

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΥΔΑΤΟΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΚΑΙ ΤΗΣ ΜΤΝ ΠΑΓΝΗΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ ΣΔΑΤ
ΠΑΓΝΗ (§7.3.2 ΚΑΙ 8.4. ΠΡΟΤΥΠΟΥ ISO 22000:2005)**

A. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

Αντικείμενο έργου

Διενέργεια μικροβιολογικών αναλύσεων για κάλυψη υπηρεσιών επαλήθευσης ΣΔΑΤ (§7.3.2 ΚΑΙ 8.4. ΠΡΟΤΥΠΟΥ ISO 22000:2005) ελέγχου στις διαδικασίες αποθήκευσης, επεξεργασίας, παραγωγής και διανομής τροφίμων του τμήματος Διατροφής του ΠΑΓΝΗ, από την παραλαβή πρώτων υλών έως και τη διανομή σε ασθενείς, προσωπικό και τα λοιπά τμήματα του νοσοκομείου καθώς και τον παιδικό σταθμό, τους ξενώνες και τα διαμερίσματα, με σκοπό την επιβεβαίωση της αποτελεσματικής εφαρμογής του συστήματος προληπτικής υγιεινής HACCP του τμήματος βάσει των απαιτήσεων του προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005.

Διενέργεια μικροβιολογικών αναλύσεων νερού για το σύστημα ISO 9001:2008 που εφαρμόζει η ΜΤΝ ΠΑΓΝΗ.

Τεχνικές απαιτήσεις

Δειγματοληψία δι' αυτοπρόσωπης παρουσίας προσωπικού του εργαστηρίου και πραγματοποίηση μικροβιολογικών εργαστηριακών ελέγχων σύμφωνα με το παρακάτω πρόγραμμα:

A) Τελικά μενού: Συλλογή δειγμάτων με άσηπτο τρόπο, από τα γαστρονόμια ζεστής, ψυχρής παράθεσης Τελικών Menu, από Κεντρική Κουζίνα, Τραπεζαρίες Παράθεσης, Παιδικό Σταθμό. Ο έλεγχος περιλαμβάνει πρωινό και απογευματινό menu, δείγματα διαιτών, δείγματα ειδικών διαιτών.

Σύνολο δειγμάτων: 200 ανά έτος. (4 δείγματα ανά εβδομάδα, + 12 έκτακτα).

B) Εμφιαλωμένα Νερά και νερό δικτύου: Έλεγχος δικτύου ύδρευσης κουζίνας ΠΑΓΝΗ 1 φορά τον μήνα για διασφάλιση τήρησης των Απαιτήσεων της ΚΥΑ 2600/2001 σε ότι αφορά την Μικροβιολογική Ποιότητα του Χρησιμοποιούμενου ύδατος, καθώς και των εμφιαλωμένων νερών.

Σύνολο δειγμάτων από εμφιαλωμένα νερά: 12 δείγματα ανά έτος.

Σύνολο δειγμάτων νερού δικτύου: 26 δείγματα ανά έτος (2 δείγματα/ μήνα + 2 έκτακτα).

Γ) Έλεγχος δικτύου ύδρευσης- ώσμωσης ΜΤΝ ΠΑΓΝΗ για διασφάλιση τήρησης των Απαιτήσεων της Ευρωπαϊκής Φαρμακοποιίας (σύμφωνα με τις European Best

Practice Guidelines For Haemodialysis, Part 1) σε ότι αφορά την Μικροβιολογική Ποιότητα του Χρησιμοποιούμενου ύδατος.

Σύνολο δειγμάτων: 51 δείγματα ανά έτος. (4 δείγματα/μήνα, + 3 έκτακτα).

Δ) Α' Β' Ύλες: Εργαστηριακός και μικροβιολογικός έλεγχος εισερχομένων Α' και Β' Υλών Τροφίμων προκειμένου να επιβεβαιωθεί η συμμόρφωση ή όχι των προμηθευτών στις απαιτήσεις των ΕΚ2073/2005, ΕΚ1441/2007.

Σύνολο δειγμάτων: 100 δείγματα ανά έτος (8δείγματα/ μήνα +4 έκτακτα).

Ε)Επιφάνειες: (εξοπλισμοί, χέρια, στολές, εργαλεία) που έρχονται σε άμεση ή έμμεση επαφή με τα χειριζόμενα τρόφιμα.

Σύνολο δειγμάτων: 100 δείγματα ανά έτος. (8δείγματα/ μήνα +4 έκτακτα).

Το είδος των αναλύσεων και οι Μικροβιολογικές Παράμετροι ανά είδος Τροφίμου και ύδατος φαίνονται στο παράδειγμα.

