

Αθήνα, 16-06-2021

ΠΡΟΣ: Τμήμα Προμηθειών

Θέμα: Σύνταξη τεχνικών προδιαγραφών για την προμήθεια Νωπών Κρεάτων

Στην Αθήνα, σήμερα 16-06-2021, συνεδρίασε η συγκροτηθείσα με την υπ' αριθμ. 6583/07-04-2021 Α.Δ.Σ. επιτροπή, με έργο τη σύνταξη τεχνικών προδιαγραφών, προς διενέργεια Δημόσιου Ανοικτού Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού για την προμήθεια **Νωπών Κρεάτων** (CPV: 15110000-2), προϋπολογισθείσας δαπάνης €140.000 πλέον ΦΠΑ για ένα έτος.

Η ανωτέρω επιτροπή, λαμβάνοντας υπ' όψιν:

- 1) το υπ' αριθμ. Πρωτοκ. 4187/08-08-2016 έγγραφο της Επιτροπής Προμηθειών Υγείας (ΕΠΥ) με θέμα **«Έγκριση τεχνικών προδιαγραφών για την προμήθεια τροφίμων»**, το οποίο διαβιβάστηκε στην Υπηρεσία μας με το υπ' αριθμ. Πρωτοκ. 35775/26-08-2016 έγγραφο της Διοίκησης της 1^{ης} Υ.ΠΕ. Αττικής
- 2) το απόσπασμα Πρακτικού της από 21-07-2016 και 28-07-2016 87^{ης} Συνεδρίασης της Ολομέλειας της ΕΠΥ – θέμα 6^ο: **Έγκριση τεχνικών προδιαγραφών για την προμήθεια τροφίμων από τα δημόσια νοσοκομεία και τους λοιπούς φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν. 3580/2007** (έγγραφο ΕΠΥ υπ' αριθμ. Πρωτοκ. 4080/29-07-2016, ΑΔΑ: 7ΤΙΜ465ΦΥΟ-ΙΜΕ) και το Παράρτημα 1 της ανωτέρω Απόφασης της Ολομέλειας (έγγραφο ΕΠΥ υπ' αριθμ. Πρωτοκ. 3837/14-07-2016 «Τεχνικές προδιαγραφές τροφίμων»)
- 3) το απόσπασμα Πρακτικού της από 16-09-2016 89^{ης} Συνεδρίασης της Ολομέλειας της ΕΠΥ – θέμα 5^ο: **Έγκριση ως ενιαίων των τεχνικών προδιαγραφών που έχουν εκπονηθεί από την Επιτροπή Προμηθειών Υγείας** για μονάδες παραγωγής αερίου οξυγόνου (Ο₂) και **για την προμήθεια τροφίμων** (έγγραφο ΕΠΥ υπ' αριθμ. Πρωτοκ. 4748/20-09-2016, ΑΔΑ: 7ΕΠΖ465ΦΥΟ-9ΝΨ), σύμφωνα με το οποίο, οι τεχνικές προδιαγραφές για την προμήθεια τροφίμων από τα δημόσια νοσοκομεία και τους λοιπούς φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν. 3580/2007, όπως αυτές έχουν κυρωθεί με την Απόφαση της 87^{ης} Συνεδρίασης της Ολομέλειας της ΕΠΥ (έγγραφο ΕΠΥ υπ' αριθμ. Πρωτοκ. 4080/29-07-2016, ΑΔΑ: 7ΤΙΜ465ΦΥΟ-ΙΜΕ), **εγκρίθηκαν ως ενιαίες**
- 4) την εγκύκλιο που εγκρίθηκε με απόφαση της ΕΠΥ στην 68η και από 14.12.2015 συνεδρίασή της (θέμα 6^ο, ΑΔΑ: Ω9ΗΘ465ΦΥΟ-41Ι), βάσει της οποίας **«Από την 24η Ιουλίου 2015 και επέκεινα οι προμήθειες της Ε.Π.Υ. και όλων των δημοσίων φορέων υγείας που διενεργούνται με τακτικό διαγωνισμό (ανοικτό ή κλειστό) διενεργούνται υποχρεωτικώς βάσει τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων που εκπονούνται και εγκρίνονται δυνάμει της διαδικασίας που θεσπίζεται στην παρούσα απόφαση...»** (εδάφιο 5.1), καθώς και **«Από την 1η Ιουλίου 2016 και επέκεινα οι προμήθειες της Ε.Π.Υ. και των δημοσίων φορέων που διενεργούνται είτε με απευθείας ανάθεση, είτε με συνοπτική διαδικασία (πρόχειροι διαγωνισμοί), είτε με διαπραγμάτευση (με ή χωρίς δημοσίευση της προκήρυξης) καθώς κι όσες διεξάγονται κατ' εφαρμογήν των διατάξεων της παραγράφου 11 του άρθρου 27 του ν. 3867/2010 (ΦΕΚ Α' 128), όπως το άρθρο αυτό κάθε φορά ισχύει, διενεργούνται υποχρεωτικώς βάσει τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων που**

