



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ



ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ & ΚΗΜΔΗΣ

Αθήνα : 03/04/2025

Αριθ. Πρωτ.: 6596

Υποδιεύθυνση: Οικονομικού
Τμήμα : Προμηθειών
Ταχ. Διεύθ. : Λ. Μεσογείων 24
Τ.Κ. 115 27 , Αθήνα
Πληροφορίες: Παρασκευή Καναβού
Email: promithion@aglaiakyriakou.gr
Τηλ. : 213 200 9842
(ΤΡ.61/25)

ΠΡΟΣ:
ΚΑΘΕ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΟ

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΜΕ ΤΙΤΛΟ:
«ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ»
(CPV: 15500000-3)

(Δυνάμει των άρθρων 118 και 120 του ν.4412/2016 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει)

Έχοντας υπόψη:

- Τις διατάξεις του ν. 4412/2016 (Α' 147) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)», όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει
- Τις διατάξεις της με αρ. 57654 (Β' 1781/23.5.2017) Απόφασης του Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης «Ρύθμιση ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και διαχείρισης του Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ) του Υπουργείου Οικονομίας και Ανάπτυξης»
- Τις διατάξεις του Π.Δ. 80/2016 (Α' 145) «Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες»
- Τις διατάξεις του Π.Δ. 28/2015 (Α' 34) «Κωδικοποίηση διατάξεων για την πρόσβαση σε δημόσια έγγραφα και στοιχεία»
- Τις διατάξεις του ν. 4013/2011 (Α' 204) «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων»
- Τις διατάξεις του ν. 3861/2010 (Α' 112) «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο "Πρόγραμμα Διαύγεια" και άλλες διατάξεις»,
- Την υπ' αριθμ. πρωτ: 2501/03-08-2022 Εγκύκλιο της Εθνικής Κεντρικής Αρχής Προμηθειών Υγείας (Ε.Κ.Α.Π.Υ.) αναφορικά με την εναρμόνιση των φορέων υγείας με τον Κανονισμό της (ΕΕ) 2017/745 σχετικά με τα ιατροτεχνολογικά προϊόντα.
- Το υπ.αριθμ.πρωτ: 4753/10.03.2025 πρωτογενές αίτημα της Διαχείρισης Τροφίμων, με το οποίο ζητείται η διενέργεια του ως άνω διαγωνισμού, για οκτώ (8) μήνες ή έως την ολοκλήρωση του ηλεκτρονικού διαγωνισμού που θα διενεργηθεί για τα είδη.

Το Γενικό Νοσοκομείο Παιδών Αθηνών «ΠΑΝ. & ΑΓΛΑΪΑΣ ΚΥΡΙΑΚΟΥ»

Σας προσκαλεί να υποβάλλετε προσφορά για την παροχή προμήθειας με τίτλο:

«ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ»
(CPV: 15500000-3)

Όπως αναλυτικά παρατίθεται στον πίνακα του παραρτήματος Α'.

- Αξία συνολικής δαπάνης: 14.372,49€ (πλέον Φ.Π.Α) ήτοι **16.240,92€ (συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ) για οκτώ (8) μήνες** ή έως την ολοκλήρωση του ηλεκτρονικού διαγωνισμού που θα διενεργηθεί για τα είδη.

Οι προσφορές θα γίνονται δεκτές έως τις **09/04/2025 και ώρα 11:00 π.μ.** αποκλειστικά μέσω της πλατφόρμας **CosmoOne** και θα περιλαμβάνει επι ποινή αποκλεισμού:

- 1) Οικονομική προσφορά (με υπογραφή και σφραγίδα του νόμιμου εκπροσώπου).
- 2) Τα αποδεικτικά μέσα ότι δεν συντρέχουν οι λόγοι αποκλεισμού του άρθρου 73 του Ν. 4412/2016. **Ειδικότερα** για τη μη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού της παραγράφου 1 του άρθρου 73, αρκεί η υποβολή υπεύθυνης δήλωσης, εκ μέρους του νόμιμου εκπροσώπου της Εταιρείας σας, όπως αυτός ορίζεται στην περίπτωση 79Α του Ν. 4412/2016.
- 3) Πρόσφατο απόσπασμα ποινικού μητρώου (εκδοθέν εντός των τελευταίων τριών μηνών από την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς) σε περίπτωση που ο οικονομικός φορέας είναι ατομική επιχείρηση ή του/ων διαχειριστή/ών σε περίπτωση νομικού προσώπου υπό τη μορφή της εταιρίας περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε), ιδιωτικής κεφαλαιουχικής εταιρίας (Ι.Κ.Ε) ή προσωπικών εταιριών (Ο.Ε και Ε.Ε) ή του διευθύνοντος συμβούλου και των μελών του Δ.Σ. σε περίπτωση ανώνυμης εταιρίας (Α.Ε) ή των μελών του Δ.Σ. σε περίπτωση συνεταιρισμού.
- 4) Πιστοποιητικό φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας.
- 5) Πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης των τελευταίων 30 εργάσιμων ημερών (σε περίπτωση όπου ο οικονομικός φορέας είναι νομικό πρόσωπο).

I. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΚΑΙ ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

- i. Οι προσφορές θα κατατεθούν σύμφωνα με τους όρους της πρόσκλησης.
- ii. Η ισχύς των προσφορών θα έχει διάρκεια 120 ημέρες από την επομένη της λήξης της προθεσμίας του διαγωνισμού.
- iii. Στην υποβληθείσα προσφορά υγειονομικού υλικού/ ιατροτεχνολογικών προϊόντων θα πρέπει να δηλώνονται (επί ποινή αποκλεισμού), σύμφωνα με τον Κανονισμό της (ΕΕ) 2017/745, (όπου κρίνεται απαραίτητο) τα ακόλουθα στοιχεία:
 - Η χώρα παραγωγής του προσφερόμενου προϊόντος
 - Η κατασκευαστική μονάδα στην οποία παράγεται το προσφερόμενο προϊόν καθώς και ο τόπος εγκατάστασης αυτής

Σε περίπτωση που ο προσφέρων δεν κατασκευάζει ο ίδιος το τελικό προϊόν σε δική του κατασκευαστική μονάδα, στην προσφορά πρέπει επιπρόσθετα να επισυνάπτονται τα ακόλουθα δικαιολογητικά:

 - ✓ Βεβαίωση του νόμιμου εκπροσώπου του κατασκευαστή ότι υφίσταται επίσημη συνεργασία με τον εισαγωγέα/διανομέα (ή αντίγραφο της συμφωνίας τους και εντολής προς τον εισαγωγέα).

- ✓ Εξουσιοδότηση και εκπαίδευση από τον κατασκευαστικό οίκο για την τεχνική υποστήριξη και ορθή χρήση των προϊόντων.

II. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ- ΑΝΑΘΕΣΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Το κριτήριο ανάθεσης είναι η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, μόνο βάσει τιμής.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΟΥ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
ΤΟΥ Γ.Ν.Π.Α «Π.&Α ΚΥΡΙΑΚΟΥ»

ΜΠΙΝΗΣ Δ. ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΚΡΙΒΕΙΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄

ΠΡΩΤΟΓΕΝΕΣ ΑΙΤΗΜΑ

α/α	ΚΑΕ	Περιγραφή Είδους	Τιμή Μονάδας	Ποσότητα	Καθαρή αξία	ΦΠΑ	Σύνολο με ΦΠΑ
1	1511α	0101003006000001 ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ 3,5% 1 LT	1,20 €	10.000 TMX	12.000€	13%	13.560,00€
2	1511α	0101003005000001 ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ 3,5% 1/2 LT	0,75€	1.950 TMX	1.462.50€	13%	1.652,62€
3	1511α	0101003003000001 ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ 0% 1/2LT	0,65€	700 TMX	455,00€	13%	514,15€
4	1511α	0101003004000001 ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ 1,5% 1/2 LT	0,65€	700 TMX	455,00€	13%	514,15€
				ΣΥΝΟΛΟ:	14.372,50		16.240,92€

Σημείωση: Οι ανωτέρω ποσότητες προβλέφθηκαν για να καλύπτουν τις ανάγκες του τμήματος Διατροφής για οκτώ (8) μήνες και μέχρι την ολοκλήρωση του ηλεκτρονικού διαγωνισμού που θα διενεργηθεί για τα είδη. Οι τεχνικές προδιαγραφές για τα είδη διαμορφώνονται ως εξής:

Γενικά:

