



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

Χίος: 27/02/2024
Αριθ. Πρωτ.: 19/2024

Γραφείο Προμηθειών
Πληροφορίες: Γ. ΑΒΔΕΛΙΩΔΗΣ
Τηλ.: 2271350258
E-mail: promithion@xioshosp.gr

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΜΕ ΑΝΟΙΚΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ «ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ» ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΑ
(αρ.118 παρ. 1 & 120 παρ. 3 του Ν.4412/16)

Π/Υ 6.540,00 € ΜΕ ΦΠΑ
CPV : 15800000-6

ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ
ΤΗΝ ΠΛΕΟΝ ΣΥΜΦΕΡΟΥΣΑ ΑΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΠΟΨΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΒΑΣΕΙ
ΤΙΜΗΣ

Το Γ. Ν. Χίου «ΣΚΥΛΙΤΣΕΙΟ» για την κάλυψη άμεσων και επιτακτικών αναγκών του, λαμβάνοντας υπ' όψιν τις παρακάτω αποφάσεις:

1. Την υπ' αριθ.07/18-01-2024 (θέμα 2^ο) απόφαση του Δ.Σ. του Γ.Ν. Χίου με την οποία εγκρίνεται ο πίνακας προγραμματισμού του διαχειριστικού έτους 2024.
2. Την υπ' αριθμ. 42/10-07-2023 απόφαση του Δ.Σ. του Γ.Ν. Χίου με την οποία εγκρίνονται οι τεχνικές προδιαγραφές για την προμήθειά τους.
3. Την υπ. αριθμ. 16/26-02-2024 (ΑΔΑ: Ψ2ΤΓ469073-2Σ3) απόφαση του Γ.Ν. Χίου με την οποία εγκρίνεται από άποψη σκοπιμότητας η προμήθεια «Γαλακτοκομικών Προϊόντων» και η διενέργεια του διαγωνισμού με ανοικτή διαδικασία συλλογής προσφορών μετά από έρευνα αγοράς, δυνάμει των αρ.118 παρ.1 του Ν.4412/16 και αρ.120 παρ.3 του Ν.4412/16.
4. Την υπ' αριθ. 324/2024 (ΑΔΑ: ΨΣΛ2469073-45Ε) απόφαση ανάληψης δέσμευσης.

Προτίθεται να προβεί στην σύναψη σύμβασης για την προμήθεια «ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ», (CPV 15800000-6), (ΚΑΕ: 1511), με σκοπό την κάλυψη των αναγκών του. Εγκεκριμένος προϋπολογισμός χρονικής διάρκειας τεσσάρων (4) μηνών **6.540,00 ευρώ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ**, και κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής.

Για το σκοπό αυτό παρακαλούμε όπως υποβάλλετε :

Προσφορά για την προμήθεια καθώς και τα ακόλουθα δικαιολογητικά συμμετοχής.

Α΄ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Αναθέτουσα Αρχή	Γ. Ν. ΧΙΟΥ «ΣΚΥΛΙΤΣΕΙΟ»
Τίτλος προμήθειας/ Π/Υ CPV	ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ (CPV 15800000-6)
Χρηματοδότηση	• ΚΑΕ 1511 • Ανάληψη Υποχρέωσης : 324/2024
Τρόπος Υποβολής Προσφοράς	e-mail: promithion@xioshosp.gr
Καταληκτική Ημερομηνία Υποβολής Προσφοράς	04/03/2024 , ημέρα Δευτέρα και ώρα 10:00 μ.μ.
Τόπος/χρόνος Διεξαγωγής Διαγωνισμού	Γ.Ν. ΧΙΟΥ «ΣΚΥΛΙΤΣΕΙΟ» (Γραφείο Προμηθειών) 04/03/2024, ημέρα Δευτέρα και ώρα 10:30 π.μ.
Δημοσιότητα	• ΚΗΜΔΗΣ • www.xioshosp.gr
Διάρκεια σύμβασης	ΤΕΣΣΕΡΙΣ (4) ΜΗΝΕΣ
Χρόνος ισχύος προσφοράς	Εκατόν ογδόντα (180) μέρες (άρθ.97 του 4412/16), προθεσμία που αρχίζει από την επομένη της διενέργειας του διαγωνισμού. Η ισχύς της προσφοράς δύναται να παραταθεί, εφόσον ζητηθεί από την αναθέτουσα αρχή πριν από την λήξη της (άρθ.97, Ν.4412/16).
Τεχνική και Οικονομική προσφορά	ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ-Ν.4412/16 άρθρο 94 Περιέχει ιδίως τα έγγραφα και τα δικαιολογητικά που τεκμηριώνουν την τεχνική επάρκεια, χρησιμοποιούνται για την αξιολόγηση των προσφορών, σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές του Παραρτήματος Β΄ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ-Ν.4412/16 άρθρο 95 Περιλαμβάνει εγγράφως τα οικονομικά στοιχεία της προσφοράς (καθαρή αξία , ΦΠΑ, συνολική τιμή).

