



Αθήνα, 07-02-2020  
Αριθμ. πρωτ.: 1473

**ΑΡΕΤΑΙΕΙΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ**

Διεύθυνση: Βασ. Σοφίας 76  
Πληροφορίες: Ιουλίττα Αγγέλη  
Τηλέφωνο: 210/72.86.413  
Φαξ: 210/72.11.007  
E-mail: [iaggeli@aretaieio.uoa.gr](mailto:iaggeli@aretaieio.uoa.gr)

Προς  
Κάθε Ενδιαφερόμενο

**ΘΕΜΑ: Πρόσκληση για υποβολή προσφοράς.**

Λαμβάνοντας υπόψη:

- i. την από 31-01-2020 απόφαση της Εφορείας του Νοσοκομείου,
- ii. τις διατάξεις των άρθρων 2 (παρ. 1, περ. 31), 38, 79 (παρ. 2), 93, 118, 120 (παρ. 3) και 379 (παρ.3) του Ν. 4412/2016 (ΦΕΚ 147/Α/08-08-2016),
- iii. την υπ' αριθ. 359/417/07-02-2020 Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης του Νοσοκομείου (ΑΔΑ:ΨΤ3Η46Ψ8Χ4-6ΓΝ),

παρακαλούμε όπως υποβάλετε οικονομοτεχνική προσφορά για την προμήθεια κρεάτων και κοτόπουλων προς κάλυψη των αναγκών του Νοσοκομείου για έξι (6) μήνες (**Δ.3000/2020**), εκτιμώμενης δαπάνης 19.974,16 ευρώ μη συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ, ήτοι 22.570,80 ευρώ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ.

Ως κριτήριο ανάθεσης της προμήθειας ορίζεται η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει της τιμής (έκπτωση επί τοις εκατό στην τιμή του είδους, βάσει του δελτίου πιστοποίησης τιμών από το Τμήμα Εμπορίου της Δ/σης Ανάπτυξης του Π.Ε. Κεντρικού Τομέα της Γεν. Δ/σης Βιώσιμης Ανάπτυξης και Κλιματικής Αλλαγής της Περιφέρειας Αττικής).

Οι προσφορές των οικονομικών φορέων θα πρέπει να κατατεθούν, **σε σφραγισμένο φάκελο (1 πρωτότυπο και 1 αντίγραφο)**, μέχρι την **12-02-2020**, ημέρα **Τετάρτη** και ώρα **11:30 π.μ.** στο Πρωτόκολλο του Νοσοκομείου.

Οι οικονομικοί φορείς μπορούν να ζητούν πληροφορίες κατά τις εργάσιμες ημέρες και ώρες από την αρμόδια υπάλληλο του Τμήματος Προμηθειών κα Ιουλίττα Αγγέλη στο τηλέφωνο 210/72.86.413.

Ο Πρόεδρος

Γεράσιμος Σιάσος Αν. Καθηγητής  
Αναπληρωτής Πρόεδρος Ιατρικής Σχολής ΕΚΠΑ

**ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:**

- Τμήμα Προμηθειών



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Εθνικόν και Καποδιστριακόν  
Πανεπιστήμιον Αθηνών

— ΙΔΡΥΘΕΝ ΤΟ 1837 —

**ΑΡΕΤΑΙΕΙΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ**

Αθήνα, 07-02-2020

ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗ  
ΚΑΤΟΠΙΝ ΕΡΕΥΝΑΣ ΑΓΟΡΑΣ  
ΓΙΑ ΤΗΝ  
ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΩΝ  
ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΨΗ ΤΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ  
ΓΙΑ ΕΞΙ (6) ΜΗΝΕΣ (Δ.3000/2020).

