



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ &
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
2η Υ. ΠΕ. ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΑΙΓΑΙΟΥ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΧΙΟΥ
«ΣΚΥΛΙΤΣΕΙΟ»

Γραφείο Προμηθειών
 Πληροφορίες: Αικ. Κουρνιώτη
 Τηλ.: 22713/50258
 E-mail: promithion@xioshosp.gr

ΑΔΑΜ:

ΠΡΟΣ: ΑΘΗΝΑΔΗΣ - ΤΕΤΤΕΡΗΣ Α.Ε.
Μαστρολεονάρδου 11, Χίος 821 00
ΤΗΛ. 2271 043150
tetterisdimitris@hotmail.com

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ 55/2026

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ
«ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ»
ΚΑΙ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ
CPV:15800000-6 , ΑΛΕ: 2.4.1.01.10.000.0001 (ΚΑΕ: 1511.01)
ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ 31.516,26 € ΜΕ ΦΠΑ

Με την παρούσα Πρόσκληση το Γ.Ν. Χίου «ΣΚΥΛΙΤΣΕΙΟ» ως Αναθέτουσα Αρχή, δυνάμει των άρθρ.118 και 120 του Ν.4412/16, ΠΡΟΣΚΑΛΕΙ τον οικονομικό φορέα ΑΘΗΝΑΔΗ-ΤΕΤΤΕΡΗ Α.Ε.

(μετά από έρευνα αγοράς) να καταθέσει την προσφορά του για την προμήθεια «ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ» και συγκεκριμένα την προμήθεια «ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ».

Προσφορά δύναται να υποβληθεί για το σύνολο των ειδών του πίνακα στο Παράρτημα Ι. της πρόσκλησης, από την εταιρεία «ΑΘΗΝΑΔΗΣ-ΤΕΤΤΕΡΗΣ Α.Ε.».

Ο προϋπολογισμός της προμήθειας ανέρχεται έως του ποσού των 31.516,26€ με ΦΠΑ και έχει εγκριθεί με την υπ' αριθμ. 1/20-01-2026 θέμα 9ο (ΑΔΑ: ΡΗΚΕ469073-ΚΣΖ) απόφαση του Δ.Σ. για την έγκριση του πίνακα προγραμματισμού του διαχειριστικού έτους 2026.

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε τέσσερις (4) μήνες, από την ημερομηνία καταχώρησής τους, στο ΚΗΜΔΗΣ ή έως την εξάντληση των ποσοτήτων.

Κανονιστικό πλαίσιο που διέπει την ανάθεση και εκτέλεση των προκηρυσσόμενων συμβάσεων:

- τον Ν.4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)» (Α'147) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
- του Ν.5218/2025 Αναμόρφωση του πλαισίου για την επαγγελματική κατάρτιση υπαλλήλων που χειρίζονται δημόσιες συμβάσεις, του πλαισίου για την προετοιμασία και την ανάθεση δημοσίων συμβάσεων και την έννομη προστασία στον τομέα των δημοσίων συμβάσεων, του πλαισίου εθνικών υποδομών ποιότητας και του πλαισίου ίδρυσης, επέκτασης και εκσυγχρονισμού των μεταποιητικών δραστηριοτήτων στην Περιφέρεια Αττικής και λοιπές διατάξεις
- του άρθρου 11 του ν. 4013/2011 (Α' 204) «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων...»,

- της υπ' αριθμ. 76928/13.07.2021 Απόφασης των Υπουργών Ανάπτυξης και Επενδύσεων και Επικρατείας, : “Ρύθμιση ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και διαχείρισης του Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ)” (Β’ 3075),
- του π.δ. 80/2016 «Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες» (Α’145)
- τον Ν. 4601/2019 (Τεύχος Α’ 44/09.03.2019) και συγκεκριμένα τα όσα αναφέρονται στα άρθρα από 148-154, Τμήμα Δεύτερο «Εναρμόνιση του νομοθετικού πλαισίου με τις διατάξεις της οδηγίας 2014/55/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του συμβουλίου της 16ης Απριλίου 2014 για την έκδοση ηλεκτρονικών τιμολογίων στο πλαίσιο δημοσίων συμβάσεων (ΕΕ L 133), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
- της υπ’ αριθμ.Κ.Υ.Α.52445 ΕΞ 2023 (ΦΕΚ Β’2385/12.04.2023) «Υποχρέωση υποβολής ηλεκτρονικών τιμολογίων από τους οικονομικούς φορείς»
- της παρ. Ζ τον Ν.4152/2013 «Προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας στην Οδηγία 2011/7 της 16.02.2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές» (Α’107)
- του ν. 5135/2024 «Ψηφιακό τέλος συναλλαγής και άλλες διατάξεις»(ΦΕΚ Α’ 147/16-09-2024)
- την υπ’ αριθμ. 21/13-5-2026 θέμα 34ο (ΑΔΑ: ΨΝΥ5469073-ΜΚΞ & ΑΔΑΜ: 26REQ019071769) απόφαση του Δ.Σ του Γ.Ν. Χίου «ΣΚΥΛΙΤΣΕΙΟ» που αφορά την έγκριση σκοπιμότητας της προμήθειας «ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ», και συγκεκριμένα την προμήθεια Κρεάτων και Κατεψυγμένων Ειδών και την διενέργεια της διαγωνιστικής διαδικασίας δυνάμει των άρθρων 118 και 120 του Ν. 4412/2016 με πρόσκληση προς τον οικονομικό φορέα ΑΘΗΝΑΔΗΣ-ΤΕΤΤΕΡΗΣ Α.Ε. μετά από έρευνα αγοράς.
- Την με αριθ. η 20/11-03-2024 θέμα 31° Απόφαση έγκρισης των τεχνικών προδιαγραφών για την προμήθεια «ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ»
- την με αριθ. 607/19-5-2026 (ΑΔΑ: 935Γ469073-Ν0Α & ΑΔΑΜ: 26REQ019071846) Ανάληψη Πίστωσης