Αξιολόγηση προσφορών	Η κατακύρωση γίνεται τελικά στον Ανάδοχο με την χαμηλότερη προσφορά αποκλειστικά βάσει της τιμής, εκ των αναδόχων των οποίων οι προσφορές έχουν κριθεί ως αποδεκτές με βάση τις τεχνικές προδιαγραφές και τους όρους της πρόσκλησης.
Δικαιολογητικά κατακύρωσης	Ο συμμετέχων οικονομικός φορέας αποστέλλει τα παρακάτω δικαιολογητικά κατακύρωσης, ως αποδεικτικά στοιχεία για την μη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού, μαζί με την προσφορά του, τα οποία να έχουν ισχύ 3 μήνες πριν την υποβολή τους : - Αντίγραφο Ποινικού Μητρώου για γενική χρήση - Βεβαίωση Φορολογικής ενημερότητας - Βεβαίωση ασφαλιστικής ενημερότητας. - Πιστοποιητικό του οικείου Επιμελητηρίου.
Υπογραφή σύμβασης	Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσέλθει εντός δεκαπέντε (15) ημερών (αρ.124 Ν.4782/21) από την κοινοποίηση της πρόσκλησης για την υπογραφή της σύμβασης, προσκομίζοντας και την εγγύηση καλής εκτέλεσης ίσης με το 4% επί της εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης .
Αναπροσαρμογή τιμών	Στις διαδικασίες ανάθεσης δημόσιας σύμβασης προμηθειών,(αρ.53 παρ.9 Ν.4412/16) όταν από τα έγγραφα της σύμβασης προβλέπεται διάρκεια της σύμβασης μεγαλύτερη των δώδεκα (12) μηνών, περιλαμβάνεται στα έγγραφα της σύμβασης όρος περί αναπροσαρμογής της τιμής, υπό τους περιορισμούς του <u>άρθρου 132</u> , περί τροποποίησης συμβάσεων κατά τη διάρκειά τους.

- Επιπλέον θα πρέπει να αναφέρεται – **επί ποινή απόρριψης** – ο χρόνος παράδοσης των προσφερόμενων ειδών. Λόγω του επείγοντος της προμήθειας, το νοσοκομείο επιθυμεί τα προσφερόμενα είδη να είναι **ετοιμοπαράδοτα**, σε διαφορετική περίπτωση διατηρεί το δικαίωμα να απορρίψει την προσφορά αν κρίνει ότι ο χρόνος παράδοσης είναι μεγάλος σε σχέση με τις ανάγκες του.

- Ο οικονομικός φορέας αποδέχεται πλήρως τους όρους της παρούσας πρόσκλησης και των τεχνικών προδιαγραφών.

- Εναλλακτικές προσφορές και αντιπροσφορές δεν γίνονται δεκτές.

- Η πληρωμή του αναδόχου θα πραγματοποιηθεί με τον πιο κάτω τρόπο :

- Το **100%** της συμβατικής αξίας μετά την οριστική παραλαβή της προμήθειας των ειδών.

- Η πληρωμή του συμβατικού τιμήματος θα γίνεται με την προσκόμιση των νομίμων παραστατικών και δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις διατάξεις του αρ.200 Ν. 4412/2016, καθώς και κάθε άλλου δικαιολογητικού που τυχόν ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή.

- Οι υπέρ τρίτων κρατήσεις υπόκεινται στο εκάστοτε ισχύον αναλογικό τέλος χαρτοσήμου 3% και στην επ' αυτού εισφορά υπέρ ΟΓΑ 20%.

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

- Προσφορές υποβάλλονται για το σύνολο της υπό ανάθεσης προμήθειας ή για κάθε είδος ξεχωριστά και δεν πρέπει να υπερβαίνουν τον συνολικό προϋπολογισμό του κάθε είδους .

- Οι εταιρείες που θα αποστείλουν προσφορά για ιατροτεχνολογικά προϊόντα θα πρέπει απαραίτητα να διαθέτουν τα νόμιμα πιστοποιητικά για τη διακίνηση και διανομή τους, και τα είδη θα πρέπει απαραίτητα να φέρουν την αντίστοιχη πιστοποίηση CE.

