



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΔΙΟΙΚΗΣΗ 2^{ης} ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΑΙΓΑΙΟΥ

Ε.Α.Ν.Π. «ΜΕΤΑΞΑ»
ΜΠΟΤΑΣΗ 51- 18537 ΠΕΙΡΑΙΑΣ
Τηλ: 213 2079100

ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Πληρ. Χ. Σαμαρτζή
Τηλ: 210 4520835
Φαξ: 210 4528948
Email: prommet@yahoo.gr

Πειραιάς 1396/25-01-2016

ΠΡΟΣ:

ΚΑΘΕ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΟ

ΘΕΜΑ: «Τεχνικές Προδιαγραφές Νωπών Κρεάτων για Δημόσια Διαβούλευση»

Σχετ.: 1. Το υπ' αριθμ. 17/05.12.2013 απόσπασμα Πρακτικού από τη συνεδρίαση της ΕΠΥ σχετικά με την Εισαγωγή σε διαδικασία διαβούλευσης των τεχνικών προδιαγραφών για το ΠΠΥΥ 2012 και εφεξής.

Σε συνέχεια του ανωτέρω σχετικού δημοσιεύουμε τις Τεχνικές Προδιαγραφές των Νωπών Κρεάτων του Νοσοκομείου μας (Παράρτημα Β'), προκειμένου να υποβληθούν στη διαδικασία της δημόσιας διαβούλευσης.

Επισημαίνεται ότι η διαδικασία θα ξεκινήσει την Τρίτη 26/05/2016 και θα ολοκληρωθεί την Τρίτη 02/02/2016 στις 15.00 μμ.

Παρακαλείστε να αποστέλλετε τα σχόλια-παρατηρήσεις επί των τεχνικών προδιαγραφών στην ηλεκτρονική διεύθυνση του Τμήματος Προμηθειών prommet@yahoo.gr, συμπληρώνοντας τα στοιχεία και τον Πίνακα του Παραρτήματος Α'.

Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας και μόνο σε περίπτωση τροποποίησης των προδιαγραφών, τα αποτελέσματα θα δημοσιευθούν στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου www.metaxa-hospital.gr, όπου για τέσσερις (4) επιπλέον ημέρες η υπηρεσία θα δέχεται τα σχόλια των ενδιαφερόμενων.

Είμαστε στη διάθεσή σας για κάθε διευκρίνιση.

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΟΥΡΛΑΣ

Συνημμένα

1. Παράρτημα Α' - Στοιχεία - Πίνακας Παρατηρήσεων
2. Παράρτημα Β' -Κείμενο Διαβούλευσης-Τεχνικές Προδιαγραφές

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄

ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΟΤΑΣΕΩΝ-ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΩΝ ΕΠΙ ΤΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΝΩΠΙΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Στο πλαίσιο της Δημόσιας Διαβούλευσης που διενεργείται από το Νοσοκομείο ΜΕΤΑΞΑ
Από την Τρίτη 26/05/2016 έως και την Τρίτη 02/02/2016 στις 15.00 μμ.

Επωνυμία Επιχείρησης ή Φυσικού Προσώπου	
Ταχυδρομική Διεύθυνση	
Υπεύθυνος σύνταξης	
Υπεύθυνος Επικοινωνίας	
Τηλέφωνο	
Φαξ	
Email	

1. Γενικές Προτάσεις-Παρατηρήσεις

.....
.....
.....

2. Ειδικές Προτάσεις- Παρατηρήσεις

Παράγραφος Αναφοράς (π.χ. 1)	Τίτλος Παραγράφου	Σελίδα/ες αναφοράς	Παρατηρήσεις/Σχόλια/Προτάσεις	Άλλες σχετικές παραπομπές

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β΄
ΚΕΙΜΕΝΟ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΙΔΩΝ

<i>a/a</i>	ΚΩΔΙΚΟΣ ΝΟΣΟΚ.	ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Μονάδα μέτρησης	Κωδικός Π.Τ.	Μ.Α.Τ. με ΦΠΑ από Δ.Π.Τ. Περιφέρειας	Τιμή χωρίς ΦΠΑ +5%	Συνολική αξία χωρίς ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	Συνολική Αξία με ΦΠΑ
1	TK020	Κρέας μόσχου, νωπό Α΄ ποιότητας, μπούτι (κολοβό), χωρίς κόκκαλο, σε τεμάχια: τρανς – νουά – στρογγυλό –σπάλα – κιλότο,κότσι μπροστινό και ποντίκι χωρίς τένοντες και σκληρά μέρη	11.557	κιλό	-	9,99	9,28	107.248,96	13.942,37	121.191,33
2	TK054	Κρέας χοιρινό, νωπό Α΄ ποιότητας, Τ καρέ, χωρίς κόκκαλο	2500	κιλό	-	4,49	4,17	10425	1.355,25	11.780,25
3	TK052	Κρέας χοιρινό, νωπό Α΄ ποιότητας, μπριζόλες Τ καρέ, με κόκκαλο (ολόκληρες και όχι μέρος αυτών)	400	κιλό	-	4,49	4,17	1.668	216,84	1.884,84
4	TK001	Αιγοπροβατοειδή ,αρνί γάλακτος, νωπό, Α΄ ποιότητας, εγχώριο, βάρους 10 έως 12 κιλών το καθένα (με τα εντόσθια)	700	κιλό	-	6,99	6,50	4.550	591,50	5.141,50
			ΣΥΝΟΛΟ					123.891,96€	16.105,69€	139.997,92€

