

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝ. ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ

Ψ.Ν.Α. «ΔΡΟΜΟΚΑΪΤΕΙΟ» Ν.Π.Δ.Δ.

ΙΕΡΑ ΟΔΟΣ 343,124 61

ΤΜΗΜΑ: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ

ΧΑΪΔΑΡΙ 29/03/2013

ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

ΤΗΛ: 210 5404170-171

ΠΡΟΧΕΙΡΟΣ ΜΕΙΟΔΟΤΙΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

ΑΡ. ΠΡΩΤ.4002/708666

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ**59.185,33 Ευρώ Συμπ/νου το Φ.Π.Α (ΚΑΕ 1511)****ΘΕΜΑ: «Πρόχειρος διαγωνισμός για την προμήθεια ειδών διατροφής>>.****ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ**

Έχοντας υπόψη:

- 1/** Τις διατάξεις του Ν. 2286/95, περί «προμηθειών του Δημοσίου τομέα και Ν.Π.Δ.Δ.»
- 2/** Το Π.Δ. 118/07 «Κανονισμός Προμηθειών Δημοσίου», (Φ.Ε.Κ. 150/Α'/10-07-2007).
- 3/** Το Π.Δ 60/2007.
- 4/** Τις διατάξεις του Οργανισμού του Ψ.Ν.Α <<ΔΡΟΜΟΚΑΙΤΕΙΟ>> (ΦΕΚ 386/Β/25-5-89).
- 4/** Τις διατάξεις του Ν. 2362/95
- 5/** Το με αριθμό πρωτ. 3353/708017 έγγραφο μας προς την Ενιαία Ανεξάρτητη Αρχή Δημοσίων Συμβάσεων.
- 6/** Την με αριθμό 2154/21-2-2013 (ΘΕΜΑ 22ο) απόφαση της Συνεδρίασης του Δ.Σ του Ψ.Ν.Α <<ΔΡΟΜΟΚΑΙΤΕΙΟ>>.

ΠΡΟΚΗΡΥΣΣΟΥΜΕ

Πρόχειρο διαγωνισμό, με σφραγισμένες προσφορές, με κριτήριο κατακύρωσης τη **ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ**, για την προμήθεια ειδών διατροφής. όπως αναλυτικά αναφέρονται στο **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α'**, που αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της διακήρυξης αυτής.

ΤΟΠΟΣ- ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΤΟΠΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ	ΗΜΕΡΑ	ΩΡΑ
Ψ.Ν.Α. «ΔΡΟΜΟΚΑΪΤΕΙΟ» ΙΕΡΑ ΟΔΟΣ 343 ΧΑΪΔΑΡΙ	11/04/2013	ΠΕΜΠΤΗ	10 π.μ.

Προσφορές θα κατατίθενται μέχρι και την παραμονή της παραπάνω ημερομηνίας δηλαδή στις 10 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 2013 και ημέρα ΤΕΤΑΡΤΗ.

Προσφορές που κατατίθενται μετά την παραπάνω ημερομηνία και ώρα, είναι εκπρόθεσμες και επιστρέφονται.

Η αποσφράγιση των προσφορών γίνεται Δημόσια, σύμφωνα με τις διατάξεις του Π.Δ. 118/07. και με τους παρακάτω βασικούς και ουσιώδεις όρους:

ΑΡΘΡΟ 1^ο

Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό πρέπει να καταθέσουν :

1) Κλειστή έγγραφη προσφορά που να αναφέρονται στο φάκελο τα είδη που προσφέρονται, καθαρογραμμένη και συνταγμένη στην Ελληνική γλώσσα. Εάν στη προσφορά υπάρχει οποιαδήποτε προσθήκη ή διόρθωση, πρέπει αυτή να είναι μονογραμμένη από τον προσφέροντα. Οι προσφορές θα κατατεθούν στο Τμήμα Γραμματείας και θα πρωτοκολληθούν.

