ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΝΩΠΟΣ ΑΠΑΧΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΚΙΜΑΣ

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1.1. Νωπός άπαχος χοιρινός κιμάς

Το προϊόν θα είναι νωπός χοιρινός κιμάς από άπαχο μυϊκό κρέας χοίρου, κατάλληλος για ανθρώπινη κατανάλωση και ειδικότερα για την παρασκευή γευμάτων νοσοκομειακής διατροφής για τους νοσηλευόμενους ασθενείς.

Ο κιμάς θα παρασκευάζεται αποκλειστικά από άπαχο χοιρινό κρέας, προερχόμενο από ανατομικά τεμάχια του ζώου, όπως οπίσθιος μηρός (μπούτι) ή σπάλα, χωρίς οστά.

Το προϊόν θα είναι νωπό, διατηρημένο υπό ψύξη, χωρίς να έχει υποστεί κατάψυξη και απόψυξη και θα πληροί τις απαιτήσεις της ισχύουσας εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας για τον κιμά.

Ο κιμάς θα χαρακτηρίζεται ως «άπαχος» και θα πληροί τα κριτήρια σύνθεσης που προβλέπονται στο Παράρτημα VI, Μέρος Β, του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

2. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

2.1. Η παραγωγή και η παρασκευή του προϊόντος θα πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις διατάξεις του ισχύοντος Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις ειδικές απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 853/2004 για τον κιμά, καθώς και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

2.2. Η πρώτη ύλη θα προέρχεται από χοίρους που έχουν σφαγεί σε εγκεκριμένα σφαγεία, έχουν υποβληθεί στους προβλεπόμενους κτηνιατρικούς ελέγχους πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλοι για ανθρώπινη κατανάλωση.

2.3. Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του κιμά θα προέρχεται από σκελετικούς μυς, συμπεριλαμβανομένων των φυσικώς προσκολλημένων λιπωδών ιστών, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 853/2004.

2.4. Απαγορεύεται η χρήση μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος (ΜΔΚ), οστών, οστικών τεμαχίων, δέρματος, χόνδρων ή άλλων πρώτων υλών που δεν επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία για την παραγωγή κιμά.

2.5. Ο κιμάς θα χαρακτηρίζεται ως άπαχος και θα πληροί τα ακόλουθα κριτήρια σύνθεσης, σύμφωνα με το Παράρτημα VI, Μέρος Β, του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011:

- Περιεκτικότητα σε λίπος: έως 7%.
- Αναλογία κολλαγόνου/πρωτεΐνης κρέατος: έως 12%.

Τα ανωτέρω κριτήρια θα πληρούνται βάσει ημερήσιου μέσου όρου, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας.

2.6. Ο κιμάς θα είναι ομοιογενώς αλεσμένος, με κανονική κοκκομετρία, χωρίς εμφανή μεγάλα τεμάχια συνδετικού ιστού, χόνδρους, οστά ή άλλες ξένες ύλες.

2.7. Το προϊόν θα αποτελείται αποκλειστικά από χοιρινό κρέας. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη νερού, αλατιού, καρυκευμάτων, συντηρητικών, προσθέτων, φυτικών ή άλλων πρωτεϊνών ή οποιασδήποτε άλλης ουσίας.

2.8. Θα έχει φυσιολογικό χρώμα, χαρακτηριστικό του νωπού χοιρινού κρέατος, φυσιολογική οσμή και συνεκτική υφή, χωρίς ξένες ή δυσάρεστες οσμές και γεύσεις.

2.9. Το προϊόν θα είναι απαλλαγμένο από αλλοιώσεις, αποχρωματισμούς, οξείδωση, αφυδάτωση, βλέννες, ξένες ύλες και ξένα σώματα, όπως μεταλλικά θραύσματα, οστικά τεμάχια ή άλλα ανεπιθύμητα αντικείμενα.

2.10. Δεν θα έχει υποστεί κατάψυξη και απόψυξη ή επανακατάψυξη και δεν θα παρασκευάζεται από αποψυγμένη πρώτη ύλη.

2.11. Η παραγωγή, η επεξεργασία και ο χειρισμός του προϊόντος θα πραγματοποιούνται υπό συνθήκες που διασφαλίζουν την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων και αποτρέπουν κάθε μορφή επιμόλυνσης.

3. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1. Η παραγωγή, επεξεργασία και συσκευασία του κιμά θα πραγματοποιούνται σε εγκεκριμένη εγκατάσταση παραγωγής κιμά, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 853/2004.

3.2. Η επιχείρηση παραγωγής και διάθεσης θα εφαρμόζει σύστημα αυτοελέγχου βάσει των αρχών HACCP, σύμφωνα με το άρθρο 5 του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004.

3.3. Το προϊόν θα συμμορφώνεται με τα ισχύοντα μικροβιολογικά κριτήρια του Κανονισμού (ΕΚ) 2073/2005, όπως εκάστοτε ισχύει.

3.4. Θα διασφαλίζεται η πλήρης ιχνηλασιμότητα του προϊόντος σε όλα τα στάδια παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διανομής, σύμφωνα με το άρθρο 18 του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002.

3.5. Η παραγωγή και ο χειρισμός του προϊόντος θα πραγματοποιούνται υπό συνθήκες που αποτρέπουν τη μικροβιακή, χημική και φυσική επιμόλυνση.

4. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ – ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

4.1. Ο κιμάς θα παραδίδεται νωπός, διατηρημένος υπό ψύξη, με εσωτερική θερμοκρασία προϊόντος που δεν θα υπερβαίνει τους +2°C.

4.2. Θα τηρούνται οι προβλεπόμενες θερμοκρασιακές απαιτήσεις κατά την παραγωγή, αποθήκευση, διακίνηση και μεταφορά του προϊόντος, σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 853/2004.

4.3. Η μεταφορά θα πραγματοποιείται με κατάλληλα, καθαρά και απολυμασμένα ψυκτικά οχήματα, εξοπλισμένα με κατάλληλα μέσα παρακολούθησης και διατήρησης της ψυκτικής αλυσίδας.

4.4. Κατά την παράδοση θα ελέγχεται η θερμοκρασία του προϊόντος και θα πρέπει να είναι δυνατή η τεκμηρίωση των συνθηκών συντήρησης και μεταφοράς.

4.5. Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντος που έχει υποστεί κατάψυξη και στη συνέχεια απόψυξη ή επανακατάψυξη, καθώς και προϊόντος που έχει παρασκευαστεί από αποψυγμένη πρώτη ύλη.

5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

5.1. Συσκευασία

5.1.1. Ο κιμάς θα παραδίδεται σε αυτοτελείς, κλειστές και κατάλληλα σφραγισμένες συσκευασίες καθαρού βάρους από δύο (2) έως δυόμισι (2,5) κιλά, κατάλληλες για τις ανάγκες της νοσοκομειακής κουζίνας, κατασκευασμένες από υλικά κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας.

5.1.2. Τα υλικά συσκευασίας θα είναι καινούργια, καθαρά, κατάλληλα για τη συγκεκριμένη χρήση και θα προστατεύουν το προϊόν από επιμολύνσεις, διαρροές και αλλοιώσεις.

5.1.3. Η συσκευασία θα είναι ακέραιη, χωρίς σχισίματα, ανοίγματα, διαρροές ή άλλες φθορές.

5.1.4. Το καθαρό βάρος κάθε συσκευασίας θα αναγράφεται ευκρινώς και θα είναι σύμφωνο με την παραγγελία του Νοσοκομείου.

5.1.5. Τα υλικά συσκευασίας θα συμμορφώνονται με τον Κανονισμό (ΕΚ) 1935/2004, τον Κανονισμό (ΕΚ) 2023/2006 και, εφόσον χρησιμοποιούνται πλαστικά υλικά, με τον Κανονισμό (ΕΕ) 10/2011, όπως ισχύουν.

5.2. Επισήμανση

5.2.1. Κάθε συσκευασία θα φέρει ευκρινή, ευανάγνωστη και ανεξίτηλη επισήμανση στην ελληνική γλώσσα, σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011 και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

5.2.2. Ειδικότερα, στην επισήμανση θα αναγράφονται υποχρεωτικά:

- Η ονομασία του προϊόντος: «Νωπός άπαχος χοιρινός κιμάς».
- Το είδος του κρέατος (χοιρινό).
- Η ένδειξη «Περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες κάτω του 7%».
- Η ένδειξη «Αναλογία κολλαγόνου/πρωτεΐνης κρέατος κάτω του 12%».
- Η καθαρή ποσότητα του προϊόντος.
- Η ημερομηνία παραγωγής ή παρασκευής.
- Η τελική ημερομηνία και ώρα ανάλωσης, όπου εφαρμόζεται.
- Οι συνθήκες διατήρησης.
- Η επωνυμία και τα στοιχεία της επιχείρησης παραγωγής ή συσκευασίας.
- Ο αριθμός έγκρισης της εγκατάστασης, όπου απαιτείται.
- Ο αριθμός παρτίδας.
- Οι προβλεπόμενες ενδείξεις καταγωγής και προέλευσης του χοιρινού κρέατος, σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) 1337/2013, όπως ισχύει.

