

“ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΤΕΟ ΣΤΟ ΚΗΜΔΗΣ”
ΑΔΑΜ:

“ΑΝΑΡΤΗΤΕΟ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ”
ΑΔΑ:



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Εθνικόν και Καποδιστριακόν
Πανεπιστήμιον Αθηνών
— ΙΔΡΥΘΕΝ ΤΟ 1837 —

ΑΙΓΙΝΗΤΕΙΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ

Τμήμα Προμηθειών

Ταχ. Διεύθυνση: Βασ. Σοφίας 72

Πληροφορίες: Μπουρίτη Ελευθερία

Τηλέφωνο: 210-7289469

Email: tm_promithion@eginitio.uoa.gr

Αθήνα, 03-02-2025

Αριθ. Πρωτ.: 784

ΠΡΟΣ: Κάθε Ενδιαφερόμενο

ΘΕΜΑ: Πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος υποβολής προσφοράς/ών για την έκτακτη προμήθεια τροφίμων προς κάλυψη των αναγκών σίτισης ασθενών και εφημερευόντων ιατρών του Νοσοκομείου, προϋπολογιζόμενης δαπάνης 21.136,88 € συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ.

Το Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών – «Αιγινήτειο Νοσοκομείο» λαμβάνοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις των άρθρων 2 (παρ.1, περ.31), 118, 120 (παρ.2 και 3α) του Ν.4412/2016 (ΦΕΚ 147/Α'/08-08-2016), όπως ισχύουν
2. Το υπ' αριθμ. 354/17-1-2025 έγγραφο του Τμήματος Διαχείρισης Υλικού
3. Την υπ' αριθμ 356/17-1-2025 εισήγηση της Διεύθυνσης Οικονομικού (ΑΔΑΜ: 25REQ016191961)
4. Την υπ' αριθμ. 218/24-1-2025 Απόφαση της Εφορείας (ΑΔΑ: ΡΓΑΟ46Ψ8Ν2-ΕΨΓ)
5. Την υπ' αριθμ. 180/30-1-2025 Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης (ΑΔΑ: ΨΓΑΖ46Ψ8Ν2-ΩΒΓ, ΑΔΑΜ: 25REQ016237171)
6. Την υπ' αριθμ. 16/25-10-2023 Πράξη του Πρύτανη του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών με θέμα «Μεταβίβαση δικαιώματος υπογραφής στον Πρόεδρο των Εφορειών και στους Προϊσταμένους της Διεύθυνσης Διοικητικού των Πανεπιστημιακών Νοσοκομείων Αιγινήτειο και Αρεταίειο» (ΦΕΚ 6139/Β'/25-10-2023)

προβαίνει σε έρευνα αγοράς ανάδειξης αναδόχου/ών για την έκτακτη προμήθεια τροφίμων (νωπών πουλερικών και κρεάτων κατεψυγμένων αλιευμάτων και λαχανικών και νωπών οπωρολαχανικών), προκειμένου να καλυφθούν οι ανάγκες σίτισης των ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών, μέχρι να ολοκληρωθεί η σχετική ηλεκτρονική διαδικασία που βρίσκεται σε εξέλιξη.

Είδη: όπως αναφέρονται στον συνημμένο πίνακα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι)

Ποσότητα: όπως αναφέρονται στον συνημμένο πίνακα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι)

Κριτήριο ανάθεσης: Θα είναι η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει της τιμής, ανά τμήμα (ποσοστό έκπτωσης επί της μέσης λιανικής τιμής πώλησης του δελτίου πιστοποίησης τιμών όπως αυτό εκδίδεται από το Τμήμα Εμπορίου της Δ/σης Ανάπτυξης του Π.Ε. Κεντρικού Τομέα της Γεν Δ/σης Βιώσιμης Ανάπτυξης και Κλιματικής Αλλαγής της Περιφέρειας Αττικής).

Η **προϋπολογιζόμενη δαπάνη** ανέρχεται στο ποσό των 18.705,20 € χωρίς ΦΠΑ ήτοι **21.136,88 € συμπεριλαμβανομένου του αναλογούντα ΦΠΑ.**

Η ανωτέρω δαπάνη θα βαρύνει πίστωση του Τακτικού Προϋπολογισμού του Νοσοκομείου για το οικονομικό έτος 2025 υπό ΚΑΕ 1511 και CPV: 03221200-8 «Οπωροκηπευτικά», 15221000-3 «Κατεψυγμένα ψάρια», 15331170-9 «Κατεψυγμένα λαχανικά», 15119000-5 «Διάφορα κρέατα», 15112100-7 «Νωπά πουλερικά».

Για το λόγο αυτό καλούνται οι ενδιαφερόμενοι να υποβάλουν την οικονομοτεχνική τους προσφορά **σε δύο αντίτυπα (πρωτότυπο και αντίγραφο)** μέχρι την **10-02-2025 ημέρα Δευτέρα** και ώρα **14.00 μ.μ.** στη Γραμματεία/Πρωτόκολλο του Νοσοκομείου (Δ/ση: Παπαδιαμαντοπούλου 21, ισόγειο, ΤΚ 115 28,) σε κλειστό φάκελο με την ένδειξη «Εκδήλωση ενδιαφέροντος για την έκτακτη προμήθεια τροφίμων».