Η πρόσκληση απευθύνεται στον συγκεκριμένο οικονομικό φορέα **«ΑΘΗΝΑΔΗΣ - ΤΕΤΤΕΡΗΣ Α.Ε.»** να υποβάλλει οικονομοτεχνική προσφορά, προκειμένου να υποβάλλει οικονομοτεχνική προσφορά, προσκομίζοντας όλα τα έγγραφα και δικαιολογητικά που απαιτούνται από την παρούσα πρόκληση σε ηλεκτρονική μορφή, **μέσω ηλεκτρονικού μηνύματος στην ηλεκτρονική διεύθυνση promithion@xioshosp.gr** (τμήμα προμηθειών) του Γ.Ν. Χίου «ΣΚΥΛΙΤΣΕΙΟ» **μέχρι την Πέμπτη 4-6-2026 και ώρα 14:30**, σύμφωνα με τους όρους και τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης.

Αναθέτουσα Αρχή	Γ. Ν. ΧΙΟΥ «ΣΚΥΛΙΤΣΕΙΟ»
Τίτλος προμήθειας/ CPV	ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ «ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ», CPV: 15800000-6
Χρηματοδότηση	<ul style="list-style-type: none"> • ΑΛΕ: 2.4.1.01.10.000.0001 (ΚΑΕ: 1511.01) • Ανάληψη Υποχρέωσης: 607/19-5-2026 (ΑΔΑ: 935Γ469073-Ν0Α & ΑΔΑΜ: 26REQ019071846)
Τρόπος Υποβολής Προσφορών	Σε ηλεκτρονική μορφή, μέσω ηλεκτρονικού μηνύματος στην ηλεκτρονική διεύθυνση promithion@xioshosp.gr (τμήμα προμηθειών) του Γ.Ν. Χίου «ΣΚΥΛΙΤΣΕΙΟ» με την ένδειξη ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ “ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ

	ΕΙΔΩΝ” ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ Γ.Ν. ΧΙΟΥ «ΣΚΥΛΙΤΣΕΙΟ» ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ 55/2026
Καταληκτική Ημερομηνία Υποβολής Προσφορών	Πέμπτη 4-6-2026 και ώρα 14:30
Ημερομηνία/Τόπος Αξιολόγηση προσφοράς	Γ.Ν. ΧΙΟΥ «ΣΚΥΛΙΤΣΕΙΟ» (Γραφ. Προμηθειών) Παρασκευή 5-6-2026 και ώρα 09:30
Δημοσιότητα	<ul style="list-style-type: none"> • ΚΗΜΔΗΣ
Διάρκεια σύμβασης	ΤΕΣΣΕΡΙΣ (4) ΜΗΝΕΣ
Χρόνος ισχύος προσφορών	<p>Εκατόν ογδόντα (180) μέρες (άρθ.97 του 4412/16), προθεσμία που αρχίζει από την επομένη της διενέργειας του διαγωνισμού.</p> <p>Η ισχύς της προσφοράς δύναται να παραταθεί, εφόσον ζητηθεί από την αναθέτουσα αρχή πριν από την λήξη της (άρθ.97, Ν.4412/16).</p>
Τεχνική και οικονομική προσφορά	<p style="text-align: center;">ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ</p> <p>Περιέχει ιδίως τα έγγραφα και τα δικαιολογητικά που τεκμηριώνουν την τεχνική επάρκεια, χρησιμοποιούνται για την αξιολόγηση των προσφορών, σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσης.</p> <p style="text-align: center;">ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ</p> <p>Περιλαμβάνει εγγράφως τα οικονομικά στοιχεία της προσφοράς (ποσότητες, τιμή μονάδος, σύνολο καθαρής αξίας, ποσοστό ΦΠΑ, σύνολο τελικής αξίας). <u>Σημειώνεται πως η μορφοποίηση της τιμή μονάδος του κάθε είδους θα πρέπει να είναι με δύο δεκαδικά ψηφία.</u></p>
Αξιολόγηση προσφορών	Η κατακύρωση γίνεται στον Ανάδοχο βάσει της τιμής, εφόσον η προσφορά του δεν υπερβαίνει τον προϋπολογισμού και έχει κριθεί αποδεκτή με βάση τις τεχνικές προδιαγραφές και τους όρους της παρούσης.
Δικαιολογητικά κατακύρωσης/ Αποδεικτικά μέσα	<p>Ο «Ανάδοχος» μαζί με την οικονομοτεχνική προσφορά του, υποβάλλει και τα παρακάτω αποδεικτικά έγγραφα νομιμοποίησης, ως αποδεικτικά στοιχεία για την μη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού, τα οποία να είναι σε ισχύ κατά τον χρόνο υποβολής τους, άλλως στην περίπτωση που δεν αναφέρεται χρόνος ισχύος, να έχουν εκδοθεί τρεις (3) μήνες πριν την υποβολής τους έκτος από: i) το πιστοποιητικό που αφορά την καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας από το οποίο να αποδεικνύεται η εγγραφή των οικονομικών φορέων σε ένα από τα οικεία επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα και ii) το πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης ΓΕΜΗ (για τις ΑΕ, ΕΠΕ, ΙΚΕ), για τα οποία η έκδοσή τους πρέπει να είναι (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή τους, προκειμένου να υπογραφεί σύμβαση.</p> <p>- Αντίγραφο Ποινικού Μητρώου για Γενική Χρήση</p> <ul style="list-style-type: none"> • στις περιπτώσεις των Α.Ε. αφορά τον Δ/ντα Σύμβουλο, καθώς και τα μέλη του Δ.Σ. της εταιρίας ή μέλους διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού

