ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

Γ.Ν. Χανίων 'Άγιος Γεώργιος' 27/11/2026
Α. Π.: 33528

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
7η Υ.ΠΕ. 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 κεντρικοποίηση προμηθειών των εποπτευομένων 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.27992/08-10-2026(ΑΔΑ: ΨΥΤΡ46907Τ-ΤΥ7) Πράξη Διοικητή του Νοσοκομείου.

27.11.2026 10:13:59
ΑΔΑΜ: STAVROULAKI

12. Το με αρ.πρωτ.33374/26-11-2026 αίτημα του Τμήματος Διατροφής.
13. Τις επείγουσες ανάγκες του Νοσοκομείου.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΝΕΙ

ΤΗΝ ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ:

ΝΩΠΟ ΚΑΙ 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	27-11-2026
ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ ΓΙΑ ΤΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ	**29.999,97 €** πλέον του ΦΠΑ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	02-12-2026
ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	Θα κατατεθεί σε σφραγισμένο φάκελο μέχρι τις **11:00 π.μ.** στο γραφείο πρωτοκόλλου του Νοσοκομείου μας.
ΧΡΟΝΟΣ ΙΣΧΥΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	120 ημέρες
ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΥΛΙΚΩΝ	Αποθήκη Τροφίμων Γ.Ν. Χανίων
ΤΙΜΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	Σε Ευρώ €

Πληροφορίες
Τμήμα προμηθειών

Ο ΑΝ.ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ Γ.Ν.ΧΑΝΙΩΝ

ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΚΑΛΛΙΟΝΑΚΗΣ

ΕΙΔΗ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

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

Α/Α	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	875	15,58	13632,50
2	ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ:ΜΠΡΙΖΟΛΑ	15110000-2	20005	KGR	196	5,75	1127,00
3	ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ:ΜΠΟΥΤΙ Α/Ο	15110000-2	20004	KGR	165	5,88	970,20

ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ:	**15.729,70**
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ 13%:	**17.774,56**

ΕΙΔΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ

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

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	CPV ΕΙΔΟΥΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ORCO	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1.	Μοσχάρι κατεψυγμένο Ποντίκι Α/Ο	15110000-2	282941	KGR	640	9,56

ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ:	**6.118,40**
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ 13%:	**6.913,79**

ΕΙΔΗ ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

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

Α/Α	CPV ΕΙΔΟΥΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ORCO	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	15112100-	29624	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	KGR	2441	3,27	7982,07

	7		**ΝΩΠΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ**				
1	**15112100-7**	**20013**	**ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΗ**	**KGR**	**30**	**5,66**	**169,80**

ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ:	**8.151,87**
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ 13%:	**9.211,61**

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα παραπάνω αναγραφόμενα υπό προμήθεια είδη και οι ποσότητες αυτών είναι ενδεικτικές διάρκειας περίπου ενός (1) μήνα και θα προσαρμόζονται ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου μας.

Σε περίπτωση που τυχόν ο επόμενος διαγωνισμός αποπερατωθεί πριν τη λήξη της παρούσας σύμβασης ή προκηρυχθεί διαγωνισμός και υπογραφεί σύμβαση από την αρμόδια Υ. ΠΕ. η σύμβαση αυτή θα λύεται και δεν θα παράγει κανένα έννομο αποτέλεσμα από την ημερομηνία ισχύος της νέας σύμβασης.

Προσφορές που δεν αφορούν στο σύνολο των ειδών της εν λόγω έρευνας δεν γίνονται αποδεκτές, για αυτό η κατακύρωση θα γίνει σε ένα προμηθευτή των ειδών *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:

Α/Α	**CPV ΕΙΔΟΥΣ**	**ΚΩΔΙΚΟΣ OR-CO**	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ**	**Μ.Μ.**	**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:**

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

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ

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 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:

1ον 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.

2ον 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 1219Β)] 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 Νο 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 βιβλιάριο 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.**

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ

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

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση 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 εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

2. 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 και 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 και κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

1ον 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 των προϊόντων.

2ον 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.

3. Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18^0 έως-16^{0}C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 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 κατεψυγμένων κρεάτων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης. **<u>Να προσκομιστεί η ως άνω Βεβαίωση και υπεύθυνη δήλωση του ότι ο μεταφορέας διαθέτει βιβλιάριο υγείας.</u>**

<u>ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</u>

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

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση 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 εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Θεωρημένο αντίγραφο Πιστοποιητικού περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] 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 και εμπορία των προϊόντων. (με ημερομηνία έκδοσης πιστοποιητικού προγενέστερης της ημερομηνίας προκήρυξης του διαγωνισμού και ημερομηνίας θεώρησης μεταγενέστερης).

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει πρόσφατα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων του σύμφωνα με το εφαρμοζόμενο σχέδιο δειγματοληψίας του και κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

1ον Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

2ον 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.

3. Η μεταφορά (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β) θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα ισοθερμικά μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από – 2° C και όχι υψηλότερη από + 4° C [ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007], και σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 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 παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και 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 πουλερικών όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης. **Να προσκομιστεί η ως άνω Βεβαίωση και υπεύθυνη δήλωση του ότι ο μεταφορέας διαθέτει βιβλιάριο υγείας.**

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
1.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:** **Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** **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. **2.** Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει: • 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.	**ΝΑΙ**		

	• 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 4^0-5^0C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8. • 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. **3.** Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών. **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.			
2.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:** **Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** **ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ** **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 μιττωτού, όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ. 1115/80, (281/Α/11.12.80) «Περί τροποποιήσεως της περίπτωσης γ΄ του Π.Δ. 306/80 «Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μιττωτού» και τον ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) ΑΡΙΘ.	**ΝΑΙ**		

	1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΉΣ 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. **<u>Να προσκομιστεί θεωρημένο αντίγραφο του ως άνω πιστοποιητικού.</u>** **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 (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων 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).			
3.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:** **Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** **1.** Τα αυτοτελή τεμάχια των σφάγειων να είναι: 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 . **2.** Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία, η ύπαρξη: 1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεμένου	**ΝΑΙ**		

	φυσικώς με το κρέας. 2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών. 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). **3.** Δεν επιτρέπεται η αφαίρεση κανενός κομματιού που ανήκει στην Κατηγορία ΄΄Α΄΄, αλλά πρέπει να περιλαμβάνονται όλα τα κομμάτια στη φυσιολογική αναλογία που απαντούν στην Κατηγορία αυτή. **<u>Σημείωση</u>** Είναι στην κρίση του Νοσοκομείου να ζητήσει την προμήθεια ή όχι των κομματιών ΄΄κόντρα΄΄, ΄΄φιλέτο΄΄ και ΄΄μπριζόλες΄΄. **4.** Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας πρέπει να συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια. **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 (±10%). **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. **<u>Σημείωση</u>** 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. **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: α. Η περιγραφή του σφάγειου (Νεαρό ζώο 8- 12 μηνών. β. Η Χώρα καταγωγής. γ. Η Χώρα εκτροφής. δ. Η Χώρα σφαγής. ε. Ο κωδικός του σφάγειου (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. ΑΖ1). ι. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας. ια. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του. **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/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.			
4.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:** **Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** **ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ** <u>Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:</u> • 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	**ΝΑΙ**		

	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.			
5.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:** **Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ **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.	**ΝΑΙ**		

Δ. ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
1.-2.	**ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ** **Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:** **Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** **1.** Το νωπό κρέας μοσχάρι να είναι	**ΝΑΙ**		

	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. **2.** Το νωπό κρέας (μοσχάρι) να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Z (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι), στις ορίζεται στον Κανονισμό στις Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008. **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. **<u>Σημείωση</u>** E εξαιρετική Στις οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη. U πολύ καλή Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό στις· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη. R καλή Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό στις· καλή μυϊκή ανάπτυξη. **4.** Να ανήκει ως στις την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις: 1 = πολύ μικρή Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό. 2 = Μικρή Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.			
3.-4.	**ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ** **Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:** **Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** **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 βάρους του σφαγίου. Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να έχουν ανεπτυγμένους μύες, κυρίως στους μηρούς, και να είναι κατηγορίας Ε ή U ή R, όπως προβλέπονται στον Κανονισμό 1234/2007. **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. **<u>Σημείωση:</u>** Κατηγορίες Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου Ε 55 ή περισσότερο. U 50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55. R 45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50.			
5.	**ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ** **Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:** **Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** 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). 2. Να φέρουν τις προβλεπόμενες από την Νομοθεσία απαραίτητες σημάνσεις.			