2) Υπεύθυνη δήλωση του Νόμιμου Εκπροσώπου, σύμφωνα με την παρ. 4 του άρθρου 8 του Ν. 1599/1986, όπως εκάστοτε ισχύει, **με θεώρηση γνησίου υπογραφής**, στην οποία θα δηλώνεται ρητά ότι :

α) δεν έχουν αποκλειστεί από άλλους διαγωνισμούς του Δημοσίου ή Ν.Π.Δ.Δ., δεν έχουν υποπέσει σε σοβαρό παράπτωμα, κατά την άσκηση της επαγγελματικής τους δραστηριότητας, και γενικά η επιχείρησή τους δεν υπόκειται σε τυχόν νομικούς περιορισμούς λειτουργίας και είναι συνεπής στην εκπλήρωση, τόσο των συμβατικών της υποχρεώσεων, όσο και των υποχρεώσεων της, εν γένει προς τον Δημόσιο τομέα β) η προσφορά συντάχθηκε σύμφωνα με τους όρους της παρούσας προκήρυξης, της οποίας έλαβε γνώση και ότι τους αποδέχεται πλήρως και ανεπιφύλακτα γ) η προσφορά ισχύει για **εκατόν είκοσι (120)** ημέρες, από την επόμενη της ημερομηνίας διενέργειας του διαγωνισμού και δ) δεν έχουν κάνει ψευδείς ή ανακριβείς δηλώσεις, κατά την παροχή πληροφοριών, που ζητούνται από την υπηρεσία.

ΑΡΘΡΟ 2^ο

Στο διαγωνισμό γίνονται δεκτές επιχειρήσεις που ασκούν εμπορικό , βιομηχανικό και βιοτεχνικό επάγγελμα στην Ελλάδα ή στο Εξωτερικό.

ΑΡΘΡΟ 3^ο

Η τιμή θα δοθεί κατά μονάδα είδους,στη ομάδα 1 με προσφερόμενο ποσοστό έκπτωσης στη μέση λιανική τιμή και στις ομάδες 2,3,4 με προσφερόμενη τιμή σε ευρώ και θα αναλύεται ως εξής:

- α) Καθαρή τιμή μονάδας σε Ευρώ (χωρίς ΦΠΑ)
- β) Επιβάρυνση με ΦΠΑ (Συντελεστής)

ΑΡΘΡΟ 4^ο

Στον προμηθευτή στον οποίο θα κατακυρωθεί η ανωτέρω προμήθεια, αποστέλλεται σχετική ανακοίνωση. Μέσα σε χρονικό διάστημα δέκα (10) ημερών από την κοινοποίηση της ανακοίνωσης, ο προμηθευτής υποχρεούται να προσέλθει στην υπηρεσία μας για την υπογραφή της σχετικής σύμβασης. Εάν δεν προσέλθει να υπογράψει τη σχετική σύμβαση μέσα στην συμφωνηθείσα προθεσμία, κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από την

κατακύρωση ή ανάθεση που έγινε στο όνομά του και από κάθε δικαίωμα που απορρέει απ' αυτή με απόφαση του αρμοδίου για τη διοίκηση του φορέα συλλογικού οργάνου, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου.

ΑΡΘΡΟ 5^ο

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ: Η παράδοση των ειδών που θα παραγγέλλονται θα γίνεται το ταχύτερο δυνατόν και όχι πέραν των πέντε (5) ημερών από τη παραγγελία. Οι συμβάσεις που θα πραγματοποιηθούν θα έχουν λήξη στις 9/7/2013.

ΑΡΘΡΟ 6^ο

Η εξόφληση των τιμολογίων του προμηθευτή θα γίνεται με τακτικό χρηματικό ένταλμα, το οποίο θεωρείται από την αρμόδια υπηρεσία της Παρέδρου του Ελεγκτικού Συνεδρίου, αφού προηγουμένως αυτός εκπληρώσει όλες τις συμβατικές του υποχρεώσεις. Η πληρωμή θα γίνεται εντός εξήντα (60) ημερών από την παραλαβή και την προσκόμιση στην υπηρεσία μας του τιμολογίου πώλησης

Για την έκδοση εντάλματος πληρωμής απαιτούνται:

α) Τιμολόγιο του προμηθευτή,

β) Πρωτόκολλο οριστικής ποσοτικής και ποιοτικής παραλαβής

γ) Κάθε άλλο δικαιολογητικό ,που τυχόν ήθελε ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή.

