.

5.1 Προσθήκη μαγειρικού αλάτος και καρυκευμάτων κατά την κρίση του προμηθευτού.

5.2 Απαγορεύεται η παρουσία ξένων φυτικών ιστών ή αδρανών προσμίξεων.

5.3 Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.

5.4 Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση του προϊόντος όπως περιγράφεται στην τυρόπιτα (Α – 1 παρ. 6.4)

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές. Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στην τυρόπιτα (Α-1 παρ.7.1 και 7.2)

6.2 Χημικές.

Ολικά λιπαρά επί της σφολιάτας στο έτοιμο προϊόν κατ ελάχιστο10%

Υγρασία επί της σφολιάτας 22%

6.3 Ιστολογικές.

Φυτικοί ιστοί ξένοι προς το λαχανικό όχι περισσότερο από2%

Απουσία ξένων σωμάτων και γαιωδών προσμίξεων.

Α – 4 ΛΟΥΚΑΝΙΚΟΠΙΤΑ ΚΑΙ ΠΙΡΟΣΚΙ

1. Περιγραφή.

Η λουκανικόπιτα παρασκευάζεται με σφολιάτα μέσα στην οποία ενθηκεύεται ένα "αυτοτελές" τεμάχιο από λουκάνικο. Το πιροσκι είναι παραλλαγή του ανωτέρω. Αντί για σφολιάτα υπάρχει απποσκεύασμα ειδικού τύπου μέσα στο οποίο ενθηκεύεται ένα τεμάχιο από λουκάνικο (συνήθως βραστό τύπου Φραγκφούρτης).

2. Βάρος.

Βάρος κατά τεμάχιο 90 γρ. κατ ελάχιστο. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόντα που έχουν υποστεί κλιβανισμό και που κατά την ζύγισή τους βρίσκονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Σφολιάτα η αρτοσκεύασμα 70 – 75%
 Αλλαντικό – λοιπά συστατικά 30 – 25%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.

4.1 Σφολιάτα. Όπως περιγράφεται στην τυρόπιτα (Α – 1 παρ.4.1)

4.2 Αρτοσκεύασμα

4.3 Αλλαντικό. Αυτοτελές τεμάχιο από λουκάνικο Φραγκφούρτης που έχει υποστεί βρασμό ή λουκάνικο χωριάτικο που έχει υποστεί έψηση. Το βάρος του αλλαντικού κυμαίνεται από 30 έως 35 γρ επί του ετοιμού προϊόντος.

4.4 Υπ όψιν η παρ. 5 του Α – 1 είδους που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικοί όροι – Απαγορεύσεις.

5.1 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση τεμαχίων αλλαντικού. Το λουκάνικο που προστίθεται θα είναι αυτοτελές και αναλόγου βάρους.

5.2 Ο ανάδοχος υποχρεούται να δηλώνει στην προσφορά του τον τύπο του αλλαντικού που προτίθεται να χρησιμοποιήσει με σαφήνεια.

5.3 Το αλλαντικό εφ όσον είναι βραστού τύπου θα υφίσταται προκατεργασία βρασμού πριν από την χρησιμοποίησή του.

5.4 Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.

5.5 Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση του προϊόντος όπως περιγράφεται στο είδος τυρόπιτα (Α – 1 παρ. 6.4)

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές. Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στην τυρόπιτα (Α – 1).

6.2 Χημικές.

Ολικά λιπαρά σφολιάτας στο έτοιμο προϊόν κατ ελάχιστο 10%

Υγρασία επί της σφολιάτας 22%

6.3 Ιστολογικές (επί παρουσίας αλλαντικού)

Απουσία απαγορευμένων ιστών όπως καθορίζονται στον ΚΤΠ. αρθρ.89 παρ.2.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μη πλήρους κρέατος.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση φυτικών πρωτεϊνών με σκοπό την υποκατάσταση πρωτεϊνών κρέατος πέραν του 2%.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση αλλαντικών με εμπορική ονομασία που δεν περιλαμβάνεται ή δεν περιγράφεται στην σύμβαση.

Σε περιπτώσεις που ο τύπος του αλλαντικού δεν προβλέπεται από τον ΚΤΠ ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίζει και σχετική άδεια του ΓΧΚ καθώς και την σύνθεση του προϊόντος.

A – 5 ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

1. Περιγραφή.

Παρασκευάζεται με σφολιάτα και ειδικό , συνήθως υπόγλυκο γέμισμα κρέμας. Διατίθεται στην κατανάλωση με επίταση άχνης ζάχαρης και κανέλλας.

2. Βάρος.

Βάρος κατά τεμάχιο 100 γρ. κατ ελάχιστο. Το βάρος αναφέρεται σε έτοιμο προϊόν που έχει υποστεί κλιβανισμό και που κατά την ζύγισή του βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Σφολιάτα 65%
Κρέμα γεμίσματος 35%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.

4.1 Σφολιάτα Όπως περιγράφεται στην τυρόπιτα (Α – 1 παρ. 4.1)

4.2 Κρέμα γεμίσματος.

Σιμιγδάλι 35%
Πλήρες γάλα..... 30%
Πλήρη αυγά 15%

Ζάχαρη 15%

Βούτυρο 5%

4.3 Υπ όψιν η παρ. 5 του Α – 1 είδους που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικό όροι – Απαγορεύσεις.

Όπως περιγράφονται στην τυρόπιτα (Α – 1 παρ. 6).

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στην τυρόπιτα (Α – 1 παρ.7.1).

6.2 Χημικές.

Ολικά λιπαρά σφολιάτας στο έτοιμο προϊόν κατ ελάχιστο10%

Υγρασία επί σφολιάτας 22%

A – 6 ΕΙΔΗ ΤΟΣΤ

1. Περιγραφή.

Παρασκευάζονται με δύο **φέτες** ψωμιού ειδικού τύπου (ψωμί τύπου τόστ) ανάμεσα στις οποίες τοποθετούνται κατά στρώσεις , τυρί ειδικού τύπου, κρεατοσκευάσματα ή αλλαντικά σε φέτες και μικρή ποσότητα βουτύρου ή μαργαρίνης. Διατίθενται στην κατανάλωση ως έχουν σε αυτοτελή συσκευασία ή μετά από ψήσιμο σε θερμαινόμενες πλάκες (τοστιέρα). Υπάρχουν παραλλαγές όπου προστίθεται μαγιονέζα, νωπό βούτυρο, λαχανικά εποχής ή σαλάτες τύπου κέτσαπ, και αντί κρεατοσκευάματος ψάρι κονσέρβας τόνου.

2. Βάρος. Βάρος κατά τεμάχιο 90 γρ. κατ ελάχιστο.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Ψωμί τύπου τόστ 50%

Το είδος του τυριού που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί θα αναγράφεται στη σύμβαση 20%

Το είδος του αλλαντικού που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί θα αναγράφεται στη σύμβαση 20%

Μαργαρίνη 10%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.

4.1 Ψωμί τύπου τόστ. Πρέπει να πληρεί τους όρους περί αρτοποιήσης. Είναι πάντοτε προσφάτου παραγωγής και φέρεται σε φέτες πάχους 1 εκ. περίπου. Είναι προϊόν με μειωμένο ποσοστό υγρασίας (άρθρ.114 του ΚΤΠ).

4.2 Τυρί ειδικού τύπου.

α. **Τυρί τύπου Gouda.** Πληρεί τους όρους και τις διατάξεις του άρθρου 83 παρ. 4(γ) του ΚΤΠ που αναφέρεται στους ειδικούς τυρούς (υγρασία 45% , λίπος επί ξηρού 46%)

β. **Τυρί τύπου Edam.** Ομοίως ως ανωτέρω κατά το άρθρο 83 παρ. 4(β) του ΚΤΠ που προβλέπει υγρασία 45% και λίπος επί ξηρού 40%.

γ. **Λοιπά Ελληνικά τυριά της αυτής κατηγορίας.**

4.3 Αλλαντικό. Από τον ανάδοχο δηλώνεται στην προσφορά του με σαφήνεια το είδος του αλλαντικού που προτίθεται να χρησιμοποιήσει. Αυτό θα πρέπει να είναι σύμφωνο με τις εκάστοτε αποφάσεις του ΑΧΣ και τις διατάξεις του ΚΤΠ για τα προϊόντα κρέατος και κρεατοσκευάσματα. Γίνονται αποδεκτά σαν κανονικά προϊόντα όπου χρησιμοποιείται ζαμπόν βιομηχανικού τύπου (μάλαξης) υπό την προϋπόθεση ότι το περιεχόμενο ποσοστό λειοτριβέντος κρέατος δεν υπερβαίνει το 10%.

4.4 Κρέας τόνου. Υποκαθιστά το αλλαντικό σε παραλλαγές του προϊόντος που κυκλοφορεί με την ονομασία "**τόστ τόνου**". Ο τόνος προέρχεται από κονσέρβα ψαριού τόνου σε άλμη και εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του ΚΤΠ και τις εκάστοτε αποφάσεις του ΑΧΣ.

4.5 Η μαργαρίνη δύναται να αντικαθίσταται από μαγιονέζα στην περίπτωση κρέατος τόνου , σάλτσες τύπου κέτσαπ ή λαχανικά εποχής.

4.6 Υπ όψιν η παρ. 5 του Α – 1 είδους που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικοί όροι – Απαγορεύσεις.

5.1 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μετουσιωμένων ή ανακατεργασμένων τυριών.

5.2 Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των επί μέρους συστατικών του προϊόντος.

5.3 Το προϊόν μπορεί να διατίθεται και χωρίς αλλαντικό οπότε χαρακτηρίζεται σαν "τόστ απλό". Στην περίπτωση αυτή το βάρος κατά τεμάχιο παραμένει το ίδιο

και τροποποιούνται τα ποσοστά τυριού σε 35% και βουτύρου ή μαργαρίνης σε 15%.

5.4 Η συσκευασία θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία **λήξης** και την επωνυμία της βιοτεχνίας. Η σήμανση θα είναι έκτυπος και όχι με αυτοκόλλητη ετικέτα τύπου σούπερ μάρκετ.

5.5 Όλα τα ανωτέρω βάρη και ποσοστά συστατικών αναφέρονται σε προϊόντα που δεν έχουν υποστεί ψήσιμο ή οποιαδήποτε θερμική επεξεργασία.

5.6 Μεταφορά και συντήρηση του προϊόντος υπό ψύξη (+5 °C κατά μέγιστο).

5.7 Συσκευασία. Ατομική συσκευασία από εύκαμπτη σελλοφάνη ή άκαμπτη κρυσταλλική κυτταρίνη (θήκη) κατάλληλη για τρόφιμα. Όλες οι μορφές συσκευασίας θα είναι εγκεκριμένες από τον ΚΤΠ (Αθρ. 21, 22, 24).

5.8 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων ή υποκατάστατων τυριών.

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές.

Για προϊόντα που διατίθενται σε ατομική συσκευασία ή όχι αλλά συντηρούνται υπό ψύξη και διατίθενται στην κατανάλωση μετά από θερμική επεξεργασία ή όχι.

Σαλμονέλλα spp απουσία στα 25 γρ.

E. coli μέχρι 10^2 ανά γρ.

Σταφυλόκοκκος παθογόνος μέχρι 10^2 ανά γρ.

ΟΜΧ (ολική μεσόφιλη χλωρίδα) μέχρι 10^4 ανά γρ.

Θειοαναγωγικά κλωστρίδια μέχρι 10 ανά γρ.

6.2 Χημικές.

α. Υγρασία επί αρτοσκευάσματος 22%

β. Λίπος τυρού ως έχει 20%

γ. Ολικές πρωτεΐνες επί αλλαντικού.....12%

δ. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ως συντηρητικών των προπιονικών (E280, E281, E282, E283) σε ποσοστό που δεν θα ξεπερνά το 0,3 % επί του ετοίμου προϊόντος.

6.3 Ιστολογικές.

α. Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στην λουκανικόπιτα (Α-4 παρ. 6.3).

β. Το βραστό σαλάμι τύπου Ουγγαρίας να περιέχει τεμαχίδια κρέατος μηχανικά

διαχωριζόμενα τουλάχιστον κατά 15%.

γ. Η πάριζα θα πρέπει να περιέχει τεμαχίδια κρέατος μηχανικά διαχωριζόμενα τουλάχιστον κατά 40%.

δ. Το αλλαντικό τύπου "φιλέτο" να περιέχει τεμαχίδια κρέατος μηχανικά διαχωριζόμενα τουλάχιστον κατά 70%.

A – 7 ΕΙΔΗ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

1. Περιγραφή.

Παρασκευάζονται με ενθήκευση μιας ποσότητας τυρού ή τυρού και αλλαντικού σε αρτοσκευάσματα (ψωμάκια) καταλλήλου σχήματος και μεγέθους. Υπάρχουν παραλλαγές όπου προστίθενται φέτες από ρολό κοτόπουλο, κρέας τόνου, λαχανικά εποχής, βούτυρο ή μαγιονέζα ή σαλάτες τύπου κέτσαπ. Σε ειδικές περιπτώσεις ενθηκεύεται ένα μπιφτέκι από νωπό ή κατεψυγμένο βοδινό κρέας.

2. Βάρος.

Βάρος κατά τεμάχιο 100 γρ. ως έχει κατ ελάχιστο.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Αρτοσκεύασμα 60%

Οποιοδήποτε σκληρό ή ημίσκληρο τυρί το είδος του οποίου αναφέρεται στην Σύμβαση 15%

Αλλαντικό το είδος του οποίου αναφέρεται στην σύμβαση 15%

Βούτυρο ή μαργαρίνη 10%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.

4.1 Αρτοσκεύασμα. Πληρεί τους όρους περί αρτοποιήσεως. Είναι προσφάτου παραγωγής (όχι μεγαλύτερης των εικοσιτεσσάρων ωρών) και δύναται να περιέχει μικρή ποσότητα πλήρους γάλακτος.

4.2 Αλλαντικό. Είναι ανάλογο με τις απαιτήσεις ή την προσφορά του ανάδοχο. Πληρεί τους όρους των άρθρων 88, 89, 90, 91, του Κώδικα Τροφίμων Ποτών.

4.3 Τυρί ειδικού τύπου. Όπως περιγράφεται στα είδη τόστ (Α – 6 παρ. 4.2) και σύμφωνα με την σύμβαση.

4.4 Κρέας τόνου. Όπως περιγράφεται στα είδη τόστ (Α – 6 παρ 4.4) .

4.5 Μπιφτέκι. Βάρος κατ ελάχιστο 50 γρ. Κατά τα λοιπά όπως περιγράφεται στο

είδος Γ – 1.

4.6 Υπ όψιν η παρ. 5 του Α – 1 είδους που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικό όροι – Απαγορεύσεις.

5.1 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μετουσιωμένων ή ανακατεργασμένων τύπων τυρών.

5.2 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων ή υποκατάστατων τυρών.

5.3 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση αλλαντικών που δεν πληρούν τις διατάξεις των άρθρων 90 και 91 του ΚΤΠ.

5.4 Το προϊόν που διατίθεται χωρίς αλλαντικό χαρακτηρίζεται σαν "σάντουιτς απλό". Το βάρος κατά τεμάχιο παραμένει το αυτό και τροποποιούνται τα ποσοστά του αρτοσκευάσματος σε 65% του τυρού σε 25% και του βουτύρου ή της μαργαρίνης σε 10%.

5.5 Το βούτυρο ή η μαργαρίνη δύναται να αντικαθίσταται με ίση ποσότητα μαγιονέζας, σάλτσας τύπου κέτσαπ ή παραλλαγές σαλάτας.

5.6 Σε ότι αφορά το αρτοσκεύασμα το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.

5.7 Η συσκευασία κατά τεμάχιο θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξεως και την επωνυμία της βιοτεχνίας. Η σήμανση θα είναι έκτυπος και όχι με αυτοκόλλητες ετικέτες τύπου σούπερ μάρκετ. (βλπ παρ. 6 Μεταφορές – Συσκευασίες του γενικού μέρους)

5.8 Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση του προϊόντος σε υλικό συσκευασίας κατάλληλο και εγκεκριμένο για τρόφιμα, υπό θερμοκρασία συντήρησης όχι ανώτερη από +5°C.

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές. Για προϊόντα που διατίθενται σε ατομική συσκευασία ή όχι αλλά συντηρούνται υπό ψύξη και καταναλίσκονται ως έχουν.

Σαλμονέλλα spp απουσία στα 25 γρ δείγματος.

E. Coli μέχρι 10^2 ανά γρ. δείγματος.

Σταφυλόκοκκος παθογόνος μέχρι 10^2 ανά γρ.

ΟΜΧ μέχρι 10 ανά γρ.

6.2 Χημικές.

Υγρασία επί του αρτοσκευάσματος	22%
Λίπος ως έχει επί του τυρού	20%
Ολικές πρωτεΐνες επί του αλλαντικού κατ ελάχιστο	12%

6.3 Ιστολογικές .

Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στα είδη τόστ (Α – 6 παρ. 6.3 α, β, γ και δ).

A – 8 ΕΙΔΗ ΠΙΤΣΑΣ

1. Περιγραφή.

Παρασκευάζεται με αρτοσκεύασμα ειδικού τύπου (πίτα , βάση πίτσας) επάνω στο οποίο τοποθετούνται τεμάχια αλλαντικού σε φέτες, τυρός και σάλτσα ντομάτας, που μπορεί να *συνδυάζονται* με ποικίλες ποσότητες λαχανικών εποχής και μπαχαρικών. Σαν συνδετικό των ανωτέρω χρησιμοποιείται ο τυρός που στο έτοιμο προϊόν βρίσκεται σε κατάσταση τήξεως. Διακινούνται στο εμπόριο σαν νωπές ή κατεψυγμένες και διατίθενται στην κατανάλωση πάντα μετά από ψήσιμο.

2. Βάρος.

α. Ατομική πίτσα. Βάρος κατά τεμάχιο 150 – 180 γρ. Το βάρος αναφέρεται σε έτοιμο προϊόν που έχει υποστεί έψηση και που κατά την ζύγιση του βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

β. Πίτσα. Βάρος κατά τεμάχιο σε άψητο προϊόν 250 – 280 γρ.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Τα ποσοστά αναφέρονται σε έτοιμα προϊόντα που έχουν υποστεί έψηση.