εκπονούνται και εγκρίνονται δυνάμει της διαδικασίας που θεσπίζεται στην παρούσα απόφαση» (εδάφιο 5.3)

- 5) το υπ'αρ. πρωτ. 4661/14-09-16 έγγραφο της ΕΠΥ, με επισυναπτόμενο το αρ.88/07-09-16 Απόσπασμα Πρακτικού της (Θέματα 3, 4 και 5: Αναφορικά με την αρμοδιότητα της Επιτροπής Προμηθειών Υγείας να εγκρίνει τεχνικές προδιαγραφές **μετά τη θέση σε ισχύ του ν.4412/2016**), σύμφωνα με το οποίο «...οι τεχνικές προδιαγραφές που εκπονούνται ή καθορίζονται από τους φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν. 3580/2007, είτε ως αναθέτουσες αρχές είτε ως κεντρικές αρχές αγορών (ΚΑΑ) για τη σύναψη δημόσιας σύμβασης οποιουδήποτε ποσού ιατροτεχνολογικών, υγειονομικών, φαρμακευτικών αγαθών και συναφών υπηρεσιών δεν εγκρίνονται από την Επιτροπή Προμηθειών Υγείας. Επομένως, οι φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν. 3580/2007 **δεν δεσμεύονται πλέον**, κατά την εκπόνηση των τεχνικών προδιαγραφών, από τη διαδικασία εκπόνησης τεχνικών προδιαγραφών που έχει καθορίσει η Επιτροπή Προμηθειών Υγείας με τις αποφάσεις της που ελήφθησαν στην 65η και από 17.7.2015 και 21.7.2015 συνεδρίασή της (θέμα 1ο), (ΑΔΑ Ψ11Η465ΦΥΟ-16Ψ), και στην 67η και από 19.11.2015 και 24.11.2015 συνεδρίασή της (θέμα 1ο), (ΑΔΑ 73ΜΝ465ΦΥΟ-Φ0Η) και ενσωματώνονται σε ενιαίο κείμενο στην εγκύκλιο που εγκρίθηκε με την απόφασή της ίδιας που ελήφθη στην 68η και από 14.12.2015 συνεδρίασή της (θέμα 6ο), (ΑΔΑΩ9ΗΘ465ΦΥΟ-41Ι). Στο πλαίσιο της οικειοθελούς αυτοδέσμευσης της Διοίκησης, οι φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν. 3580/2007 δεν κωλύονται, ωστόσο, να αυτοδεσμευτούν έναντι των διοικούμενων, ότι κατά την εκπόνηση τεχνικών προδιαγραφών θα ακολουθούν την ανωτέρω διαδικασία που έχει καθορίσει η Επιτροπή Προμηθειών Υγείας ή οποιαδήποτε άλλη αυτοί καθορίσουν, υπό τον εξυπακούμενο όρο ότι αυτή θα συνάδει με το νόμο.» (εδάφιο 2), ενώ σύμφωνα με το εδάφιο 4 «Οι φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν. 3580/2007 **δύνανται να χρησιμοποιούν τεχνικές προδιαγραφές που είχαν εγκριθεί από την Επιτροπή Προμηθειών Υγείας**, είτε σύμφωνα με τη διαδικασία εκπόνησης τεχνικών προδιαγραφών που έχει καθορίσει η ίδια με τις προλεγόμενες αποφάσεις είτε χωρίς τη διαδικασία αυτή, εφόσον προηγουμένως επανελέγχουν και διαπιστώνουν την πλήρη εναρμόνιση του περιεχομένου τους με τις απαιτήσεις που τίθενται στις διατάξεις του ν.4412/2016 και ιδίως αυτές που καθορίζονται στο άρθρο του 54»
- 6) τα υπ'αρ. πρωτ. 4963/05-10-2016 και αρ. 4972/06-10-2016 έγγραφα της ΕΠΥ, σύμφωνα με τα οποία «**Τα δημόσια νοσοκομεία και οι λοιποί φορείς υγείας της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν.3580/2007 οφείλουν να διενεργούν, έως τον καθορισμό σύμφωνα με το άρθρο 41 του ν.4412/2016 φορέων διενέργειας για τη διενέργεια διαγωνισμών σε επίπεδο κεντρικής δραστηριότητας αγοράς (ΚΑΑ), τις προμήθειές τους από τα ισχύοντα ΠΠΥΦΥ και τηρώντας τα οριζόμενα στο νόμο αυτό**»
- 7) τις διατάξεις του άρθρου 54 «Τεχνικές Προδιαγραφές» (άρθρο 42 της Οδηγίας 2014/24/ΕΕ) του ν.4412/2016 (ΦΕΚ 147/Α/2016)
- 8) τα αναφερόμενα στην ενότητα **Μητρώο Ενιαίων Τεχνικών Προδιαγραφών** του διαδικτυακού τόπου www.promitheus.gov.gr (ημ/νία προσπέλασης: 21-08-2017)
- 9) το υπ'αριθμ. Πρωτοκ. 17708/9/26-07-2017 έγγραφο του Τμήματος Προμηθειών,

