



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-Φ5Ο) Πράξη Διοικητή του Νοσοκομείου.
12. Το με αρ.πρωτ.10272/08-04-2024 αίτημα του Τμήματος Διατροφής.
13. Τις επείγουσες ανάγκες του Νοσοκομείου.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΝΕΙ

ΤΗΝ ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ:

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ με κριτήριο κατακύρωσης το Μεγαλύτερο Ποσοστό Έκπτωσης (%) επί της μέσης λιανικής τιμής που εκδίδεται από το τμήμα Εμπορίου Χανίων .

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	09-04-2024
ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ ΓΙΑ ΤΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ	29.996,33 € πλέον του ΦΠΑ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	15-04-2024
ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	<u>Θα κατατεθεί σε σφραγισμένο φάκελο μέχρι τις 11:00 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 ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

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	ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	ΜΟΣΧΟΣ ΜΠΟΥΤΙ ΝΩΠΟ Α/Ο	15110000-2	29646	KGR	2195	11,9	26120,50
2	ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ: ΜΠΟΥΤΙ Α/Ο	15110000-2	20004	KGR	223	6,15	1371,45
3	ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ: ΜΠΡΙΖΟΛΑ	15110000-2	20005	KGR	400	5,6	2240,00
4	ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	15110000-2	20015	KGR	25	10,575	264,38

ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ:	29.996,33
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ 13%:	33.895,85

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα παραπάνω αναγραφόμενα υπό προμήθεια είδη και οι ποσότητες αυτών είναι ενδεικτικές διάρκειας περίπου δύο (2) μηνών και θα προσαρμόζονται ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου μας.

Προσφορές που δεν αφορούν στο σύνολο όλων των ειδών της εν λόγω έρευνας δεν γίνονται αποδεκτές, για αυτό η κατακύρωση θα γίνει σε ένα προμηθευτή με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει τιμής / Ποσοστό Έκπτωσης (%) επί της μέσης λιανικής τιμής που εκδίδεται από το τμήμα Εμπορίου Χανίων, ήτοι:

[ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΜΕ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ] με κριτήριο κατακύρωσης Το μεγαλύτερο Ποσοστό Έκπτωσης (%) επί της μέσης λιανικής τιμής που εκδίδεται από το τμήμα Εμπορίου Χανίων.

Στην οικονομική προσφορά δίνεται το προσφερόμενο ποσοστό έκπτωσης στην τιμή των προσφερόμενων ειδών, βάσει της τιμής που προκύπτει μετά την αφαίρεση του ποσοστού έκπτωσης από την προϋπολογισθείσα τιμή μονάδος του είδους(όπως ορίζεται ως άνω).

Οι συμμετέχοντες θα συμπληρώσουν ως τιμή προσφοράς την τιμή, με τρία (3) δεκαδικά ψηφία (αριθμό) που προκύπτει μετά την αφαίρεση του ποσοστού της έκπτωσης που προσφέρουν από την ως άνω τιμή αναφοράς για τις αντίστοιχες προς παροχή υπηρεσίες.

[Παράδειγμα:

Είδος ΧΧΧΧ προϋπολογισθείσα τιμή μονάδας : 3,00€, προσφερόμενο ποσοστό έκπτωσης :10%

Στην ειδική ηλεκτρονικής πλατφόρμα της οικονομικής προσφοράς του συστήματος, ο υποψήφιος οικονομικός φορέας θα συμπληρώσει ως τιμή προσφοράς :3€-(3€Χ 10%)-2,70€].

Καθώς η οικονομική προσφορά, δηλαδή το προσφερόμενο ποσοστό έκπτωσης, έχει αποτυπωθεί έμμεσα, ο προσφέρων θα επισυνάψει στην οικονομική προσφορά του και συμπληρωμένο με το αναγραφόμενο ποσοστό έκπτωσης το υπόδειγμα της οικονομικής προσφοράς ,ήτοι:

A/A	CPV ΕΙΔΟΥΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ OR-CO	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	M.M.	ΖΗΤΟΥΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ (μετά το ποσοστό έκπτωσης)	ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ (%)	ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ
	15..... ..									

