



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

1<sup>η</sup> Υ.Π.Ε. ΑΤΤΙΚΗΣ

ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

«ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ»

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ-ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ

ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ

ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Ταχ. Δ/ση: Βασ. Σοφίας 114

Τ.Κ.: 115 27

Πληροφορίες: Ι. ΠΟΛΥΧΡΟΝΙΔΟΥ

Τηλέφωνο: 213 2088226

Φαξ: 213 2088716

Email: polyxronidou@hippocratio.gr

Αθήνα, 17.02.2016

Α.Π.: 2326

**«Διενέργεια Δημόσιας Διαβούλευσης των Τεχνικών Προδιαγραφών για προετοιμασία εφαρμογής HACCP (CPV 71320000-7)»**

**Το Γ. ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ «ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ»**

*Έχοντας υπόψη:*

1. Το Ν. 3329/2005 (ΦΕΚ 81/Α/04.04.2005) «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» όπως ισχύει.

2. Το υπ. αρ. 6507/11.12.2013 απόσπασμα πρακτικού της 17ης/03.12.13 (θέμα 3ο) Συνεδρίασης της Επιτροπής Προμηθειών Υγείας σχετικά με την «Εισαγωγή σε διαδικασία διαβούλευσης των τεχνικών προδιαγραφών για το ΠΠΥΥ 2012 και εφεξής»

3. Οι με αρ. πρωτ. 16644/12.11.2015 τεχνικές προδιαγραφές για προετοιμασία εφαρμογής HACCP στο Νοσοκομείο

**ΠΡΟΚΗΡΥΣΣΕΙ**

1. Δημόσια διαβούλευση των τεχνικών προδιαγραφών για την προετοιμασία εφαρμογής HACCP στο Νοσοκομείο CPV 71320000-7

2. Οι ενδιαφερόμενοι δύνανται να λάβουν γνώση των τεχνικών προδιαγραφών από την ιστοσελίδα του Νοσοκομείου [www.hippocratio.gr](http://www.hippocratio.gr) (Γραφείο Προμηθειών / Διαγωνισμοί - Διαπραγματεύσεις).

3. Η διάρκεια της διαβούλευσης ορίζεται σε μία εβδομάδα από την ημέρα ανάρτησης, ενώ σε περίπτωση τροποποίησης των τεχνικών προδιαγραφών, ως αποτέλεσμα της διαβούλευσης, θα αναρτηθούν οι αναδιαμορφωμένες για τέσσερις επιπλέον ημέρες.

4. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να αποστείλουν τις παρατηρήσεις τους μέχρι την Τετάρτη 24.02.2016 και ώρα 15.00μ.μ στην ηλεκτρονική διεύθυνση: polyxronidou@hippocratio.gr

5. Το Νοσοκομείο δε δεσμεύεται να υιοθετήσει τις προτάσεις που θα υποβληθούν και θα αποφασίσει για την οριστικοποίηση αυτών με αντικειμενικά κριτήρια ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή συμμετοχή προμηθευτών, εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα την ποιότητα των παρεχομένων υπηρεσιών μας.

6. Με την οριστικοποίηση των τεχνικών προδιαγραφών θα προκηρυχθεί Μειοδοτικός Διαγωνισμός για την παροχή υπηρεσιών προετοιμασίας του Νοσοκομείου για εφαρμογή HACCP

**Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ**

**ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΤΟΥΡΟΥΤΣΙΚΑΣ**

Συνημμένα:

- Πίνακας Τεχνικών Προδιαγραφών (σελίδες 3)

## ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Η μελέτη, η ανάπτυξη και η εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων HACCP για τα επισιτιστικά τμήματα του Γενικού Νοσοκομείου Αθηνών «Ιπποκράτειο».

### • ΟΡΟΙ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗΣ – ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Δικαίωμα συμμετοχής έχουν:

- α) φυσικά ή νομικά πρόσωπα
- β) ενώσεις προμηθευτών που υποβάλλουν κοινή προσφορά
- γ) συνεταιρισμοί
- δ) κοινοπραξίες προμηθευτών.

