



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**  
**1<sup>η</sup> Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ**  
**Γ.Ν.Α. ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ**  
**Τμήμα: Διατροφής**  
**Ταχ. Δ/ση: Βασ Σοφίας 114**  
**Τ.Κ. 11527**  
**Τηλέφωνο: 2132088725**  
**e-mail: [diatrofi1@hippocratio.gr](mailto:diatrofi1@hippocratio.gr)**

**Προς:**  
**Κάθε ενδιαφερόμενο οικονομικό φορέα**

### **ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ**

Για την «Προμήθεια νωπών κρεάτων, για τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου»,  
(Βόειο κρέας, χοιρινό κρέας, κοτόπουλο νωπό)

**Το ΓΝΑ ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ:**

#### **Προσκαλεί**

Κάθε ενδιαφερόμενο οικονομικό φορέα για την κατάθεση σφραγισμένης προσφοράς που αφορά στην προμήθεια νωπών κρεάτων για τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου ως κάτωθι:

<b>A/A</b>	<b>ΕΙΔΟΣ</b>	<b>ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ</b>	<b>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</b>
1	Κομμάτια νεαρού μοσχαριού χωρίς οστά (8-12 μηνών)	Κιλά	3000
2	Χοιρινό Μπούτι Α/Ο, νωπό	Κιλά	500
3	Χοιρινό Μπριζόλα (Λαιμού)	Κιλά	300
4	Κοτόπουλο νωπό Τ.65%	Κιλά	5000

Η προμήθεια των ανωτέρω ειδών θα είναι σύμφωνα με τις επισυναπτόμενες, στην παρούσα πρόσκληση, τεχνικές προδιαγραφές.

Κριτήριο κατακύρωσης της πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος θα είναι η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής, η οποία θα δοθεί σε ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό(%) στην εκάστοτε διαμορφούμενη και πιστοποιούμενη Μέση Λιανική Τιμή πώλησης του είδους κατά την ημέρα παράδοσης από το αρμόδιο τμήμα της Περιφέρειας Αττικής, ανά είδος.

## ΤΟΠΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΘΕΣΜΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Τόπος υποβολής προσφορών	Ημερομηνίες υποβολής προσφορών		Ημερομηνία Αποσφράγισης προσφορών
	Έναρξη	Λήξη	
Στο Πρωτόκολλο του ΓΝΑ ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ κτίριο Α' ισόγειο (Β.Σοφίας 114, Αθήνα Τ.Κ. 115 27) (κατά τις εργάσιμες ημέρες και ώρες)	Δευτέρα 13/01/2025	Παρασκευή 17/01/2025 και ώρα 14.00	Δευτέρα 20/01/2025 και ώρα 10.00 π.μ.

Παρακαλούμε αφού λάβετε υπόψη τους όρους της Πρόσκλησης, να καταθέσετε σε σφραγισμένο φάκελο την προσφορά, στο πρωτόκολλο του Γ.Ν.Α ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ αναγράφοντας:

1. Στον τίτλο τη λέξη «ΠΡΟΣΦΟΡΑ»,
2. Την περιγραφή του υπό προμήθεια είδους,
3. Την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών,
4. Τα στοιχεία του αποστολέα,
5. Την ένδειξη σε εμφανές σημείο «ΠΡΟΣΟΧΗ ΝΑ ΜΗΝ ΑΝΟΙΧΤΕΙ»

Προσφορές που θα υποβάλλονται στην Υπηρεσία εκπρόθεσμα δεν θα λαμβάνονται υπόψη.

**ΙΣΧΥΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ:** Ο χρόνος ισχύος των προσφορών είναι 90 ημερολογιακές ημέρες, προ μετρούμενες από την επομένη της ημέρας διενέργειας του διαγωνισμού. Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο του παραπάνω αναφερόμενου απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

### **ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟΥ ΦΑΚΕΛΟΥ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

**Υπεύθυνη δήλωση** του προσφέροντος στην οποία θα δηλώνεται ότι:

- i. Μέχρι την ημέρα υποβολής της προσφοράς τους δεν συντρέχει για τους προσφέροντες λόγος αποκλεισμού από τους αναφερόμενους στα άρθρα 73 και 74 του Ν.4412/2016 για τους οποίους οι οικονομικοί φορείς αποκλείονται από την συμμετοχή τους σε διαγωνισμούς του δημοσίου.
- ii. Αποδέχεται τους όρους της παρούσας πρόσκλησης και η προσφορά του συντάχτηκε σύμφωνα με αυτούς.
- iii. Παιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσης του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Υπηρεσίας για αναβολή, ματαίωση η ακύρωση του διαγωνισμού.
- iv. Ο χρόνος ισχύος της προσφοράς είναι 90 ημερολογιακές ημέρες από την λήξη προθεσμίας υποβολής προσφοράς.

