

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ  
ΔΙΟΙΚΗΣΗ 1<sup>η</sup> Υ.Πε ΑΤΤΙΚΗΣ  
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΑΙΔΩΝ ΠΕΝΤΕΛΗΣ

Ταχ. Δ/ση: Ιπποκράτους 8 Πεντέλη

Αθήνα, 11/05/2015

Υπηρεσία: Γραφείο Προμηθειών  
Πληροφ.: ΠΑΤΡΑ Ε.  
Τηλ . 213-2052508 ή 518  
Fax: 213-2052441

Αρ. Πρωτ 5457

ΘΕΜΑ: Δελτίο Προμήθειας Εξωσυμβατικού Είδους

Το Γενικό Νοσοκομείο Παιδων Πεντέλης προτίθεται να προβεί στην άμεση προμήθεια του κάτωθι είδους « ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ» (λήξη σύμβασης) για διάστημα κάλυψης αναγκών περίπου 3 μηνών μέχρι την διενέργεια νέου διαγωνισμού, με τη διαδικασία της δημοσίευσης στο διαδίκτυο κατόπιν συλλογής προσφορών και με **κριτήριο κατακύρωσης την Έκπτωση επί τοις %**.

Οι τιμές των προσφερομένων υλικών , δεν θα υπερβαίνουν τις αντίστοιχες ανώτατες τιμές (αν υπάρχουν), του Παρατηρητηρίου Τιμών της Ε. Π. Υ. Οι οικονομικές προσφορές που είναι ανώτερες από τις κατά ανωτέρω παραδεκτές τιμές απορρίπτονται. (Εγκύκλιος ΕΠΥ 2269/19.3.2012 ΑΔΑ: Β445Θ-ΩΩΒ)

#### **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ : ΩΣ ΑΚΟΛΟΥΘΩΣ**

<b>ΖΗΤΟΥΜΕΝΟ ΕΙΔΟΣ</b>	<b>ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ</b>	<b>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</b>
ΑΡΑΚΑΣ	ΚΙΛΑ	90
ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ	ΚΙΛΑ	90
ΜΠΑΜΙΕΣ	ΚΙΛΑ	30
ΣΠΑΝΑΚΙ	ΚΙΛΑ	30
ΑΝΑΜΙΚΤΑ	ΚΙΛΑ	15

Οι προσφορές δύναται να αποστέλλονται στο Γρ. Προμηθειών μέσω FAX, **έως ΔΕΥΤΕΡΑ 18/05/2015 ώρα 14:30 μ.μ.**

Η διαδικασία κατάθεσης των προσφορών ξεκινά από τη δημοσίευση του παρόντος.

Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ Β. ΖΟΥΜΠΟΣ

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**

Τα νωπά τρόφιμα (λαχανικά) που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή διατηρημένων με ψύξη πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας, πρόσφατης συγκομιδής, απαλλαγμένα από κάθε ξένη ουσία, χωρίς προσθήκη χρωστικών και αρωματικών υλών.

Δεν θα πρέπει να εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασής τους και των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών τα οποία μετά την απόψυξη πρέπει να είναι όμοια με αυτή των νωπών εκ των οποίων προέρχονται και να μην έχουν σημεία απόψυξης (συσσωματώματα με πάγο και εγκαύματα κατάψυξης).

Θα πρέπει να διακρίνονται οι μακροσκοπικοί χαρακτήρες οι οποίοι είναι χαρακτηριστικοί των κατεψυγμένων λαχανικών

Η συσκευασία θα πρέπει να είναι αεροστεγής, από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα και να φέρει τις απαραίτητες σημάνσεις:

- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή.
- Είδος και Ποιοτική κατηγορία.
- Το βάρος του περιεχόμενου.
- Η ημερομηνία παραγωγής και λήξης

Τα προϊόντα, κατά την παράδοση θα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης. Η μεταφορά των προϊόντων θα πρέπει να πραγματοποιείται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα, τα οποία θα διαθέτουν καταγραφικά θερμόμετρα. Η μεταφορά θα πρέπει να πραγματοποιείται σε θερμοκρασία -18°C.

Το σύνολο των ειδών πρέπει να παράγονται, παρασκευάζονται, συσκευάζονται σε χώρες της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας (Ε.Ο.Κ.).

Η προμηθεύτρια εταιρεία θα πρέπει να προσκομίσει βεβαίωση ύπαρξης ορθής λειτουργίας συστήματος HACCP το οποίο να είναι σε ισχύ καθώς και των Εταιρειών παραγωγής, παρασκευής των προσφερόμενων ειδών (εάν πρόκειται εταιρεία διακίνησης), από τις αρμόδιες υπηρεσίες. Τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, και τις ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές διατάξεις.