### Οι λαμβάνοντες μέρος θα πρέπει υποχρεωτικά, επί ποινή απόρριψης:

- Να καταθέσουν αντίγραφο ισχύοντος πιστοποιητικού ποιότητας κατά ISO 9001:2008 και ασφάλειας πληροφοριών κατά ISO 27001:2013 για την παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών και υπηρεσιών εκπαίδευσης.
- Να διαθέτουν αποδεδειγμένη εμπειρία στην ανάπτυξη Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000 ή άλλο ισοδύναμο πρότυπο σε τουλάχιστον δέκα (10) επιχειρήσεις / οργανισμούς μαζικής εστίασης δημόσιους ή ιδιωτικούς (η οποία αποδεικνύεται με την προσκόμιση αντίστοιχης βεβαίωσης εκτέλεσης του έργου που θα έχει συνταχθεί από τον αρμόδιο Φορέα).
- Να διαθέτουν αποδεδειγμένη εμπειρία στην ανάπτυξη Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000 ή άλλο ισοδύναμο πρότυπο σε τουλάχιστον 5 δημόσια ή ιδιωτικά νοσοκομεία (η οποία αποδεικνύεται με την προσκόμιση αντίστοιχης βεβαίωσης εκτέλεσης του έργου που θα έχει συνταχθεί από τον αρμόδιο Φορέα).
- Η Ομάδα Έργου να αποτελείται από επιστήμονες που θα καλύπτουν όλο το φάσμα των απαιτήσεων του έργου, ως εξής:
  - Ο Επικεφαλής της Ομάδας Έργου να έχει εκτελέσει επιτυχώς κατ' ελάχιστον 5 έργα ανάπτυξης Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000 ή άλλο ισοδύναμο πρότυπο σε επιχειρήσεις/ οργανισμούς μαζικής εστίασης δημόσιους ή ιδιωτικούς (η οποία αποδεικνύεται με την προσκόμιση αντίστοιχης βεβαίωσης εκτέλεσης του έργου που θα έχει συνταχθεί από τον αρμόδιο Φορέα).
  - Η ειδικότητα ενός εκ των στελεχών να είναι συναφής με τον κλάδο τροφίμων (π.χ. χημικός, χημικός μηχανικός, τεχνολόγος τροφίμων, κλπ).
  - Να διαθέτουν τουλάχιστον έναν γεωπόνο ή κτηνίατρο ή βιολόγο κλπ.
  - Ένας εκ των στελεχών να διαθέτει πιστοποίηση επιθεωρητή HACCP.
  - Τα στελέχη της ομάδας έργου του Αναδόχου θα πρέπει να έχουν μόνιμη σχέση συνεργασίας με τον Ανάδοχο, ως επιστημονικό προσωπικό, και να μην αποτελούν εξωτερικούς συνεργάτες ή υπεργολάβους αυτού.
  - Τα στελέχη της Ομάδας Έργου θα απασχοληθούν καθ' όλη τη διάρκεια της υλοποίησης του και θα παρίστανται με φυσική παρουσία στο χώρο του Νοσοκομείου, όποτε αυτό απαιτηθεί εγγράφως από την Αναθέτουσα Αρχή (Διοίκηση του Γ.Ν. Αθηνών «Ιπποκράτειο»).
- Να προτείνουν και να καλύπτουν οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη αναγκαία ενέργεια που αναφέρεται στην εθνική και κοινοτική νομοθεσία (και δεν αναφέρεται ανωτέρω), κατά

την μελέτη, τον σχεδιασμό, την ανάπτυξη και την εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων HACCP στα επισιτιστικά τμήματα του Νοσοκομείου.

