



ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΥΛΙΚΟΥ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΠΛΗΡ: Ε. ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ
ΤΗΛ: 213 2058348
FAX: 213 2058614
E-mail: emitsop@sismanoglio.gr

ΑΡ.ΠΡΩΤ.: 17626/21-7-2014
ΗΜΕΡ: 17/7/2014

**ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ ΠΡΟΧΕΙΡΟΥ ΜΕΙΟΔΟΤΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ Νο 25 /2014
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ «ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟ»
ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑΣ ΔΑΠΑΝΗΣ 25.000€ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΦΠΑ
ΜΕ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ ΤΗ ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ**

Είδος διαγωνισμού	Πρόχειρος Διαγωνισμός
Κριτήριο Κατακύρωσης	Χαμηλότερη Τιμή
Ημερομηνία Διενέργειας	21/8/2014
Τόπος Διενέργειας	Γενικό Νοσοκομείου Αττικής Σισμανόγλειο- Αμαλία Φλέμιγκ Σισμανογλείου 1, 151 26- Μαρούσι
Περιγραφή Είδους	Ηλεκτρικοί φούρνοι (CPV: 39711361-7)
Προϋπολογισθείσα Δαπάνη	25.000€ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

Έχοντας υπόψη:

1. τις διατάξεις του Ν. 3329/05 «περί Ε.Σ.Υ.»
2. τις διατάξεις του Ν. 2286/95 (Προμήθειες του Δημόσιου Τομέα και ρυθμίσεις συναφών θεμάτων)
3. τις διατάξεις του Π.Δ. 118/07 «Κανονισμός Προμηθειών Δημοσίου»
4. τις διατάξεις του Ν. 3918, άρ.13 (Ρύθμιση για τη διενέργεια διαγωνισμών) και του Ν.4038/2012(Επείγουσες Ρυθμίσεις που αφορούν την εφαρμογή του Μεσοπρόθεσμου Πλαισίου Δημοσιονομικής Στρατηγικής 2012-2015)
5. Το υπ'αριθμ.6881/3-10-2012 έγγραφο της ΕΠΥ που αφορά σε οδηγίες εκτέλεσης και εφαρμογής του ΠΠΥΥ 2012
6. Το υπ'αριθμ.14313/31-5-2013 έγγραφο της 1^{ης} ΥΠΕ Αττικής περί ορισμού φορέων διενέργειας διαγωνισμών για την υλοποίηση του ΠΠΥΥ 2012
7. τον Ν.4152/2013 , υποπαρ.Ζ5 περί συναλλαγών μεταξύ επιχειρήσεων και δημοσίων αρχών
8. τις υπ' αριθμ. 07/15.05.2014 θ.14^ο ΕΗΔ περί έγκρισης διενέργειας του διαγωνισμού και 16/10.07.2014 θ.11^ο περί έγκρισης τεχνικών προδιαγραφών του ΠΔ 25/2014 αποφάσεις Διοικητικού Συμβουλίου

ΠΡΟΚΗΡΥΣΣΟΥΜΕ

Πρόχειρο διαγωνισμό με κατάθεση γραπτών και σφραγισμένων προσφορών, για την προμήθεια «**ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟ**», συνολικής προϋπολογισθείσας δαπάνης **25.000€** συμπεριλαμβανομένου του αναλογούντος ΦΠΑ, με κριτήριο κατακύρωσης τη χαμηλότερη τιμή, σύμφωνα με τις συνημμένες τεχνικές προδιαγραφές:

Ο διαγωνισμός θα γίνει στο Νοσοκομείο (Γρ. Προμηθειών) ενώπιον επιτροπής, την 21.8.2014, ημέρα ΠΕΜΠΤΗ, ώρα 11.00 πμ. Η ημερομηνία λήξης κατάθεσης των προσφορών είναι η προηγούμενη (εργάσιμη) ημέρα από την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού. Η κατάθεση των προσφορών θα γίνεται στο Γραφείο Προμηθειών αφού προηγουμένως πρωτοκολληθούν στη Γραμματεία του Νοσοκομείου. Προσφορές που κατατίθενται στην Υπηρεσία μετά την παραπάνω ημερομηνία είναι εκπρόθεσμες και θα επιστρέφονται χωρίς να αποσφραγισθούν.