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ**  
**ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ**

**1. ΤΜΗΜΑ ΕΙΔΩΝ 1 (ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ) αποτελούμενο από τα κάτωθι είδη:**

Α/Α	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΙΛΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΑΞΙΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ ΣΕ €
1α	0101.05300.01/3	ΜΟΣΧΑΡΙΑ	1.600	ΜΠΟΥΤΙ (ΚΟΛΟΒΟ) ΧΩΡΙΣ ΟΣΤΑ (12-24 ΜΗΝΩΝ)	<b>13.761,77</b>
1β	0103.38888.01/2	ΧΟΙΡΙΝΑ	480	ΚΑΡΕ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ ΟΣΤΑ	
1γ	0201.66000.01/1	ΑΡΝΙ	40	ΑΡΝΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΕΓΧΩΡΙΟ, ΣΕ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΣΦΑΓΙΑ ΠΡΟΣΦΑΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΜΕ ΚΕΦΑΛΙ, ΒΑΡΟΥΣ 8-12 ΚΙΛΑ ΤΟ ΚΑΘΕΝΑ (κανονισμοί 1183/2003 και 1234/2007)	

**Τα νωπά κρέατα** θα παραδίνονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και ειδικότερα:

Να προέρχονται από νωπά κρέατα Α' Ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία. Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει σύμφωνα με το άρθρο 88(1) του Κ.Τ.Π.

- Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων, βοοειδών, χοίρων και προβάτων.
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από τη διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το μοσχάρι).
- Κατά το χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5° C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8.
- Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωπιασμένα ή ταγγισμένα.
- Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.

### 1α. ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ:

Το νωπό κρέας μοσχάρι να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό κρέας να είναι αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) μηρός (μπούτι κολοβό χωρίς οστά, 12- 24 μηνών).

Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.

<b>E</b> εξαιρετική	Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες, εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη.
<b>U</b> πολύ καλή	Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους, πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.
<b>R</b> καλή	Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους, καλή μυϊκή ανάπτυξη.

Να ανήκει ως προς την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις:

<b>1</b> πολύ μικρή	Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.
<b>2</b> μικρή	Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς .

### 1β. ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ:

Το νωπό χοιρινό κρέας να είναι καρέ μπριζόλες με ή χωρίς οστά και να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή).

Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα, και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση.

Τα σφάγια κατανέμονται σε κατηγορίες βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητά τους σε άπαχο κρέας και ταξινομούνται ανάλογα με το άπαχο κρέας ως ποσοστό τους βάρους του σφαγίου. Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να έχουν ανεπτυγμένους μύες, κυρίως στους μηρούς, και να είναι κατηγορίας E ή U ή R, όπως προβλέπονται στον Κανονισμό 1234/2007.

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του λίπους τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά.

Κατηγορίες	Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου
<b>E</b>	55 ή περισσότερο
<b>U</b>	50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55
<b>R</b>	45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50

### 1γ. ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ:

Τα αμνοερίφια να προέρχονται από ζώα γάλακτος 8-12 kgf, σύμφωνα με τους κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής, ολόκληρα, πρόσφατης σφαγής, χωρίς κεφάλι, χωρίς εντόσθια. Να φέρουν τις προβλεπόμενες από τη Νομοθεσία απαραίτητες σημάνσεις.

## ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με Π.Δ. 306/1980- Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιτωτού, όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ.1115/80, 281/A/11.12.80) «Περί τροποποίησης της περίπτωσης γ' του Π.Δ. 306/80 «Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιτωτού» και τον ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ.1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 13<sup>ης</sup> Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ.1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του **Π.Δ. 79/2007**. (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).

### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

Τα αυτοτελή τεμάχια των σφαγείων να είναι:

Για το μοσχάρι: πρώτης κατηγορίας (Α) - μπουτί (εδώ περιλαμβάνονται τα ακόλουθα τμήματα : τρανς, νουά, ουρά, στρογγυλό και κυλότο). Το νωπό μοσχάρι πρέπει να παραδίδεται τεμαχισμένο, σε ολόκληρα αυτοτελή τεμάχια (π.χ. τρανς, στρογγυλό, νουά κλπ άνευ περιπτών μερών και άνευ λίπους), ενώ για δε το χοιρινό νωπό κρέας, αυτό είναι μπριζόλες κομμένες.

Δεν γίνεται αποδεκτή μέσα στη συσκευασία, η ύπαρξη:

1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικών με το κρέας.
2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (trimmings) και αποξεσμάτων οστών.

Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή, σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (vacuum) άνευ συντηρητικών ουσιών σε διαφανή προσυσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες, καθώς και από την απώλεια υγρασίας (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Τα νωπά κρέατα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό τους είδους (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων νωπών κρεάτων.