Αρτοσκεύασμα	50%
Αλλαντικό	20%
Τυρί ειδικού τύπου	20%
Συστατικά σάλτσας ντομάτας	5%
Λοιπά – αρτύματα	5%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.

4.1 Αρτοσκεύασμα. Πληροί τους όρους περί αρτοποιήσεως, είναι προσφάτου παραγωγής προκειμένου για νωπή πίτσα και πρέπει να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.

4.2 Τυριά ειδικού τύπου. Όπως περιγράφονται στα είδη τόστ (Α – 6 παρ.4.2)

4.3 Συστατικά ντομάτας. Τα χρησιμοποιούμενα συστατικά ντομάτας θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 124 του ΚΤΠ.

4.4 Λοιπά συστατικά.

α. Λιπαρές ύλες. Όπως περιγράφονται στην τυρόπιτα (Α – 1 παρ .6.2)

β. Καρυκεύματα, μαγειρικό άλας, λαχανικά εποχής και αρτύματα κατά την κρίση του προμηθευτού.

4.5 Αλλαντικό.

α. Το είδος ή τα είδη αλλαντικού που προτίθεται να χρησιμοποιήσει ο ανάδοχος δηλώνονται με σαφήνεια στην προσφορά του. Επιπρόσθετα θα πρέπει να καθορίζονται και τα επί μέρους ποσοστά των αλλαντικών αν υπάρχουν.(π.χ. για προϊόν με 20% αλλαντικό κατατίθεται και η επί μέρους σύνθεση, ζαμπόν 50%, λουκάνικο χωριάτικο 50%. Άρα για προϊόν βάρους 150 γρ. αναμένεται να υπάρχουν στο έτοιμο προϊόν 30 γρ αλλαντικού από τα οποία τα 15 γρ είναι ζαμπόν και τα 15 γρ λουκάνικο χωριάτικο.)

β. Τα χρησιμοποιούμενα αλλαντικά θα πληρούν τις διατάξεις των άρθρων 88 έως 91 του ΚΤΠ.

γ. Αναφορικά με το αλλαντικό ζαμπόν διευκρινίζεται ότι γίνονται αποδεκτά σαν κανονικά προϊόντα όπου το χρησιμοποιούμενο είδος είναι ζαμπόν βιομηχανικού τύπου (ζαμπόν μάλαξης) με ποσοστό λειοτριβέντος κρέατος όχι μεγαλύτερο από 10%.

4.6 Υπ' όψιν η παρ. 5 του Α – 1 είδους που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικόί όροι – Απαγορεύσεις.

5.1 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μετουσιωμένων ή ανακατεργασμένων τύπων τυρών.

5.2 Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

5.3 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση υποπροϊόντων αλλαντοποιίας (πόλοι αλλαντικών, αλλαντικά ακαθορίστου προελεύσεως.)

5.4 Συσσκευασία. Το προϊόν φέρεται έτοιμο για ψήσιμο μέσα σε ειδικό πιάτο αλουμινίου και καλύπτεται με διαφανή μεμβράνη σελλοφάνης, Αντί σελλοφάνης δύναται να χρησιμοποιηθεί πολυπροπυλένιο ή αναλόγου τύπου συσκευασία πάντοτε όμως μέσα στα πλαίσια των εγκεκριμένων για τρόφιμα συσκευασιών

(άρθρα 21, 22, 24 του ΚΤΠ).

5.5 Συντήρηση – Διακίνηση. Οι πίτσες νωπού τύπου διακινούνται σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από τους $+5^{\circ}\text{C}$. Οι κατεψυγμένες πίτσες συντηρούνται σε θαλάμους καταψύξεως με θερμοκρασία -18°C τουλάχιστον.

5.6 Όρια συντηρήσεως – επισημάνσεις.

α. Για την νωπή πίτσα τρεις (3) ημέρες κατ ανώτατο.

β. Για την κατεψυγμένη δύο μήνες.

Το προϊόν θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξεως, την σύνθεση, τους κωδικούς των χρησιμοποιούμενων βελτιωτικών – συντηρητικών, την επωνυμία και την διεύθυνση της βιοτεχνίας. Η σήμανση θα είναι έκτυπος και όχι με αυτοκόλλητη ετικέτα τύπου σουπερμάρκετ.

5.7 Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντων που έχουν υποστεί έψηση εκτός χώρου όπου διατίθενται.

5.8 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων ή υποκατάστατων τυριών.

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές

α. Για προϊόντα σε ατομική συσκευασία που δεν έχουν υποστεί έψηση και συντηρούνται σε κατάψυξη.

Σαλμονέλα *spp* απουσία στα 25 γρ. δείγματος

E. Coli μέχρι 10^2 ανά γρ. δείγματος.

Σταφυλόκοκκος παθογόνος μέχρι 10^2 ανά γρ. δείγματος.

Θειοαναγωγικά κλωστηρίδια μέχρι 10 ανά γρ. δείγματος.

β. Για προϊόντα σε ατομική συσκευασία που έχουν υποστεί έψηση.

Σαλμονέλλα *spp*..... απουσία στα 25 γρ. δείγματος.

E coli απουσία ανά γρ. δείγματος.

Σταφυλόκοκκος παθογόνος απουσία ανά γρ. δείγματος.

Θειοαναγωγικά κλωστηρίδια μέχρι 5 ανά γρ. δείγματος.

ΟΜΧ (ολική μεσόφιλη χλωρίδα) μέχρι 10^4 ανά γρ. δείγματος.

6.2 Χημικές.

Υγρασία επί του αρτοσκευάσματος κατά μέγιστο 22%

Ολικά λιπαρά επί του αρτοσκευάσματος κατ' ελάχιστο 12%

Λίπος τυρού ως έχει κατ' ελάχιστο	20%
Ολικές πρωτεΐνες επί του αλλαντικού	12%

6.3 Ιστολογικές.

Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στα είδη τόστ (Α-6 παρ. 6.3)

Β' ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

B – 1 ΕΙΔΗ ΚΕΙΚ

1. Περιγραφή.

Παρασκευάζονται με ζύμη ζαχαροπλαστικής στην οποία προστίθενται κατά περίπτωση σακχαρόπηκτα τεμάχια φρούτων, κακάο ή προϊόντα κακάου, ξηροί καρποί, σταφίδες. Υπάρχουν παραλλαγές με επικάλυψη σοκολάτας ή με απομίμηση σοκολάτας.

2. Βάρος.

- α. Για κέϊκ φρούτου βάρος κατά τεμάχιο 90 γρ. κατ ελάχιστο.
- β. Για κέϊκ με επικάλυψη σοκολάτας βάρος κατά τεμάχιο 80 γρ.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

α. Κέϊκ φρούτου

Αλεύρι ζαχαροπλαστικής	20%
Μαργαρίνη	20%
Αυγά πλήρη	10%
Πλήρες γάλα	10%
Ζάχαρη	20%
Φρούτα (σακχαρόπηκτα)	15%
Διογκωτικά – Αρτύματα – Λοιπά	5%

β. Κέϊκ σοκολάτας

Αλεύρι ζαχαροπλαστικής	25%
Μαργαρίνη	10%
Αυγά πλήρη	8%
Πλήρες γάλα	6%

Κακάο	10%
Ζάχαρη	35%
Ξηροί καρποί	5%
Διογκωτικά – Αρτύματα – Λοιπά	1%

4. Ειδικοί όροι – Απαγορεύσεις

4.1 Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.

4.2 Τα συστατικά κακάου θα είναι σύμφωνα με το ΠΔ 527/83 που αναφέρεται σε προϊόντα κακάου που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

4.3 Για τα προϊόντα που φέρουν επικάλυψη σοκολάτας ή απομίμηση σοκολάτας, αυτή θα πρέπει να αντιπροσωπεύει το 15% του ολικού βάρους του προϊόντος κατ ελάχιστο.

4.4 Τα προϊόντα που φέρουν επικάλυψη με απομίμηση σοκολάτας θα φέρουν επί της συσκευασίας τους σε εμφανή θέση την φράση **"επικάλυψη με απομίμηση σοκολάτας"**.

4.5 Η συσκευασία κατά τεμάχιο θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξεως, την σύνθεση, τους κωδικούς των τυχόν χρησιμοποιούμενων βελτιωτικών ή συντηρητικών, την επωνυμία και την διεύθυνση της βιοτεχνίας.

4.6 Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση συντηρητικών όπως αυτά περιγράφονται στο άρθρο 34 παρ. 7 του ΚΤΠ (σορβικό οξύ και τα άλατά του, προπιονικό οξύ και τα άλατά του, οξικό οξύ και τα άλατά του) με ιδιαίτερη επισήμανση στις (δ) και (ε) υποπαραγράφους που αναφέρονται στους συνδυασμούς των ανωτέρω.

4.7 Μεταφορά – συσκευασία και διάθεση του προϊόντος σε υλικό συσκευασίας κατάλληλο και εγκεκριμένο για τρόφιμα από τον ΚΤΠ απαγορευομένης της διάθεσης του σε χύδην μορφή.

5. Εργαστηριακές σταθερές.

5.1 Μικροβιολογικές.

Σαλμονέλλα spp	απουσία στα 25 γρ. δείγματος
Ζύμες – Μύκητες	απουσία στο 1 γρ. δείγματος
ΟΜΧ.....	μέχρι 10 ⁴ ανά γρ. δείγματος

5.2 Χημικές

Υγρασία κατά μέγιστο.....	22%
---------------------------	-----

Λίπος κατ ελάχιστο	15%
Ανίχνευση συνθετικών χρωστικών.....	αρνητική
Σορβικό οξύ και τα άλατά του (E200, E201, E202, E203)...	0,1%
(κατά μέγιστο στο τελικό προϊόν, το καθένα μόνο του ή σε μείγμα μεταξύ τους)	
Προπιονικό οξύ και τα άλατά του (E260, E261, E262, E263)...	0,3%
(κατά μέγιστο στο τελικό προϊόν, το καθένα μόνο του ή σε μείγμα μεταξύ τους)	
Οξικό οξύ και τα άλατά του (E260, E261, E262, E263).....	0,3%
(κατά μέγιστο στο τελικό προϊόν, το καθένα μόνο του ή σε μείγμα μεταξύ τους)	

B – 2 ΜΗΛΟΠΙΤΑ

1. Περιγραφή.

Παρασκευάζεται με ειδική ζύμη ζαχαροπλαστικής στην οποία ενθκεύεται με μορφή γεμίσματος μια ποσότητα από ανάλογη μαρμελάδα. Σαν παρεμφερές προϊόν αναφέρεται η πάστα φλώρα και τα κέικ με γέμισμα μαρμελάδα.

2. Βάρος. Βάρος κατά τεμάχιο κατ ελάχιστο 80 γρ.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Αλεύρι ζαχαροπλαστικής.....	40%
Μαργαρίνη.....	15%
Αυγά πλήρη.....	10%
Ζάχαρη.....	15%
Συστατικά μαρμελάδας.....	15%
Διογκωτικά – Αρτύματα – Λοιπά.....	5%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.

4.1 Ζύμη ζαχαροπλαστικής. Το προϊόν μετά τον κλιβανισμό ότι έχει ομογενή υφή, διατηρεί ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χωρίς κατάλοιπα οσμών από διογκωτικά, δεν είναι εύθρυπτο αλλά ούτε και ζυμώδους

υφής.

4.2 Μαρμελάδα. Είναι καλής ποιότητας και ανταποκρίνεται στο αντιστοίχως δηλούμενο είδος .Πληροί Δε όλους τους όρους και διατάξεις των άρθρων 131 και 132 του ΚΤΠ.

5. Ειδικοί όροι – Απαγορεύσεις.

5.1 Απαγορεύεται η προσθήκη συντηρητικών σε είδος και ποσότητα που δεν προβλέπεται από τον ΚΤΠ.

5.2 Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

5.3 Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.

5.4 Η συσκευασία κατά τεμάχιο θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με ημερομηνία λήξεως, την σύνθεση, τους κωδικούς των τυχόν χρησιμοποιούμενων βελτιωτικών ή συντηρητικών, την επωνυμία και την διεύθυνση της βιοτεχνίας.

5.5 Μεταφορά – συσκευασία και διάθεση όπως περιγράφεται στα είδη κείκ (Β – 1 παρ. 4.6)

6. Εργαστηριακές σταθερές.

Όπως περιγράφονται στα είδη κείκ (Β – 1 παρ.. 5.1 και 5.2).

Β – 3 ΝΤΟΝΑΤΣ

1. Περιγραφή.

Είναι αρτοσκεύασμα που παρασκευάζεται με άλευρο ειδικού τύπου σε σχήμα και μέγεθος που ποικίλει Μπορεί να είναι ελαφρά διαποτισμένο με σιρόπι ζάχαρης και να φέρει επικαλύψεις από κανέλλα, καραμέλα, ή άλλα σακχαροπαρασκευάσματα. Η αρτομάζα είναι σπογγώδους υφής, ομογενής, με ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

2. Βάρος.

Βάρος κατά τεμάχιο κατ ελάχιστο 60 γρ. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόν που έχει υποστεί κλιβανισμό και που κατά την ζύγιση του βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Άλευρο ειδικού τύπου 60%

Γάλα πλήρες	17%
Ζάχαρη	9%
Βούτυρο	5%
Αυγά πλήρη	5%
Διογκωτικά υλικά	3,5%
Μαγειρικό άλας –αρτύματα – λοιπά	0,5%

4. Ειδικοί όροι – Απαγορεύσεις.

4.1 Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

4.2 Απαγορεύεται η προσθήκη συντηρητικών σε είδος και ποσότητες που δεν προβλέπονται από τον ΚΤΠ.

4.3 Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.

4.4 Μεταφορά συσκευασία και διάθεση σε ατομική ή ομαδική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα απαγορευομένης της διάθεσης του σε χύδην μορφή.

5. Εργαστηριακές σταθερές.

5.1 Μικροβιολογικές. Όπως περιγράφονται στα είδη κέικ (Β – 1 παρ. 5.1)

5.2 Χημικές. Όπως περιγράφονται στα είδη κέικ (Β – 1 παρ. 5.2).

Β – 4 ΚΡΟΥΑΣΑΝ

1. Περιγραφή.

Είναι αρτοσκεύασμα ειδικού τύπου που παρασκευάζεται από σφολιάτα και φέρεται στην κατανάλωση υπό αυστηρά καθορισμένο σχήμα. Φέρει γέμισμα που συνήθως είναι πραλίνα φουντουκιού ενώ υπάρχουν παραλλαγές με γέμισμα μέλι, μαρμελάδα ή σακχαρόπηκτα. Σαν απλό αρτοσκεύασμα διατίθεται για την Παρασκευή σάντουιτς ειδικού τύπου που συνήθως αναφέρονται σαν "σνακ κρουασάν".

2. Βάρος.

Βάρος κατά τεμάχιο 100 γρ. κατ ελάχιστο. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόν που έχει υποστεί κλιβανισμό και που κατά την ζύγιση του βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Σφολιάτα	75%
Γέμισμα πραλίνας φουντουκιού	25%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.

α. Συστατικά σφολιάτας.

Αλεύρι ζαχαροπλαστικής	47%
Φυτικά λίπη	15%
Βούτυρο γάλακτος.....	3%
Ζάχαρη.....	17%
Αυγά πλήρη.....	6,5%
Μαγιά	1%
Νερό.....	10%
Αρτύματα – Λοιπά	0,5%

β. Συστατικά πραλίνας φουντουκιού.

Κακάο	7%
Ζάχαρη	48%
Πολτός φουντουκιού	7%
Φυτικά έλαια	27%
Γάλα σκόνη	5%
Ορός γάλακτος	2,8%
Λεκιθίνη (E 322)	1%
Άμυλο αραβοσίτου	1%
Φυτικά αρώματα – βανιλίνη.....	1,2%

γ. Υπ' όψιν η παρ. 5 του Α – 1 είδους που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικό όροι – απαγορεύσεις.

5.1 Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

5.2 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομίμησης πραλίνας, ή πραλίνας στην οποία απουσιάζουν τα συστατικά φουντουκιού, ή έχουν υποκατασταθεί από essence φουντουκιού.

5.3 Για προϊόντα τα οποία φέρουν γέμισμα από μαρμελάδα αυτή θα πρέπει να εναρμονίζεται με τα άρθρα 131, 132, 134, 136, του ΚΤΠ. Η προστιθέμενη μαρμελάδα θα πρέπει να αποτελεί το 20% της εκατοστιαίας σύνθεσης.

5.4 Η συσκευασία κατά τεμάχιο θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξεως, την σύνθεση, τους κωδικούς των τυχόν χρησιμοποιούμενων βελτιωτικών ή συντηρητικών, την επωνυμία και την διεύθυνση της βιοτεχνίας. Η σήμανση θα γίνεται με έκτυπους χαρακτήρες και όχι με αυτοκόλλητη ετικέτα τύπου super market.

5.5 Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντων που η εσωτερική επιφάνεια της συσκευασίας τους φέρει εκτεταμένες επαλείψεις που προέρχονται από εκροή του γεμίσματος.

5.6 Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντων που έχουν συμπιεσθεί και κακοποιηθεί λόγω κακής μεταφοράς ή κακής τεχνολογίας της συσκευασίας.

5.7 Υπ' όπιν η παρ. 4.6 του Β – 1 είδους που αναφέρεται στην χρησιμοποίηση συντηρητικών.

Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση όπως περιγράφεται στα είδη κείκ (Β – 1 παρ. 4.6)

Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές. Όπως περιγράφονται στα είδη κείκ (Β – 1 παρ. 5.1)

6.2 Χημικές. Όπως περιγράφονται στα είδη κείκ (Β – 1 παρ. 5.2).

6.3 Ιστολογικές. Αναζήτηση φυτικών ιστών καρπού φουντουκιού στην πραλίνα.

Β – 5 ΣΤΑΦΙΔΟΨΩΜΟ

1. Περιγραφή.