Διευκρινήσεις:

1. Το πλήρες κείμενο της διακήρυξης είναι αναρτημένο σε ηλεκτρονική μορφή στην ιστοσελίδα της αναθέτουσας αρχής: <http://www.sismanoglio.gr>
2. Περίληψη της Διακήρυξης δημοσιεύτηκε κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 4 του ΠΔ118/2007 στον Ελληνικό Τύπο.
3. Δικαίωμα συμμετοχής στο διαγωνισμό έχουν φυσικά ή νομικά πρόσωπα ή ενώσεις/κοινοπραξίες αυτών ή συνεταιρισμοί που πληρούν τους όρους της Διακήρυξης.
4. Οι προσφορές θα κατατεθούν στην ελληνική γλώσσα μέσα σε κλειστό σφραγισμένο φάκελο (κυρίως φάκελος) ο οποίος θα περιλαμβάνει δύο υποφάκελους: έναν υποφάκελο με τις τεχνική προσφορά και έναν υποφάκελο με την οικονομική προσφορά.
5. Ο κυρίως φάκελος θα φέρει τα πλήρη στοιχεία του αποστολέα.
6. Μέσα στον κυρίως φάκελο τοποθετούνται τα παρακάτω:
Α) Καλά σφραγισμένος υποφάκελος με την ένδειξη **ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ** στον οποίο τοποθετείται η τεχνική προσφορά με τα απαιτούμενα δικαιολογητικά και αντίγραφο αυτής. Στην τεχνική προσφορά ο προσφέρων θα δηλώνει αναλυτικά τη συμμόρφωση ή μη



των προσφερόμενων ειδών σε σχέση με τις αντίστοιχες προδιαγραφές της Διακήρυξης. Οι υποψήφιοι υποχρεούνται να προσκομίσουν όλα τα ζητούμενα στοιχεία, σύμφωνα με τις κατά περίπτωση οδηγίες.

Οι συμμετέχοντες υποχρεούνται να δηλώσουν κάθε στοιχείο σχετικό με την αναφερόμενη προμήθεια, με πληροφοριακά έντυπα (πιστοποιήσεις CE, ISO, HACCP, κ.λπ.) και να δηλώνουν το όνομα ή την Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού συσκευαστή.

B) Καλά σφραγισμένος υποφάκελος με τα ανωτέρω στοιχεία και την ένδειξη **ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ** στον οποίο τοποθετείται η οικονομική προσφορά και αντίγραφο αυτής.

7. Οι τιμές των προσφορών για τα προσφερόμενα είδη θα εκφράζονται σε Ευρώ. Στην προσφερόμενη τιμή θα περιλαμβάνονται οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση εκτός ΦΠΑ. Από την οικονομική προσφορά πρέπει να προκύπτει σαφώς η τιμή μονάδας για κάθε προσφερόμενο είδος. Είδος που αξιολογήθηκε κατά την Τεχνική Προσφορά και δεν αναφέρεται στην Οικονομική Προσφορά ή αναφέρεται χωρίς τιμή, θεωρείται ότι προσφέρεται με μηδενική αξία. Προσφορές στις οποίες δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή, ή που θέτουν όρο αναπροσαρμογής της τιμής, απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

8. Η ΑΠΟΣΦΡΑΓΙΣΗ των προσφορών θα γίνει Δημόσια και ενιαία χωρίς διάκριση σταδίων /φάσεων (τεχνική και οικονομική προσφορά ταυτόχρονα) .

9. Κατά τη διενέργεια του διαγωνισμού δικαιούνται να παρίστανται οι προσφέροντες στο διαγωνισμό ή οι νόμιμοι εκπρόσωποι αυτών, που απαραίτητα θα πρέπει να έχουν νόμιμο παραστατικό εκπροσώπησης.

10. Οι τιμές είναι δεσμευτικές καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης.

11. Εγγυητική επιστολή συμμετοχής δεν απαιτείται. Με την υπογραφή της σύμβασης, ο προμηθευτής υποχρεούται στην έκδοση εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης, ίση με το 10% της συμβατικής αξίας πλέον ΦΠΑ.

12. Οι προσφορές θα ισχύουν για χρονικό διάστημα τουλάχιστον εκατόν ογδόντα (180) ημερών και θα αναγράφουν την αποδοχή των όρων της διακήρυξης.

13. Τρόπος Πληρωμής: Σύμφωνα με το άρθρο 18 (παρ. 8 & 9) του Ν.2469/1997, μετά την έγκριση του σχετικού εντάλματος από το Ελεγκτικό Συνέδριο, μετά την παράδοση και οριστική παραλαβή με βάση όλα τα νόμιμα δικαιολογητικά.

