



ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΥΛΙΚΟΥ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΠΛΗΡ: Α. ΝΤΑΣΙΟΥ
ΤΗΛ: 213 2058458
FAX: 213 2058614

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΑΡ.ΠΡΩΤ.: 22847/18-9-2013
ΗΜΕΡ: 17/9/2013

ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ ΠΡΟΧΕΙΡΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ Νο 27/2013

Έχοντας υπόψη:

1. τις διατάξεις του Ν. 3329/05 «περί Ε.Σ.Υ.»
2. τις διατάξεις του Ν. 2286/95 (Προμήθειες του Δημόσιου Τομέα και ρυθμίσεις συναφών θεμάτων)
3. τις διατάξεις του Π.Δ. 118/07 «Κανονισμός Προμηθειών Δημοσίου»
4. τις διατάξεις του Ν. 3918, άρ. 13 (Ρύθμιση για τη διενέργεια διαγωνισμών)
5. την υπ' αριθμ. 6588/21.07.2011 ΚΥΑ Υφυπουργού Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών (ΦΕΚ 1650/Β/25-7-2011) περί έγκρισης ΠΠΥΥ 2011
6. τις οδηγίες εκτέλεσης και εφαρμογής του Π.Π.Υ. 2012
7. τον Ν.4152/2013 , υποπαρ.Ζ5 περί συναλλαγών μεταξύ επιχειρήσεων και δημοσίων αρχών
8. την υπ' αριθμ.30/05.08.2013, θ. 22° ΗΔ απόφαση του ΔΣ περί έγκρισης του πρόχειρου μειοδοτικού διαγωνισμού για την προμήθεια «**ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ**»

π ρ ο κ η ρ ύ σ σ ο υ μ ε

Πρόχειρο διαγωνισμό με σφραγισμένες προσφορές για την προμήθεια

«ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ»

προϋπολογισμού δαπάνης **45.000,00€ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ**, με κριτήριο κατακύρωσης τη χαμηλότερη τιμή, σύμφωνα με τις συνημμένες τεχνικές προδιαγραφές.

Ο διαγωνισμός θα γίνει στο Νοσοκομείο (Γραφείο Προμηθειών) ενώπιον επιτροπής, την **04.10.2013**, ημέρα **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ**, ώρα **11.00 π.μ.**

Η ημερομηνία λήξης κατάθεσης των προσφορών είναι η προηγούμενη (εργάσιμη) ημέρα από την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού. Η κατάθεση των προσφορών θα γίνεται στο Γραφείο Προμηθειών αφού προηγουμένως πρωτοκολληθούν στη Γραμματεία του Νοσοκομείου.

Στην προσφερόμενη τιμή θα περιλαμβάνονται οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση εκτός ΦΠΑ.

Οι κρατήσεις είναι οι εξής:

- α) 1,5% υπέρ ΜΤΠΥ και επ' αυτού χαρτόσημο 2%
- β) ΟΓΑ χαρτ/μου 20% επί χαρτ. ΜΤΠΥ
- γ) 4% φόρος προμηθευτών
- δ) 2% (Ν. 3580/07) υπέρ της Ψυχικής Υγείας
- ε) υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ 0,10%

ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΕΙΣ:

1. Οι προσφορές θα ισχύουν για χρονικό διάστημα τουλάχιστον εκατόν ογδόντα (180) ημερών και θα αναγράφουν την αποδοχή των όρων της διακήρυξης.

2. Τρόπος Πληρωμής: Σύμφωνα με το άρθρο 18 (παρ.8 & 9) του Ν.2469/1997, μετά την έγκριση του σχετικού εντάλματος από το Ελεγκτικό Συνέδριο, μετά την παράδοση και οριστική παραλαβή με βάση όλα τα νόμιμα δικαιολογητικά.