Αρτοσκεύασμα με στρογγυλό ή ατρακτοειδές σχήμα που στην αρτομάζα του περιέχονται σταφίδες. Η σταφίδα κατά κανόνα είναι μαύρη και περιέχεται σε ποσοστό 15%.

2. Βάρος. Βάρος κατά τεμάχιο 100 γρ. Κατ' ελάχιστο.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Αρτομάζα	85%
Σταφίδα μαύρη	15%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.**4.1 Αρτομάζα.**

Άλευρο ζαχαροπλαστικής ή ειδικού τύπου.....

Γάλα πλήρες.....

Διογκωτικά υλικά, αρτύματα.....

Οι επί τοις % αναλογίες κατά την κρίση του προμηθευτού.

4.2 Σταφίδα μαύρη προσφάτου εσοδείας.**5. Ειδικοί όροι – απαγορεύσεις.****5.1 Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.**

5.2 Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.

5.3 Μεταφορά όπως περιγράφεται στην τυρόπιτα (Α – 1 είδος)**6. Εργαστηριακές σταθερές.**

Όπως περιγράφονται στα είδη κείμε (Β – 1 παρ. 5.1 και 5.2)

Β – 6 ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ**1. Περιγραφή.**

Στην ομάδα με το όνομα διάφορα αρτοσκευάσματα περιλαμβάνονται παρεμφερή προϊόντα που σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) άρθρο 114 διακρίνονται σε «απλά» αρτοσκευάσματα όπως είναι :

- **Φρυγανιές**
- **κουλούρια και οι παραλλαγές τους.**
- **Μπισκότα αλμυρά ή γλυκά απλά ή με γέμισμα.**
- **Παξιμάδια μερικής ή ολικής αλέσεως.**
- **Διπυρίτης ή δίπυρα αρτοσκευάσματα.**
- **Αρτίδια για σάντουιτς και φραντζολάκια.**
- **Λαγάνες και πίτες για σουβλάκι.**

Και σε «διάφορα αρτοσκευάσματα» όπου περιλαμβάνονται τα εξής είδη.

- **Τσουρέκια.**
- **Ντόνατς και οι παραλλαγές τους με επικαλύψεις σοκολάτας ή άχνης ζάχαρης.**
- **Βουτήματα.**
- **Εποχιακά αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής. (Κουραμπιέδες, μελομακάρονα, βασιλόπιτες, σκαλτσούνια, δίπλες κ.α)**

2. Τα ανωτέρω προϊόντα θα πρέπει να εναρμονίζονται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 112 όπως αυτό τροποποιήθηκε με τις ΑΧΣ 3309/84 ΦΕΚ 116/6.3.85 τευχ. Β' και των ΑΧΣ 885/72 ΦΕΚ 897/72 τευχ. Β'.

Του άρθρου 113 όπως αυτό τροποποιήθηκε με την ΑΧΣ 603/85 ΦΕΚ 751/12.12.85 τευχ. Β'.

Του άρθρου 114 όπως αυτό τροποποιήθηκε με την ΑΧΣ 3309/84 ΦΕΚ 116/6.3.85 τευχ. Β'.

Τα υλικά συσκευασίας των προϊόντων της ομάδας Β-6 όπου απαιτείται θα είναι κατάλληλα για τρόφιμα και θα είναι σύμφωνα με τα άρθρα 21, 22, και 24 του ΚΤΠ.

3. Εργαστηριακές σταθερές. Όπως περιγράφονται στα είδη κέικ (Β – 1 παρ. 5.1 και 5.2)

Γ' ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Γ – 1 ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ

1. Περιγραφή.

Γλύκισμα με παραδοσιακό χαρακτήρα. Παρασκευάζεται με φύλλο κρούστας οι στρώσεις της οποίας εναλλάσσονται με στρώσεις από γέμισμα που περιέχει ξηρούς καρπούς και καρυκεύματα. Το προϊόν διατίθεται εμβαπτισμένο σε σιρόπι ζάχαρης ή ζάχαρης – γλυκόζης μετά από κλιβανισμό.

2. **Βάρος.** Βάρος κατά τεμάχιο εμβαπτισμένο σε σιρόπι κατ' ελάχιστο 95 γρ.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Συστατικά φύλλου κρούστας	37%
Συστατικά γεμίσματος ξηρών καρπών.....	15%
Βούτυρο.....	5%
Μαργαρίνη.....	5%
Συστατικά σιροπιού.....	38%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.

4.1 Φύλλο κρούστας. Παρασκευάζεται από άλευρο σκληρού σίτου, έχει την απαραίτητη λεπτότητα, ευχάριστη οσμή και γεύση.

4.2 Συστατικά γεμίσματος ξηρών καρπών. Είναι μίγμα που παρασκευάζεται με συνάλεση φρυγανιάς και ξηρών καρπών. Στις περισσότερες των περιπτώσεων εμπεριέχονται και καρυκεύματα κανέλλα, γαρύφαλλο.

Ξηροί καρποί (καρυδόψιχα).....	35%
Ξηροί καρποί (αμυγδαλόψιχα).....	20%
Φρυγανιά.....	44%
Αρτύματα.....	0,5 – 1,0%

4.3 Συστατικά σιροπιού

Ζάχαρη.....	70%
Γλυκόζη.....	30%

4.4 Υπ' όψιν η παρ. 5 του Α – 1 είδους που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικό όροι – Απαγορεύσεις.

5.1 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση **φιστικιού** στην Παρασκευή του μίγματος των ξηρών καρπών στο γέμισμα.

5.2 Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση παραπροϊόντων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας για την Παρασκευή του γεμίσματος.

5.3 Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση κρεμορίου ως σταθεροποιητού για την παρασκευή των σιροπιών.

5.4 Συσκευασία. Το προϊόν φέρεται στην κατανάλωση σε ομαδική ή ατομική συσκευασία πάντα όμως υπό την προϋπόθεση ότι θα είναι εμβαπτισμένο ή διαποτισμένο με την ανάλογη ποσότητα σιροπιού. Ομαδική συσκευασία σε ανοξείδωτες λαμαρίνες καταλλήλου σχήματος και μεγέθους.

Ατομική συσκευασία από σελλοφάνη ή άλλο υλικό κατάλληλο για τρόφιμα και εγκεκριμένο από τον ΚΤΠ. Επιπρόσθετα η ατομική συσκευασία θα πρέπει να έχει την απαραίτητη στεγανότητα και συνοχή.

Η συσκευασία κατά τεμάχιο θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξεως, την σύνθεση, τους κωδικούς των τυχόν χρησιμοποιούμενων βελτιωτικών ή συντηρητικών, την επωνυμία και διεύθυνση της βιοτεχνίας.

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές.

Ζύμες – Μύκητες..... απουσία στο 1 γρ.

δείγματος.

ΟΜΧ.....μέχρι 10^4 ανα γρ. δείγματος.

6.2 Χημικές.

Βαθμοί Brix σιροπιού.....65°BR

Ολικά λιπαρά επί του φύλλου κρούστας.....15%

Γ – 2 ΚΑΝΤΑΪΦΙ

1. Περιγραφή.

Είδος παρεμφερές με τον μπακλαβά. Διαφέρει ως προς το φύλλο κρούστας όπου εδώ αντικαθίσταται από "νήμα" κανταΐφιού, και ως προς την μορφοποίηση των τεμαχίων. Το γέμισμα διατηρεί την ίδια σύνθεση καθώς και το σιρόπι εμβαπτίσεως.

2. Βάρος. Βάρος κατά τεμάχιο εμβαπτισμένο σε σιρόπι κατ' ελάχιστο, 95 γρ.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Συστατικά φύλλου κανταΐφιού.....35%

Συστατικά γέμισματος.....15%

Συστατικά σιροπιού.....40%

Ολικά λιπαρά.....10%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών. Όπως περιγράφεται στον μπακλαβά (Γ – 1 παρ.4)

4.1 Υπ' όψιν η παρ. 5 του Α – 1 είδους που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικοί όροι – Απαγορεύσεις. Όπως περιγράφονται στον μπακλαβά (Γ – 1 παρ.5).

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές. Όπως περιγράφονται στον μπακλαβά.

6.2 Χημικές.

Βαθμοί Brix σιροπιού.....63°BR

Ολικά λιπαρά επί του φύλλου κρούστας.....10%

Γ – 3 ΓΙΑΝΝΙΩΤΙΚΟ**1. Περιγραφή.**

Είναι είδος που συνδυάζει τα γνωρίσματα τόσο του μπακλαβά (παρουσία περιβλήματος από φύλλο κρούστας) όσο και του κανταΐφιού (παρουσία νήματος κανταΐφιού στο γέμισμα στο οποίο περιλαμβάνονται και ξηροί καρποί.) Φέρεται στην κατανάλωση εμβαπτισμένο σε σιρόπι γλυκόζης – ζάχαρης ή ζάχαρης. Το σχήμα του είναι συνήθως κυλινδρικό.

2. Βάρος. Βάρος κατά τεμάχιο εμβαπτισμένο σε σιρόπι κατ' ελάχιστο 95 γρ.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Όπως περιγράφεται στον μπακλαβά (Γ – 1 παρ. 3) Η συμμετοχή του φύλλου κρούστας σε σχέση με το νήμα κανταΐφιού καλύπτει το 30%.

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών. Όπως περιγράφεται στον μπακλαβά (Γ – 1παρ.4).

4.1 Υπ' όψιν η παρ. 5 του Α – 1 είδους που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικοί όροι – Απαγορεύσεις. Όπως περιγράφονται στον μπακλαβά (Γ – 1 παρ.5).

6. Εργαστηριακές σταθερές. Όπως περιγράφονται στον μπακλαβά.

Γ – 4 ΡΑΒΑΝΙ –**1. Περιγραφή.**

περισσότερο συνεκτική. Πρόκειται για γλυκίσματα ειδικού τύπου που παρασκευάζονται από ειδική ζύμη και φέρονται στην κατανάλωση διαποτισμένα με σιρόπι. Διαφέρουν ως προς την επιφάνεια (φλόγωμα) και την συνεκτικότητα της ζύμης. Το σάμαλι σε αντίθεση με το ραβανί έχει σκληρό φλόγωμα έντονα καραμελοποιημένο, και μάζα

2. **Βάρος.** Βάρος κατά τεμάχιο εμβαπτισμένο σε σιρόπι κατ' ελάχιστο 95 γρ.
3. **Εκατοστιαία σύνθεση.**
- | | |
|---|------|
| Σιμιγδάλι ή άλευρο ζαχαροπλαστικής ειδικού τύπου..... | 15% |
| Γάλα πλήρες..... | 5% |
| Αυγά..... | 15% |
| Σιρόπι..... | 65% |
| Διογκώτικά υλικά – αρτύματα – λοιπά..... | 0,5% |
4. **Επί μέρους σύνθεση συστατικών. (Συστατικά σιροπιού).**
- | | |
|--------------|-----|
| Ζάχαρη..... | 70% |
| Γλυκόζη..... | 12% |
| Νερό..... | 18% |
5. **Ειδικοί όροι – Απαγορεύσεις.**
- 5.1 Όπως περιγράφονται στο είδος μπακλαβάς (Γ – 1 παρ.5)
- 5.2 Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος. Η ιδιάζουσα υποκίτρινη χροιά θα εξασφαλίζεται μόνον από την προσθήκη κρόκου αυγού και αλεύρου αραβοσίτου.
6. **Εργαστηριακές σταθερές.**
- 6.1 Μικροβιολογικές . Όπως περιγράφονται στον μπακλαβά (Γ – 1 παρ . 6.1)
- 6.2 Χημικές.
- | | |
|--------------------------------|------------|
| Βαθμοί Brix σιροπιού..... | 55 - 65°BR |
| Ανίχνευση τεχνητής χρώσης..... | αρνητική |

Γ – 5 ΣΑΜΑΛΙ

1. Περιγραφή.

Πρόκειται για γλύκισμα που είναι παρεμφερές με το προηγούμενο με μικρές μόνον διαφορές που εστιάζονται στο φλόγωμα (κρούστα) όπου είναι έντονα καραμελοποιημένη και συνεκτική, και στο ότι το σάμαλι στην σύνθεσή του δεν περιέχει αυγά.

2. Βάρος. Βάρος κατά τεμάχιο εμβαπτισμένο σε σιρόπι κατ'ελάχιστο 95 γρ.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Σιμιγδάλι ή άλευρο ζαχαροπλαστικής ειδικού τύπου.....	25%
Γάλα πλήρες.....	5%
Ζάχαρη.....	5%
Σιρόπι.....	65%
Διογκωτικά υλικά – αρτύματα – λοιπά.....	0.5%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών (συστατικά σιροπιού).

Ζάχαρη.....	70%
Γλυκόζη.....	12%
Νερό.....	18%

Ειδικοί όροι – απαγορεύσεις. Όπως περιγράφονται στο είδος μπακλαβάς και ραβανί.

Εργαστηριακές σταθερές.

Μικροβιολογικές και χημικές όπως περιγράφονται στον μπακλαβά και το ραβανί αντίστοιχα.

Γ – 6 ΓΑΛΑΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

1. Περιγραφή.

Παρασκευάζεται με φύλλο κρούστας και κρέμα ειδικής σύνθεσης που τοποθετείται κατά στρώσεις στο φύλλο κρούστας. Συνήθης είναι η τοποθέτηση της κρέμας σε ενιαία μορφή στο κέντρο. Το φύλλο κρούστας είναι έντονα διαποτισμένο με σιρόπι. Παραλλαγές του είδους αποτελούν τα γλυκίσματα "κορνέ" όπου το φύλλο κρούστας είναι σφολιάτα μορφοποιημένη σε χωνάκι και το γέμισμα είναι κρέμα σαντιγί, το "τρίγωνο" με γέμισμα κρέμα και το "εκλέρ" με την ίδια κρέμα όπως το τρίγωνο.

2. Βάρος. Βάρος κατά τεμάχιο κατ'ελάχιστο 95 γρ.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Φύλλο κρούστας.....	25%
Γάλα πλήρες.....	30%
Αυγά.....	10%
Σιρόπι.....	30%
Σιμιγδάλι.....	5%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.**4.1** Συστατικά σιροπιού

Ζάχαρη.....	70%
Γλυκόζη.....	12%
Νερό.....	18%
Σταθεροποιητές.....	

5. Ειδικοί όροι – Απαγορεύσεις.

5.1 Το σιρόπι εμβαπτίσεως θα πρέπει να αποδίδει 65 – 70 ° Brix κατ' ελάχιστο.

5.2 Λοιπές λεπτομέρειες της παρ. 5 όπως περιγράφονται στο είδος "μπακλαβάς".

6. Εργαστηριακές σταθερές.

Όπως περιγράφονται στο είδος "Ραβανί" και "Σάμαλι" (Γ – 4 παρ. 6.1 και 6.2)

Γ – 7 ΤΟΥΛΟΥΜΠΑ**1. Περιγραφή.**

Παραδοσιακός τύπος γλυκίσματος με χαρακτηριστικό κυλινδρικό σχήμα με στρογγυλεμένα άκρα. Παρασκευάζεται με ειδικού τύπου ζύμη η οποία μορφοποιείται σε σχήμα και μέγεθος και στην συνέχεια υφίσταται "βρασμό" μέσα σε λάδι (συνήθως ηλιέλαιο). Διατίθεται μετά από έντονο διαποτισμό με σιρόπι.

2. Βάρος. Βάρος κατά τεμάχιο κατ' ελάχιστο 90 γρ.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Αλεύρι ζαχαροπλαστικής.....	60%
-----------------------------	-----

Αυγά πλήρη.....	40%
Αρτύματα – λοιπά.....	

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.

4.1 Συστατικά σιροπιού.

Ζάχαρη.....	35%
Γλυκόζη.....	12%
Νερό.....	53%

5. Ειδικοί όροι – Απαγορεύσεις.

5.1 Το σιρόπι εμβαπτίσεως θα πρέπει να αποδίδει 32 – 35° Brix κατ ελάχιστο.

5.2 Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

5.3 Η θερμική επεξεργασία του προϊόντος γίνεται με ηλιέλαιο προσφάτου παραγωγής.

5.4 Απαγορεύεται η διάθεση τεμαχίων που είναι εύθρυπτα .

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές. Όπως περιγράφονται στο είδος "μπακλαβάς".(Γ – 1 παρ.6.1).

6.2 Χημικές. Βαθμοί Brix σιροπιού 32 – 35°BR.

Δ' ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Δ – 1 ΠΑΣΤΑ ΚΡΕΜΑΣ ή ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

1. Περιγραφή.

Παρασκευάζεται με αλληπάλληλες στρώσεις από παντεσπάνι και κρέμα ζαχαροπλαστικής σε ποσοστά και τρόπους που ποικίλουν. Το παντεσπάνι είναι συνήθως ελαφρά διαποτισμένο με σιρόπι ζάχαρης. Υπάρχουν παραλλαγές όπου τα κρεμοειδή συστατικά αντικαθίστανται από σοκολάτα ή κρέμα κακάου. Δύνανται να φέρουν φρούτα καραμελοποιημένα ή σακχαρόπηκτα.

2. **Βάρος.** Βάρος κατά τεμάχιο κατ' ελάχιστο 80 γρ.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Αρτοσκεύασμα (παντεσπάνι).....	30%
Κρεμοειδή συστατικά.....	65%

Σιρόπι.....5%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.

4.1 Αρτοσκεύασμα

Αλεύρι ζαχαροπλαστικής.....35%
 Αυγά..... 34%
 Ζάχαρη.....30%
 Διογκωτικά – αρτύματα..... 1%

4.2 Κρεμοειδή συστατικά

Αλεύρι ζαχαροπλαστικής.....25%
 Αυγά.....30%
 Γάλα πλήρες..... 30%
 Άμυλο τροποποιημένο..... 3%
 Ζάχαρη.....12%

4.3 Κρέμα σοκολάτας – επικάλυψη σοκολάτας.

Παρασκευάζεται από κακάο και θα πρέπει να πληροί τις διατάξεις που περιλαμβάνονται στα άρθρα 55, 56, και 57 του ΚΤΠ.

4.4 Κρέμα σαντιγί.

Συνήθως είναι έτοιμη πρώτη ύλη ζαχαροπλαστικής.

