

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Γ» ΣΤΗ ΣΥΜΒΑΣΗ  
Φ.800/105/6238/Σ.1600

**ΠΡΟΣΧΕΔΙΟ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

**ΣΥΜΒΑΣΗ ΥΠ' ΑΡΙΘ ..... /20...**  
**ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΑΡΤΟΥ ΣΕ ΙΔΙΩΤΙΚΟ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ**

Για την προμήθεια των αναφερομένων στο άρθρο 1 ειδών για κάλυψη αναγκών της ΣΕΤΤΗΛ.

1. Χρόνος καταρτίσεως της σύμβασης:.....
2. Τόπος καταρτίσεως της σύμβασης ΣΕΤΤΗΛ 4οΕΓ
3. Συμβαλλόμενοι:

α. Ο Διοικητής της ΣΕΤΤΗΛ, ..... ως εκπρόσωπος του Ελληνικού Δημοσίου

β. .... με  
**Α.Φ.Μ.**.....και με εκπρόσωπο τον  
..... αριθμό ταυτότητας .....

4. Η ΣΕΤΤΗΛ με τη ..... κατακύρωσε και ανέθεσε στον προμηθευτή μειοδότη, ..... με **Α.Φ.Μ** ..... και με εκπρόσωπο τον ..... με αριθμό ταυτότητας ..... την προμήθεια των ειδών που αναφέρονται με λεπτομέρεια στο άρθρο 1 της παρούσας σύμβασης.

5. Ύστερα από τα ανωτέρω ο ..... με την ιδιότητα που αναφέρεται στην παράγραφο 3α και που στο εξής θα ονομάζεται για συντομία «ΑΓΟΡΑΣΤΗΣ» αναθέτει την προμήθεια των ειδών στον προμηθευτή ..... με **Α.Φ.Μ** ..... και με εκπρόσωπο τον ..... με **αριθμό ταυτότητας** ..... και αυτός, που στο εξής θα ονομάζεται για συντομία «ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ» την αναλαμβάνει με τους ακόλουθους όρους, τους οποίους αποδέχεται ανεπιφύλακτα.

**ΑΡΘΡΟ 1**

1. Ο προμηθευτής οφείλει να παραδίδει τα ακόλουθα είδη με τις τιμές που αναγράφονται δίπλα σ' αυτά :

A/A	ΕΙΔΟΣ ΥΛΙΚΟΥ	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Παραγωγή φρατζόλας Άρτος Λευκός T 70% 500γρ	.....€
2	Παραγωγή φρατζόλας Άρτος Ολικής T 100% 500γρ	.....€

**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

- α. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόντα που έχουν υποστεί κλιβανισμό.
- β. Το βάρος αναφέρεται σε άψητο προϊόν.
- γ. Η αναγραφόμενη εκατοστιαία αναλογία, των διαφόρων ειδών, αναφέρεται στο συνολικό βάρος του προϊόντος , που πρέπει σύμφωνα με τις προδιαγραφές να περιέχει το προϊόν.
- δ. Τα παραπάνω είδη θα είναι προϊόντα της επιχείρησης.
- ε. Απαγορεύεται η πώληση ειδών για τα οποία ο προμηθευτής δεν αναδείχθηκε μειοδότης ή προσκόμιση παρεμφερών ειδών.  
όπως καθορίζεται στο ΠΔ.394/96.

**ΑΡΘΡΟ 2****Χρόνος Έναρξης – Πέρατος Συμβατικών Υποχρεώσεων**

Η προς υπογραφή σύμβαση θα είναι διάρκειας ενός (1) έτος.

**ΑΡΘΡΟ 3****Εγγυοδοσία καλής εκτέλεσης**

Ο προμηθευτής κατέθεσε κατά την υπογραφή της παρούσης σύμβασης στο 4ο ΕΓ Εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης των ορών της σύμβασης, ..... και ύψους **εξακόσια ευρώ (600 €) ευρώ**

**Άρθρο 4****Κρατήσεις- Έξοδα**

1. Διενεργούνται κρατήσεις συνολικού ποσοστού **4,1996%** που αναλύονται ως εξής:

α. Υπέρ ΜΤΣ: 4,00%

β. Υπέρ Ε.Α.ΔΗ.ΣΥ.:	0,1%
γ. Υπέρ Χαρτοσήμου:	0,083%
δ. Υπέρ ΟΓΑ/Χαρτοσήμου:	0,0166%

**ΣΥΝΟΛΟ: 4,1996%**

2. Οι προμηθευτές υποχρεούνται στην έκδοση τιμολογίου εξοφλημένου στο οποίο θα αναγράφονται τα πωλούμενα είδη λεπτομερώς κατά είδος, ποσότητα και τιμή.