Σε περίπτωση που η πληρωμή του συμβασιούχου καθυστερήσει από την αναθέτουσα αρχή εξήντα (60) ημέρες μετά την υποβολή του τιμολογίου πώλησης από αυτόν, η αναθέτουσα αρχή (οφειλέτης), σύμφωνα με τα οριζόμενα στο ΠΔ 166/2003 (ΦΕΚ 138/Α/5.6.2003) «Προσαρμογή της Ελληνικής νομοθεσίας στην οδηγία 2000/35 της 29.6.2000 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές», καθίσταται υπερέημερος και οφείλει τόκους χωρίς να απαιτείται όχληση από τον συμβασιούχο. Επισημαίνεται ότι η υποβολή του τιμολογίου πώλησης δεν μπορεί να γίνει προ της ημερομηνίας εκδόσεως του πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής.

3. Η οικονομική προσφορά και η τεχνική προσφορά θα είναι σε ξεχωριστούς φακέλους και οι δύο μέσα σε έναν φάκελο με τα στοιχεία του διαγωνισμού και θα ανοιχτούν παράλληλα την ημέρα διενέργειας του διαγωνισμού.

4. Οι πληρωμές θα γίνονται σε ευρώ.

5. Οι συμμετέχοντες υποχρεούνται να δηλώσουν κάθε στοιχείο σχετικό με την αναφερόμενη προμήθεια, με πληροφοριακά έντυπα κ.λπ. (πιστοποιήσεις ISO, HACCP) και να υποβάλουν όπου απαιτείται δείγμα του προσφερόμενου είδους (και για τις εναλλακτικές λύσεις, εφόσον υπάρχουν) και να δηλώνουν στην τεχνική τους προσφορά το εργοστάσιο κατασκευής.

6. ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΜΗΜΑΤΙΚΗ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ.

Η ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

Δρ. ΟΛΓΑ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ



ΚΡΕΑΤΑ ΝΩΠΑ

Προϋπολογισμός 45.000,00 ευρώ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ 13%

Επιμερισμός προϋπολογισμού:

Η συνολική προϋπολογισθείσα δαπάνη επιμερίζεται για τέσσερα (4) είδη ως εξής:

1.	Μοσχάρι μπούτι νωπό Α/Ο	2.800 kg
2.	Χοιρινό μπούτι Α/Ο	1.800 kg
3.	Μπιριζόλες χοιρινές	100 kg
4.	Κοτόπουλο (ολόκληρο κοτόπουλο νωπό, τύπου 65%, βάρους έκαστο 1200-1300 gr)	5.500 kg

Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει:

- Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων, βοοειδών, χοίρων, προβατοειδών, αιγοειδών και κουνελιών.
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που αποσκοπεί στην εξασφάλιση συντήρησης.
- Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να πληρούν γενικά τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις της ισχύουσας Υγειονομικής Νομοθεσίας και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Να προσφέρεται συσκευασμένο σε vacuum.
- Σε σχέση με το κρέας μπούτι μόσχου Α/Ο, θα πρέπει να είναι ηλικίας 8 έως 12 μηνών.

Τα νωπά πουλερικά πρέπει:

- Να προέρχονται από κρέατα υγιών κατοικίδιων πτηνών τα οποία ανήκουν στην κατηγορία ορνίθων ινδιάνων.
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από τη διατροφή τους ή εξωγενούς προέλευσης όπως οιστρογόνες ουσίες, αντιβιοτικά, θυρεοστατικά κ.α.
- Να πληρούν τους όρους της υγειονομικής Νομοθεσίας και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Το Νοσοκομείο επιφυλάσσεται να ζητήσει τη συνδρομή της Διεύθυνσης της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας της Νομαρχίας Αθηνών για δειγματοληπτικό και εργαστηριακό έλεγχο καθώς επίσης και εξέταση από το Γενικό Χημείο του Κράτους.

Η παράδοση θα γίνεται σύμφωνα με την εκάστοτε παραγγελία στην αποθήκη τροφίμων του Νοσοκομείου.