4.5 Υπ' όψιν η παρ. 5 του Α – 1 είδους που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικό όροι – Απαγορεύσεις.

5.1 Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος ή η χρησιμοποίηση υλικών τεχνητώς κεχρωσμένων (σακχαρόπηκτα, φρούτα, γλυκά του κουταλιού).

5.2 Τα σιρόπια διαποτισμού θα είναι αποκλειστικά σιρόπια ζαχαροπλαστικής.

5.3 Τα χρησιμοποιούμενα γαλακτοκομικά προϊόντα θα είναι υποχρεωτικά παστεριωμένα.

5.4 Προϊόντα με επικάλυψη σοκολάτας. Η επικάλυψη θα αντιπροσωπεύει το 15% του ολικού βάρους του προϊόντος (για τεμάχιο 80 γρ. θα υπάρχει επικάλυψη 12γρ. Κατ' ελάχιστο).

5.5 Μεταφορά – συσκευασία. Το προϊόν μεταφέρεται σε ειδικούς δίσκους από ανοξείδωτο υλικό με την απαραίτητη προστασία από εξωτερικούς ρύπους. Η μεταφορά πραγματοποιείται με οχήματα ψυγεία σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από +4°C.

5.6 Διάθεση του προϊόντος. Το προϊόν διατίθεται στους καταναλωτές από ψυγείοπροθήκες που εξασφαλίζουν προστασία από εξωτερικούς ρύπους και θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από +4°C.

Η παρουσία θερμομέτρου σε εμφανές για τον καταναλωτή σημείο της ψυγείοπροθήκης είναι υποχρεωτική.

5.7 Υλικά παραθέσεως. Το προϊόν σεββίρεται από τις ψυγείοπροθήκες στον καταναλωτή με την χρήση ειδικής και αποκλειστικής λαβίδας και τοποθετείται σε δισκάριο (πιατάκι) μιας χρήσης από υλικό που φέρει έκτυπη σήμανση έγκρισης και ειδικό σήμα καταλληλότητας για τρόφιμα. Το δισκάριο συνοδεύεται από κουταλάκι ή πιρουνάκι αναλόγου υλικού.

5.8 Τα υλικά παραθέσεως βαρύνουν τον ανάδοχο.

5.9 Απαγορεύεται η παράθεση του προϊόντος με χρήση χαρτοπετσέτας, χωρίς δισκάριο ή χωρίς κουταλάκι – πιρουνάκι.

5.10 Προϊόντα που παράγονται με κέλυφος – συσκευασία αλουμινόχαρτου δύνανται να παρατίθενται χωρίς δισκάριο.

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές.

Σαλμονέλα spp.....απουσία στα 25 γρ δείγματος.

Σταφυλόκοκκος παθογόνοςμέχρι 10² ανά γρ δείγματος

Κολοβακτηριδίομορφα.....μέχρι 10³ ανά γρ δείγματος

ΟΜΧ.....μέχρι 5x10⁴ ανά γρ. δείγματος

E. coli..... μέχρι 10² ανά γρ. δείγματος

6.2 Χημικές.

Ανίχνευση συνθετικών χρωστικών.....αρνητική.

Βαθμοί Brix σιροπιού.....60°BR

Γαλακτοματοποιητές – πηκτωματογόνα.....1% κατά μέγιστο.

Επί των συστατικών σοκολάτας.

Αριθμός βουτυροδιαθλασιμέτρου 40°C.....46 - 48

Τέφρα.....1- 2%

Αριθμός ιωδίου κατά Wijs..... 34 –42

Αριθμός σαπωνοποίησης.....192 – 202

Σημείωση.

Οι απομιμήσεις σοκολάτας χαρακτηρίζονται από αυξημένο ποσοστό τέφρας που φθάνει συχνά το 4% καθώς και από χαμηλό αριθμό ιωδίου που κυμαίνεται στο 10 – 12.

Δ – 2 ΕΚΛΕΡ**1. Περιγραφή**

Παρασκευάζεται με ενθήκευση κρεμοειδών συστατικών σε ειδικά διασκευασμένο αρτοσκεύασμα ζαχαροπλαστικής. Έχει χαρακτηριστικό σχήμα και φέρει επικάλυψη από σακχαροπαρασκεύασμα που παρασκευάζεται με βάση το κακάο (γλάσσο). Μπορεί να είναι ελαφρά διαποτισμένο με σιρόπι. Παραλλαγή του ανωτέρω αποτελεί το είδος **Σού καραμελέ** όπου η επικάλυψη αντικαθίσταται από διαφανή καραμέλα.

2. Βάρος. Βάρος κατά τεμάχιο κατ'ελάχιστο 90 γρ.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Αρτοσκεύασμα	40%
Κρεμοειδή συστατικά.....	40%
Σακχαροπαρασκεύασμα με βάση κακάο.....	15%
Σιρόπι.....	5%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών

Όπως περιγράφεται στην πάστα κρέμα (Δ – 1 παρ. 4.1 4.2 4.3 και 4.4)

5. Ειδικοί όροι - απαγορεύσεις

Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα (Δ – 1 παρ. 5.1 5.2 5.3 5.4 5.5 5.6 5.7 5.8 και 5.9).

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές. Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα (Δ – 1 παρ. 6.1)

6.2 Χημικές. Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα.

Δ – 3 ΚΩΚ**1. Περιγραφή.**

Παρασκευάζεται με δύο κυκλικά, φακοειδούς σχήματος τεμάχια άρτου ζαχαροπλαστικής (παντεσπάνι) μεταξύ των οποίων παρεμβάλλεται μια στρώση από κρέμα. Φέρει επικάλυψη σακχαροπαρασκευάσματος που έχει σαν βάση το κακάο (γλάσσο). Το αρτοσκεύασμα είναι ελαφρά διαποτισμένο με σιρόπι και είναι αρωματισμένο ανάλογα.

2. Βάρος. Βάρος κατά τεμάχιο κατ'ελάχιστο 90 γρ.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Αρτοσκεύασμα (παντεσπάνι).....	40%
Κρεμοειδή συστατικά.....	35%
Σακχαροπαρασκεύασμα με βάση το κακάο.....	15%
Σιρόπι.....	10%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.**4.1 Άρτος ζαχαροπλαστικής (αρτοσκεύασμα)**

Άλευρο ζαχαροπλαστικής.....	35%
Ζάχαρη.....	34%
Αυγά πλήρη.....	25%
Σιρόπι.....	5%
Αρτύματα και διογκωτικά.....	1%

4.2 Κρεμοειδή συστατικά.

Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα (Δ – 1 παρ. 4.2)

4.3 Σακχαροπαρασκεύασμα με βάση το κακάο. Όπως περιγράφεται στην πάστα κρέμα.

4.4 Υπόψιν η παρ. 5. Α – 1 που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικοί όροι – απαγορεύσεις.

Όπως περιγράφεται στην πάστα κρέμα (Δ – 1 παρ. 5.1 5.2 5.3 5.4 5.5 5.6 5.7 και 5.8).

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές. Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα (Δ – 1 παρ 6.1).

6.2 Χημικές. Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα (Δ – 1 παρ. 6.2).

Δ – 4 ΜΙΛΦΕΪΓ

1. Περιγραφή.

Παρασκευάζεται από στρώσεις ειδικού τύπου φύλλο σφολιάτας που εναλλάσσεται από στρώσεις κρέμας ζαχαροπλαστικής. Το φύλλο σφολιάτας έχει υποστεί ελαφρά φρύξη, ενώ η κρέμα που χρησιμοποιείται είναι πάντοτε λευκή. Φέρει επίταση από άχνη ζάχαρη.

2. Βάρος. Βάρος κατά τεμάχιο 90 γρ. κατ ελάχιστο.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Φύλλο σφολιάτας ειδικού τύπου.....	50%
Κρεμοειδή συστατικά.....	40%
Υλικά επίτασης (άχνη ζάχαρη).....	10%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών

4.1 Φύλλο σφολιάτας. Όπως περιγράφεται στο Γ – 1 παρ. 4.1

4.2 Κρέμα ζάχαρης. Όπως περιγράφεται στην πάστα κρέμα (Δ – 1 παρ.4.2)

4.3 Υπόψιν η παρ. 5. του Α – 1 είδους που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικοί όροι - απαγορεύσεις

Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα (Δ – 1 παρ.5.1 5.2 5.3 5.4 5.5 5.6 5.7 και 5.8).

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές. Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα (Δ – 1 παρ. 6.1).
Χημικές. Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα. (Δ – 1 παρ.6.2).

Δ – 5 ΠΡΟΦΥΤΕΡΟΛ

1. Περιγραφή.

Πρόκειται για γλύκισμα με έντονη παρουσία κρεμοειδών συστατικών που έχουν σαν βάση την κρέμα σαντιγί. Υπάρχουν παραλλαγές με σοκολάτα και άλλες όπου η σοκολάτα προστίθεται με μορφή κρούστας ή επικάλυψης. Γαρνίρεται με σακχαρόπηκτα και σερβίρεται πάντοτε μέσα σε κύπελλο ή κεσεδάκι. Η συσκευασία του όταν δεν είναι γυάλινη είναι από κρυσταλλική κυτταρίνη η ανάλογη

πλαστική ύλη κατάλληλη για τρόφιμα. Είναι είδος που ταυτίζεται με τα είδη πάστας.

2. Βάρος. Βάρος κατά συσκευασία και κατ' ελάχιστο 110 γρ.

3. Εκατοστιαία σύνθεση.

Αρτοσκεύασμα (παντεσπάνι)25 – 30%

Κρεμοειδή συστατικά.....60 – 65%

Σιρόπι – σακχαρόπηκτα – λοιπά.....5 – 15%

4. Επί μέρους σύνθεση συστατικών.

Όπως περιγράφεται στην πάστα κρέμα (Ε – 1 παρ. 4.1, 4.2, 4.3, και 4.4)

Υπ όψιν η παράγραφος 4.4 του Α –1 είδους που αναφέρεται στην σύνθεση.

5. Ειδικοί όροι - απαγορεύσεις

Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα (Ε –1 παρ. 5.1, 5.2, 5.3, και 5.4).

5.1 Το προϊόν συσκευάζεται σε διαφανές κύπελλο από κρυσταλλική κυτταρίνη ή άλλο υλικό κατάλληλο για την συσκευασία τροφίμων που φέρει σταθερό κάλυμμα από το ίδιο υλικό.

5.2 Επί της συσκευασίας αναγράφεται υποχρεωτικά η ημερομηνία παραγωγής.

5.3 Η μεταφορά και διάθεση του προϊόντος γίνεται υπό ψύξη σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από +4⁰ C.

6. Εργαστηριακές σταθερές.

6.1 Μικροβιολογικές. Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα (Ε –1 παρ. 6.1).

Χημικές. Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα (Ε – 1 παρ. 6.2)

Ταχχος (ΥΙ) Δημήτριος Χατζηγεωργίου
Δκτής 251ΓΝΑ

Ακριβές Αντίγραφο
Μ.Υ με Β' Βαθμό Νικ. Βούλγαρης
Γραμματέας 251ΓΝΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ε»
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.819/6787/Σ.1439

251ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ
ΔΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Αθήνα, 20 Απριλίου 2015

ΦΥΛΛΟ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ – ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΟΝΟΜΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ _____
ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΗΛΕΦΩΝΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ _____
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ _____
ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ _____
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ _____
ΕΙΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ
α. _____
β. _____

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ _____ (ολογράφως)
ΑΔΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
α. (εκδίδουσα αρχή) _____ (ημερομ. Έκδοσης) _____
β. ισχύς άδειας μέχρι _____

ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ ΑΠΟ ΆΛΛΕΣ ΑΡΧΕΣ
α. Αστυνομιατική Υπηρεσία _____
β. Αστυνομική Υπηρεσία _____
γ. Άλλες αρχές (Δημόσιες – Στρατιωτικές) _____

ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ
α. _____ (Πρόεδρος)
β. _____
γ. _____
δ. _____ (μέλη)

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ _____
ΔΙΑΤΑΓΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ _____

ΣΗΜΕΙΩΣΗ :

Στην επιτροπή θα πρέπει να συμμετέχει υποχρεωτικά και Υγειονομικός Αξκος.

A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗ- ΡΗΣΕΙΣ	ΒΑΘΜΟ- ΛΟΓΙΑ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ				
1. Πηγές μολύνσεως έξω από τις εγκαταστάσεις.	Επιθεωρήστε σε μια λογική ακτίνα περίπου 250 μέτρων από τις κύριες εγκαταστάσεις για:	•Καταστάσεις που δημιουργούν σκόνη		
		•Βιομηχανίες που μολύνουν		
		•Λιμνάζοντα νερά		
		•Μετεωρολογικές καταστάσεις που μολύνουν το περιβάλλον		
		•Εγκαταστάσεις εκτροφής ζώων		
		•Ανοικτές αποχετεύσεις		
		•Ακάλυπτα σκουπίδια		
		•Περίφραξη αυλής		
2. Υγιεινή της αυλής της εγκατάστασης.	•Μέγεθος της αυλής •Κατάσταση επιφάνειας εδάφους •Λιμνάζοντα νερά •Ανοικτές αποχετεύσεις •Ακάλυπτα σκουπίδια •Καθαριότητα της αυλής •Προστασία κατά εντόμων •Καταπολέμηση πτηνών			
ΚΤΗΡΙΑ				
3. Δάπεδα, Πατώματα και Οροφές	•Λεία τοιχώματα •Ρωγμές •Καθαριότητα •Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητας και απολυμάνσεως •Προστασία από ιπτάμενα έντομα •Μέτρα ελέγχου τρωκτικών •Αυτοματισμός στις πόρτες •Μέσα καθαρισμού •Χρήση ανεπεξέργαστου αμιάντου •Σχετικές επιγραφές και σήματα			
4. Αερισμός	•Επάρκεια μηχανικού φυσικού αερισμού •Φίλτρα •Κλιματισμός			
5. Φωτισμός	•Καταλληλότητα φωτισμού •Επάρκεια φυσικού φωτισμού •Επάρκεια τεχνητού φωτισμού			
6. Παροχή νερού	•Προέλευση νερού •Ποσιμότητα •Κρύο νερό •Ζεστό νερό •Μορφή επεξεργασίας			

A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗ- ΡΗΣΕΙΣ	ΒΑΘΜΟ- ΛΟΓΙΑ
7. Τουαλέτες		•Αριθμός διαθεσίμων – τύποι		
		•Δάπεδα – τοιχώματα		
		•Στεγνωτήρια χεριών		
		•Εξαερισμός		
		•Καθρέπτες		
		•Φωτισμός		
		•Απολύμανση και καθαριότητα		
		•Παροχές νερού, επάρκεια, διανομή.		
		•Σαπούνι		
		•Χαρτί τουαλέτας		
		•Επικοινωνία με τους χώρους W.C.		
		•Ενδιάμεσος αεριζόμενος χώρος		
		•Ανεξαρτησία σε ευκολίες καθαριότητας		
		•Επιγραφές και σήματα		
8. Αποχέτευση		•Έλεγχος για ανοικτά σημεία στο σύστημα αποχέτευσης		
		•Συνέχεια αποχετεύσεως		
		•Επάρκεια λειτουργίας		
		•Βιολογικός καθαρισμός		
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ				
9. Επάρκεια εξοπλισμού		•Επάρκεια σε κάθε ιδιαίτερο αντικείμενο σύμφωνα με την αλυσίδα παραγωγής (καθυστερήσεις)		
		•Επιφάνεια εργασίας – τύπος		
		•Όργανα ελέγχου		
10. Συντήρηση εξοπλισμού		•Περιοδική συντήρηση		
		•Ικανότητα για επισκευή βλαβών		
		•Ικανότητα αντικατάστασης ανταλλακτικών ή μηχανημάτων		
11. Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητας και απολυμάνσεως μηχανημάτων		•Συχνότητα		
		•Αποτελεσματικότητα		
		•Μέθοδοι		
12. Εκσυγχρονισμός μηχανημάτων		•Χρησιμοποίηση συγχρόνων μηχ/των		
		•Πρόγραμμα για μελλοντικό εκσυγχ/σμό		
ΑΠΟΘΗΚΕΣ – ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ – ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ				
13. Αποθήκες πρώτων υλών		•Δυνατότητα		
		•Δάπεδο –τοιχώματα-οροφές		
		•Κοινή αποθήκευση προϊόντων		
		•Αερισμός		
		•Φωτισμός		
14. Αποθήκες για τα τελικά προϊόντα		•Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητας και απολυμάνσεως		
		•Μέτρα ελέγχου τρωκτικών		
		•Αποθήκευση		
		•Θερμοκρασία		
		•Υγρασία		
		•Όργανα μέτρησης υγρασίας		
		•Όργανα μέτρησης θερμοκρασίας		

A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗ- ΡΗΣΕΙΣ	ΒΑΘΜΟ- ΛΟΓΙΑ
15.	Προέλευση πρώτων υλών	• Διαχωρισμός των καθαρών και μη χώρων • Ταυτότητα πρώτων υλών		
16.	Επιθεώρηση των πρώτων υλών κατά την διάρκεια της παραγωγής (αλυσίδα παραγωγής)	• Συχνότητα • Αριθμός δειγμάτων που στέλνονται για εργαστηριακή εξέταση • Είδος εργαστηριακής εξέτασης		
17.	Εργαστηριακές εγκαταστάσεις και υποστήριξη	• Επάρκεια του χρησιμοποιούμενου εργαστηρίου • Όργανα • Επιστημονικό προσωπικό • Τεχνικό προσωπικό		
18.	Υγιεινή προσωπικού	• Επάρκεια • Κατάσταση υγείας προσωπικού • Προσωπική υγιεινή • Περιοδικός έλεγχος βιβλιαρίων υγείας • Εργαστηριακές εξετάσεις προσωπικού εφ' όσον απαιτείται και συχνότητα • Καθαριότητα και ευκολίες λουτρών πλυσίματος. • Προστατευτικός ιματισμός. • Καθαριότητα ιματισμού. • Απολυμαντικά μέσα χειρών • Αυτοματισμοί απολυμάνσεως		
19.	Μέσα μεταφοράς	• Επάρκεια του δικτύου μεταφορών • Συχνότητα καθαριότητας– απολύμανσης • Μεταφορική ικανότητα • Αριθμός ψυκτικών μηχανημάτων • Δυνατότητα ελέγχου θερμοκρασίας – υγρασίας χώρου μεταφοράς		
20.	Ικανότητα ημερήσιας παραγωγής	• Ποία η ποσότητα που παράγεται στις εγκαταστάσεις α. τεμάχια σε 24 ώρες β. τεμάχια σε 12 ώρες		
21.	Γενικές Παρατηρήσεις	• Προηγούμενες αποδόσεις • Θέσεις της βιομηχανίας • Βιωσιμότητα • Επάρκεια εργατικού δυναμικού • Εμπειρία • Επίβλεψη και διοίκηση • Αντιπυρικά μέτρα • Ασφάλεια προσωπικού • Ευκολίες πρώτων βοηθειών • Κάθε άλλο στοιχείο κατά την κρίση των επιτροπών, από την συνδρομή του οποίου εξαρτάται η εμπρόθεσμη, άρτια και συμφέρουσα για την Υπηρεσία εκτέλεση των προμηθειών.		