Συγκεκριμένα:

ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ	
Γαλακτοκομικά (γάλα, γιαούρτι)	E. Coli, Staphylococcus πηκτάση +, Listeria Monocytogenes, Salmonella spp, Total Coliforms, Κοινοί μύκητες (γιαούρτι)
Τυροκομικά	E. Coli, Staphylococcus πηκτάση +, Listeria Monocytogenes, Salmonella spp, Total Coliforms,
Είδη αρτοποιίας- ζυμαρικά – ρύζι- όσπρια-Α' Β' ύλες Ζαχαροπλαστικής- μαγειρικής.	Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα, E. Coli, Staphylococcus πηκτάση +, Salmonella spp, , Κοινοί μύκητες
Αυγά και προϊόντα τους	Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα, E. Coli, Staphylococcus πηκτάση +, Listeria Monocytogenes, Salmonella spp,
Κρέας- κρεατοσκευάσματα-- Ψάρι	Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα, E. Coli, Staphylococcus πηκτάση +, Listeria Monocytogenes, Salmonella spp,
Φρούτα νωπά, Λαχανικά νωπά, Λαχανικά Κ/Ψ	Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα(Μόνο για Λαχανικά Κ/Ψ), E. Coli, Staphylococcus πηκτάση +(Μόνο για Λαχανικά Κ/Ψ), Listeria Monocytogenes, Salmonella spp, Coliforms(Μόνο για Λαχανικά Κ/Ψ)

ΤΕΛΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ	
Ζεστή Κουζίνα- ειδικές δίαιτες- ζυμοί -σάλτσες	Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα, E. Coli, Staphylococcus πηκτάση +, Listeria Monocytogenes, Salmonella spp, Total Coliforms
Κρύα Κουζίνα – Σαλάτες Λαχανικών	Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα, E. Coli, Staphylococcus πηκτάση +, Listeria Monocytogenes, Salmonella spp, TotalColiforms
Είδη ζαχαροπλαστείου	Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα, E. Coli, Staphylococcus πηκτάση +, Salmonella spp, Total Coliforms
ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ	
ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ-ΣΚΕΥΗ- ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΟΠΗΣ- ΧΕΡΙΩΝ- ΣΤΟΛΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα, E. Coli, Total Coliforms, Listeria Monocytogenes.
ΝΕΡΟ	
Δίκτυο MTN	Ολικά κολοβακτηριοειδή (αποικίες /100ml), E.coli (αποικίες /100ml), Εντερόκοκκοι (αποικίες/100ml), Αριθμός αποικιών στους 220C και 370C (αποικίες/ml), Pseudomonas aeruginosa (αποικίες/100ml).
Νερό δικτύου κουζίνας/ πάγος	Ολικά κολοβακτηριοειδή (αποικίες /100ml), E.coli (αποικίες /100ml), Εντερόκοκκοι (αποικίες/100ml), Αριθμός αποικιών στους 220C και 370C (αποικίες/ml)
Εμφιαλωμένα νερά	Ολικά κολοβακτηριοειδή (αποικίες /250ml), E.coli (αποικίες /250ml), Εντερόκοκκοι (αποικίες/250ml), Pseudomonas aeruginosa (αποικίες/100ml).

Δικαιούμενοι συμμετοχής στον διαγωνισμό και τεχνικές προδιαγραφές

Στους διαγωνισμούς που διενεργεί το Νοσοκομείο ΠΑ.Γ.Ν.Η. μπορούν να λάβουν μέρος όλα τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που πραγματοποιούν εργαστηριακές αναλύσεις αυτοελέγχου, εφόσον :

1. Ασκούν το ιδιαίτερο επάγγελμα (Τεχνικές δοκιμές και αναλύσεις) και παρέχουν αντίστοιχες υπηρεσίες σχετικά με το αντικείμενο του Διαγωνισμού.
2. Διαθέτουν τον απαιτούμενο εξοπλισμό, την τεχνογνωσία και την εμπειρία για την εκτέλεση των εργασιών
3. Διαθέτουν οργανωμένα εργαστήρια με διαπίστευση από το Ε.ΣΥ.Δ. , ή άλλο αντίστοιχο ανεξάρτητο φορέα για εργαστήρια του εξωτερικού, (Πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 17025) για τις περιγραφόμενες στο παράρτημα μικροβιολογικές παραμέτρους.
4. Κατάλογο των κυριότερων αντίστοιχων υπηρεσιών συγκρίσιμης έκτασης σχετικής με το αντικείμενο του διαγωνισμού που παρασχέθηκαν την τελευταία πενταετία στην Ελλάδα ή στην Αλλοδαπή.
5. Παρουσίαση της επιχείρησης με αναφορά στις εγκαταστάσεις, τον εξοπλισμό, το προσωπικό, το έργο κλπ.
6. Τα αποτελέσματα παραδίδονται ηλεκτρονικά στην Προϊστάμενη του Τμήματος Διατροφής και της MTN αντίστοιχα, σύμφωνα με τις προβλέψεις των λειτουργικών διαδικασιών του εφαρμοζόμενου προτύπου ΣΔΑΤ, άμεσα μετά την ολοκλήρωση των εργαστηριακών ελέγχων.
7. Διενέργεια έκτακτων δειγματοληψιών (με άμεση υποστήριξη) στο Τμήμα Διατροφής, στην διάρκεια της σύμβασης έργου, μετά από συνεννόηση / αίτημα της Προϊσταμένης του Τμήματος Διατροφής.