	<p>οργάνου που έχει εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου αυτών</p> <ul style="list-style-type: none"> • στις περιπτώσεις των ΕΠΕ, ΙΚΕ, ΟΕ & ΕΕ αφορά τους διαχειριστές • στις περιπτώσεις των συνεταιρισμών αφορά τα μέλη του Δ.Σ. <p>- Βεβαίωση Φορολογικής ενημερότητας για συμμετοχή σε διαγωνισμό</p> <p>- Βεβαίωση ασφαλιστικής ενημερότητας για συμμετοχή σε διαγωνισμό</p> <p>- Πιστοποιητικό εγγραφής στο οικείο εμπορικό / επαγγελματικό μητρώο, το οποίο να έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του, εκτός αν, σύμφωνα με τις ειδικότερες διατάξεις αυτών, φέρει συγκεκριμένο χρόνο ισχύος. Για τους οικονομικούς φορείς που είναι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα γίνεται αποδεκτό και πιστοποιητικό που εκδίδεται από την οικεία υπηρεσία του Γ.Ε.Μ.Η. των Επιμελητηρίων (Εμπορικό, Βιομηχανικό ή Βιοτεχνικό Επιμελητήριο)</p> <p>- Πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης ΓΕΜΗ, για την απόδειξη της νόμιμης εκπροσώπησης στις περιπτώσεις που ο οικονομικός φορέας είναι νομικό πρόσωπο (ισχύς 30 εργάσιμες ημέρες)</p> <p>- Αναλυτικό Πιστοποιητικό Εκπροσώπησης στο οποίο να αναφέρεται αναλυτικά η εκπροσώπηση της εταιρίας και η άσκηση των δικαιωμάτων και εξουσιών (για τις Ο.Ε. και Ε.Ε. να έχει εκδοθεί δυο μήνες πριν την υποβολή).</p> <p>- Γενικό Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ από το οποίο προκύπτει ότι το νομικό πρόσωπο δεν έχει λυθεί και τεθεί υπό εκκαθάριση με απόφαση των εταιρών.</p> <p>- Πιστοποιητικό / βεβαίωση που να αναφέρονται οι ΚΑΔ</p> <p>- Για τις ΙΚΕ προσκομίζεται επιπλέον και πιστοποιητικό του ΓΕΜΗ περί μη έκδοσης απόφασης λύσης ή κατάθεση αίτησης λύσης του νομικού προσώπου</p> <p>- Για τις ΕΠΕ προσκομίζεται επιπλέον πιστοποιητικό μεταβολών.</p> <p>- Υπεύθυνη Δήλωση ότι δεν βρίσκεται σε μια από τις καταστάσεις των άρθρ. 73 & 74 του Ν.4412/16 όπως ισχύει, ως απόδειξη της μη ύπαρξης λόγων αποκλεισμού, η οποία θα πρέπει να έχει μεταγενέστερη ημερομηνία της πρόσκλησης.</p> <p>- Υπεύθυνη δήλωση εάν κάποιο είδος δεν είναι καταχωρημένο στο παρατηρητήριο τιμών</p>
<p>Υπογραφή σύμβασης</p>	<p>Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσέλθει εντός δεκαπέντε (15) ημερών (αρθ. 105, παρ. 2 του Ν.4412/16) από την ημερομηνία κοινοποίησης της πρόσκλησης για την υπογραφή της σύμβασης.</p> <p>Με την υπογραφή της σύμβασης κατατίθεται εγγυητική καλής εκτέλεσης ποσοστού 4% επί της καθαρής αξίας του προϋπολογισμού της διακήρυξης ανά κατηγορία συμμετοχής του οικονομικού φορέα στην διαγωνιστική διαδικασία.</p> <p>Η ημερομηνία λήξης της εγγυητικής καλής εκτέλεσης πρέπει να είναι ανώτερη των επτά (7) μηνών από την υπογραφή της σύμβασης.</p> <p>Η εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης καλύπτει συνολικά και χωρίς διακρίσεις την εφαρμογή όλων των όρων της σύμβασης και κάθε απαίτηση της αναθέτουσας αρχής έναντι του αναδόχου.</p>