5.2.3. Οι ενδείξεις καταγωγής και προέλευσης θα είναι σύμφωνες με τις ειδικές απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) 1337/2013. Για τον κιμά θα εφαρμόζονται οι προβλεπόμενες στο άρθρο 7 του εν λόγω Κανονισμού δυνατότητες επισήμανσης, εφόσον συντρέχουν οι νόμιμες προϋποθέσεις.

5.2.4. Η επισήμανση θα επιτρέπει την άμεση αναγνώριση του προϊόντος, της παρτίδας και της ημερομηνίας ανάλωσής του από τις αρμόδιες υπηρεσίες του Νοσοκομείου.

6. ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

6.1. Παραγγελία

Η Αναθέτουσα Αρχή θα διαβιβάζει εγγράφως τις παραγγελίες στην ηλεκτρονική διεύθυνση που θα δηλώσει ο ανάδοχος, ανάλογα με τις καθημερινές ανάγκες του φορέα, προσδιορίζοντας το είδος και την απαιτούμενη ποσότητα του προϊόντος.

6.2. Μεταφορά και παράδοση

6.2.1. Η μεταφορά θα πραγματοποιείται με ευθύνη και δαπάνες του αναδόχου, με κατάλληλα, καθαρά και απολυμασμένα ψυκτικά μεταφορικά μέσα.

6.2.2. Τα οχήματα θα είναι κατάλληλα για την υγιεινή μεταφορά τροφίμων ζωικής προέλευσης, σε καλή κατάσταση και εξοπλισμένα με κατάλληλα μέσα ψύξης και παρακολούθησης της θερμοκρασίας, ώστε να διασφαλίζεται η αδιάλειπτη τήρηση της ψυκτικής αλυσίδας σε όλα τα στάδια της μεταφοράς.

6.2.3. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέτει και να προσκομίζει, πριν από την έναρξη εκτέλεσης της σύμβασης, τη Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από υγειονομικής πλευράς και τα λοιπά απαιτούμενα έγγραφα κυκλοφορίας και καταλληλότητας του οχήματος, εφόσον απαιτούνται από την ισχύουσα νομοθεσία.

6.2.4. Σε περίπτωση μεταφοράς και άλλων προϊόντων ή φορτίων με το ίδιο όχημα, θα πρέπει να εξασφαλίζεται ο κατάλληλος διαχωρισμός τους και να αποκλείεται κάθε πιθανότητα επιμόλυνσης του χοιρινού κιμά.

6.2.5. Απαγορεύεται η μεταφορά του προϊόντος μαζί με ρυπαρά αντικείμενα, τοξικές ουσίες, χημικά, καύσιμα ή άλλα υλικά που ενδέχεται να επηρεάσουν την ποιότητα και την υγιεινή του.

6.2.6. Η μεταφορά θα πραγματοποιείται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Κανονισμών (ΕΚ) 852/2004 και 853/2004, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της σχετικής εθνικής νομοθεσίας, όπως ισχύουν.

6.2.7. Ο μεταφορέας και κάθε εργαζόμενος που έρχεται σε άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα κατά τη μεταφορά και παράδοσή τους υποχρεούται να τηρεί τους κανόνες ατομικής υγιεινής και υγιεινής χειρισμού τροφίμων και να διαθέτει τα προβλεπόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία πιστοποιητικά υγείας, όπου απαιτούνται.

6.2.8. Τα προϊόντα θα εκφορτώνονται και θα παραδίδονται στον χώρο αποθήκευσης τροφίμων της Αναθέτουσας Αρχής, με τρόπο που να διασφαλίζει τη διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας και την αποφυγή επιμολύνσεων.