Το άνοιγμα των προσφορών θα γίνει την **11-02-2025 ημέρα Τρίτη** και ώρα **12.00** στο Τμήμα Προμηθειών του Αιγινήτειου Νοσοκομείου (Δ/ση: Παπαδιαμαντοπούλου 21, 3^{ος} όροφος).

Η Πρόσκληση θα καταχωρηθεί στο διαδίκτυο, στην ιστοσελίδα της αναθέτουσας αρχής, στη διεύθυνση [URL:https://eginitio.uoa.gr](https://eginitio.uoa.gr) στη διαδρομή: Ανακοινώσεις και εκδηλώσεις → Προκηρύξεις.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ

1. Οι τιμές θα πρέπει να δίδονται αποκλειστικά σε ευρώ, ανά τμήμα και ανά ζητούμενη μονάδα μέτρησης, χωρίς το Φ.Π.Α., συμπεριλαμβανομένων των υπέρ τρίτων κρατήσεων και κάθε είδους δαπανών για την προμήθεια των ειδών, στρογγυλοποιημένες υποχρεωτικά στα δύο πρώτα δεκαδικά ψηφία.
2. Στον φάκελο της οικονομικής προσφοράς, θα αναγράφεται το ποσοστό έκπτωσης για το σύνολο της αιτούμενης ποσότητας.
3. Το ποσοστό έκπτωσης που θα δοθεί θα είναι ενιαίο ανά τμήμα για το σύνολο της αιτούμενης ποσότητας και σταθερό για το διάστημα ισχύος της σύμβασης. Προσφορές στις οποίες δεν προκύπτει με σαφήνεια το ποσοστό έκπτωσης, θα απορρίπτονται ως απαράδεκτες.
4. Στις προσφορές να αναγράφεται το ποσοστό Φ.Π.Α. επί τοις εκατό, της ανωτέρω τιμής.
5. Το Νοσοκομείο, διατηρεί το δικαίωμα κατακύρωσης για ολόκληρη ή μεγαλύτερη ή μικρότερη ποσότητα από την αιτούμενη, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 105 του Ν.4412/2016, ως ισχύει.

6. **Γίνονται δεκτές προσφορές για ένα, περισσότερα ή και για όλα τα τμήματα, στο σύνολο των ειδών και της αιτούμενης ποσότητας αυτών, όπως ορίζονται στο Παράρτημα Ι της παρούσας. Προσφορές για μέρος των ειδών και της αιτούμενης ποσότητας αυτών απορρίπτονται ως απαράδεκτες.**
7. Η ανάθεση τελικά γίνεται στον οικονομικό φορέα του οποίου η προσφορά καλύπτει τις τεχνικές προδιαγραφές (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ) και παράλληλα το ποσοστό έκπτωσης που προσφέρει είναι το μεγαλύτερο ανά τμήμα.
8. Σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 90 του Ν.4412/2016 ισότιμες θεωρούνται οι προσφορές με την ίδια ακριβώς τιμή. Στην περίπτωση αυτή το Νοσοκομείο επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον του αρμοδίου συλλογικού οργάνου και παρουσία αυτών των οικονομικών φορέων.
9. Πέραν της κύριας προσφοράς δεν γίνονται δεκτές εναλλακτικές προσφορές.
10. **Κωδικός Ηλεκτρονικής Τιμολόγησης: 1020.E00350.0001.**
11. **Οι οικονομικοί φορείς υποχρεούνται να καταθέσουν την προσφορά τους, επί ποινή αποκλεισμού, σύμφωνα με το υπόδειγμα της οικονομικής προσφοράς (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ). Ο πίνακας είναι διαθέσιμος από το Τμήμα Προμηθειών μετά από σχετικό αίτημα.**
12. **Εάν ζητηθεί η προσκόμιση δείγματος οι συμμετέχοντες είναι υποχρεωμένοι να προσκομίσουν τα σχετικά δείγματα άμεσα.**
13. Η προμήθεια βαρύνεται με τις προβλεπόμενες από το νόμο κρατήσεις.
14. **Ο ανάδοχος υποχρεούται να παραδίδει τα είδη τμηματικά στην αποθήκη του Νοσοκομείου εντός τριών (3) εργασιμών ημερών από την ημερομηνία σχετικής έγγραφης παραγγελίας. Τα έξοδα για την παράδοση των ειδών βαρύνουν τον προμηθευτή.**
15. Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή μέχρι τις αποθήκες του νοσοκομείου και σε ώρες που θα ορίζονται από αυτό.
16. Η χρονική διάρκεια της σύμβασης ορίζεται έως τις **31-12-2025** από την ημερομηνία υπογραφής της.
17. Ο χρόνος ισχύος των προσφορών ορίζεται στις ενενήντα (90) ημερολογιακές ημέρες, προσμετρούμενες από την επομένη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών. **Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο από τον προαναφερθέντα απορρίπτεται ως απαράδεκτη.**
18. Κατά την εκτέλεση της σύμβασης ο ανάδοχος τηρεί τις υποχρεώσεις στους τομείς του περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, που έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του Ν.4412/2016.
19. Στις συμβάσεις προμηθειών προϊόντων που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του ν.4819/2021, ο ανάδοχος υποχρεούται κατά την υπογραφή της σύμβασης και καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσής της να τηρεί τις υποχρεώσεις των παραγράφων 1, 4 και 5 του άρθρου 11 του ν.4819/2021. Η τήρηση των υποχρεώσεων ελέγχεται από την αναθέτουσα αρχή μέσω του αρχείου δημοσιοποίησης εγγεγραμμένων παραγωγών στο Εθνικό Μητρώο