**3. Επιπλέον ο προμηθευτής έχει την υποχρέωση ανά μήνα υποβολής αποδεικτικού φορολογικής ενημερότητας για «είσπραξη χρημάτων από φορείς Κεντρικής Δόσης» και ασφαλιστικής ενημερότητας.**

4. Επιπλέον οι προμηθευτές θα επιβαρύνονται:

α. Με μεταφορικά, ζυγιστικά, εκφορτωτικά και λοιπά έξοδα, μέχρι την παράδοση των υπό προμήθεια ειδών στις αποθήκες της Υπηρεσίας.

**β. Με τα έξοδα διενέργειας δειγματοληψίας, αποστολής των δειγμάτων καθώς και την εξόφληση για την παραλαβή των αποτελεσμάτων των εργαστηριακών ελέγχων.**

γ. Οποιαδήποτε μεταβολή επί των κρατήσεων ή του αναλογούντα φόρου εισοδήματος της παρ. 1.

5. Η παραπάνω εγγυοδοσία επιστρέφεται εξήντα (60) ημέρες μετά την λήξη της σύμβασης και αφού τακτοποιηθούν τυχόν εκκρεμότητες που απορρέουν από τις συμβατικές υποχρεώσεις του προμηθευτή.

#### **ΑΡΘΡΟ 5**

#### **Μεταφορά – Παράδοση – Παραλαβή**

1. Τα χρησιμοποιούμενα μέσα μεταφοράς από τον προμηθευτή των προϊόντων στη ΣΕΤΤΗΛ, πρέπει να είναι **κατάλληλα και σύμφωνα με την Ελληνική νομοθεσία**, να διατηρούνται πάντοτε καθαρά και να απολυμαίνονται κατά τακτά χρονικά διαστήματα.

2. Η **ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των υλικών πραγματοποιείται από τριμελή επιτροπή με την παρουσία του προμηθευτή ή του νομίμου εκπροσώπου του και του αρμοδίου διαχειριστή.**

#### **ΑΡΘΡΟ 6**

#### **Υγειονομικός και Ποιοτικός Έλεγχος**

1. Με μέριμνα της υγειονομικής υπηρεσίας του Σχηματισμού θα συγκροτηθεί επιτροπή προελέγχου τροφίμων, η οποία θα προβεί στην αξιολόγηση των καταστημάτων των υποψηφίων προμηθευτών. Επιχειρήσεις, οι οποίες θα κριθούν ακατάλληλες από την επιτροπή προελέγχου του Σχηματισμού, αποκλείονται. Περιοδικοί έλεγχοι να πραγματοποιούνται καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης από την υγειονομική υπηρεσία του Σχηματισμού.

2. Ο προμηθευτής προσυπογράφει στο σχετικό δελτίο δειγματοληψίας στο οποίο αναγράφεται το όνομά του ολογράφως καθώς και η ιδιότητά του όταν πρόκειται για αντιπρόσωπο.

3. Η ποιοτική παραλαβή μπορεί να πραγματοποιηθεί με τους παρακάτω τρόπους αθροιστικά ή διαζευκτικά :

α. Με μακροσκοπική εξέταση των ειδών

β. Με εργαστηριακή εξέταση

γ. Με οργανοληπτική εξέταση.

4. Τυχόν δειγματοληψία πραγματοποιείται παρουσία του προμηθευτή ή αντιπροσώπου του **ενώ η αξία των δειγμάτων και το κόστος των αναλύσεων επιβαρύνει τον προμηθευτή.**

5. Η επιτροπή θα επισκέπτεται περιοδικά την βιοτεχνία – αποθήκη του προμηθευτή για διαπίστωση της τηρήσεως των υγειονομικών κανόνων, της υγιεινής επεξεργασίας και εναποθηκείσεως των προοριζόμενων για την Στρατιωτική Υπηρεσία προϊόντων, την κατάσταση και το είδος της χρησιμοποιούμενης πρώτης ύλης.

6. Τα αποτελέσματα όλων γενικώς των εργαστηριακών εξετάσεων τίθενται υπόψη της ΣΕΤΤΗΛ/4ο ΕΓ και η οποία εισηγείται αμέσως για τη λήψη αποφάσεως.

## **ΑΡΘΡΟ 7**

### **Αποτελέσματα Εργαστηριακών Εξετάσεων**

1. Ως μικροβιολογικά κριτήρια λαμβάνονται τα εγκριθέντα από την υπηρεσία.

2. Σε περίπτωση ανευρέσεως παθολογικών μικροοργανισμών, η δειγματοληψία επαναλαμβάνεται σύμφωνα με το ΣΚ 422-10. Εάν το Προϊόν κριθεί εκ νέου ακατάλληλο τότε εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στο άρθρο 11 και 13 των παρόντων ειδικών όρων

3. Σε περίπτωση ακαταλληλότητας ενός ή περισσότερων προϊόντων εφαρμόζονται τα διαλαμβανόμενα στο άρθρο 8 και 11 των ειδικών όρων.

4. Τα χαρακτηριζόμενα, ως ακατάλληλα, προϊόντα επαναδειγματίζονται. Η νέα δειγματοληψία αφορά νέα ποσότητα του προϊόντος (δείγμα διπλάσιο του πρώτου) που παραδίδεται στη Μονάδα.