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**

Τα νωπά τρόφιμα (λαχανικά-φρούτα) πρέπει να είναι Α ποιότητας, πρόσφατης συλλογής, απαλλαγμένα από κάθε ξένη ουσία, χωρίς προσθήκη χρωστικών και αρωματικών υλών. Να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασής τους και των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών, να μη φέρουν ίχνη προσβολών από έντομα, παράσιτα ή άλλες ασθένειες.

Πρέπει όσα διατηρούνται σε ψυγεία συντηρήσεως λόγω του ότι είναι ευαλλοιώτα να μεταφέρονται και με φορτηγό ψυγείο ώστε να μην αποψύχονται πρόωρα πριν την κατανάλωσή τους και να επέρχεται η αλλοίωση τους.

Επιτρέπεται η χορήγηση νωπών οπωρολαχανικών κατώτερης ποιότητας από την Α, μόνο σε δυο περιπτώσεις:

- α) για ντομάτες που προορίζονται για την παρασκευή σάλτσας,
  - β) για φρούτα που προορίζονται για την παρασκευή κομπόστας
- υπό την προϋπόθεση μόνο συγκεκριμένης εγγράφου παραγγελίας από το νοσοκομείο.

Επίσης, τα υπό προμήθεια πορτοκάλια, ανεξαρτήτως ποικιλίας πρέπει:

- α) να μην είναι πράσινα τουλάχιστον κατά τα  $\frac{3}{4}$  της συνολικής επιφάνειας
- β) το πάχος της φλούδας να είναι φυσιολογικό
- γ) να μην είναι αφυδατωμένα λόγω παγετού
- δ) να μην παρουσιάζουν κοκκοειδή, σήψη και κερατίτιδα

Ειδικώς τα πορτοκάλια που δεν συντηρούνται στο ψυγείο δεν πρέπει να παρουσιάζουν ζαρώματα στη φλούδα. Το αντίθετο σημαίνει παλαιά συγκομιδή ή αυτόματη πτώση, ενώ τα προερχόμενα από ψυγείο δεν πρέπει να παρουσιάζουν φλούδα με φελλώδες επίστρωμα περισσότερο από το  $\frac{1}{4}$  της συνολικής επιφάνειάς τους.

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά θα πρέπει να πληρούν τους όρους του άρθρου 119 του ισχύοντος Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Για ότι δεν προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών θα ισχύουν οι εκάστοτε αγορανομικές διατάξεις.

Η μεταφορά των προϊόντων θα πρέπει να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα (ψυγείο συντήρησης) του προμηθευτή μέχρι εντός των ψυγείων της αποθήκης μας και σε ώρες που θα ορίζονται από την Διαχείριση Τροφίμων του Νοσοκομείου.

Οι αποθήκες των χορηγητών θα πρέπει να έχουν άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας υγειονομικού ενδιαφέροντος από τους αρμόδιους κρατικούς φορείς.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίσει κατά την διενέργεια του διαγωνισμού Πιστοποιητικό ορθής λειτουργίας Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (HACCP) το οποίο να είναι σε ισχύ.

Τα είδη θα παραδίδονται από τον προμηθευτή ή τον εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπό του, οποίος θα πρέπει να είναι ενήλικος και εγγράμματος, ώστε να μπορεί να υπογράψει τα σχετικά έγγραφα.

Η παραγγελία από το νοσοκομείο θα δίδεται γραπτώς (FAX) τουλάχιστον μία εργάσιμη ημέρα ενωρίτερα από την ημέρα που επιθυμούν την προσκόμισή των ειδών. Εφόσον η προμηθεύτρια Εταιρεία αδυνατεί να εκτελέσει εγκαίρως την παραγγελία ή δεν παραδίδει Α ποιότητας προϊόντα, δημιουργώντας πρόβλημα στην Τροφοδοσία του Νοσοκομείου συντάσσεται πρωτόκολλο παράβασης (εάν αρνείται η προμηθεύτρια Εταιρεία να αποστείλει με fax αδυναμία της ως προς την εκτέλεση της παραγγελίας αναγράφεται αυτό επί του πρωτοκόλλου παράβασης) από την Επιτροπή Παραλαβής και με σχετική έγγραφη συναίνεση του Δ/κού Δ/ντή δύναται η Διαχείριση Τροφίμων να παραγγείλει από τον επόμενο μειοδότη. Οποιαδήποτε επιβάρυνση του Νοσοκομείου πέραν της συμβατικής τιμής καταλογίζεται στην προμηθεύτρια Εταιρεία.

