



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

Πειραιάς: 08/12/2025

Αρ. Πρωτ: 19924

ΓΙΑ ΑΝΑΡΤΗΣΗ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ
Αρ. εντολής: 5882/8-12-25 για Διαγωνισμό 3112/2025
ΑΔΑ:ΨΡΙΧ46906Κ-8ΤΠ
Πρόσκληση ενδιαφέροντος για την προμήθεια φρέσκου κοτόπουλου στο νοσοκομείο μας.

ΘΕΜΑ «Προμήθεια φρέσκου κοτόπουλου με απευθείας ανάθεση κατόπιν συλλογής προσφορών»

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

α/α	Είδος	Ποσότητα
1	Κοτόπουλο νωπό Τ.65% Α΄ ΚΙ/Α	5.000

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.

Η διάρκεια της σύμβασης θα είναι για τρεις μήνες.

Οι υποβαλλόμενες προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους οικονομικούς φορείς για διάστημα ενενήντα (90) ημερών από την επόμενη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής. Προσφορά η οποία ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο από τον ανωτέρω προβλεπόμενο απορρίπτεται ως μη κανονική.

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβάλλουν τις προσφορές τους (υποχρεωτικά θα προσκομίζονται οι τεχνικές προδιαγραφές του προϊόντος, το πιστοποιητικό ποιότητας καθώς και το όνομα της παραγωγού εταιρείας), 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 **ΠΕΜΠΤΗ 11/12/25**
και ώρα 14.00μ.μ.
Τηλ Επικοινωνίας: 210-4592238

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ
ΧΑΝΤΖΗ ΟΛΓΑ
ΑΠΕΡΓΗΣ ΙΑΚΩΒΟΣ
ΝΤΟΥΒΑΛΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

CPV 15112000-6

ΜΕΡΟΣ Ι

Τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να είναι **κατηγορίας Α** και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88⁽¹⁾ και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013 νοούνται ως:

«Κρέας Πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της επεξεργασίας με ψύχος,

«Νωπό Κρέας Πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από -2°C και όχι υψηλότερη από $+4^{\circ}\text{C}$.

Τα Πουλερικά να είναι κατηγορίας Α σύμφωνα με τον Κανονισμό της Ε.Κ. 543/2008, και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, ολόκληρα, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών.

1. Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, τράχηλους, άκρα από τον ταρσό χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα να μην φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες. [Άρθρο 7]
2. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς. [Άρθρο 7].

3. Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια. [Άρθρο 7].
4. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή [Άρθρο 11], με πιστοποίηση από Κρατικό φορέα [Άρθρο 13].
5. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία με ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία με χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες.[Νόμος 4235/2014, ΦΕΚ 32/Α/11-2-2014, Κεφ. Α. άρθρο1].
6. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων. Συγκεκριμένα να συμμορφώνονται με τους κάτωθι Κανονισμούς:
 - α) Κανονισμός ΕΚ αριθ.37/2010 της 22^{ας} Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικώς δραστικές ουσίες όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (κτηνιατρικά φάρμακα και αντιβιοτικά).
 - β) Κανονισμός ΕΚ αριθ.396/2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
 - γ) Κανονισμός ΕΚ αριθ.1881/2006 της Επιτροπής της 19^{ης} Δεκεμβρίου 2006 και για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες που επιμολύνουν τα τρόφιμα (βαρέα μέταλλα, διοξίνες, κ.α.).

ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σχετικά με κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών, των Κανονισμών ΕΚ 1308/2013 και 543/2008 και να συμμορφώνονται με τον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 1177/2006 της Επιτροπής της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις

απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.

2. Ως προς τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά να πληρούν τις προϋποθέσεις του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 1086/2011 της Επιτροπής της 27^{ης} Οκτωβρίου 2011, για την τροποποίηση του παραρτήματος II του Κανονισμού αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος I του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών. Όταν πρόκειται για κοτόπουλα στον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 2017/1495 της 23^{ης} Αυγούστου 2017 για την τροποποίηση όσον αφορά το *Campylobacter* σε σφάγια κοτόπουλου κρεατοπαραγωγής.

3. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών. [854/2004 Κεφ. V]

4. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. [854/2004 Κεφ. V].

5. Να προέρχονται από εγκεκριμένο πτηνοσφαγείο και 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 φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4472/2017, Άρθρο 122.