5. Λοιπά, όπως καθορίζονται από τις προδιαγραφές της 7<sup>ης</sup> έκδοσης της ΓΕΣ/ΔΕΜ

### **ΑΡΘΡΟ 8** **Τεχνικοί Προσδιορισμοί**

1. Ο παρασκευαζόμενος άρτος πρέπει να παρουσιάζει αμέσως μετά την αποκλιβάνευση τα εξής χαρακτηριστικά:

- α. Βάρος 20 – 25 γραμ. περίπου ανώτερο του κανονικού.
- β. Να αποδίδει ήχο υπόκωφο κτυπούμενος με τα δάκτυλα στην κάτω επιφάνεια
- γ. Να έχει χρώμα κιτρινοκαφετί σε όλη την επιφάνεια αυτού.
- δ.. Να έχει ευχάριστη οσμή και γεύση και όχι υπόξινη.
- ε. Το βάρος της κάθε μίας φρατζόλας θα είναι 500 γραμ. μετά παρέλευση 12 ωρών μετά το ψήσιμο..
- στ. Ο εργολάβος είναι υποχρεωμένος να παράγει κάθε μέρα αριθμό μερίδων άρτου (φρατζόλες) όσο και η αρτοδοτούμενη δύναμη της ΣΕΤΤΗΛ, η οποία θα γίνεται γνωστή σε αυτόν εκ μέρους του αγοραστή.
- ζ. Ο αγοραστής μπορεί να παρακολουθεί κατά την κρίση του τις εργασίες αρτοποιήσεως στο αρτοποιείο του εργολάβου.

### **ΑΡΘΡΟ 9** **Έλεγχος Υγειονομικός, Ποιοτικός (Αρτοποιείου)**

1. Με μέριμνα της υγειονομικής υπηρεσίας του Σχηματισμού θα συγκροτηθεί επιτροπή προελέγχου αρτοποιείων, η οποία θα προβεί στην αξιολόγηση των καταστημάτων των υποψηφίων προμηθευτών. Επιχειρήσεις, οι οποίες θα κριθούν ακατάλληλες από την επιτροπή προελέγχου του Σχηματισμού, αποκλείονται. Περιοδικά έλεγχοι να πραγματοποιούνται καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης από την υγειονομική υπηρεσία του Σχηματισμού.

2. Κατά την αξιολόγηση των προσφορών θα λαμβάνεται υπόψη η έκθεση επιθεωρήσεως την επιτροπής προελέγχου της ΔΙΚΕ (ΙΥ ΜΠ)/4<sup>ο</sup>ΕΓ

3. Τα υλικά και σκεύη που θα χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι καθαρά και σε καλή κατάσταση.

**4. Οι αρτεργάτες πρέπει να είναι πάντοτε καθαροί και απόλυτα υγιείς, να υποβάλλονται στις προβλεπόμενες υγειονομικές εξετάσεις.**

### **ΑΡΘΡΟ 10**

#### **Τεχνικοί όροι**

#### **(Ψωμί-αρτοποιητικά υλικά- -μέθοδος αρτοποιήσεως)**

1. Το ψωμί που παρασκευάζεται, πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, δηλαδή να παρουσιάζει αμέσως μετά την εκλιβάνευση τα εξής χαρακτηριστικά :

α. Το σχήμα του να είναι το αντίστοιχο της φόρμας με ομοιόμορφη και κυρτή την πάνω επιφάνεια.

β. Το ψωμί πρέπει να είναι καλά ψημένο να έχει ομοιόχρωμη λευκότητα ανάλογα με το αλεύρι από το οποίο παρασκευάζεται, ψίχα ομοειδούς συστάσεως καλά ζυμωμένη, η πάνω κόρα (όψη) πάχους κατά μέγιστο 4 χιλιοστά κολλημένη με την ψίχα, από την οποία να αποσπάται εύκολα με το χέρι, χωρίς σχισμές και φουσκώματα. Το χρώμα πρέπει να είναι κιτρινοκαφετί. Η κάτω κόρα (πάτος) πιο κιτρινωπού χρώματος από το επάνω, πάχους μικρότερο των τεσσάρων χιλιοστών και να μην παρουσιάζει κενά με την ψίχα μικρότερο των τεσσάρων χιλιοστών και να μην παρουσιάζει κενά με την ψίχα.

γ. Η μυρωδιά του ψωμιού πρέπει να είναι ευάρεστη, η γεύση γλυκιά και να προκαλεί την όρεξη.

δ. Επίσης το καλά ψημένο ψωμί διακρίνεται από τα πιο κάτω χαρακτηριστικά τα οποία διαπιστώνονται μισή ώρα μετά την αποκλιβάνευση.

(1) Από τον κτύπο, δηλαδή όταν το χτυπάμε στην κάτω επιφάνεια με τα δάχτυλα του χεριού πρέπει να αποδίδει υπόκωφο ήχο.