παραθέτει τις **τεχνικές προδιαγραφές για τα υπό προμήθεια Νωπά Κρέατα**, όπως εγκρίθηκαν στην 87^η Απόφαση της Ολομέλειας της Επιτροπής Προμηθειών Υγείας (ΕΠΥ), σύμφωνα με το υπ'αριθμ. Πρωτοκ. 4080/29-07-2016 έγγραφο της ΕΠΥ, **οι οποίες ορίζονται ως ακολούθως:**

Για το σύνολο των υπό προμήθεια ειδών (Νωπά Κρέατα):

ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ Α/Ο ΝΕΑΡΟ ΖΩΟ 8-12 ΜΗΝΩΝ

ΝΩΠΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ

ΝΩΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ Α/Ο

ΝΩΠΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ

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 Ε.Ε. 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 και χοίρων.
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το μοσχάρι).
- Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5⁰C 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.

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.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ:

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ

Το νωπό κρέας μοσχάρι να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό κρέας να είναι αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) μηρός (μπούτι - ο μηρός μαζί με το τεμάχιο που αντιστοιχεί στη λεκάνη κιλότο. Τα αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα ακόλουθα: τράνς, νουά, κυλότο, στρογγυλό κ.λ.π. Απαγορεύονται τα αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β).

Το νωπό κρέας (μοσχάρι) να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Ζ (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι), όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008.

Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών Ε, U, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.

Ε εξαιρετική	Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη.
U πολύ καλή	Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.
R καλή	Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους· καλή μυϊκή ανάπτυξη.

να ανήκει ως προς την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις:

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

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ

Το νωπό χοιρινό κρέας να είναι Μηρός (χοιρινό μπούτι) άνευ οστών και μπριζόλες και να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή).

Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα, και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση.

Τα σφάγια κατανέμονται σε κατηγορίες βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας και ταξινομούνται ανάλογα με το άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου. Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να έχουν ανεπτυγμένους μύες, κυρίως στους μηρούς, και να είναι κατηγορίας E ή U ή R, όπως προβλέπονται στον Κανονισμό 1234/2007.

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του λίπους τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά.

Κατηγορίες	Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου
E	55 ή περισσότερο.
U	50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55.
R	45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50 .

Ειδικότερες προδιαγραφές των κατωτέρω υπό προμήθεια ειδών για την εξυπηρέτηση των αναγκών του Νοσοκομείου μας:

ΝΩΠΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ: 300g μέσο βάρος έκαστης

ΝΩΠΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ: 80g μέσο (καθαρό) βάρος έκαστου

Διευκρινίζεται ότι τα νωπά χοιρινά σουβλάκια νοούνται ως αυτοτελή τεμάχια κρέατος σε σχήμα κύβου τοποθετημένα σε «ξυλάκια» (παραδοσιακά σουβλάκια, δεν εμπίπτουν στην κατηγορία των παρασκευασμάτων), χωρίς προσθήκη καρυκευμάτων, προσθέτων ή άλλων βοηθητικών υλών και τροφίμων, με μέγιστο ποσοστό λίπους 25%, σύμφωνα με τις διατάξεις του Κ.Τ.Π., όπως ισχύει.

