



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

=====

Πειραιάς: 30-09-24
Αριθ.πρωτ: 13785

ΓΙΑ ΑΝΑΡΤΗΣΗ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

**Πρόσκληση ενδιαφέροντος για την προμήθεια κατεψυγμένων
αλιευμάτων στο νοσοκομείο μας.**

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

α/α	Είδος		Ποσότητα
1	ΨΑΡΙ ΓΑΛΕΟΣ ΦΕΤΑ Κ/Ψ	ΚΙΛ	400
2	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ Κ/Ψ	ΚΙΛ	720

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. (υποχρεωτικά θα προσκομίζονται οι τεχνικές προδιαγραφές του προϊόντος, το πιστοποιητικό ποιότητας καθώς και το όνομα της παραγωγού εταιρείας).

Η διάρκεια της σύμβασης θα είναι για τρεις (3) μήνες.

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβάλλουν τις προσφορές τους οι οποίες θα αναφέρονται σε **ΕΚΠΤΩΣΗ ΕΠΙ ΤΗΣ Μ.Λ.Τ**, σε σφραγισμένους φακέλους στο γραφείο των διαιτολόγων του νοσοκομείου αφού τις πρωτοκολλήσουν, μέχρι την **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 4-10-2024 και ώρα 14.00μ.μ.**

Τηλ. Επικοινωνίας: 210-4592238

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΧΑΝΤΖΗ ΟΛΓΑ
ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ ΕΙΡΗΝΗ-ΧΡΙΣΤΙΝΑ
ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΥ ΚΑΝΕΛΛΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

**CPV 15220000-6 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ,ΦΙΛΕΤΑ
ΨΑΡΙΩΝ**

CPV 15221000-3 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α΄ ποιότητας κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π. (Άρθρα 92, 93). Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα είναι **τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά μέγεθος**, ανάλογα με το ζητούμενο είδος.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα πρέπει:

- Να έχουν άμεμπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χωρίς υπολείμματα αίματος και σπλάχνων.
- Να μη περιέχουν προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα η επικίνδυνα για κατανάλωση.
- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και δεν έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών.
- Να πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π. και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές οδηγίες περί εμπορίας κατεψυγμένων αλιευμάτων, περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να πραγματοποιείται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 61, 62, 62^α, 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9.
- Η συσκευασία να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 9, 11 & 62^α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα είδη θα παραδίδονται συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία, σε πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθ. 26, 26α & 27 του Κ.Τ.Π. και εντός χαρτοκιβωτίου συσκευασία (εξωτερική συσκευασία), επιμελώς συσκευασμένα και πολύ καλά κλεισμένα.

Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, αντοχής από καλής ποιότητας χαρτόνι.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλιζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Τα προϊόντα αλιείας εγχώρια, κοινοτικά, τρίτης χώρας, κατά την πώλησή τους, φέρουν πληροφορίες για την ενημέρωση του καταναλωτή, οι οποίες αναγράφονται στην ετικέτα ή στη σήμανση του προϊόντος. Οι ενδείξεις αυτές θα πρέπει να αναγράφονται, τόσο επί της συσκευασίας των κατεψυγμένων αλιευμάτων όσο και στο εξωτερικό του κιβωτίου, στο οποίο αυτά επανασυσκευάζονται, να είναι στην ελληνική γλώσσα και 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/EK της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/EK και 2008/5/EK και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

- Καν(ΕΚ)2065/2001 της Επιτροπής, «για καθορισμό των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 104/2000 του Συμβουλίου, όσον αφορά την ενημέρωση του καταναλωτή στον τομέα των προϊόντων της αλιείας, όπως συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του Καν(ΕΚ)1224/2009 «περί θέσπισης κοινοτικού συστήματος ελέγχου της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής, τροποποίησης των κανονισμών και καταργήσεως των κανονισμών...» του Συμβουλίου και του εκτελεστικού Καν(ΕΚ)404/2011 της Επιτροπής «για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων σχετικά με την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009 περί της θέσπισης κοινοτικού συστήματος ελέγχου για την εξασφάλιση της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής».
- Καν ΕΕ 1379/2013 «περί κοινής οργάνωσης αγοράς αλιευτικών προϊόντων»