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Σύμφωνα με το 237602/22.03.2004 έγγραφο του Υπ. Αγρ. Ανάπτυξης και Τροφίμων το Βόειο-Μοσχαρίσιο κρέας (Νωπό, κατεψυγμένο και συσκευασμένο ή μη) το οποίο προμηθεύονται τα Νοσοκομεία και τα Κοινοφελή ιδρύματα της χώρας πρέπει να φέρει ετικέτες (υποδείγματα παρακάτω).

Οι ετικέτες πρέπει να είναι μεταφρασμένες στα Ελληνικά ενώ ο κωδικός του ζώου ή της ομάδας των ζώων πρέπει να αναγράφεται και στα συνοδευτικά εμπορικά έγγραφα (Τιμολόγια- Δελτία αποστολής).

Το Ελληνικό κρέας (Βόειο- Μοσχαρίσιο) το οποίο προέρχεται από ζώα τα οποία γεννήθηκαν και σφάχτηκαν στην Ελλάδα, πρέπει να φέρει την ετικέτα Νο 1.

Το μη Ελληνικό κρέας (Βόειο- Μοσχαρίσιο) πρέπει να φέρει την ετικέτα Νο 2.

Ετικέτα Νο 1

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ
ΗΜ/ΝΙΑ ΛΗΞΗΣ-
ΗΜ/ΝΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ:
ΚΩΔΙΚΟΣ ΖΩΟΥ:

ΧΩΡΑ

ΚΑΤΑΓΩΓΗ

Σ : ΕΛΛΑΔΑ



ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ο.Κ. και από εγκεκριμένα σφαγεία.

Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει:

- Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων, βοοειδών, χοίρων, προβάτων, γαλής
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση συντήρησης
- Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο
- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις
- Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.

Τα είδη των τεμαχίων του σφάγιου- μπούτι- θα παραδίδονται ολόκληρα (π.χ. τράνς, στρογγυλό, νουά κ.λ.π. άνευ περιττών μερών και **άνευ λίπους**) και σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος άνευ συντηρητικών ουσιών (VAGUM). Σε κάθε συσκευασία θα αναφέρεται και η περιγραφή του είδους.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα νωπά κρέατα **ως προς το είδος (τεμάχιο) 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 (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων νωπών κρεάτων.

Η παραγγελία από το Νοσοκομείο θα δίδετε γραπτώς με αποστολή fax τουλάχιστον δύο (2) εργάσιμες ημέρες ενωρίτερα από την ημέρα της προσκόμισής και εφόσον έχει προσκομισθεί η προηγούμενη ποσότητα παραγγελία.

Τα νωπά κρέατα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων .

Ειδικότερα τα μέρη προμήθειας θα είναι :

A. - ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΤΙ Α/Ο

Τα μπούτια θα ανταποκρίνονται στην ποιοτική κατάταξη U1 (χωρίς λίπος) κατηγορίας ταξινόμησης γράμματος Z (βοοειδή ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών) όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 1183/2006 και Ε.Κ. αριθμ.510/2006

B. - ΧΟΙΡΙΝΑ

Μπριζόλες "τεμαχισμένες" 400 gr περίπου εκάστη
και μπούτι χοιρινό (Α.Ο.)

Γ. - ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΕΙΔΗ

Αρνί γάλακτος, βάρους 8-10 κιλά έκαστο άνευ κεφαλιού και εντοσθίων

Για τα παραπάνω κρέατα θα υπάρχει η σφραγίδα προέλευσης.

Κατ' εξαίρεση την περίοδο του Πάσχα (Σάββατο Λαζάρου - Κυριακή Θωμά) τα ολόκληρα νωπά αρνιά θα παραδίδονται μαζί με το κεφάλι (μη αποκοπτόμενο από το υπόλοιπο κρέας), σύμφωνα με την 14/89 Αγορανομική διάταξη όπως ισχύει εκάστοτε και τα εντόσθια (συκωταριές, έντερα)



ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

Σύμφωνα με το Π.Δ. 410/94 ο τεμαχισμός του νωπού κρέατος, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού και να φέρει τις απαραίτητες σημάνσεις (σφραγίδα και αριθμός έγκρισης εγκατάστασης τεμαχισμού) και να εφαρμόζει σύστημα HACCP .