**Οικονομική προσφορά:** Οι προσφορές θα αναγράφουν το ποσοστό έκπτωσης καθώς και την ενδεικτική τιμή που προκύπτει μετά την αφαίρεση του προσφερόμενου ποσοστού έκπτωσης από τη προϋπολογισθείσα δαπάνη χωρίς ΦΠΑ (σύμφωνα με το υπόδειγμα της οικονομικής προσφοράς)

Τον ανάδοχο βαρύνουν οι κρατήσεις υπέρ τρίτων και οι εισφορές που ισχύουν κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς, ανάλογα με το αντικείμενο της σύμβασης και την πηγή χρηματοδότησης. Προσφορές που ζητούν απαλλαγή τους από τις κρατήσεις, δεν γίνονται δεκτές.

Στην οικονομική προσφορά θα αναγράφεται υποχρεωτικά ο αντίστοιχος κωδικός είδους στο Παρατηρητήριο Τιμών του Υπουργείου Υγείας και η τρέχουσα τιμή (για τις περιπτώσεις που έχει εφαρμογή). Οικονομικές προσφορές που είναι ανώτερες από τις τιμές που καταγράφονται στο Παρατηρητήριο Τιμών της Επιτροπής

Προμηθειών Υγείας κατά την καταληκτική ημερομηνία κατάθεσης προσφορών του διαγωνισμού, απορρίπτονται. (Ν. 3918/2011, άρθρο 13, - ΦΕΚ 31/Τ.Α'/02.03.2011).  
Στην περίπτωση ισότιμων προσφορών η αναθέτουσα αρχή επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν τις ισότιμες προσφορές.  
Εναλλακτικές προσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται.

#### **ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ**

Η κατακύρωση γίνεται με απόφαση της αναθέτουσας αρχής ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου Τμήματος.

**Η ανακοίνωση της κατακύρωσης του διαγωνισμού γίνεται εγγράφως (ηλεκ/κό μήνυμα) προς τον επιλεγέντα από την αναθέτουσα αρχή.**

#### **ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ**

Η παράδοση των ειδών θα γίνεται Τμηματικά στην Αποθήκη Τροφίμων του Νοσοκομείου, μετά από έγγραφη ή τηλεφωνική παραγγελία.

Ο συμβατικός χρόνος παράδοσης του υπό προμήθεια είδους μπορεί να παρατείνεται, πριν από την λήξη του αρχικού συμβατικού χρόνου παράδοσης, υπό τις προϋποθέσεις του άρθρου 206 του Ν. 4412/2016.

Στην περίπτωση που το αίτημα υποβάλλεται από τον ανάδοχο και η παράταση χορηγείται χωρίς να συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας ή άλλοι ιδιαιτέρως σοβαροί λόγοι που καθιστούν αδύνατη την εμπρόθεσμη παράδοση των συμβατικών ειδών επιβάλλονται οι κυρώσεις του άρθρου 207 του Ν. 4412/2016.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να ειδοποιεί την υπηρεσία που εκτελεί την προμήθεια, την αποθήκη υποδοχής των υλικών, για την ημερομηνία που προτίθεται να παραδώσει

το υλικό, τουλάχιστον δύο (2) 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.

#### **ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

Η διάρκεια της προσφοράς είναι τρεις μήνες.

**Σε περίπτωση που υπογραφούν συμβάσεις οι οποίες θα προκύψουν από τον ανοικτό δημόσιο ηλεκτρονικό διαγωνισμό, οι συμβάσεις που θα προκύψουν από την παρούσα διαγωνιστική διαδικασία θα διακοπούν.**

#### **ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ**

1. Ο Ανάδοχος θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος υπεύθυνος για την τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό για την εκτέλεση των υποχρεώσεων της σύμβασης. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.

2. Ο Ανάδοχος υποχρεούται κατά την εκτέλεση της σύμβασης να τηρεί τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, οι οποίες έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το Εθνικό Δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του Ν. 4412/2016.