Παραγωγών (ΕΜΠΑ) που τηρείται στην ηλεκτρονική σελίδα του Ε.Ο.Α.Ν. εντός της προθεσμίας της παραγράφου 4 του άρθρου 105 του Ν.4412/2016 και αποτελεί προϋπόθεση για την υπογραφή του συμφωνητικού, στο οποίο γίνεται υποχρεωτικά μνεία του αριθμού ΕΜΠΑ του υπόχρεου παραγωγού. Η μη τήρηση των υποχρεώσεων της παρούσας παραγράφου έχει τις συνέπειες της παραγράφου 7 του άρθρου 105 του Ν.4412/2016.

20. Οι συμμετέχοντες οικονομικοί φορείς θα πρέπει να προσκομίσουν μαζί με την προσφορά, εκτός από τα δικαιολογητικά που αναφέρονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ και τα κάτωθι:

α) Πιστοποιητικό **ΓΕΜΗ** ή πιστοποιητικό Εμπορικού/Βιομηχανικού Επιμελητηρίου

β) Ισχύον πιστοποιητικό συμμόρφωσης με σύστημα ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (**HACCP**) ή ισοδύναμο ή ισχύον πιστοποιητικό σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000 : 2005 ή ισοδύναμο.

γ) Αποδεικτικά έγγραφα του οικονομικού φορέα από τα οποία προκύπτει ο νόμιμος εκπρόσωπος αυτού.

δ) Υπεύθυνη Δήλωση του άρθρου 8 του Ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνεται:

1) ότι δεν υπάρχει αμετάκλητη καταδικαστική απόφαση εις βάρος του οικονομικού φορέα ή οποιουδήποτε προσώπου (η εν λόγω υποχρέωση αφορά ιδίως: α) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), τους διαχειριστές, β) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), τον Διευθύνοντα Σύμβουλο καθώς όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου (βλ. τελευταίο εδάφιο της παρ.1 του άρθρου 73) το οποίο είναι μέλος του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού του οργάνου ή έχει εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτό για έναν από τους λόγους που αναφέρονται στην παράγραφο 1 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016.

Στην περίπτωση νομικού προσώπου η ανωτέρω Δήλωση υποβάλλεται εκ μέρους του νομίμου εκπροσώπου όπως αυτός ορίζεται στην παράγραφο 2 του άρθρου 79Α του Ν.4412/2016 (Σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρ.2 του άρθρου 79Α του Ν.4412/2016 «Ως εκπρόσωπος του οικονομικού φορέα για την εφαρμογή του παρόντος άρθρου, νοείται ο νόμιμος εκπρόσωπος αυτού, όπως προκύπτει από το ισχύον καταστατικό ή το πρακτικό εκπροσώπησης του κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς ή αίτησης συμμετοχής ή το αρμοδίως εξουσιοδοτημένο φυσικό πρόσωπο να εκπροσωπεί τον οικονομικό φορέα για διαδικασίες σύναψης συμβάσεων ή για συγκεκριμένη διαδικασία σύναψης σύμβασης»)

και

2) - η πλήρης αποδοχή και συμμόρφωση με τις τεχνικές προδιαγραφές και τους όρους της παρούσας

- ο χρόνος ισχύος της προσφοράς

ε) Πιστοποιητικό που εκδίδεται από την αρμόδια αρχή του οικείου κράτους-μέλους ή χώρας, από το οποίο να προκύπτει ότι είναι ενήμεροι ως προς τις υποχρεώσεις τους που αφορούν τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης (κύριας και επικουρικής) καθώς και ως προς τις φορολογικές υποχρεώσεις τους.

- 22.** Για ότι δεν αναφέρεται στην παρούσα εφαρμόζονται τα οριζόμενα στις διατάξεις του Ν.4412/2016 όπως ισχύουν.