ΑΡΘΡΟ 7^ο

Τον προμηθευτή βαρύνουν οι παρακάτω κρατήσεις:

1. Υπέρ του Μ.Τ.Π.Υ. 1,5% πλέον χαρτοσήμου και Ο.Γ.Α. χαρτοσήμου 2,4% (Π.Δ. 422/81).
2. Φόρος εισοδήματος 4% επί της καθαρής συμβατικής αξίας (άρθρο 55 Ν.2238/94).
4. Φόρος Ε.Α.Α.ΔΗ.ΣΥ 0,10% επί της καθαρής συμβατικής αξίας

ΑΡΘΡΟ 8^ο

Ο προϋπολογισμός της δαπάνης του παραπάνω διαγωνισμού ανέρχεται στο ποσόν των **59.185,33 Ευρώ Συμπ/νου το Φ.Π.Α**

ΑΡΘΡΟ 9^ο

Ότι δεν αναγράφεται στην παρούσα διακήρυξη ρυθμίζεται σύμφωνα με τις διατάξεις του Π.Δ. 118/07 (Κανονισμός Προμηθειών Δημοσίου και Ν.Π.Δ.Δ.).

Το παράρτημα Α (Ποσότητα και Τεχνικές προδιαγραφές) αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της παρούσας διακήρυξης.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ.

ΙΣΙΔΩΡΟΣ ΠΡΩΙΟΣ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΕΙΔΟΣ: ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ ΤΥΠΟΥ 65%

Τα κοτόπουλα τύπου 65% πρέπει να είναι σφαγμένα, αποπτερωμένα , χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή 1 εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά.

Τα παραδιδόμενα κοτόπουλα να είναι βάρους 1500 γραμμαρίων το καθένα.

Να είναι σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία, που αφορά την παραγωγή και την εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών.

Το Νωπό Κρέας Πουλερικών πρέπει να διατηρείται συνέχεια σε θερμοκρασία που δεν είναι κατώτερη από -2° ούτε ανώτερη από +4° C. Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς , η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους +4° C.

Τα Νωπά Κοτόπουλα να είναι:

- Α' κατηγορίας
- Ανέπαφα, λαμβανομένης υπόψη της παρουσίας
- Καθαρά, χωρίς κανένα ορατό σώμα ακαθαρσία ή αίμα
- Χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και διακριτικές
- Χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα
- Χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.

Ειδικά τα σφάγια της κατηγορίας Α' πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

- Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι επίσης και τα πόδια. Πρέπει να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, την πλάτη και τους μηρούς.
- Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια, τους γλουτούς, τις κλειδώσεις των κάτω άκρων και τις άκρες από τις φτερούγες.

Το Νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

Τα σφάγια πρέπει:

Να προέρχονται από ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και κρίθηκαν κατάλληλα για σφαγή για την εμπορία Νωπού κρέατος πουλερικών.

Να προέρχονται από σφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία.

Να έχουν υποβληθεί σε χειρισμούς υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής.

Να έχουν απουσία σαλμονέλλας.

Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση μετά την σφαγή και να μην έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

Να φέρουν σήμανση καταλληλότητας η οποία να περιλαμβάνει:

Α)Το όνομα της χώρας στην οποία βρίσκεται η εγκατάσταση, το οποίο μπορεί να αναγράφεται ολογράφως, με κεφαλαία είτε ως κωδικός με δύο γράμματα, σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ISO.

Β)Τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης σφαγής.

Γ)Στο κάτω τμήμα τη συντομογραφία CE, EC,EF,EG,EK ή EY.

Τα σφάγια που δεν συσκευάζονται ατομικά θα φέρουν τις παραπάνω ενδείξεις είτε με μορφή σφραγίδας , είτε με μορφή πλακιδίου κατάλληλα τοποθετημένου πάνω στο κρέας.

Στο πλακίδιο θα αναγράφεται και η ημερομηνία της ένδειξης «ανάλωση πριν από.....»

- Να συνοδεύονται κατά τη μεταφορά τους από πιστοποιητικά καταλληλότητας.
- Επιπλέον τα Νωπά κοτόπουλα να είναι πρόσφατης σφαγής. Να προσκομίζονται στο Νοσοκομείο μια ημέρα μετά την σφαγή και να είναι Ελληνικής προέλευσης.

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας , των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό, αριθμός 852/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.) για την υγιεινή των τροφίμων καθώς και με τον κανονισμό, αριθμός 853/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.), που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΦΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Είδος: Γάλα αγελάδας παστεριωμένο και ομογενοποιημένο

Συσκευασία: ½ λίτρου με 3,5% λιπαρά

Συσκευασία: 10 λίτρων με 3,5% λιπαρά

Το παστεριωμένο γάλα πρέπει :

A. Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15'' ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

B. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως «υψηλής παστερίωσης».

