



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
7^η Υ.Π.Ε. ΚΡΗΤΗΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ

‘Ο ΑΓΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ’

ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Το Γενικό Νοσοκομείο Χανίων «Ο Άγιος Γεώργιος» έχοντας υπόψη :

1. Το Ν. 2286/95 «Προμήθειες του δημόσιου τομέα και ρυθμίσεις συναφών θεμάτων» (ΦΕΚ Α' 19/1-2-1995).
2. Το Ν.3329/2005 «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» και το Ν.3527/9-2-07 «Κύρωση συμβάσεων υπέρ νομικών προσώπων εποπτευόμενων από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» όπως αναπροσαρμόστηκε με τον 3527/07 τ. Α'
3. Το Ν. 3580/2007 «Προμήθειες Φορέων εποπτευόμενων από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και άλλες διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 134/18-6-2007)
4. Το Ν. 2955/2001 «Προμήθειες Νοσοκομείων και λοιπών μονάδων υγείας των Πε.Σ.Υ. και άλλες διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 256/2-11-2001).
5. Τη με αρ. 35130/739 απόφαση του Υπουργού Οικονομικών (ΦΕΚ 1291/11.08.2010 τ. Β') περί αύξησης των χρηματικών ποσών του Ν. 2362/95 περί αύξησης των χρηματικών ποσών του Ν. 2362/95, άρθρο 83, παρ. 1
6. Το Π.Δ. 80/5-8-2016 «Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες»
7. Το Ν. 3918/2011 (ΦΕΚ 31/Α/1-3-2011) «Διαρθρωτικές αλλαγές στο σύστημα υγείας και άλλες διατάξεις».
8. Το Ν.4472 2017 (ΦΕΚ 74/Α/19-5-2017) περί ίδρυσης της Ε.Κ.Α.Π.Υ για την κεντροποίηση προμηθειών των εποπτευόμενων από το Υπουργείο Υγείας φορέων όπως αυτός έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
9. Το Ν.4412/2016 (ΦΕΚ Α' 147/8-8-2016) Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ) όπως ισχύει σήμερα.
10. Το Ν.4782/2021 (ΦΕΚ Α' 36/9-3-2021) «Εκσυγχρονισμός, απλοποίηση και αναμόρφωση του ρυθμιστικού πλαισίου των δημοσίων συμβάσεων, ειδικότερες ρυθμίσεις προμηθειών στους τομείς της άμυνας και της ασφάλειας και άλλες διατάξεις για την ανάπτυξη, τις υποδομές και την υγεία», όπως ισχύει.
11. Η αρ.πρωτ.164/03-01-2024(ΑΔΑ:ΨΘΟΕ46907Τ-Φ50) Πράξη Διοικητή του Νοσοκομείου.
12. Το με αρ.πρωτ.354/05-01-2024 αίτημα του Τμήματος Διατροφής.
13. Τις επείγουσες ανάγκες του Νοσοκομείου.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΝΕΙ

ΤΗΝ ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ:

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ και ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ με κριτήριο κατακύρωσης το Μεγαλύτερο Ποσοστό Έκπτωσης (%) επί της μέσης λιανικής τιμής που εκδίδεται από το τμήμα Εμπορίου Χανίων και

Για τις ανάγκες του Νοσοκομείου μας σε βάρος του ΚΑΕ 1511 (Σύμφωνα με τα κάτωθι είδη , τις τεχνικές προδιαγραφές και τους όρους παράδοσης) .

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΝΑΡΤΗΣΗΣ	08-01-2024
ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ ΓΙΑ ΤΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ	30.000,00 € πλέον του ΦΠΑ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	15-01-2024
ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	<u>Θα κατατεθεί σε σφραγισμένο φάκελο μέχρι τις 11:30 π.μ. στο γραφείο πρωτοκόλλου του Νοσοκομείου μας.</u>
ΧΡΟΝΟΣ ΙΣΧΥΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	120 ημέρες
ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΥΛΙΚΩΝ	Αποθήκη Τροφίμων Γ.Ν. Χανίων
ΤΙΜΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	Σε Ευρώ €

Πληροφορίες
Τμήμα προμηθειών

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ Γ.Ν.ΧΑΝΙΩΝ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΠΕΑΣ

ΕΙΔΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ

ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ: Το Μεγαλύτερο Ποσοστό Έκπτωσης (%) επί της μέσης λιανικής τιμής που εκδίδεται από το τμήμα Εμπορίου Χανίων.