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

1. Η περιγραφή του σφαγείου(Νεαρό ζώο 12-24 μηνών)
2. Η χώρα καταγωγής
3. Η χώρα εκτροφής
4. Η χώρα σφαγής
5. Ο κωδικός του σφαγείου (Πλην του χοιρινού)

6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου
7. Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού
8. Η ημερομηνία σφαγής
9. Η ταξινόμηση του Ζώου (π.χ. AZ1)
10. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
11. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

Για τη συντήρηση και τη διακίνηση των κρεάτων πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του Π.Δ. 203/1998 – τροποποίηση και συμπλήρωση του προεδρικού διατάγματος 410/94 «Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά κρέατος (231/A) σε συμμόρφωση προς την οδηγία 95/23/EK του Συμβουλίου και τροποποίηση των προεδρικών διαταγμάτων 204/96 (162/A), 291/96 (201/A) και 11/95 (5/A), ο δε διακινητής πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

### **ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ**

Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ.1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ.1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.608/2004 της Επιτροπής.
- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ. 1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

### **ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Salmonella, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.178/2002.  
E.coli O157:H7, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO16649, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.178/2002.  
Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί, σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

### **2. ΤΜΗΜΑ ΕΙΔΩΝ 2 (ΝΩΠΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ):**

<b>Α/Α</b>	<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΟΥΣ</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ</b>	<b>ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΙΛΑ</b>	<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>	<b>ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΑΞΙΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ ΣΕ €</b>
2	0101.05300.02/1	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ	3.000	ΒΑΡΟΣ: 1200-1300ΓΡ. ΕΩΣ 3 ΜΗΝΩΝ ΤΥΠΟΥ 65%	6.212,39

Όλα τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να είναι πρώτης (Α') ποιότητας και να τηρούνται όλοι οι όροι των άρθρων 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις.

**A.** Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1234/2007 (Παράρτημα XIV) νοούνται ως:

**«κρέας πουλερικών»:** το κρέας των πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της επεξεργασίας με ψύχος.

**«νωπό κρέας πουλερικών»:** το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από -2°C και όχι υψηλότερη από +4 °C.

Τα πουλερικά να είναι κατηγορίας Α σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ 1538/91 Άρθρο 6 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008, και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και δύο γενών, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών, ολόκληρα.

**α.** Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, τράχηλους, άκρα από τον ταρσό, χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα δεν φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατό να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

**β.** Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή, η οποία να πιστοποιείται.

**γ.** Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή (Κανονισμός 1538/91 χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

**δ.** Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια.

**ε.** Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία, ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης.

**στ.** Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.

**ζ.** Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

**η.** Μετά τη σφαγή δεν θα πρέπει να έχουν μυκητιάσεις και αλλοιώσεις, μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα, κακοήθειες ή πολλαπλούς όγκους.

**θ.** Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ, 1906/90 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 26<sup>ης</sup> Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 1<sup>ης</sup> Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.

**ι.** Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από τη διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων.

**ια.** Σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει σήμανση, όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου, η θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάλωσης, η χώρα προέλευσης ή ο τόπος καταγωγής (κανονισμός 1337/2013 1<sup>η</sup> Απριλίου 2015).

Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δευτερή συσκευασία η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ.1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25<sup>ης</sup> Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ.1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.608/2004 της Επιτροπής.
- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του Καν. αριθ. 1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

**ιβ . Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών.**

**ιγ .** Σε περίπτωση εισαγωγής νωπών κοτόπουλων από τρίτη χώρα πρέπει να συνοδεύεται με Υγειονομικό πιστοποιητικό (στην ελληνική γλώσσα) όπως ορίζεται από το Π.Δ.420/1993, Π.Δ.291/1996 και Π.Δ.119/1997(Α108).

**Β.** Τα παραδιδόμενα νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι τύπου Α 65% αερόψυκτα, βάρους των 1200gr-1300gr άνευ αποκλίσεως των ανωτέρω τιμών (ακριβώς προσδιοριζόμενων) και συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτιο των δέκα 10) τεμαχίων, όπου θα αναγράφονται στην ελληνική γλώσσα:

- Η ονομασία και η κατηγορία του σφαγίου (κατηγορία Α).
- Η χώρα προέλευσης.
- Το σήμα της φυτικής διατροφής.
- Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας,

όπως αυτά αναφέρονται στο Π.Δ.291/1996 Κεφάλαιο ΧΙΙ, στον Κανονισμό 853/2004, 854/2004.

