



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

ΑΡ.ΠΡΩΤ.: 22806
ΗΜΕΡ: 16/9/2014

**ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΟΥ ΠΡΟΧΕΙΡΟΥ ΜΕΙΟΔΟΤΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ Νο 69 /2014
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ «ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ»
ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑΣ ΔΑΠΑΝΗΣ 15.606,18€ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΦΠΑ
ΜΕ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ ΤΗ ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ**

Είδος διαγωνισμού	Πρόχειρος Διαγωνισμός
Κριτήριο Κατακύρωσης	Χαμηλότερη Τιμή
Ημερομηνία Διενέργειας	2/10/2014
Τόπος Διενέργειας	Γενικό Νοσοκομείου Αττικής Σισμανόγλειο- Αμαλία Φλέμιγκ Σισμανογλείου 1, 151 26- Μαρούσι
Περιγραφή Είδους	ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ (CPV: 39221000-7) ΕΙΔΗ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ (CPV: 39221000-9)
Προϋπολογισθείσα Δαπάνη	15.606,18€ 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. 01/14.03.2014 θ.7^ο ΗΔ περί έγκρισης διενέργειας διαγωνισμών από το ΠΠΥΥ 2012 και 16/10.07.2014 θ.7^ο περί έγκρισης τεχνικών προδιαγραφών του ΠΔ 42/2014 αποφάσεις Διοικητικού Συμβουλίου
9. την υπ'αριθμ.23/21.08.2014 θ.22 ΗΔ απόφαση ΔΣ περί έγκρισης διενέργειας επαναληπτικού διαγωνισμού για την προμήθεια «ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ»

ΠΡΟΚΗΡΥΣΣΟΥΜΕ

Επαναληπτικό πρόχειρο διαγωνισμό με κατάθεση γραπτών και σφραγισμένων προσφορών, για την προμήθεια «ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ», συνολικής προϋπολογισθείσας δαπάνης **15.606,18€** 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 2.10.2014, 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:



A) 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 ορισθεί 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.

18. ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ Η ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