<u>ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ</u>

	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
1.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** **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. **2.** Τα παραδιδόμενα κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία. **<u>Σημείωση:</u>** 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 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). **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. **4.** **Τα κρέατα να είναι παραγωγής όχι μεγαλύτερης από 30 ημέρες περίπου, υπολογιζόμενες από την ημερομηνία φορτώσεως στα μεταφορικά μέσα της χώρας προελεύσεως.**	**ΝΑΙ**		
2.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** **1.** Το αποστεωμένο βόειο κατεψυγμένο κρέας πρέπει: • 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	**ΝΑΙ**		

	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 σφάγιου (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. • 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. **<u>Σημείωση:</u>** Αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα κομμάτια : ΄΄τράνς΄΄, ΄΄νουά΄΄, ΄΄ουρά΄΄, ΄΄στρογγυλό΄΄,΄΄κυλότο΄΄, ΄μπον-φιλέ΄΄, ΄΄κόντρα΄΄ και ΄΄μπριζόλες΄΄. **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. E εξαιρετική Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη. U πολύ καλή Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη. R καλή Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους· καλή μυϊκή Ανάπτυξη. **3.** Να ανήκει ως προς την κατάσταση			

	πάχυνσης στις διαβαθμίσεις: 1 πολύ μικρή Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό. 2 Μικρή Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.			
3.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** **ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ** **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 τροποποιήσεως της περίπτωσης γ΄ του Π.Δ. 306/80 «Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μιττωτού» και ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΌΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΌΣ (ΕΕ) ΑΡΙΘ. 1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΉΣ 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. <u>Να προσκομιστεί θεωρημένο το σχετικό πιστοποιητικό.</u> **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 (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων 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).	**ΝΑΙ**		
4.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ** **1.** Τα αυτοτελή τεμάχια των σφάγιων να είναι:	**ΝΑΙ**		

	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**). 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). 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. **<u>Σημείωση:</u>** Είναι στην κρίση έκαστου Νοσοκομείου να ζητήσει την προμήθεια ή όχι των κομματιών ΄΄κόντρα΄΄, ΄΄φιλέτο΄΄ και ΄΄μπριζόλες΄΄. Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας, θα συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια. **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 (±10%). 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 διατηρησιμότητας του.** Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων. 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. **3.** 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: 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. **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/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. **<u>Να προσκομιστεί θεωρημένο το σχετικό πιστοποιητικό.</u>**			
4.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** **ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ** Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων: • 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.	**ΝΑΙ**		

	• 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.			
5.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** **ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ** **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.	**ΝΑΙ**		

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

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

	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ	**ΑΠΑΙΤΗΣΗ**	**ΑΠΑΝΤΗΣΗ**	**ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ**
1.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** 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. **Σημείωση:** Α Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1234/2007 (Παράρτημα XIV) νοούνται ως:	**ΝΑΙ**		

	«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, «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.			
2.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού: Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** 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. 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 υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008). β. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή, η οποία να πιστοποιείται από Κρατικό φορέα (AGROCERT). 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. 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. 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	**ΝΑΙ**		

	τεχνητές, με αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης. στ. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών. ζ. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. η. Μετά την σφαγή δεν θα πρέπει να έχουν μυκητιάσεις και αλλοιώσεις μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα, κακοήθεις ή πολλαπλούς όγκους. 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. 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. 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). Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δεύτερη συσκευασία η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων: • 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 (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) 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. **ιβ. Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι 1-3 ημέρες από την ημερομηνίας σφαγής αυτών.** 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).			
3.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:**	**ΝΑΙ**		

	Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις: 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 ΕΝ 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. 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 οπληφόρων 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.**			
4.	**Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:** **Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ **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.	**ΝΑΙ**		

ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
1.	**ΝΩΠΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ** **Να προσκομιστεί επί ποινή αποκλεισμού:** **Δήλωση του οικονομικού φορέα ότι πληρούνται οι κάτωθι προϋποθέσεις:** 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	**ΝΑΙ**		

	χαρτοκιβώτιο των δέκα (10) τεμαχίων, όπου θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα: - 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, όπως αυτά αναφέρονται στο Π.Δ.291/1996 Κεφάλαιο XII, στον Κανονισμό 853/2004, 854/2004.			

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.

Ακριβές Αντίγραφο
Κεντρικό Πρωτόκολλο
ΣΤΑΥΡΟΥΛΑΚΗ ΑΝΝΑ