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	CPV ΕΙΔΟΥΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ORCO	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ
1.	Μοσχάρι κατεψυγμένο Μπούτι Α/Ο	15110000-2	29600	KGR
2.	Μοσχάρι κατεψυγμένο Ποντίκι Α/Ο	15110000-2	282941	KGR

ΕΙΔΗ ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ: Το Μεγαλύτερο Ποσοστό Έκπτωσης (%) επί της μέσης λιανικής τιμής που εκδίδεται από το τμήμα Εμπορίου Χανίων.

A/A	CPV ΕΙΔΟΥΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ORCO	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ
1	15112100-7	29624	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ	KGR

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ

	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
1.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>1. ΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΚΡΕΑΤΑ ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ (Α/Ο) να προέρχονται από νωπά κρέατα Α' ποιότητας, όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως.</p> <p>2. Τα παραδιδόμενα κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία.</p> <p>Σημείωση: Με τον όρο, κατεψυγμένα κρέατα, νοούνται τα κατεψυγμένα προϊόντα (βαθειάς κατάψυξης), που παρασκευάζονται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και που έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη διαδικασία κατάψυξης, αποκαλούμενη «βαθειά κατάψυξη», η οποία επιτρέπει στο προϊόν να περάσει όσο γρήγορα χρειάζεται, ανάλογα με τη φύση του, τη ζώνη μέγιστης κρυστάλλωσης και έχει ως αποτέλεσμα, μετά από την αποκατάσταση θερμικής ισορροπίας, τη συνεχή διατήρηση της θερμοκρασίας του</p>	ΝΑΙ		

	<p>προϊόντος σε όλα του τα σημεία σε τιμή ίση ή χαμηλότερη από -18°C και που διατίθενται στο εμπόριο κατά τρόπο που δείχνει ότι διαθέτουν το χαρακτηριστικό αυτό (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).</p> <p>3. Με τον όρο κατεψυγμένα κρέατα άνευ οστών (αποστεωμένα), εννοούνται τα κομμάτια του σφαγίου, τα οποία δεν έχουν υποστεί άλλη επεξεργασία εκτός από την αποστέωση, την αφαίρεση μεγάλων τενόντων και υπερβάλλοντος λίπους και την κατάψυξη.</p> <p>4. Τα κρέατα να είναι παραγωγής όχι μεγαλύτερης από 30 ημέρες περίπου, υπολογιζόμενες από την ημερομηνία φορτώσεως στα μεταφορικά μέσα της χώρας προελεύσεως.</p>			
2.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>1. Το αποστεωμένο βόειο κατεψυγμένο κρέας πρέπει:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Να προέρχεται από κατάλληλα για κατανάλωση σφάγια βόειου, να έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και να είναι ηλικίας 12-24 μηνών. • Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του. • Να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο. • Να πληροί τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις. • Να μην περιέχει επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά. • Να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφαγίου (κόκκινο χρώμα, χωρίς αίματα). • Να μην έχει υποστεί ολική ή μερική απόψυξη και επανακατάψυξη. • Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό και να μην είναι αφυδατωμένο ή ταγγισμένο. • Να μην αναδίδει μη φυσιολογικές οσμές κατά την κατάψυξη. • Να μην έχει λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας. • Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών. • Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του. 	ΝΑΙ		

	<ul style="list-style-type: none"> • Να είναι απαλλαγμένο από οστά , λίπος, τένοντες κ.λ.π. και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. <p>Σημείωση: Αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα κομμάτια : "τράνς", "νουά", "ουρά", "στρογγυλό", "κυλότο", "μπον-φιλέ", "κόντρα" και "μπριζόλες".</p> <p>2. Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2 όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.</p> <p>E εξαιρετική Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη.</p> <p>U πολύ καλή Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.</p> <p>R καλή Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους· καλή μυϊκή Ανάπτυξη.</p> <p>3. Να ανήκει ως προς την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις:</p> <p>1 πολύ μικρή Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.</p> <p>2 Μικρή Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.</p>			
3.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ</p> <p>1. Ο τεμαχισμός των κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με Π.Δ. 306/1980 – Περί όρων τεμαχισμού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μιττωτού – όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ. 1115/80, (281/Α/11.12.80) «Περί τροποποίησης της περίπτωσης γ' του Π.Δ. 306/80 «Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μιττωτού» και ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) ΑΡΙΘ. 1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 13ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού</p>	ΝΑΙ		

