



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

Πειραιάς: 12/05/2026

Αρ. Πρωτ: 7670

**ΓΙΑ ΑΝΑΡΤΗΣΗ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ**  
**Αρ. εντολής: 1603/11-5-26 για Διαγωνισμό 5011/2026**  
**ΑΔΑ: ΡΡ9246906Κ-556**  
Πρόσκληση ενδιαφέροντος για την προμήθεια ΑΥΓΩΝ στο νοσοκομείο μας.

**ΘΕΜΑ «Προμήθεια για ΑΥΓΑ με απευθείας ανάθεση κατόπιν συλλογής προσφορών»**

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

A/A	ΚΩΔ. ΝΟΣΟΚ.	ΕΙΔΟΣ	M/M	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	TK150	ΑΥΓΑ ΩΟΣΚΟΠΗΜΕΝΑ 55-60 γρ	TMX	10000	3300
				ΣΥΝΟΛΟ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ*	3300 €

\*Ο προϋπολογισμός πρέπει να φαίνεται ανεξάρτητα αν ζητάμε τιμή ή έκπτωση επί της Μ.Λ.Τ. της Περιφέρειας

**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.

- Σύμφωνα με την υπ' αριθ. 52445 ΕΞ 2023/4.4.2023 ΚΥΑ (Β'2385) οι οικονομικοί φορείς υποχρεούνται να εκδίδουν ηλεκτρονικά τιμολόγια για δαπάνες σε εκτέλεση συμβάσεων (Ν. 4412/2016) με υποχρεωτική ανάρτηση στο ΕΔΗΤ για την πληρωμή αυτού.

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.Α.Τ, σε σφραγισμένους φακέλους στο γραφείο των διαιτολόγων του νοσοκομείου αφού τις πρωτοκολλήσουν, μέχρι την **ΔΕΥΤΕΡΑ 18/05/26 και ώρα 12:00μ.μ.**

Τηλ. Επικοινωνίας: 210-4592238

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ  
ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ ΕΙΡΗΝΗ-ΧΡΙΣΤΙΝΑ  
ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ  
ΜΙΧΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ

# ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΑΥΓΩΝ

CPV 03142500-3

## ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΥΓΩΝ

Τα χορηγούμενα αυγά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κ.Τ.Π., Άρθρο 87 του 2011, των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 2295/2003, 853/2004, 589/2008, τον Κανονισμό (ΕΕ) 1308/2013 και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

Ειδικότερα:

1. Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α' κατηγορίας, βάρους 53gr – 63 gr (MEDIUM), με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων.
2. Τα αυγά δεν θα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5°C.
3. Δεν θα πρέπει να έχουν πλυθεί ούτε καθαρισθεί με οποιοδήποτε τρόπο και δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
4. Απαγορεύεται η παρουσία στα αυγά ρωγμών ή ανωμαλιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λ.π.
5. Για την σφράγιση των κελύφων των αυγών να χρησιμοποιούνται μόνο οι χρωστικές του Παραρτήματος 1 του άρθρου 35 του Κ.Τ.Π.

### **Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Αυγών**

Κέλυφος :	Φυσιολογικό, καθαρό, άθικτο
Χρώμα κελύφους:	Σκούρο καφέ ή λευκό
Χρώμα Κρόκου:	Σκάλα προδιαγραφής Roche N. 10-13
Λεύκωμα Αυγού (Ασπράδι):	Καθαρό, διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα ή κηλίδες αίματος κατά την θραύση του, το αυγό κινούμενο επί δαπέδου επιφάνειας, παραμένει επίκυρτον και δεν εξαπλώνεται.
Κρόκος αυγού:	Ορατός με μορφή σκιάς στην ωσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο, μη απομακρυνόμενος αισθητά από το κέντρο του αυγού σε

περίπτωση περιστροφής  
Αεροθάλαμος: Ύψος όχι μεγαλύτερο από 4 χιλιοστά και αμετακίνητος  
Οσμή: Χωρίς ξένες οσμές  
Εμφάνιση σε ασπράδι/κρόκο: Συμπαγής, διαυγής με ευχάριστο άρωμα

### **Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά**

<i>Salmonella spp.</i> /25g	Απουσία
Κολοβακτηρίδια COLI	Απουσία σε 1 g
Σταφυλόκοκκοι AUREUS	Απουσία σε 1 g
Μύκητες & ζύμες, E.Coli:	Απουσία σε 1 g

### **Χρόνος Ζωής**

Ο χρόνος ζωής των νωπών αυγών είναι 28 ημέρες από την ωτοκία. Η ελάχιστη διατηρησιμότητα υπολογίζεται βάσει της ημερομηνίας μέχρι την οποία τα αυγά της κατηγορίας Α' ή τα πλυμένα αυγά διατηρούν τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2295/2003 όταν είναι σωστά αποθηκευμένα. Σύμφωνα με το άρθρο 1 του ίδιου κανονισμού, όταν αναγράφεται η διάρκεια περιόδου ωτοκίας, η ελάχιστη διατηρησιμότητα καθορίζεται αρχής γενομένης από την ημέρα έναρξης της ωτοκίας.

### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

Τα νωπά αυγά θα πρέπει να είναι καθαρά, άθικτα, συσκευασμένα από ωοσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP, σε Α συσκευασία (καρτέλες των 30 τεμαχίων) και Β συσκευασία (χαρτοκιβώτιο) ή άλλη ανάλογη, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

Η μεγάλη συσκευασία (χαρτοκιβώτιο) δεν πρέπει να φέρει χτυπήματα, σκισίματα ή διάφορου είδους παραμόρφωση και κανένα ίχνος υγρασίας, η μικρή συσκευασία (χάρτινη θήκη) πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς φθορές ή υγρασία.

### **ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**

Οι σημάνσεις της συσκευασίας των νωπών αυγών να είναι σύμφωνες με τις ακόλουθες διατάξεις:

- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ 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 Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.
- Κανονισμός (ΕΚ) 589/2008 (άρθρο 12)
- Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013

Ειδικότερα, τα αυγά θα πρέπει να φέρουν τις ακόλουθες ενδείξεις:

α) επί το κέλυφος κάθε αυγού (για την εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητας):

- η μέθοδος εκτροφής (0: βιολογικά, 1: ελευθέρως βοσκής, 2: αχυρώνα ή δαπέδου με στρώμνη, 3: κλωβοστοιχίας)
- η χώρα προέλευσης (κωδικός κράτους μέλους στο οποίο βρίσκεται η μονάδα παραγωγής)
- ο κωδικός που αντιστοιχεί σε κάθε Περιφερειακή Ενότητα
- ο αριθμός ταυτοποίησης μονάδας ωοπαραγωγών ορνίθων (παράδειγμα επισήμανσης: 1 EL 57 003)

β) επί της συσκευασίας των αυγών:

- ονομασία πώλησης
- όνομα, εμπορική επωνυμία και διεύθυνση ΥΕΤ
- κατηγορία ποιότητας: Α'
- κατηγορία βάρους: Μ
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (η μέγιστη ημερομηνία είναι 28 ημέρες από την ημερομηνία ωοτοκίας)
- αριθμός αυγών ανά συσκευασία

- ένδειξη της μεθόδου εκτροφής
- ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης
- σήμα αναγνώρισης (κωδικός έγκρισης) (π.χ. EL-41)
- Κωδικός παραγωγού και διευκρίνηση της έννοιας αυτού, είτε στην εξωτερική είτε στην εσωτερική επιφάνεια της συσκευασίας,
- Ένδειξη: αυγά διαφόρων μεγεθών ή ισοδύναμοι όροι

### **ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ**

Τα νωπά αυγά θα πρέπει να διατηρούνται σε δροσερό, κλιματιζόμενο χώρο, σε θερμοκρασία από 8°C έως 18°C.

### **ΕΤΟΙΜΑ ΒΑΜΜΕΝΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΑΥΓΑ**

Τα βρασμένα βαμμένα αυγά θα πρέπει να προέρχονται από ωμά αυγά σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές (βλέπε προηγούμενη ενότητα), ενώ ο βρασμός και η συντήρησή τους να έχει γίνει σε κατάλληλα πιστοποιημένες μονάδες και η χρώση τους να έχει γίνει χρησιμοποιώντας τις επιτρεπτές από τον Κ.Τ. & Π. χρωστικές (κανονισμός Ε.Ο.Κ. αριθ. 1274/1991, παράρτημα Ι και άρθρο 35 του Κ.Τ. & Π).

Στις ενδείξεις της συσκευασίας θα πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφονται:

- η ένδειξη «βρασμένα-βαμμένα»
- η καθαρή ποσότητα
- η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
- οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης
- ο τόπος παραγωγής και προέλευσης
- το όνομα και η εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της Ε.Ε.
- η παρτίδα (εκτός εάν αναγράφεται στην ετικέτα η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, με την προϋπόθεση ότι η ημερομηνία αυτή συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας, μήνα και έτους)

- η χρωστική που χρησιμοποιήθηκε (ενδεικτικά αναφέρουμε: E122 Αζορμπίνη κόκκινο, E132 Ινδοκίτινη μπλε, E133 Λαμπρό Κυανού, E102 Ταρταζίνη κίτρινο, E102 και E132 πράσινο, και ως φορέας χρωστικής E551)

Οι ενδείξεις αναφορικά με την κατηγοριοποίηση των αυγών κατά ποιότητα και βάρος, όπως η επισήμανση «φρέσκο», δεν πρέπει να αναγράφονται στα βρασμένα - βαμμένα αυγά καθώς οι ενδείξεις αυτές προορίζονται αποκλειστικά για τα αυγά πλην των βρασμένων, όπως ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού 1028/2006/ΕΚ.

## **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. Τα νωπά αυγά 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 8°C έως 18 °C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Ο 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.