Τα εν λόγω χορηγούμενα νωπά πουλερικά θα πρέπει να προέρχονται από πτηνοσφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία (Π.Δ.56/1995).

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του **Π.Δ.79/2007** (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ.853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).

### **ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ**

- Ο οικονομικός φορέας θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται. Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στο διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει Υπεύθυνη Δήλωση του παραγωγού-παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει το συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

- Η μεταφορά (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219B)) θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από -2°C και όχι υψηλότερη από +4°C [ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.1234/2007], και σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς. (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9).
- Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.
- Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των νωπών κρεάτων, όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με τη δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.
- Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει στην τεχνική τους προσφορά να προσκομίσουν:

1. υπεύθυνη δήλωση του Ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνεται η πλήρης συμμόρφωση των προσφερόμενων ειδών με τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσης πρόσκλησης για υποβολή προσφοράς καθώς και ο χρόνος ισχύος της προσφοράς.
1. την άδεια Λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του Υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει,
2. την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους. Σύμφωνα με την Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523/2006, όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεών τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004. Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ.178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων,
3. να δηλώνεται η χώρα καταγωγής του προσφερόμενου είδους, το εργοστάσιο κατασκευής αυτού και ο τόπος εγκατάστασής του (πλήρη στοιχεία). Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στο διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει Υπεύθυνη Δήλωση του παραγωγού-παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού,

4. αναλυτική κατάσταση των οχημάτων με τα οποία θα γίνεται η μεταφορά των τροφίμων,
5. βεβαίωση καταλληλότητας των οχημάτων, τα οποία αναφέρονται στην κατάσταση της περίπτωσης θ, από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες,
6. άδεια μεταφοράς προϊόντων που χρήζουν ψύξη
7. το ισχύον Πιστοποιητικό με το Σύστημα ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) ή με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2005 από αρμόδια υπηρεσία ή από κατάλληλα διαπιστευμένο φορέα,

Στην οικονομική προσφορά θα πρέπει :

1. Να αναγράφεται το ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) ολογράφως και αριθμητικώς, στην εκάστοτε νόμιμα διαμορφούμενη και πιστοποιούμενη ΜΕΣΗ ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ πώλησης του είδους, από το Τμήμα Εμπορίου της Δ/σης Ανάπτυξης του Π.Ε. Κεντρικού Τομέα της Γεν. Δ/σης Βιώσιμης Ανάπτυξης και Κλιματικής Αλλαγής της Περιφέρειας Αττικής, που θα προκύπτει μεταξύ της ανώτερης και κατώτερης Λιανικής Τιμής, κατά την ημέρα της χορήγησης αυτού, ανεξάρτητα από το εργοστάσιο κατασκευής ή εμπορικό σήμα και που θα αντιστοιχεί στην ποιότητα και σε κάθε άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμά του. Η ΜΕΣΗ ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ περιλαμβάνει τον αναλογούντα ΦΠΑ, ο οποίος θα αφαιρείται με εσωτερική αφαίρεση, στη συνέχεια από το υπόλοιπο ποσό θα αφαιρείται και το δοθέν ποσοστό έκπτωσης και στο προκύπτον πλέον ποσό θα υπολογίζεται ο ΦΠΑ.
2. Να αναγράφεται το ποσοστό Φ.Π.Α. επί τοις εκατό, της ανωτέρω τιμής.
3. Προσφορές γίνονται δεκτές για το ένα ή και τα δύο τμήματα ειδών που αναφέρονται στις ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ της παρούσας στο σύνολο της προκηρυχθείσας αξίας αυτών. Προσφορές για μέρος των ειδών από τα οποία αποτελείται κάθε τμήμα ή για μέρος της προκηρυχθείσας αξίας τους απορρίπτονται ως απαράδεκτες.
4. Επειδή η προμήθεια αφορά είδος με κυμαινόμενες τιμές η ζητούμενη ποσότητα αυτού είναι ενδεικτική και όχι δεσμευτική όπως η προϋπολογισθείσα αξία της διαδικασίας απευθείας ανάθεσης. Για το λόγο αυτό στη μειοδότηρα εταιρεία της διαδικασίας απευθείας ανάθεσης, η οποία θα αναδειχθεί βάσει του προσφερόμενου ποσοστού έκπτωσης επί τοις %, θα ανατεθεί προμήθεια νωπών κρεάτων και κοτόπουλων αξίας ίσης με την προϋπολογισθείσα αξία της παρούσας διαδικασίας ανάθεσης.
5. Η προμήθεια βαρύνεται με τις προβλεπόμενες από το νόμο κρατήσεις.
6. Πέραν της κύριας προσφοράς δε γίνονται δεκτές εναλλακτικές προσφορές.
7. Η ανάθεση τελικά γίνεται στον προμηθευτή του οποίου η προσφορά καλύπτει τις τεχνικές προδιαγραφές και τους γενικούς και ειδικούς όρους της παρούσας, και παράλληλα προσφέρει το υψηλότερο ποσοστό έκπτωσης (%) στη νόμιμα διαμορφούμενη και πιστοποιούμενη ΜΕΣΗ ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ πώλησης του είδους,

