



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ Β.Τ.
ΑΘΗΝΩΝ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Μ. Δενδρινού
EMAIL: doikbt@patt.gov.gr
ΤΗΛ: 213-2100516 ΦΑΞ: 213-2100602
Ταχ. Δ/ση: Μεσογείων 448
Τ.Κ. 153-42 Αγία Παρασκευή

ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 20 -4-2018
ΑΡ. ΠΡΩΤ. 47059

Η ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ Π.Ε. ΒΟΡΕΙΟΥ ΤΟΜΕΑ ΑΘΗΝΩΝ

ΚΑΛΕΙ

Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα ημεδαπά ή αλλοδαπά, τις ενώσεις φυσικών ή νομικών προσώπων, τους συνεταιρισμούς, καθώς και τις κοινοπραξίες φυσικών ή και νομικών προσώπων, που επιθυμούν και δραστηριοποιούνται επαγγελματικά στο αντικείμενο της παρούσης, να υποβάλλουν στην Διεύθυνση Οικονομικών Περιφερειακής Ενότητας Βορείου Τομέα Αθηνών, Τμήμα Προμηθειών, Λ. Μεσογείων 448, Αγία Παρασκευή, 3ος όροφος, τηλ. 213 2100516, fax: 213 2100602, έγγραφες σφραγισμένες προσφορές, για την ανάδειξη αναδόχου για την προμήθεια τριών (3) ψηφιακών θερμομέτρων που θα χρησιμοποιηθούν στους ελέγχους των νωπών-κατεψυγμένων τροφίμων ζωικής & φυτικής προέλευσης από τη Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της Π.Ε. Βορείου Τομέα Αθηνών, συνολικού ποσού επτακοσίων ευρώ (700,00 €), συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ (24%). Κριτήριο κατακύρωσης θα είναι η συνολικά συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής, για το σύνολο της προμήθειας, υπό την προϋπόθεση ότι δεν ξεπερνά την προϋπολογιζόμενη δαπάνη των 700,00€ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ και εφόσον καλύπτονται οι όροι της πρόσκλησης, ως προς τα τεχνικά χαρακτηριστικά, αυτών.

Οι προσφορές κατατίθενται στην υπηρεσία μας (***Περιφέρεια Αττικής, Γενική Δ/ση Οικονομικών, Διεύθυνση Οικονομικών Περιφερειακής Ενότητας Βορείου Τομέα Αθηνών, Τμήμα Προμηθειών, Λεωφ. Μεσογείων 448, Αγ. Παρασκευή, 3ος όροφος, Τ.Κ. 153 42***) και θα παραλαμβάνονται με απόδειξη, με την απαραίτητη προϋπόθεση ότι αυτές θα περιέρχονται στην παραπάνω Δ/ση **μέχρι την 27 /4 / 2018 ημέρα Παρασκευή και ώρα 11:30 π.μ.**

Οι προσφορές που υποβάλλονται ή περιέρχονται στην Υπηρεσία μας μετά την προαναφερόμενη ημερομηνία και ώρα είναι **ΕΚΠΡΟΘΕΣΜΕΣ**, δεν θα λαμβάνονται υπόψη και θα επιστρέφονται.

Η προσφορά κατατίθεται σε ένα κλειστό σφραγισμένο φάκελο, ο οποίος θα περιέχει την Οικονομική Προσφορά στην ελληνική γλώσσα, καθαρογραμμένη και χωρίς ξέσματα(εις τριπλούν). Οι προσφέροντες θα πρέπει να συμπληρώσουν το συνημμένο έντυπο οικονομικής προσφοράς του παραρτήματος Α'.

Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή θα γίνει από την αρμόδια τριμελή Επιτροπή Παραλαβής της Περιφερειακής Ενότητας Βορείου Τομέα Αθηνών με την σύνταξη Πρακτικού ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής, σε συνεργασία με υπάλληλο της Δ/σης Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της Π.Ε. Βορείου Τομέα .

Η πληρωμή του αναδόχου θα γίνει υπό την προϋπόθεση της προηγούμενης προσκόμισης από τον Προμηθευτή των απαιτούμενων από το Νόμο δικαιολογητικών.

Τα δικαιολογητικά που απαιτούνται είναι τα παρακάτω:

- Πρωτόκολλο-Πρακτικό για την ποιοτική και ποσοτική παραλαβή της προμήθειας.
- Τιμολόγιο
- Αποδεικτικό Φορολογικής και Ασφαλιστικής Ενημερότητας
- Οποιοδήποτε άλλο δικαιολογητικό μπορεί να ζητηθεί από την υπηρεσία

Τον Ανάδοχο βαρύνουν οι νόμιμες κρατήσεις.

Ο Φ.Π.Α. 24% θα βαρύνει την Περιφέρεια Αττικής.

Η Πρόσκληση Υποβολής Οικονομικής Προσφοράς δημοσιεύεται στο Διαδίκτυο, στο πρόγραμμα ΔΙΑΥΓΕΙΑ (ηλεκτρονική διεύθυνση www.diaugeia.gov.gr) και στην ιστοσελίδα της Περιφέρειας Αττικής (ηλεκτρονική διεύθυνση: www.patt.gov.gr.)

Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλούμε να επικοινωνήσετε στο 2132100516.

Η ΑΝ. ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ

ΑΡΓΥΡΩ ΜΑΡΟΛΑΧΑΚΗ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄
ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Α/Α	ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΨΗΦΙΑΚΩΝ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΩΝ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ(24%)
1	Εύρος μέτρησης θερμοκρασίας μέσω υπερύθρων: -35 °C έως 275 °C .	3		
2	Φωτεινές ενδείξεις HACCP, για άμεση αναγνώριση ασφαλών ή μη θερμοκρασιών.			
3	Φωτεινή ένδειξη μέσω LED, για την υπόδειξη του σημείου μέτρησης.			
4	Μπορεί να καθαριστεί με το χέρι (αντοχή κατά IP 54).			
5	Ενσωματωμένος, αναδιπλούμενος ακροδέκτης για την μέτρηση θερμοκρασίας μέσα στα τρόφιμα.			
6	Εύρος μέτρησης θερμοκρασίας μέσω ακροδέκτη: -40 °C έως 150 °C .			
7	Ενσωματωμένο χρονόμετρο για τον έλεγχο της διάρκειας μαγειρέματος, ψύξης και συμμόρφωσης με το HACCP.			
8	Ενσωματωμένος οπίσθιος φωτισμός οθόνης για ανάγνωση σε με επαρκώς φωτισμένους χώρους.			
9	Ένδειξη μέγιστης (MAX) θερμοκρασίας για γρήγορη αναφορά.			

ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ :			
--------------------------	--	--	--

Σφραγίδα και υπογραφή