



6^η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ, ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ
ΗΠΕΙΡΟΥ & ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ
ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΧΑΪΑΣ
ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΑΙΓΙΟΥ
Τμήμα: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ (Γρ. Προμηθειών)
Ταχ. Δ/ση: Άνω Βουλωμένο
Τ.Κ.: 25100 ΑΙΓΙΟ
Τηλ: 2691059338
Fax : 2691021705
E-mail: prom2@gnaiigio.gr

Αίγιο 23-03-2016
Αρ.πρωτ: 2618

ΠΡΟΣ: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥΣ ΦΟΡΕΙΣ

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

Το Γενικό Νοσοκομείο Ανατολικής Αχαΐας προτίθεται να προχωρήσει στην προκήρυξη του διαγωνισμού για την προμήθεια «**ΤΡΟΦΙΜΩΝ**» (CPV:15800000-6) προκειμένου να καλυφθούν οι ανάγκες του Νοσοκομείου.

Σε εφαρμογή της υπ' αριθ. 68/14-12-2015 (θέμα 6^ο) απόφασης της ΕΠΥ περί σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων παρακαλούνται οι προμηθευτές, οι επίσημοι φορείς ή και ενώσεις των ιδίων προμηθευτών που δραστηριοποιούνται στο χώρο, **εντός προθεσμίας είκοσι (20) ημερών η οποία άρχεται από την επομένη της ως άνω ανάρτησης (δηλαδή έως και 12/04/2016)**, να αποστείλουν στην Υπηρεσία μας, τεχνικές προδιαγραφές για την προμήθεια «**ΤΡΟΦΙΜΩΝ**», σε έντυπη και μαγνητική μορφή προκειμένου να προετοιμαστούν οι τελικές τεχνικές προδιαγραφές του διαγωνισμού.

Κατά τα λοιπά, ισχύει η απόφαση της ΕΠΥ της οποίας το περιεχόμενο αναρτήθηκε στον επίσημο ιστότοπο αυτής <http://www.moh.gov.gr/articles/epitroph-promhtheiwn-ygeias/enhmerwsh/1283-anakoinwseis>.

Πληροφορίες δίδονται όλες τις εργάσιμες μέρες από 07:00π.μ έως 15:00μ.μ. στο Γραφείο προμηθειών του Γ.Ν Ανατολικής Αχαΐας , Άνω Βουλωμένο , ΤΚ 25100 - Αίγιο, τηλ: 2691059437-338

Email: prom2@gnaiigio.gr.

ANNOUNCEMENT

The General Hospital of Eastern Achaïas" tends to proceed to an invitation to tender for the provision «**Food Products**» (CPV: 15800000-6) in order to cover the needs of the General Hospital.

In compliance with decision n. 68/14-12-2015 (subject 6^o) of EPY in regards to the required technical specifications and standards, all Suppliers and Integrated Companies providing similar products or services, are requested to submit their technical specification requirements for « **Food Products** » to our Department, **within twenty (20) days (that is until 12/04/2016)** in print, cd, dvd and usb forms, in order to draw the final technical specifications for the Tender.

All other matters should be handled in compliance with the decision of EPY as posted on the official website <http://www.moh.gov.gr/articles/epitroph-promhtheiwn-ygeias/enhmerwsh/1283-anakoinwseis>.

For further information contact the Supply Department of the General, Hospital of Eastern Achaïas , number 2691059437-338, during working hours and days (Monday to Friday 07:00am – 15:00pm).

Email: prom2@gnaiigio.gr.