Γ. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° C στην οποία θερμοκρασία και συντηρείται, η δε διάρκεια συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις πέντε (5) ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης.

Δ. Στη συσκευασία του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις «παστεριωμένο» και «γάλα» το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος η διάρκεια και η θερμοκρασία συντήρησής του. Επιπλέον μπορεί να αναγράφεται και η ένδειξη «φρέσκο». Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να είναι σε εμφανές σημείο της συσκευασίας και με ευδιάκριτους χαρακτήρες.

Να πληροί τα μικροβιολογικά κριτήρια που ορίζονται στο Κεφ. ΙΙ του Π.Δ. 56/95.

Ε. Εάν σρόκειται περί ομοιογενοποιηθέντος παστεριωμένου γάλακτος και εάν μείνει τούτο σε ακινησία 48 ώρες δεν πρέπει να σχηματίζεται φανερός διαχωρισμός της κρέμας και η περιεκτικότητα σε λίπος της υπερκείμενης ποσότητας 100 κυβ. εκατοστά γάλακτος φιάλης του ενός λίτρου και αναλόγου ποσότητας για δοχεία διαφόρου μεγέθους να μη διαφέρει Περισσότερο από 10% της περιεκτικότητας σε λίπος του εναπομείναντος γάλακτος.

ΣΤ. Να περιέχει:

3. Λίπος 3,5%

Για λίπος 3,5% είναι:

Ειδικό βάρος εις 15° C 1,028g/L

Για λίπος 1,5% ή 0% είναι:

Στερεό υπόλειμμα χωρίς λίπος (Σ.Υ.Α.Λ.%) 8,5

ή το ισοδύναμο 1 λίτρου διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία ή ισοδύναμη συγκέντρωση προκειμένου για γάλα διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία.

Ζ. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παραλαμβάνεται με ημερομηνία της ημέρας που έγινε σε αυτό η παστερίωση ή την επομένη.

Νοθείες γάλακτος είναι:

Η προσθήκη νερού

Η μικρότερη ή μεγαλύτερη αφαίρεση λίπους

Η προσθήκη νερού και η αφαίρεση λίπους

Η προσθήκη συντηρητικών

Η ανάμειξη τεχνητού γάλακτος με πραγματικό

Σαν απατηλή δήλωση θεωρείται η προσφορά άλλου γάλακτος αντί άλλου. Αλλοιωμένο γάλα θεωρείται εκείνο που έχει αυξημένη οξύτητα και που περιέχει ακαθαρσίες.

Η συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρέπει να πληροί όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που θα ήταν δυνατόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώσει την σύσταση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες.

Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπος η ημερομηνία της παστερίωσης.

Τα κιτία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπος η ημερομηνία της παστερίωσης.

Τα κιτία πρέπει να παραδίδονται στα Νοσοκομεία σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή.

Κατά την παραλαβή του γάλακτος τα Νοσοκομεία θα παίρνουν απαραίτητα αντιπροσωπευτικό δείγμα από όλη τη παραληφθείσα ποσότητα (500 – 1000 γρ) τα οποία θα βράζουν ενώπιον του προμηθευτού ή του αντιπροσώπου του. Μετά την παραλαβή του γάλακτος από τα Νοσοκομεία ο προμηθευτής δεν θα φέρει καμία ευθύνη αν αυτό κόψει. Εάν το γάλα, όταν βράσει κόψει τούτο σημαίνει ότι έχει αυξημένη οξύτητα απορρίπτεται χωρίς καμία άλλη χημική εξέταση.

Στην περίπτωση αυτή ο χορηγητής είναι υποχρεωμένος να το αντικαταστήσει αμέσως διαφορετικά το Ίδρυμα μπορεί να αγοράσει ίση ποσότητα γάλακτος από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή και η τυχόν επί πλέον διαφορά τιμής καθώς και οποιαδήποτε άλλη δαπάνη θα βαρύνουν αυτόν (τον προμηθευτή).

Ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να δηλώσει εάν η Επιτροπή παραλαβής το ζητήσει το εργοστάσιο από το οποίο προέρχεται το γάλα.

Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: Κ.Τ.Π. και Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας και των ισχυουσών Αγορανομικών Διατάξεων.

