



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
1^η Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ
Γ.Ν. ΕΛΕΝΑ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ- ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ
ΥΠΟΔ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
Γ.Ν.Α. ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ
Τμήμα: Προμηθειών
Ταχ. Δ/ση: Βασ Σοφίας 80 Τ.Κ. 11528
Πληροφορίες: Μαγδαληνή Ζαχαρή
Τηλέφωνο: 2132162138
e-mail: promith@hosp-alexandra.gr

Αθήνα: 16.12.2024
Αρ. Πρωτ: 26361

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ:

1. ΔΙΑΥΓΕΙΑ
2. ΚΗΜΔΗΣ
3. ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

Προς :

Κάθε ενδιαφερόμενο οικονομικό φορέα

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

(Του άρθρου 118 του Ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει)
Αριθμ. φακέλου (97/24)

Το ΓΝΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ έχοντας υπόψη:

α. Τις διατάξεις του Ν. 4412/08.08.16 (Α'147) Δημόσιες συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (Προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

β. Την με Αριθμ. Πρωτ. 25391/09.12.2024 Απόφαση της Διοικήτριας του Γ.Ν. «ΕΛΕΝΑ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ – ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ» (Ρ4ΞΚ4690ΩΜ-ΣΝ1)(24REQ015967251).

γ. Την με Αριθμ. Πρωτ. 25522/09.12.2024 Αρ. Δέσμευσης 8169 (ΡΨΙΘ4690ΩΜ-756) (24REQ015967381) Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης.

Προσκαλεί

Κάθε ενδιαφερόμενο οικονομικό φορέα για την υποβολή σφραγισμένης προσφοράς που αφορά στην προμήθεια ειδών παντοπωλείου, για την κάλυψη άμεσων αναγκών του Νοσοκομείου, προϋπολογισθείσας δαπάνης 14.715,52€ + ΦΠΑ. [CPV: 15000000-8-Τρόφιμα]

	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Προϋπολογισθείσα δαπάνη (άνευ ΦΠΑ) έως του ποσού
1	Ζάχαρη χύμα σε συσκευασία 1ος kg	Κιλά	234	189,54 €
2	Ζάχαρη ατομική μερίδα συσκευασία 4gr	Τεμάχια	19000	1.710,00 €
3	Αλεύρι σε συσκευασία 1ος κιλού	Κιλά	250	160,00 €
4	Κορν φλάουερ 200gr	Τεμάχια	780	339,30 €
5	Πουρές σε συσκευασία 5kg	Κιλά	435	1.235,40 €
6	Μαργαρίνη σε ατομική 10gr	Τεμάχια	15100	558,70 €
7	Αραβοσιτέλαιο σε συσκευασία 5 lit	Τεμάχια	20	146,20 €
8	Ρύζι τύπου blue bonnet	Κιλά	610	829,60 €
9	Ρύζι γλασσέ	Κιλά	110	156,20 €
10	Αλάτι 500 γραμ.	Κιλά	100	26,00 €

11	Αλάτι χοντρό Νο 2	Κιλά	2100	441,00 €
12	Μαύρο Πιπέρι	Κιλά	6	46,92 €
13	Ρίγανη	Κιλά	2	9,10 €
14	Κανέλλα ξύλο	Κιλά	1	11,40 €
15	Κανέλλα τριμμένη	Κιλά	1	4,94 €
16	Μοσχοκάρυδο	Κιλά	1	14,10 €
17	Τσάι ατομική μερίδα 1,5gr	Τεμάχια	10000	200,00 €
18	Χαμομήλι ατομική μερίδα 1,5gr	Τεμάχια	1200	60,00 €
19	Φρυγανιές ατομικές των 2 τεμ. 16gr	Τεμάχια	25200	2.016,00 €
20	Φρυγανιές 250gr	Τεμάχια	192	153,60 €
21	Φρυγανιές σικάλεως 180gr	Τεμάχια	128	104,96 €
22	Μπισκότα αλμυρά 40gr	Τεμάχια	1770	584,10 €
23	Φακές 500 γραμ	Κιλά	20	38,00 €
24	Ξύδι 400ml	Τεμάχια	120	28,80 €
25	Ξύδι 4ων lt	Τεμάχια	60	128,40 €
26	Χυμός λεμόνι	Τεμάχια	60	15,60 €
27	Φυσιικός χυμός πορτοκάλι 250ml	Τεμάχια	1890	661,50 €
28	Συμπυκνωμένος χυμός πορτοκάλι του 1ος lt	Τεμάχια	120	189,60 €
29	Ελιές καλαμών	Κιλά	130	478,40 €
30	Ζελέ 100 γραμ.	Τεμάχια	574	315,70 €
31	Καφές ελληνικός 100gr	Τεμάχια	750	1.027,50 €
32	Φύλλο κρούστας	Κιλά	36	77,04 €
33	Γάλα εβαπορέ 410 γραμ	Τεμάχια	912	1.057,92 €
34	αυγα Α ωσοκοπημενα	Τεμάχια	10000	1.700,00 €
Συνολική προϋπολογισθείσα δαπάνη (άνευ ΦΠΑ)				14.715,52 €

Η προμήθεια του ανωτέρω είδους θα είναι σύμφωνα με τις επισυναπτόμενες, στην παρούσα πρόσκληση, τεχνικές προδιαγραφές.
Κριτήριο κατακύρωσης θα είναι η συμφερότερη από οικονομική άποψη προσφορά, αποκλειστικά βάσει της τιμής (χαμηλότερη τιμή ανά είδος).

Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης για την ανωτέρω προμήθεια ανέρχεται στο ποσό των 14.715,52€ + ΦΠΑ (ή 16.628,54 € συμ/νου του ΦΠΑ) σε βάρος του ΚΑΕ 1511 του Τακτικού προϋπολογισμού του Νοσοκομείου για τα έτη 2024-2025.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ

Η παρούσα πρόσκληση θα αναρτηθεί στη ΔΙΑΥΓΕΙΑ, στο ΚΗΜΔΗΣ και στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου: www.hosp-alexandra.gr στην διαδρομή: Ενημέρωση → Προκηρύξεις → Προμήθειες → απευθείας αναθέσεις κατόπιν έρευνας αγοράς (α/α 97/24).

Σημείωση: Οι ενδιαφερόμενοι μετά την παραλαβή της πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος από την ιστοσελίδα του Νοσοκομείου **θα πρέπει να ενημερώνουν το Γραφείο Προμηθειών στο email: promith@hosp-alexandra.gr** αναγράφοντας τον αριθμό της καθώς και τα στοιχεία της εταιρείας (επωνυμία, τηλέφωνα επικοινωνίας), για τυχόν διευκρινήσεις που μπορεί να προκύψουν.

ΤΟΠΟΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Τόπος υποβολής προσφορών	Ημερομηνίες υποβολής προσφορών		Ημερομηνία Αποσφράγισης προσφορών
	Έναρξη	Λήξη	
Στο Πρωτόκολλο του ΓΝΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ (Λούρου 4-2, Αθήνα Τ.Κ. 115 28) (κατά τις εργάσιμες ημέρες και ώρες)	16/12/2024	Δευτέρα 23/12/2024 και ώρα 11.00	Δευτέρα 23/12/2024 και ώρα 12.00 π.μ.

Παρακαλούμε, αφού λάβετε υπόψη τους όρους της Πρόσκλησης, να καταθέσετε σε σφραγισμένο φάκελο την προσφορά, στο πρωτόκολλο του Γ.Ν.Α ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ (Λούρου 4-2, Αθήνα Τ.Κ. 115 28) αναγράφοντας:

1. Στον τίτλο τη λέξη «ΠΡΟΣΦΟΡΑ»,
2. Την περιγραφή των αιτούμενων ειδών,
3. Τον πλήρη τίτλο της αρμόδιας υπηρεσίας που διενεργεί την πρόσκληση και τον αριθμό πρωτοκόλλου της παρούσας Πρόσκλησης,
4. Την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών,
5. Τα στοιχεία του αποστολέα,
6. Την ένδειξη σε εμφανές σημείο «ΠΡΟΣΟΧΗ ΝΑ ΜΗΝ ΑΝΟΙΧΤΕΙ»

Προσφορές που θα υποβάλλονται στην Υπηρεσία εκπρόθεσμα δεν θα λαμβάνονται υπόψη.

Ισχύς προσφορών: Ο χρόνος ισχύος των προσφορών είναι 180 ημερολογιακές ημέρες, προσμετρούμενες από την επομένη της ημέρας διενέργειας του διαγωνισμού.

Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο του παραπάνω αναφερόμενου απορρίπτεται ως απαράδεκτη

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟΥ ΦΑΚΕΛΟΥ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Υπεύθυνη δήλωση του προσφέροντος στην οποία θα δηλώνεται ότι:

- i. Μέχρι την ημέρα υποβολής της προσφοράς τους δεν συντρέχει για τους προσφέροντες λόγος αποκλεισμού από τους αναφερόμενους στα άρθρα 73 και 74 του Ν.4412/2016 για τους οποίους οι οικονομικοί φορείς αποκλείονται από την συμμετοχή τους σε διαγωνισμούς του δημοσίου.
- ii. Αποδέχεται τους όρους της παρούσας πρόσκλησης και η προσφορά του συντάχτηκε σύμφωνα με αυτούς.
- iii. Παραίτηται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσης του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Υπηρεσίας για αναβολή, ματαίωση η ακύρωση του διαγωνισμού.
- iv. Ο χρόνος ισχύος της προσφοράς είναι 180 ημερολογιακές ημέρες προσμετρούμενες από την επομένη της ημέρας διενέργειας του διαγωνισμού.

Τεχνική προσφορά: Όλα τα έγγραφα και τα δικαιολογητικά που τεκμηριώνουν την τεχνική επάρκεια του οικονομικού φορέα σύμφωνα με το Παράρτημα Α' της παρούσης. Οποιοδήποτε έγγραφο ή πιστοποιητικό ζητείται στις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσης.

Οικονομική προσφορά: Οι προσφορές θα αναγράφουν την τιμή χωρίς Φ.Π.Α. και με Φ.Π.Α. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β' της παρούσης)

Τον ανάδοχο βαρύνουν οι κρατήσεις υπέρ τρίτων και οι εισφορές που ισχύουν κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς, ανάλογα με το αντικείμενο της σύμβασης και την πηγή χρηματοδότησης. Προσφορές που ζητούν απαλλαγή τους από τις κρατήσεις, δεν γίνονται δεκτές.

Στην οικονομική προσφορά θα αναγράφεται υποχρεωτικά ο αντίστοιχος κωδικός είδους στο Παρατηρητήριο Τιμών του Υπουργείου Υγείας και η τρέχουσα τιμή (για τις περιπτώσεις που έχει

εφαρμογή). Οικονομικές προσφορές που είναι ανώτερες από τις τιμές που καταγράφονται στο Παρατηρητήριο Τιμών της Επιτροπής Προμηθειών Υγείας κατά την καταληκτική ημερομηνία κατάθεσης προσφορών του διαγωνισμού, απορρίπτονται. (Ν. 3918/2011, άρθρο 13, - ΦΕΚ 31/τ.Α'/02.03.2011).

Στην περίπτωση ισότιμων προσφορών η αναθέτουσα αρχή επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν τις ισότιμες προσφορές.

Εναλλακτικές προσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται.

ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ

Ο τελικός ανάδοχος προς απόδειξη της μη συνδρομής των λόγων αποκλεισμού από διαδικασίες σύναψης δημοσίων συμβάσεων των παρ.1 και 2 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016 θα πρέπει να προσκομίσει κατά την υπογραφή της σύμβασης τα παρακάτω δικαιολογητικά σύμφωνα με το άρθρο 80 του Ν.4412/2016.

α. Απόσπασμα ποινικού μητρώου. Που εκδίδεται έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του. Η υποχρέωση αφορά ιδίως: αα) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), τους διαχειριστές, ββ) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), τον Διευθύνοντα Σύμβουλο, καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, γγ) στις περιπτώσεις των συνεταιρισμών τα μέλη του Διοικητικού συμβουλίου

β. Φορολογική ενημερότητα. (Το παρόν πιστοποιητικό θα πρέπει να ισχύει κατά τον χρόνο υποβολής του)

γ. Ασφαλιστική ενημερότητα (άρθρο 80 παρ.2 του Ν.4412/2016) (Το παρόν πιστοποιητικό θα πρέπει να ισχύει κατά τον χρόνο υποβολής του)

δ. Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ ή το ισχύον καταστατικό της εταιρείας από όπου προκύπτουν τα μέλη και ο νόμιμος εκπρόσωπος της εταιρείας (Το παρόν πιστοποιητικό γίνεται αποδεκτό εφόσον έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν την υποβολή του)

Σε περίπτωση αδυναμίας προσκόμισης των ανωτέρω πιστοποιητικών εντός δέκα (10) ημερών από τη σχετική πρόσκληση ο υποψήφιος ανάδοχος αποκλείεται από τη διαδικασία και καλείται ο αμέσως επόμενος στην κατάταξη συμμετέχων.

Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα ματαίωσης /ακύρωσης της διαδικασίας σε οποιοδήποτε φάση αυτής.

ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Η κατακύρωση γίνεται με απόφαση της αναθέτουσας αρχής ύστερα από γνωμοδότηση της αρμόδιας επιτροπής (ή του αρμόδιου τμήματος). Η ανακοίνωση της κατακύρωσης του διαγωνισμού γίνεται εγγράφως προς τον επιλεγέντα από την αναθέτουσα αρχή.

Υπογραφή σύμβασης:

Από την ανακοίνωση του αποτελέσματος του διαγωνισμού στον Ανάδοχο, η Σύμβαση θεωρείται ότι έχει συναφθεί, το δε έγγραφο (Σύμβαση) που ακολουθεί έχει μόνο αποδεικτικό χαρακτήρα.

Ο χρόνος διάρκειας της παρούσας σύμβασης ορίζεται σε ένα (3) μήνες.

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΠΡΟΣΦΥΓΕΣ

Ενστάσεις – προσφυγές κατά της διαδικασίας σύναψης συμβάσεων μέσω της παρούσης πρόσκλησης υποβάλλονται με την διαδικασία που προβλέπεται από τα άρθρα 127, 205 & 205Α του Ν. 4412/2016 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

1. Ο Ανάδοχος θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος υπεύθυνος για την τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό για την εκτέλεση των υποχρεώσεων της σύμβασης. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.
2. Ο Ανάδοχος υποχρεούται κατά την εκτέλεση της σύμβασης να τηρεί τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, οι οποίες έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το Εθνικό Δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του Ν. 4412/2016.

**Η ΔΙΟΙΚΗΤΡΙΑ
ΤΟΥ Γ.Ν. ΕΛΕΝΑ ΒΕΝΙΖΕΛΟΥ- ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ**

ΔΗΜΗΤΡΑ Α.Μ. ΠΑΠΠΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ – ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

1. Τα χορηγούμενα είδη να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμένων κοινής χρήσης και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς του εκάστου είδους.
 2. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.
 3. Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία.
 4. Να μην έχουν παρασκευασθεί με γενετικά τροποποιημένα υλικά, Κανονισμός 1829/2003, σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών.
 5. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
 6. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης. Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στην Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι με ευανάγνωστα γράμματα από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι οποίες θα είναι σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.
 7. Στα προσσκευασμένα τρόφιμα, σύμφωνα με την υπ' Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1169/2011 που προορίζονται να διατεθούν, ως έχουν, στον τελικό καταναλωτή καθώς και σε αυτά που διατίθενται σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης, πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με ευδιάκριτα και ανεξίτηλα γράμματα, στην ελληνική γλώσσα:
 - α) Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
 - β) Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.
 - γ) Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.
 - δ) Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.
 - ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
 - στ) Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή η ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ.
 - ζ) Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παράγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.
 - η) Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.
 - θ) Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο. (Οδηγία 89/396).
- Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα L, εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας. Η ένδειξη αυτή είναι προαιρετική στην περίπτωση που η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική χρονολογία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα.
- Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ)

αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ ΤΟΥ Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

8. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα $\frac{3}{4}$ του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

9. Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.

10. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει αλλαγή του προϊόντος, σε περίπτωση που το προσκομισθέν δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Νοσοκομείου για τη χρήση που προορίζεται.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΙΔΩΝ

ΖΑΧΑΡΗ Σε συσκευασία 1 kgf και ατομική των 4 gr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 63, 64 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθορισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: (Άρθρο 63 του Κ.Τ.Π.)

- α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.70 Ζ.
- β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.
- γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0,10 % κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.
- δ) περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15mg/kgf.
- ε) χροιά μη υπερβαίνουσα τους 12 βαθμούς, προσδιορισμός σύμφωνα με το άρθρο 6 παραγρ. 1, εδάφιο α του ΠΔ 513/83).

Σε κάθε συσκευασία πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα:

- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή.
- Το έτος και ο μήνας παραγωγής.
- Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (π.χ 1 kgf).
- Ο Κωδικός Παραγωγής. (Οδηγία 89/396).

Πάνω σε κάθε φάκελο (Α) συσκευασία των τεσσάρων (4) gr πρέπει να γράφονται στα ελληνικά με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα οι παρακάτω ενδείξεις:

- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή η ονομασία του περιεχομένου.