(2) Από την επιθεώρηση ολόκληρης της επιφάνειας του ψωμιού που πρέπει να έχει χρώμα κιτρινοκαφετί, γεύση ευάρεστη και μυρωδιά όχι βαριά και υπόξινη.

(3) Πιέζοντας ολόκληρο το ψωμί από πάνω προς τα κάτω με ελαφρά πίεση, το καλής ποιότητας ψωμί συστέλλεται και επανέρχεται πλήρως.

(4) Με το κόψιμο του ψωμιού σε δυο κομμάτια και πιέζοντάς το, όπως προηγουμένως από πάνω προς τα κάτω θα πρέπει να παρουσιάζει την ίδια ελαστικότητα συστολής και επαναφοράς.

(5) Η ψίχα, μετά το κόψιμο όπως προηγουμένως, πρέπει να είναι σπογγώδης με ομοιόμορφο κυψέλωμα από μικρές και ομοιόμορφες τρύπες. Όταν πιέζουμε την ψίχα ελαφρά, πρέπει να παρατηρήσουμε την καλή

ελαστικότητα. Επί πλέον κατά την πίεση πρέπει να αισθανόμαστε στα δάχτυλα αφή στεγνή και όχι υγρή και να μην προσκολλάται στα δάχτυλα η ψίχα.

ε. Το βάρος του ψωμιού μετά από 12ωρο από την αποκλιβάνευση πρέπει να είναι 500 γρ.

στ. Αυτά τα γνωρίσματα καλής ποιότητας ψωμιού πρέπει να ελέγχονται καθημερινά από τους υπεύθυνους των Μονάδων που αρτοποιούν σε ιδιωτικά αρτοποιεία.

2. Για την παραγωγή του ψωμιού εφαρμόζεται η μέθοδος της ταχείας αρτοποιήσεως σύμφωνα με την κλίμακα 7 της ΠαΔ 6-14/12/ΓΕΣ/ΔΥΠΟΣΤΗ.

3. Τα υλικά αυτά αναφέρονται στην ΠαΔ 6-14/12/ΓΕΣ/ΔΥΠΟΣΤΗ κλίμακα 7 και ΠΕΔ-Α-Ο1011 έκδοση 1η 24 Ιουλ 20 << ΑΛΕΥΡΟ ΤΥΠΟΥ 100%>> (ΤΡΟΦΙΜΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟ) είναι :

#### **α. Ταχεία Αρτοποίηση για Παρασκευή Λευκού Άρτου**

A/A	Απαιτούμενα Εφόδια για Παρασκευή Άρτου (φρατζόλα)	Ποσότητα
1.	Αλεύρι τύπου 70%, για μερίδα άρτου 500 γρ. (ειρηνικής και πολεμικής περιόδου)	385 γρ
2.	Πεπτισμένη ζύμη αρτοποιίας (μαγιά) ή ξηρά ζύμη Αρτοποιίας	1.250 γρ 400 γρ
3.	Αλάτι	1.500 γρ
4.	Λάδι μαγειρικό για επάλειψη φορμών, όταν χρησιμοποιούνται και όταν η επάλειψη γίνεται με το χέρι	120 γρ
5.	Ξύδι, από την 1 <sup>η</sup> Μαΐ. μέχρι 31 Οκτ. κάθε χρόνο, για Απολύμανση αρτοποιητικών σκευών	40 γρ
6.	Χημικό καθαρό οξικό οξύ περιεκτικότητας 99 – 100 % πυκνότητας 1.048 μέχρι 1.051 για την περίοδο από 1 <sup>η</sup> Μαΐ. μέχρι 31 Οκτ.	100 κυβ.εκ.
	ή	
7.	Σε περίπτωση έλλειψης οξικού οξέος, καθαρό ξύδι περιεκτικότητας 3.5% σε οξικό οξύ	3.000γρ
8.	Λάδι μαγειρικό για την επάλειψη φορμών, όταν χρησιμοποιούνται και όταν για την επάλειψη χρησιμοποιείται μηχάνημα επάλειψης φορμών	420 ml ή 385 γρ
9	Απόδοση αλεύρου	130 %

#### **β. Ταχεία Αρτοποίηση για Παρασκευή Άρτου Ολικής Άλεσης Από Ανάμειξη δυο Τύπων Αλεύρων (30% Αλεύρου Τύπου 70%-70% Αλεύρου Τύπου 100%)**

A/A	Απαιτούμενα Εφόδια Για Παρασκευή Άρτου (Φραντζολα)	Ποσότητα
1.	Αλεύρι τύπου 70%, για μερίδα άρτου 500 γρ.	115 γρ