- Η αναθέτουσα αρχή ματαιώνει ή δύναται να ματαιώσει εν όλο ή εν μέρει, αιτιολογημένα, τη διαδικασία ανάθεσης, για τους λόγους και υπό τους όρους του άρθρου 106 του ν. 4412/2016, μετά από γνώμη της αρμόδιας Επιτροπής του Διαγωνισμού.
- Τέλος, το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει δείγματα προκειμένου να αξιολογήσει τις προσφορές και οι συμμετέχουσες εταιρίες υποχρεούνται – επί ποινή απόρριψης – να τα αποστέλλουν άμεσα.
- **Επί της προσφοράς του ο συμμετέχων θα πρέπει να δηλώσει υπεύθυνα ότι δεν βρίσκεται σε μία από τις καταστάσεις των άρθρων 73 και 74 του Ν. 4412/2016 ως απόδειξη της μη ύπαρξης λόγων αποκλεισμού.**

**Η Διοικήτρια
του Γ.Ν. Χίου «ΣΚΥΛΙΤΣΕΙΟ»**

α/α

ΣΜΥΡΝΙΟΥΔΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΠΩΛΕΙΟΥ****ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ****ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

Το χορηγούμενο γάλα θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π άρθρα 79 και 80, όπως αυτά έχουν τροποποιηθεί με τις αποφάσεις Α.Χ.Σ. 1050/1996 ΦΕΚ 263/Β/7.4.97, Α.Χ.Σ. 187/1998 ΦΕΚ 765/Β/24.7.98, την Οδηγία 2000/13/Ε.Κ..

Να ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες και τις κτηνιατρικές διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995, καθώς και στις διατάξεις 852/2004, 853/2004 & 854/2004 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α'), και τον Ν4254/7.4.14 (Υποπαράγραφος ΣΤ της παραγράφου 8) στα πλαίσια εφαρμογής του Ν4606/2012 «ΑΡΣΗ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ» και το Νόμο 4336/15 Υποπ/γραφος Α.3

α) Μετά την θερμική επεξεργασία, το γάλα πρέπει να ψύχεται το συντομότερο δυνατό σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6 °C. Στη θερμοκρασία στην οποία συντηρείται, η δε διάρκεια συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή.

β) Να είναι ομογενοποιημένο, που σημαίνει ότι, εάν μείνει σε ακινησία 48 ώρες δεν πρέπει να σχηματίζεται φανερός διαχωρισμός της κρέμας, η δε περιεκτικότητα σε λίπος της υπερκείμενης ποσότητας 100cm³ γάλακτος φιάλης του 1 Lt να μη διαφέρει περισσότερο από το 10% της περιεκτικότητας σε λίπος του εναπομείναντος γάλακτος.

γ) Το χορηγούμενο αγελαδινό γάλα θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 3,5%, 2%. Επιπλέον, να έχει ειδικό βάρος στους 15 °C 1,028g/l(για το πλήρες).

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

1. **Γάλα Μακράς Διάρκειας πλήρες 3,5% λιπαρά σε συσκευασία 1Lt**
2. **Γάλα Μακράς Διάρκειας ελαφρύ 2% λιπαρά σε συσκευασία 1Lt**
3. **Γιαούρτι αγελάδας με λιπαρά 2% μακράς διαρκείας από 30 έως 45 ημερών**

Για τα δύο πρώτα είδη :

1. Γάλα πλήρες 3,5% Λιπαρά , υψηλής παστερίωσης - υψηλής θερμικής επεξεργασίας από 30 έως 45 ημερών.

2. Γάλα ελαφρύ 2% Λιπαρά, υψηλής παστερίωσης - υψηλής θερμικής επεξεργασίας από 30 έως 45 ημερών.

A) Γάλα Υψηλής Παστερίωσης είναι αυτό που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία στους + 110oC έως + 127oC. Στη συσκευασία αναγράφονται οι λέξεις «Γάλα» και «Υψηλής Παστερίωσης». Απαγορεύεται η αναγραφή των λέξεων «φρέσκο» και «παστεριωμένο». Διατηρείται στο ψυγείο έως από 30 έως 50 ημέρες. Το προς προμήθεια γάλα θα πρέπει να είναι πλήρες (λιπαρά 3,5%) ή ημιαποβουτυρωμένο (λιπαρά 2 %), σε συσκευασία εμφιάλωσης ενός (1) λίτρου, οποιασδήποτε αναγνωρισμένης μάρκας που διατίθεται στο Λιανικό Εμπόριο σύμφωνα με το άρθρο 80 του κώδικα (ΦΕΚ 788/87 τεύχος

B) Το γάλα θα είναι από αγνό αγελαδινό γάλα, το οποίο θα διατηρεί τα φυσικά θρεπτικά συστατικά του (ασβέστιο, πρωτεΐνες, φώσφορο, μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες, κ.λπ.) τα οποία θα αναγράφονται στην τυπωμένη ετικέτα αυτού.