Πάνω στα χαρτοκιβώτια (Β) συσκευασία των φακέλων και στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές του πρέπει να αναγράφονται έκτυπα και ανεξίτηλα στα ελληνικά οι παρακάτω ενδείξεις:

- Η επωνυμία του εργοστασίου.
- Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης.
- Η φράση φάκελοι 1.000 των 4 gr.
- Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής (όχι με κωδικό αλλά με πραγματικό αριθμό) Ο Κωδικός Παραγωγής και
- Η ημερομηνία διατηρησιμότητας.

ΑΛΕΥΡΙ για όλες τις χρήσεις σε συσκευασία 1ος kg.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104,105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Α. Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου (70%) θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθορισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Το αλεύρι να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά.

Β. Να παραδίδεται συσκευασμένο σε αεροστεγείς χάρτινες συσκευασίες καθαρού βάρους 1,000 gr , από αγνές πρώτες ύλες , με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης , και ο Κωδικός Παραγωγής.

Γ. Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση τους πρέπει να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή. Επίσης πρέπει να είναι ομοιογενές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις. Η περιεχόμενη γλουτένη να έχει και να παρουσιάζει τις φυσικές ιδιότητες και τους χαρακτήρες γλουτένης καλής ποιότητας.

Το αλεύρι θα πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους (Άρθρο 106 του Κ.Τ.Π.):

α) Υγρασία για τη χρονική περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 14 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5% (τοίς εκατό), για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (τοίς εκατό). Άρθρο 105

β) Γλουτένη υγρή : τουλάχιστον 26% (τοίς εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι και τουλάχιστον 28% (τοίς εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

γ) Οξύτητα σε Θεϊκό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08% (τοίς εκατό).

δ) Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% (τοίς εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι , και 0,55% (τοίς εκατό) για τα αλευρά από αμιγές ξενικό σιτάρι.

ε) Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0.015% (τοίς εκατό).

στ) Δοκιμασία κατά PECKAR: να ανταποκρίνεται στον τύπο 70%.

CORN FLAOUR – ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ –ΑΝΘΟΣ ΟΡΥΖΗΣ

Τα προϊόντα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 110 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Ως άμυλο νοείται το προϊόν που λαμβάνεται με ειδική επεξεργασία δημητριακών και αμυλωδών φυτικών ιστών, υπό μορφή λεπτότατης σκόνης, αποτελούμενο αποκλειστικά από αμυλόκοκκους.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αμύλου πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του Κ.Τ.Π. που αφορούν κάθε μία απ' αυτές.

Το άμυλο που παρασκευάζεται από διάφορα δημητριακά πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία που να δηλώνει την πρώτη ύλη προέλευσή του , π.χ. <<Άμυλο αραβοσίτου>> , << Άμυλο ρυζιού>>.

Το άμυλο πρέπει να έχει την φυσική του χροιά χωρίς άλλη απόχρωση.

Απαγορεύεται η τεχνική χρώση και αρωματισμός του αμύλου με οποιαδήποτε πρόσθετη ουσία έστω και αβλαβή.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αμύλου πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας.

Το άμυλο πρέπει να έχει τη φυσική του χροιά, χωρίς άλλη απόχρωση.

Κάθε είδος αμύλου διατίθεται αμιγές στην κατανάλωση. Η ανάμιξή του, σε οποιοδήποτε ποσοστό , με άμυλο άλλου είδους απαγορεύεται.

Στα παραδιδόμενα είδη η υγρασία να είναι <15% και η τέφρα < 0,35%.

CORN FLAOUR 200ων gr

είδος σκόνης, λευκό αλεύρι που βγαίνει από το καλαμπόκι, είναι δηλαδή ένα είδος καλαμποκάλευρου.

Η ελληνική μετάφραση του όρου Κορν φλάουερ είναι άνθος αραβοσίτου, αλλά το χρησιμοποιούμε αμετάφραστο για να μην συγχέεται με το γνωστό μείγμα για κρέμες ζαχαροπλαστικής και να διατίθεται

σε πλαστικοποιημένο σακουλάκι των 200 gr στην δε συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΠΟΥΡΕΣ συσκευασία 5 Kgr

Το ανωτέρω προϊόν εμπίπτει στην κατηγορία <Ξηρά λαχανικά> Άρθρο 121 παρ. 8 του Κ.Π.Τ να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους του παραπάνω άρθρου και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Ξηρά λαχανικά νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ειδική κατεργασία και ξήρανση μερών βρώσιμων φυτών, όπως ριζώματα, βολβοί, βλαστάρια, φύλλα ή και καρποί ημιώριμοι.

Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν τα αρχικά προϊόντα.

Να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγή συσκευασίες των πέντε (5) Kgr πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος, αποπλεκόμενης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο.

Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ σε ατομική συσκευασία των 10gr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τον Κανονισμό 1234/2007 Παράρτημα XV.

Ως μαργαρίνη χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές ή ζωικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες, ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90%.

Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 400C.

β) Η οξύτητα εκτελούμενη επί ουσίας ως έχει δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας, επί δε της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 2 βαθμούς οξύτητας.

γ) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,2%.

δ) Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες καθώς και η προσθήκη προϊόντων γαλακτικής ζύμωσης.

ε) Επιτρέπεται η προσθήκη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος και αλάτων του, με μόνη προϋπόθεση η οξύτητα επί του προϊόντος ως έχει, να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας.

στ) Επιτρέπεται η χρώση της μαργαρίνης με τις χρωστικές Καροτένιο (E160a), Κουρκουμίνη (E100), Αννάτο (E160β), σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 35 του Κ.Τ των παραρτημάτων III και IV.

Η προσφερόμενη μαργαρίνη να είναι 100% φυτικό προϊόν από εκλεκτά φυτικά έλαια, κατάλληλη για επάλειψη και παρασκευή φαγητών και γλυκών και να συντηρείται στο ψυγείο.

Να προσφερθεί σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr.

Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΑΡΑΒΟΣΙΤΕΛΑΙΟ σε συσκευασία 5 lt

Το αραβοσίτελλαιο (Άρθρο73(1) Β (Ειδικές Διατάξεις) είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα φύτρα του αραβοσίτου (Zea mays L) με μηχανική διαδικασία. Να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους του Άρθρου 73(1) του Κ.Τ.&Π., παρθένο, διαυγές, με ξανθωπό χρώμα και ελαφρά γλυκιά γεύση, πλούσιο σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα και ελεύθερο από τοξικές ουσίες του οποίου η οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ να είναι στο μέγιστο 2%. Να έχει οσμή και γεύση την χαρακτηριστική του προϊόντος απαλλαγμένο από ξένες οσμές και τάγγιση.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ σύμφωνα με το άρθρο 73(1)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι ΚΑΙ ΙΙ του Κ.Τ.Π

ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ 2300C

ΟΞΥΤΗΤΑ max2

ΑΡ.ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ meq O₂/kg max 10

ΤΓΡΑΣΙΑ-ΠΤΗΤΙΚΑ% max 0,1

ΞΕΝΕΣ ΥΛΕΣ % max 0,05

ΜΕΤΑΛΛΑ mg/kg

ΣΙΔΗΡΟΣ (Fe) max1,5

ΧΑΛΚΟΣ (Cu) max 0,1

ΜΟΛΥΒΔΟΣ(Pb) max 0,1

ΑΡΣΕΝΙΚΟ (As) max 0,1

ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ 1,465-1,468

ΑΡ.ΙΩΔΙΟΥ 103-128

ΑΡ. ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ mg KOH/gr 197-195

ΑΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΤΑ% 28

ΧΡΩΜΑ ΑΝΟΙΚΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ

ΟΣΜΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΟΥΔΕΤΕΡΑ

ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ %

C 14:0 Μυριστικό <0,3

C 16:0 Παλμιτικό 9 -14

C 16:1 Παλμιτελαιικό < 0,5

C 18:0 Στεατικό 0,5-4,0

C 18:1 Ελαιικό 24-42

C 18:2 Λινελαικό 34-62

C 18:3 Λινολενικό < 2,0

C 20:0 Αραχιδικό < 1,0

C 20:1 Εικοσαενικό < 0,5

C 22:0 Βεχενικό < 0,5 C

Η συσκευασία των μαγειρικών ελαίων να είναι θα είναι πλαστικά δοχεία HDP ή HDPE των 5 lit, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Τα χαρακτηριστικά των χαρτοκιβωτίων συσκευασίας των δοχείων των πέντε (5) λίτρων είναι τα εξής:

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούργια από καλή ποιότητα χαρτονιού.

Βάρος χαρτονιού τουλάχιστον 670 g /m² .

Αντοχή χαρτονιού κατά mullen 190 Ib /in².

Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία τεσσάρων (4) δοχείων πέντε λίτρων, χωρίς να παραμένει κενός χώρος μεταξύ των δοχείων και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων. Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαρίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα.

Για την ασφάλιση - περισφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

Η ημερομηνία παράδοσης των μαγειρικών ελαίων να είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας του.

ΡΥΖΙ Τύπου Α ΜΠΟΝΕΤ και Β ΓΛΑΣΣΕ σε συσκευασία 1.000gr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Με τον όρο "ρύζι" εννοούμε το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού "όρυζα" (ORYZA SATIVA). Κανονισμός 1234/2007 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

Το ρύζι θα πρέπει να είναι επεξεργασμένο και επιμελημένο στίλβωσης ανάλογα της ποικιλίας και του εμπορικού τύπου "Γλασσέ", "Καρολίνα", "Ρύζι Parboiled ή bonnet".

Το προμηθευόμενο ρύζι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

- Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα.
- Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στίλβωτικού μέσου.
- Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο.

Γλασσέ για τις στρογγυλόσπερμες ή μικρόκαρπες και Καρολίνα για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες.

- Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται αυτούσια.
- Απαγορεύεται η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της σαν ανώτερη ποιότητα.
- Το ρύζι δεν πρέπει να παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π.
- Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χώμα χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη.
- Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατώτερου του μισού ακέραιου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος.
- Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός του κατεργασμένου με υγροθερμική κατεργασία (PARBOILIG), το οποίο επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο.
- Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.
- Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3% για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος.
- Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%.

Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 1000gr (πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων) θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

ΑΛΑΤΙ μαγειρικό συσκευασία 500gr και Αλάτι χοντρό Νο 2 σε συσκευασία 5 έως 10 Kg

Το αλάτι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 38 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις, να είναι μαγειρικό, ψιλό, φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95%. Να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Οι αλκαλικές γαίες εκπεφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο να μην είναι < του 1% η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%.

Να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι ως άνω, όπου θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις (ημερ/νια συσκευασίας).

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

Σε συσκευασία αεροστεγή – πλαστικά σακουλάκια του 1Kg ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου, έτοιμα προς χρήση.

Όλα τα μπαχαρικά να έχουν τα έχουν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (οσμή, γεύση, χρώμα) του είδους, να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 42, 43, 44 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

- Υγρασία < 15%.
- Αδιάλυτα σε HCL συστατικά τέφρας 2%.
- Αφλατοξίνες (B1+B2+G1+G2) < 10 µg/Kg.

Είδη: Μαύρο Πιπέρι, Ρίγανη, Κανέλα ξύλο, Κανέλλα τριμμένη, Μοσχοκάρυδο

- Μαύρο Πιπέρι: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Peper Nigrum L* που έχουν συλλεγεί σε άγουρη κατάσταση και έχουν ξηραθεί γρήγορα. Να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 6% κατ' ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας κατ' ανώτατο όριο 2% και υγρασία όχι μεγαλύτερο από 15%.

- Ρίγανη: χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη και φύλλα του είδους *Origanum vulgare L* και άλλων ειδών, που πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων άλλων όμοιων φυτών και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 17%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 6% και αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5%.

- Κανέλα σκόνη και ξύλο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι φλοιοί διαφόρων ειδών του γένους *Cinnamomum*, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τον πρωτογενή φλοιό και τη στιβάδα φελλού. Η κανέλλα σε σκόνη δεν πρέπει να έχει αντιληπτό υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα και πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία και πτητικές ουσίες σε 1050C όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

- Μοσχοκάρυδο: χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα από σπερματικούς μανδύες, σπέρματα του φυτού *Myristica Fragrans Houtt.* Πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 6%, υγρασία όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 3% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.

ΤΣΑΙ σε ατομικά φακελάκια 1,5 gr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 54 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Με την ονομασία "Τσάι" νοούνται τα φύλλα ή και οφθαλμοί φύλλων που έχουν ξεραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους και σπανιότερα οι οφθαλμοί ανθιών του τειόδεντρου *THEA SINENSIS* ή *THEA ASSAMICA*.

Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, καθόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του. Το τσάι να μην περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών.

Το προσφερόμενο είδος να μην περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες, που μπορεί να αυξήσουν το βάρος, επιτρεπόμενης της προσθήκης φυσικών αρωματικών ουσιών από τις αναφερόμενες στο Κ.Τ.Π.. Ξυλώδεις μίσχοι τσαγιού γίνονται δεκτοί μέχρι ποσοστού 2%.

Να είναι ξερό, πρόσφατης συγκομιδής και ομοιόμορφου μαύρου χρώματος. Να έχει υποστεί πλήρη ζύμωση και κυλίνδρωση. Να έχει άρωμά ευχάριστο, χωρίς ξένες οσμές και να παράγει ρόφημά ευχάριστης γεύσης, διαυγές, χρώματος σκοτεινού κίτρινου.

Να μην πωλείται τσάι ορισμένης χώρας προέλευσης σαν τσάι άλλης χώρας.

Στην συσκευασία του τσαγιού εκτός από τα υποχρεωτικά σύμφωνα με το άρθρο 11 Κεφάλαιο 1 του Κ.Τ.Π να αναγράφεται και ο τόπος προέλευσης.

Το προμηθευόμενο τσάι πρέπει να έχει τα παρακάτω χημικά χαρακτηριστικά.

Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 1050C, να μην είναι πάνω από 10%. Το υδατοδιαλυτό εκχύλισμα να είναι τουλάχιστον 30%. Να είναι πλήρες και κανονικό σε καφεΐνη και να διατηρεί όλες τις ιδιότητες.

Το τσάι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr. , οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχομένου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περίβλημά.

ΧΑΜΟΜΗΛΙ σε φακελάκια του 1,5 gr .

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α΄ κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών , καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Χαμομήλι από τα φυτά *Matricaria Chamomille* και *Anthemous Nobilis L.*

Το χαμομήλι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr , οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά.

Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό , νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχόμενου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 100 σε χάρτινα κουτιά , με διαφανές πλαστικό περίβλημά.

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ των δύο τεμαχίων 16gr και **ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ** των 250 gr σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Το προϊόν πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 112 , 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα με τους περιορισμούς του Άρθρου 113 του Κ.Τ.Π. Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο , μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο.

Οι προσφερόμενες φρυγανιές να είναι σε συσκευασία flow pack των 2 τεμαχίων . Συνολικό βάρος συσκευασίας περίπου 16gr . +/-3gr. Συστατικά : Άλευρο σίτου, υδρογονωμένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

Ακόμη θα προσφερθούν φρυγανιές και σε συσκευασία των 250 γραμμάρων με την ίδια σύσταση.

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ σε συσκευασία των 180 gr.

Οι φρυγανιές σικάλεως θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, καθαρού βάρους και συσκευασία των 180 gr (περίπου). Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά. Συστατικά: Άλευρο σικάλεως, υδρογονωμένα φυτικά έλαια, μαγιά ζάχαρη, αλάτι.

Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ

Μπισκότα αρίστης ποιότητας, τυποποιημένα σε πλαστική σακούλα, βάρους 40gr πλούσια σε δημητριακά, υδατάνθρακες και θρεπτικές ουσίες, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η ημερομηνία λήξεως.

Όσπρια, φασόλια ξερά γίγαντες, φακές σε συσκευασία των 500gr.

Τα όσπρια να είναι Α ποιότητας, ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (1) πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 Κεφαλαίου XIII του Κ.Τ.Π. ΚΑΙ τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και να είναι σύμφωνα με:

Α. Την υπ΄ αριθ. 37227/87 (ΦΕΚ541/Τ.Β΄) Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας, Εμπορίου «Περί Τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχωρίων οσπρίων» (ΦΕΚ 541/τεύχος Β΄/9-10-87) που τροποποιήθηκε με Κοινή Απόφαση Υπ. Γεωργίας Εμπορίου (ΦΕΚ 209/Τ.Β΄/20-4-88). 1.4.3.

Β. Την υπ' αριθμό 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Ανάπτυξης, Εθν. Οικονομίας και Δικαιοσύνης "Περί Υγιεινής των Τροφίμων σε Συμμόρφωση προς την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ".

Γ. Την Αγορανομική Διάταξη 14/89 Άρθρο 212.214).

ΦΑΚΗ μεσόσπερμη

Η υπό προμήθεια φακή να προέρχεται από τα αποξηραμένα ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών (LEGUMINOSAE).

Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, πλατιοί ή φακοειδείς σε υψηλά ποσοστά (98-99%). Χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 45 και 60 gr ή ποσοστό 90% από τους κόκκους αυτούς να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 6mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 5,5 mm. (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας). Να βράζει σε 1,5 έως 2 ώρες κατ' ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό ο φλοιός θα πρέπει να είναι ανοιγμένος και οι κόκκοι καλά βρασμένοι (χυλωμένοι).