Καταγράψτε τα προϊόντα που παράγονται : _____

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ _____

ΓΕΝΙΚΑ ΣΧΟΛΙΑ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ _____

(Ημερομηνία)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ο
ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΤΑ
ΜΕΛΗ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Όταν δεν υπάρχουν παρατηρήσεις ή σχόλια αναγράφεται η λέξη «ουδέν».

ΦΥΛΛΟ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΕΩΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ – ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΟΝΟΜΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ _____

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ _____

ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ _____

A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΜΟΝΑΔΕΣ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ				
1	Πηγές μόλυνσεως έξω από τις εγκαταστάσεις	10 X		
2	Υγιεινή της αυλής των εγκαταστάσεων	12 X		
ΚΤΙΡΙΑ				
3	Δάπεδα – τοιχώματα	15 X		
4	Αερισμός	6 X		
5	Φωτισμός	6 X		
6	Νερό	10 X		
7	Τουαλέτες	10 X		
8	Αποχέτευση	8 X		
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ				
9	Επάρκεια	18 X		
10	Συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού	12 X		
11	Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητας και απολυμάνσεως των μηχανημάτων	11 X		
12	Εκσυγχρονισμός εξοπλισμού	11 X		
ΑΠΟΘΗΚΕΣ – ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ – ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ				
13	Αποθήκες για πρώτες ύλες	20 X		
14	Αποθήκες για τελικά προϊόντα	14 X		
15	Προέλευση πρώτων υλών	5 X		
16	Έλεγχος κατά την διάρκεια της παραγωγής	34 X		
17	Εργαστηριακές εξετάσεις και υποστήριξη	33 X		
18	Υγιεινή προσωπικού	60 X		
19	Μέσα μεταφοράς	16 X		
20	Ημερήσια ικανότητα παραγωγής	11 X		
21	Γενικές παρατηρήσεις	11 X		
Συνολική βαθμολογία σε μόρια				

ΓΝΩΜΑΤΕΥΣΗ

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΔΕΚΤΗ – ΜΗ ΠΑΡΑΔΕΚΤΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Όταν ένα θέμα ελέγχου δεν προβλέπεται να υπάρχει τότε δίδεται ο Βαθμός 2. Αυτό θα εξασφαλίσει δίκαιο τελικό αριθμό μονάδων στο φύλλο επιθεώρησης.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ο
ΠΡΟΕΔΡΟΣΤΑ
ΜΕΛΗ

ΕΠΕΞΗΓΗΣΕΙΣ

Η κλίμακα βαθμολογήσεως για κάθε παράμετρο είναι χωρισμένη σε τέσσερις βαθμίδες ως ακολούθως :

- 0 = μη αποδεκτό**
1 = ανεπιθύμητο αλλά αποδεκτό
2 = αποδεκτό
3 = πολύ αποδεκτό

Οι επεξηγήσεις που ακολουθούν είναι τα κριτήρια για βαθμολόγηση :

Βαθμός 3	Πολύ αποδεκτό	– Υποδειγματική εγκατάσταση – Εξοπλισμός άρτιος – πρακτική εργασίας – Δεν αναμένονται σφάλματα – Εντύπωση άριστη
Βαθμός 2	Αποδεκτό	– Ικανοποιητική εγκατάσταση – Ικανοποιητική Υγιεινή – Πρακτική εργασίας – Σύγχρονος εξοπλισμός – Εντύπωση καλή – λίαν καλή
Βαθμός 1	Ανεπιθύμητο Αλλά αποδεκτό	– Γενικό επίπεδο – Πρακτική εργασίας – Εξοπλισμός κλπ. – αφήνουν περιθώρια για βελτίωση, αλλά δεν είναι απειλή για την αξιοπιστία της ποιότητας του προϊόντος.
Βαθμός 0	Μη αποδεκτό	– Πρακτική εργασίας – Εξοπλισμός κλπ με σοβαρές ατέλειες – Η αξιοπιστία της ποιότητας του προϊόντος θα έμπαινε σε αμφισβήτηση.

Η απόδοση του βαθμού 0 (μηδέν) σε μία από τις παραμέτρους κάνει την εγκατάσταση ή βιομηχανία μη αποδεκτή μέχρι να γίνουν οι κατάλληλες βελτιώσεις.

Η επιτροπή που θα ελέγξει τους χώρους θα συμπληρώσει το φύλλο επιθεωρήσεως Βιομηχανιών – Τροφίμων με την κατάλληλη βαθμολογία αναλυτικά για κάθε αντικείμενο θέματος.

Ο μέσος όρος της βαθμολογίας των 21 κατηγοριών (σε ακέραιο αριθμό) θα μεταφερθεί αντίστοιχα στο φύλλο βαθμολογήσεως προκειμένου μετά τον πολλαπλασιασμό τους με τους αντίστοιχους συντελεστές να προκύψει η συνολική βαθμολογία.

Το βαθμολογικό σύστημα είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε ο υψηλότερος δυνατός βαθμός των μορίων να είναι 999. Το επίπεδο για να χαρακτηριστεί ως αποδεκτή μια βιομηχανία είναι τα 650 μόρια (65%).

Ταχχος (ΥΙ) Δημήτριος Χατζηγεωργίου
 Δκτής 251ΓΝΑ

Ακριβές Αντίγραφο
 Μ.Υ με Β' Βαθμό Νικ. Βούλγαρης
 Γραμματέας 251ΓΝΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «ΣΤ»
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.819/6787/Σ.1439

251ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ
ΔΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Αθήνα, 20 Απριλίου 2015

ΦΥΛΛΟ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΩΝ – ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΩΝ

ΟΝΟΜΑ _____
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ _____ ΤΗΛ _____
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ – ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΗΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ _____
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ – ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΗΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ _____
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ – ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΗΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ _____

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ _____ (ολογράφως)
ΑΔΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
α. (εκδίδουσα αρχή) _____ (ημερομ. Έκδοσης) _____
β. ισχύς άδειας μέχρι _____

ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΑΠΟΘΗΚΩΝ ΑΠΟ ΑΛΛΕΣ ΑΡΧΕΣ
α. Αστυνομιατική Υπηρεσία _____
β. Αστυνομική Υπηρεσία _____
γ. Άλλες αρχές (Δημόσιες – Στρατιωτικές) _____

ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ
α. _____ (Πρόεδρος)
β. _____
γ. _____
δ. _____ (μέλη)

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ _____
ΔΙΑΤΑΓΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ _____

ΣΗΜΕΙΩΣΗ :

Στην επιτροπή θα πρέπει να συμμετέχει υποχρεωτικά και Υγειονομικός Αξκος.

A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗ- ΡΗΣΕΙΣ	ΒΑΘΜΟ- ΛΟΓΙΑ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ				
1. Πηγές μολύνσεως έξω από τις εγκαταστάσεις.	Επιθεωρήστε σε μια λογική ακτίνα περίπου 250 μέτρων από τις κύριες εγκαταστάσεις για:	•Καταστάσεις που δημιουργούν σκόνη		
		•Βιομηχανίες που μολύνουν		
		•Λιμνάζοντα νερά		
		•Μετεωρολογικές καταστάσεις που μολύνουν το περιβάλλον		
		•Εγκαταστάσεις εκτροφής ζώων		
		•Ανοικτές αποχετεύσεις		
		•Ακάλυπτα σκουπίδια		
		•Περίφραξη αυλής		
2. Υγιεινή της αυλής της εγκατάστασης.	•Μέγεθος της αυλής •Κατάσταση επιφάνειας εδάφους •Λιμνάζοντα νερά •Ανοικτές αποχετεύσεις •Ακάλυπτα σκουπίδια •Καθαριότητα της αυλής •Προστασία κατά εντόμων •Καταπολέμηση πτηνών			
ΚΤΗΡΙΑ				
3. Δάπεδα, Πατώματα και Οροφές	•Λεία τοιχώματα •Ρωγμές •Καθαριότητα •Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητας και απολυμάνσεως •Προστασία από ιπτάμενα έντομα •Μέτρα ελέγχου τρωκτικών •Αυτοματισμός στις πόρτες •Μέσα καθαρισμού •Χρήση ανεπεξέργαστου αμιάντου •Σχετικές επιγραφές και σήματα			
4. Αερισμός	•Επάρκεια μηχανικού φυσικού αερισμού •Φίλτρα •Κλιματισμός			
5. Φωτισμός	•Καταλληλότητα φωτισμού •Επάρκεια φυσικού φωτισμού •Επάρκεια τεχνητού φωτισμού			
6. Παροχή νερού	•Προέλευση νερού •Ποσιμότητα •Κρύο νερό •Ζεστό νερό •Μορφή επεξεργασίας			
A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗ- ΡΗΣΕΙΣ	ΒΑΘΜΟ- ΛΟΓΙΑ

7. Τουαλέτες	•Αριθμός διαθεσίμων – τύποι		
	•Δάπεδα – τοιχώματα		
	•Στεγνωτήρια χεριών		
	•Εξαερισμός		
	•Καθρέπτες		
	•Φωτισμός		
	•Απολύμανση και καθαριότητα		
	•Παροχές νερού, επάρκεια, διανομή.		
	•Σαπούνι		
	•Χαρτί τουαλέτας		
	•Επικοινωνία με τους χώρους W.C.		
	•Ενδιάμεσος αεριζόμενος χώρος		
	•Ανεξαρτησία σε ευκολίες καθαριότητας		
	•Επιγραφές και σήματα		
8. Αποχέτευση	•Έλεγχος για ανοικτά σημεία στο σύστημα αποχέτευσης		
	•Συνέχεια αποχετεύσεως		
	•Επάρκεια λειτουργίας		
	•Βιολογικός καθαρισμός		
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ			
9. Επάρκεια εξοπλισμού	•Επάρκεια σε κάθε ιδιαίτερο αντικείμενο σύμφωνα με την αλυσίδα παραγωγής (καθυστερήσεις)		
	•Επιφάνεια εργασίας – τύπος		
	•Όργανα ελέγχου		
10. Συντήρηση εξοπλισμού	•Περιοδική συντήρηση		
	•Ικανότητα για επισκευή βλαβών		
	•Ικανότητα αντικατάστασης ανταλλακτικών ή μηχανημάτων		
11. Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητας και απολυμάνσεως μηχανημάτων	•Συχνότητα		
	•Αποτελεσματικότητα		
	•Μέθοδοι		
12. Εκσυγχρονισμός μηχανημάτων	•Χρησιμοποίηση συγχρόνων μηχανημάτων		
	•Πρόγραμμα για μελλοντικό εκσυγχ/σμό		
ΑΠΟΘΗΚΕΣ – ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ – ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ			
13. Αποθήκες πρώτων υλών	•Δυνατότητα		
	•Δάπεδο –τοιχώματα-οροφές		
	•Κοινή αποθήκευση προϊόντων		
	•Αερισμός		
	•Φωτισμός		
14. Αποθήκες για τα τελικά προϊόντα	•Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητας και απολυμάνσεως		
	•Μέτρα ελέγχου τρωκτικών		
	•Αποθήκευση		
	•Θερμοκρασία		
	•Υγρασία		
	•Όργανα μέτρησης υγρασίας		
	•Όργανα μέτρησης θερμοκρασίας		

A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗ- ΡΗΣΕΙΣ	ΒΑΘΜΟ- ΛΟΓΙΑ
15.	Προέλευση πρώτων υλών	• Διαχωρισμός των καθαρών και μη χώρων • Ταυτότητα πρώτων υλών		
16.	Επιθεώρηση των πρώτων υλών κατά την διάρκεια της παραγωγής (αλυσίδα παραγωγής)	• Συχνότητα • Αριθμός δειγμάτων που στέλνονται για εργαστηριακή εξέταση • Είδος εργαστηριακής εξέτασης		
17.	Εργαστηριακές εγκαταστάσεις και υποστήριξη	• Επάρκεια του χρησιμοποιούμενου εργαστηρίου • Όργανα • Επιστημονικό προσωπικό • Τεχνικό προσωπικό		
18.	Υγιεινή προσωπικού	• Επάρκεια • Κατάσταση υγείας προσωπικού • Προσωπική υγιεινή • Περιοδικός έλεγχος βιβλιαρίων υγείας • Εργαστηριακές εξετάσεις προσωπικού εφ' όσον απαιτείται και συχνότητα • Καθαριότητα και ευκολίες λουτρών πλυσίματος. • Προστατευτικός ιματισμός. • Καθαριότητα ιματισμού. • Απολυμαντικά μέσα χειρών • Αυτοματισμοί απολυμάνσεως		
19.	Μέσα μεταφοράς	• Επάρκεια του δικτύου μεταφορών • Συχνότητα καθαριότητας– απολύμανσης • Μεταφορική ικανότητα • Αριθμός ψυκτικών μηχανημάτων • Δυνατότητα ελέγχου θερμοκρασίας – υγρασίας χώρου μεταφοράς		
20.	Ικανότητα ημερήσιας παραγωγής	• Ποια η ποσότητα που παράγεται στις εγκαταστάσεις α. τεμάχια σε 24 ώρες β. τεμάχια σε 12 ώρες		
21.	Γενικές Παρατηρήσεις	• Προηγούμενες αποδόσεις • Θέσεις της βιομηχανίας • Βιωσιμότητα • Επάρκεια εργατικού δυναμικού • Εμπειρία • Επίβλεψη και διοίκηση • Αντιπυρικά μέτρα • Ασφάλεια προσωπικού • Ευκολίες πρώτων βοηθειών • Κάθε άλλο στοιχείο κατά την κρίση των επιτροπών, από την συνδρομή του οποίου εξαρτάται η εμπρόθεσμη, άρτια και συμφέρουσα για την Υπηρεσία εκτέλεση των προμηθειών.		

Καταγράψτε τα προϊόντα που εκπροσωπούνται _____

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ _____

ΓΕΝΙΚΑ ΣΧΟΛΙΑ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ _____

(Ημερομηνία)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ο
ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΤΑ
ΜΕΛΗ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Όταν δεν υπάρχουν παρατηρήσεις ή σχόλια αναγράφεται η λέξη «ουδέν».

– Ελέγχονται οι παραγωγικές μονάδες που αντιπροσωπεύουν ή προμηθεύονται οι αντιπρόσωποι – μεταπωλητές τα αντίστοιχα προϊόντα και επισυνάπτονται τα αναλυτικά φύλλα επιθεώρησής των όπως καθορίζεται στο παράρτημα «Α» για κάθε παραγωγική μονάδα ξεχωριστά.

– Οι αντιπρόσωποι – μεταπωλητές θα απορρίπτονται για τα είδη που παράγουν παραγωγικές μονάδες που έχουν απορριφθεί

ΦΥΛΛΟ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΕΩΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΩΝ – ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΩΝ

ΟΝΟΜΑ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΥ – ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΟΥ _____
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ _____

ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ _____

Α/Α	ΘΕΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ	ΒΑΘΜΟΣ	ΜΟΝΑΔΕΣ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ				
1	Πηγές μόλυνσεως έξω από τις εγκαταστάσεις	10 X		
2	Υγιεινή της αυλής των εγκαταστάσεων	12 X		
ΚΤΙΡΙΑ				
3	Δάπεδα – τοιχώματα	15 X		
4	Αερισμός	6 X		
5	Φωτισμός	6 X		
6	Νερό	10 X		
7	Τουαλέτες	10 X		
8	Αποχέτευση	8 X		
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ				
9	Επάρκεια	34 X		
10	Συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού	35 X		
11	Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητας και απολυμάνσεως των μηχανημάτων	25 X		
12	Εκσυγχρονισμός εξοπλισμού	11 X		
ΑΠΟΘΗΚΕΣ				
13	Αποθήκες	64 X		
14	Υγιεινή προσωπικού	60 X		
15	Μέσα μεταφοράς	16 X		
16	Γενικές παρατηρήσεις	11 X		
Συνολική βαθμολογία σε μόρια				

ΓΝΩΜΑΤΕΥΣΗ

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΔΕΚΤΗ – ΜΗ ΠΑΡΑΔΕΚΤΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ :

Όταν ένα θέμα ελέγχου προβλέπεται να υπάρχει τότε δίδεται ο Βαθμός 2. Αυτό θα εξασφαλίσει δίκαιο τελικό αριθμό μονάδων στο φύλλο επιθεώρησης.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ο

ΤΑ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΜΕΛΗ

ΕΠΕΞΗΓΗΣΕΙΣ

Η κλίμακα βαθμολογήσεως για κάθε παράμετρο είναι χωρισμένη σε τέσσερις βαθμίδες ως ακολούθως :

- 0 = μη αποδεκτό**
1 = ανεπιθύμητο αλλά αποδεκτό
2 = αποδεκτό
3 = πολύ αποδεκτό

Οι επεξηγήσεις που ακολουθούν είναι τα κριτήρια για βαθμολόγηση :

Βαθμός 3	Πολύ αποδεκτό	– Υποδειγματική εγκατάσταση – Εξοπλισμός άρτιος – πρακτική εργασίας – Δεν αναμένονται σφάλματα – Εντύπωση άριστη
Βαθμός 2	Αποδεκτό	– Ικανοποιητική εγκατάσταση – Ικανοποιητική Υγιεινή – Πρακτική εργασίας – Σύγχρονος εξοπλισμός – Εντύπωση καλή – λίαν καλή
Βαθμός 1	Ανεπιθύμητο Αλλά αποδεκτό	– Γενικό επίπεδο – Πρακτική εργασίας – Εξοπλισμός κλπ – Αφήνουν περιθώρια για βελτίωση, αλλά δεν είναι απειλή για την αξιοπιστία της ποιότητας του προϊόντος.
Βαθμός 0	Μη αποδεκτό	– Πρακτική εργασίας – Εξοπλισμός κλπ με σοβαρές ατέλειες – Η αξιοπιστία της ποιότητας του προϊόντος θα έμπαινε σε αμφισβήτηση.