**Η ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ
ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ**

ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΤΣΑΓΔΗ



1. Πηρούνια φαγητού ανοξειδωτα	1500τμχ
2. Κουτάλια Σούπας ανοξειδωτα	1000τμχ
3.Κουταλάκια γλυκού ανοξειδωτα	1500τμχ
4.Πιάτα πορσελάνης φαγητού ρηγά διαμέτρου 23 εκ.με λογότυπο	1200τμχ
5.Σετ πρωινού(φλιτζάνι πορσελάνης με πιάτο) με λογότυπο	400τμχ
6.Λαβίδες σερβιρίσματος ανοξειδωτες μεγάλες για ζυμαρικά	10τμχ
7.Κουτάλες σερβιρίσματος για σάλτσα (ραγοκουτάλες) ανοξειδωτες	8τμχ
8.Κουτάλες βαθιές ανοξειδωτες 10 εκ.	5τμχ
9. Κουτάλες βαθιές ανοξειδωτες 14 εκ.	5τμχ
10. Κουτάλες βαθιές ανοξειδωτες 16 εκ.	2τμχ
11. Κουτάλες τρυπητές ανοξειδωτες στρογγυλές 11εκ.	10τμχ
12. Κουτάλες τρυπητές ανοξειδωτες 14 εκ.	5τμχ
13. Κουτάλες τρυπητές ανοξειδωτες 18 εκ.	5τμχ
14. Κουτάλες φριτέζας(αράχνη) συρμάτινες, ανοξειδωτες διαμέτρου 16 εκ.	10τμχ
15. Κουτάλες φριτέζας(αράχνη) συρμάτινες, ανοξειδωτες διαμέτρου 18 εκ.	10τμχ
16. Μαχαιρία κοπής κρέατος (σύμφωνα με το HACCP)	10τμχ
17. Μαχαιρία ξεκοκαλισματος(σύμφωνα με το HACCP)	10τμχ
18. Επιφάνεια κοπής 50x30x2cm χρώματος μπλέ από Teflon	5τμχ
19. Σκεύη τοποθέτησης ψαριών (inox) με βάση αποστράγγισης	6τμχ
20. Θερμοχωρητικά σκεύη (σετ) πιάτων	200τμχ
21. Επιφάνεια κοπής50x30x2cm κόκκινου χρώματος από Teflon	5τμχ
22. Επιφάνεια κοπής50x30x2cm άσπρου χρώματος από Teflon	5τμχ
23. Δίσκοι σερβιρίσματος αντιολισθηροί	600τμχ
24. Ανοξειδωτα μπεν μαρί με ρόδες για τα μαγειρευμένα φαγητά	4τμχ
25. Επιφάνειες κοπής 50x30x2cm χρώματος πράσινου από Teflon	5 τμχ
26. Μαγνήτης στερέωσης μαχαιριών	1τμχ
27. Μαχαιρία φαγητού ανοξειδωτα	1500 τμχ
28. Μαχαιρία φιλεταρίσματος ψαριών(σύμφωνα με το HACCP)	4τμχ
29. Μαχαιρία σαλάτας κατά HACCP 20cm	10 τμχ
30. Σουρωτήρια μεγάλα	5τμχ
31. Ανοιχτήρια κονσέρβας πάγκου(επιτραπέζια)	4τμχ
32. Μαχαιρία μαγειρείου μεγάλα(σύμφωνα με το HACCP)κοπήs χορταρικών	10τμχ
33. Αυγοδάρτες χειρός (φουέ) επισυγκόληση στη βάση	10τμχ
34. Σουρωτήρια μεγάλα τριπλά, ενισχυμένα με χερούλι	5 τμχ
35. Μπαλτάδες κοπής κρέατος, μεγάλοι	3τμχ
36. Μπαλτάδες κοπής κρέατος μικροί	3τμχ
37. Σινουά	4τμχ
38. Κανάτες μεζούρες polycarbonate διαφανείς 2lt	4τμχ
39. Κανάτες μεζούρες polycarbonate διαφανείς 1lt	2τμχ
40. Κανάτες μεζούρες polycarbonate διαφανείς 0,5lt	2 τμχ
41. Ψήκτρες καθαρισμού μπουκαλιών	5τμχ
42. Πινέλα σιλικόνης 10εκ.	5τμχ
43. Πινέλα σιλικόνης 20εκ.	5τμχ
44. Ξύστρα για κούτσουρο πλαστική	2τμχ
45. Αλατιέρες και Πιπεριέρες	20τμχ (10+10)
46. Σετ λάδι-ξύδι επιτραπέζιο	20τμχ
47. Κανάτες ανοξειδωτες με καπάκι 0,5lt θερμοχωρητικές	10τμχ
48. Σύρμα κοπής τυριών	2τμχ
49. Πιρούνες ανοξειδωτες μεγάλες	5τμχ
50. Ποτήρια νερού γυάλινα	200τμχ
51. Σετ φύλαξης μαχαιροπήρουνων polycarbonate 3x4 box 60x33x53	5τμχ
52. Σετ φύλαξης μαχαιροπήρουνων polycarbonate 3x4 box 12x30x10	5τμχ
53. Βάση για πλαστικά κοπής 6 θέσεων	2τμχ
54. Μασάτι οβάλ 31εκ	2τμχ
55. Μασάτι στρογγυλό 31εκ.	4τμχ
56. Επιφάνειες κοπής (κόκκινο, λευκό, μπλέ) 60x60x6cm	3 τμχ
57. Θήκες για κουτάλια,μαχαιρία,πηρούνια στρογγυλές	16τμχ
58. Κανάτες ανοξειδωτες με καπάκι 2lt θερμοχωρητικές διανομής πρωινού	40τμχ



59. Κανάτες ανοξειδωτες με καπάκι 1lt θερμοχωρητικές διανομής πρωινού	10τμ
60. Επιφάνειες κοπής τυριών κίτρινου χρώματος	2τμχ
61. Βάζα ή Δοχεία polycarbonate κατάλληλα για καρυκεύματα του 1 lt διαφανή και άθραυστα	20 τμχ
62. Πατατοκαθαριστές	10τμχ
63. Μαχαιράκια (παπαγαλάκια)	10τμχ
64. Σετ από κορνέδες	10τμχ
65. Σακούλες του κορνέ	50τμχ
66. Μπολ πορσελάνης ύψος 5-6 cm και διαμέτρου 11-13 cm	300τμ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Μαχαιρία κοπής κρέατος διαφόρων διαστάσεων . Να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτική λεπίδα ακριβείας σφουρηλατημένη με εργολαβική λαβή από πολυπροπυλένιο με διάφορα χρώματα (κόκκινο, μπλέ, άσπρο, κίτρινο).