- Η Αναθέτουσα Αρχή ματαιώνει ή δύναται να ματαιώσει εν όλω ή εν μέρει, αιτιολογημένα, τη διαδικασία ανάθεσης, για τους λόγους και υπό τους όρους του άρθ. 106 του Ν.4412/16, καθώς και σε περίπτωση συμφωνίας – πλαίσιο σύμφωνα με τα οριζόμενα στο ΦΕΚ Β'3103/20.06.2022.
- Η σύμβαση μπορεί να τροποποιηθεί κατά την διάρκειά της, χωρίς να απαιτείται νέα διαδικασία σύναψη σύμβασης, μόνο σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις του άρθ.132 του Ν.4412/16.
- Η Αναθέτουσα Αρχή, λαμβάνοντας υπόψη τις ανάγκες του Νοσοκομείου όπως αυτές εξελίσσονται και διαμορφώνονται κατά την εκτέλεση της σύμβασης η οποία θα προέλθει μετά την ολοκλήρωση της διαγωνιστικής διαδικασίας η οποία εκκίνησε δυνάμει της παρούσης πρόσκλησης με αντικείμενο την προμήθεια **«ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ» και συγκεκριμένα Είδη Κρεοπωλείου και κατεψυγμένων ειδών**, δύναται να συμφωνεί με τον Ανάδοχο, διαρκούσης της σύμβασης, την παράδοση επιπλέον ποσοτήτων από συμβατικά είδη των οποίων οι κατακυρωθείσες ποσότητες αναλώθηκαν ολοσχερώς ή των οποίων επίκειται η ολοσχερής ανάλωση, στην ίδια τιμή της οικονομικής προσφοράς του Αναδόχου με βάση την οποία έγινε η κατακύρωση της σύμβασης, σε συνδυασμό με αντίστοιχη και ίση κατά συμβατική αξία μείωση κατακυρωθεισών ποσοτήτων άλλων συμβατικών ειδών.
- Η προμήθεια των ειδών θα γίνεται τμηματικά, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και κατόπιν έγγραφης παραγγελίας η οποία θα στέλνεται στον ανάδοχο μέσω μηνύματος ηλεκτρονικού ταχυδρομείου. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παραδίδει τα υπό προμήθεια είδη στην αποθήκη Διαχείρισης υγειονομικού υλικού του Νοσοκομείου ή σε χώρο που θα υποδειχθεί από τον αρμόδιο υπάλληλο του Νοσοκομείου, μέσα σε πέντε (5) εργάσιμες ημέρες από την αποστολή σε αυτόν της έγγραφης παραγγελίας, σε εργάσιμες ημέρες και ώρες με δικά του έξοδα και μέσα μεταφοράς.
- Για τα υπό προμήθεια είδη τα οποία έχουν την ένδειξη επείγον στο δελτίο παραγγελίας, ο χρόνος παράδοσης δεν θα ξεπερνά τις σαράντα οκτώ (48) ώρες από την αποστολή της παραγγελίας.
- Η ασφάλεια των ειδών μέχρι τον χώρο του Νοσοκομείου ανήκει στην μέριμνα του αναδόχου.
- Ο ανάδοχος υποχρεούται να ειδοποιεί το Νοσοκομείο για την ημερομηνία που προτίθεται να παραδώσει το υλικό, τουλάχιστον πέντε (5) εργάσιμες ημέρες νωρίτερα.
- Μετά από κάθε προσκόμιση υλικού στην αποθήκη υποδοχής αυτών, ο ανάδοχος υποχρεούται να υποβάλει στην υπηρεσία αποδεικτικό, θεωρημένο από τον υπεύθυνο της αποθήκης, στο οποίο αναφέρεται η ημερομηνία προσκόμισης, το υλικό, η ποσότητα και ο αριθμός της σύμβασης σε εκτέλεση της οποίας προσκομίστηκε.
- **Εναλλακτικές προσφορές δεν γίνονται δεκτές.**
- Στην προσφορά θα πρέπει να αναφέρεται η αντίστοιχη τιμή και ο κωδικός του είδους στο Παρατηρητήριο Τιμών. Σε περίπτωση που δεν υπάρχει αντιστοιχία, αυτό θα δηλώνεται με υπεύθυνη δήλωση.
- Το κόστος για όλες τις εργαστηριακές εξετάσεις που διενεργούνται κατά την εκτέλεση της σύμβασης βαρύνει τον προμηθευτή.
- Η πληρωμή του συμβατικού τιμήματος θα γίνεται σε € με την προσκόμιση των νομίμων παραστατικών και δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις διατάξεις του άρθρου 200 παρ. 4 του ν. 4412/2016, καθώς και κάθε άλλου δικαιολογητικού που τυχόν ήθελε ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή.
- Στις εμπορικές συναλλαγές στις οποίες ο οφειλέτης είναι δημόσια αρχή, η προθεσμία πληρωμής ορίζεται σύμφωνα με τον Ν.4152/2013(Α'107) υποπαράγραφος Ζ.5 «συναλλαγές μεταξύ επιχειρήσεων και δημόσιων αρχών».

- Η πληρωμή υποχρεώσεων μπορεί να γίνεται και τμηματικά, με την έκδοση περισσότερων του ενός χρηματικών ενταλμάτων σύμφωνα με το ΠΔ 80/16 (άρθ.6).

- Για τα τιμολόγια που εκδίδονται κατά την εκτέλεση των δημοσίων συμβάσεων, ανεξαρτήτως αξίας αυτών, οι αναθέτουσες αρχές υποχρεούνται να παραλαμβάνουν και να επεξεργάζονται ηλεκτρονικά τιμολόγια που είναι σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο έκδοσης ηλεκτρονικών τιμολογίων, σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 148 έως και 153 του Ν. 4601/2019 (Α'44) και των, κατ' εξουσιοδότηση του άρθ. 154 του νόμου αυτού (όπως τροποποιήθηκε και ισχύει), κανονιστικών αποφάσεων.

- Τον Ανάδοχο βαρύνουν οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παράδοση του υλικού στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης. Ιδίως βαρύνεται με τις ακόλουθες κρατήσεις:

- α) Για τις συμβάσεις αξίας άνω των χιλίων (1.000) €, μη συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, κράτηση 0,1% η οποία υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής υπέρ της Ενιαίας Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων (Ε.Α.ΔΗ.ΣΥ) σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθ. 350, παρ.3 του Ν.4412/16 και σε συνάρτηση με τα άρθ.3 & 7 του Ν.4912/2022 (ΦΕΚ Α'59/17.03.2022)
- β) Κράτηση 2% υπέρ των Οργανισμών Ψυχικής Υγείας (άρθ. 3 του Ν.3580/2007)

Με κάθε πληρωμή θα γίνεται η προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία παρακράτηση φόρου εισοδήματος αξίας 4% επί του καθαρού ποσού.

**Ο Διοικητής
του Γ.Ν. Χίου «ΣΚΥΛΙΤΣΕΙΟ»**

Ευάγγελος Μιχ. Μελιτζάνης

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΓΚΩΝ - ΖΗΤΟΥΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ

ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ: ΑΘΗΝΑΔΗΣ ΤΕΤΤΕΡΗΣ Α.Ε.