Για την συντήρηση και διακίνηση του νωπού κρέατος να τηρούνται οι διατάξεις του παραπάνω ΠΔ όπως ισχύουν τροποποιημένες σύμφωνα με το ΠΔ 203/98, ο δε διακινητής να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

Οι ενδείξεις στα τεμάχια κρέατος τα οποία προέρχονται από τις χώρες της Ε.Κ. θα αναγράφονται υποχρεωτικά και στην Ελληνική Γλώσσα.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

2. Πρόσφατη βεβαίωση εφαρμογής και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή- παρασκευή, αποθήκευση, διακίνηση, εμπορία των προϊόντων, όπως αυτό υπαγορεύεται από τις διατάξεις της ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000) σύμφωνα με τις απαιτήσεις Κοινοτικής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και τον Κανονισμό 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^{ον} Βεβαίωση εφαρμογής και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή- παρασκευή των προϊόντων

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα εφόσον του ανατεθεί η σχετική προμήθεια.

Κατά τα την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των κρεάτων, όπου απαιτείται, γάντια Μ.Χ.



ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

Τα παραδιδόμενα νωπά πουλερικά θα:

Α]α. ολόκληρα, χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία πνεύμονες, πόδια και κεφάλι. Το δέρμα δεν φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα τα

β. θα είναι πρώτης κατηγορίας, ανέπαφα χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς.

γ. να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης .

δ. να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο

ε. να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις

στ. να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως , όπως οιστρογόνα , αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων.

ζ. σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει σήμανση , όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου η θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάλωσης

η. Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι τουλάχιστον η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών .

θ. μετά την σφαγή δεν θα πρέπει να έχει μυκητιάσεις και αλλοιώσεις μ μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα, κακοήθεις η πολλαπλούς όγκους.

Β] τύπου Α 65% αερόψυκτα, χύμα βάρους των **1200 gr – 1300 gr** άνευ αποκλίσεως των ανωτέρω τιμών (ακριβώς προσδιοριζόμενων) και συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτιο .

Γ] η μεταφορά τους θα γίνεται σε φορτικά ψυγεία σε θερμοκρασία +4° C .

Κατά τα την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των κρεάτων όπου απαιτείται, γάντια Μ.Χ.

Δ] Τα εν λόγω χορηγούμενα νωπά πουλερικά θα πρέπει να προέρχονται από πτηνοσφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία (Π.Δ. 56/1995), και βεβαίωση ύπαρξης και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου [HACCP] από αρμόδιο φορέα ν και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου.

Τα νωπά πουλερικά θα πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές και Κτηνιατρικές διατάξεις.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει

2. Πρόσφατη βεβαίωση εφαρμογής και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων έλεγχου(HACCP) από τον ΕΦΕΤ η από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή , αποθήκευση , διακίνηση , εμπορία των προϊόντων, όπως αυτό υπαγορεύεται από τις διατάξεις της ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000) σύμφωνα με τις απαιτήσεις Κοινοτικής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και τον Κανονισμό 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει :

1^ο Βεβαίωση εφαρμογής και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων έλεγχου (HACCP) από τον ΕΦΕΤ η από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή- παρασκευή των προϊόντων

2^ο Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού- παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα εφόσον του ανατεθεί η σχετική προμήθεια.

ΕΠΙΣΗΜΑΙΝΕΤΑΙ ΟΤΙ Η ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΑΦΟΡΑ ΣΕ ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΗΛΙΚΙΑΣ ΜΕΧΡΙ 12 ΜΗΝΩΝ