Σε περίπτωση που η πληρωμή του συμβασιούχου καθυστερήσει από την αναθέτουσα αρχή εξήντα (60) ημέρες μετά την υποβολή του τιμολογίου πώλησης από αυτόν, η αναθέτουσα αρχή (οφειλέτης), σύμφωνα με τα οριζόμενα στο ΠΔ 166/2003 (ΦΕΚ 138/Α/5.6.2003) «Προσαρμογή της Ελληνικής νομοθεσίας στην οδηγία 2000/35 της 29.6.2000 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές», καθίσταται υπερήμερος και οφείλει τόκους χωρίς να απαιτείται όχληση από τον συμβασιούχο. Επισημαίνεται ότι η υποβολή του τιμολογίου πώλησης δεν μπορεί να γίνει προ της ημερομηνίας εκδόσεως του πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής.

Οι κρατήσεις είναι οι εξής:

- α) 1,5% υπέρ ΜΤΠΥ και επ' αυτού χαρτόσημο 2%
- β) ΟΓΑ χαρτ/μου 20% επί χαρτ. ΜΤΠΥ- επί χαρτ. ΕΑΑΔΗΣΥ
- γ) 4% προκαταβολή φόρου
- δ) 2% (Ν. 3580/07) υπέρ της Ψυχικής Υγείας
- ε) υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ 0,10% και επ' αυτού χαρτόσημο 2%

14. Η διάρκεια της σύμβασης θα οριστεί για ένα έτος και μέχρι εξάντλησης των συμβατικών ποσοτήτων.

15. Οι προσφερόμενες τιμές που θα προκύψουν κατά τη διενέργεια του πρόχειρου μειοδοτικού διαγωνισμού, με την κατακύρωση του αποτελέσματος αυτού, θα εναρμονίζονται υποχρεωτικά με τις τιμές του Παρατηρητηρίου Τιμών.

16. Η ισχύς των υπόψη συμβάσεων θα διακόπτεται αυτοδικαίως σύμφωνα με το υπ' αριθμ.14313/31-5-2013 έγγραφο της 1^{ης} ΥΠΕ Αττικής, περί ορισμού φορέων διενέργειας διαγωνισμών για την υλοποίηση του Π.Π.Υ.Υ. 2012, όπου αναφέρεται ότι «σε περίπτωση κατά την οποία ολοκληρωθεί ενιαίος διαγωνισμός από νοσοκομείο που υπάγεται στην υγειονομική περιφέρεια ή όποιος άλλος διαγωνισμός από κεντρική αναθέτουσα αρχή οι τυχόν υπογεγραμμένες συμβάσεις θα διακοπούν»

17. ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΜΗΜΑΤΙΚΗ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ.

**Η ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ
ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ**

ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΤΣΑΓΔΗ



ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ο φούρνος θα πρέπει να είναι κυκλοθερμικός (CONVECTION) και ατμού (STEAMER) κλειστού τύπου , κατασκευασμένος από γυαλισμένο ανοξείδωτο χάλυβα AISI 316 πάχους τουλάχιστον 1,2 mm με στρογγυλεμένες γωνίες , χωρίς ραφές και ενώσεις και να παίρνει 20 δοχεία GN 2/1 (65 X53) ή υποπολλαπλάσια δοχεία GN (1/1 , 1/2). Να λειτουργεί και να φέρει τρόλεϊ που θα δέχεται τα ανωτέρω δοχεία χωρίς πρόσθετα εξαρτήματα με απόσταση οδηγών 66 mm.
Διαστάσεις 120x110x180 cm περίπου και ισχύς 55- 60 kw

Ο φούρνος να διαθέτει και να λειτουργεί με δέκα (10) τουλάχιστον προγράμματα:

1. Ψήσιμο μόνο με κυκλοθερμική λειτουργία (CONVECTION).
2. Ψήσιμο μόνο με ατμό υψηλής θερμοκρασίας (STEAMER).
3. Ψήσιμο με ταυτόχρονη χρησιμοποίηση των δύο ανωτέρω προγραμμάτων.
4. Ψήσιμο με ατμό χαμηλής πίεσης με θερμοκρασία ελεγχόμενη από 30° C έως 100° C.
5. Ψήσιμο με ατμό θερμοκρασίας 105° C έως 120° C.
6. Ειδικό πρόγραμμα θερμικής αναγέννησης για αναθέρμανση προμαγειρευμένου φαγητού σε θερμοκρασία 120° C και 160° C.
7. Ειδικό πρόγραμμα για φαγητά χαμηλού συντελεστή θερμοκρασίας με μακρύ χρόνο ψήσιματος.
8. Ειδικό πρόγραμμα για ψήσιμο και μετά μακρά συντήρηση σε θερμοκρασία 70 ο C (θερμοθάλαμος).
9. Ειδικό πρόγραμμα αυτοκαθαρισμού του θαλάμου ψησίματος.
10. Ειδικό πρόγραμμα κρυώματος του φούρνου.