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για τη διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγουμένων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

1. Ημίσκληρο τυρί Α' ποιότητας (μπαστούνι)
2. Σκληρό Τυρί Α' ποιότητας (Κεφάλι)
3. Φέτα δοχείο 17 κιλών.

Τα είδη θα είναι Α' Ποιότητας εγχώρια.

Τα είδη θα πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 83) και τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές, Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Διατάξεις.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των τυριών (γεύση, οσμή, χρώμα) να είναι οι χαρακτηριστικοί του κάθε είδους.

1. Το Ημίσκληρο Τυρί Α' ποιότητας (Μμπαστούνι) θα είναι Α' ποιότητας, με μέγιστη υγρασία 45% και ελάχιστο λίπος 40% υπολογισμένο σε ξηρά ουσία.

2. Το Σκληρό Τυρί Α' ποιότητας (Μμπαστούνι) θα είναι Α' ποιότητας, με μέγιστη υγρασία 38% και λίπος τουλάχιστον 40% υπολογισμένο σε ξηρά ουσία.

Για τα παραπάνω τυριά, η συσκευασία θα είναι πλαστική, αεροστεγής, με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ, που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο, από ύλη που επιτρέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 83).

Στη συσκευασία των τυριών να αναγράφονται οι ενδείξεις, όπως αυτές καθορίζονται από το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και επιπλέον:

1. Η κατηγορία του τυριού
2. Το είδος ή τα είδη γάλατος από τα οποία παρασκευάστηκε το τυρί.
3. Το ελάχιστο λίπος
4. Η μέγιστη υγρασία
5. Η ημερομηνία παραγωγής
6. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
7. Η χώρα προέλευσης-παραγωγής του τυριού
8. Το καθαρό βάρος.

Η φέτα θα είναι σε λευκοσιδηρά δοχεία, στα οποία θα αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. ΦΕΤΑ.
2. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.)
3. ΤΥΡΙ
4. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή.
5. Το βάρος του περιεχομένου
6. Η ημερομηνία παραγωγής
7. Τα Στοιχεία Ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 - Α) Τα δύο (2) πρώτα γράμματα της Ονομασίας Προέλευσης ΦΕ.
 - Β) Ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας
 - Γ) Η ημερομηνία παραγωγής

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ενώσεις (βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.α.) σε ποσοστό μεγαλύτερο από τα τυχόν επιτρεπόμενα όρια και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί.

Οι ενδείξεις θα αναγράφονται και καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα.

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό, αριθμός 852/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.) για την υγιεινή των τροφίμων καθώς και με τον κανονισμό, αριθμός 853/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.), που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

1) Άρτος τύπου 70% καθαρό βάρος 700 γρ.

2) Αρτίδια τύπου 55% καθαρό βάρος 70-80 γρ.

3) Άρτοι τύπου 55% καθαρό βάρος 2 κιλών.

4) Λαγάνα πολυτελείας, για τις ανάγκες της Καθαρής Δευτέρας, άνω των 750 γραμμαρίων, κλασσικό σχήμα λαγάνας, με αλεύρι άσπρο τύπου 70%, αλεύρι κίτρινο ψιλό, νερό, μαγιά 2% επί του αλεύρου, αλάτι έως 2% επί του αλεύρου, μαστίχα περίπου 0,5 επί τοις χιλίοις, σουσάμι και μαυροσήςαμο.

Ο άρτος και τα αρτίδια να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρα 111, 112 και 113) και τις εκάστοτε τις ισχύουσες Αγορανομικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Ο άρτος και τα αρτίδια να παρασκευάζονται με τους επιτρεπόμενους τύπους και κατηγορίες αλεύρου, όπως ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και από τις εκάστοτε τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους πρέπει να πληρούν τους όρους και τις Διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του άρτου και των αρτοσκευασμάτων να είναι καλοί και να μην υπάρχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

Ο άρτος και τα αρτίδια να είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ξένα σωματίδια και να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση.

Το ψήσιμο να είναι κανονικό, ομοιογενές, το δε φλόγωμα αυτού ομοιογενές και κανονικό σε όλη την επιφάνεια.

Τα αρτίδια να είναι συσκευασμένα ατομικά, εντός Σακιδίων Χάρτου Σελοφάν ή πλαστικών υλών, από τις επιτρεπόμενες για τη συσκευασία τροφίμων, και να κλείνονται με συνδετική μηχανή.