Η απόδοση του βαθμού 0 (μηδέν) σε μία από τις παραμέτρους κάνει την εγκατάσταση ή βιομηχανία μη αποδεκτή μέχρι να γίνουν οι κατάλληλες βελτιώσεις.

Η επιτροπή που θα ελέγξει τους χώρους θα συμπληρώσει το φύλλο επιθεωρήσεως αντιπροσώπων – μεταπωλητών με την κατάλληλη βαθμολογία αναλυτικά για κάθε αντικείμενο θέματος.

Ο μέσος όρος της βαθμολογίας των 16 κατηγοριών (σε ακέραιο αριθμό) θα μεταφερθεί αντίστοιχα στο φύλλο βαθμολογήσεως προκειμένου μετά τον πολλαπλασιασμό τους με τους αντίστοιχους συντελεστές να προκύψει η συνολική βαθμολογία.

Το βαθμολογικό σύστημα είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε ο υψηλότερος δυνατός βαθμός των μορίων να είναι 999. Το επίπεδο για να χαρακτηριστεί ως αποδεκτός ο αντιπρόσωπος–μεταπωλητής είναι τα 650 μόρια (65%).

Ταχχος (ΥΙ) Δημήτριος Χατζηγεωργίου
 Δκτής 251ΓΝΑ

Ακριβές Αντίγραφο
 Μ.Υ με Β' Βαθμό Νικ. Βούλγαρης
 Γραμματέας 251ΓΝΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Ζ»
ΤΗΣ Φ.831/ΑΔ.819/6787/Σ.1439

251ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ
ΔΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Αθήνα, 20 Απριλίου 2015

ΣΧΕΔΙΟ ΣΥΜΒΑΣΗΣ



ΣΥΜΒΑΣΗ Νο : /2015

<<ΜΙΣΘΩΣΗ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ ΤΟΥ 251ΓΝΑ>>

ΑΝΑΔΟΧΟΣ:

ΠΙΝΑΚΑΣ**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ ΣΥΜΒΑΣΗΣ /2015****A. ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ**
ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙΆρθρο 1^ο: Γενικοί Όροι**B. ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ**
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Άρθρο 2^ο : Περιγραφή – Μίσθωμα
 Άρθρο 3^ο : Καταβολή Μισθώματος
 Άρθρο 4^ο : Κυρώσεις σε βάρος του Αναδόχου – Ποινικές Ρήτρες
 Άρθρο 5^ο : Κήρυξη Αναδόχου ως Εκπτώτου
 Άρθρο 6^ο : Εξαίρεση Επιβολής Κυρώσεων
 Άρθρο 7^ο : Εγγυοδοσία

Γ. ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ
ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Άρθρο 8^ο: Υποχρεώσεις αναδόχου
 Άρθρο 9^ο: Υποχρεώσεις Υπηρεσίας
 Άρθρο 10^ο: Παρακολούθηση Έργου
 Άρθρο 11^ο: Κανόνες Λειτουργίας Κυλικίων
 Άρθρο 12^ο: Ωράριο Λειτουργίας – Προσωπικό Στελέχωσης Κυλικίων

Δ. ΜΕΡΟΣ ΤΕΤΑΡΤΟ
ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ

Άρθρο 13^ο: Διάρκεια Σύμβασης
 Άρθρο 14^ο: Τροποποίηση Όρων Υπογραφής Σύμβασης
 Άρθρο 15^ο: Γενικές Επισημάνσεις

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ
ΠΟΛΕΜΙΚΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑ
251 ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ

ΤΗΛ.: 210 7464102-4105
FAX : 210 7705532

ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ :/2015

ΠΟΣΟ ΣΥΜΒΑΣΗΣ :€

«ΕΚΜΕΤΑΛΕΥΣΗ /ΜΙΣΘΩΣΗ ΤΩΝ ΔΥΟ (2) ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ ΤΟΥ 251ΓΝΑ ».

Στην Αθήνα σήμερα στα Γραφεία του 251 ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ (251ΓΝΑ) οι υπογεγραμμένοι : Ταχχος (ΥΙ) Δημήτριος Χατζηγεωργίου Δκτής του 251ΓΝΑ, ως εκπρόσωπος της ΠΑ, σύμφωνα με την υπ' αριθμ. Φ.831/ΑΔ...../Σ...../...../251ΓΝΑ/ΔΟΥ/Τμ.Προμ. (ΑΔΑ:.....) Κατακυρωτική Απόφαση του υπ' αριθμ. 35/2015 πρόχειρου μειοδοτικού διαγωνισμού και η εταιρεία «.....» με ΑΦΜ που εκπροσωπείται από τον με ΑΔΤ, Οδός, αριθμ....., Τηλ. – FAX., συμφώνησαν και συναποδέχθηκαν, ο πρώτος των συμβαλλομένων με την εκτεθείσα ιδιότητά του την ανάθεση στο δεύτερο, καλούμενο στο εξής “Ανάδοχο” τη μίσθωση όπως περιγράφεται λεπτομερώς στην παρούσα.

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Άρθρο 1° **Γενικοί Όροι**

1. Οποιαδήποτε διαφορά που αφορά στην ερμηνεία και στην εκτέλεση σύμβασης ή παραγγελίας των αναδόχων ΠΑ λύεται, εφόσον από την κείμενη νομοθεσία προβλέπεται τέτοια προσφυγή, από το δικαστήριο της περιοχής διενέργειας του διαγωνισμού, εφαρμοζομένου του Ελληνικού Δικαίου.

2. Τα κάθε είδους, δικαιώματα του Δημοσίου ή των Νομικών Προσώπων Δημοσίου Δικαίου των ΕΔ των Οργανισμών και γενικά των εκμεταλλεύσεων των Ενόπλων Δυνάμεων, εξαιτίας της μη συμμόρφωσης του αναδόχου με τους όρους συμφωνιών και τη σύμβαση εισπράττονται από όσα ο ανάδοχος έχει να λαμβάνει από οποιαδήποτε αιτία από το Δημόσιο και σε περίπτωση που αυτά δεν επαρκούν σύμφωνα με τις διατάξεις του Νόμου περί εισπράξεως Δημοσίων εσόδων.

3. Η Υπηρεσία δεν αναλαμβάνει υποχρέωση για τυχόν μέτρα και αυξήσεις των πάσης φύσεως δαπανών, φόρων, τελών κλπ που λαμβάνονται από οποιαδήποτε Αρχή και δεν ευθύνεται ούτε αποδέχεται οποιαδήποτε επίδραση επί της ποιότητας των ειδών που προσφέρονται και της τιμής αυτών.

4. Ο ανάδοχος δε δύναται να μεταβιβάζει το σύνολο ή μέρος των δικαιωμάτων της παρούσας σύμβασης, ή το σύνολο ή μέρος των υποχρεώσεων του που απορρέουν από αυτήν, σε οποιοδήποτε άλλο φυσικό ή νομικό πρόσωπο χωρίς την προηγούμενη γραπτή συγκατάθεση της Αναθέτουσας Αρχής.

5. Η παρούσα διέπεται από τις διατάξεις του **ΝΔ 721/1970, Ν. 2362/95, Ν. 2286/95 και του ΠΔ 118/07**, σε συνδυασμό με τις εκδοθείσες Κανονιστικές αυτών οδηγίες.

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Άρθρο 2° **Περιγραφή – Μίσθωμα**

1. Η παρούσα σύμβαση αφορά στη μίσθωση των δύο (2) κυλικείων του 251ΓΝΑ (που βρίσκονται στο Ισόγειο/ασθενών και στο Κ.Α.Ι), έναντι μηνιαίου μισθώματος τριών χιλιάδων πεντακοσίων ευρώ (3.500,00 €).

2. Αναλυτικά, οι χώροι, το μίσθωμα, ο εκτιμώμενος εξαμηνιαίος κύκλος εργασιών και ο αριθμός του εξυπηρετούμενου προσωπικού, του 251ΓΝΑ, έχουν ως κάτωθι :

α. **Χώροι:** Δύο (2) κυλικεία (στο Ισόγειο/Ασθενών και του Κ.Α.Ι).

- β. **Μηνιαίο Μίσθωμα:** Ορίζεται σε 3.500,00 ευρώ.
- γ. **Εξαμηνιαίος κύκλος εργασιών:** Εκτιμάται σε 105.000,00 ευρώ.
- δ. **Εξυπηρετούμενο προσωπικό:** Το προσωπικό του Νοσοκομείου, οι ασθενείς και οι επισκέπτες αυτών, ο αριθμός των οποίων ανέρχεται κατ' εκτίμηση σε 1.500 άτομα περίπου σε μηνιαία βάση.

Άρθρο 3°

Καταβολή Μισθώματος

1. Το μίσθωμα θα καταβάλλεται κάθε μήνα, στην Α' Διαχείριση Χρηματικού της Διεύθυνσης Οικονομικών Υπηρεσιών του 251ΓΝΑ, από την οποία θα εκδίδεται ισόποση διπλότυπη απόδειξη.
2. Το ποσό θα κατανέμεται και θα αποδίδεται στα δικαιούχα ταμεία, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα απόφαση κατανομής κερδών κυλικείων.
3. Ο ανάδοχος υποχρεούται, παράλληλα με την καταβολή του μηνιαίου τιμήματος, να παραδίδει κατάσταση με τα "Ζ" των κυλικείων, για την τήρηση στατιστικών στοιχείων της Υπηρεσίας, η οποία θα υπογράφεται από κοινού από τα αρμόδια όργανα του 251ΓΝΑ. Επιπλέον επισημαίνεται ότι οι αποδείξεις "Ζ" του αναδόχου, θα ελέγχονται, καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης, περιοδικώς και δειγματοληπτικά.

Άρθρο 4°

Κυρώσεις σε βάρος του Αναδόχου – Ποινικές Ρήτρες

1. Σε περίπτωση παράβασης των όρων της σύμβασης, επιβάλλονται στον ανάδοχο, κατόπιν σχετικής γνωμοδότησης της αρμόδιας Επιτροπής και απόφασης της Αναθέτουσας Αρχής, οι παρακάτω κυρώσεις :
 - α. Όσον αφορά στις περιπτώσεις :
 - (1) Επαναλαμβανόμενης έλλειψης βασικών ειδών.
 - (2) Πώλησης με αυθαίρετη αύξηση τιμών.
 - (3) Άρνησης αντικατάστασης των ειδών τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις τεχνικές προδιαγραφές κατόπιν μακροσκοπικής ή μικροσκοπικής εξέτασης.
 - (4) Επαναλαμβανόμενης απαίτησης της Υπηρεσίας για αντικατάσταση των ειδών λόγω ακαταλληλότητας, η οποία καταδεικνύει μη συμμόρφωση του αναδόχου.

(5) Μη ύπαρξης συνθηκών προβλεπόμενης καθαριότητας – υγιεινής, τόσο κατά την παρασκευή, όσο και κατά τη συσκευασία, μεταφορά και διάθεση των υπόψη ειδών.

(6) Μη συμμόρφωσης του ανάδοχο στις έγγραφες υποδείξεις της Μονάδος, η οποία καταδεικνύει μη τήρηση των υποχρεώσεων του κατά την υλοποίηση του έργου.

(7) Μη τακτοποίησης παρατηρήσεων δευτερεύουσας σημασίας, που δε θέτουν σε άμεσο κίνδυνο την Ασφάλεια των Τροφίμων και για τις οποίες έχει ενημερωθεί να επιλύσει εντός συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος.

επιβάλλεται

- Για την πρώτη παράβαση, πρόστιμο 500,00 Ευρώ.
- Για τη δεύτερη παράβαση, πρόστιμο 1.000,00 Ευρώ.
- Για την τρίτη παράβαση, πρόστιμο 2.000,00 Ευρώ.
- Για την τέταρτη παράβαση, έκπτωση.

β. Όσον αφορά στα προβληματικά σε ποιότητα προϊόντα, τα οποία είναι επιβλαβή και ενέχουν σοβαρούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία, ή είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση (με τοξικές ουσίες, ουσίες που υπέχουν μόλυνση κλπ), σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ 2012 και της κείμενης Νομοθεσίας :

επιβάλλεται

— Για την πρώτη παράβαση, πρόστιμο 5.000,00 ευρώ.
Παράλληλα, γίνεται έγγραφη ενημέρωση του κινδύνου στον ΕΦΕΤ και στο ΓΕΑ/ΔΥΓ. Επιπλέον, διακόπτεται η προμήθεια έως ότου υπάρξουν διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες για το συγκεκριμένο πρόβλημα και έλεγχος της αποτελεσματικότητας αυτών των ενεργειών με ανάλογο αποδεικτικό από τον ανάδοχο.

— Για τη δεύτερη παράβαση, ή σε περίπτωση που δεν αποκατασταθεί η πρώτη, έκπτωση.

2. Όταν ο ανάδοχος κηρύσσεται έκπτωτος, επιβάλλονται αθροιστικά ή διαζευκτικά οι προβλεπόμενες από το ΠΔ118/07 κυρώσεις.

Άρθρο 5°

Κήρυξη Αναδόχου ως Εκπτώτου

1. Ο μειοδότης που δεν προσέρχεται, μέσα στην προθεσμία που του ορίστηκε, να υπογράψει τη σχετική σύμβαση, κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από την κατακύρωση ή ανάθεση που έγινε στο όνομά του και από κάθε δικαίωμα που απορρέει απ' αυτήν, με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής, ύστερα από

γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου.

2. Με την ίδια διαδικασία ο ανάδοχος κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από τη σύμβαση και από κάθε δικαίωμα που απορρέει απ' αυτή, εφόσον παραβίασε τους όρους της σύμβασης, όπως καθορίζεται στους όρους της διακήρυξης.

Άρθρο 6°

Εξαίρεση Επιβολής Κυρώσεων

1. Δεν επιβάλλονται κυρώσεις στον ανάδοχο, εφόσον διαπιστωθεί ανωτέρα βία. Η απόδειξη της ανωτέρας βίας είναι υποχρέωση του αναδόχου. Ως περιπτώσεις ανωτέρας βίας αναφέρονται ενδεικτικά οι παρακάτω :

(1) Γενική ή μερική απεργία που συνεπάγεται την διακοπή των εργασιών του καταστήματος του αναδόχου ή των συνεργαζόμενων αναδόχων.

(2) Γενική ή μερική πυρκαγιά, στο κατάστημα ή στο κατάστημα του αναδόχου ή των συνεργαζόμενων αναδόχων που συνεπάγεται την διακοπή των εργασιών τους.

(3) Πλημμύρα.

(4) Σεισμός.

(5) Πόλεμος.

(6) Διακοπή παροχής του ηλεκτρικού ρεύματος ή βλάβη των μηχανημάτων, που πιστοποιείται από το αρμόδιο όργανο και υπό την προϋπόθεση ότι αυτή επιδρά στην εκτέλεση της σύμβασης.

(7) Εμπορικός αποκλεισμός μεταφορών (Διεθνούς Δικτύου).

(8) Εμπορικός αποκλεισμός εισαγωγής (EMBARGO).

2. Ο ανάδοχος που επικαλείται ανωτέρα βία υποχρεούται, μέσα σε είκοσι (20) ημέρες από τότε που συνέβησαν τα περιστατικά που συνιστούν την ανωτέρα βία, να αναφέρει εγγράφως αυτά και να προσκομίσει στην Υπηρεσία τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία.

3. Επισημαίνεται ότι, κανένας από τους λόγους ανωτέρας βίας δε θα γίνεται αποδεκτός από την Υπηρεσία, σε περίπτωση που ο ανάδοχος παραδώσει προϊόντα σε άλλον καταναλωτή κατά τις ημερομηνίες που επικαλεστεί αδυναμία παράδοσης στις Μονάδες.

Άρθρο 7°

Εγγυοδοσία

1. Ο ανάδοχος κατέθεσε ως εγγυοδοσία, για την καλή εκτέλεση των

όρων της παρούσας σύμβασης, την υπ' αριθμ.
 επιστολή της τράπεζας, ισχύος μέχρι
 ποσού δύο χιλιάδων πεντακοσίων ευρώ (2.500,00 €), η οποία θα επιστραφεί σ'
 αυτόν με αίτησή του, μετά την πλήρη και καλή εκτέλεση των όρων της παρούσας
 σύμβασης.

2. Σε περίπτωση του δικαιώματος προαίρεσης για επέκταση του χρόνου ισχύος της σύμβασης για τρεις (3) συν τρεις (3) επιπλέον μήνες, ο ανάδοχος θα πρέπει, σε κάθε τρίμηνη επέκταση της σύμβασης, να παρατείνει αναλόγως το χρόνο ισχύος της εγγύησης καλής εκτέλεσης της σύμβασης ή να υποβάλει νέα, οπότε επιστρέφεται η αρχική. Ο κατά τα ανωτέρω παρατεινόμενος χρόνος ισχύος της εγγύησης θα είναι μεγαλύτερος κατά δύο (2) τουλάχιστον μήνες από τη νέα ημερομηνία λήξης της σύμβασης.

ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ **ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ**

Άρθρο 8°

Υποχρεώσεις Αναδόχου

1. Εγκαταστάσεις – Υποδομή :

α. Με μέριμνα και αποκλειστική ευθύνη του αναδόχου πρέπει να τηρούνται τα προβλεπόμενα στην ΥΑ αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.9697 (ΦΕΚ Β΄/2718/2012) και στον Οδηγό Υγιεινής Νο 1 του ΕΦΕΤ.