6.3. Παραλαβή και ποιοτικός έλεγχος

6.3.1. Η παραλαβή των προϊόντων θα πραγματοποιείται από την αρμόδια επιτροπή παρακολούθησης και παραλαβής, η οποία συγκροτείται σύμφωνα με το άρθρο 221 του Ν. 4412/2016, όπως ισχύει, και θα διενεργείται σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 208 του ίδιου νόμου.

6.3.2. Κατά την παραλαβή θα ελέγχονται ιδίως:

- Το είδος και η σύνθεση του προϊόντος.
- Η συμμόρφωση του προϊόντος με τις απαιτήσεις χαρακτηρισμού του ως άπαχου χοιρινού κιμά.
- Η εσωτερική θερμοκρασία του προϊόντος, η οποία δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τους +2°C.
- Η ακεραιότητα, η καθαριότητα και η καταλληλότητα της συσκευασίας.
- Η ημερομηνία παραγωγής ή παρασκευής.
- Η τελική ημερομηνία ανάλωσης και ο υπολειπόμενος χρόνος ζωής του προϊόντος.
- Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ιδίως το χρώμα, η οσμή και η υφή.
- Η απουσία αλλοιώσεων, ξένων υλών και ξένων σωμάτων.
- Η ορθή επισήμανση και η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
- Τα στοιχεία παρτίδας και ιχνηλασιμότητας.
- Οι συνθήκες μεταφοράς και η υγιεινή των μέσων μεταφοράς.
- Η συμφωνία του παραδοθέντος προϊόντος με τις παρούσες τεχνικές προδιαγραφές.

6.3.3. Όλα τα παραδιδόμενα προϊόντα θα είναι άριστης ποιότητας, νωπά, διατηρημένα υπό ψύξη, κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και σύμφωνα με τις παρούσες τεχνικές προδιαγραφές.

6.3.4. Προϊόντα που δεν πληρούν τις τεχνικές προδιαγραφές ή παρουσιάζουν ενδείξεις αλλοίωσης, επιμόλυνσης, διακοπής της ψυκτικής αλυσίδας, μη ορθής επισήμανσης ή οποιασδήποτε άλλης μη συμμόρφωσης θα απορρίπτονται σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 4412/2016 και τους όρους της σύμβασης.

6.3.5. Σε περίπτωση οριστικής απόρριψης ολόκληρης ή μέρους της παραδιδόμενης ποσότητας, ο ανάδοχος υποχρεούται να αντικαταστήσει τα απορριφθέντα προϊόντα με νέα, νωπά, κατάλληλα και σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές, εντός της προθεσμίας που θα ορίσει η Αναθέτουσα Αρχή, λαμβάνοντας υπόψη τις άμεσες ανάγκες σίτισης του Νοσοκομείου, χωρίς οικονομική επιβάρυνση αυτού.

6.3.6. Σε περίπτωση διαφωνίας ως προς την ποιότητα ή την καταλληλότητα των προϊόντων, εφαρμόζονται οι προβλεπόμενες από το άρθρο 208 του Ν. 4412/2016 διαδικασίες επανεξέτασης και δευτεροβάθμιας παραλαβής, όπου συντρέχει περίπτωση.

6.3.7. Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί το δικαίωμα λήψης δειγμάτων από τα παραδιδόμενα προϊόντα και διενέργειας μακροσκοπικών ή εργαστηριακών ελέγχων, σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 208 και 214 του Ν. 4412/2016, όπως ισχύουν, καθώς και τις προβλεπόμενες διαδικασίες δειγματοληψίας.

Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται από αρμόδια εργαστήρια, σύμφωνα με τις προβλεπόμενες διαδικασίες και το πεδίο διαπίστευσής τους. Η επιβάρυνση του κόστους των ελέγχων θα γίνεται σύμφωνα με τις εφαρμοστέες διατάξεις του Ν. 4412/2016 και τους όρους της σύμβασης.

6.3.8. Εφόσον προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης, το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει την προσκόμιση δειγμάτων των προσφερόμενων προϊόντων, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 214 του Ν. 4412/2016, όπως ισχύει.