ΞΥΔΙ 400ml και 4ων lt:

Το ξύδι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα, και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη).

Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π.

Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ Άρθρο 39 παραγρ. 3 του Κ.Τ.Π..

Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη 400 gr και πλαστικό δοχείο των 4 λίτρων) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται ή ημερομηνία συσκευασίας.

ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ (πλαστική φιάλη 330 έως 400 ml) :

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας να πληροί τους όρους της παραγράφου 5 του άρθρου 127 του Κ.Τ.Π. όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72, 2647/76 και το Π.Δ.526/83.

Η ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ του προϊόντος να είναι:

α) Ειδικό βάρος στους 1500C, τουλάχιστον 1,032 (4,5 βαθμοί BAUME ή 8 βαθμοί BRIX).

β) Ολικά σάκχαρα σε ιμβερτοσάκχαρο, μέγιστο 2,25%.

γ) Σχέση αναγόντων σακχάρων προς καλαμοσάκχαρο όχι κάτω του 0.8.

δ) Τέφρα 0,25% - 0,40%

ε) Οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ τουλάχιστον 5,5%

στ) Αριθμός φορμόλης κυμαινόμενη από 1 έως 1,8.

ζ) Κατά την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεχομένων αμινοξέων και πλήρης απουσία γλυκίνης.

Επί της συσκευασίας του, (πλαστική φιάλη 330 έως 400 ml) εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση "ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ και η ημερομηνία συσκευασίας".

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ συσκευασίας των 250ml

Φυσικός χυμός φρούτων (κοκτέιλ) σε ατομική συσκευασία των 250 ml σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ό,τι αναφέρονται στο άρθρο 126 και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Ως χυμός φρούτων ορίζεται το ζυμώσιμο αλλά

μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται από υγιή και ώριμα φρούτα, ενός ή πολλών ειδών, με μηχανικές μεθόδους λήψης και έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των προϊόντων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησως μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

Οι φυσικοί ατομικοί χυμοί, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία Tetra Pak και Tetra Brik, με πώμα εύκολο στο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης.

ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ του 1Lit.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 126, 126(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές Υγειονομικές Διατάξεις.

Το προϊόν να λαμβάνεται από τον χυμό πορτοκαλιού με απομάκρυνση με φυσικό τρόπο συγκεκριμένου ποσοστού του περιεχομένου του σε νερό. Στις περιπτώσεις που το προϊόν προορίζεται για άμεση κατανάλωση, πρέπει να έχει απομακρυνθεί τουλάχιστον το 50% της περιεκτικότητας σε νερό.

ΕΛΙΕΣ:

Ελιές μαύρες ΚΑΛΑΜΩΝ μεγέθους 140-160 τεμ/Kgr

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 123 και ειδικά παρ. 9 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση καρποί να πρέπει να είναι ημιώριμοι ή ώριμοι καρποί Ελιάς Καλαμών, κατόπιν ειδικής επεξεργασίας το τελικό δε προϊόν να έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα και χρώμα μαύρο μέχρι μελανώδες και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή με ελαιόλαδο, και να πληρούν τους παρακάτω όρους:

Οι χρησιμοποιημένοι για την παρασκευή των ελιών, καρποί πρέπει να είναι άρτιοι και να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε αλλοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π.. Τα ανεκτά επιτρεπόμενα ποσοστά των προσβεβλημένων ελιών καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις των αρμόδιων αρχών.

Για την εκπίκρυνση των διατιθέμενων σαν μαύρων ελιών ΚΑΛΑΜΩΝ δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αλκαλικών διαλυμάτων.

Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους.

Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών Ελιές Καλαμών.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος iii

Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 13 του Κ.Τ.Π..

Η συσκευασία να πληροί τους όρους των Άρθρων 9 και 23 του Κ.Τ.Π. και να είναι συσκευασμένοι κατά προτίμηση σε μεταλλικά δοχεία των 13 Kgr καθαρού βάρους περιεχομένου είδους.

ΖΕΛΕ με ζάχαρη.

Είδος: Σκόνη παρασκευής ζελέ, διαφόρων γεύσεων σε συσκευασία 100 γραμμαριων.

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν ότι αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι, 136 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Σκόνες παρασκευής πηκτών (ζελέ) νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στο άρθρο 132

του Κ.Τ.Π. , από τις οποίες με ομογενοποίηση , με την προσθήκη νερού ή χυμού φρούτων και φυσικής ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης παρασκευάζονται πηκτές.

Οι σκόνες παρασκευής ζελέ πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς και ευκρινώς το είδος της πηκτής που θα παρασκευαστεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και η σύνθεση τους.

Στην κύρια όψη της συσκευασίας των σκονών παρασκευής πηκτών, πρέπει να αναγράφεται:

α) Με ευκρινή κεφαλαία γράμματα ύψους 5mm, η φράση π.χ. ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ, προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού , εφόσον δεν περιέχουν χυμούς οπωρών, και β) η σύνθεσή τους.

Σε κανένα στάδιο της παρασκευής των γλυκών δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, φρουκτόζης και γλυκόζης.

Σε κανένα στάδιο της παρασκευής των γλυκών δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, φρουκτοζης και γλυκόζης.

ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ συσκευασία 100gr

Ελληνικός αλεσμένος καφές σε αεροστεγή συσκευασία των 100 gr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρεται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η περιεκτικότητα του αλεσμένου καφέ σε ανόργανες ύλες

(τέφρα) δεν πρέπει να είναι πάνω από 5,5% και η υγρασία και οι πτητικές σε 1050C ουσίες του, δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 5%.

Η περιεκτικότητα δε σε υδατοδιαλυτές ύλες δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 23%.

Ο αλεσμένος καφές δεν πρέπει να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες και δεν θα έχουν αφαιρεθεί ολικά ή μερικά οι υδατοδιαλυτές ύλες.

Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

ΦΥΛΛΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ:

Τα προσφερόμενα είδη να είναι Α' κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Στις ζύμες που παράγονται από βιομηχανίες και βιοτεχνίες και φέρονται στην κατανάλωση σε τυποποιημένες συσκευασίες, επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 112 του Κ.Τ.Π. σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.

Οι συσκευασίες να είναι αέριες, και στις οποίες θα αναγράφονται υποχρεωτικά οι ενδείξεις για κάθε είδος, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Το φύλλο κρούστας να προσφέρεται σε συσκευασία 450gr – 1000gr .

ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ

Πλήρες γάλα ή ελαφρύ συμπυκνωμένο ή Γάλα συμπυκνωμένο ή Γάλα συμπυκνωμένο μη ζαχαρούχο, χαρακτηρίζεται το μερικά αφυδατωμένο γάλα το οποίο πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. Άρθρο 80 και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του άρθρου 7 του Π.Δ 56 /95 δηλαδή:

1. Να έχει παρασκευαστεί σε εγκατάσταση μεταποίησης που ανταποκρίνεται στους κανόνες και τις προδιαγραφές των Κεφαλαίων I, II V και VI του Παραρτήματος "Β" . Π.Δ 56/95.
2. Να έχει υποστεί θερμική επεξεργασία κατά τη διάρκεια της παρασκευής ή να παρασκευάζεται από προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία.
3. Δεν θα πρέπει να υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ακτινοβολίες.
4. Να μην περιέχει πρόσθετα πέραν αυτών που προβλέπονται από το άρθρο 80, παρ. 14 του ΚΤΠ και το άρθρο 3 του ΠΔ 518/83, όπως αυτό τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση 145/96.

5. Να μην περιέχει ίχνη καταλοίπων ουσιών τα οποία υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια ανοχής, σύμφωνα με το Κεφ III, άρθρο 20 του ΠΔ 259/98(Α 191) Ὑ Περὶ Απαγόρευσης χρήσης ουσιών με ορμονική ή θρεοστατική δράση.

Εάν το προϊόν προέρχεται από τρίτη χώρα πρέπει τουλάχιστον να πληροί τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στο ΚΕΦ. ΙΙ του ΠΔ 56/95, και τα άρθρα 21, 22 και 23 του ΠΔ 56/95.

6. Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση, τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο.

7. Να έχει ελαφρώς κρεμώδη σύσταση, να είναι ομοιογενές (χωρίς κοκκώδεις ή άλλες αποθέσεις) και το λίπος του να μην διαχωρίζεται σε ιδιαίτερο στρώμα μέσα σε κουτιά. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες,

8. Να μην παρουσιάζει πήξη του περιεχομένου (ολική ή μερική), ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.