Η προϊσταμένη οικονομικού
Financial Supervisor

Η αναπληρώτρια Διοικητική Διευθύντρια
Managing deputy director

Π. ΚΑΤΣΙΒΑΛΗ/P. KATSIVALI

Σ. ΡΑΚΟΥ/S. RAKOU

<u>ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	<u>TECHNICAL SPECIFICATIONS</u>
1. ΑΡΤΟΣ-ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ	1. BREAD-TOST
<p>Το ψωμί θα πρέπει να είναι από αλεύρι λευκό (αρτοσκεύασμα) καλά ζυμωμένο και καλά ψημένο. Να έχει γίνει σε χρόνο όχι περισσότερο από 6 ώρες και όχι λιγότερο από 4 ώρες, ώστε ζυγίζόμενο στο Ίδρυμα να έχει το κανονικό βάρος. Οι φρυγανιές θα πρέπει να είναι από ειδικά αλεύρια για φρυγανιές και το βάρος της κάθε μιας περίπου 25 γραμ.</p>	<p>The bread will be from white flour well-kneaded and well cooked. Be done in not more than 6 hours and not less than 4 hours, weighed to the Foundation has normal weight. The toast should be of special flours for toast and the weight of each of about 25 grams.</p>
2. ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ-ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	2. FRESH-FROZEN CHICKENS
<p>Πρέπει να είναι σε μερίδες (μπουτί και στήθος), καλά ανεπτυγμένα, να μην έχουν σφαγή λόγω ασθένειας ή ατυχήματος, να έχει γίνει πλήρης αφάιμαξη, να είναι αρίστης υγιεινής κατάστασης καλά συντηρημένα. Να είναι πρώτης ποιότητας, όχι αδύναμα με μαλακό δέρμα λευκό ή υποκίτρινο.</p>	<p>Must be portioned (thigh and breast), well developed, have not slaughter due to illness or accident, have been fully bled be excellent sanitary condition well maintained. Be top quality, not weak with soft leather white or pale yellow.</p>
3. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	3. FROZEN PRODUCTS
<p>Πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας για κάθε κατηγορία και είδος, καλά διατηρημένα, απευθείας από τα ψυγεία ώστε να μην έχουν υποστεί απόψυξη. Ο κιμάς θα πρέπει να είναι από κρέας μοσχαρίσιο (special) και δεν θα περιέχει καθόλου λίπος παρά μόνο το κανονισμένο.</p>	<p>Should be top quality for each category and type, well preserved, directly from the freezer to not have undergone thawing. Minced meat should be from beef (special), and contains no fat only the arranged.</p>
4. ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΟΠΩΛΕΙΟΥ	4. GROCERY ITEMS
<p>Πρέπει να είναι τελευταίας εσοδείας και εποχής, πάντοτε φρέσκα και πρώτης ποιότητας. Απαγορεύεται η χορήγηση οπωρολαχανικών κατώτερης ποιότητας από την πιο πάνω οριζόμενη εκτός αν το Ίδρυμα ζητήσει δευτέρας ποιότητας. Οι πατάτες, κρεμμύδια κ.λ.π θα παραδίδονται απαλλαγμένα από ξένες ύλες και όχι αλλοιωμένα από κακή συντήρηση ή αναποθήκευση ή λόγω προσβολής ασθενειών ή εξ αιτίας σαπίσματος. Δεκτά της πατάτες γίνονται μικρά μεγέθη τουλάχιστον μικρού μανταρινιού μέχρι 10%. Χόρτα διάφορα πρέπει να είναι πολύ φρέσκα και να μην έχουν περιττά φύλλα και της ουσίες.