Ο Πρόεδρος της Εφορείας
του Αιγινήτειου Νοσοκομείου

Καθηγητής Κωνσταντίνος Τσιούφης
Αναπλ. Πρόεδρος Ιατρικής Σχολής ΕΚΠΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΙΔΗ – ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

ΤΜΗΜΑ 1: ΝΩΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ								
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	Μονάδα Μέτρησης	Ποσότητα	Τιμή Μονάδας	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΦΠΑ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΠΟΣΟ
1	ΑΓΓΟΥΡΙΑ	ΤΕΜ	500	0,52	260,00	13%	33,80	293,80
2	ΑΝΗΘΟΣ (ΑΝΑ 100ΓΡ)	ΔΕΜΑ	100	0,66	66,00	13%	8,58	74,58
3	ΚΑΡΟΤΑ	ΚΙΛΑ	200	0,53	106,00	13%	13,78	119,78
4	ΜΑΙΔΑΝΟΣ (ΑΝΑ 100ΓΡ)	ΔΕΜΑ	100	0,65	65,00	13%	8,45	73,45
5	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΗΡΑ	ΚΙΛΑ	1.000	0,63	630,00	13%	81,90	711,90
6	ΛΑΧΑΝΑ	ΚΙΛΑ	300	0,63	189,00	13%	24,57	213,57
7	ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΕΣ	ΚΙΛΑ	2.000	0,82	1.640,00	13%	213,20	1.853,20
8	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΧΟΝΔΡΕΣ	ΚΙΛΑ	50	3,02	151,00	13%	19,63	170,63
9	ΣΚΟΡΔΑ	ΤΕΜ	300	0,57	171,00	13%	22,23	193,23
ΣΥΝΟΛΑ:					3.278,00		426,14	3.704,14

ΤΜΗΜΑ 2: ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ - ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ									
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	Ποσότητα	Μονάδα Μέτρησης	Μέση Τιμή	Μέση τιμή χωρίς ΦΠΑ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΦΠΑ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΠΟΣΟ
1	Κοτόπουλο Νωπό τύπου Τ. 65% Α'	500	ΚΙΛΑ	3,37	2,98	1.490,00	13%	193,70	1.683,70
2	Μπούτι Βόειου χ. οστά άνω των 12 μηνών έως 24 μηνών	500	ΚΙΛΑ	12,58	11,13	5.565,00	13%	723,45	6.288,45
3	Μπούτι χοιρινό τύπου καρέ χωρίς κόκκαλο	300	ΚΙΛΑ	7,61	6,73	2.019,00	13%	262,47	2.281,47
ΣΥΝΟΛΑ:						9.074,00		1.179,62	10.253,62

ΤΜΗΜΑ 3: ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ - ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ							
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ							
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	Ποσότητα σε κιλά	Τιμή Μονάδας	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΦΠΑ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΠΟΣΟ
1	ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ	300	10,10	3.030,00	13%	393,90	3.423,90
				3.030,00		393,90	3.423,90
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ							
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	Ποσότητα σε κιλά	Τιμή Μονάδας	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΦΠΑ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΠΟΣΟ
1	ΦΑΣΟΛΙΑ ΠΛΑΤΙΑ ΧΥΜΑ	200	2,49	498,00	13%	64,74	562,74
2	ΑΡΑΚΑΣ ΧΥΜΑ	200	2,00	400,00	13%	52,00	452,00
3	ΜΠΑΜΙΕΣ ΧΥΜΑ	200	4,27	854,00	13%	111,00	965,02
4	ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ	200	4,67	934,00	13%	121,42	1.055,42
5	ΣΠΑΝΑΚΙ ΠΑΚΕΤΟ 1 kg	200	2,81	562,00	13%	73,06	635,06
6	ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝ. ΧΥΜΑ	40	1,88	75,20	13%	9,78	84,98
				3.323,20		432,02	3.755,22
ΣΥΝΟΛΑ:				6.353,20		825,92	7.179,12

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ****ΤΜΗΜΑ 1: ΝΩΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ**

1. Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι «Α» Κατηγορίας να είναι φρέσκα(το ανώτερο τριών ημερών-οπωρολαχανικά εποχής) και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται από τις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π. (Άρθρο 119), των ισχυόντων Κανονισμών και Διατάξεων (ΦΕΚ 52 της 28/1/94 περί ποιοτικού ελέγχου νωπών οπωρολαχανικών).
2. Να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 543/2011.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ**ΑΓΓΟΥΡΙΑ:**

1. Τα αγγούρια πρέπει, πλέον των γενικών προδιαγραφών ποιότητας, να είναι όψεως νωπής, σφιχτά, χωρίς πικρή γεύση.
2. Τα αγγούρια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/ και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.
3. Τα αγγούρια πρέπει να έχουν ικανοποιητική ανάπτυξη, έχοντας συγχρόνως σπόρους τρυφερούς, σχηματισμένα και σχεδόν ίδια.
4. Το μέγεθος των προϊόντων πρέπει να έχει μήκος από 20-30 cm και διάμετρο μεταξύ 4 και 7 cm.
5. Η συσκευασία των αγγουριών είναι υποχρεωτική σε νάilon σακούλες ή χαρτοκιβώτια με οπές.
6. Τα αγγούρια πρέπει να είναι αρκετά σφικτά κατά τη συσκευασία που πρέπει να γίνεται με τρόπο άνετο ώστε να αποφευχθεί κάθε ζημιά κατά τη μεταφορά.
7. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ουσία ή /και οσμή.
8. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

ΚΑΡΟΤΑ:

1. Τα καρότα πρέπει να είναι υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση), να είναι καθαρά δηλαδή να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα, να είναι σφικτά, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, να

είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ζημιές που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς, να μη φέρουν γραμμώσεις, να μην έχουν σποροποιηθεί, να μη διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες, να είναι απαλλαγμένα από μη κανονική εξωτερική υγρασία, δηλαδή να είναι επαρκώς στεγνά μετά από το πλύσιμο, να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση, να είναι ακέραια, φρέσκα, να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

2. Το μέγεθος να είναι 15-25 mm κατά διάμετρο ή 80-120 gr κατά βάρος.
3. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο καρότα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, παρουσίασης και μεγέθους.
4. Το ορατό μέρος τον περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.
5. Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα.
6. Τα καρότα να είναι συσκευασμένα σε νάιλον σακούλες και σε μικρές συσκευασίες των 10 ή 20 Kgr τοποθετημένα σε πολλαπλά στρώματα, διατεταγμένα μέσα στη συσκευασία.
7. Τα καρότα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους.

ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ:

1. Οι βολβοί πρέπει να είναι σκληροί και αρκετά ξεροί για τη προβλεπόμενη χρήση, χωρίς φύτρα, απαλλαγμένοι από εξογκώματα που έχουν προκληθεί από ανώμαλη βλαστική ανάπτυξη και πρακτικά απαλλαγμένοι από ριζικό θύσανο.
2. Τα κρεμμύδια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική φλοίδα, ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.
3. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή.
4. Τα κρεμμύδια πρέπει να είναι συσκευασμένα αεροστεγώς, σε συσκευασίες τουλάχιστον 5 Kg, με τρόπο τέτοιο που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

ΛΑΧΑΝΑ:

1. Τα λάχανα (άσπρα ή κόκκινα) πρέπει να είναι νωπά, σφικτά, χωρίς σκασίματα και χωρίς εκβλαστήματα και κανονικής εξωτερικής υγρασίας.
2. Αποκλείονται τα λάχανα που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
3. Ο βλαστός πρέπει να κόβεται ελαφρά από τα πρώτα φύλλα, τα οποία παραμένουν επί του βλαστού και η τομή πρέπει να είναι λεία.

4. Τα φύλλα των λάχανων πρέπει να είναι καλά προσκολλημένα (εκτός από ορισμένα φύλλα προστασίας).
5. Τα λάχανα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.
6. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας.
7. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 1.000gr.
8. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τον τόπου προορισμού.
1. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 200 gr και ανώτερο των 400 gr περίπου.
2. Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα κατά τη συσκευασία από κάθε ξένο σώμα, κυρίως φύλλα αποκολλημένα από το σώμα του φυτού και τεμάχια στελέχους.

ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΠΟΦΛΟΙΟΜΕΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ:

1. Οι πατάτες πρέπει να είναι ολόκληρες ακέραιες, υγιείς, να είναι απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση και οσμή.
2. Να είναι σφικτές και συνεκτικές χωρίς αλλοιώσεις, απαλλαγμένες από καφέ εσωτερικές κηλίδες πρακτικά απαλλαγμένες από πρασίνισμα (μέχρι το 1/8 της επιφάνειας) που να αφαιρείται με το καθάρισμα και σε ποσοστό που να μην υπερβαίνει το 1% του συνολικού βάρους της συσκευασίας.
3. Η επιδερμίδα να παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της να είναι κίτρινο.
4. Οι πατάτες θα είναι εξωτερικά καθαρισμένες από χρώματα.
5. ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΑΤΑΤΑΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ:
 - 5.1 ο αριθμός από το μητρώο εμπόρων νωπών οπωροκηπευτικών (Κωδικός αριθμός GR από τη βάση ΜΕΝΟ του Υπ.Α.Α.Τ),
 - 5.2 το είδος,
 - 5.3 η χώρα καταγωγής και η περιοχή,
 - 5.4 η ποικιλία,
 - 5.5 η ποιοτική κατηγορία,
 - 5.6 ο αριθμός παρτίδας (LOT),
 - 5.7 το βάρος, και
 - 5.8 η ένδειξη <ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΦΥΤΕΥΣΗ>.
6. Οι πατάτες να έχουν υποστεί αποφλοιώση, δηλαδή αφαίρεση του φλοιού, να έχουν συσκευαστεί κατάλληλα και να συντηρούνται υπό απλή ψύξη.
7. Οι νωπές προς αποφλοιώση πατάτες θα πρέπει πληρούν τις προδιαγραφές που αφορούν τις νωπές πατάτες.

8. Γενικά οι αποφλοιωμένες πατάτες θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 120 του ΚΤΠ καθώς και την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.
9. Οι αποφλοιωμένες πατάτες πρέπει να είναι συσκευασμένες σε αεροστεγείς συσκευασίες των 5 έως 10 κιλών καθαρού βάρους, οι οποίες πρέπει να είναι κατάλληλες για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με την Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.
10. Επισήμανση: Σε κάθε συσκευασία, πρέπει να γράφονται στα Ελληνικά, κατ' ελάχιστο οι παρακάτω ενδείξεις (σε συμφωνία με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011): α) το είδος του προϊόντος β) το καθαρό βάρος (ονομαστική ποσότητα) του περιεχομένου. γ) το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως. δ) ο κωδικός μονάδας παραγωγής ε) η ημερομηνία και το έτος παρασκευής. στ) η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ε) ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας ζ) λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