Για όσα δεν αναφέρονται λεπτομερώς στην παρούσα διακήρυξη, ισχύουν οι διατάξεις της κείμενης Νομοθεσίας.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄: ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

### Προδιαγραφές Προμήθειας Νωπού Κρέατος

#### ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

- 1. Νεαρό Μοσχάρι Μπούτι Α/Ο, νωπό:** Μοσχάρι Νεαρό Ζώο Ηλικίας 08-12 μηνών άνευ οστού, αυτοτελές τεμάχιο, κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευση από χώρα της ΕΕ σε συσκευασία vacuum.
- 2. Χοιρινό Μπούτι Α/Ο, νωπό,** αυτοτελές τεμάχιο, εγχώριας παραγωγής, σε συσκευασία vacuum.
- 3. Χοιρινό Μπριζόλα (Λαιμού), με οστό, εγχώριας παραγωγής.**

#### ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Τα νωπά κρέατα θα διατίθενται σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις.
- Τα νωπά κρέατα θα είναι εγχώριας παραγωγής ή θα προέρχονται από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Όλα τα προσφερόμενα είδη θα είναι Α΄ ποιότητας, προερχόμενα από υγιή ζώα από εγκεκριμένα σφαγεία και εργαστήρια επεξεργασίας.
- Τα παραλαμβανόμενα κρέατα δε θα πρέπει να ξεπερνούν τις δέκα (10) ημέρες από την ημερομηνία σφαγής του ζώου.
- Τα νωπά κρέατα θα συνοδεύονται με τα κατάλληλα πιστοποιητικά κτηνιατρικής επιθεώρησης. Θα φέρουν τις απαιτούμενες σημάνσεις, όπως προβλέπονται από τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις.
- Τα αμνοερίφια (αρνί) θα είναι εγχώρια και θα φέρουν τις απαιτούμενες σφραγίδες καταλληλότητας κατηγορίας σφαγείου και προέλευσης, συνοδευόμενα από τα κατάλληλα Πιστοποιητικά Κτηνιατρικής Επιθεώρησης.
- Τα είδη των τεμαχίων του σφαγείου θα παραδίδονται ολόκληρα και αναλογικά στην προς παράδοση ποσότητα, με αναγραφόμενο το κάθε μέρος του κρέατος σε ευδιάκριτη ετικέτα με Ελληνική γραφή (π.χ. ουρά, νουά, κιλότο, ποντίκι, στρογγυλό, τρανς).
- Το κρέας θα πρέπει να έχει πολύ μικρό ποσοστό μεσομυϊκού λίπους, να είναι απαλλαγμένο και καλά καθαρισμένο από το εξωτερικό λίπος και τις επιφανειακές οξειδώσεις (μαύρισμα κρέατος), ώστε η φύρα να μην υπερβαίνει το 3% της ποσότητας που παραλαμβάνεται κάθε φορά. Θα φέρουν τις απαιτούμενες σημάνσεις όπως προβλέπονται από τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι ενδείξεις στα τεμάχια κρέατος που προέρχονται από την ΕΕ θα αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα.