Τα προγράμματα 4,5,6, χρησιμοποιούνται για αναθέρμανση των φαγητών και για το ψήσιμο των λαχανικών (όχι απώλειες και καταστροφή βιταμινών).

Όλα τα λειτουργικά μέρη και ο πίνακας ελέγχου θα πρέπει να είναι τοποθετημένα αριστερά η δεξιά του θαλάμου, που θα περιλαμβάνει όλους τους απαραίτητους διακόπτες και ενδεικτικές λυχνίες και θα έχει βαθμό αδιάβροχης προστασίας IPX5. Όλο το σύστημα χειρισμού να είναι DIGITAL.

Η πόρτα του φούρνου να είναι με διπλά σκληρυσμένα τζάμια με διπλή χειρολαβή για εύκολο άνοιγμα με το χέρι . Η φλάντζα της πόρτας να είναι από υψηλής αντοχής υλικό (σιλικόνη) διπλής σφράγισης , να αφαιρείται χωρίς εργαλεία για εύκολη αντικατάσταση.

Να έχει μόνωση από πετροβάμβακα και κεραμικές ίνες , τουλάχιστον 3,5 cm με στρώση που να εμποδίζει την ακτινοβολία.

Να έχει σύστημα συλλογής συμπυκνωμάτων και αποχέτευσης , σιφόνι αποχέτευσης θαλάμου για αποφυγή επιστροφής των υγρών και των οσμών .

Να φέρει πόδια από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 , ρυθμιζόμενου ύψους .

Να φέρει ανακλαστικό πάνελ μεταξύ του θαλάμου και του συστήματος θέρμανσης /ανεμιστήρα , ανοιγόμενο για εύκολο σέρβις και καθαρισμό .

Ο ανεμιστήρας και η γεννήτρια ατμού να είναι ανοξείδωτα. Η δε ηλεκτρική αντίσταση να είναι από υλικό αντοχής (incoloy).

Να έχει επαρκή εσωτερικό φωτισμό αλογόνου με σύστημα προστασίας της λυχνίας από χτυπήματα .

Ο φούρνος να διαθέτει απαραίτητα σύστημα αισθητήρα ακίδας, η οποία θα αναγράφει και θα σημειώνει την θερμοκρασία του φαγητού στο σημείο που είναι σε επαφή (ψυχρό σημείο). Στο σύστημα ακίδας να υπάρχει η δυνατότητα προγραμματισμού της θερμοκρασίας ώστε όταν αυτή φθάσει στο προγραμματισμένο σημείο να σταματήσει αυτομάτως το ψήσιμο.

Να διαθέτει λειτουργία ECO για μείωση κατανάλωσης ενέργειας τόσο στο ψήσιμο όσο και στο πλύσιμο.

Ο φούρνος θα συνοδεύεται από τρόλεϊ, 20 λεκάνες gastronorm 2/1, και 20 λεκάνες gastronorm 1/1 βάθους 6,5 cm.

Η προμηθεύτρια εταιρεία να διαθέσει τα πρωτότυπα εγχειρίδια της κατασκευάστριας εταιρείας αλλά και τα μεταφρασμένα στην Ελληνική γλώσσα.

Μετά την σύνδεση και πριν την οριστική παραλαβή του φούρνου η εταιρεία είναι υποχρεωμένη να πραγματοποιήσει επίδειξη λειτουργίας στους χειριστές του φούρνου.

Η μεγάλη διάρκεια εγγύηση καλής λειτουργίας και η επάρκεια ανταλλακτικών, καθώς και το μικρό κόστος ανταλλακτικών θα ληφθεί υπόψη.

Οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει επιπλέον να δώσουν μία λίστα με τα πλέον απαραίτητα ανταλλακτικά που χρειάζεται ο φούρνος και το αντίστοιχο κόστος τους.

Να φέρει ένδειξη CE MARK.