β. Καθαριότητα :

(1) Ο ανάδοχος υποχρεούται στην τήρηση της πλήρους και απόλυτης καθαριότητας στους χώρους που θα του διατεθούν με υλικά καθαρισμού που βαρύνουν τον ίδιο.

(2) Η καθαριότητα, η απολύμανση, τα μέτρα απεντόμωσης και μυοκτονίας για τους χώρους των εκμεταλλεύσεων, αποτελούν αποκλειστική ευθύνη του αναδόχου.

(3) Το κόστος όλων των υλικών και εργασιών για τα ανωτέρω, βαρύνουν αποκλειστικά και μόνο τον ανάδοχο.

γ. Χώροι :

(1) Η αρχική διαμόρφωση, επιδιόρθωση, επισκευή, συντήρηση των χώρων αποτελούν ευθύνη του αναδόχου.

(2) Ο ανάδοχος να διαμορφώσει τους χώρους των εκμεταλλεύσεων σύμφωνα με την αρχιτεκτονική του πρόταση κατόπιν εγκρίσεως των αρμοδίων Οργάνων της Υπηρεσίας.

(3) Τα έξοδα διαμόρφωσης, συντήρησης και επισκευής

των χώρων βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο.

(4) Ο ανάδοχος υποχρεούται σε περιοδικό ελαιοχρωματισμό των χώρων που του διατίθενται όποτε κρίνουν σκόπιμο τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας.

δ. Εξοπλισμός :

(1) Ο εξοπλισμός, τα μηχανήματα και οι συσκευές που απαιτούνται για τη λειτουργία των εκμεταλλεύσεων βαρύνουν τον ανάδοχο (αγορά, συντήρηση, επισκευή).

(2) Τα έξοδα επισκευής ή αντικατάστασης των μηχανημάτων λόγω φυσιολογικής φθοράς ή οποιουδήποτε είδους βλάβης βαρύνουν τον ανάδοχο.

(3) Ο εξοπλισμός που διατίθεται από την Υπηρεσία ανά εκμετάλλευση θα πρέπει να συντηρείται και να επισκευάζεται σε οποιαδήποτε περίπτωση βλάβης ή φθοράς με ίδια έξοδα του αναδόχου.

(4) Απαγορεύεται η μετακίνηση του εξοπλισμού της Υπηρεσίας σε άλλη εγκατάσταση ή εκμετάλλευση από τον ανάδοχο.

(5) Η αντικατάσταση του εν λόγω εξοπλισμού επιτρέπεται μόνο σε περίπτωση μόνιμης βλάβης και μόνο μετά από έγγραφη άδεια των αρμοδίων οργάνων της Υπηρεσίας. Η αντικατάσταση γίνεται με ίδια έξοδα του αναδόχου, εφόσον ευθύνεται για τη βλάβη και ο νέος εξοπλισμός θα παραμείνει στην ιδιοκτησία της Υπηρεσίας μετά τη λήξη της σύμβασης. Σε περίπτωση που η βλάβη οφείλεται σε φυσιολογική φθορά, η αντικατάσταση γίνεται με έξοδα της Υπηρεσίας.

(6) Εφόσον ο ανάδοχος δεν επιθυμεί να χρησιμοποιήσει το διατιθέμενο από την Υπηρεσία εξοπλισμό, ο τελευταίος φυλάσσεται εντός των χώρων των εκμεταλλεύσεων και τίθεται στην ευχέρεια της Υπηρεσίας κατά τα θεσμικά κείμενα της ΠΑ. Στην προκειμένη περίπτωση η Υπηρεσία δύναται να χρησιμοποιήσει τον εν λόγω εξοπλισμό κατά την κρίση της.

(7) Τα υλικά σερβιρίσματος (ποτήρια, χαρτοπετσέτες, καλαμάκια κλπ) για την απρόσκοπτη λειτουργία των κυλικίων, βαρύνουν τον ανάδοχο. Τα εν λόγω υλικά οφείλουν να βρίσκονται σε πλήρη συμμόρφωση με την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία και των Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ), όσον αφορά στις διατάξεις των υλικών που έρχονται σε επαφή άμεσα ή έμμεσα με τα Τρόφιμα.

ε. Τα απορρίμματα που προέρχονται από τη χρήση του μισθίου θα συγκεντρώνονται και θα τοποθετούνται με μέριμνα του αναδόχου εντός των κάδων που είναι τοποθετημένοι σε συγκεκριμένους χώρους (σε συνεργασία με τον υπεύθυνο του συνεργείου καθαριότητας του 251ΓΝΑ για την αποκομιδή των απορριμμάτων).

στ. Ο ανάδοχος θα παραλάβει τους χώρους των κυλικίων αφού

τους εξετάσει και τους βρει της τέλειας αρεσκείας του, σε άριστη κατάσταση και απόλυτα κατάλληλους για τη χρήση που τους προορίζει. Για όλη τη διάρκεια της μίσθωσης, ο εκμισθωτής δεν έχει καμία υποχρέωση συντήρησης ή επισκευής ζημιών των χώρων, που θα παρέχονται οι υπηρεσίες από τον ανάδοχο, για την αποκατάσταση των οποίων αποκλειστική υποχρέωση έχει ο ανάδοχος.

2. Προσωπικό :

α. Νόμιμος εκπρόσωπος του αναδόχου οφείλει να βρίσκεται περιοδικά (δύο τουλάχιστον φορές την εβδομάδα) ή όποτε κληθεί για οποιοδήποτε λόγο στις εγκαταστάσεις του κάθε κυλικείου. Ο νόμιμος εκπρόσωπος του αναδόχου για κάθε εκμετάλλευση ξεχωριστά, θα ορίζεται από το υπάρχον προσωπικό του αναδόχου και θα γνωστοποιείται στην Υπηρεσία εγγράφως.

β. Το προσωπικό του αναδόχου στους χώρους των εκμεταλλεύσεων :

(1) Θα αποτελείται από άτομα που γνωρίζουν πολύ καλά την Ελληνική Γλώσσα. Σε περίπτωση που το απασχολούμενο προσωπικό δεν προέρχεται από χώρα μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης, θα πρέπει οπωσδήποτε να έχει άδεια διαμονής και εργασίας στη χώρα.

(2) Θα φέρει ειδική, ομοιόμορφη αμφίεση, το άνω μέρος της οποίας θα είναι ανοιχτού χρωματισμού.

(3) Θα τηρεί τα προβλεπόμενα για την υγιεινή του χώρου και των τροφίμων.

(4) Θα φροντίζει για την προσωπική υγιεινή του.

(5) Θα τηρεί όσα απορρέουν από την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία Τροφίμων.

(6) Θα έχει υποβληθεί στους προβλεπόμενους εμβολιασμούς και λοιπές ιατρικές εξετάσεις που προβλέπονται από τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Τα έξοδα εμβολιασμών και εξετάσεων βαρύνουν τον ανάδοχο.

(7) Θα είναι ευγενικό και θα δέχεται κάθε έλεγχο από τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας.

γ. Ο ανάδοχος οφείλει να τηρεί απαρέγκλιτα τις διατάξεις της εργατικής νομοθεσίας, δηλαδή, καταβολή των νόμιμων αποδοχών, τήρηση του νόμιμου ωραρίου, ασφαλιστική κάλυψη, όροι υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων, καθώς και κάθε υποχρέωσης που προκύπτει από αυτές. Επιπλέον υποχρεούται να εκπληρώνει όλες του τις υποχρεώσεις απέναντι στο Δημόσιο, τους ασφαλιστικούς φορείς και κάθε τρίτο, έγκαιρα και εμπρόθεσμα.

δ. Το προσωπικό που θα χρησιμοποιεί ο ανάδοχος κατά τη διάρκεια της εκτέλεσης του έργου, δε θα τελεί σε σχέση ή οποιαδήποτε εξάρτηση υπηρεσιακή από την Υπηρεσία, παρά μόνο από τον ανάδοχο και θα τυγχάνει ο

μοναδικός εργοδότης του προσωπικού του και θα υπέχει αποκλειστικά όλες τις από τη Σύμβαση εργασίας και οποιασδήποτε φύσης υποχρεώσεις και ευθύνες, αστικές και ποινικές.

ε. Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί το δικαίωμα να αιτηθεί από τον ανάδοχο την αντικατάσταση μέλους του προσωπικού του για παράπτωμα ή συμπεριφορά που σχετίζεται με την επαγγελματική του διαγωγή και επάρκεια.

στ. Ο ανάδοχος οφείλει να εξασφαλίσει την αδιάλειπτη παροχή των υπηρεσιών του σε περίπτωση απεργιών του προσωπικού του ή άλλων φορέων (πχ μέσα μαζικής μεταφοράς). Κατά τη διάρκεια της άδειας του προσωπικού του, τα άτομα που θα απουσιάζουν θα αντικαθίστανται με μέριμνα του αναδόχου.

3. Προσφερόμενα Είδη – Ποιότητα :

α. Όλα τα προσφερόμενα είδη θα ανταποκρίνονται πλήρως στις τεχνικές προδιαγραφές της Υπηρεσίας, στις διατάξεις του ΚΤΠ και στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία.

β. Η χρησιμοποίηση παραγώγων – υποκατάστατων στο τελικό προϊόν αποτελεί βασικό λόγο επιβολής προστίμου.

γ. Η συσκευασία των ειδών και τα υλικά που έρχονται σε επαφή (απευθείας ή εμμέσως) με τα τρόφιμα (π.χ υλικά σερβιρίσματος κλπ) θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ, την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία και τις τεχνικές προδιαγραφές της Υπηρεσίας χωρίς άλλη χρηματική επιβάρυνση.

δ. Όλα τα υλικά συσκευασίας των Τροφίμων και Ποτών θα είναι κατάλληλα για Τρόφιμα σύμφωνα με το άρθρο 9 Κεφ. ΙΙ του ΚΤΠ. Γίνονται αποδεκτά και Τρόφιμα ή Ποτά που διατίθενται με συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας ή κενού.

ε. Όλα τα είδη (Τρόφιμα και Ποτά) των κυλικείων του 251 ΓΝΑ που διατίθενται για κατανάλωση, θα φέρουν υποχρεωτικά τις επισημάνσεις των άρθρων 10 και 11 του ΚΤΠ καθώς και της λοιπής Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας (π.χ αλλεργιογόνα κτλ).

στ. Σε εμφανές σημείο της συσκευασίας των προσφερομένων ειδών των κυλικείων θα αναγράφονται πέραν των ανωτέρω υποχρεωτικά οι παρακάτω ενδείξεις:

- (1) Επωνυμία παραγωγού.
- (2) Είδος και ποσότητα προϊόντος.
- (3) Καθαρό βάρος προϊόντος και (προαιρετικά) μικτό βάρος του.
- (4) Ημερομηνία παραγωγής και λήξης προϊόντος (μόνο για τρόφιμα και ποτά).

ζ. Η επισήμανση των Τροφίμων θα είναι ευανάγνωστη και θα είναι έκτυπη με μελάνι κατάλληλο για συσκευασίες Τροφίμων, είτε επί της συσκευασίας, είτε σε ειδικές αυτοκόλλητες ετικέτες και σε ενιαίο οπτικό πεδίο.

η. Στα είδη που από τη φύση τους δεν προβλέπεται ατομική συσκευασία (π.χ διάφορα αρτοσκευάσματα, γλυκίσματα κτλ) οι παραπάνω επισημάνσεις θα αναγράφονται υποχρεωτικά στη δεύτερη συσκευασία (π.χ χαρτοκιβώτια) ή στο εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο.

4. Έλεγχος :

α. Ο έλεγχος της λειτουργίας, των Κυλικίων και λοιπών Εκμεταλλεύσεων του αναδόχου και των προμηθευτών του διεξάγεται σύμφωνα με τον ΚΤΠ, την Πα.Δ 7-1/2008/ΓΕΑ/ΔΥΓ, την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία που αναφέρονται σε θέματα ελέγχου Τροφίμων.

β. Η Υπηρεσία κατά την κρίση της και με την παρουσία του αναδόχου ή του νομίμου αντιπροσώπου του δύναται να λαμβάνει δείγματα των προς κατανάλωση ειδών και των αντικειμένων ή επιφανειών που έρχονται σε άμεση ή έμμεση επαφή με τα Τρόφιμα, τα οποία θα προσκομίζονται σε αντίστοιχα εργαστήρια προς υποβολή στους κατά περίπτωση αρμόζοντες παρακάτω ελέγχους :

(1) Μικροβιολογικός έλεγχος.

(2) Χημική ανάλυση.

(3) Ιστολογική εξέταση.

γ. Τα δείγματα που θα λαμβάνονται θα είναι τρία (3) από το προς εξέταση είδος. Το τρίτο δείγμα θα χρησιμοποιηθεί για κατ' έφεση εξέταση, σύμφωνα με τις προβλέψεις του άρθρου 36 του ΠΔ 118/07. Το κόστος των δειγμάτων και των εργαστηριακών εξετάσεων βαρύνει τον ανάδοχο.

δ. Τα αποτελέσματα των ελέγχων πρέπει να είναι σύμφωνα με τον ΚΤΠ, την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία Τροφίμων και τις τεχνικές προδιαγραφές της Υπηρεσίας.

ε. Ο ανάδοχος θα δέχεται οποιονδήποτε έλεγχο στους χώρους των εκμεταλλεύσεων, στις εγκαταστάσεις, στον εξοπλισμό και στα προσφερόμενα είδη από αρμόδια επιτροπή, συνοδεία του Κτηνιάτρου του 251ΓΝΑ, η οποία θα υποβάλλει εισηγήσεις – παρατηρήσεις σε μορφή Πρακτικού προς τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας.

στ. Ο έλεγχος θα αφορά στην τήρηση της Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας Τροφίμων και Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος (ΚΥΕ), του ΚΤΠ, των Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων για κάθε Εκμετάλλευση και των διατάξεων της υπογραφείσας σύμβασης. Αποσκοπεί στην ορθή λειτουργία των Κυλικίων, στη διαχείριση της ασφάλειας των Τροφίμων, στην ασφάλεια του Προσωπικού της Υπηρεσίας και των χώρων της Μονάδας.

ζ. Η Υπηρεσία δύναται να προβαίνει σε υγειονομικό έλεγχο των εγκαταστάσεων του αναδόχου και των προμηθευτών, ώστε να διαπιστώνεται η συμμόρφωση απάντων με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

η. Χρόνος και συχνότητα ελέγχου :

(1) Περιοδικά ή εκτάκτως, κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης στα είδη και στους χώρους των εκμεταλλεύσεων και κατά την κρίση των αρμοδίων οργάνων του 251ΓΝΑ.

(2) Εκτάκτως και κατά κανόνα χωρίς προειδοποίηση κατά την κρίση των υγειονομικών οργάνων ή μετά από Διαταγή της Αναθέτουσας Αρχής, στην έδρα της Μονάδος ή στις εγκαταστάσεις του αναδόχου ή των προμηθευτών.

θ. Ο έλεγχος δύναται να εφαρμόζεται καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας των κυλικείων, στις εγκαταστάσεις του αναδόχου και των προμηθευτών αυτού παρουσία, του ορισμένου προσωπικού των κυλικείων ή του αναδόχου ή του νομίμου αντιπροσώπου αυτού, για τις δε λοιπές εγκαταστάσεις του αναδόχου και των προμηθευτών, παρουσία των ιδίων ή νομίμων αντιπροσώπων αυτών.

ι. Ο έλεγχος της λειτουργίας και των χώρων των κυλικείων, εφαρμόζεται κατά τη διάρκεια λειτουργίας τους, παρουσία του ορισμένου από τον ανάδοχο προσωπικού του κυλικείου ή του αναδόχου ή νομίμου αντιπροσώπου αυτού. Το προσωπικό οφείλει να συνεργαστεί με τα αρμόδια όργανα ελέγχου και να προσφέρει οποιαδήποτε πληροφορία του ζητηθεί, προκειμένου να τεκμηριωθεί η ορθή λειτουργία των κυλικείων.

ια. Ο έλεγχος των προσφερομένων από τα κυλικάειά ειδών εφαρμόζεται κατά τη λειτουργία τους παρουσία του ορισμένου από τον ανάδοχο προσωπικού ή του αναδόχου ή νομίμου αντιπροσώπου αυτού. Οι παρόντες στον έλεγχο (αρμόδια Επιτροπή και αρμόδιο προσωπικό αναδόχου), προσυπογράφουν στο σχετικό δελτίο δειγματοληψίας κατά το πρωτόκολλο δειγματοληψίας, στο οποίο αναφέρονται τα ονόματά τους, ολογράφως, καθώς και η ιδιότητά τους όταν πρόκειται για άτομο πλην του αναδόχου (προσωπικό ή αντιπρόσωπος).

ιβ. Η Υπηρεσία δύναται να διενεργεί δειγματοληψίες και εν απουσία των ανωτέρω (προσωπικού ή αντιπροσώπου ή αναδόχου) σε εξαιρετικές περιπτώσεις. Βασική προϋπόθεση είναι ότι η δειγματοληψία γίνεται από τριμελή Επιτροπή, ένα μέλος της οποίας είναι Κτηνίατρος ή Ιατρός του 251ΓΝΑ.

ιγ. Οι έλεγχοι έχουν ως σκοπό την επόπτευση της ορθής κατά την Νομοθεσία και τη σύμβαση λειτουργίας των κυλικείων, τη διασφάλιση της υγείας του Προσωπικού της ΠΑ και την ασφάλεια των χώρων και των εγκαταστάσεων.

5. Χρόνος αντικατάστασης των Προσφερομένων Ειδών :

α. Ο ανάδοχος οφείλει να ενημερώνεται για την κατάσταση των

προσφερομένων ειδών και να μεριμνά εγκαίρως για την αντικατάσταση ή απομάκρυνση αυτών.

β. Απαγορεύεται η παρουσία προσφερομένων ειδών, των οποίων έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης στο χώρο όπου προσφέρονται είδη προς κατανάλωση. Τα ληγμένα Τρόφιμα και Ποτά θα πρέπει να βρίσκονται σε ειδικό χώρο απρόσιτα για τους καταναλωτές με ειδική σήμανση, μέχρι να απομακρυνθούν από το χώρο του κυλικείου.