	Αλεύρι τύπου 100%, για μερίδα άρτου 500 γρ (μόνο για ειρηνική περίοδο)	270γρ
2.	Πεπιεσμένη ζύμη αρτοποιίας (μαγιά) ή ξηρά ζύμη Αρτοποιίας	1.400 γρ 400 γρ
3.	Αλάτι	1.600 γρ
4.	Λάδι μαγειρικό για επάλειψη φορμών, όταν χρησιμοποιούνται και όταν η επάλειψη γίνεται με το χέρι	120 γρ
5.	Ξύδι, από την 1 <sup>η</sup> Μαΐ. μέχρι 31 Οκτ. κάθε χρόνο, για Απολύμανση αρτοποιητικών σκευών	40 γρ
6.	Χημικό καθαρό οξικό οξύ περιεκτικότητας 99 – 100 % πυκνότητας 1.048 μέχρι 1.051 για την περίοδο από 1 <sup>η</sup> Μαΐ. μέχρι 31 Οκτ.	100 κυβ.εκ.
	ή	
7.	Σε περίπτωση έλλειψης οξικού οξέος, καθαρό ξύδι περιεκτικότητας 3.5% σε οξικό οξύ	3.000γρ
8.	Λάδι μαγειρικό για την επάλειψη φορμών, όταν χρησιμοποιούνται και όταν για την επάλειψη χρησιμοποιείται μηχάνημα επάλειψης φορμών	420 ml ή 385 γρ
9	Απόδοση αλεύρου	130 %

6. Οι ποσότητες των εφοδίων που αναφέρονται τόσο στην ταχεία, όσο και στη βραδεία αρτοποίηση, είναι οι απαιτούμενες για αρτοποίηση εκατό (100) χιλιόγραμμων αλεύρου.

7. Το βάρος της ημερήσιας μερίδας νωπού άρτου (σχήματος φρατζόλας) είναι των 500 γρ. για την ειρηνική περίοδο, μετά από 12 ώρες από το ψήσιμο. Διπλάσιες ποσότητες παρασκευαζόμενου άρτου αντιστοιχούν σε δύο (2) μερίδες.

### **ΑΡΘΡΟ 11** **Παραλαβή ψωμιού**

1. Ο αγοραστής υποχρεώνεται να ειδοποιεί καθημερινά τον εργολάβο βάσει των αιτήσεων της Μονάδας για το σύνολο των μερίδων που θα παραχθούν για την επόμενη ημέρα και θα καθορίζεται το είδος του άρτου (λευκού άρτου 70%-ολικής 30%).

2. Η παραλαβή του ψωμιού από το αρτοποιείο θα γίνεται με μεταφορικά μέσα του αγοραστή ή του εργολάβου. Ο αγοραστής έχει το δικαίωμα να επιλέξει έναν από τους παρακάτω τρόπους για την παραλαβή του ψωμιού:

α. Από το αρτοποιείο απευθείας, εφόσον λόγω αποστάσεως διευκολύνεται η παραλήπτρια Μονάδα

β. Διανομή από τον εργολάβο απευθείας στη Μονάδα.

3. Ο αγοραστής είναι υποχρεωμένος να έχει μόνιμα αντιπρόσωπο στην έδρα του αρτοποιείου, που θα αποτελεί το σύνδεσμο μεταξύ του αγοραστή και του εργολάβου και θα παρευρίσκεται κατά την παράδοση του ψωμιού στην παραλήπτρια Μονάδα.



4. Η παραλαβή του ψωμιού θα γίνεται ύστερα από ζύγιση σε πλάστιγγα του εργολάβου, που έχει ελεγχθεί για την ακρίβεια της από την αρμόδια αγορανομική αρχή.

5. Σε περίπτωση που ο εργολάβος δεν θα παρασκευάσει για οποιοδήποτε λόγω το σύνολο των μερίδων ψωμιού, για τις οποίες είχε ειδοποιηθεί, οι λιγότερες μερίδες της ίδιας ποσότητας αγοράζονται από το ελεύθερο εμπόριο και η επιπλέον αξία βαρύνει τον εργολάβο. Το παραπάνω ποσό κρατείται από το χρηματικό ποσό που δικαιούται να εισπράξει ο εργολάβος.

6. Σε περίπτωση ελλειμματικής ποσότητας ψωμιού, η διαφορά συμπληρώνεται με μέριμνα και δαπάνη του εργολάβου.

### **ΑΡΘΡΟ 12** **Αντικατάσταση Αλεύρου ή Ψωμιού**

1. Ψωμί που παρασκευάστηκε και κρίθηκε από το αρμόδιο υγειονομικό όργανο ακατάλληλο για βρώση, αντικαθίσταται με άλλο κατάλληλο ψωμί της ίδιας ποιότητας, με μέριμνα και δαπάνη του εργολάβου.