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Ο καρκίνος, σύμφωνα με την επιστημονική τεκμηρίωση, συνδέεται άμεσα με την κατανάλωση του ζωικού λίπους, τόσο σε επίπεδο πρόληψης, όσο και θεραπείας. Το είδος του κρέατος (κόκκινο ή λευκό), ο βαθμός ανάπτυξης και πάχυνσης του ζώου, η σύσταση των τεμαχίων σε μεσομυϊκό λίπος, οι οργανοληπτικές χαρακτήρες, η τρυφερότητα και η πλήρης αποδοχή μετά την μαγειρική παρασκευή, αποτελούν εξαιρετικά σημαντικά στοιχεία για την επιλογή του κρέατος που προορίζεται για την σίτιση των ογκολογικών ασθενών, οι οποίοι αποτελούν έναν ιδιαίτερα ευαίσθητο πληθυσμό.

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

A. ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΟΥ

1. Κρέας μόσχου, νωπό, Α' ποιότητας, μπούτι (κολοβό), άνευ οστών σε τεμάχια: τρανς – νουά – στρογγυλό – σπάλα – κιλότο – κότσι μπροστινό και ποντίκι χωρίς τένοντες και σκληρά μέρη.

B. ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

2. Κρέας χοιρινό, νωπό Α' ποιότητας, μπούτι, Τ καρέ άνευ οστών.

3. Κρέας χοιρινό, νωπό Α' ποιότητας, τεμαχισμένες μπριζόλες (Τ καρέ) με κόκκαλο (ολόκληρες και όχι μέρος αυτών).

Γ. ΠΡΟΒΑΤΟΕΙΔΗ

4. Προβατοειδή αρνί, νωπό, Α' ποιότητας, γάλακτος, βάρους 10 έως 12 κιλών το καθένα (με τα εντόσθια).

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ως εκ τούτου οι απαιτούμενες προδιαγραφές ορίζονται ως εξής:

1. Τα είδη των τεμαχίων του σφαγείου θα παραδίδονται ολόκληρα και αναλογικά στην προς παράδοση ποσότητα, με αναγραφόμενο το κάθε μέρος του κρέατος σε ευδιάκριτη ετικέτα με Ελληνική γραφή (π.χ. στρογγυλό, τρανς, κιλότο, νουά, ποντίκι, κλπ), προκειμένου να είναι εύκολη η αναγνώριση αυτών από την επιτροπή παραλαβής του νοσοκομείου. Το κρέας θα πρέπει να έχει πολύ μικρό ποσοστό μεσομυϊκού λίπους, να είναι απαλλαγμένο και καλά καθαρισμένο από το εξωτερικό λίπος και τις επιφανειακές οξειδώσεις (μαύρισμα του κρέατος), ώστε η φύρα να μην υπερβαίνει το 3% της ποσότητας που παραλαμβάνεται κάθε φορά. Εάν κατά την παραλαβή του κρέατος διαπιστωθεί ότι υπάρχει τμήμα του ζώου που δεν αναφέρεται στην σύμβαση, θα επιστρέφεται και θα αντικαθίσταται αμέσως με επιβάρυνση του ίδιου του προμηθευτή.
2. Τα νωπά κρέατα θα προέρχονται από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
3. Τα νωπά κρέατα μόσχου θα πρέπει να προέρχονται από υγιή ζώα (νεαρά μοσχάρια 6-12 μηνών), κατηγορίας U1 ή U2 και από εγκεκριμένα σφαγεία και εργαστήρια επεξεργασίας.
4. Τα παραλαμβανόμενα κρέατα δεν θα πρέπει να ξεπερνούν τις 10 ημέρες από την ημερομηνία σφαγής του ζώου.
5. Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να φέρουν τις απαιτούμενες σημάψεις, όπως προβλέπονται από τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις.
6. Τα Προβατοειδή (αρνί 10-12 κιλά) θα πρέπει να φέρουν τις απαιτούμενες σφραγίδες καταλληλότητας, χώρας προέλευσης και χώρα σφαγής.
7. Το τεμαχισμένο κρέας θα συσκευάζεται σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία.. Η πρώτη συσκευασία θα είναι διαφανής και άχρωμη. Η πρώτη και δεύτερη συσκευασία θα πρέπει να ανταποκρίνονται προς όλους τους κανόνες υγιεινής και να μην αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος (το οποίο πρέπει να παρουσιάζει ομοιογένεια ως προς το χρώμα, τη σύσταση και την υφή), ούτε να μεταδίδουν στο κρέας ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου (απαιτείται πιστοποιητικό υλικού συσκευασίας). Για την αποφυγή μακροσκοπικών προβλημάτων, η επεξεργασία και η συσκευασία των τεμαχίων, θα πρέπει να γίνεται την προηγούμενη ή και την ίδια κατά προτίμηση μέρα πριν την παραλαβή του κρέατος.