</p>	<p>Must be the last harvest and seasonal, always fresh and first quality. Prohibited fruit and vegetables a lower quality than the above defined unless the 'Foundation requested second grade. Potatoes, onions, etc. will be delivered free of impurities and not spoiled by poor maintenance or storage or due to infection or disease due to various sapismatos. Greens must be very fresh and not have unnecessary sheets and substances.</p>
5. ΚΡΕΑΣ φρέσκο κάθε είδους	5. FRESH MEAT
<p>Πρέπει να είναι πάρα πολύ φρέσκο, χωρίς εντόσθια και κεφάλια και με αναλογία μηρών και εμπρόσθιων χωρίς υπερβολικές ποσότητες λίπους και πρώτης ποιότητας. Ο χορηγητής πρέπει να παραδίδει την αναγκαία ποσότητα κρέατος στο Ίδρυμα σύμφωνα με το δελτίο παραγγελίας του. Το είδος των φρέσκων κρεάτων που πρέπει να παραδοθεί θα καθορίζεται από το Ίδρυμα το οποίο θα δίδει σχετική παραγγελία έγγραφη στον χορηγητή τρεις(3) ημέρες τουλάχιστον νωρίτερα από την αρχή της εβδομάδας για της ανάγκες της εβδομάδας της ή την προηγούμενη της προμηθείας ημέρα. Ο χορηγητής δεν έχει δικαίωμα να αρνηθεί τη χορήγηση του ζητούμενου είδους κρέατος μόνο εάν προσκομίσει βεβαίωση του Αγορανομικού τμήματος Αιγίου, ότι δεν υπάρχει στην αγορά του Αιγίου το ζητούμενο είδος κρέατος και πρέπει να ειδοποιηθεί εγκαίρως το Ίδρυμα για να έχει τούτο τον απαιτούμενο χρόνο για την αλλαγή του συσσιτίου.</p>	<p>It must be very fresh, gutted and head and thigh ratio and front without excessive amounts of fat and first grade. The dispenser must deliver the necessary amount of meat to the Foundation in accordance with the order form. The kind of fresh meat to be delivered will be determined by the Foundation which will provide relevant written request to the dispenser three (3) days prior to the beginning of the week for the needs of the week or the day before the day of supply. The dispenser has no right to refuse to grant the requested type of meat only if it presents a certificate of Market Police Department Aigio, that there exists in Aigio the desired type of meat and the Foundation should be promptly advised to have it the time needed to change</p>
6. ΚΡΕΑΣ κατεψυγμένο και κιμάς	6. FROZEN MEAT
<p>Τα κρέατα που θα προμηθεύεται πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και υγιή, θα παραδίδονται δε τα μεν βοδινά και μοσχάρια σε πλήρη τεμάχια (ίση ποσότητα μυών και εμπρόσθιων καθώς και χωρίς κόκαλα εις μπάλες) τα δε λευκά (πρόβεια, ζυγούρια, αρνιά) ολόκληρα εφ' όσον η απαιτούμενη ποσότητα καλύπτει το βάρος του σφαγίου σε</p>	<p>The meat will be supplied should be top quality and healthy, will not be delivered while the ox and calves in full pieces (equal amount of muscle and front and boned in balls) the not white (sheep, heavy lambs, lambs) whole long in the required amount covers the carcass weight at a ratio of front and thighs. The types</p>