Περιεκτικότητα σε λίπος 7,5% (τοίς εκατό) του βάρους τουλάχιστον

Ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% (τοίς εκατό) του βάρους τουλάχιστον.

Ολική οξύτητα μεταξύ 6 και 8 βαθμών SOXHLETHENCKEL, μετά από αραίωση για παρασκευή προϊόντος που αντιστοιχεί με το νωπό φυσικό γάλα.

Το ΡΗ να είναι μεταξύ 6,3 και 6,8 μετά από αραίωση για παρασκευή προϊόντος, που αντιστοιχεί στο νωπό γάλα.

Μετά την αραίωση να προκύπτει γάλα ενός lit και ειδικού βάρους 1,028g/ lit σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π άρθρο 80 παρ. 3 και ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% του βάρους τουλάχιστον.

Να είναι δυνατόν να διατηρηθεί στις αποθήκες του Νοσοκομείου εκτός ψυκτικών θαλάμων χωρίς να παρουσιάσει οποιαδήποτε αισθητή ή ργανοληπτική αλλοίωση, για το χρονικό διάστημα τουλάχιστον που αναγράφεται επί της συσκευασίας.

Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά ή σε συσκευασία Tetra Pak με καπάκι ή άλλη ανάλογη (Α) πρώτη συσκευασία με περιεχόμενο βάρος 410gr προϊόντος και σε χαρτοκιβώτια (Β), δεύτερη συσκευασία.

Οι συσκευασίες πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

Γενικά οι συσκευασίες πρέπει να εξασφαλίζουν τις απαιτήσεις των άρθρων 9, 23 και 28 του Κ.Τ.Π..

Τα κυλινδρικά μεταλλικά κουτιά (Α) συσκευασία (κορμοί και πώματα) να έχουν κατασκευαστεί από καινούργιο λευκοσίδηρο, πάχους τουλάχιστον 0,19mm και 0,20mm αντίστοιχα, ηλεκτρολυτικά επικασιτερωμένο (βάρος ηλεκτρολυτικού επιστρώματος 2,8gr/m² τουλάχιστον εσωτερικά και 5,6 gr /m² εξωτερικά).

Στην συσκευασία στη χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού ή σε ετικέτα ή με ανεξίτηλο μελάνι πρέπει να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις:

1. Η ονομασία του προϊόντος.
2. Το ποσοστό των λιπαρών και το Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ) του γάλακτος.
3. Ένδειξη του τρόπου χρήσης.
4. Το καθαρό βάρος σε γραμμάρια.
5. Το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης.
6. Κατάλογος των συστατικών.
7. Ημερομηνία και έτος παρασκευής καθώς και την ημερομηνία λήξης.
8. Κωδικός παρτίδας.

Τα χαρτοκιβώτια {(Β) συσκευασία} πρέπει να είναι καινούργια, από χαρτί καλής ποιότητας από κυματοειδές χαρτόνι ανοχής σε διάρρηξη κατά MULLEN τουλάχιστον 190 lb/1n2.. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, έτσι ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος, χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ των κουτιών των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων.

Εξωτερικά της συσκευασίας θα γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος και να είναι σύμφωνα με τις οδηγίες τις Ε.Ε. και τις τροποποιήσεις αυτών καθώς να φέρει τη σήμανση C.E. σύμφωνα με τις Οδηγίες 2007/68, 2001 /89, 2000 / 13 Ε.Κ. η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169 / 2011.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΥΓΩΝ

Τα χορηγούμενα αυγά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρο 87) του 2011, τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2295/2003):

- 1 . Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α κατηγορίας, βάρους 53gr - 63 gr (MEDIUM), με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων.
- 2 . Τα αυγά δεν θα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 50C.
- 3 . Δεν θα πρέπει να έχουν πλυθεί ούτε καθαριστεί με οποιοδήποτε τρόπο και δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
- 4 . Απαγορεύεται η παρουσία στα αυγά ρωγμών ή ανωμαλιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λ.π.

Τα αυγά θα πρέπει να είναι καθαρά, άθικτα, συσκευασμένα από ωσσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP- σε Α και Β συσκευασία (Α καρτέλες των 30 τεμαχίων και Β Χαρτοκιβώτιο) ή άλλη ανάλογη , σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Η μεγάλη συσκευασία (χαρτοκιβώτιο) δεν πρέπει να φέρει χτυπήματα, σκισίματα ή διάφορου είδους παραμόρφωση και κανένα ίχνος υγρασίας, η μικρή συσκευασία (χάρτινη θήκη) πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς φθορές ή υγρασία με τις παρακάτω προβλεπόμενες από την νομοθεσία ενδείξεις σημάνσεις:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ επί της συσκευασίας Κανονισμός 589/2008

1. ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΩΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ Η ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΟΥ ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.
2. ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ ΑΡΙΘΜΟ ΩΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΛ.....
3. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΥΓΟΥ Α.
4. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΒΑΡΟΥΣ Μ.
5. ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΥΓΩΝ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.

6. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΙΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (Η παράδοση θα είναι max έως την δεύτερη εργάσιμη ημέρα ωοσκοπήσεως).
7. ΤΥΠΟΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ.
8. ΚΩΔ. ΠΑΡΤΙΔΑΣ.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΓΩΝ (Κανονισμός 589/2008)

- ΧΡΩΜΑ ΚΕΛΥΦΟΥΣ - Σκούρο καφέ ή λευκό με έντονη καθαρότητα και σκληρότητα.
- ΧΡΩΜΑ ΚΡΟΚΟΥ - Σκάλα προδιαγραφής ROCHE N0 10-13.
- ΛΕΥΚΩΜΑ ΑΥΓΟΥ - Καθαρό διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα.
- ΚΡΟΚΟΣ ΑΥΓΟΥ - Ορατός στην ωοσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο.
- ΑΕΡΟΘΑΛΑΜΟΣ - Ύψος όχι μεγαλύτερο από 4 mm & αμετακίνητος.

ΠΡΟΪΟΝ : ΦΡΕΣΚΑ ΑΥΓΑ
Απαιτήσεις

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ • Κατάσταση συσκευασίας Φρέσκα αυγά, χωρίς ραγίσματα, σπασίματα, λερώματα στο κέλυφος, σε χάρτινη θήκη των 30 τεμ. ή άλλη ανάλογη συσκευασία σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

- Κατηγορία Αυγού Α' ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ
- Κατάσταση καθαρότητας υλικού Χωρίς ξένα σώματα
- Σήμανση ΑΩΚ:ΕΛ.....
- Χώρα παραγωγής ΕΛ=Ελλάδα
- Κωδ. Παραγωγού Να αναγράφεται επάνω στο αυγό
- Κατηγορία Βάρους Μ (53-63 gr.)
- Θερμοκρασία παραλαβής ΕΩΣ 180C
- Κέλυφος Φυσιολογικό, καθαρό άθικτο
- Χρώμα κελύφους Σκούρο καφέ ή λευκό

- Χρώμα Κρόκου Σκάλα προδιαγραφής Roche N. 10-13
- Λεύκωμα Αυγού (Ασπράδι) Καθαρό διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα ή κηλίδες αίματος κατά την θραύση του, το αυγό κινούμενο επί δαπέδου επιφάνειας, παραμένει επίκυρτον και δεν εξαπλώνεται.
 - Κρόκος αυγού Ορατός με μορφή σκιάς στην ωοσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο, μη απομακρυνόμενος αισθητά από το κέντρο του αυγού σε περίπτωση περιστροφής.
 - Αεροθάλαμος Ύψος όχι μεγαλύτερο από 4 χιλιοστά.
 - Οσμή Χωρίς ξένες οσμές
 - Εμφάνιση σε ασπράδι / κρόκο Συμπαγής, διαυγής με ευχάριστο άρωμα Salmonella spp, /25g ΑΠΟΥΣΙΑ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ Κολοβακτηρίδια COLI,

σταφυλόκοκκοι AUREUS,

Μύκητες & ζύμες, E.Coli Σε 1 g. ΑΠΟΥΣΙΑ

ΤΡΟΠΟΣ

ΕΚΤΡΟΦΗΣ 0=ΒΙΟ, 1=ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ, 2=ΑΧΥΡΩΝΑ,3=ΚΛΩΒΟΣΤΟΙΧΙΑΣ

ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ 28 ημέρες από την ωοτοκία. Η ελάχιστη διατηρησιμότητα λογίζεται βάσει της ημερομηνίας μέχρι την οποία τα αυγά της κατηγορίας Α ή τα πλυμένα αυγά διατηρούν τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο άρθρο5 παράγραφος 1 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2295/2003 όταν είναι σωστά αποθηκευμένα. Η ελάχιστη διατηρησιμότητα καθορίζεται σε 28 μέρες κατ' ανώτατο όριο μετά την ημέρα ωοτοκίας. Όταν, σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 4 στοιχείο γ), αναγράφεται η διάρκεια της περιόδου ωοτοκίας, η ελάχιστη διατηρησιμότητα καθορίζεται αρχής γενομένης από την ημέρα έναρξης της ωοτοκίας.