Οι οικονομικοί φορείς απαιτείται όπως διαθέτουν **και να προσκομίσουν στον φάκελο με τα δικαιολογητικά συμμετοχής, επί ποινή αποκλεισμού:**

A. Όσον αφορά στην τεχνική και επαγγελματική ικανότητα, τα εξής:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στη Κρήτη, εφόσον υπάρχει.

2. Βεβαίωση καταχώρησης ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523/2006. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

3. Θεωρημένο Αντίγραφο Πιστοποιητικού περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή – επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση, εμπορία των προϊόντων. (με ημερομηνία έκδοσης πιστοποιητικού προγενέστερης της ημερομηνίας προκήρυξης του διαγωνισμού και ημερομηνίας θεώρησης μεταγενέστερης).

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα πρόσφατων μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, σύμφωνα με το σχέδιο Δειγματοληψίας της επιχείρησης και κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή – επεξεργασία των προϊόντων.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

4. Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219B)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 0-40C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς. (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Ν° 9).

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλόλητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και να παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των νωπών κρεάτων, όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσεως. **Να**

προσκομιστεί η ως άνω Βεβαίωση και υπεύθυνη δήλωση του ότι ο μεταφορέας διαθέτει βιβλιário υγείας.

5. Για την συντήρηση και τη διακίνηση των κρεάτων 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 κρέατος (231/Α) σε συμμόρφωση προς την οδηγία 95/23/ΕΚ του Συμβουλίου και τροποποίηση των προεδρικών διαταγμάτων 204/96 (162/Α), 291/96 (201/Α) και 11/95 (5/Α), ο δε διακινητής πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP. **Να προσκομιστεί θεωρημένο αντίγραφο του ως άνω πιστοποιητικού.**

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
1.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:</p> <p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>1. 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. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία.</p> <p>2. Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων, βοοειδών, χοίρων και προβάτων. • Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους. • Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο. • Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. • Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά. • Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το μοσχάρι). • Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4°-5°C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8. 	ΝΑΙ		

	<ul style="list-style-type: none"> • Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτιασμένα ή ταγγισμένα. • Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές. • Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας. <p>3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.</p> <p>4. Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.</p>			
2.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:</p> <p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ</p> <p>1. Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με Π.Δ. 306/1980 – Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιττωτού, 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 μπιττωτού» και τον ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) ΑΡΙΘ. 1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 13ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού 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.</p> <p><u>Να προσκομιστεί θεωρημένο αντίγραφο του ως άνω πιστοποιητικού.</u></p> <p>2. Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι</p>	ΝΑΙ		

	<p>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).</p>			
3.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:</p> <p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</p> <p>1. Τα αυτοτελή τεμάχια των σφάγειων να είναι:</p> <p>Για το μοσχάρι: πρώτης κατηγορίας (Α) – μπούτι (εδώ περιλαμβάνονται τα ακόλουθα τμήματα: «τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό» και «κυλότο»), ή αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β), όπως είναι η σπάλα, το ποντίκι όπως ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό μοσχάρι πρέπει να παραδίδεται τεμαχισμένο, σε ολόκληρα αυτοτελή τεμάχια, (π.χ. τράνς, στρογγυλό, νουά κ.λ.π., άνευ περιττών μερών και άνευ λίπους), ενώ για δε το χοιρινό νωπό κρέας, αυτό να είναι μπούτι (Α/Ο) και μπριζόλες κομμένες ή κόντρα χοιρινού .</p> <p>2. Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία, η ύπαρξη:</p> <p>1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας. 2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.</p> <p>Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή, σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VACUM) 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>3. Δεν επιτρέπεται η αφαίρεση κανενός κομματιού που ανήκει στην Κατηγορία "Α",</p>	ΝΑΙ		

