



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ  
Διοίκηση 2ης Υγειονομικής Περιφέρειας Πειραιώς & Αιγαίου  
**ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ**  
**<<Τ Ζ Α Ν Ε Ι Ο>>**

=====

Πειραιάς: 23/08/2024  
Αρ. Πρωτ : 11938

**ΓΙΑ ΑΝΑΡΤΗΣΗ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ**

Πρόσκληση ενδιαφέροντος για την προμήθεια νωπού μοσχαριού μπούτι α/ο στο νοσοκομείο μας.

ΘΕΜΑ «Προμήθεια νωπού μοσχαριού μπούτι με απευθείας ανάθεση κατόπιν συλλογής προσφορών»

Σας ενημερώνουμε ότι το Γενικό Νοσοκομείο Πειραιά Τζάνειο θα προβεί στην προμήθεια των παρακάτω ειδών:

α/α	Είδος	Ποσότητα
1	Μοσχάρι μπούτι νωπό (νεαρού χωρίς οστά 8-12 μηνών) ΚΙΛΑ	2100

Η διάρκεια της σύμβασης θα είναι περίπου για 2 μήνες.

Ακολουθούν αναλυτικές προδιαγραφές των ανωτέρω ειδών στο παράρτημα

Η παράδοση των προϊόντων θα γίνεται σύμφωνα με τις ανάγκες του νοσοκομείου και σε συνεννόηση με το τμήμα Διατροφής.

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβάλλουν τις προσφορές τους (**υποχρεωτικά θα προσκομίζονται οι τεχνικές προδιαγραφές του προϊόντος, το πιστοποιητικό ποιότητας καθώς και το όνομα της παραγωγού εταιρείας**), οι οποίες θα αναφέρονται σε **ΕΚΠΤΩΣΗ ΕΠΙ ΤΗΣ Μ.Α.Τ**, σε σφραγισμένους φακέλους στο γραφείο των διαιτολόγων του νοσοκομείου αφού τις πρωτοκολλήσουν, μέχρι την **ΠΕΜΠΤΗ 29/08/24 και ώρα 12.00μ.μ.**

Τηλ επικοινωνίας: 210-4592238

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ  
ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ ΕΙΡΗΝΗ-ΧΡΙΣΤΙΝΑ  
ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΥ ΚΑΝΕΛΛΑ

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

CPV 15112000-1

ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

CPV 15113000-3

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

CPV 15115100-8

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ

### ΜΕΡΟΣ Ι

Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να είναι κατηγορίας Α' και να πληρούν τους όρους που ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88<sup>(1)</sup> και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από εγκεκριμένα σφαγεία Ευρωπαϊκών χωρών ή τρίτων χωρών που συμπεριλαμβάνονται στους εγκεκριμένους καταλόγους σύμφωνα με τον Εκτελεστικό Κανονισμό της ΕΕ 2021/405.

Ειδικότερα, σύμφωνα με το Άρθρο 88<sup>(1)</sup> του Κ.Τ.Π., τα προσφερόμενα νωπά κρέατα θα 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.
- 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 και να συμμορφώνονται στους:

Α) Καν (ΕΚ) αριθ.37/2010 της 22<sup>ας</sup> Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικώς δραστικές ουσίες όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (κτηνιατρικά φάρμακα και αντιβιοτικά).

Β) Καν (ΕΚ) αριθ.396/2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

Γ) Καν (ΕΚ) αριθ.1881/2006 της Επιτροπής της 19<sup>ης</sup> Δεκεμβρίου 2006 και για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες που επιμολύνουν τα τρόφιμα (βαρέα μέταλλα, διοξίνες, κ.α.).

- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το βόειο κρέας).
- Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5<sup>0</sup>C 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 συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή τους και κατά συνέπεια στην υγεία των καταναλωτών.

## **ΜΕΡΟΣ II**

### **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ**

#### **ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ**

Το νωπό βόειο κρέας 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.

Το νωπό βόειο κρέας να είναι:

\*αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α): μηρός (μπούτι) το οποίο περιλαμβάνει τα ακόλουθα τμήματα: «τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό» και «κυλότο»

\*αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β): «σπάλα», «ποντίκι», «τουρτουκίτα».

*(Είναι στην κρίση του εκάστοτε Νοσοκομείου να ζητήσει την προμήθεια τεμαχίων “κόντρα”, “φιλέτο”, “μπριζόλες” ή άλλο, ανάλογα με τις ανάγκες του)*

#### **ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ**

Η Ταξινόμηση είναι σύμφωνη με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1308/2013 .

#### **Ηλικία**

Το νωπό βόειο κρέας να είναι Κατηγορίας Z (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι) ή Κατηγορίας A (ηλικίας 12 έως 24 μηνών) όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008.