ΣΥΝΘΗΚΕΣ

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ

Σε δροσερό κλιματιζόμενο χώρο (θερμ. από 8 έως:180C)

ΣΥΝΘΗΚΕΣ

ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ Θερμοκρασία: από:8 έως: 180C, Υγρασία: 60-75%

Για την σφράγιση των κελυφών των αυγών, να χρησιμοποιούνται μόνο οι χρωστικές του Παραρτήματος 1 του Άρθρου 35 του Κ.Τ.Π.

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, και άδεια λειτουργίας του Υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων {ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)} σύμφωνα με τις απαιτήσεις του πρότυπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

1ον Άδεια λειτουργίας της Πτηνοτροφικής Μονάδας (Παραγωγού).

2ον Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή- παρασκευή των προϊόντων.

3ον. Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με το προϊόν σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος 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.

Κατά την ώρα παράδοσης ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίνεται 24 ή 48 ώρες πριν την παράδοση.

Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου.

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 και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)) σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 2200:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – Παρασκευή - επεξεργασία, - αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων. Επίσης θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

1ον Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένος φορέας Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή –Παρασκευή των προϊόντων.

2ον 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.

3. Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα (ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ 1219β /4.10.2000)) και όταν επιβάλλεται για το είδος ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν.

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς , η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Κατά την ώρα παράδοσης ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος 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.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες , ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

Τα χορηγούμενα είδη θα φέρουν ακριβή προσδιορισμό των χαρακτηριστικών στοιχείων(ακριβή σύσταση) ποιότητας, προέλευσης, ,παραγωγός .συσκευαστής, ημερομηνία λήξης καθώς και κάθε ιδιαίτερου χαρακτηριστικού γνωρίσματος. Ακόμη οι προμηθευτές θα πρέπει να διαθέτουν σύστημα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων (HACCP, ISO) καθώς και οι παραγωγοί-συσκευαστές. Σε περίπτωση που δεν υπάρχουν τα ανωτέρω η προσφορά απορρίπτεται.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΣΥΜΒΑΣΕΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο

ΤΙΜΗ

Η τιμή θα είναι σταθερή σε ευρώ για όλη την διάρκεια της σύμβασης χωρίς Φ.Π.Α. και θα αναγράφεται ολογράφως και αριθμητικώς στην προσφορά. Μειοδότης θα αναδεχθεί ο προσφέρων την χαμηλότερη τιμή στο σύνολο των προϊόντων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2ο

ΜΕΤΑΦΟΡΑ – ΠΑΡΑΔΟΣΗ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ

A. Η μεταφορά των ειδών στα Νοσοκομεία, Ιδρύματα, θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή μέχρι τις αποθήκες τους και σε ώρες που θα ορίζονται από το Νοσοκομείο. Τα ψυγεία – αυτοκίνητα θα πρέπει να διαθέτουν καταγραφικά ώστε να διαπιστώνει η επιτροπή παραλαβής την θερμοκρασία διατήρησης κατά την μεταφορά.

B. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τριμελή επιτροπή η οποία θα ορίζεται από το Νοσοκομείο

Γ. Τα μέλη της Επιτροπής θα πρέπει να είναι μόνιμοι υπάλληλοι το δε ένα από αυτά θα πρέπει να είναι γιατρός και ένα από τα υπόλοιπα Τεχνολόγος Τροφίμων ή Επόπτης Υγείας.

Δ. Σε περίπτωση που δεν είναι δυνατή τέτοια συγκρότηση τότε ο Δ/ντής την συγκροτεί κατά την κρίση του.

Ε. Αντικείμενα της Επιτροπής Παραλαβής είναι :

1. Έλεγχος της καθαριότητας και τακτικής απολύμανσης των μεταφορικών μέσων που χρησιμοποιεί για τα είδη του ο προμηθευτής

2. Έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας από τον προμηθευτή

3. Έλεγχος των μακροσκοπικών χαρακτηριστικών του είδους, οσμή γεύση, όψη κ.λ.π.

4. Λήψη δειγμάτων κατά την κρίση της από Χημικό, Μικροβιολογικό κ.λ.π. έλεγχο, συντάσσοντας πρωτόκολλο δειγματοληψίας στο οποίο υποχρεωτικά θα αναφέρονται τα οριζόμενα στο άρθρο 14 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (είδος, ποιότητα, ποσότητα, παραγωγός ή συσκευαστής ή εισαγωγέας, προμηθευτής και κάθε άλλη πληροφορία για την αυθεντικότητα του δείγματος και την ταυτότητα του προϊόντος.

5. Έλεγχος της ποιότητας, με προσδιορισμό των χαρακτηριστικών στοιχείων αυτής της κατηγορίας, της προέλευσης καθώς και κάθε χαρακτηριστικού γνωρίσματος των παραδιδόμενων από τον προμηθευτή ειδών

6. Η διαπίστωση παράβασης ή η απόρριψη των προσκομισθέντων ειδών με σύνταξη αντιστοίχων πρακτικών παράβασης ή απόρριψης τα οποία θα αποστέλλονται στην Υπηρεσία μας και στον προμηθευτή και θα περιλαμβάνουν τα κατωτέρω στοιχεία :

α) Ημερομηνία παραγγελίας

β) Ποσότητα

γ) Είδος

δ) Πλήρης αιτιολογία του λόγου απόρριψης

ε) Αν δημιουργήθηκε πρόβλημα στο Νοσοκομείο

στ) Εάν η παράβαση έχει γίνει και στο παρελθόν

ζ) Να υπάρχει η υπογραφή του προμηθευτή ή εκπροσώπου του και τυχόν παρατηρήσεις αυτού, και σε περίπτωση άρνησης του να αναγράφεται ότι αρνήθηκε να υπογράψει

η) Αν αντικαταστάθηκε το είδος στην ταχθείσα προθεσμία

ΣΤ. Τηρούμενη διαδικασία σε περίπτωση που το παραδιδόμενο είδος κρίνεται ότι δεν πληρεί τους όρους της σύμβασης :

α) Σε περίπτωση που η επιτροπή αρνείται ομόφωνα ή κατά πλειοψηφία την παραλαβή των ειδών γιατί κρίνει ότι μπορεί να είναι ακατάλληλα προς βρώση (ουσιώδεις, μακροσκοπικές αλλοιώσεις, παρουσία εντόμων ή ξένων σωμάτων) ή ακατάλληλα για κατανάλωση (σήμανση, ενδείξεις κ.λ.π.), να μην τα επιστρέφουν αλλά να καλούν αρμόδιο Γεωπόνο – Κτηνίατρο – Χημικό της Νομαρχίας Αθηνών, ανάλογα με το είδος και σε περίπτωση που δεν μπορεί να παρευρεθεί ο αρμόδιος Υπάλληλος να παραλαμβάνονται με επιφύλαξη προκειμένου να εξετασθούν την επόμενη ημέρα.

α.1. Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος γίνεται αμέσως, τότε αν μεν είναι θετική, ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, η δε Επιτροπή να συντάξει πρακτικό παράβασης για την επιβολή των προβλεπομένων κυρώσεων, αν δε είναι αρνητική, τότε το Ίδρυμα υποχρεούται να παραλάβει τα είδη.

α.2. Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος δεν γίνεται αμέσως, τότε ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως, διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, όταν δε εκδοθεί το αποτέλεσμα, αν μεν είναι θετικό θα επιβληθούν οι προβλεπόμενες κυρώσεις, αν δε είναι αρνητικό, ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

α.3. Σημειώνεται, ότι στην περίπτωση της απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας. Δηλαδή μπορεί να κληθεί ο Διευθυντής ή ο νόμιμος αναπληρωτής του στο Νοσοκομείο, Ίδρυμα κ.λ.π. για την επίλυση της διαφοράς.

α.4. Αν ο Διευθυντής συμφωνήσει με την κατά πλειοψηφία απόρριψη των ειδών τότε ισχύουν τα ανωτέρω αναφερόμενα. Αν όμως ο Διευθυντής ή ο νόμιμος αναπληρωτής του δεν συμφωνήσουν με την απόρριψη της παραλαβής των ειδών τότε τα είδη παραλαμβάνονται κανονικά και ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

α.5. Ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα σε περίπτωση απόρριψης των ειδών για λόγους ποιότητας, να ζητήσει δειγματοληψία οπότε εφαρμόζεται η προαναφερθείσα διαδικασία.