.Δύναται κατά την παραλαβή των ειδών η Επιτροπή Παραλαβής να κρίνει μόνο μακροσκοπικά εάν τα είδη είναι κατάλληλα και Α' ποιότητος ως προς την όψη και το περιεχόμενο τους . Η Επιτροπή Παραλαβής εάν κρίνει ως ακατάλληλο ή προβληματικό μακροσκοπικά στην ολότητά του ή μέρος της ποσότητας ενός είδους, δύναται να ζητήσει την έγκαιρη αντικατάσταση ολόκληρης της ποσότητας του συγκεκριμένου είδους και ισχύουν όσα ορίζονται άνωθεν περί αδυναμίας παράδοσης όταν δημιουργείται πρόβλημα στην έγκαιρη τροφοδοσία του Νοσοκομείου χωρίς δικαίωμα άρνησης από την προμηθεύτρια Εταιρεία.

## **1. ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ - ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ**

Η Επιτροπή παραλαβής του Νοσοκομείου Δύναται να λάβει δειγματοληψία από τις παραλαβόμενες ποσότητες και να τα αποστείλει στα αρμόδια κρατικά εργαστήρια.

- A.** Οι έλεγχοι διακρίνονται σε :
1. Μακροσκοπικούς και
  2. Εργαστηριακούς

Οι εργαστηριακοί έλεγχοι περιλαμβάνουν:

1. Τον Χημικό
2. Τον Μικροβιολογικό
3. Τον Παρασιτολογικό
4. Τον Τοξικολογικό, κ.λπ.

- B.** Οι ανωτέρω έλεγχοι διενεργούνται ( διενέργεια μακροσκοπικού ελέγχου, λήψη δειγμάτων και αποστολή για εργαστηριακό έλεγχο ) από τις κατά τόπους αρμόδιες Χημικές, Κτηνιατρικές, κ.λ.π. Υπηρεσίες, από τις Επιτροπές Παραλαβής, οι οποίες σε κάθε παραλαβή διενεργούν και τον μακροσκοπικό έλεγχο. Όσο για τον εργαστηριακό, δηλαδή την λήψη δειγμάτων και την αποστολή τους στα αρμόδια εργαστήρια, τον διενεργούν όποτε τον θεωρούν σκόπιμο ή οπωσδήποτε σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας για την ποιότητα ή την προέλευση.

- Γ.** Όταν διενεργείται δειγματοληψία, **ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**, είναι απαραίτητη η παρουσία του προμηθευτή ή εξουσιοδοτημένου εκπροσώπου αυτού ή ο οδηγός του οχήματος της εταιρείας (εφόσον η δειγματοληψία είναι αιφνίδια) ο οποίος θα υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του αρνείται να υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο δειγματοληψίας, η Επιτροπή σημειώνει στο πρωτόκολλο ότι «ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπος του αρνήθηκε να υπογράψει» και διενεργεί κανονικά την δειγματοληψία.
- Δ.** Γενικότερα, κατά την διενέργεια δειγματοληψίας πρέπει να τηρούνται οι όροι που καθορίζονται στα « Περί δειγματοληψίας » άρθρα του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) ή σε περίπτωση μικροβιολογικού ή τοξικολογικού ελέγχου (δηλητηριάσεις κ.λ.π.) τα οριζόμενα στις ισχύουσες Υγειονομικές ή Κτηνιατρικές Διατάξεις. Σημειώνεται ότι, εάν ζητηθεί, παραδίδεται και στον προμηθευτή όμοιο δείγμα, επίσημα σφραγισμένο, το οποίο θα καταχωρείται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.
- Ε.** Σε περίπτωση μη κανονικού δείγματος η παραπομπή στον Εισαγγελέα θα γίνεται από το νοσοκομείο ή άλλη αρμόδια υπηρεσία.
- Ζ.** Εάν κατά τον έλεγχο των δειγμάτων διαπιστωθεί ότι το δείγμα είναι μη κανονικό ή μη κανονικό - νοθευμένο , τότε η δαπάνη του ελέγχου βαρύνει τον προμηθευτή και δύναται επίσης να εκπέσει της συμβάσεως με απόφαση Δ/κού Συμβουλίου του Νοσοκομείου και να ανατεθεί στον επόμενο μειοδότη του Διαγωνισμού.

Λόγω εποχικότητας των ειδών δύναται να ξεπεραστούν οι ποσότητες ενός είδους μίας κατηγορίας φρούτα ή λαχανικά) χωρίς να ξεπερασθεί η συνολική ποσότητα της ομοειδούς κατηγορίας.

**Δύναται η προσφερόμενες τιμές ανά είδος να δοθούν βάσει της Διατίμησης (Ενιαίο ποσοστό έκπτωσης επί της μέσης λιανικής τιμής άνευ ΦΠΑ) της πιστοποίησης τιμών που εκδίδεται από την Δ/ση Εμπορίου της Νομαρχίας Αθηνών.**