- Να υποβάλουν Υπεύθυνη Δήλωση στην οποία θα δηλώνουν ότι:
  - ότι δεν υφίστανται νομικοί περιορισμοί στην λειτουργία της επιχείρησής τους,
  - ότι δεν έχει αποκλειστεί η συμμετοχή τους σε διαγωνισμό του Δημοσίου με αμετάκλητη απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης,
  - ότι μέχρι τον χρόνο υποβολής της προσφοράς, η επιχείρησή τους υπήρξε συνεπής ως προς την εκπλήρωση των συμβατικών ή άλλων νόμιμων υποχρεώσεών της έναντι φορέων του δημόσιου τομέα,
  - ότι οι πληροφορίες και τα στοιχεία που περιέχονται στην προσφορά τους είναι αληθή και ακριβή ως προς το περιεχόμενό τους,
  - ότι η προσφορά συντάχθηκε σύμφωνα με τους όρους της παρούσας διακήρυξης της οποίας έλαβαν γνώση, και την αποδέχονται πλήρως και ανεπιφύλακτα.

Σε περίπτωση που δεν υποβληθούν με την προσφορά τα παραπάνω δικαιολογητικά ή έγγραφα, η προσφορά απορρίπτεται. Τόσο η προσφορά όσο και τα λοιπά έγγραφα και η υπεύθυνη δήλωση θα είναι πρωτότυπα. Επίσης, η Υπεύθυνη δήλωση που θα κατατεθεί, θα πρέπει να φέρει το γνήσιο της υπογραφής, σύμφωνα με τα όσα σχετικά ορίζει η κείμενη Νομοθεσία. Διευκρινίζεται ότι η απαιτούμενη κατά τα ανωτέρω Υπεύθυνη δήλωση υπογράφεται από τους διαχειριστές, στις περιπτώσεις Ε.Π.Ε., Ο.Ε. και Ε.Ε. και από τον πρόεδρο του Δ.Σ. και τον Διευθύνοντα Σύμβουλο, στις περιπτώσεις Α.Ε.

#### • **ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ**

Η μελέτη, η ανάπτυξη και η εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων HACCP για τα επισιτιστικά τμήματα του Γενικού Νοσοκομείου Αθηνών «Ιπποκράτειο» θα βοηθήσει στην αποτελεσματικότερη διαχείριση κινδύνων και την πρόληψη των βλαβών υγείας που σχετίζονται με την προετοιμασία και παράθεση γευμάτων στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου.

Ο Ανάδοχος θα πρέπει να συνεργαστεί με τα αρμόδια στελέχη του Γ.Ν. Αθηνών «Ιπποκράτειο» για το σχεδιασμό και την εγκατάσταση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων HACCP και συγκεκριμένα θα πρέπει να υλοποιήσει κατ' ελάχιστον τα ακόλουθα:

- Διαγνωστική μελέτη των υφιστάμενων υποδομών και πρακτικών.
- Έκθεση με προτάσεις βελτίωσης των υποδομών (κτιριακά , Η/Μ, συσκευές , θέσεις εργασίας κλπ) με αναλυτικές τεχνικές προδιαγραφές, καθώς και επισημάνσεις και τυχόν διορθωτικές ενέργειες.
- Προσδιορισμός των αποκλίσεων από τις απαιτήσεις της νομοθεσίας.
- Εκπαίδευση του προσωπικού των επισιτιστικών τμημάτων του Νοσοκομείου σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και εφαρμογής του Συστήματος HACCP (να υποβληθεί σε έντυπη αναλυτική μορφή πχ. χρονική έκταση, χώρος υλοποίησης, θεματολογία.)
- Εκπόνηση μελέτης HACCP με μεθοδολογία συμβατή με το πρότυπο ISO 22000:2005 και την κείμενη νομοθεσία.
- Εκπόνηση χρονοδιαγράμματος ανάπτυξης και εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων HACCP (μέγιστος χρόνος 3 μήνες).
- Σύνταξη προδιαγραφών ασφαλείας προμηθευόμενων τροφίμων και διαγραμμάτων ροής προϊόντων.
- Ανάλυση επικινδυνότητας διεργασιών και καθορισμός PRP και CCP.