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	TECHNICAL SPECIFICATIONS
αναλογία από εμπρόσθια και μηρούς. Τα είδη των κατεψυγμένων κρεάτων θα είναι όλα τα πωλούμενα είδη στην αγορά με κόκαλα ή χωρίς κόκαλα ανάλογα με την παραγγελία του Νοσοκομείου. Τα χορηγούμενα είδη κρεάτων πρέπει να έχουν βγει μόλις από τα ψυγεία υψηλής καταψύξεως, που είναι κατάλληλα και ειδικά για την διατήρηση κατεψυγμένου κρέατος. Ο κατεψυγμένος κιμάς θα είναι από κρέας μοσχαρίσιο (special) και δεν θα περιέχει καθόλου λίπος παρά μόνο το κανονισμένο.	of frozen meat is all sold items on the market with bones or boneless depending on the hospital order. The given types of meat should have just come out of the high freezing refrigerators, which are suitable especially for the preservation of frozen meat. The frozen minced meat is from veal (special) and contains no fat except the arranged.
7. ΨΑΡΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	7. FISH FROZEN
Πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας για κάθε κατηγορία και είδος καλά διατηρημένα απ' ευθείας από τα ψυγεία ώστε να μην έχουν υποστεί απόψυξη.	Should be top quality for each category and type of well preserved directly from refrigerators to not have undergone thawing.
8. ΓΑΛΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ	8. PASTEURIZED MILK
Το γάλα θα προέρχεται από υγιείς αγελάδες. Πρέπει να πληρεί της όρους με της οποίους επιτρέπεται η προσφορά παστεριωμένου γάλακτος, οι οποίοι καθορίζονται από τον κώδικα τροφίμων του Γ.Χ.Κ. Αυτό θα παραλαμβάνεται με την ημερομηνία παστερίωσής του.	The milk comes from healthy cows. This must satisfy the conditions of which the use of pasteurized milk supply, set out in the Food Code of the State General Laboratory. This will be taken up with the date of pasteurisation.
9. ΓΙΑΟΥΡΤΙ	9. YOGHURT
Τούτο πρέπει να παρασκευάζεται από γάλα παστεριωμένο σε νάιλον κεσέδες των 224-300 γραμ. και να σκεπάζεται το επάνω μέρος με προστατευτικό χαρτί, να πληρεί δε τους όρους του Γ.Χ.Κ.	It must be made from pasteurized milk in nylon bowls of 224-300 grams. And is covered to the top with protective paper and fulfill the conditions of the State General Laboratory.
10. ΑΥΓΑ	10. EGGS
Πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και φρέσκα. Το βάρος των αυγών εγχωρίων πτηνοτροφείων πρέπει να είναι 45-55 γραμ.	Should be top quality and fresh. The weight of domestic poultry eggs should be 45-55 grams.
11. ΟΡΝΙΘΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	11. FROZEN CHICKENS
Και αυτά πρέπει να είναι χωρίς κεφάλια, πόδια, εντόσθια και να πληρούν της όρους των διατάξεων της σχετικούς με κατεψυγμένα ορνίθια κ.λ.π.	Must be without heads, feet, viscera and comply with the terms of the provisions of the related frozen chickens etc.
12. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ	12. JAM
Αυτή πρέπει να είναι άριστης ποιότητας φτιαγμένη από ζάχαρη και φρέσκα φρούτα σύμφωνα με της κανόνες της ζαχαροπλαστικής και να πληρεί της όρους της σχετικής εγκυκλίου του Γ.Χ.Κ. Αυτή είναι δυνατό να παραδίδεται σε δοχεία σφραγισμένα εφ' όσον ζητηθεί από το Ίδρυμα .	It must be of excellent quality made from sugar and fresh fruit according to its confectionery rules and meet the terms of the circular of the State General Laboratory. This can be delivered in sealed containers as long as required by the Foundation.
13. ΖΥΜΑΡΙΚΑ	13. PASTA
Η προέλευση να είναι από σιμιγδάλι πρώτης ποιότητας.	Be prepared from semolina of excellent quality.
14. ΛΑΔΙ	14. OIL
Φυσικό, καλής γεύσεως και οσμής, απαλλαγμένο απο μορφής οξύτητας μέχρι (1) βαθμό.	Natural, good flavor and odor, free from acidity to form (1) degree.
15. ΡΥΖΙ	15. RICE
Να μην είναι προσβλημένο από έντομα, αλλοιωμένο από υγρασία εξ αιτίας μακροχρόνιας αποθηκεύσεως.	Do not be affected by insects, corrupted by moisture due to long-term storage.
16. ΟΣΠΡΙΑ	16. LEGUMES
Πρέπει να είναι τελευταίας εσοδείας, καλά αποξηραμένα, χωρίς οσμή και να μην περιέχουν ξένες ύλες περισσότερο από 1% και θραύσματα από την κατεργασία των κόκκων αυτών περισσότερα από 1%.	It shall be the last harvest, well dried, odorless and does not contain foreign matter greater than 1% and scrap from the manufacture of these granules more than 1%.
17. ΕΛΙΕΣ	17. OLIVES
Πρέπει να είναι γευστικές, χωρίς άλμη, χωρίς δάκο, κανονικού μεγέθους, τελευταίας εσοδείας. Απαγορεύεται η	Should be tasty without brine without dragon-sized, last harvest. It is forbidden to mix oils of different categories.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	TECHNICAL SPECIFICATIONS
ανάμειξη ελαίων διαφόρων κατηγοριών.	
18. ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ	18. TOMATO PASTE
Πρέπει να είναι εύγεστος διπλής συμπυκνώσεως με κανονική περιεκτικότητα Ρίου νατρίου, απαλλαγμένος χρωστικών και γενικά ξένων ουσιών όψεως γεύσεως, οσμής, κανονικής και τελευταίας εσοδείας.	Should be tasty double concentrated with normal sodium content, free coloring and general foreign flavor substances sight, smell, normal and last harvest.
19. ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ – ΚΕΦΑΛΟΥΤΥΡΙ – ΚΑΣΕΡΙ	19. FETA CHEESE - KEFALOTYRI - KASSERI
Πρέπει να είναι άριστης ποιότητας με αποβουτύρωση και υγρασία την επιτρεπόμενη από της αγορανομικές διατάξεις.	Must be of excellent quality with creaming and humidity allowed by the market regulations.
20. ΜΕΛΙ	20. HONEY
Πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, αμιγές και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ουσία.	It must be of excellent quality, pure and free from any foreign substance.
21. ΒΟΥΤΥΡΟ	21. BUTTER
Πρέπει να είναι άριστης ποιότητας παρασκευασμένο από πρόβειο γάλα και να πληρεί όλους της αγορανομικούς όρους και της προβλεπόμενες προδιαγραφές του κώδικα τροφίμων του Γ.Χ.Κ.	Must be of excellent quality made from sheep's milk and have to be met all conditions of the Market and the prescribed requirements of the State General Laboratory Food Code.
22. ΛΙΠΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ	22. FAT COOKING
Αυτά πρέπει να πληρούν της όρους που προβλέπονται από τον κώδικα τροφίμων. Γενικά όλα τα είδη παντοπωλείου πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και από τα καλύτερα της αγοράς	They must meet the conditions laid down in the Food Code. Generally all the groceries must be of excellent quality and the best market.
23. Η προσφορά θα πρέπει να συνοδεύεται από πιστοποιητικό διαπιστευμένου φορέα για την ορθή λειτουργία συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) της εταιρείας παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης του προϊόντος, επί ποινής απόρριψης σε περίπτωση μη προσκόμισης.	23. The tender must be accompanied by a certificate accredited body for the proper hazard analysis critical control function points (HACCP) production company, processing, storage and handling of the product, for disposal penalty for failure to produce.
24. Τα είδη να είναι Α' Ποιότητας και να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.	24. The items to be top quality and meet the requirements of the Food and Drink Code and the applicable Community and hygiene provisions.
25. Οι συσκευασίες θα πρέπει να είναι ακέραιες και να αναγράφουν τα χαρακτηριστικά στοιχεία, προέλευση, ποιότητα, παραγωγό, συσκευαστή, ημερομηνία λήξης και κάθε ιδιαίτερο χαρακτηριστικό γνώρισμα.	25. The packaging must be intact and display the characteristics, origin, quality, producer, packer, expiration date and any particular feature.
26. Το νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής του προϊόντος σε περίπτωση που το προσκομισθέν είδος δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Νοσοκομείου	26. The hospital reserves the right to change the product if the submitted article does not meet the requirements of the Hospital
27. Ο προμηθευτής θα πρέπει να προσκομίσει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθευτεί κάθε είδος.	27. The supplier must provide a list of companies from which it obtains any kind.
28. Η μεταφορά έως τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου:	28. The transfer to storage areas of the hospital:
A. Θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία με καταγραφικά θερμοκρασίας και σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.	A. It is a clean and disinfected transport means-refrigerator with temperature recorders and under the terms of the Food and Drink Code and applicable health regulations.
B. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με σχετική άδεια, η οποία εκδίδεται από τους κατά τόπους Προϊσταμένους των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών του Νομού και η οποία ανανεώνεται ετησίως.	B. The means of transport should be provided with a license, which is issued by the local Heads the Veterinary Services of the county, which is renewed annually.
Γ. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να προσκομίσουν Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Νομαρχιών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες	C. The operators are required to provide Certificate of Suitability Vehicle Health side, which is issued by the local Public Health Departments prefectures Marketing Authorization Transfer Vehicle, which is issued by the local Veterinary Services