	<p>Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών και να εφαρμόζει σύστημα HACCP. <u>Να προσκομιστεί θεωρημένο το σχετικό πιστοποιητικό.</u></p> <p>2. Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007</p> <p>(Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων σπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).</p>			
4.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</p> <p>1. Τα αυτοτελή τεμάχια των σφάγιων να είναι: Για το βόειο κρέας πρώτης κατηγορίας (Α) – μπούτι (κολοβό) όπως ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981 και να παραδίδεται τεμαχισμένο σε ολόκληρα αυτοτελή τεμάχια («τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό», «κιλότο», άνευ περιττών μερών και άνευ λίπους).</p> <p>Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή, σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VAGUM) άνευ συντηρητικών ουσιών σε διαφανή προ συσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες καθώς και από την απώλεια υγρασίας (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).</p> <p>Δεν επιτρέπεται αφαίρεση κανενός κομματιού που ανήκει στην Κατηγορία "Α", αλλά πρέπει να περιλαμβάνονται όλα τα κομμάτια στη φυσιολογική αναλογία που απαντούν στην Κατηγορία αυτή.</p> <p>Σημείωση:</p> <p>Είναι στην κρίση έκαστου Νοσοκομείου να ζητήσει την προμήθεια ή όχι των κομματιών "κόντρα", "φιλέτο" και "μπριζόλες".</p> <p>Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας, θα συσκευάζονται στη συνέχεια σε</p>	ΝΑΙ		

	<p>χαρτοκιβώτια.</p> <p>2. Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με Αντοχή στη Διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 KPa. και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου, περίπου 25 Kgr ($\pm 10\%$).</p> <p>Τα κατεψυγμένα κρέατα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.</p> <p>Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων κατεψυγμένων κρεάτων.</p> <p>3. Εσωτερικά στην διαφανή προσσκευασία και πάνω σε κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, αλλά και στην εξωτερική συσκευασία, πρέπει να υπάρχει ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, στην οποία να αναγράφονται, στην ελληνική γλώσσα, και σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Η περιγραφή του σφάγιου. 2. Η Χώρα καταγωγής. 3. Η Χώρα εκτροφής. 4. Η Χώρα σφαγής. 5. Ο κωδικός του σφάγιου (πλην του χοιρινού). 6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου. 7. Ο τίτλος και αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού. 8. Η ημερομηνία σφαγής. 9. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου, η οποία θα επικολλάται επί της συσκευασίας. 10. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του. <p>3. Για την συντήρηση και τη διακίνηση του νωπού κρέατος πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του Π.Δ. 203/1998 – Τροποποίηση και συμπλήρωση του προεδρικού διατάγματος 410/94 «Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος (231/A) σε συμμόρφωση προς την οδηγία 95/23/ΕΚ του Συμβουλίου και τροποποίηση των προεδρικών</p>			
--	---	--	--	--

	<p>διαταγμάτων 204/96 (162/A), 291/96 (201/A) και 11/95 (5/A), ο δε διακινητής πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP. <u>Να προσκομιστεί θεωρημένο το σχετικό πιστοποιητικό.</u></p>			
4.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ</p> <p>Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής. • Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. • Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων. • Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. • ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής. • Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών. 	ΝΑΙ		
5.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</p>	ΝΑΙ		

	<p>1. Salmonella, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.</p> <p>2. E. coli O157:H7, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 16649, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.</p> <p>3. Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.</p>			
--	---	--	--	--

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι 1-3 ημέρες από την ημερομηνία σφαγής αυτών.

	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
1.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>Όλα τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να Α ποιότητας και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις.</p> <p>Σημείωση: Α Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1234/2007 (Παράρτημα XIV) νοούνται ως:</p> <p>«κρέας πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της επεξεργασίας με ψύχος,</p> <p>«νωπό κρέας πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από - 2° C και όχι υψηλότερη από + 4° C.</p>	ΝΑΙ		
2.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>Τα πουλερικά να είναι κατηγορίας Α σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ 1538/91 Άρθρο 6 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008, και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών, ολόκληρα.</p> <p>α. Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια τράχηλους άκρα από τον ταρσό χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα δεν φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να</p>	ΝΑΙ		

<p>υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).</p> <p>β. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή, η οποία να πιστοποιείται από Κρατικό φορέα (AGROCERT).</p> <p>γ. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή (Κανονισμός 1538/91) χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).</p> <p>δ. Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια.</p> <p>ε. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία, ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης.</p> <p>στ. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.</p> <p>ζ. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.</p> <p>η. Μετά την σφαγή δεν θα πρέπει να έχουν μυκητιάσεις και αλλοιώσεις μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα, κακοήθειες ή πολλαπλούς όγκους.</p> <p>θ. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ(ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 26ης Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.</p>			
---	--	--	--

	<p>ι. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων.</p> <p>ια. Σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει σήμανση, όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου, η θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάλωσης, η χώρα προέλευσης ή ο τόπος καταγωγής (Κανονισμός 1337/2013 1η Απριλίου 2015).</p> <p>Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δεύτερη συσκευασία η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής. • Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. • Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων. • Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπομένων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. • ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και 			
--	--	--	--	--