	<p>αλλά πρέπει να περιλαμβάνονται όλα τα κομμάτια στη φυσιολογική αναλογία που απαντούν στην Κατηγορία αυτή.</p> <p>Σημείωση Είναι στην κρίση του Νοσοκομείου να ζητήσει την προμήθεια ή όχι των κομματιών “κόντρα”, “φιλέτο” και “μπριζόλες”.</p> <p>4. Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας πρέπει να συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια.</p> <p>5. 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>6. Τα νωπά 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>Σημείωση 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 νωπών κρεάτων.</p> <p>7. Εσωτερικά στην διαφανή προσυσκευασία 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> <p>α. Η περιγραφή του σφάγιου (Νεαρό ζώο 8- 12 μηνών. β. Η Χώρα καταγωγής. γ. Η Χώρα εκτροφής. δ. Η Χώρα σφαγής. ε. Ο κωδικός του σφάγιου (Πλην του χοιρινού). στ. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου. ζ. Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού. η. Η ημερομηνία σφαγής. θ. Η Ταξινόμηση του Ζώου (π.χ. AZ1).</p>			
--	---	--	--	--

	<p>ι. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.</p> <p>ια. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.</p> <p>8. Για την συντήρηση και τη διακίνηση των κρεάτων 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 κρέατος (231/A) σε συμμόρφωση προς την οδηγία 95/23/EK του Συμβουλίου και τροποποίηση των προεδρικών διαταγμάτων 204/96 (162/A), 291/96 (201/A) και 11/95 (5/A), ο δε διακινητής πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP.</p>			
4.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:</p> <p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ <u>Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Οδηγία 2000/13/EK 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/EK της Επιτροπής. • Οδηγία 2002/86/EK της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/EK όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. • Οδηγία 2003/89/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/EK όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων. • Οδηγία 2008/5/EK σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/EK 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. 	ΝΑΙ		

	<p>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> <p>• 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.</p>			
5.	<p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:</p> <p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p><u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u></p> <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>	ΝΑΙ		

Δ. ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
1.-2.	<p>ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ</p> <p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:</p> <p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>1. Το νωπό κρέας μοσχάρι να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, στις αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό κρέας να είναι μηρός (μπούτι – ο μηρός μαζί με το τεμάχιο που αντιστοιχεί στη λεκάνη κιλότο). Τα αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα ακόλουθα: τράνς, νουά, κυλότο, στρογγυλό κ.λ.π, ενώ τα αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β) είναι τα εξής: σπάλα, ποντίκι, κλπ.</p> <p>2. Το νωπό κρέας (μοσχάρι) να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Z (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12</p>	ΝΑΙ		

	<p>μηνών, νεαρό μοσχάρι), στις ορίζεται στον Κανονισμό στις Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008.</p> <p>3. Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U, R, και ως στις την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, στις αυτές ορίζονται στις Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.</p> <p>Σημείωση</p> <p>E εξαιρετική Στις οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη.</p> <p>U πολύ καλή Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό στις· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.</p> <p>R καλή Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό στις· καλή μυϊκή ανάπτυξη.</p> <p>4. Να ανήκει ως στις την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις:</p> <p>1 = πολύ μικρή Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό. 2 = Μικρή Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.</p>			
3.-4.	<p style="text-align: center;">ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ</p> <p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:</p> <p>Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Το νωπό χοιρινό κρέας να είναι Μηρός (χοιρινό μπούτι) άνευ οστών, μπριζόλες και κόντρα χοιρινού με οστά και να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή). 2. Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα, και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση. 3. Τα σφάγια κατανέμονται σε κατηγορίες βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας και ταξινομούνται ανάλογα με το άπαχο κρέας ως ποσοστό του 			

	<p>βάρους του σφαγίου. Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να έχουν ανεπτυγμένους μύες, κυρίως στους μηρούς, και να είναι κατηγορίας E ή U ή R, όπως προβλέπονται στον Κανονισμό 1234/2007.</p> <p>4. Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του λίπους τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά.</p> <p>Σημείωση: Κατηγορίες Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου E 55 ή περισσότερο. U 50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55. R 45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50.</p>			
5.	<p>ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ</p> <p>Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>1. Τα αμνοερίφια να προέρχονται από ζώα γάλακτος, 8-12 Kgr, σύμφωνα με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής, ολόκληρα, πρόσφατης σφαγής, χωρίς κεφάλι, χωρίς εντόσθια (εκτός από τις ημέρες των εορτών σύμφωνα με την Αγορανομική Διάταξη 14/89).</p> <p>2. Να φέρουν τις προβλεπόμενες από την Νομοθεσία απαραίτητες σημάνσεις.</p>			

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/ση 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.