ΠΙΠΕΡΙΕΣ:

1. Οι πιπεριές πρέπει να είναι ολόκληρες, φρέσκιες, υγιείς.
2. Αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που είναι δυνατόν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατά ξένα σώματα, καλά αναπτυγμένες, χωρίς ελαττώματα που οφείλονται στον παγετό, χωρίς τραύματα που δεν έχουν επουλωθεί, χωρίς εγκαύματα από τον ήλιο, με ποδίσκο, απαλλαγμένες από μη κανονική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.
3. Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να είναι καλής ποιότητας.
4. Πρέπει να είναι σφικτές, να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και τον χρωματισμό που είναι κανονικοί για την ποικιλία, λαμβανομένου υπόψη του σταδίου ωριμάνσεως, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από κηλίδες.
5. Ο ποδίσκος μπορεί να έχει υποστεί ελαφρά βλάβη ή να έχει κοπεί, εφόσον ο κάλυκας είναι άθικτος.
6. Οι πιπεριές πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση, και να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στο Νοσοκομείο.
7. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει πιπεριές της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους και να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό.
8. Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.
9. Οι πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος.
10. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

ΜΥΡΩΔΙΚΑ(ΑΝΙΘΟ,ΜΑΪΝΤΑΝΟ)

Τα προϊόντα πρέπει να είναι :

1. Ακέραια, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά και περιποιημένα δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από χώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία, από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.
2. Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική.

ΑΝΗΘΟΣ - ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ:

1. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ακέραια, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από χώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, ουσιαστικά απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, συμπαγή, μη προχωρημένης ανάπτυξης, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.
2. Δέμα 100 γρ. αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

ΣΚΟΡΔΑ:

1. Τα σκόρδα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων.
2. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας.
3. Τα σκόρδα πρέπει να είναι χωρίς φύτρα ορατά εξωτερικά.

Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 30mm.

ΤΜΗΜΑ 2: ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ - ΚΡΕΑΤΑ

ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

ΜΕΡΟΣ Ι

1. Τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να είναι κατηγορίας Α και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις.
2. Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013 νοούνται ως:
 - 2.1 «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,
 - 2.2 «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 $+4^{\circ}\text{C}$.

3. Τα Πουλερικά να είναι κατηγορίας Α σύμφωνα με τον Κανονισμό της Ε.Κ. 543/2008 και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, ολόκληρα, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών.
4. Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, τράχηλους, άκρα από τον ταρσό χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα να μην φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες. [Άρθρο 7]
5. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή 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. [Άρθρο 7].
6. 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. [Άρθρο 7].
7. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή [Άρθρο 11], με πιστοποίηση από Κρατικό φορέα [Άρθρο 13].
8. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία με 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. [Νόμος 4235/2014, ΦΕΚ 32/Α/11-2-2014, Κεφ. Α. άρθρο1].
9. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων. Συγκεκριμένα να συμμορφώνονται με τους κάτωθι Κανονισμούς:
 - 9.1 Κανονισμός ΕΚ αριθ.37/2010 της 22ας Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικές δραστικές ουσίες όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (κτηνιατρικά φάρμακα και αντιβιοτικά).
 - 9.2 Κανονισμός ΕΚ αριθ.396/2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω στα τρόφιμα και τις ζωτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
 - 9.3 Κανονισμός ΕΚ αριθ.1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006 και για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες που επιμολύνουν τα τρόφιμα (βαρέα μέταλλα, διοξίνες, κ.α.).

ΕΛΕΓΧΟΙ

10. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σχετικά με κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών, των Κανονισμών ΕΚ 1308/2013 και 543/2008 και να συμμορφώνονται με τον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 1177/2006 της Επιτροπής της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά .
11. Ως προς τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά να πληρούν τις προϋποθέσεις του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 1086/2011 της Επιτροπής της 27ης Οκτωβρίου 2011, για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του Κανονισμού αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος Ι του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2073/2005 της

- Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών. Όταν πρόκειται για κοτόπουλα στον Κανονισμός ΕΚ αριθ. 2017/1495 της 23^{ης} Αυγούστου 2017 για την τροποποίηση όσον αφορά το *Campylobacter* σε σφάγια κοτόπουλου κρεατοπαραγωγής.
12. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.[854/2004 Κεφ. V]
 13. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. [854/2004 Κεφ. V].
 14. Να προέρχονται από εγκεκριμένο πτηνοσφαγείο και 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 φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου. 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.
 15. Σε περίπτωση εισαγωγής νωπών πουλερικών από τρίτη χώρα αυτά θα πρέπει να συνοδεύονται από Κτηνιατρικό Πιστοποιητικό (στην Ελληνική γλώσσα) και να περιλαμβάνονται στον κατάλογο των εγκεκριμένων χωρών οι οποίες να διαθέτουν εγκεκριμένες εγκαταστάσεις όπως ορίζεται από τον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 798/2008 της Επιτροπής της 8ης Αυγούστου 2008 για την κατάρτιση καταλόγου τρίτων χωρών, εδαφών, ζωνών ή διαμερισμάτων από τα οποία επιτρέπεται να εισαχθούν και διαμετακομισθούν μέσω της κοινότητας πουλερικά και κρέας πουλερικών και τον καθορισμό των απαιτήσεων κτηνιατρικής πιστοποίησης και του Εκτελεστικού Κανονισμού (ΕΕ) 2021/404 της Επιτροπής της 24ης Μαρτίου 2021 για την κατάρτιση καταλόγων τρίτων χωρών, εδαφών ή ζωνών αυτών από τις οποίες/τα οποία επιτρέπεται η είσοδος ζώων, ζωικού αναπαραγωγικού υλικού και προϊόντων ζωικής προέλευσης στην Ένωση σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2016/429 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

16. Σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει επισήμανση, 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).
17. Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δεύτερη συσκευασία η επισήμανση να είναι στην Ελληνική γλώσσα και σε εμφανές σημείο, και σύμφωνη με τις ακόλουθες διατάξεις:
 - α] Κανονισμοί 853/2004, 854/2004.
 - β] Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.
 - γ] Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ.1337/2013 για την θέσπιση κανόνων εφαρμογής του Καν.αριθμ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

- α. Η ονομασία και η κατηγορία του σφαγίου (κατηγορία Α).
- β. Η χώρα προέλευσης.
- γ. Το σήμα της φυτικής διατροφής.
- δ. Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- ε. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ΕΟΚ.
- στ. Η ημερομηνία σφαγής.
- ζ. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, ανάλωση μέχρι ημέρα/μήνας/έτος.

ΜΕΡΟΣ ΙΙ**1. ΝΩΠΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ**

1. Να είναι κατηγορίας Α, Τ 65% [ΑΔ 7/2009, Άρθρο 221], σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή 1 εκ. κάτω από αυτούς και χωρίς στομάχι και καρδιά.
2. Να είναι αερόψυκτα [543/2008, Άρθρο 10], κατηγορίας βάρους 1100-1300 γρ, άνευ αποκλίσεως επί της προσδιοριζόμενης σε κάθε περίπτωση κατηγορίας βάρους.
3. Τα νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία υλικών κατάλληλων για επαφή με τρόφιμα και σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβωτίων 8 ή 10 τεμαχίων (ανάλογα με την κατηγορία βάρους), όπου θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα «Επισημάνσεις» του Μέρους Ι.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ**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.
3. 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.
4. Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:
 - 4.1 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.

- 4.2 Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.
- 4.3 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.
- 4.4 Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών.
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 -2°C έως $+4^{\circ}\text{C}$, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΚ 1308/2011, 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./οικ.35797/4-4-2012) 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 το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του

ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ

ΜΕΡΟΣ Ι

Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να είναι κατηγορίας Α' και να πληρούν τους όρους που 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 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(1) του Κ.Τ.Π., τα προσφερόμενα νωπά κρέατα θα πρέπει:

1. Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων, βοοειδών, χοίρων και προβάτων.
2. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.

3. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
4. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
5. 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:
 - 5.1 Καν (ΕΚ) αριθ.37/2010 της 22ας Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικές δραστικές ουσίες όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (κτηνιατρικά φάρμακα και αντιβιοτικά).
 - 5.2 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.
 - 5.3 Καν (ΕΚ) αριθ.188 1/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006 και για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες που επιμολύνουν τα τρόφιμα (βαρέα μέταλλα, διοξίνες, κ.α.).
6. Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το βόειο κρέας).
7. Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4 -5°C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8.
8. Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτιασμένα ή ταγγισμένα.
9. Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.
10. Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.
11. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
12. 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

1. 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.
2. Το νωπό βόειο κρέας να είναι:
 - 2.1 αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α): «κυλότο»
 - 2.1 αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β): «ελιά», «ποντίκι».
3. Το νωπό βόειο κρέας να είναι Κατηγορίας Α (ηλικίας 12 έως 24 μηνών) όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008.

ΝΩΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

1. 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, μπριζόλες λαιμού με οστό.
2. Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα, και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση. Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

1. 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.
2. 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

1. Salmonella, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.
2. E. coli O157:H7, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 1664 9, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.
3. Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.
4. 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

1. 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.
2. Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία η ύπαρξη:
 - 2.1 Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
 - 2.2 Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών, όπως ορίζεται από τον Κανονισμό (ΕΚ) 1825/2000.
3. 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

1. 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:
 - 1.1 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. 19 24/2006 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.
 - 1.2 Άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 .
 - 1.3 Άρθρο 4 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.566/2008
 - 1.4 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.
 - 1.5 ΥΑ Αριθμ. 1458/143681 Συμπληρωματικά μέτρα σε εφαρμογή του τμήματος Ι του τίτλου ΙΙ και του τίτλου ΙΙΙ 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.
2. Στην ετικέτα να αναγράφονται:
 - 2.1 Η περιγραφή του σφάγιου (π.χ. νεαρό ζώο 8- 12 μηνών).
 - 2.2 Η χώρα καταγωγής.
 - 2.3 Η χώρα εκτροφής.
 - 2.4 Η χώρα σφαγής.
 - 2.5 Ο κωδικός του σφάγιου (πλην του χοιρινού).
 - 2.6 Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.
 - 2.7 Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
 - 2.8 Η ημερομηνία σφαγής.
 - 2.9 Η ταξινόμηση του ζώου .
 - 2.10 Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
 - 2.11 Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

ΜΕΡΟΣ ΙV

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 [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 προσκομίζονται 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:
 - 2.1 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.
 - 2.2 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.