6. Σε περίπτωση εισαγωγής νωπών πουλερικών από τρίτη χώρα αυτά θα πρέπει να συνοδεύονται από Κτηνιατρικό Πιστοποιητικό (στην Ελληνική γλώσσα) και να περιλαμβάνονται στον κατάλογο των εγκεκριμένων χωρών οι οποίες να διαθέτουν εγκεκριμένες εγκαταστάσεις όπως ορίζεται από τον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 798/2008 της Επιτροπής της 8^{ης} Αυγούστου 2008 για την κατάρτιση καταλόγου τρίτων χωρών, εδαφών, ζωνών ή διαμερισμάτων από τα οποία επιτρέπεται να εισαχθούν και διαμετακομισθούν μέσω της κοινότητας πουλερικά και κρέας πουλερικών και τον καθορισμό των απαιτήσεων κτηνιατρικής πιστοποίησης και του Εκτελεστικού Κανονισμού (ΕΕ) 2021/404 της Επιτροπής της 24^{ης} Μαρτίου 2021 για την κατάρτιση καταλόγων τρίτων χωρών, εδαφών ή ζωνών αυτών από τις οποίες/τα οποία επιτρέπεται η είσοδος ζώων, ζωικού αναπαραγωγικού υλικού και προϊόντων

ζωικής προέλευσης στην Ένωση σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2016/429 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

1. Σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει επισήμανση, όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου, η θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάλωσης, η χώρα προέλευσης ή ο τόπος καταγωγής (Κανονισμός 1337/2013].

2. Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δεύτερη συσκευασία η επισήμανση να είναι στην Ελληνική γλώσσα και σε εμφανές σημείο, και σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις:

α] Κανονισμοί 853/2004, 854/2004.

β] Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης 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) 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.

γ] Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ.1337/2013 για την θέσπιση κανόνων εφαρμογής του Καν.αριθμ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοριοειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

- Η ονομασία και η κατηγορία του σφαγίου (κατηγορία Α).
- Η χώρα προέλευσης.
- Το σήμα της φυτικής διατροφής.

- Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, ανάλωση μέχρι ημέρα/μήνας/έτος.

ΜΕΡΟΣ II

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

1. ΝΩΠΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ

Να είναι κατηγορίας Α, Τ 65% [ΑΔ 7/2009, Άρθρο 221], σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή 1 εκ. κάτω από αυτούς και χωρίς στομάχι και καρδιά.

Να είναι αερόψυκτα [543/2008, Άρθρο 10], κατηγορίας βάρους **1100-1300 γρ** ή **1300-1500 γρ**, η οποία θα ορίζεται από τον εκάστοτε φορέα ανάλογα με τις ανάγκες του, άνευ αποκλίσεως επί της προσδιοριζόμενης σε κάθε περίπτωση κατηγορίας βάρους.

Τα νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία υλικών κατάλληλων για επαφή με τρόφιμα και σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβωτίων 8 ή 10 τεμαχίων (ανάλογα με την κατηγορία βάρους), όπου θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους Ι.

2. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ - ΣΤΗΘΟΣ

Τα τεμάχια του νωπού κοτόπουλου να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα κατηγορίας Α, αερόψυκτα [543/2008, Άρθρο 10], και να αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια νωπά) και τεμαχισμένα στήθη νωπά, βάρους **300-350 γρ** για τα μπούτια, **500-600 γρ** για τα στήθη (ολόκληρα) και **400-500 γρ** για τα φιλέτα στήθους ολόκληρα.

Τα τεμάχια του νωπού κοτόπουλου να είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία υλικών κατάλληλων για επαφή με τρόφιμα και σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβωτίων. Οι συσκευασίες θα είναι σε κατάλληλες για τρόφιμα και θα φέρουν ετικέτα όπου θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους Ι.

3. ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΟΛΟΚΛΗΡΗ

Να είναι κατηγορίας Α, Τ 67%, [ΑΔ 7/2009, Άρθρο 221], σφαγμένη, αποπτερωμένη, χωρίς κεφάλι & πόδια που έχουν κοπεί στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά.

Το βάρος του εκάστου τεμαχίου να είναι **4 – 5 κιλά**, να έχει προετοιμασθεί και συσκευαστεί με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς κανονισμούς όπου θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους Ι.

4. ΣΤΗΘΟΣ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ Ή ΦΙΛΕΤΟ

Τα τεμάχια του στήθους νωπής γαλοπούλας να προέρχονται από νωπή ολόκληρη γαλοπούλα και να έχουν ελάχιστο βάρος **750 γρ και μέγιστο 1,5 κιλά**.

Τα τεμάχια του στήθους γαλοπούλας να είναι συσκευασμένα σε ατομική συσκευασία (VACUUM), η οποία θα φέρει ετικέτα όπου θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους Ι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία για τις ανάγκες των σιτιζομένων.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

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 [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] 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 Πιστοποίησης 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.** Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών.
- 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 -2°C έως $+4^{\circ}\text{C}$, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΚ 1308/2011, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ.35797/4-4-2012) 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.