### **ΑΡΘΡΟ 13** **Υπογραφή Δικαιολογητικών**

1. Καθημερινά μετά το τέλος της αρτοποιήσεως, ο εργολάβος συντάσσει και υπογράφει το Δελτίο Παραγωγής Ψωμιού (Υποδ. ΔΕΜ/122). Ο αγοραστής είναι υποχρεωμένος να παραδώσει στον εργολάβο σε μικρά χρονικά διαστήματα (κάθε 15νθήμερο ή μήνα) ικανό αριθμό αντιτύπων του δελτίου παραγωγής ψωμιού (ΔΕΜ/122), ώστε ο εργολάβος να συντάσσει καθημερινά το παραπάνω δελτίο. Κατά την παράδοση των αντιτύπων του δελτίου παραγωγής ψωμιού, ο αγοραστής επεξηγεί και υποδεικνύει τον ορθό τρόπο συντάξεώς του. Τα δελτία συντάσσονται σε τρία (3) αντίτυπα από τα οποία το ένα κρατείται από τον εργολάβο και τα δύο παραδίδονται στον αγοραστή.

### **ΑΡΘΡΟ 14** **Διακοπή, αναστολή ή επαύξηση υποχρεώσεων**

1. Σε περίπτωση μετασταθμεύσεως της Μονάδας σε άλλη πόλη, η σύμβαση μπορεί να διακοπεί κατά την κρίση του αγοραστή με έγγραφη ειδοποίησή του, που τη δίνει στον εργολάβο 48 ώρες πριν.

2. Στην περίπτωση αυτή, ο εργολάβος δεν μπορεί να έχει καμία απαίτηση έναντι του αγοραστή.

3. Σε περίπτωση μετασταθμεύσεως και άλλης Μονάδας ή Μονάδων στην Φρουρά, ο εργολάβος υποχρεώνεται, εφόσον το επιθυμεί ο αγοραστής, στην παραγωγή ψωμιού, για την κάλυψη των αναγκών των παραπάνω μονάδων και με

τους ίδιους όρους, εφόσον η άδεια λειτουργίας του αρτοποιείου αναφέρει ότι υπάρχει η σχετική δυνατότητα παραγωγής.

4. Σε περίπτωση χορηγήσεως διπυρίτη, μετά από εγκριτική διαταγή της προϊσταμένης Αρχής, στους άνδρες της Μονάδας, ο εργολάβος δεν μπορεί να έχει καμία απαίτηση για τις ημέρες χορηγήσεως διπυρίτη. Ο αγοραστής υποχρεώνεται να ειδοποιεί τον εργολάβο 48 ώρες για την περίπτωση αυτή.

5. Ο αγοραστής μπορεί να ματαιώσει προσωρινά ή οριστικά την σύμβαση στις παρακάτω περιπτώσεις:

α. Όταν ο ανεφοδιασμός της Μονάδας σε ψωμί μπορεί να γίνει από άλλη στρατιωτική μονάδα, κατά την κρίση του αγοραστή.

β. Όταν μετά από διαταγή της προϊσταμένης Αρχής, ο αγοραστής αναλαμβάνει με δικά του μέσα την παραγωγή του ψωμιού.

#### **ΑΡΘΡΟ 15**

#### **Συνέχιση Συμβάσεων από Τρίτους**

1. Απαγορεύεται η εκχώρηση από τον εργολάβο των υποχρεώσεων που προκύπτουν από τη σύμβαση καθώς και των δικαιωμάτων, σε οποιονδήποτε τρίτο.

2. Σε περίπτωση θανάτου του εργολάβου, η εκτέλεση της συμβάσεως συνεχίζεται από τους διαδόχους του, εφόσον αυτή ασκούν το επάγγελμά του ή συνεχίζεται η λειτουργία του αρτοποιείου.

3. Σε περίπτωση εκποιήσεως του αρτοποιείου, η σύμβαση συνεχίζεται από τον νέο ιδιοκτήτη. Στην περίπτωση αυτή ο εργολάβος (πωλητής) υποχρεώνεται όπως ενημερώσει τον νέο ιδιοκτήτη σχετικά με τις υποχρεώσεις του προς τον αγοραστή (Στρ υπηρεσία).

4. Στην αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα καθοριζόμενα όπως το Ν.4412/16.

#### **ΑΡΘΡΟ 16**

#### **Βάρος – Σύνθεση – Συσσκευασία – Τρόπος Διαθέσεως – Συντήρηση Εφοδίων – Όριο Ζωής – Παραγγελίες**

1. Όλα τα εφόδια να πληρούν τα καθοριζόμενα στον εκάστοτε ισχύοντα Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) και της Τεχνικής Περιγραφής Ειδών Κυλικείου ΓΕΣ/ΔΕΜ.

2. Η συσκευασία να είναι, όπως του εμπορίου και πάντοτε σύμφωνα με το πνεύμα του άρθρου 9, κεφ.ΙΙΙ του κώδικα τροφίμων και ποτών, χωρίς άλλη χρηματική επιβάρυνση των σχετικών υλικών συσκευασίας. Γίνονται δεκτά προϊόντα που διατίθενται, με συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας ή κενού.

3. Σε εμφανές σημείο της συσκευασίας πρέπει, να αναγράφονται ευανάγνωστα και οι παρακάτω ενδείξεις έκτυπα επί της συσκευασίας, ή σε ειδικές αυτοκόλλητες ετικέτες:

α. Επωνυμία εταιρείας.