Στη συσκευασία να αναγράφονται με Ανεξίτηλη Σφραγίδα η ημερομηνία παρασκευής και λήξης καθώς και οι άλλες ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις.

Η παρασκευή των παραπάνω ειδών να γίνεται Αυθημερόν.

Τα αρτίδια να συσκευάζονται αφού αποκτήσουν πρώτα τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων απαιτείται να εφαρμόσουν σύστημα αυτοελέγχου HACCP (Ανάλυση κινδύνων – Κρίσιμα σημεία ελέγχου), οδηγία 93/43/ΕΟΚ, ΦΕΚ 1219/Β/4-10-2000, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

-Τα είδη να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων-Ποτών, τις ισχύουσες Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις.

-Να είναι σε αkéραιες συσκευασίες, στις οποίες θα αναγράφονται υποχρεωτικά οι ενδείξεις για κάθε είδος, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

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

Ο χρόνος βιωσιμότητας των προϊόντων ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Ο προμηθευτής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των προμηθευόμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρεία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα (ψυγεία) όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

Το Νοσοκομείο θα πρέπει να παραδίδει εγγράφως στον προμηθευτή οκταήμερο πρόγραμμα των αναγκαιούντων ειδών με πλήρη περιγραφή αυτών (4) τέσσερις ημέρες πριν την έναρξή τους.

Η παραγγελία μπορεί να καλύπτει ανάγκες χρονικού διαστήματος διπλασίου, τριπλασίου κλπ. του οκταημέρου, εφόσον το είδος μπορεί να αποθηκευτεί χωρίς κίνδυνο να αλλοιωθεί.

Αν ο προμηθευτής καθυστερεί να προσκομίσει τα είδη ή παραλείπει ορισμένα από αυτά ή προσκομίσει μικρότερη ποσότητα από την παραγγελθείσα, τότε το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα τους απ' ευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ-ΠΑΡΑΔΟΣΗ-ΠΑΡΑΛΑΒΗ

Α') Η μεταφορά των ειδών στο Νοσοκομείο θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή μέχρι τις αποθήκες μας και σε ώρες 7,30 π.μ. έως 11,30 π.μ.

Β) Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τριμελή Επιτροπή, η οποία θα ορίζεται για ένα μήνα κάθε φορά από το Δ/ντή του Ιδρύματος.

Γ') Τα μέλη της Επιτροπής θα πρέπει να είναι μόνιμοι υπάλληλοι, το δε ένα από αυτά πρέπει απαραίτητα να είναι γιατρός ή Τεχνολόγος Τροφίμων.

Δ') Σε περίπτωση που δεν είναι δυνατή τέτοια συγκρότηση τότε ο Διευθυντής τη 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 ποσοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας από τον προμηθευτή.
3. Έλεγχος μακροσκοπικών χαρακτηριστικών του είδους, οσμή, γεύση, όψη κλπ.
4. Λήψη δειγμάτων, κατά την κρίση της για χημικό, μικροβιολογικό κλπ. 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 παραλαβή των ειδών με σύνταξη αντιστοίχου πρωτοκόλλου παραλαβής, το οποίο θα παραδίδεται εντός πέντε (5) εργασίμων ημερών στον προμηθευτή, προκειμένου να εκδοθεί βάσει αυτού το τιμολόγιο.
7. Η διαπίστωση παράβασης, ή η απόρριψη των προσκομισθέντων ειδών με σύνταξη αντίστοιχων πρακτικών παράβασης ή απόρριψης, τα οποία θα αποστέλλονται στην Υπηρεσία μας και στον προμηθευτή και θα περιλαμβάνουν τα παρακάτω στοιχεία:
 - A. Ημερομηνία παραγγελίας
 - B. Ποσότητα
 - Γ. Είδος
 - Δ. Πλήρης αιτιολογία του λόγου απόρριψης
 - E. Αν δημιουργήθηκε πρόβλημα στο Νοσοκομείο
 - Στ. Εάν η παράβαση έχει γίνει και στο παρελθόν.
 - Z. Να υπάρχει η υπογραφή του προμηθευτή ή εκπροσώπου του και τυχόν παρατηρήσεις αυτού και σε περίπτωση άρνησής του να αναγράφεται ότι αρνήθηκε να υπογράψει.
 - H. Αν αντικαταστάθηκε το είδος στην ταχθείσα προθεσμία.