**Η κατηγορία θα ορίζεται από το εκάστοτε Νοσοκομείο ανάλογα με τις ανάγκες του.**

### Διάπλαση

Να ανήκει στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U ή R.

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

### Πάχυνση

Να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 ή 2.

1 πολύ μικρή	Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.
2 Μικρή	Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.

## **ΝΩΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ**

Το νωπό χοιρινό κρέας να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή) και να παραδίδεται σε αυτοτελή τεμάχια: μηρός (μπούτι) άνευ οστών, σπάλα, μπριζόλες (λαιμού ή κόντρα) με οστό **κομμένες**, ψαρονέφρι.

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.

Τα σφάγια θα πρέπει να είναι κατηγορίας, E, U ή R βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας, σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013:

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 .

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες.

## **ΝΩΠΟ ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ**

Τα αρνίσιο κρέας να προέρχεται από ζώα γάλακτος, 8-12 Kgr, σύμφωνα με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1308/2013, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής, ολόκληρα, πρόσφατης σφαγής, χωρίς κεφάλι, χωρίς εντόσθια (εκτός από τις ημέρες των εορτών του Πάσχα σύμφωνα με τους Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών, αρ.Α2-861/14-08-13). Να φέρουν τις προβλεπόμενες από την Νομοθεσία απαραίτητες σημάνσεις.

## **ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ**

### **ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ**

Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με το άρθρο 6 της ΚΥΑ 1288/2017 η οποία τροποποιεί την ΚΥΑ 15523/2006 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.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4472/2017, Άρθρο 122.

### **ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ**

- *Salmonella*, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

- *E. coli* O157:H7, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 16649, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.
- Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.
- *Trichinella* (τριχίνης), συμμόρφωση με τον Εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2015/1375 της Επιτροπής, της 10ης Αυγούστου 2015, για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση *Trichinella* (τριχίνης) στο κρέας.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VACUUM) 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.

### **Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία η ύπαρξη:**

1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών, όπως ορίζεται από τον Κανονισμό (ΕΚ) 1825/2000.

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.

Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας πρέπει να συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια. Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με αντοχή στη διάρρηξη και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου περίπου 25 Kgr ( $\pm 10\%$ ).



## ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Τόσο στην εξωτερική συσκευασία όσο και στη διάφανη προσυσκευασία κάθε αυτοτελούς ανατομικού τεμαχίου, πρέπει να υπάρχει ετικέτα στην ελληνική γλώσσα σύμφωνα με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

- Κανονισμός (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.
- Άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000.
- Άρθρο 4 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.566/2008
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1825/2000 της Επιτροπής της 25ης Αυγούστου 2000 για τη θέσπιση λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας.
- ΥΑ Αριθμ. 1458/143681 Συμπληρωματικά μέτρα σε εφαρμογή του τμήματος I του τίτλου II και του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) υπ' αρ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) υπ' αρ. 1825/2000 της Επιτροπής σχετικά με την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας.

### **Στην ετικέτα να αναγράφονται:**

1. Η περιγραφή του σφάγιου (π.χ. νεαρό ζώο 8- 12 μηνών).
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 ο αριθμός έγκρισης λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής.
9. Η ταξινόμηση του ζώου .
10. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
11. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

## ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΤΙΚΕΤΑΣ

(Κοινή Υπουργική Απόφαση Αριθμ. 1458/143681/2020 ΦΕΚ 2244/Β/11-6-2020)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΖΩΟΥ: EL 0000000000  
ΧΩΡΑ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ: ΕΛΛΑΔΑ  
ΑΡΙΘ. ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ: SOO  
ΑΡΙΘ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ: 42  
ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΖΩΟΥ: **AR3**  
Μόσχος  
ΒΑΡΟΣ: 272 kg

ΚΩΔΙΚΟΣ ΖΩΟΥ: EL 0000000000  
ΧΩΡΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: ΡΟΥΜΑΝΙΑ  
ΧΩΡΑ ΕΚΤΡΟΦΗΣ: ΡΟΥΜΑΝΙΑ-ΕΛΛΑΔΑ  
ΧΩΡΑ ΣΦΑΓΗΣ: ΕΛΛΑΔΑ  
ΑΡΙΘ. ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ: SOO  
ΑΡΙΘ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ: 22  
ΗΜ. ΣΦΑΓΗΣ: 12/1/19  
ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΖΩΟΥ: **EO2**  
ΝΕΑΡΟ ΖΩΟ  
ΜΟΣΧΙΔΑ  
ΒΑΡΟΣ: 310 kg

## **ΜΕΡΟΣ IV**

### **ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ**

- 1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης** (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.  
Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται τους σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.
- 2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** [EK852/2004 και EK853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

- α. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.
- β. 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. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς** (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021) 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.

**4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.**

## **ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ**

1. Τα νωπά κρέατα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως

επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 0–4°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Π.Δ 203/98, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.