THERMOSET

Κάθε THERMOSET θα αποτελείται από βάση και κάλυμμα.

Θα είναι κατασκευασμένα από ειδικό πλαστικό υψηλής ποιότητας και αντοχής με μόνωση (σάντουιτς) πολυουρεθάνης στη βάση και στο κάλυμμα .

Η βάση και το κάλυμμα του σετ θα δέχονται πιάτο φαγητού διαμέτρου τουλάχιστον 23 εκ. και πιάτο σούπας διαμέτρου τουλάχιστον 21 εκ. και χωρητικότητας 350 ml στο εσωτερικό του πιάτου και βάρος έκαστου thermoset 400 γρ.

Το thermoset θα είναι απαραίτητως δυνατόν να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΟΤΗΡΙΑ ΝΕΡΟΥ

Θα είναι γυάλινα και θα έχουν διάμετρο 8 εκ.(με μέγιστη απόκλιση $\pm 4\%$) και ύψος 9 εκ. .(με μέγιστη απόκλιση $\pm 4\%$) ώστε να είναι δυνατή η τοποθέτησή τους στο σύστημα πλύσεως. Τα ποτήρια θα είναι απαραίτητως στοιβαζόμενα, με εγκοπή.

ΔΙΣΚΟΙ

Οι δίσκοι που θα προσφερθούν θα πρέπει να έχουν εξωτερικές διαστάσεις 530x370 mm \pm εκ. περίπου. Δίσκοι μεγαλύτερων ή μικρότερων διαστάσεων δεν θα είναι αποδεκτοί διότι δεν θα είναι δυνατή η χρήση τους στο σύστημα μεταφοράς δίσκων.

Οι δίσκοι θα πρέπει να είναι απαραίτητως κατασκευασμένοι από πολυεστέρα υψηλής πυκνότητας με ενσωματωμένες ίνες γυαλιού μεγάλου μήκους σε πυκνή διάταξη, ώστε να είναι πολύ ανθεκτικοί σε τριβή και να έχουν λεία και αντιολισθητική επιφάνεια.

Η κατασκευή των δίσκων θα γίνει με σύστημα επικολλημένων επιφανειών όπως γίνεται στο κόντρα πλακέ. Δίσκοι κατασκευασμένοι από άλλα υλικά (π.χ. μελαμίνη) δεν θα γίνουν αποδεκτοί. Οι δίσκοι θα έχουν απαραίτητως περιφερειακή εσωτερική ενίσχυση, με κορδόνι από ειδικό υλικό, ώστε να είναι άθραυστοι. Επιθυμητό είναι στο κάτω μέρος να φέρουν ειδική νεύρωση ώστε να μην πετσικάρουν και να μην κολλάνε μεταξύ τους κατά τη στοίβαξη.

Οι δίσκοι θα είναι απρόσβλητοι από υψηλές θερμοκρασίες (150^o C) από απορρυπαντικά σε πλυντήριο πιάτων και από βούρτσισμα.

Οι προσφέροντες θα πρέπει οπωσδήποτε να υποβάλλουν δείγμα των προσφερόμενων δίσκων, για την καλύτερη αξιολόγηση των και να έχουν πλήρη περιγραφή της πρώτης ύλης και του τρόπου κατασκευής των δίσκων.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΙΑΤΩΝ

Η μάζα του αντικειμένου θα πρέπει να είναι από γνήσια σκληρή πορσελάνη αποδεικνυόμενη από τη σύνθεση της.

Τα αντικείμενα θα είναι διπλής εφήσεως με χαρακτηριστικό την δεύτερη έμφιση που πρέπει να είναι ανωτέρα των 1400 βαθμών Κελσίου.