8. Κατά την παραλαβή των ειδών και κατά τη διενέργεια δειγματοληψιών μπορεί να παρίσταται σαν συμβουλευτικό όργανο της επιτροπής παραλαβής ο Τεχνολόγος τροφίμων.

ΣΤ') Τηρούμενη διαδικασία σε περίπτωση που το παραδιδόμενο είδος κρίνεται ότι δεν πληροί 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 κλπ.)**, να μην τα επιστρέφει αλλά να καλεί αρμόδιο Γεωπόνο-Κτηνίατρο- Χημικό της Νομαρχίας Αθηνών, ανάλογα με το είδος και σε περίπτωση που δεν μπορέσει να παρευρεθεί ο αρμόδιος υπάλληλος, να παραλαμβάνονται με επιφύλαξη προκειμένου να εξετασθούν την επόμενη ημέρα.

α1. Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος γίνεται αμέσως, τότε αν μεν είναι θετική, ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη άμεσα, 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, αν δε είναι αρνητική, τότε το Ίδρυμα υποχρεούται να παραλάβει τα είδη.

α2. Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος δε γίνεται αμέσως, τότε ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη άμεσα, 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 στον προμηθευτή αν δε είναι αρνητικό, ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

α3. Σημειώνεται, ότι στην περίπτωση της απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία , ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας. Δηλαδή, μπορεί να κληθεί ο Διευθυντής του Νοσοκομείου, Ιδρύματος κλπ. , ή ο νόμιμος αναπληρωτής τους, για την επίλυση της διαφοράς.

α4. Αν ο Δ/ντής συμφωνήσει με την κατά πλειοψηφία απόρριψη των ειδών, τότε ισχύουν τα παραπάνω αναφερόμενα. Αν όμως ο Δ/ντής ή ο νόμιμος αναπληρωτής του δε συμφωνήσουν με την απόρριψη της παραλαβής των ειδών, τότε τα είδη παραλαμβάνονται κανονικά και ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

α5. 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 τη 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.

β1. Σημειώνεται ότι στην περίπτωση απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία, ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας, οπότε εφαρμόζονται οι παραπάνω παραγρ. α3, α4 , περί διαιτησίας.

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

Η') Τα είδη θα παραδίδονται από τον προμηθευτή ή τον εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπό 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 τη διαπιστωθείσα παράβαση.

Κ') Ο προμηθευτής θα υπογράψει το παραπάνω πρακτικό και θα σημειώνει τις τυχόν παρατηρήσεις του.

Λ') Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπος του αρνείται να υπογράψει στα παραπάνω πρακτικά, η Επιτροπή Παραλαβής υποχρεούται να το σημειώσει. Επίσης μπορεί να δευτερολογήσει σε τυχόν παρατηρήσεις του προμηθευτή.

Μ') Ο προμηθευτής υποχρεούται να δίνει στην Ε.Π. κάθε πληροφορία σχετική με το χορηγούμενο είδος.

ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ – ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ

Α. Οι έλεγχοι διακρίνονται σε:

1. Μακροσκοπικούς και
2. Εργαστηριακούς

Οι εργαστηριακοί έλεγχοι περιλαμβάνουν:

1. Το χημικό
2. Το Μικροβιολογικό
3. Τον παρασιτολογικό
4. Τον τοξικολογικό κλπ.

Β. Οι ανώτεροι έλεγχοι διενεργούνται (διενέργεια μακροσκοπικού ελέγχου, λήψη δειγμάτων και αποστολή για εργαστηριακό έλεγχο) από τις κατά τόπους αρμόδιες Χημικές, Κτηνιατρικές κλπ. Υπηρεσίες και από τις Επιτροπές Παραλαβής, οι οποίες σε κάθε παραλαβή διενεργούν και το μακροσκοπικό έλεγχο.