Το προϊόν θα προέρχεται από νομίμως σε λειτουργία εργοστάσια, τα οποία θα έχουν εγκεκριμένη εγκατάσταση με κωδικό αριθμό έγκρισης κτηνιατρικού ελέγχου (σήμα καταλληλότητας) για τη διασφάλιση της ποιότητας αυτού.

Θα διακινείται σε συνθήκες ψύξης όπως ορίζεται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Διατάξεις.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να δώσουν πλήρεις και σαφείς περιγραφές των προϊόντων τους (πχ. Συσκευασία, βάρος συσκευασμένων προϊόντων, ποσότητες , εργοστάσιο παρασκευής, φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά, θρεπτικά συστατικά κ.λ.π.).

Το γάλα υψηλής θερμικής επεξεργασίας θα είναι ΠΟΙΟΤΗΤΑ • Κατηγορία Α΄

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ • Μέγιστη 5 ο C

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ

Στην συσκευασία του προϊόντος θα πρέπει να αναγράφονται ενδείξεις με εμφανείς και ευδιάκριτους χαρακτήρες στα Ελληνικά: Οι κωδικοί και γενικά όλα τα απαραίτητα εκείνα στοιχεία που αφορούν στον τρόπο συσκευασίας και παραγωγής (τόπος χρόνος, παρτίδα).

Συγκεκριμένα:

Η ένδειξη « γάλα υψηλής θερμικής επεξεργασίας»,

Το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος.

Το εργοστάσιο παραγωγής (Ο Τίτλος και έδρα επιχείρησης παραγωγής).

Το πιστοποιημένο σύστημα ποιότητας.

Η χώρα Προέλευσης

Η ονομασία πώλησης

Ο Κωδικός Παρτίδας

Η Ποιοτική κατηγορία

Η Διατροφική ανάλυση

Η Ημερομηνία παραγωγής

Η θερμοκρασία συντήρησής του

Ο κωδικός παρτίδας

Σε εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος η διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες.

Η Ημερομηνία- παστερίωσης- υψηλής θερμικής Επεξεργασίας

Η Ημερομηνία λήξης.

Η Ημερομηνία Λήξης :Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους.

Η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθμ.1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25^{ης} Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΚ 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.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας, το γάλα θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται στο Κεφ. ΙΙ του ΠΔ 56/95, Κανονισμούς (ΕΚ)2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004.

Enter- Bacteriaceae $m < 1$, $M = 5$, $n = 5$, $c = 1$ cfu/ml.

Παθογόνα $n = 5$, $c = 0$, Απουσία σε 25g.

- Salmonellaspp. Απουσία σε 25 gr.
- E. Coli Απουσία σε 1gr.
- Ολική Αερόβια Χλωρίδα $\leq 10,000$ cfu/gr
- Listeria spp Απουσία σε 25 gr.
- Ψυχρόφιλα στελέχη B. Aureus < 10 cfu/gr

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

• Απουσία αντιβιοτικών υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών παραγωγικών οργανοφωσφορικών ή ζιζανιοκτόνων

• Λιπαρά • Πρωτεΐνη • Λακτόζη • Περιέχει Ca, P, Mg, K, Na, Cl, Βιταμίνες Α, Βιταμίνες Συμπλέγματος Β, C, D, E, Παντοθενικό οξύ, Νιασίνη, Φυλλικό οξύ • Απουσία σε Αφλατοξίνες.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το γάλα να είναι σε (Α) και (Β) συσκευασία των 10 lt του 1lt.

Η πρώτη συσκευασία (Α) να είναι TetraPakή άλλης ανάλογης και να πληροί όλους τους κανόνες υγιεινής και τους όρους του άρθρου 85 του Κ.Τ.Π. και των τροποποιήσεων αυτού.

Δεν θα πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που πιθανόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώνει την σύσταση ή τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος.