από το Τμήμα Εμπορίου της Δ/σης Ανάπτυξης του Π.Ε. Κεντρικού Τομέα της Γεν. Δ/σης Βιώσιμης Ανάπτυξης και Κλιματικής Αλλαγής της Περιφέρειας Αττικής, που θα προκύπτει μεταξύ της ανώτερης και κατώτερης Λιανικής Τιμής, κατά την ημέρα της χορήγησης αυτού, ανεξάρτητα από το εργοστάσιο κατασκευής ή εμπορικό σήμα και που θα αντιστοιχεί στην ποιότητα και σε κάθε άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμά του.

8. Σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 90 του Ν. 4412/2016 ισότιμες θεωρούνται οι προσφορές με το ίδιο ακριβώς ποσοστό έκπτωσης. Στην περίπτωση αυτή, το Νοσοκομείο επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές.
9. Η δαπάνη για την ανωτέρω προμήθεια έχει εκτιμηθεί στο ποσό των 19.974,16 ευρώ μη συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ, ήτοι 22.570,80 ευρώ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ σύμφωνα με το υπ' αριθ. 93/15-01-2020 δελτίο πιστοποίησης τιμών από το Τμήμα Εμπορίου της Δ/σης Ανάπτυξης του Π.Ε. Κεντρικού Τομέα της Γεν. Δ/σης Βιώσιμης Ανάπτυξης και Κλιματικής Αλλαγής της Περιφέρειας Αττικής.
10. Ο χρόνος ισχύος της προσφοράς ορίζεται στις εξήντα (60) ημερολογιακές ημέρες, προσμετρούμενες από την επομένη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών, δηλ. μέχρι την 12-04-2020. **Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο του παραπάνω αναφερομένου απορρίπτεται ως απαράδεκτη.**
11. Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε έξι (6) μήνες από την ημερομηνία υπογραφής της. Στην περίπτωση μη απορρόφησης των συμβατικών ποσοτήτων, η σύμβαση παρατείνεται αυτοδίκαια και μονομερώς, εκ μέρους του Νοσοκομείου, μέχρι απορροφήσεως αυτών.
12. Κατά την εκτέλεση της σύμβασης ο ανάδοχος τηρεί τις υποχρεώσεις στους τομείς του περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, που έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του Ν.4412/2016.
13. Οι μειοδότες οικονομικοί φορείς θα κληθούν από την αρμόδια Υπηρεσία του Νοσοκομείου να προσκομίσουν, πριν την έκδοση της απόφασης απευθείας ανάθεσης, σε κλειστό σφραγισμένο φάκελο στο πρωτόκολλο του Νοσοκομείου ή στο e-mail του νοσοκομείου τα κάτωθι έγγραφα και δικαιολογητικά:
  - i. Αποδεικτικά έγγραφα του οικονομικού φορέα από τα οποία προκύπτει ο νόμιμος εκπρόσωπος αυτού.
  - ii. Υπεύθυνη Δήλωση<sup>1</sup> του άρθρου 8 του Ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνεται ότι δεν υπάρχει αμετάκλητη καταδικαστική **απόφαση εις βάρος του οικονομικού φορέα ή οποιουδήποτε** προσώπου<sup>2</sup> το οποίο είναι μέλος του διοικητικού,

<sup>1</sup> Στην περίπτωση υποβολής της Υπεύθυνης Δήλωσης:

-μέσω e-mail τότε στην Υπεύθυνη Δήλωση τίθεται ψηφιακή υπογραφή,

-εντός σφραγισμένου φακέλου στο πρωτόκολλο του νοσοκομείου τότε στην Υπεύθυνη Δήλωση τίθεται φυσική υπογραφή χωρίς θεώρηση γνησίου υπογραφής.