	<p>(ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ.1337/2013 για την θέσπιση κανόνων εφαρμογής του Καν.αριθμ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοριοειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών. <p>ιβ. Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι 1-3 ημέρες από την ημερομηνία σφαγής αυτών.</p> <p>ιγ. Σε περίπτωση εισαγωγής νωπών πουλερικών από τρίτη χώρα πρέπει να συνοδεύεται με Υγειονομικό πιστοποιητικό (στην Ελληνική γλώσσα) όπως ορίζεται από το Π.Δ.420/1993, Π.Δ.291/1996 και Π.Δ.119/1997(Α108).</p>			
3.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>Τα εν λόγω χορηγούμενα νωπά πουλερικά θα πρέπει να προέρχονται από πτηνοσφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία (Π.Δ. 56/1995), και Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου.</p> <p>Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων σπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων). Να προσκομιστεί η σχετική άδεια.</p>	ΝΑΙ		

4.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: <u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u></p> <p>1. Salmonella, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002. 2. E. coli O157:H7, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 16649, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002. 3. Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.</p>	ΝΑΙ		
----	---	-----	--	--

ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
1.	<p align="center">ΝΩΠΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ</p> <p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>Τα νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι τύπου Α 65% αερόψυκτα, βάρους των 1200 gr – 1300 gr άνευ αποκλίσεως των ανωτέρω τιμών (ακριβώς προσδιοριζόμενων) και συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτιο των δέκα (10) τεμαχίων, όπου θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Η ονομασία και η κατηγορία του σφαγίου (κατηγορία Α). - Η χώρα προέλευσης. - Το σήμα της φυτικής διατροφής. - Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης. - Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ΕΟΚ. - Η ημερομηνία σφαγής. - Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, <p>όπως αυτά αναφέρονται στο Π.Δ.291/1996 Κεφάλαιο XII, στον Κανονισμό 853/2004, 854/2004.</p>	ΝΑΙ		

ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Η υλοποίηση της σύμβασης (παραγγελίες, παραλαβή κ.τ.λ.) θα γίνεται από το Νοσοκομείο. Η παράδοση θα γίνεται στους χώρους του Νοσοκομείου (Αποθήκη τροφίμων) με έξοδα, ευθύνη και μέριμνα του προμηθευτή και μέχρι την ώρα 08:00 π.μ., με βάση τις νόμιμες διαδικασίες από αρμόδια επιτροπή που θα λειτουργεί στο Νοσοκομείο.

Το Νοσοκομείο πρέπει να παραδίδει εγγράφως στον προμηθευτή πρόγραμμα των αναγκαίων προϊόντων, μία (1) τουλάχιστον μέρα πριν την έναρξη του ,με πλήρη περιγραφή αυτών εκτός και αν πρόκειται για προϊόν για το οποίο δεν είναι δυνατόν η παραγγελία του να ορισθεί ως παραπάνω.

Η προμήθεια είναι δυνατόν να διπλασιαστεί κ.λπ. εφόσον το προϊόν είναι δυνατόν να αποθηκευτεί χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να αλλοιωθεί.

Σε περίπτωση που το προϊόν της παραγγελίας δεν υπάρχει αποδεδειγμένα στην αγορά ο προμηθευτής οφείλει να ενημερώσει μέχρι τις 9:00 π.μ της επόμενης της παραγγελίας ημέρα, τη Δ/νση του Νοσοκομείου, ώστε να μη φέρει ευθύνη από τη μη προσκόμισή του.

Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερεί να προσκομίσει τα προϊόντα ή παραλείπει ορισμένα από αυτά ή τα προσκομίσει σε μικρότερη ποσότητα από τα παραγγελθέντα τότε το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχά τους, απευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του Προμηθευτή.

Τα προϊόντα που θα παραδίδονται με βάση την παραγγελία του Νοσοκομείου θα είναι Α' ποιότητας και θα πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις καθώς και τις κατ' είδος ειδικότερα προδιαγραφές όπως αυτές αναφέρονται άνωθεν.

Η παραλαβή των προϊόντων θα γίνεται με σύνταξη αντίστοιχου πρωτοκόλλου παραλαβής, το οποίο θα παραδίδεται στον προμηθευτή προκειμένου να εκδοθεί βάσει αυτού το τιμολόγιο.

Σε περίπτωση που το παραδιδόμενο προϊόν κρίνεται ακατάλληλο ή ποιοτικά υποβαθμισμένο τότε θα τίθενται σε ισχύ οι κυρώσεις του Ν. 4412/2016.

Εάν προκύψει διαφορά τιμής θα βαρύνει τον προμηθευτή.

Η προμήθεια θα γίνεται τμηματικά ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και σε καθημερινή βάση.