Η δεύτερη συσκευασία να κιβώτια – πλαστικά με χωρίσματα που θα έχουν χειρολαβές για την εύκολη μεταφορά τους. Τα παραπάνω κιβώτια θα επιστρέφονται στον προμηθευτή

Κατά την παραλαβή, και όταν θεωρηθεί απαραίτητο από την Επιτροπή Παραλαβής, θα παραλαμβάνεται ποσότητα 1000ml τα οποία θα βράζονται ενώπιον του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του. Εάν το γάλα όταν βράσει «κόψει», αυτό σημαίνει ότι έχει αυξημένη οξύτητα και ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλη την ποσότητα του παραδιδόμενου γάλακτος.

Ο προσφέρων θα πρέπει να δηλώνει στην προσφορά του το εργοστάσιο το οποίο παρασκευάζει το προσφερόμενο είδος και το οποίο θα πρέπει να διαθέτει Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις των τροφίμων ENISO 22000:2005.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κάθε εργάσιμη μετά από έγγραφη παραγγελία η οποία θα δίδεται την προηγούμενη ή δύο ημέρες πριν όταν μεσολαβεί αργία. Η παράδοση του γάλακτος θα είναι η επόμενη μέρα της παραγωγής.

Η ώρα παράδοσης αυστηρώς οριζόμενη θα είναι η 07:00π.μ. και δύναται να τροποποιείται με τις εκάστοτε έκτακτες ανάγκες του Νοσοκομείου.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός του Νομού Χίου, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Χίου, εφόσον υπάρχει. Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την ΚΥΑ αριθ.15523/2006. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεών τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ'αριθμό.852/2004. Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ'αριθ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της οδηγίας

2004/41/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ 1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ENISO 2200:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή- παρασκευή- επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στο πλαίσιο των αυτοελέγχων, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

3. Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μέσα- ψυγεία και μέχρι τους χώρους του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2-4 ° C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9).

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και να παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο Υγείας και να φέρει κατά τη διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με τη δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

NΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π. Άρθρα 79,80
2. ΠΔ 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ.Α)
3. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.178/2002 του ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28^{ης} Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για

την ασφάλεια των τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας των τροφίμων (HACCP).

4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004-Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων-προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ)
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29^{ης} Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29^{ης} Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 882/2004 του ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29^{ης} Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων
9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 27^{ης} Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ
10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15^{ης} Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα
11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 της ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5^{ης} Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ.854/2004 και (ΕΚ) 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 854/2004
12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 23^{ης} Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου
13. ΚΥΑ αριθ. 15523/2006 (ΦΕΚ 1187/τ.Β'31-8-2006) Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου
14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 της Επιτροπής της 19^{ης} Δεκεμβρίου 2006 για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα
15. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.1662/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 6^{ης} Νοεμβρίου 2006 για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5^{ης} Δεκεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα
17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 273/2008 της Επιτροπής της 5^{ης} Μαρτίου 2008 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1255/1999 του

Συμβουλίου, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και ποιοτικής αξιολόγησης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων

18. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1019/2008 της ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 17^{ης} Οκτωβρίου 2008 για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων
19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1020/2008 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα
20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1162/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 30^{ης} Νοεμβρίου 2009 σχετικά με τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ) αριθ.853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου
21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 14^{ης} Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα
22. Ν4254/7.4.14 (Υποπαράγραφος ΣΤ της παραγράφου 8) στα πλαίσια εφαρμογής του Ν4046/2012 ΑΡΣΗ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ- ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
23. Νόμος 4336/15 Υπ/γραφος Α.3
24. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ «ΓΙΑΟΥΡΤΙ»

Α. Το χορηγούμενο είδος (γιαούρτι) να είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Άρθρο 82 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του ΠΔ 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της ελληνικής νομοθεσίας προς τις οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α΄).

1. Να έχει παρασκευαστεί από γάλα αγελάδας και μαγιά απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.
2. Να έχει:
 - Δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη
 - Γεύση ευχάριστη
 - Οσμή υπόγλυκη
 - ΡΗ 3,3-3,8.
3. Να μην παρουσιάζει:
 - Ευρωτίαση
 - Σήψη
 - Εμφανείς μικροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος
 - Ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο ή δύσοσμο)
 - Αλλοίωση από μικροβιακή δράση
 - Μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του

- Υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου A & B, βαρέων μετάλλων σύμφωνα με τους ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011, ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις.
Φυτοφάρμακα 149/2008, Αλλεργιογόνα ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.
 - Όριο διοξινών 3pgWHO-PCDD/F-TEQ/grfat (ΕΚ) 1881/2006 και τροποποιήσεις αυτών.
4. Το γιαούρτι θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται, ΕΚ 2073/2005 και 1441/2007 με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και ΠΔ 9/89.
- i. Απουσία Salmonellaspp σε 25γρ σε 5 δείγματα
 - ii. Απουσία E.Coli σε 1γρ σε 5 δείγματα
 - iii. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί Απουσία σε 1γρ σε 5 δείγματα
 - iv. Ολικά κολοβακτηριοειδή Απουσία σε 1γρ σε 5 δείγματα
 - v. Ζύμες- μύκητες <10cfu/gr σε όλη τη διάρκεια της εμπορικής ζωής.

B. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία της γιαούρτης (Α) πρώτη συσκευασία-κεσεδάκι, θα είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (ΡΡ) πολυπροπυλένιο, Άρθρο 26 Κεφάλαιο II του Κ.Τ.Π. και θα κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0,05Mn, max 0.1%Zn, 0.05-2%Cu, max 0.05% άλλα λοιπά στοιχεία σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, το δε βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200γρ και σε (Β) δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοιχτά, στοιβαζόμενα, αντοχής, των 12 τεμαχίων.

Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα $\frac{3}{4}$ του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες στο προϊόν. Στο μέσο συσκευασίας (κεσεδάκι) θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στα Ελληνικά με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες (ΕΚ 89/109), οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις:

1. Επωνυμία παρασκευαστή
2. Αριθμός έγκρισης
3. Η ημερομηνία παραγωγής
4. Η ημερομηνία λήξης
5. Χώρα Προέλευσης
6. Θερμοκρασία Διατήρησης στο ψυγείο
7. Διατροφική Ανάλυση
8. Ο κωδικός παρτίδας (Οδηγία 89/396), η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΕ αριθ.1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΤΗΣ 25^{ης} Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των

κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) 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.

Για τα είδη :

3) Γιαούρτι αγελάδας με λιπαρά 2% μακράς διάρκειας από 30 έως 45 ημερών

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός του Νομού Χίου, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Χίου, εφόσον υπάρχει. Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την ΚΥΑ αριθ.15523/2006. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεών τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό.852/2004. Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμό. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.
2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ 1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 2200:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή- παρασκευή- επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στο πλαίσιο των αυτοελέγχων, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

3. Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μέσα- ψυγεία και μέχρι τους χώρους του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2-4 ο C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του

θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9).

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και να παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο Υγείας και να φέρει κατά τη διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με τη δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες ανάλογα με τη διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π. Άρθρα 26, 82
2. ΠΔ 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής Νομοθεσίας προς τις οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α')
3. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) 2377/90 της 26^{ης} Ιουνίου 1990 για τον καθορισμό ανώτατων ορίων καταλοίπων των κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.178/2002 του ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28^{ης} Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την ασφάλεια των τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων (HACCP).
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004-Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων-προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ)
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29^{ης} Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29^{ης} Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο
9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 882/2004 του ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29^{ης} Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων της

συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων

10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 27^{ης} Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ
11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15^{ης} Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα
12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 της ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5^{ης} Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 854/2004
13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 23^{ης} Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου
14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 της Επιτροπής της 19^{ης} Δεκεμβρίου 2006 για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα
15. ΚΥΑ αριθ. 15523/2006 (ΦΕΚ 1187/τ.Β'/31-8-2006) Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου
16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 6^{ης} Νοεμβρίου 2006 για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
17. ΟΔΗΓΙΑ 2007/68/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 27^{ης} Νοεμβρίου για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙΑ της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ορισμένα συστατικά τροφίμων
18. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5^{ης} Δεκεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα
19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 149/2008
20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 273/2008 της Επιτροπής της 5^{ης} Μαρτίου 2008 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1255/1999 του Συμβουλίου, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και ποιοτικής αξιολόγησης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων
21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1019/2008 της ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 17^{ης} Οκτωβρίου 2008 για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων
22. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1020/2008 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα
23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1162/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 30^{ης} Νοεμβρίου 2009 σχετικά με τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ)

24PROC014325256 2024-02-27

αριθ.853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

24.ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 14^{ης} Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα

Είδος	ΠΟΣΟΤΗΤΑ / τεμάχιο	ΦΠΑ	Σύνολο με ΦΠΑ
ΓΑΛΑ light	336	9%	531,05
ΓΑΛΑ	1180	9%	1864,99
ΓΙΑΟΥΡΤΙ	6440	9%	4141,56
			6537,602