- Ο τεμαχισμός του ζώου να είναι σύμφωνος με τον Ευρωπαϊκό κανονισμό 2073/2005. Το τεμαχισμένο κρέας να συσκευάζεται σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία. Η πρώτη συσκευασία θα είναι διαφανής και άχρωμη. Και οι δύο συσκευασίες θα πρέπει να μην αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος (το οποίο πρέπει να παρουσιάζει ομοιογένεια ως προς το χρώμα, τη σύστασή και την υφή), ούτε να μεταδίδουν στο κρέας ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου (απαιτείται πιστοποιητικό υλικού συσκευασίας). Για την αποφυγή μακροσκοπικών προβλημάτων, η επεξεργασία και συσκευασία των τεμαχίων θα πρέπει να γίνεται την προηγούμενη ή και την ίδια κατά προτίμηση μέρα πριν την παραλαβή του κρέατος.
- Το τεμαχισμένο κρέας θα φέρει σήμα αναγνώρισης, το οποίο θα επιθέτετε σε ετικέτα που προσαρτάται ή τυπώνεται στην πρώτη και τη δεύτερη συσκευασία. Η ετικέτα στη συσκευασία πρέπει να είναι τοποθετημένη με τέτοιο τρόπο, ώστε να καταστρέφεται με το άνοιγμα της συσκευασίας (Κανονισμός Ε.Ο.Κ., αριθμός 853/2004).
- Ο τεμαχισμός του νωπού κρέατος πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού και να φέρει τις απαραίτητες σημάνσεις καθώς και τον αριθμό έγκρισης εγκατάστασης τεμαχισμού.
- Επίσης, σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης, το κρέας που θα προσφερθεί να είναι με βάση τη σωματική του διάπλαση U και με βάση το βαθμό πάχυνσης (λίπος) 2.
- Το μηχανικά διαχωρισμένο νωπό κρέας θα προέρχεται από ελεγχόμενο σφαγείο, από ζώο που έχει υποβληθεί σε υγειονομική εξέταση πριν και μετά τη σφαγή και θα έχει υποστεί επεξεργασία υπό ικανοποιητικές συνθήκες. Κατά τη μεταφορά του θα συνοδεύεται από πιστοποιητικό καταλληλότητας, αν πρόκειται για κρέας που προέρχεται από σφαγείο το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό.
- Επίσης, θα συνοδεύεται από ένα εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο το οποίο να συμπεριλαμβάνει την ημερομηνία ψύξης και τον κωδικό αριθμό ο οποίος επιτρέπει την αναγνώριση του επίσημου κτηνιάτρου.
- Η διακίνηση των προϊόντων θα πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές, κτηνιατρικές και κοινοτικές διατάξεις.
- Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό, αριθμός 852/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.) για την υγιεινή των τροφίμων, καθώς και με τον κανονισμό, αριθμός 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.), που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποδείξει με έγγραφα ότι θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί διαδικασίες βασισμένες στις αρχές ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP στους τομείς παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών. Η προσφορά να συνοδεύεται από πιστοποιητικό ISO 22000/2005 της εταιρείας παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης, επί ποινή απόρριψης σε περίπτωση μη προσκόμισης.
- Το νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διενεργεί οποιουσδήποτε ελέγχους μακροσκοπικούς, μικροβιολογικούς κ.λ.π. που θεωρεί απαραίτητους για την καταλληλότητα των προϊόντων.
- Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:
  - . 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
  - . 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 τον 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:
- 1ον 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 τον 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.
- 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 0-40C, 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

## Προδιαγραφές Νωπών Κοτόπουλων

1. Η προσφορά να συνοδεύεται από πιστοποιητικό διαπιστευμένου φορέα για την ορθή λειτουργία συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) της εταιρείας παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης, διακίνησης, επί ποινή απόρριψης σε περίπτωση μη προσκόμισης.
2. Τα παραδιδόμενα κοτόπουλα θα είναι:
  - Ελληνικής προέλευσης και πρόσφατης σφαγής
  - Βάρους 1250 γρ ± 100 γρ.
  - Α' κατηγορίας, τύπου 65% (χωρίς συκωτάκια), δηλαδή, σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς το κεφάλι και τα πόδια που κόβονται στους ταρσούς χωρίς όργανα πεπτικού συστήματος.
  - Τα κοτόπουλα θα είναι καθαρά, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, εξέχοντα σπασμένα οστά, σοβαρούς μώλωπες και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.
  - Τα νωπά κοτόπουλα θα προέρχονται από πτηνοσφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και θα φέρουν απαραίτητα τη σφραγίδα του Κτηνιατρικού ελέγχου και τη σήμανση καταλληλότητας.
  - Απαγορεύεται η προμήθεια νωπών κοτόπουλων που δεν πληρούν τους παραπάνω όρους και τις εκάστοτε ισχύουσες Αγορανομικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.
3. Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά, απολυμασμένα, κλειστού

τύπου με καταγραφικά θερμόμετρα και θα διατηρούν θερμοκρασία +4<sup>0</sup> C, επίσης, θα φέρουν και τα αντίστοιχα πιστοποιητικά απολύμανσης. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να προσκομίσουν Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Νομαρχιών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

- Το νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διενεργεί οποιουδήποτε ελέγχους μακροσκοπικούς, μικροβιολογικούς κ.λ.π. που θεωρεί απαραίτητους για την καταλληλότητα των προϊόντων

- **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β' – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

### **ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

<b>A/A</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ</b>	<b>ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ</b>	<b>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</b>	<b>ΠΟΣΟΣΤΟ (%) ΕΚΠΤΩΣΗΣ αριθμητικώς</b>
1	Κομμάτια νεαρού μοσχαριού χωρίς οστά (8-12 μηνών)	Κιλά	3000	.....%
2	Χοιρινό μπούτι	Κιλά	500	.....%
3	Χοιρινό μπριζόλα	Κιλά	300	.....%
5	Κοτόπουλο νωπό	Κιλά	5000	.....%

### **Ο/Η ΠΡΟΣΦΕΡΩΝ/ΟΥΣΑ**

**Ημερομηνία**