β. Ονομασία και σύνθεση προϊόντος.

γ. Καθαρό βάρος προϊόντος.

δ. Ημερομηνία παραγωγής και λήξης σύμφωνα με τα χρονικά όρια ζωής που ορίζονται στη παρούσα τεχνική προδιαγραφή.

4. Τα χρησιμοποιούμενα μέσα μεταφοράς από τον προμηθευτή των προϊόντων της ΣΕΤΤΗΛ, πρέπει να είναι κατάλληλα, να φέρουν την προβλεπόμενη άδεια κυκλοφορίας, σύμφωνα με την Ελληνική νομοθεσία, να διατηρούνται πάντοτε καθαρά και να απολυμαίνονται κατά τακτά χρονικά διαστήματα.

#### **ΑΡΘΡΟ 17** **ΦΠΑ – Ανατιμήσεις**

1. Στις προσφερόμενες τιμές των διαφόρων ειδών **δεν θα συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ.**

2. **Οι τιμές που θα δοθούν θα παραμείνουν σταθερές σε όλη τη διάρκεια ισχύς της σύμβασης.**

3. Ανατιμήσεις θα γίνονται δεκτές σύμφωνα με της παρ 1γ και 2 του άρθρου 132 του Ν.4412/2016 και της Διευκρινίσεις του Ε.Α.Α.ΔΗ.ΣΥ με Αρ. Πρωτ.2040/13-04-2022/Ε.Α.Α.ΔΗ.ΣΥ (Ψ9550ΞΤΒ-ΣΤΕ) για όσο διαρκεί η πληθωριστική κρίση στις τιμές των πρώτων υλών και των καύσιμων.

#### **ΑΡΘΡΟ 18** **Ποινικές Ρήτρες – Κυρώσεις**

1. Οι κυρώσεις που επιβάλλονται στις περιπτώσεις καθυστέρησης, ελλείψεως, προμήθειας ειδών καθώς και σε ακατάλληλα ποιοτικός είναι όπως στο άρθρο 218 του νόμου 4412/16:

α. Για καθυστέρηση που περιορίζεται σε χρονικό διάστημα που δεν υπερβαίνει το 50% της προβλεπόμενης συνολικής διάρκειας της σύμβασης ή σε περίπτωση τμηματικών/ενδιάμεσων προθεσμιών της αντίστοιχης προθεσμίας, επιβάλλεται ποινική ρήτρα 2,5% επί της συμβατικής αξίας χωρίς ΦΠΑ των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν εκπρόθεσμα.

β. Για καθυστέρηση που υπερβαίνει το 50% επιβάλλεται ποινική ρήτρα 5% χωρίς ΦΠΑ επί της συμβατικής αξίας των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν εκπρόθεσμα.

γ. Οι ποινικές ρήτρες για υπέρβαση των τμηματικών προθεσμιών είναι ανεξάρτητες από τις επιβαλλόμενες για υπέρβαση της συνολικής διάρκειας της σύμβασης και δύναται να ανακαλούνται με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής, αν οι υπηρεσίες που αφορούν στις ως άνω τμηματικές προθεσμίες παρασχεθούν μέσα στη συνολική της διάρκεια και τις εγκεκριμένες παρατάσεις αυτής και με την προϋπόθεση ότι το σύνολο της σύμβασης έχει εκτελεστεί πλήρως.

2. Το ποσό των ποινικών ρητρών αφαιρείται/συμψηφίζεται από/με την αμοιβή του αναδόχου.

3. Η επιβολή ποινικών ρητρών δεν στερεί από την αναθέτουσα αρχή το δικαίωμα να κηρύξει τον ανάδοχο έκπτωτο.

4. Η έκπτωση του προμηθευτή, συνεπάγεται:

α. Την κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης **εξακόσια ευρώ (600 €) ευρώ** της συμβάσεως υπέρ του ΜΤΣ.

β. Την προμήθεια των ειδών από τον επόμενο μειοδότη που έλαβε μέρος διαγωνισμό, είτε με διενέργεια συνοπτικών διαδικασιών και χωρίς αυτών ανάλογα με τις ανάγκες τις υπηρεσίας .

### **ΑΡΘΡΟ 19** **Άλλοι Ειδικόί Όροι**

1. Η κατάθεση έγγραφης βεβαίωσης των συμμετεχόντων στον πρόεδρο της επιτροπής μετά την ανάγνωση των γενικών και ειδικών όρων ότι έλαβαν γνώση και αποδέχονται τους γενικούς και ειδικούς όρους του παρόντος διαγωνισμού.

2. Η προϋπόθεση συμμετοχής στον παρόντα διαγωνισμού είναι:

α. Η έκδοση της κατακυρωτικής διαταγής

3. Να εξασφαλίζει έγκαιρα, τις απαραίτητες για την κάλυψη των αναγκών των Μονάδων ποσότητες, στα είδη που θα του ζητούνται.