8. Το τεμαχισμένο κρέας θα φέρει σήμα αναγνώρισης, το οποίο θα τίθεται σε ετικέτα που προσαρτάται ή τυπώνεται στην πρώτη και τη δεύτερη συσκευασία. Η ετικέτα στη συσκευασία πρέπει να είναι τοποθετημένη με τέτοιο τρόπο, ώστε να καταστρέφεται με το άνοιγμα της συσκευασίας

9. Οι ενδείξεις στα τεμάχια κρέατος, τα οποία προέρχονται από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, θα αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα.

10. Ο τεμαχισμός του νωπού κρέατος πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού και να φέρει τις απαραίτητες σημάνσεις, καθώς και τον αριθμό έγκρισης εγκατάστασης τεμαχισμού.

Ειδικά για την επισήμανση του κρέατος μόσχου-χοιρινού-αρνιού, στις ετικέτες πρέπει να αναγράφονται ε υ δ ι α κ ρ ι τ α:

1. Ο κωδικός του ζώου ή της ομάδας ζώων.
2. Ημερομηνία γέννησης του ζώου ή των ζώων.
3. Χώρα γέννησης.
4. Χώρα εκτροφής .
5. Χώρα σφαγής, Κωδικός σφαγείου.
6. Χώρα τεμαχισμού, αριθμός έγκρισης μονάδας τεμαχισμού.
7. Ημερομηνία σφαγής.
8. Ημερομηνία ανάλωσης.
9. Διάπλαση/ βαθμός πάχυνσης ζώου.

11. Η μεταφορά των νωπών κρεάτων θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα (ψυγεία), που πληρούν τους όρους υγιεινής και είναι εφοδιασμένα με όργανα ελέγχου θερμοκρασίας (καταγραφικά θερμόμετρα) για την σωστή ενημέρωση της επικρατούσας θερμοκρασίας μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου. Τα μεταφορικά μέσα (ψυγεία), τα οποία μεταφέρουν νωπά κρέατα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με σχετική άδεια, η οποία εκδίδεται υπό τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες της Περιφέρειας και η οποία εκδίδεται υπό τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες της Περιφέρειας και η οποία ανανεώνεται ανά έτος. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να προσκομίζουν Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης (για συσκευασμένα νωπά κρέατα), η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. Επίσης, ο μεταφορέας των κρεάτων, θα πρέπει να φορά καθαρή λευκή στολή εργασίας, σύμφωνα με το HACCP.

12. Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με την ενωσιακή νομοθεσία και την εθνική νομοθεσία που αφορά τους κανόνες γενικούς και ειδικούς για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποδείξει με έγγραφο ότι θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί διαδικασίες βασιζόμενες στις αρχές ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP στους τομείς παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών. Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει, κάθε φορά που του ζητείται, τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και εργαστηριακών εξετάσεων που εφαρμόζει η εγκατάσταση στα πλαίσια του αυτοελέγχου της εφαρμογής του HACCP. Τέλος, ο προμηθευτής πρέπει να προσκομίσει την άδεια λειτουργίας της εγκατάστασης του σύμφωνα με τις δραστηριότητες του από την αρμόδια υπηρεσία.

13. Για όλα τα παραπάνω θα πρέπει να ισχύουν όλοι οι παρακάτω ενωσιακοί και εθνικοί κανονισμοί που αφορούν την υγιεινή και την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων.

Κώδικας Τροφίμων και Ποτών

ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.

- Καν. 178/2002
- Καν. 1760/2000
- Καν. 852/2004
- Καν. 853/2004
- Καν. 2073/2005
- Καν. 1337/2013