β) Σε περίπτωση που η επιτροπή αρνείται ομόφωνα ή κατά πλειοψηφία την παραλαβή των ειδών γιατί κρίνει ότι είναι ακατάλληλα για την χρήση που προορίζονται τότε ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως, διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, η δε επιτροπή να συντάξει πρακτικό παράβασης για την επιβολή των προβλεπόμενων κυρώσεων.

β.1. Σημειώνεται ότι στην περίπτωση απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία, ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας, οπότε εφαρμόζονται οι α3, α4 περί διαιτησίας.

Ζ. Σε περίπτωση προσκόμισης ειδών τα οποία στερούνται ενδείξεων στην ελληνική γλώσσα, δεν θα παραλαμβάνονται από την επιτροπή και θα συντάσσεται πρακτικό παράβασης .

Η. Τα είδη θα παραδίδονται από τον προμηθευτή ή τον εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο του, ο οποίος θα πρέπει να είναι ενήλικος και εγγράμματος ώστε να μπορεί να υπογράψει τα σχετικά έγγραφα.

Θ. Στο πρωτόκολλο παραλαβής θα αναγράφονται αναλυτικά το είδος , η ποσότητα , ο χαρακτηρισμός της ποιότητας, κατηγορίας, ο τόπος προέλευσης καθώς και κάθε άλλο διακριτικό γνώρισμα του χορηγούμενου προϊόντος και θα υπογράφεται από τον προμηθευτή.

Ι. Το πρακτικό παράβασης ή απόρριψης θα περιλαμβάνει τα στοιχεία που αναφέρονται και στο πρωτόκολλο παραλαβής όπως επίσης και την διαπιστωθείσα παράβαση.

Κ. Ο προμηθευτής θα υπογράφει το ανωτέρω πρακτικό και θα σημειώνει τις τυχόν παρατηρήσεις του.

Λ. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του αρνείται να υπογράψει στ' ανωτέρω πρακτικά η Επιτροπή Παραλαβής υποχρεούται να το σημειώσει.

Μ. Ο προμηθευτής υποχρεούται να δίδει στην Επιτροπή Παραλαβής κάθε πληροφορία σχετική με το χορηγούμενο είδος.

Ν. Σε περίπτωση που θα καθυστερήσει ο προμηθευτής τα είδη ή παραλείψει να πάει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν ή δεν τα φέρει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την Επιτροπή Παραλαβής και μη αντικατάστασης τους στην ταχθείσα προθεσμία, τότε το Ίδρυμα μπορεί να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο, αφού προηγηθεί έρευνα αγοράς για τις τιμές και ποιότητα των ειδών (π.χ. Δελτίο Πιστοποίησης Τιμών του Τμήματος Προστασίας Καταναλωτή της Δ/σης Εμπορίου της Νομαρχίας Αθηνών) οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελεύθερου εμπορίου αγοράς καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη, που θα προκύψει από την αιτία αυτή, βαρύνουν τον προμηθευτή και καταλογίζονται σε βάρος του.

ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ – ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ

Α. Οι έλεγχοι διακρίνονται σε :

1. Μακροσκοπικούς
2. Εργαστηριακούς

Οι εργαστηριακοί έλεγχοι περιλαμβάνουν :

1. Τον Χημικό
2. Τον μικροβιολογικό
3. Τον Παρασιτολογικό
4. Τον Τοξικολογικό

Β. Οι ανωτέρω έλεγχοι διενεργούνται από τις κατά τόπους αρμόδιες χημικές κ.λ.π., κτηνιατρικές κ.λ.π. υπηρεσίες ,από τις αρμόδιες επιτροπές παραλαβής, οι οποίες σε κάθε παραλαβή διενεργούν και τον μακροσκοπικό έλεγχο.

Όσο για τον εργαστηριακό ,δηλαδή την λήψη δειγμάτων και την αποστολή τους στα αρμόδια εργαστήρια τον διενεργούν όποτε τον θεωρούν σκόπιμη η οπωσδήποτε σε περίπτωση αμφιβολίας για την ποιότητα η την προέλευση και σε αριθμό δειγμάτων όχι περισσότερα από 15 ανά τρίμηνο. Και στις δύο περιπτώσεις διενέργειας εργαστηριακού ελέγχου οι Ε.Π. η στέλνουν απευθείας τα δείγματα στα αρμόδια εργαστήρια η καλούν τις αρμόδιες Υπηρεσίες οι οποίες ελέγχουν του προμηθευτή η εξουσιοδοτημένου μακροσκοπικά το είδος και προβαίνουν στην λήψη δείγματος κι εργαστηριακό έλεγχο εφόσον το κρίνουν αναγκαίο.

Γ. Όταν διενεργείται δειγματοληψία, ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, είναι απαραίτητη η παρουσία εκπροσώπου αυτού, ο οποίος θα υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο δειγματοληψίας. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπος του αρνείται να υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο δειγματοληψίας, η επιτροπή σημειώνει στο πρωτόκολλο ότι «ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του αρνήθηκε να υπογράψει» και διενεργεί κανονικά την δειγματοληψία.

Δ. Γενικότερα , κατά την διενέργεια δειγματοληψίας πρέπει να τηρούνται οι όροι που καθορίζονται στα «Περί δειγματοληψίας» άρθρα του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών η σε περίπτωση μικροβιολογικού η τοξικολογικού ελέγχου τα οριζόμενα στις ισχύουσες Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Διατάξεις .Σημειώνεται ότι εάν ζητηθεί παραδίδεται και στον προμηθευτή όμοιο δείγμα, επίσημα σφραγισμένο το οποίο θα καταχωρείται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

Ε. Σε περίπτωση μη κανονικού δείγματος η παραπομπή στον Εισαγγελέα θα γίνεται από την Δογματίζουσα Υπηρεσία

Ζ. Η δαπάνη από τον έλεγχο των δειγμάτων βαρύνει τον προμηθευτή..

Σε περίπτωση ποιοτικής εκτροπής το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα επιβολής ποινικής ρήτρας μέχρι του ποσού των 3000,00€. Όταν ο προμηθευτής υποπέσει σε παράπτωμα για 3 φορές κηρύσσεται έκπτωτος από το νοσοκομείο.

ΚΥΡΩΣΕΙΣ

Σε περίπτωση που από ανάγκη παραληφθεί από το Ίδρυμα ένα είδος ποιοτικά εκτρεπόμενο το Νοσοκομείο μπορεί μετά από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου να καθορίσει εκπτώσεις επί της τιμής και πέραν τούτου να επιβάλει και ποινή.

Σε περίπτωση που θα καθυστερήσει ο προμηθευτής να φέρει τα είδη στο Νοσοκομείο ή παραλείπει να φέρει ορισμένα από εκείνα που του παραγγέλθηκαν ή δεν τα φέρει καθόλου ή σε περίπτωση απόρριψης των ειδών από την επιτροπή παραλαβής και μη αντικατάστασής στην ταχθείσα προθεσμία, τότε το Ίδρυμα μπορεί να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα προϊόντα από το ελεύθερο εμπόριο αφού προηγηθεί έρευνα αγοράς για τις τιμές και την ποιότητα των ειδών (π.χ. Δελτίο Πιστοποίησης Τιμών του Τμήματος Προστασίας Καταναλωτή της Διεύθυνσης Εμπορίου της Νομαρχίας Αθηνών.) οπότε η τυχόν επιπλέον διαφορά τιμής μεταξύ της συμβατικής και της εκ του ελευθέρου εμπορίου αγοράς ,καθώς και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη, που θα προκύψει από τη αιτία αυτή ,βαρύνουν τον προμηθευτή και καταλογίζονται σε βάρος του μετά από απόφαση του Συμβουλίου Διοίκησης.

Το Διοικητικό Συμβούλιο για κάθε γενική παράβαση των όρων της σύμβασης από τον προμηθευτή ,μετά από γνωμοδότηση της υπηρεσίας επιβάλει τα προβλεπόμενες κυρώσεις από τον Ν.4412/16 δηλαδή σύσταση, πρόστιμο, κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής, κήρυξη έκπτωτου από την σύμβαση.

Τα ανωτέρω διοικητικά μέτρα, κυρώσεις είναι ανεξάρτητα των τυχόν ποινικών κυρώσεων, που μπορούν να επιβληθούν από τα Δικαστήρια.

Τα πρόστιμα, οι καταλογισμοί και κάθε άλλη απαίτηση του Νοσοκομείου κατά του προμηθευτή, θα κρατούνται, μετά από απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου, από τα ποσά που έχει να πάρει ο προμηθευτής, ή από την κατατεθειμένη εγγύηση καλής εκτέλεσης ή θα βεβαιούνται σε Δημόσιο έσοδο και θα εισπράττεται σύμφωνα με τις διατάξεις περί Δημοσίων Εσόδων.