4. Να δέχεται αναντίρρητα τον έλεγχο των οργάνων της Υπηρεσίας και των εντεταλμένων κρατικών οργάνων, για διαπίστωση της ποιότητας, της ποσότητας και της προελεύσεως των ειδών, καθώς και της διαδικασίας ζύγισης και χορήγησης των ειδών.

5. Να αποδέχεται το ωράριο λειτουργίας της Στρατιωτικής Υπηρεσίας κατά τις μη εργάσιμες ώρες και αργίες, κατόπιν έγκρισης της ιεραρχίας της ΣΕΤΤΗΛ και αφού ληφθούν τα προβλεπόμενα μέτρα ασφαλείας εισόδου του προμηθευτή.

6. Να αποδέχεται τους προβλεπόμενους από τη Στρατιωτική Υπηρεσία χρονικούς περιορισμούς και διαδικασίες ελέγχου κατά την είσοδο, παραμονή και έξοδο του από το Στρατόπεδο. Επίσης, υποχρεούται να προσκομίσει σε κάθε στρατόπεδο, δύο (2) φωτογραφίες των προσώπων που θα εισέρχονται σ' αυτό, για τη μεταφορά των προϊόντων, προκειμένου να εκδοθούν τα απαραίτητα δελτία εισόδου, τα οποία με τη λήξη της σύμβασης θα πρέπει να επιστραφούν.

7. Τα είδη συσκευασίας βαρύνουν τον προμηθευτή.

8. Ο προμηθευτής θα είναι αποκλειστικός υπεύθυνος (ποινικά και αστικά) έναντι του προσωπικού του για κάθε ατύχημα που τυχόν θα συμβεί κατά την είσοδό του και παραμονή του σε στρατιωτικές εγκαταστάσεις και Στρατόπεδο. Για το λόγο αυτό να γίνεται ιδιαίτερη ενημέρωση του προσωπικού του για την εργασιακή ασφάλεια. Επιπλέον, υποχρεούται να ενημερώσει το προσωπικό του ότι δεν θα έχει καμιά εργασιακή, οικονομική, ασφαλιστική κλπ εξάρτηση από τη Στρατιωτική Υπηρεσία.

9. Επίσης, ο προμηθευτής ευθύνεται απεριόριστα για κάθε περίπτωση που θα προκληθεί ατύχημα, από αμέλεια του προσωπικού του σε οιονδήποτε.

10. Η επιλογή είδους ή ειδών προς προμήθεια, εναπόκειται στην κρίση του Διοικητή της Μονάδος.

11. Ο Ανάδοχος υποχρεούται κατά την υπογραφή της σύμβασης να γνωστοποιήσει εγγράφως τα στοιχεία του εξουσιοδοτημένου απ' αυτόν οδηγό του μεταφορικού μέσου που διακινεί τα προϊόντα στις Διαχειρίσεις Τροφίμων των Μονάδων και είναι υπεύθυνος για τη σωστή μεταφορά τους και ο οποίος θα παρευρίσκεται στις δειγματοληψίες για μακροσκοπικό – υγειονομικό έλεγχο, θα λειτουργεί ως εκπρόσωπος της εταιρείας για την υπογραφή των σχετικών πρωτοκόλλων δειγματοληψίας.

**12. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα μονομερούς τερματισμού της σύμβασης πριν το πέρας της χρονικής περιόδου ολοκλήρωσης των συμβατικών υποχρεώσεων του αναδόχου, χωρίς περαιτέρω αποζημίωσης, σε περίπτωση που υπηρεσιακοί-επιχειρησιακοί λόγοι επιβάλουν την παύση της προμήθειας ή διαταχθεί από προϊστάμενη αρχή.**

13. Ο μειοδότης προμηθευτής για λόγους ασφαλείας του Στρατοπέδου:

α. Οφείλει να συμμορφώνεται με τις υποδείξεις του αξιωματικού κεντρικής πύλης.

β. Να αναφέρει εγγράφως στη ΣΕΤΤΗΛ/2ο ΕΓ για την έκδοση δελτίου εισόδου πριν την υπογραφή της σύμβασης.

(1) Ονοματεπώνυμο και αριθμό ταυτότητας.

(2) Αριθμό κυκλοφορίας οχήματος του προσωπικού του οποίου θα εισέρχεται στο Στρατόπεδο «Τχη (ΠΖ) ΚΑΡΑΧΑΛΙΟΥ» με σκοπό τον ανεφοδιασμό ή την παραλαβή εφοδίων.

14. Πέραν των αναφερομένων στους γενικούς και ειδικούς όρους ισχύουν οι διατάξεις του νόμου 4412/2016.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

-Ο-

-Ο-

ΑΓΟΡΑΣΤΗΣ

ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ

Ακριβές Αντίγραφο

Αντισυνταγματάρχης (ΤΧ) Παναγιώτης Γκολφινόπουλος  
Υποδιοικητής

Ανθυπασπιστής (ΕΜ – ΕΥ) Σίμων Μάλλιαρης  
Αξκός Συμβάσεως