ΑΘΗΝΑΔΗΣ - ΤΕΤΤΕΡΗΣ Α.Ε.									
A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ/ΑΝΑ ΕΒΔΟΜΑΔΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ ΓΙΑ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΜΗΝΕΣ
1.	ΚΙΛΟΤΟ	ΚΙΛΑ	200		9%				
2.	ΛΑΠΑ	ΚΙΛΑ	240		9%				
3.	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ	ΚΙΛΑ	15		9%				
4.	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ	ΚΙΛΑ	500		9%				
5.	ΓΑΛΕΟΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ	ΚΙΛΑ	120		9%				
					ΣΥΝΟΛΟ		€		31.516,26 €

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ / ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΑ ΖΗΤΟΥΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

ΟΙ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΩΝ ΕΙΔΩΝ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ. Η ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΘΑ ΑΦΟΡΑ ΤΑ ΕΙΔΗ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΤΟΝ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΠΙΝΑΚΑ.

ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ****1.ΚΙΛΟΤΟ****2.ΛΑΠΑ****3.ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ-ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΡΙΝΑ-ΠΑΝΣΕΤΑ ΧΟΙΡΙΝΗ****-ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ****4. ΚΑΤΣΙΚΙ****1. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ****2. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ****3. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ****4. ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ****5. ΓΑΛΕΟΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ ΦΕΤΑ 240-300 ΓΡ / ΤΕΜ**

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ**(ΜΟΣΧΑΡΙ, ΧΟΙΡΙΝΟ, ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΑ)**

ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ: 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 ΕΕ και από εγκεκριμένα σφαγεία.

Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει σύμφωνα με το Άρθρο 88(1) του Κ.Τ.Π:

- 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 τη διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προέλευσης, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά
- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφαγίου (πχ 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
- 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 (μέχρι 10%)

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 του χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.

Για τα είδη: ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ (ΚΙΛΟΤΟ - ΛΑΠΑ) ,ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ- ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ-ΧΟΙΡΙΝΑ-ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ –ΧΟΡΙΝΗΠΑΝΣΕΤΑ ,ΚΑΤΣΙΚΙ

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ. Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με το ΠΔ 306/1980- Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιττωτού, όπως τροποποιήθηκε από το ΠΔ 1115/80, (281/A/11.12.80) «Περί τροποποίησης της περίπτωσης γ' του ΠΔ 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 13^{ης} 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 άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ΠΔ 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 882/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα αυτοτελή τεμάχια των σφάγειων να είναι:

Στο μοσχάρι πρώτης κατηγορίας (Α) περιλαμβάνεται το **κιλότο** και στις δεύτερης κατηγορίας (Β) περιλαμβάνεται η **λάπα**, όπως ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό μοσχάρι πρέπει να παραδίδεται τεμαχισμένο, σε ολόκληρα αυτοτελή **τεμάχια (κιλότο και λάπα, άνευ περιττών μερών και άνευ λίπους)**, ενώ για το χοιρινό νωπό κρέας, αυτό να είναι **μπούτι και μπριζόλες καρέ**.

Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία η ύπαρξη:

1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας (μέχρι 10%)
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). 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.

Είναι στην κρίση του εκάστοτε Νοσοκομείου να ζητήσει την προμήθεια ή όχι των κομματιών: κόντρα, φιλέτο και μπριζόλες.

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 κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300KPa. Και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου, περίπου 25kg (+/- 10%).

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 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 νωπών κρεάτων.

Εσωτερικά στη διαφανή προ συσκευασία 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 Κοινοβουλίου (ΕΚ) 1760/2000, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13^{ης} Δεκεμβρίου 2013 τα εξής:

1. Η περιγραφή του σφάγιου (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 σφάγιου
7. Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού
8. Η ημερομηνία σφαγής
9. Η ταξινόμηση του ζώου (πχ AZ1)
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 διατηρησιμότητας του

Για την συντήρηση και τη διακίνηση των κρεάτων πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του ΠΔ 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/ΕΚ 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.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

- 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 1999/10ΕΚ 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.

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Salmonella, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO 6579, 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.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός του Νομού Χίου, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Χίου, εφόσον υπάρχει. Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **ΚΥΑ αριθ.15523/2006**. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεών τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό.852/2004. Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμό. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 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. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ 1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 2200:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από 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 στο πλαίσιο των αυτοελέγχων, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στο διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής, πρέπει να επισυνάψει:

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 2200:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή- παρασκευή των προϊόντων.

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

3. Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα 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 και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9).

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας 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 θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο Υγείας και να φέρει κατά τη διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των νωπών κρεάτων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με τη 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. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες ανάλογα με τη διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π
2. Αγορανομική Διάταξη 14/89
3. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 (Περί καθορισμού των γενικών αρχών και απαιτήσεων της Νομοθεσίας για τα τρόφιμα, των γενικών διαδικασιών για την ασφάλεια των τροφίμων και τη θέσπιση της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας των τροφίμων
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρου 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 ΕΟΚ του Συμβουλίου για τη γενική ασφάλεια των τροφίμων
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22^{ας} Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που

παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ

8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ)
9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 853/2004 Κανονισμός για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 854/2004 Κανονισμός για τον επίσημο έλεγχο τροφίμων ζωικής προέλευσης
11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων
12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ
13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων
14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για τη θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004 για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004
15. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.2075/2005 για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση *Trichinella* στο κρέας
16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) 853/2004, 882/2004 και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004
17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου
18. ΚΥΑ 15523/31-08-2006 Περί Αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών 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
19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα
20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα
21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων
22. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.1183/2006 περί της κοινοτικής κλίμακας κατάταξης σφαγίων των χονδρών βοοειδών
23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006/ΕΚ της Επιτροπής της 14^{ης} Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων
24. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.1441/2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα
25. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ)

26. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 361/2007/ΕΚ «Εμπορία κρέατος βοοειδών ηλικίας το πολύ 12 μηνών»
27. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 566/2008/ΕΚ της Επιτροπής σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Κανονισμού 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά την εμπορία του κρέατος βοοειδών ηλικίας το πολύ 12 μηνών
28. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ.1337/2013 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.
29. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή και όπως αυτή έχει τροποποιηθεί (94/34/ΕΚ, 292/97)
30. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί
31. Οδηγία 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανώτατων περιεκτικότητων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων και των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής
32. Την οδηγία 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών του Συμβουλίου 89/662/ΕΟΚ και 92/118/ΕΟΚ και της απόφασης 95/408/ΕΚ του Συμβουλίου
33. Την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής από τις Οδηγίες 2007/68/ΕΚ, 2008/5 ΕΚ, 2005/26 ΕΚ, 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής, 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής και της Οδηγίας 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων
34. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

Όλα τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88(1) και 89 του Κ.Τ.Π και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις.

Σύμφωνα με τον κανονισμό 1234/2007 (Παράρτημα XIV) νοούνται ως:

«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.

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 μηνών, ολόκληρα.

Α. Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, τραχήλους, 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 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 από 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 με χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης.

Στ. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.

Ζ. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά τη σφαγή και να έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

Η. Μετά τη 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 Συμβουλίου της 26^{ης} Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών, ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.1177/2006 της Επιτροπής της 1^{ης} 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 τη διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προέλευσης 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 1^η Απριλίου 2015).

Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δευτέρα συσκευασία η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25^{ης} 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.ν608/2004 της Επιτροπής
- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του Καν. αριθμ. 1166/2011 όσον αφορά την ένδειξη της κάρτας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

Ιβ. Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι η επόμενη της 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 ΠΔ 420/1993, ΠΔ 291/1996 και ΠΔ 119/1997 (Α108).

Για τα είδη:

1.ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΝΩΠΟ

2.ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ , ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ

3.ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

1.Νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι τύπου Α' 65% **αερόψυκτα**, βάρους των 1200 – 1300 γραμμαρίων άνευ αποκλίσεων των ανωτέρω τιμών (ακριβώς προσδιοριζόμενων) και συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτιο των δέκα (10) τεμαχίων όπου θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα:

- Η ονομασία και η κατηγορία του σφαγείου (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 ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII, στον κανονισμό 853/2004,854/2004.

2.Κοτόπουλο μπούτι και κοτόπουλο στήθος φιλέτο: Τα τεμάχια του νωπού κοτόπουλου να προέρχονται από ολόκληρα κοτόπουλα τύπου Α 65% αερόψυκτα, βάρους των 1200gr-1300gr και βάρους τεμαχίων και θα αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια νωπά) και τεμαχισμένα στήθη νωπά, βάρους 300-350gr για τα μπούτια και 600-700gr για τα στήθη και φιλέτα και συσκευασμένα (πρώτη συσκευασία), **όχι σκαφάκι, κατά προτίμηση (VACUM) και σε δεύτερη συσκευασία μέσα σε χαρτοκιβώτια.** Οι συσκευασίες θα είναι κατάλληλες για τρόφιμα και θα φέρουν ετικέτα όπου θα αναγράφεται ο κωδικός αριθμός έγκρισης της ΕΕ του σφαγείου ή του τυποποιητηρίου, η θερμοκρασία συντήρησης, η ημερομηνία σφαγής, η ημερομηνία λήξης και το βάρος.

3. **Γαλοπούλα** να είναι τύπου 67%, σφαγμένη, αποπτερωμένη, χωρίς κεφάλι και πόδια που έχουν κοπεί στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά. Βάρος εκάστου τεμαχίου 3-5kg και να έχει προετοιμασθεί με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς όρους.

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία για τις ανάγκες των σιτιζομένων.

Τα εν λόγω χορηγούμενα νωπά πουλερικά θα πρέπει να προέρχονται από πτηνοσφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία (ΠΔ 56/1995), και Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ENISO22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ και να φέρουν απαραίτητα τη 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 **ΠΔ 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).

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός του Νομού Χίου, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Χίου, εφόσον υπάρχει. Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την ΚΥΑ αριθ.15523/2006. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεών τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό.852/2004. Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμό. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 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.Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ 1219β/4.10.2000)]σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 2200:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από 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 στο πλαίσιο των αυτοελέγχων, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στο διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής, πρέπει να επισυνάψει:

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 2200:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή- παρασκευή των προϊόντων.

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

Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα 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, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9).

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας 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 θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο Υγείας και να φέρει κατά τη διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των πουλερικών όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με τη 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. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες ανάλογα με τη διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κωδικός Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής χρήσεως
2. Αγορανομική διάταξη 14/89

3. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 1906/90 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 1538/91 της Επιτροπής της 5^{ης} Ιουνίου 1991 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων ενόψει της εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ' αριθ.1906/90 του Συμβουλίου σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών
5. ΠΔ 291/96 Ενδοκοινοτικές συναλλαγές κρέατος πουλερικών σε συμμόρφωση με την Οδηγία 116/92/ΕΟΚ
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθμ. 466/2001 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμείξεις στα τρόφιμα και (ΕΚ) αριθ. 2375/2001
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρο 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ.13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 ΕΟΚ του Συμβουλίου για τη γενική ασφάλεια των τροφίμων
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.
9. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22^{ας} Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ
10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων
11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 853/2004 Κανονισμός της 29^{ης} Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 854/2004 της 29^{ης} Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο
13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ)
14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ
15. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 της 15^{ης} Νοεμβρίου 2005 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων
16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για τη θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004 για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004
17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) 853/2004, 882/2004 και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004
18. Νόμος 3325 Ίδρυση και λειτουργία Βιομηχανικών- Βιοτεχνικών Εγκαταστάσεων, ΦΕΚ 68, ΤΑ, 11 Μαρτίου 2005
19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου
20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 της Επιτροπής της 1^{ης} 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
21. ΚΥΑ 15523/31-08-2006 Περί Αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών 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
 22. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα
 23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα
 24. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων
 25. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006/ΕΚ της Επιτροπής της 14^{ης} Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων
 26. ΠΔ 79 του 2007. 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 όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμ. 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου
 27. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ)
 28. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.1441/2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα
 29. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 543/2008 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1234/2007 του Συμβουλίου σχετικά με τους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών
 30. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1086/2011 για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου καθώς και του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών
 31. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ.1337/2013 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
 32. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή και όπως αυτή έχει τροποποιηθεί (94/34/ΕΚ, 292/97)
 33. Την οδηγία 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για

την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών του Συμβουλίου 89/662/ΕΟΚ και 92/118/ΕΟΚ και της απόφασης 95/408/ΕΚ του Συμβουλίου

34. Την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής από τις Οδηγίες 2007/68/ΕΚ, 2008/5 ΕΚ, 2005/26 ΕΚ, 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής, 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής και της Οδηγίας 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων
35. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α' ποιότητας κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 92, 93). Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα είναι τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά μέγεθος, ανάλογα με το ζητούμενο είδος, το δε βάρος τους δεν θα είναι μικρότερο των 240γρ και μεγαλύτερο των 300γρ. Τα τεμαχισμένα ψάρια (φέτα) θα παραδίδονται με δέρμα, ώστε να γίνεται εύκολα η ταυτοποίηση του είδους, το δε βάρος της εκάστοτε φέτας να είναι 240-260γρ περίπου.

Προϊόντα πέραν των παραπάνω οριζόμενων βαρών δεν θα γίνονται αποδεκτά.

- Να έχουν άμεμπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χωρίς υπολείμματα αίματος και σπλάχνων
- Να μην περιέχουν προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας
- Να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα ή επικίνδυνα προς κατανάλωση
- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη
- Να εμφανίζουν, μετά την απόψυξή 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, ΠΔ 786/1978, ΠΔ 290/90, ΠΔ 42/94 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 και 93 και τον οδηγό Υγιεινής του ΕΦΕΤ Νο9.
- Η συσκευασία να είναι σύμφωνη με τα προβλεπόμενα από τον ΚΤΠ άρθρα 9, 11, 62^α και τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.

Τα είδη θα παραδίδονται συσκευασμένα σε πρώτη (Α) συσκευασία, σε πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα σύμφωνα με τα άρθρα 26, 26^α, 27 του ΚΤΠ και εντός χαρτοκιβωτίου (Β) συσκευασία (εξωτερική συσκευασία) επιμελώς συσκευασμένα και πολύ καλά κλεισμένα. Οι εξωτερικές συσκευασίες πρέπει να φέρουν ταινία ασφαλείας που θα καταστρέφεται με την αποσφράγισή τους κατά την παράδοσή τους. Στη συσκευασία θα πρέπει να υπάρχουν, σε εμφανές και καλά τοποθετημένο σημείο, με ευκρινή και ανεξίτηλα γράμματα στην Ελληνική γλώσσα, οι εξής ενδείξεις:

- A. Το ονοματεπώνυμο ή ο εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της.
- B. Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη
- Γ. Η εμπορική ονομασία του είδους
- Δ. Η ζώνη αλίευσης (FAO)
- Ε. Η ημερομηνία αλίευσης (ημέρα- μήνας- έτος)
- ΣΤ. Η ημερομηνία κατάψυξης (ημέρα- μήνας- έτος)
- Z. Η ανάλυση κατά προτίμηση πριν από (ημέρα- μήνας- έτος).

Οι ενδείξεις αυτές θα πρέπει να αναγράφονται, τόσο επί της συσκευασίας των κατεψυγμένων αλιευμάτων όσο και στο εξωτερικό του κιβωτίου, στο οποίο αυτά επανασυσκευάζονται.

Τα προϊόντα αλιείας εγχώρια, κοινοτικά, τρίτης χώρας, κατά την πώλησή τους, πρέπει να φέρουν πληροφορίες για την ενημέρωση του καταναλωτή, οι οποίες αναγράφονται στην ετικέτα ή στη σήμανση του προϊόντος, με ευανάγνωστα κεφαλαία γράμματα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Καν(ΕΚ)104/2000 του Συμβουλίου, 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 αλιείας, όπως συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του Καν (ΕΚ) 1224/2009 περί θεσπίσεως κοινοτικού συστήματος ελέγχου της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής, τροποποιήσεις 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».

Το ποσοστό του επίπαγου στα αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα ψάρια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10% του συνολικού τους βάρους. Το ποσοστό του επίπαγου σε όλα τα κατεψυγμένα επεξεργασθέντα αλιεύματα, δηλαδή φιλέτα και φέτες ψαριών 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 στη συσκευασία του προϊόντος. Τα συσκευαστήρια- τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ΠΔ 79/2007.