γ. Μη έγκαιρη απομάκρυνση ή αντικατάσταση ληγμένων προσφερομένων ειδών αποτελεί σοβαρό αίτιο επιβολής προστίμου.

6. Διακίνηση Προσφερομένων Ειδών :

α. Η διακίνηση Τροφίμων, Ποτών των κυλικείων γίνεται με μέριμνα του αναδόχου.

β. Ειδικά για τη διακίνηση Τροφίμων και Ποτών, ο ανάδοχος θα πρέπει να μεριμνήσει, ώστε τα οχήματα μεταφοράς να είναι κατάλληλα για μεταφορά τροφίμων. Οι προϋποθέσεις υγειονομικής μεταφοράς και τοποθέτησης των Τροφίμων (μεταφορά εντός καθαρών συσκευασιών, καθαριότητα και απολύμανση των χώρων τοποθέτησης των Τροφίμων κτλ) πρέπει να εξασφαλίζονται από τον ανάδοχο και να είναι σύμφωνες με την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία και το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων. Όπου απαιτείται από τη φύση των προϊόντων η διακίνηση γίνεται με οχήματα αυτοδύναμου ψύξεως και θερμοκρασία μεταφοράς 0 – 7 °C για τα νωπά και μικρότερο ή ίσο του – 15 °C για τα κατεψυγμένα.

7. Λοιπές Υποχρεώσεις – Επιβαρύνσεις :

α. Ο ανάδοχος επιβαρύνεται :

(1) Με κάθε νόμιμη ασφαλιστική εισφορά και κράτηση υπέρ Νομικών Προσώπων ή άλλων Οργανισμών, η οποία κατά νόμο βαρύνει τον παρέχοντα τις υπηρεσίες αναδόχου.

(2) Με κρατήσεις και εισφορές υπέρ Δημοσίου και Τρίτων.

(3) Με τα ποσά που αναλογούν στις υποχρεώσεις που απορρέουν από την εργατική νομοθεσία για το προσωπικό που θα απασχολεί (μισθοδοσία, εργατικές εισφορές κλπ), καθώς και με το ισόποσο κάθε ζημίας, φθοράς ή βλάβης που θα προκαλέσει το προσωπικό του στις εγκαταστάσεις.

β. Ο ανάδοχος οφείλει :

(1) Να τηρεί απόρρητες οποιασδήποτε φύσης και είδους πληροφορίες που περιέρχονται σε αυτόν τυχαία ή ένεκα της εκτέλεσης των εργασιών που θα αναλάβει. Η υποχρέωση αυτή καταλαμβάνει και το πάσης φύσεως προσωπικό του.

(2) Να ακολουθεί τις οδηγίες και τις υποδείξεις της

αρμόδιας Επιτροπής και να αποκαθιστά άμεσα κάθε έλλειψη ή πλημμελή εργασία που θα παρατηρείται και θα γνωστοποιείται σε αυτόν εγγράφως.

(3) Να αποδώσει, μετά τη λήξη της σύμβασης, τους χώρους στον ανάδοχο, όπως αρχικά του παραδόθηκαν, αποσύροντας μόνο τον εξοπλισμό ιδιοκτησίας του, εντός πέντε (5) εργασίμων ημερών το αργότερο. Σε διαφορετική περίπτωση, υποχρεούται σε αποζημίωση του αναδόχου για κάθε αποθετική ζημιά που έπαθε εξαιτίας της μη έγκαιρης απόδοσης των εκμεταλλεύσεων.

Άρθρο 9°

Υποχρεώσεις Υπηρεσίας

1. Η Υπηρεσία υποχρεούται :

α. Να παρέχει στον ανάδοχο τους χώρους και την υποδομή (χρήση των υπαρχόντων μηχανημάτων – επίπλων και σύνδεση με τα δίκτυα ηλεκτρισμού, ύδρευσης και αποχέτευσης) για την καλή και σύμφωνη με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις λειτουργία των παρεχόμενων υπηρεσιών, καθώς επίσης και τις κοινόχρηστες δαπάνες (ηλεκτροδότηση – ύδρευση).

β. Να παραδώσει στον ανάδοχο τον υπάρχοντα εξοπλισμό, βάσει Πρωτοκόλλων παράδοσης – παραλαβής που θα υπογραφούν και θα επισυναφθούν στις επιμέρους συμβάσεις.

γ. Να αντικαταστήσει τα μηχανήματα ιδιοκτησίας της, σε περιπτώσεις αποκλειστικά και μόνο φυσιολογικής φθοράς και όχι βλαβών που οφείλονται σε κακή χρήση εκ μέρους του προσωπικού του αναδόχου.

δ. Να επιτρέπει στον ανάδοχο να ρυθμίσει, βελτιώσει, τροποποιήσει και να διαμορφώσει τους χώρους των εκμεταλλεύσεων, κατόπιν σύμφωνης γνώμης του 251ΓΝΑ. Οποιαδήποτε μεταρρύθμιση γίνει, παραμένει προς όφελος του μισθίου, χωρίς να γεννά κανένα απολύτως δικαίωμα αποζημίωσης του αναδόχου.

Άρθρο 10°

Παρακολούθηση Έργου

1. Στο 251ΓΝΑ θα συγκροτηθεί Επιτροπή με αντικείμενο την παρακολούθηση και τον έλεγχο της λειτουργίας των κυλικείων, σε μηνιαία βάση.

2. Η Επιτροπή θα συντάσσει σχετικό Πρωτόκολλο ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής των παρεχόμενων υπηρεσιών στο τέλος κάθε μήνα.

3. Σε περίπτωση που κατά την εκτέλεση του έργου παρατηρηθούν παραλείψεις ή μη τήρηση των συμφωνηθέντων στη Σύμβαση, εφαρμόζονται τα κάτωθι :

α. Με μέριμνα της εμπλεκόμενης Μονάδας, ενημερώνεται

εγγράφως ο ανάδοχος και ζητείται η λήψη των μέτρων και η εκδήλωση των διορθωτικών ενεργειών που απαιτούνται για την επίλυσή των παρατηρήσεων, εντός συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος.

β. Ο ανάδοχος υποχρεούται να αποκαθιστά κάθε έλλειψη ή πλημμελή εργασία ή παρατήρηση εντός του ορισθέντος από τη Μονάδα χρόνου, ή να ζητά, αιτιολογημένα, ανάλογη παράταση του χρονικού διαστήματος για την τακτοποίηση των παρατηρήσεων.

4. Επισημαίνεται ότι, η μη αποκατάσταση των παρατηρήσεων δηλώνει μη συμμόρφωση του αναδόχου στις υποδείξεις της Μονάδας και αποτελεί λόγο επιβολής κυρώσεων.

Άρθρο 11°

Κανόνες Λειτουργίας Κυλικίων

1. Η εξυπηρέτηση των πελατών θα γίνεται με σύστημα SELF SERVICE.

2. Στα κυλικία, θα γίνεται χρήση ταμειακής μηχανής υποχρεωτικά για όλα τα διατιθέμενα είδη.

4. Οι ταμειακές μηχανές των εγκαταστάσεων που θα χειρίζεται το προσωπικό του αναδόχου, θα είναι ιδιοκτησίας του και θα έχουν προηγουμένως ελεγχθεί και δηλωθεί στην αρμόδια ΔΟΥ.

5. Η μη έκδοση ταμειακής απόδειξης, αποτελεί λόγο επιβολής προστίμου και στην περίπτωση αυτή θα επιβάλλονται οι κάτωθι κυρώσεις :

α. Πρόστιμο το εικοσαπλάσιο της αξίας του είδους που πουλήθηκε, χωρίς απόδειξη.

β. Σε περίπτωση επανάληψης της παράβασης περισσότερες από δύο (2) φορές, θα γίνεται έγγραφη καταγγελία του αναδόχου στην αρμόδια ΔΟΥ, εκτός εάν αποδειχθεί ότι η παράβαση έγινε εν αγνοία του, οπότε αποπέμπεται αμέσως ο υπάλληλος που ενέχεται.

6. Απαγορεύεται στους χώρους των εκμεταλλεύσεων να υπάρχουν εύφλεκτες ύλες, τυχερά παιχνίδια, καθώς και η λειτουργία πάσης φύσεως συσκευών που δημιουργούν θόρυβο ή ρύπανση ή και οτιδήποτε αντίκειται στην ιδιαιτερότητα του χώρου.

7. Η λειτουργία των εκμεταλλεύσεων πρέπει να είναι συνεχής και ο εφοδιασμός τους σε είδη πλήρης, καθ' όλο το ωράριο εξυπηρέτησης του προσωπικού.

8. Τιμοκατάλογοι των πωλουμένων ειδών θα πρέπει να είναι αναρτημένοι σε εμφανή σημεία, σε όλους τους χώρους πώλησης των ειδών, με ευθύνη του αναδόχου.

Άρθρο 12°**Ωράριο Λειτουργίας – Προσωπικό Στελέχωσης Κυλικείων**

1. Το ωράριο λειτουργίας των κυλικείων του 251ΓΝΑ και το προσωπικό στελέχωσης τους, καθορίζεται ως εξής :

α. **Κυλικείο Ισογείου/Ασθενών :**

(1) Ωράριο: Όλες τις ημέρες, από 06:45 έως 22:00.

(2) Προσωπικό:

Εργάσιμες ημέρες: Άτομα τρία (3) από τις 06:45 μέχρι τις 14:30 και άτομα δύο (2) από 14:30 μέχρι τις 22:00.

Αργίες: Άτομα δύο (2) από 06:45 μέχρι τις 22:00.

β. **Κυλικείο Κ.Α.Ι :**

(1) Ωράριο: Εργάσιμες ημέρες από ώρα 06:45 έως 14:30

(2) Προσωπικό: Ένα (1) έως δύο (2) άτομα.

2. Επισημαίνεται ότι :

α. Κατά την εφαρμογή της σύμβασης, μπορεί να υπάρξουν διαφοροποιήσεις στα ωράρια και στη στελέχωση των εκμεταλλεύσεων, αναλόγως της κίνησης, του κύκλου εργασιών και των τυχόν προβλημάτων που θα διαπιστωθούν, κατόπιν διαπραγματεύσεων μεταξύ της Υπηρεσίας και του αναδόχου.

β. Ειδικά κατά την περίοδο ασκήσεων ή επιφυλακής, θα γίνεται διαφοροποίηση του ωραρίου, με απόφαση του Διοικητή του Νοσοκομείου και με ενημέρωση του αναδόχου τουλάχιστον τρεις (3) ημέρες πριν.

ΜΕΡΟΣ ΤΕΤΑΡΤΟ
ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ

Άρθρο 13°**Διάρκεια Σύμβασης**

1. Η σύμβαση, θα έχει διάρκεια έξι (6) μηνών με δικαίωμα ανανέωσης για τρεις (3) συν τρεις (3) επιπλέον μήνες, με έναρξη ισχύος από την ημερομηνία υπογραφής της.

2. Τροποποίηση της σύμβασης, επιτρέπεται κατόπιν κοινής συμφωνίας των αντισυμβαλλομένων μερών, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου συλλογικού οργάνου και σχετικής έγκρισης της Αναθέτουσας Αρχής.

3. Η Υπηρεσία δεν αναλαμβάνει καμία υποχρέωση για μέτρα που τυχόν θα ληφθούν από οποιαδήποτε αρχή κατά τη διάρκεια της σύμβασης περί αύξησης των κάθε φύσεως δαπανών, φόρων, τελών και δεν ευθύνεται ούτε αποδέχεται οποιαδήποτε επίδραση επί της ποιότητας των προϊόντων. Εξαίρεση αποτελούν οι συντελεστές ΦΠΑ, οι οποίοι κάθε φορά θα καθορίζονται από τις εκάστοτε ισχύουσες σχετικές διατάξεις. Σε περίπτωση οποιασδήποτε αύξησης ή μείωσης των συντελεστών, θα διαμορφώνονται αναλόγως οι τιμές των ειδών, με τροποποίηση των τιμοκαταλόγων.

Άρθρο 14°

Τροποποίηση Όρων Υπογραφής Σύμβασης

1. Σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο άρθρο 24 § 4 του ΠΔ 118/07, η σύμβαση τροποποιείται σε αντικειμενικά δικαιολογημένες περιπτώσεις και εφόσον και τα δύο συμβαλλόμενα μέρη συμφωνήσουν προς τούτο, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου συλλογικού οργάνου της Υπηρεσίας. Τροποποίηση ή συμπλήρωση αυτών των όρων γίνεται εγγράφως, με γραπτή τροποποιητική της παρούσας σύμβασης μεταξύ των συμβαλλομένων. Η απόφαση της Διοίκησης με την οποία συναινεί στην τροποποίηση, δύναται να προσβληθεί από οιονδήποτε έχει έννομο συμφέρον.

2. Πράξεις ή παραλείψεις των συμβαλλομένων επ' ουδενί θεωρούνται ότι ενέχουν σιωπηρή τροποποίηση της σύμβασης αυτής ή οιοδήποτε όρου της. Κάθε ανοχή ή καθυστέρηση ή αμέλεια των συμβαλλομένων στην άσκηση των δικαιωμάτων τους ή αξιώσεών τους, δεν θεωρείται ούτε ερμηνεύεται ως παραίτηση από αυτά.

Άρθρο 15°

Γενικές Επισημάνσεις

1. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα :

α. Μονομερούς λύσης της σύμβασης, σε οποιοδήποτε χρόνο κατά τη διάρκεια αυτής, εφόσον δημιουργηθούν προβλήματα στην υλοποίησή της ή κριθεί ασύμφορη.

β. Τροποποίησης όρων της σύμβασης, εφόσον απαιτηθεί, κατόπιν κοινής συμφωνίας των αντισυμβαλλομένων μερών και ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου συλλογικού οργάνου.

γ. Διακοπής της σύμβασης, με προηγούμενη προειδοποίηση του αναδόχου ενός (1) μήνα πριν τη διακοπή της, σε περίπτωση ανάδειξης αναδόχου μίσθωσης / εκμετάλλευσης των κυλικείων του 251ΓΝΑ σε διαγωνισμό που διενεργείται από την ΥΠ/ΠΑ.

2. Η Υπηρεσία δεν αναλαμβάνει καμία υποχρέωση για μέτρα που τυχόν θα ληφθούν από οποιαδήποτε αρχή κατά τη διάρκεια της σύμβασης, περί αύξησης των κάθε φύσεως δαπανών, φόρων, τελών και δεν ευθύνεται ούτε αποδέχεται οποιαδήποτε επίδραση της ποιότητας των εργασιών και γενικότερα της τήρησης των όρων της σύμβασης.

3. Άπαντες οι όροι της σύμβασης θεωρούνται ουσιώδεις.

4. Η σύμβαση κατισχύει κάθε άλλου κειμένου στο οποίο στηρίζεται, όπως προσφορά, διακήρυξη, απόφαση κατακύρωσης ή ανάθεσης, εκτός καταδήλων σφαλμάτων ή παραδρομών.

5. Σε περίπτωση που η σύμβαση που θα υπογραφεί καταλείπει κενά, επειδή τα αντισυμβαλλόμενα μέρη δεν προέβλεψαν κάποιο ή κάποια συγκεκριμένα θέματα, τότε αυτά θα συμπληρωθούν με συμπληρωματική ερμηνεία, σύμφωνα με την καλή πίστη και τα συναλλακτικά ήθη και ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου συλλογικού οργάνου.

6. Οποιοδήποτε ζήτημα αναφύεται κατά την υλοποίηση της σύμβασης, θα επιλύεται στο πλαίσιο της καλής πίστης και των συναλλακτικών ηθών. Οι διαφορές που αφορούν ζητήματα ερμηνείας και εκτέλεσης των συμβατικών όρων, υπάγονται στη δικαιοδοσία του Διοικητικού Εφετείου στην περιφέρεια του οποίου καταρτίστηκε η σύμβαση.

7. Σε περίπτωση ασυμφωνίας μεταξύ των συμβαλλομένων μερών ως προς την ερμηνεία και την εκτέλεση της σύμβασης σε όλη τη διάρκειά της, η διαφορά θα τίθεται κατόπιν προσφυγής του ενός εκ των δύο μερών υπό την κρίση των αρμοδίων δικαστηρίων, εφαρμοζόμενου του Ελληνικού Δικαίου και των οποίων η απόφαση καθίσταται τελεσιδίκως οριστική για αμφοτέρους. Τα δικαστικά έξοδα βαρύνουν τον εκ των συμβαλλομένων καταδικαζόμενο.

8. Οποιαδήποτε μεταβολή στην ισχύουσα νομοθεσία που διέπει την παρούσα διακήρυξη/σύμβαση αφενός είναι δεσμευτική για τον ανάδοχο ο οποίος και οφείλει να εφαρμόσει τις τυχόν αλλαγές άμεσα αφετέρου δεν δύναται σε καμία περίπτωση η μεταβολή αυτή να προκαλέσει οποιαδήποτε πρόσθετη οικονομική επιβάρυνση για την Υπηρεσία.

9. Η παρούσα συντάχθηκε εις διπλούν και αφού αναγνώσθηκε και βεβαιώθηκε, υπογράφεται από τους συμβαλλομένους.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Υπογραφή Δκτή 251ΓΝΑ

Υπογραφή Αναδόχου

Ταχχος (ΥΙ) Δημήτριος Χατζηγεωργίου
Διοικητής 251ΓΝΑ

[Στην προς υπογραφή σύμβαση, θα τεθούν ως Παραρτήματα οι Γενικοί και Ειδικοί όροι, οι Τεχνικές Προδιαγραφές της Υπηρεσίας, η Προσφορά του Αναδόχου (Τεχνική & Οικονομική) και Τιμοκατάλογος των Ειδών που θα διατίθενται από τα Κυλικεία]

Ταχχος (ΥΙ) Δημήτριος Χατζηγεωργίου
Δκτής 251ΓΝΑ

Ακριβές Αντίγραφο
Μ.Υ με Β' Βαθμό Νικ. Βούλαρης
Γραμματέας 251ΓΝΑ