Η λευκότητα της πορσελάνης μετρούμενη κατά τη Γερμανική μέθοδο θα είναι ανώτερη του 70%.

Η σκληρότητα του υαλώματος θα είναι μεγαλύτερη ή ίση των 5,5 βαθμών της κλίμακας MOH ώστε να μην είναι δυνατή η χάραξη των αντικειμένων.

Η αντοχή στην κρούση θα πρέπει να είναι μεγαλύτερη ή ίση των 0,27 μονάδων Νιούτον, για περιορισμό της θραύσεως των αντικειμένων.

Τα αντικείμενα θα πρέπει να αντέχουν σε πλυντήρια πιάτων και φούρνο μικροκυμάτων .

Τα αντικείμενα θα είναι διακοσμημένα με το σήμα του Νοσοκομείου ως η σχετική υπόδειξη.

Η διακόσμηση θα πρέπει να γίνεται με τρίτη έψαση σε θερμοκρασία ανώτερη των 1200 βαθμών Κελσίου έτσι ώστε το χρώμα να διεισδύει στο υάλωμα για την προστασία της υφείας των χρηστών.

Επίσης απαραίτητη είναι και η προσκόμιση πιστοποιητικού του Γενικού Χημείου του Κράτους ότι τα είδη εστίασεως είναι απαλλαγμένα μολύβδου και καδμίου σύμφωνα με την οδηγία 85/500 της Ε.Ο.Κ. προς αποφυγή επαφής καρκινογόνων ουσιών με το στόμα του χρήστη.

Οι προσφέροντες πρέπει απαραίτητως να υποβάλλουν δείγμα των προσφερόμενων πιατικών.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΙΑΤΩΝ

Τα πιάτα φαγητού θα πρέπει να έχουν διάμετρο 23 εκ. και βάρος 600 γρ. (με απόκλιση $\pm 2\%$).

Τα πιάτα σούπας θα πρέπει να έχουν διάμετρο 21εκ. και βάρος 480 γρ, (με απόκλιση $\pm 2\%$).

Τα πιάτα σαλάτας και πρωινού θα πρέπει να έχουν διάμετρο 19εκ. και βάρος 250γρ (με απόκλιση $\pm 2\%$).

Τα πιάτα φρούτου-γλυκού θα πρέπει να έχουν διάμετρο 17εκ. και βάρος ...γρ. (με απόκλιση $\pm 2\%$).

Για την πιστοποίηση των ανωτέρω θα απαιτείται ανάλογο πιστοποιητικό του κατασκευαστή.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΜΑΧΑΙΡΟΠΗΡΟΥΝΩΝ

Τα μαχαιροπήρουνα θα είναι κατασκευασμένα εξ' ολοκλήρου από ανοξειδωτο χάλυβα τύπου C18, ήτοι μαγνητικά ώστε να είναι δυνατή η αυτόματη διαλογή τους στο τμήμα πλύσεως μέσω μηχανικής διατάξεως .

Τα σκεύη πρέπει απαραίτητως να είναι τύπου μονομπλόκ πρεσσαριστού για μεγάλη αντοχή, και να έχουν στρογγυλεμένες γωνίες. Οι προσφέροντες θα πρέπει να αναφέρουν το ακριβές βάρος του κάθε αντικειμένου και το ακριβές πάχος του σε χιλιοστά.



Ο τύπος μετάλλου θα πρέπει να είναι σατινέ.

Τα μαχαιρία φαγητού θα έχουν μήκος τουλάχιστον 21εκ.

Τα πιρούνια φαγητού θα έχουν μήκος τουλάχιστον 19εκ.

Τα κουτάλια σούπας θα έχουν μήκος τουλάχιστον 19 εκ.

Τα κουτάλια γλυκού-φαγητού θα έχουν μήκος τουλάχιστον 13,5 εκ

Οι προσφέροντες θα υποβάλλουν απαραίτητως δειγμάτων προσφερομένων ώστε να εκτιμηθούν τα σχετικά δεδομένα και κυρίως η ποιότητα του μετάλλου και το βάρος των σκευών.

Για την πιστοποίηση των ανωτέρω θα απαιτείται ανάλογο πιστοποιητικό του κατασκευαστή.