6.4. Χρόνος εκτέλεσης παραγγελιών

6.4.1. Ο ανάδοχος υποχρεούται να εκτελεί τις παραγγελίες και να παραδίδει τα παραγγελθέντα προϊόντα εντός μίας (1) ημέρας από τη λήψη της σχετικής παραγγελίας, κατά την καθορισμένη ημερομηνία και ώρα, σύμφωνα με τις ανάγκες του φορέα

6.4.2. Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, ο ανάδοχος υποχρεούται να εξασφαλίζει την αυθημερόν παράδοση, κατόπιν σχετικής ενημέρωσης από την Αναθέτουσα Αρχή, με την απαραίτητη προϋπόθεση ότι διασφαλίζονται πλήρως οι απαιτήσεις υγιεινής, ασφάλειας και διατήρησης της ψυκτικής αλυσίδας.

6.4.3. Σε περίπτωση αδυναμίας εκτέλεσης της παραγγελίας, ο ανάδοχος υποχρεούται να ενημερώνει εγκαίρως και εγγράφως την Αναθέτουσα Αρχή, πριν από την προβλεπόμενη ώρα παράδοσης, προκειμένου να ληφθούν τα αναγκαία μέτρα.

6.5. Ευθύνη αναδόχου

Ο ανάδοχος φέρει την αποκλειστική ευθύνη και επιβαρύνεται με όλα τα έξοδα για την ασφαλή συσκευασία, φόρτωση, μεταφορά και παράδοση των προϊόντων μέχρι την ολοκλήρωση της παράδοσής τους στον καθορισμένο χώρο της Αναθέτουσας Αρχής.

Ευθύνεται για κάθε αλλοίωση, φθορά, επιμόλυνση ή υποβάθμιση της ποιότητας του προϊόντος, καθώς και για κάθε διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας που οφείλεται σε πλημμελή συσκευασία, μεταφορά ή χειρισμό των προϊόντων από τον ίδιο ή από πρόσωπα που χρησιμοποιεί για την εκτέλεση της σύμβασης.

6.6. Μεταβολή ποσοτήτων

Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί το δικαίωμα αυξομείωσης των συμβατικών ποσοτήτων, σύμφωνα με τις πραγματικές ανάγκες του, εντός των ορίων της εγκεκριμένης προϋπολογισθείσας δαπάνης και υπό την προϋπόθεση ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις τροποποίησης της σύμβασης, όπως αυτές προβλέπονται στο άρθρο 132 του Ν. 4412/2016, όπως ισχύει.

Δεν επιτρέπεται η αντικατάσταση του υπό προμήθεια προϊόντος με διαφορετικό είδος κρέατος ή προϊόν διαφορετικής σύνθεσης χωρίς προηγούμενη έγκριση της Αναθέτουσας Αρχής και εφόσον αυτή είναι νόμιμη.

7. ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ – ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ

7.1. Το προϊόν θα παραδίδεται κατόπιν παραγγελίας της Αναθέτουσας Αρχής, σε ημέρες και ώρες που θα καθορίζονται από την αρμόδια υπηρεσία.

7.2. Κατά την παράδοση του προϊόντος στην Αναθέτουσα Αρχή, θα πρέπει να απομένουν τουλάχιστον εβδομήντα δύο (72) ώρες μέχρι την αναγραφόμενη ημερομηνία και ώρα ανάλωσης, όπως αυτή αναγράφεται στη συσκευασία του προϊόντος.

7.3. Προϊόντα με μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο ανάλωσης δεν θα γίνονται αποδεκτά από το Νοσοκομείο και θα αντικαθίστανται άμεσα από τον προμηθευτή, χωρίς καμία οικονομική επιβάρυνση της Αναθέτουσας Αρχή.

7.4. Δεν θα γίνεται αποδεκτό προϊόν του οποίου η ημερομηνία ανάλωσης έχει παρέλθει ή προϊόν που δεν διασφαλίζει επαρκή υπολειπόμενο χρόνο συντήρησης για την προβλεπόμενη χρήση του.

8. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ – ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ

Ο προμηθευτής υποχρεούται να διαθέτει και να προσκομίζει, εφόσον ζητηθεί από την Αναθέτουσα Αρχή:

8.1. Τα στοιχεία νόμιμης λειτουργίας και έγκρισης της εγκατάστασης παραγωγής ή επεξεργασίας κιμά, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

8.2. Στοιχεία που αποδεικνύουν την εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου βάσει HACCP.

8.3. Δελτία αποστολής και στοιχεία ιχνηλασιμότητας της εκάστοτε παρτίδας.

