



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ  
Διοίκηση 2ης Υγειονομικής Περιφέρειας Πειραιώς & Αιγαίου  
**ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ**  
**<<Τ Ζ Α Ν Ε Ι Ο>>**

===== Πειραιάς: 26/01/23

Αριθ.πρωτ.: 1189

**ΓΙΑ ΑΝΑΡΤΗΣΗ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ**

Πρόσκληση ενδιαφέροντος για την προμήθεια κατεψυγμένων αλιευμάτων στο νοσοκομείο μας.

Σας ενημερώνουμε ότι το Γενικό Νοσοκομείο Πειραιά Τζάνειο θα προβεί στην προμήθεια των παρακάτω ειδών:

| α/α | Είδος                  |     | Ποσότητα |
|-----|------------------------|-----|----------|
| 1   | ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΤΨ. ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ | ΚΙΛ | 55       |
|     |                        |     |          |

Ακολουθούν αναλυτικές προδιαγραφές των ανωτέρω ειδών στο παράρτημα Η παράδοση των προϊόντων θα γίνεται σύμφωνα με τις ανάγκες του νοσοκομείου και σε συνεννόηση με το τμήμα Διατροφής.

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβάλλουν τις προσφορές (υποχρεωτικά θα προσκομίζονται οι τεχνικές προδιαγραφές του προϊόντος, το πιστοποιητικό ποιότητας καθώς και το όνομα της παραγωγού εταιρείας) τους οι οποίες θα αναφέρονται σε ΕΚΠΤΩΣΗ ΕΠΙ ΤΗΣ Μ.Λ.Τ., σε σφραγισμένους φακέλους στο γραφείο των διαιτολόγων του νοσοκομείου αφού τις πρωτοκολλήσουν, μέχρι την ΤΡΙΤΗ 31/01/23 και ώρα 12.00 μ.μ.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ  
ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ ΕΙΡΗΝΗ-ΧΡΙΣΤΙΝΑ  
ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ  
Διοίκηση 2ης Υγειονομικής Περιφέρειας Πειραιώς & Αιγαίου  
**ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ**  
**<<ΤΖΑΝΕΙΟ>>**

=====

Πειραιάς,  
Αρ.πρωτ.

### ΤΜΗΜΑ: ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Επιτροπή σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών

ΠΡΟΣ: Γρ. Προμηθειών

**ΘΕΜΑ: ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ**

Πρώτη ύλη : Κατεψυγμένα αλιεύματα

**Συσκευασία: Χύμα 10 -12 Kg**

Είδος: Πέρκα, Γλώσσα, Κοκκινόψαρο, Μπακαλιάρος, Καλαμάρια, Σουπιές.

### ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

- 1) Τα προσφερόμενα είδη να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.
- 2) Τα προσφερόμενα είδη θα έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:
  - Πέρκα φιλέτο 300 – 500g
  - Γλώσσα φιλέτο 300 – 500g
  - Κοκκινόψαρο ακέφαλο 300 – 500g
  - Μπακαλιάρος 300 – 500g
  - Καλαμάρια ολόκληρα καθαρισμένα 300 – 400g
  - Σουπιές καθαρισμένες 300 – 400g
- 3) Τα κατεψυγμένα είδη να μην έχουν υπολείμματα αίματος, εντοσθίων και λοιπών οργάνων.
- 4) Τα προσφερόμενα είδη να είναι συσκευασμένα σε Α και Β συσκευασία (Α συσκευασία πλαστικό φιλμ και Β συσκευασία χαρτοκιβώτιο), καλά διατηρημένα και απευθείας βγαλμένα από την κατάψυξη ώστε να μην έχουν ξεπαγώσει καθόλου.

5) Στη συσκευασία θα πρέπει να υπάρχουν, σε εμφανές και καλά τοποθετημένο σημείο, με ευκρινή και ανεξίτηλα γράμματα στην **Ελληνική Γλώσσα**, οι εξής ενδείξεις :

- Το ονοματεπώνυμο ή ο εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της.
- Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης, όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη.
- Η εμπορική ονομασία του είδους.
- Η ζώνη αλίευσης.
- Η ημερομηνία αλιείας (ημέρα – μήνας – έτος).
- Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από (ημέρα – μήνας – έτος).

6) Το ποσοστό του επίπαγου σε ψάρια ολόκληρα, ψάρια αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα, ψάρια σε μεγάλα τεμάχια δεν πρέπει να υπερβαίνει το **10%** του συνολικού τους βάρους.

Το ποσοστό του επίπαγου σε φιλέτο και φέτες ψαριών, ψάρια αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα χωρίς δέρμα, μαλακόστρακα αποφλοιωμένα ή μη, προβρασμένα ή μη, μαλάκια καθαρισμένα, τεμαχισμένα ή μη, δεν πρέπει να υπερβαίνει το **15%** του συνολικού τους βάρους.

7) Ο χρόνος διατηρησιμότητας των προϊόντων, θα είναι **τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησης**, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

8) Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. **Θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.**

9) Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα(ψυγεία) και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου. Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων, για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου. Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς η θερμοκρασία των προϊόντων θα πρέπει να διατηρείται στους **-18°C ή και χαμηλότερα**.

Τα μεταφορικά μέσα (ψυγεία), τα οποία μεταφέρουν τα προϊόντα 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.

10) Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων, καθώς και τον κανονισμό (ΕΚ) 853/2004 που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποδείξει με έγγραφα (από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης), ότι θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί διαδικασίες βασιζόμενες στις αρχές ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου **HACCP** στους τομείς παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης 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.

Έλεγχος:

Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Χημικός – Μικροβιολογικός), κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

Η επιτροπή σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών

A. ΑΠΑΛΟΔΗΜΑ

M. ΡΩΤΑ

X. ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