



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

=====

Πειραιάς: 1-04-24
Αρ.πρωτ: 4918

ΓΙΑ ΑΝΑΡΤΗΣΗ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

Πρόσκληση ενδιαφέροντος για την προμήθεια Κατεψυγμένων λαχανικών στο Νοσοκομείο μας

ΘΕΜΑ «Προμήθεια κατεψυγμένων λαχανικών με απευθείας ανάθεση κατόπιν συλλογής προσφορών»

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

α/α	Είδος	Ποσότητα
1	ΑΡΑΚΑΣ Κ/Ψ ΧΥΜΑ κιλ.	350
2	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΣΤΡΟΓ. ΧΥΜΑ Κ/Ψ κιλ.	250
3	ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ Κ/Ψ ΧΥΜΑ κιλ.	250
4	ΣΠΑΝΑΚΙ ΠΑΚ. 1 ΚΙΛΟΥ Κ/Ψ κιλ	120
5	ΜΠΑΜΙΕΣ Κ/Ψ ΧΥΜΑ κιλ.	150
6	ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ Κ/Ψ ΧΥΜΑ κιλ.	100

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. (υποχρεωτικά θα προσκομίζονται οι τεχνικές προδιαγραφές του προϊόντος, το πιστοποιητικό ποιότητας καθώς και το όνομα της παραγωγού εταιρείας).

Η σύμβαση θα έχει διάρκεια τρεισήμισι (3,5) μήνες.

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβάλλουν τις προσφορές τους οι οποίες θα αναφέρονται σε **ΕΚΠΤΩΣΗ ΕΠΙ ΤΗΣ Μ.Α.Τ**, σε σφραγισμένους φακέλους στο γραφείο των διαιτολόγων του νοσοκομείου αφού τις πρωτοκολλήσουν, μέχρι την **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 5-04-2024 και ώρα 12.00μ.μ.**

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ
ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ
ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ ΕΙΡΗΝΗ-ΧΡΙΣΤΙΝΑ
ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΥ ΚΑΝΕΛΛΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

CPV 15331170-9 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1. ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ (σύνθεση προσδιοριζόμενη από το εκάστοτε Νοσηλευτικό Ίδρυμα)
2. ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ
3. ΣΠΑΝΑΚΙ
4. ΜΠΑΜΙΕΣ μικρού μεγέθους (κατηγορία Α, 3 – 6 cm)
5. ΚΑΡΟΤΑ ολόκληρα ΒΑΒΥ
6. ΑΡΑΚΑΣ
7. ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ στρογγυλά, πλατιά
8. ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ
9. ΜΠΡΟΚΟΛΑ
10. ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ σπόροι
11. ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ολόκληρα ή σε φέτες
12. ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ

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.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει:

- Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων.

- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια δηλαδή να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) χαρακτηριστικό που σημαίνει τη διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας.
- Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών.
- 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.
- 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) σύμφωνα με τις συνθήκες και τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

Τα βάρη της συσκευασίας των προσφερόμενων κατεψυγμένων λαχανικών θα ορίζονται από το εκάστοτε Νοσηλευτικό Ίδρυμα, ανάλογα με τις διαχειριστικές του ανάγκες.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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.

Ειδικότερα θα πρέπει να αναφέρονται:

- η περιγραφή του είδους (ονομασία προϊόντος και ποικιλία)
- το καθαρό βάρος
- η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.)
- η εταιρεία διακίνησης
- η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης
- 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** [EK852/2004 και EK853/2004] 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:

- α. 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 Πιστοποιήσεις από τον ΕΣΥΔ φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.
- β. 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 ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.