Β. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ ΣΔΑΤ ΠΑΓΝΗ (§7.3.2 ΚΑΙ 8.4. ΠΡΟΤΥΠΟΥ ISO22000:2005)

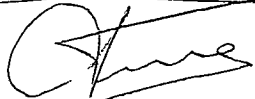
Ο Φορέας, που θα επιλεγεί θα πρέπει επιπλέον να καλύπτει βάσει όρων της σύμβασης ανάθεσης έργου, που θα υπογράψει μετά την επιλογή του, υποχρεωτικά και τα παρακάτω:

- Να παρέχει υπηρεσίες επαλήθευσης του ΣΔΑΤ ΠΑΓΝΗ με την πραγματοποίηση εσωτερικών επιθεωρήσεων σε προγραμματισμένα τακτά διαστήματα προκειμένου να επιβεβαιώνει ότι το ΣΔΑΤ βρίσκεται σε συμμόρφωση με τα προβλεπόμενα, με τις απαιτήσεις του ΣΔΑΤ που έχουν καθιερωθεί από το ΠΑΓΝΗ και με τις απαιτήσεις του Διεθνούς προτύπου ISO 22000:2005(§ 8.4 επαλήθευση ΣΔΑΤ)
- Η υποστήριξη θα πρέπει να πραγματοποιείται προγραμματισμένα 1 φορά την εβδομάδα (επιπλέον της επίσκεψης δειγματοληψίας) αλλά και σε περιπτώσεις πιθανής έκτακτης ανάγκης ή σοβαρών μη συμμορφώσεων.(§ 5.7 και § 7.10 προτύπου ISO 22000:2005)Παραδοτέα: Έκθεση ευρημάτων & προτάσεις βελτίωσης μετά από κάθε εσωτερική επιθεώρηση.

- Ο Φορέας που θα επιλεγεί, θα πρέπει να συμμετέχει ενεργά στην ομάδα HACCP του ΠΑΓΝΗ αλλά και στην ομάδα διαχείρισης διατροφικών κινδύνων του Τμήματος Διατροφής με εξουσιοδοτημένο προσωπικό του. (§ 7.3.2 Προτύπου). Παραδοτέα: Έκθεση ευρημάτων & προτάσεις βελτίωσης στην ετήσια ανασκόπηση του συστήματος.
- Τέλος, να διαθέτει τεκμηριωμένη εμπειρία στην ανάπτυξη Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, αλλά και γνώση του περιβάλλοντος επισιτιστικών τμημάτων που θα αποδεικνύεται με την συνεργασία (ανάπτυξη και εφαρμογή ΣΔΑΤ) με μια τουλάχιστον επιχείρηση μαζικής εστίασης δημόσια ή ιδιωτική.
- Εκπαίδευση του νέου προσωπικού που τυχόν θα προκύψει σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων από εκπαιδευμένο εξουσιοδοτημένο προσωπικό, αλλά και έκτακτες εκπαιδεύσεις του προσωπικού σε περιπτώσεις που θα κριθεί απαραίτητο, μετά από συνεννόηση με την προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής.
- Επι ποινή αποκλεισμού, ο ανάδοχος θα πρέπει να υποστηρίζει το τμήμα συμβουλευτικά σε όλες τις επιθεωρήσεις από τον φορέα πιστοποίησης με σκοπό την διατήρηση της πιστοποίησης.

Η Επιτροπή Προδιαγραφών:

1)



ΑΧΙΛΛΕΑΣ ΗΛ. ΓΚΙΚΑΣ
ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑΣ - ΛΟΙΜΩΣΕΩΝ
ΠΑΝ/ΜΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ - ΠΑ.Γ.Ν.Η.
ΑΜΚΑ: 01115204974

2).

Η ΠΡΟΪΤΕ ΠΑΡΕΧΟΥΣΑ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ ΜΑΡΙΑ