ΤΜΗΜΑ 3: ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ - ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα πρέπει:

1. 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
2. Να έχουν άμεμπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χωρίς υπολείμματα αίματος και σπλάχνων.
3. Να μη περιέχουν προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
4. Να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα ή επικίνδυνα για κατανάλωση.
5. Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και δεν έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
6. Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών.
7. 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.
8. 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.
9. Η συσκευασία να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 9, 11 & 62 α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις.
10. Τα κατεψυγμένα αλιεύματα, θα παραλαμβάνονται, υπό τον όρο ότι το ποσοστό του φερόμενου επίπαγου (υγρού κάλυψης) δεν θα υπερβαίνει, κατά περίπτωση, το 10% ή 15%, όπως αναφέρθηκε σε προηγούμενο εδάφιο.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1. 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.
2. Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, αντοχής από καλής ποιότητας χαρτόνι. 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

1. 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.
 - 1.1 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. 19 24/2006 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.
 - 1.2 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 κοινού 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 κοινού συστήματος ελέγχου για την εξασφάλιση της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής».
 - 1.3 Καν ΕΕ 1379/2013 «περί κοινής οργάνωσης αγοράς αλιευτικών προϊόντων»
2. Στην ετικέτα να αναγράφονται:
 - 2.1 Το ονοματεπώνυμο ή ο εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της.
 - 2.2 Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης, όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη.
 - 2.3 Η εμπορική ονομασία του είδους.
 - 2.4 Η ζώνη αλίευσης (FAO).
 - 2.5 Η ημερομηνία αλιείας (ημέρα-μήνας-έτος).
 - 2.6 Η ημερομηνία κατάψυξης (ημέρα-μήνας-έτος).
 - 2.7 Βάρος με επίπαγο, καθαρό βάρος.
 - 2.8 Η ανάλωση κατά προτίμηση πριν από (ημέρα-μήνας-έτος).
3. 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 εκσπλαχμισμένα 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.
4. 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.

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:
 - 2.1 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.
 - 2.2 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

1219B, Οδηγίες 89/108/ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).

4. Κατά την ώρα παράδοση 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.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει:

1. Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 61, 62, 62 α, 120), παραγωγής κατά προτίμηση Ελληνικής προέλευσης.
2. Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
3. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
4. Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων.
5. Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
6. Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται.
7. Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια δηλαδή να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) χαρακτηριστικό που σημαίνει τη διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας.
8. Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών.
9. Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει 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.
10. Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 9,11 & 62 α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα είδη θα παραδίδονται σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα σε δύο συσκευασίες. Η πρώτη συσκευασία θα είναι από πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθρα 26, 26α & 27 του Κ.Τ.Π. και η δεύτερη συσκευασία εντός χαρτοκιβωτίου (εξωτερική συσκευασία). Τα βάρη της δεύτερης συσκευασίας των προσφερόμενων κατεψυγμένων λαχανικών δεν θα είναι λιγότερα από 10 κιλά και περισσότερα από 15 κιλά.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

1. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις, όπως προβλέπεται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (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.

2. Ειδικότερα θα πρέπει να αναφέρονται:
 - 2.1 η περιγραφή του είδους (ονομασία προϊόντος και ποικιλία)
 - 2.2 το καθαρό βάρος
 - 2.3 η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.)
 - 2.4 η εταιρεία διακίνησης
 - 2.5 η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης
 - 2.6 οι συνθήκες συντήρησης

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.
3. Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζονται τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιούνται στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
4. Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:
 - 4.1 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.
 - 4.2 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 λαχανικά 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°C 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 παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει 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 το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

ΤΜΗΜΑ (συμπληρώνεται το τμήμα του αιτούμενου είδους)	
ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ	
ΠΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΕΠΙ ΤΗΣ ΕΚΑΣΤΟΤΕ ΔΙΑΜΟΡΦΟΥΜΕΝΗΣ ΜΕΣΗΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΤΙΜΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΤΟΥ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ ΑΠΟ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ Π.Ε. ΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΤΟΜΕΣ ΤΗΣ ΓΕΝ. Δ/ΝΣΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΑΤΤΙΚΗΣ, ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΟΚΥΠΤΕΙ ΜΕΤΑΞΥ ΤΗΣ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΩΤΕΡΗΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΤΙΜΗΣ, ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ ΤΗΣ ΧΟΡΗΓΗΣΗΣ ΑΥΤΟΥ, ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ Η ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΣΗΜΑ ΚΑΙ ΠΟΥ ΘΑ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΕΙ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΣΕ ΚΑΘΕ ΑΛΛΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ ΓΝΩΡΙΣΜΑ ΤΟΥ.	
%	ΟΛΟΓΡΑΦΩΣ
Το ποσοστό ΦΠΑ των προσφερόμενων ειδών είναι%	