Στην ετικέτα να αναγράφονται:

1. Το ονοματεπώνυμο ή ο εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της.
2. Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης, όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη.
3. Η εμπορική ονομασία του είδους.
4. Η ζώνη αλίευσης (FAO).
5. Η ημερομηνία αλιείας (ημέρα-μήνας-έτος).
6. Η ημερομηνία κατάψυξης (ημέρα-μήνας-έτος).
7. Βάρος με επίπαγο, καθαρό βάρος,
8. Η ανάλωση κατά προτίμηση πριν από (ημέρα-μήνας-έτος).

Ειδικότερο για το ποσοστό του επίπαγου σύμφωνα με την ΥΑ 91354/24-8-2017 (Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών), για αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα ψάρια, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10% του συνολικού τους βάρους, ενώ για τα

κατεψυγμένα επεξεργασθέντα αλιεύματα, δηλαδή φιλέτα και φέτες ψαριών και μαλάκια καθαρισμένα και τεμαχισμένα σε φέτες ή μη, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15% του συνολικού τους βάρους.

Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα τεμαχίζονται ή θα συσκευάζονται σε εργαστήρια που θα διαθέτουν εγκεκριμένο κωδικό λειτουργίας, ο οποίος και θα αναγράφεται στην συσκευασία του προϊόντος. Τα συσκευαστήρια - τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

1. ΒΑΚΑΛΑΟΣ Α/Κ απολεπισμένος 240-300 ή 500-600 gr/τεμ.
2. ΒΑΚΑΛΑΟΣ Α/Κ ακαθάριστος 240-300 ή 500-600 gr/τεμ.
3. ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΦΙΛΕΤΟ 240-300 gr/τεμ. ή 500-600 gr/τεμ.
4. ΓΑΛΕΟΣ ΦΕΤΑ 240-300 gr/τεμ.
5. ΓΑΛΕΟΣ Α/Κ 240-300 gr/τεμ.
6. ΓΛΩΣΣΑ ΦΙΛΕΤΟ 240-300 gr/τεμ.
7. ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ 250-300 gr ή 500-600 gr ή 900-1000 gr/τεμ..
8. ΜΥΛΟΚΟΠΙ Α/Κ τεμαχισμένο 240-300 ή 500-600 gr/τεμ.
9. ΚΟΚΚΙΝΟΨΑΡΟ Α/Κ 240-300 gr/τεμ
10. ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ καθαρισμένα N°1 ή N°2
11. ΧΤΑΠΟΔΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ παραγουλιασμένο 1000- 1200 gr/τεμ.
12. ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ 800-1000 gr
13. ΓΑΡΙΔΕΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΕΣ μεγέθους 10-20 ή 20-40

Τα ανωτέρω βάρη/μεγέθη δύναται να τροποποιηθούν ανάλογα με τις ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος.

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία.

Οι μορφές των κατεψυγμένων αλιευμάτων, που επιτρέπεται να διατίθενται υπό τον όρο ότι το ποσοστό του φερόμενου επίπαγου (υγρού κάλυψης) δεν θα υπερβαίνει, κατά περίπτωση, το 10% ή 15%, έχει ως εξής:

Είδος αλιεύματος	Μέγιστο ποσό επίπαγου
Ψάρια ολόκληρα, ψάρια Α/Κ και εκσπλαχνισμένα Ψάρια σε μεγάλα τεμάχια	10%
Φιλέτο και φέτες ψαριών, ψάρια αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα χωρίς δέρμα, μαλακόστρακα αποφλοιωμένα ή μη, προβρασμένα ή μη, μαλάκια καθαρισμένα, τεμαχισμένα ή μη.	15%

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 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 [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] 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 κατεψυγμένα αλιεύματα 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 -18 έως -16°C , σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Οδηγίες 89/108/ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, 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 νωπών κρεάτων 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.