Τα «ξυλάκια» θα πρέπει να είναι υψηλής αντοχής και ποιότητας, να μην σπάζουν και να μην διαμελίζονται σε ίνες κατά τη συνήθη χρήση.

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με Π.Δ. 306/1980 - Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μιττωτού, όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ. 1115/80, (281/Α/11.12.80) «Περί τροποποίησης της περίπτωσης γ' του Π.Δ. 306/80 «Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μιττωτού» και τον ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) ΑΡΙΘ. 1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 13ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με

απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών, και να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του **Π.Δ.79/2007** (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα αυτοτελή τεμάχια των σφάγειων να είναι:

Για το μοσχάρι: πρώτης κατηγορίας (Α) – μπούτι (εδώ περιλαμβάνονται τα ακόλουθα τμήματα: «τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό» και «κυλότο») όπως ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό μοσχάρι πρέπει να παραδίδεται τεμαχισμένο, σε ολόκληρα αυτοτελή τεμάχια, (π.χ. τράνς, στρογγυλό, νουά κ.λ.π., άνευ περιττών μερών και **άνευ λίπους**), ενώ για δε το χοιρινό νωπό κρέας, αυτό να είναι μπούτι (Α/Ο), μπριζόλες κομμένες και σουβλάκια.

Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία, η ύπαρξη:

1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

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.

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 1300 KPa. και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου, περίπου 25 Kgr (±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 διατηρησιμότητάς 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 στην διαφανή προσυσκευασία και πάνω σε κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, αλλά και στην εξωτερική συσκευασία, πρέπει να υπάρχει ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, στην οποία να αναγράφονται, στην ελληνική γλώσσα, και σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000, του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής:

1. Η περιγραφή του σφάγειου (Νεαρό ζώο 8- 12 μηνών).
2. Η Χώρα καταγωγής.
3. Η Χώρα εκτροφής.
4. Η Χώρα σφαγής.
5. Ο κωδικός του σφάγειου (Πλην του χοιρινού).
6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.

7. Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής.
5. Η Ταξινόμηση του Ζώου (π.χ. AZ1).
6. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
7. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

Για την συντήρηση και τη διακίνηση των κρεάτων πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του Π.Δ. 203/1998 - Τροποποίηση και συμπλήρωση του προεδρικού διατάγματος 410/94 «Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά κρέατος (231/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 1999/10/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.

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

- *Salmonella*, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.
- *E. coli* O157:H7, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 16649, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

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 Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006**. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεών τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από το ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση, 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:

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από το ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία των προϊόντων.

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

3. Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219β)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 0-4^οC, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς. (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση 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 θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των νωπών κρεάτων, όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσεως.

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.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

Είδος	CPV	Ποσότητα	ΜΜ	Εκτιμώμενη Τιμή	Προϋ/σα Δαπάνη κατ' είδος πλέον ΦΠΑ	Συντελεστής ΦΠΑ	Προϋ/σα Δαπάνη κατ' είδος συμπ. ΦΠΑ
ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ Α/Ο ΝΕΑΡΟ ΖΩΟ 8-12 ΜΗΝΩΝ	15111000-9	25.000	Κιλό	5,38	134.500,00	13	151.985,00
ΝΩΠΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕ Σ	15113000-3	800	Κιλό	2,75	2.200,00	13	2.486,00
ΝΩΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ Α/Ο	15113000-3	800	Κιλό	2,45	1.960,00	13	2.214,80
ΝΩΠΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ	15113000-3	445	Κιλό	3,00	1.335,00	13	1.508,55
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ					139.995,00		158.194,35

Κάθε προμηθευτής μπορεί να προσφέρει για ένα ή και περισσότερα είδη.

Τα μέλη της επιτροπής

ΚΑΤΣΑΓΩΝΗ ΧΡΙΣΤΙΝΑ

ΣΚΟΥΤΕΡΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΠΕ Διαιτολόγων

ΔΕ Μαγείρων

ΔΕ Μαγείρων