<sup>2</sup> Η εν λόγω υποχρέωση αφορά ιδίως: α) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε και Ε.Ε), τους διαχειριστές, β) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε), τον

διευθυντικού ή εποπτικού του οργάνου ή έχει εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτό για έναν από τους λόγους που αναφέρονται στην παράγραφο 1 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016.

Στην περίπτωση νομικού προσώπου η ανωτέρω Δήλωση υποβάλλεται εκ μέρους του νομίμου εκπροσώπου όπως αυτός ορίζεται στην παράγραφο 2 του άρθρου 79Α<sup>3</sup> του Ν.4412/2016. Στην περίπτωση φυσικού προσώπου η ανωτέρω Δήλωση υποβάλλεται από το ίδιο το φυσικό πρόσωπο.

- iii. Πιστοποιητικό που εκδίδεται από την αρμόδια αρχή του οικείου κράτους – μέλους ή χώρας, από το οποίο να προκύπτει ότι είναι ενήμεροι ως προς τις υποχρεώσεις τους που αφορούν τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης καθώς και ως προς τις φορολογικές υποχρεώσεις τους.

Αν ο μειοδότης οικονομικός φορέας δεν προσκομίσει τα δικαιολογητικά της παρούσας παραγράφου τότε η προσφορά αυτού απορρίπτεται και η αρμόδια Υπηρεσία του Νοσοκομείου θα ζητήσει την προσκόμιση των σχετικών δικαιολογητικών από τον επόμενο κατά σειρά μειοδότη οικονομικό φορέα. Η ανωτέρω διαδικασία ακολουθείται και στην περίπτωση που ο επόμενος κατά σειρά μειοδότης οικονομικός φορέας δεν προσκομίσει τα δικαιολογητικά της παρούσας παραγράφου. Στην περίπτωση που κανένας μειοδότης οικονομικός φορέας δεν προσκομίσει τα δικαιολογητικά της παρούσας παραγράφου τότε η παρούσα διαδικασία προμήθειας ματαιώνεται.

19. Για ότι δεν αναφέρεται στην παρούσα εφαρμόζονται τα οριζόμενα στις διατάξεις του ν. 4412/2016 όπως αυτές ισχύουν.

<b>Η Αρμόδια Υπάλληλος</b>	<b>Ο Προϊστάμενος του Τμήματος Προμηθειών</b>	<b>Η Προϊσταμένη της Δ/νσης Οικονομικού</b>	<b>Ο Πρόεδρος της Εφορείας</b>
Ιουλίττα Αγγέλη	Σταύρος Παπαμακάριος	Σεβασμία Οικονόμου	Γεράσιμος Σιάσος Αν. Καθηγητής Αναπληρωτής Πρόεδρος Ιατρικής Σχολής ΕΚΠΑ

---

Διευθύνοντα Σύμβουλο καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου ( βλ. τελευταίο εδάφιο της παρ. 1 του άρθρου 73 )

<sup>3</sup>Σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρ. 2 του άρθρου 79Α του Ν.4412/2016 «Ως εκπρόσωπος του οικονομικού φορέα για την εφαρμογή του παρόντος άρθρου, νοείται ο νόμιμος εκπρόσωπος αυτού, όπως προκύπτει από το ισχύον καταστατικό ή το πρακτικό εκπροσώπησης του κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς ή αίτησης συμμετοχής ή το αρμοδίως εξουσιοδοτημένο φυσικό πρόσωπο να εκπροσωπεί τον οικονομικό φορέα για διαδικασίες σύναψης συμβάσεων ή για συγκεκριμένη διαδικασία σύναψης σύμβασης».