8.4. Πιστοποιητικά ή εργαστηριακές αναλύσεις, εφόσον ζητηθούν, για την τεκμηρίωση της συμμόρφωσης του προϊόντος με τα προβλεπόμενα μικροβιολογικά και ποιοτικά κριτήρια, συμπεριλαμβανομένων των κριτηρίων σύνθεσης του άπαχου κιμά.

8.5. Κάθε άλλο στοιχείο που θα ζητηθεί από την αρμόδια επιτροπή παραλαβής για τη διαπίστωση της ποιότητας και της καταλληλότητας του προϊόντος.

9. ΠΑΡΑΛΑΒΗ – ΕΛΕΓΧΟΣ – ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Η παραλαβή του προϊόντος θα πραγματοποιείται από την αρμόδια επιτροπή ή τα εξουσιοδοτημένα όργανα του Νοσοκομείου, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Κατά την παραλαβή θα ελέγχονται:

- Η θερμοκρασία του προϊόντος.
- Η ακεραιότητα και η καθαριότητα της συσκευασίας.
- Η επισήμανση και τα στοιχεία ιχνηλασιμότητας.
- Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
- Η ημερομηνία παραγωγής και η τελική ημερομηνία ανάλωσης.
- Ο υπολειπόμενος χρόνος ανάλωσης.
- Η συμφωνία του παραδοθέντος προϊόντος με τις παρούσες τεχνικές προδιαγραφές.

Η Αναθέτουσα Αρχή, διατηρεί το δικαίωμα απόρριψης και μη παραλαβής προϊόντων που δεν πληρούν τις ανωτέρω προδιαγραφές, παρουσιάζουν αλλοιώσεις, έχουν υποστεί διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας ή δεν συνοδεύονται από τα προβλεπόμενα στοιχεία επισήμανσης και ιχνηλασιμότητας.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαθιστά άμεσα, χωρίς οικονομική επιβάρυνση της Αναθέτουσας Αρχής, τις ποσότητες που απορρίπτονται ως ακατάλληλες, σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης.

10. ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Το προσφερόμενο προϊόν και η διαδικασία παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης, διακίνησης και διάθεσής του θα συμμορφώνονται με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία και ειδικότερα με:

- Τον Κανονισμό (ΕΚ) 178/2002, σχετικά με τις γενικές αρχές και απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, την ασφάλεια των τροφίμων και την ιχνηλασιμότητα.
- Τον Κανονισμό (ΕΚ) 852/2004, σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων και την εφαρμογή διαδικασιών βάσει των αρχών HACCP.
- Τον Κανονισμό (ΕΚ) 853/2004, σχετικά με τους ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και ειδικότερα το Παράρτημα ΙΙΙ, Τμήμα V, για τον κιμά.
- Τον Κανονισμό (ΕΚ) 2073/2005, σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα.

- Τον Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές και ειδικότερα το Παράρτημα VI, Μέρος Β, για τα κριτήρια σύνθεσης και τις απαιτήσεις επισήμανσης του κιμά.
- Τον Κανονισμό (ΕΕ) 1337/2013, σχετικά με την αναγραφή της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.
- Τον Κανονισμό (ΕΚ) 1935/2004, σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- Τον Κανονισμό (ΕΚ) 2023/2006, σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- Τον Κανονισμό (ΕΕ) 10/2011, εφόσον χρησιμοποιούνται πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- Τον ισχύοντα Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, και ιδίως τις διατάξεις του Κεφαλαίου Χ «Προϊόντα με βάση το κρέας – Παρασκευάσματα κρέατος», κατά το μέρος που εφαρμόζονται στο υπό προμήθεια προϊόν.
- Τον Ν. 4412/2016, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, και ειδικότερα τις διατάξεις των άρθρων 132, 208, 214 και 221, κατά το μέρος που αφορούν την εκτέλεση της σύμβασης, την παραλαβή των υλικών, τη δειγματοληψία και τα αρμόδια όργανα.
- Κάθε άλλη ισχύουσα εθνική ή ενωσιακή διάταξη που αφορά την ασφάλεια, την υγιεινή, την ποιότητα, την επισήμανση και τη διακίνηση των τροφίμων ζωικής προέλευσης.

Όλες οι ανωτέρω διατάξεις εφαρμόζονται όπως εκάστοτε ισχύουν, συμπεριλαμβανομένων των τροποποιήσεων και συμπληρώσεών τους.