Το φρέσκο γάλα να είναι αγελαδινό, παστεριωμένο και ομογενοποιημένο. Από τον κώδικα τροφίμων και ποτών και σύμφωνα με τις διατάξεις της υποπ. Στ. 8 του ν.4254 (ΦΕΚ 85/Α/07-04-2014) ως παστεριωμένο γάλα, ορίζεται το γάλα με την ένδειξη «παστεριωμένο γάλα» διάρκειας έως επτά (7) ημερών. Το προϊόν να είναι ελληνικής παραγωγής, υψηλής ποιότητας, πλήρες με 3,5% λιπαρά ή ημιαποβουτυρωμένο με 1,5% λιπαρά ή αποβουτυρωμένο με 0% λιπαρά, παστεριωμένο, ομογενοποιημένο, πλούσιο σε θρεπτικά στοιχεία όπως ασβέστιο, πρωτεΐνες, φώσφορο, μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες κ.λ.π. και προέλευσης 100% ελληνικό, απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, βλαβερή ή περιττή ουσία. Η συσκευασία να είναι χάρτινη και να πληροί τους όρους της προβλεπόμενης Εθνικής Νομοθεσίας, σύμφωνα με το άρθρο 80 του κώδικα(ΦΕΚ788/87 τεύχος β, καθώς και να κλείνει με καπάκι ασφαλείας. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται στοιχεία του προϊόντος όπως (σύνθεση, όγκος, ημερομηνία παστερίωσης και ανάλωσης, προέλευση, θρεπτικά συστατικά, διατροφική επισήμανση, στοιχεία επικοινωνίας με την εταιρεία, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος). Επίσης θα αναφέρεται στην συσκευασία η διάρκεια ζωής και οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος. Η ημερομηνία λήξης του

γάλακτος να είναι σύμφωνη με τα τελευταία δεδομένα του εκάστοτε νόμου, στις συνθήκες συνθήκες συντήρησης (4° C – 6 ° C) και η ημερομηνία παράδοσης του να είναι (1) ημέρα το πολύ μετά την ημερομηνία παστερίωσης του.

Το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει:

Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7°C για 15 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδυνάμου αποτελέσματος. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης. Αμέσως μετά την παστερίωση, να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6°C. Να είναι ομογενοποιημένο, που σημαίνει ότι, εάν μείνει σε ακινησία 48 ώρες δεν πρέπει να σχηματίζεται φανερός διαχωρισμός της κρέμας, η δε περιεκτικότητα σε λίπος της υπερκείμενης ποσότητας 100 cm³ γάλακτος φιάλης του ενός Lit να μη διαφέρει περισσότερο από το 10% της περιεκτικότητας σε λίπος του εναπομειναντος γάλακτος. Να πληροί τα μικροβιολογικά κριτήρια που ορίζονται στο κεφ.ΙΙ του Π.Δ. 56/95. Να ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές της ελληνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας, σύμφωνα με τις οδηγίες ΕΕ 92/46, και την τροποποίηση της με την οδηγία 94/71 ΕΚ για την θέσπιση των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και την εμπορία νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα.

Οι συσκευασίες του γάλακτος θερμικής επεξεργασίας πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής.

Δεν πρέπει να απελευθερώνουν μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων που θα ήταν δυνατό να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσει τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες.

Το γάλα να είναι οποιασδήποτε αναγνωρισμένης μάρκας, που διατίθεται στο λιανικό εμπόριο και οι συνθήκες και οι όροι παραγωγής και εμπορίας του να είναι σύμφωνες με τον κώδικα τροφίμων και ποτών (ΦΕΚ 788/87 ΤΕΥΧΟΣ Β), όπως αυτός ισχύει μετά τις τροποποιήσεις του.

Επίσης θα πρέπει να έχουν γίνει όλοι οι απαραίτητοι έλεγχοι οι σχετικοί με τα φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά ώστε το προϊόν να είναι ασφαλές και υγιεινό προς πόση και χωρίς κανένα ελάττωμα.

Πρώτες ύλες – επεξεργασία πρώτης ύλης:

Το προϊόν πρέπει να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και ιδιαίτερα των άρθρων 79 και 80 καθώς και στο Π.Δ. 56/95 όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ. 119/97 και από το Π.Δ.79/07 περί συμμόρφωσης με τις Κοινοτικές Οδηγίες για την παραγωγή και εμπορία γάλακτος καθώς και τους νέους Κοινοτικούς Κανονισμούς 852/2004, 853/2004 και 854/2004. Το προϊόν να διαθέτει παραστατικά πιστοποιητικών ποιότητας της διεθνής σειρά ISO, πιστοποιητικά ποιότητας και ελέγχου του HACCP ή και αντίστοιχων χωρών της Ε.Ε.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Το προς προμήθεια γάλα πρέπει να έχει λευκό ή υπόλευκο χρώμα, ευχάριστη οσμή και τη χαρακτηριστική γεύση, υφή και δομή του φρέσκου γάλακτος.

Το εργοστάσιο παραγωγής πρέπει να διαθέτει πιστοποιημένο σύστημα διαχείρισης ποιότητας κατά EN ISO 9001: 2015 καθώς και πιστοποιητικό σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων EN ISO 22000: 2005.