Τα εν λόγω εργαστήρια θα πρέπει να διαθέτουν πιστοποιητικό τήρησης συστήματος ελέγχου κρίσιμων σημείων που προβλέπεται από το ΠΔ 56/1995 ή Ισχύον πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ENISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – αποθήκευση και μεταφορά των προϊόντων. Η παραλαβή των προϊόντων και το ποσοστό του επίπαγου θα γίνεται σύμφωνα με την αγορανομική διάταξη

4/2006/ΦΕΚ 851/7-7-6 (και την ΥΑ Α2-1162/2004 ΦΕΚ 874/Β/14.6.2004). Βελτιωμένες ρυθμίσεις στο άρθρο 107^α της ΑΔ 14/89 σχετικά με την εμπορία και διάθεση κατεψυγμένων αλιευμάτων σε σχέση με το ποσοστό του επίπαγου του άρθρου 1 του ΠΔ 290/ 1992 ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΦΑΣΗ Α2-718-2014 (ΦΕΚ 2090/Β'/ 31-07-2014).

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:

<u>Είδος αλιεύματος</u>	<u>Μέγιστο ποσοστό επίπαγου</u>
Ψάρια ολόκληρα,	
ψάρια Α/Κ και εκσπλαχνισμένα,	10%
ψάρια σε μεγάλα τεμάχια	
Φιλέτο και φέτες ψαριών,	15%
ψάρια Α/Κ και εκσπλαχνισμένα χωρίς δέρμα	

Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να ζητήσει τη συνδρομή της Διεύθυνσης της Κτηνιατρικής υπηρεσίας για εργαστηριακό ή άλλο έλεγχο, κατά την παραλαβή ή και μετά από αυτή.

Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου διατηρησιμότητας τους.

Για το είδος:

1) ΓΑΛΕΟΣ κατεψυγμένος φέτα 240-300γρ/ τεμάχιο

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

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός του Νομού Χίου, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Χίου, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την ΚΥΑ αριθ. **15523/2006**. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεών τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004. Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμό. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 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. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ 1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ENISO 2200:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από 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 στο πλαίσιο των αυτοελέγχων, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στο διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής, πρέπει να επισυνάψει:

1^ο Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 2200:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή- παρασκευή των προϊόντων.

2^ο Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού- παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει το συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3. Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα ισοθερμικά οχήματα- ψυγεία και θα παραδίδονται σε θερμοκρασία -18°C μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία, σύμφωνα με τις ισχύουσες οδηγίες σχετικά με τον έλεγχο της θερμοκρασίας στα μέσα μεταφοράς και στους χώρους αποθήκευσης και φύλαξης τροφίμων βαθείας κατάψυξης και την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία, και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν.

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας 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 θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο Υγείας και να φέρει κατά τη διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με τη 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.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π. Άρθρα 92, 93
2. Πδ 786/1978 περί κτηνιατρικής επιθεώρησης αλιευμάτων και ΠΔ 290/92 τροποποίηση του ΠΔ 786/78
3. ΠΔ 290/92 «Τροποποίηση διατάξεων του ΠΔ 786/78 περί της κτηνιατρικής επιθεώρησης νωπών, κατεψυγμένων και λοιπών συντηρημένων εδώδιμων αλιευμάτων» και το άρθρο 11&7 εδάφιο 6 του ΚΤΠ σε εναρμόνιση με την οδηγία 89/395/ΕΟΚ σύμφωνα με την απόφαση του ΑΧΣ 804/90
4. Κανονισμός ΠΔ 412/94 περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων
5. Κανονισμός 2406/96/ΕΚ περί προδιαγραφών εμπορίας αλιευτικών προϊόντων

6. Αγορανομική διάταξη 14/89 αριθμός 4, άρθρο 107 σχετικά με την εμπορία και διάθεση κατεψυγμένων αλιευμάτων σε σχέση με το ποσοστό του επίταγου του άρθρου 1 του ΠΔ 290/92
7. ΠΔ 79/2007-ΦΕΚ 95/Α'/3.5.2007 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμό. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμό. 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου
8. Κανονισμός 178/2002 (περί καθορισμού των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, των γενικών διαδικασιών για την ασφάλεια των τροφίμων και την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την ασφάλεια των τροφίμων
9. Κανονισμός 852/2004-Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ)
10. Κανονισμός 853/2004 Κανονισμός για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
11. Κανονισμός 854/2004 Κανονισμός για τον επίσημο έλεγχο τροφίμων ζωικής προέλευσης
12. Κανονισμός 882/2004 Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων
13. ΚΥΑ 15523/31-08-2006 Περί αναγκαιών συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών Καν.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
14. Κανονισμός 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων
15. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 της Επιτροπής της 6^{ης} Νοεμβρίου 2006 για τροποποίηση του Κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
16. Κανονισμός 178/2002 (εφαρμογή του άρθρου 18) για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του ΚΤΠ παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 ΕΟΚ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων
17. ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ 1219β/4.10.2000) σύμφωνα με τις απαιτήσεις της Κοινοτικής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και τον Κανονισμό 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου
18. Κανονισμός 852/2004 και ΚΥΑ 15523/8-2006 Κωδικός Αριθμός Έγκρισης των Ψυκτικών Εγκαταστάσεων
19. ΚΥΑ 15523/31-08-2006 άρθρο 4 και 5, και άρθρο 6 του Καν. 852/2004 περί αδειοδότησης των επιχειρήσεων και έγκρισης αυτών
20. Κανονισμός (ΕΚ) αριθμό. 1020/2008 της Επιτροπής, της 17^{ης} Οκτωβρίου 2008 για την τροποποίηση των παραρτημάτων II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ.2076/2005 όσον αφορά την επισήμανση αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα αυγά και τα προϊόντα αυγών και ορισμένα προϊόντα αλιείας

21. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.1021/2008 της Επιτροπής, της 17^{ης}2 Οκτωβρίου 2008, για τροποποίηση των παραρτημάτων I,II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 όσον αφορά τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, ορισμένα προϊόντα αλιείας και το προσωπικό που επικουρεί κατά του επίσημους ελέγχους στα σφαγεία.