- Εκπόνηση πλάνου δειγματοληψίας ελέγχου τροφίμων, νερού και επιφανειών.
- Καθορισμός των αναγκαίων εγγράφων (εγχειρίδια, διαδικασίες, οδηγίες, έντυπα, κλπ) για την τεκμηρίωση του ΣΔΑΤ.
- Σύνταξη εγγράφων τεκμηρίωσης HACCP.
- Διενέργεια εσωτερικών επιθεωρήσεων και επικύρωση του HACCP.

Το HACCP θα πρέπει να καλύπτει το σύνολο των δραστηριοτήτων επισιτισμού του Γ.Ν. Αθηνών «Ιπποκράτειο» (παραλαβή, αποθήκες, προετοιμασία, κουζίνα, δίαιτες, μεριδοποίηση, διανομή).

### **Στάδια υλοποίησης**

Τα απαιτούμενα στάδια για την μελέτη, τον σχεδιασμό, ανάπτυξη και εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων HACCP στα επισιτιστικά τμήματα του Νοσοκομείου θα πρέπει να είναι:

- **Διαγνωστική Ανάλυση Υφιστάμενης Κατάστασης**

Με την έναρξη του έργου θα πραγματοποιηθεί αξιολόγηση της υπάρχουσας κατάστασης, δηλαδή η διαγνωστική μελέτη των δομών του Νοσοκομείου και η σύγκριση με τις αντίστοιχες απαιτήσεις της εθνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας, προκειμένου να διαπιστωθούν οι ενέργειες που πρέπει να γίνουν για την αποτελεσματική ανάπτυξη και εφαρμογή του Συστήματος HACCP. Ο Σύμβουλος θα πρέπει να παραδώσει σχετική έκθεση που θα περιλαμβάνει κατ' ελάχιστον τις αδυναμίες των υποδομών και συγκεκριμένες προτάσεις βελτίωσής τους.

- **Συγκρότηση Ομάδας Ασφαλείας Τροφίμων**

Μετά την διαγνωστική μελέτη θα πρέπει να συγκροτηθεί Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων και να οριστεί Υπεύθυνος HACCP που θα πρέπει να έχει την τελική έγκριση από την Αναθέτουσα Αρχή.

- **Ανάπτυξη μελέτης HACCP**

Κατά την ανάπτυξη της μελέτης HACCP θα πρέπει να ακολουθηθούν υποχρεωτικά οι 7 αρχές του HACCP, καλύπτοντας απαραίτητα τις κανονιστικές απαιτήσεις και το πρότυπο ISO 22000.

- **Προαπαιτούμενα επισιτιστικών τμημάτων Νοσοκομείου**

Σε συνεργασία με τον Σύμβουλο, θα πρέπει να δημιουργηθούν όλοι εκείνοι οι φάκελοι (π.χ. απεντομώσεις και καθαρισμοί), οι οποίοι θα διασφαλίσουν την τήρηση των αναγκαίων διεργασιών για τη διασφάλιση της υγιεινής των χώρων όπου χειρίζονται τα τρόφιμα.

- **Σύνταξη οδηγιών εργασίας και αρχείων εφαρμογών**

Από τη μελέτη HACCP που θα γίνει θα πρέπει στη συνέχεια να αναπτυχθεί Εγχειρίδιο HACCP και γραπτές οδηγίες εργασίας για το προσωπικό.

- **Εκπαίδευση προσωπικού**

Κατά την ανάπτυξη του Συστήματος HACCP και των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής θα πρέπει να πραγματοποιηθεί εκπαίδευση στο προσωπικό που θα σχετίζεται με το χειρισμό τροφίμων. Η εκπαίδευση θα πρέπει να περιλαμβάνει όλα τα θέματα που σχετίζονται με το HACCP (π.χ. βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, κανόνες υγιεινής, απαιτήσεις υποδομών και εξοπλισμού, ορθές πρακτικές διασφάλισης υγιεινής, νομικό πλαίσιο κλπ). Να περιγραφεί αναλυτικά το προτεινόμενο πλάνο εκπαίδευσης (πχ οι προτεινόμενες ώρες κλπ), με ελάχιστη διάρκεια 8 ωρών για όλο το προσωπικό των επισιτιστικών τμημάτων.