Όσο για τον εργαστηριακό, δηλαδή τη λήψη δειγμάτων και την αποστολή τους στα αρμόδια εργαστήρια, τον διενεργούν όποτε τον θεωρούν σκόπιμο ή οπωσδήποτε σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας για την ποιότητα ή την προέλευση. Και στις δύο παραπάνω περιπτώσεις διενέργειας εργαστηριακού ελέγχου οι Ε.Π. ή στέλνουν απευθείας τα δείγματα στα αρμόδια εργαστήρια ή καλούν τις αρμόδιες Υπηρεσίες (Δ/νση Υγιεινής Αθηνών, τηλ. 210 6464372, Δ/νση Κτηνιατρικής Αθηνών, τηλ. 210 5234987 και 210 5228066, Δ/νση Γεωργίας Αθηνών, τηλ. 210 5233890-891) οι οποίες ελέγχουν μακροσκοπικά το είδος και προβαίνουν στη λήψη δείγματος για εργαστηριακό έλεγχο εφόσον το κρίνουν αναγκαίο.

Γ. Όταν διενεργείται δειγματοληψία, **ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**, είναι απαραίτητη η παρουσία του προμηθευτή ή εξουσιοδοτημένου εκπροσώπου αυτού, ο οποίος θα υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός 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 τη δειγματοληψία.

Δ. Γενικότερα κατά τη διενέργεια δειγματοληψίας πρέπει να τηρούνται οι όροι που καθορίζονται στα «Περί δειγματοληψίας» άρθρα του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) ή σε περίπτωση μικροβιολογικού ή τοξικολογικού ελέγχου (δηλητηριάσεις κλπ.) τα οριζόμενα στις ισχύουσες Υγειονομικές ή 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 το Νοσοκομείο.

Ζ. Εάν κατά τον έλεγχο των δειγμάτων διαπιστωθεί ότι το δείγμα είναι μη κανονικό-νοθευμένο, τότε η δαπάνη του ελέγχου βαρύνει τον προμηθευτή.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ «ΜΕΡΜΕΛΑΔΑ»

ΓΕΝΙΚΑ:

ΕΙΔΟΣ: Μερμελάντα χύμα σε συσκευασία τεσσάρων έως πέντε κιλών

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Τήρηση κανονικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (οσμή, χρώμα, γεύση) αντιπροσωπευτικά για το τρόφιμο. Συσκευασία καθαρή, απουσία ξένων σωμάτων.

Θερμοκρασία παραλαβής 10°C -15 °C max. Απουσία αντιβιοτικών – τοξικών ουσιών – τοξινών.

Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Να συσκευάζονται σε περιέκτες, όπου πληρούν τις τεχνικές προδιαγραφές της ανθεκτικότητας, της σκληρότητας, της διαπερατότητας και της καταλληλότητας προοριζόμενοι για τρόφιμα. Αναγράφονται: ο γραμμικός κώδικας, ο πίνακας θρεπτικών συστατικών ανά 100 γρ. έτοιμου προϊόντος προς κατανάλωση, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

Ο χρόνος βιωσιμότητας των προϊόντων ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ : Σε δροσερό και σκιερό μέρος. Τήρηση Γενικών & Ειδικών Διατάξεων: Κώδικα Τροφίμων-Ποτών, τις ισχύουσες Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις καθώς και τις οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ο προμηθευτής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των προμηθευόμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρεία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα (ψυγεία) όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Ζυμαρικά (μακαρόνια-κριθαράκι- πάστες διάφορες).

Φιδές κομμένος

Χυλοπίτες χωρίς αυγά.

Συσκευασία: πακέτα των 500 γρ.

Τα αναφερόμενα ζυμαρικά θα είναι προϊόντα παρασκευασμένα από σιμιγδάλι, πλούσια σε γλουτένη και νερό χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών θαλάμων με ελαφρά θέρμανση και σε υγιεινές συνθήκες.

Απαγορεύεται να εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή που έχουν σκώληκες ή ακάρεα. Θα πληρούν όλους τους όρους του Κώδικα τροφίμων και ποτών που αφορούν την παρασκευή, συσκευασία, επισήμανση, μεταφορά, συντήρηση των προϊόντων καθώς και το άρθρο περί ζυμαρικών.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων σε νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

Τα ζυμαρικά που βράζονται σε νερό πρέπει:

- ❖ Να διογκούνται στο διπλάσιο τουλάχιστον
- ❖ Να μην διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%
- ❖ Να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή
- ❖ Το υγρό βρασμού να είναι κατά το δυνατό διαυγές χωρίς δυσάρεστη οσμή ή ισχυρή όξινη γεύση. Θόλωμα του υγρού σημαίνει κατώτερης ποιότητας ή παλαιωμένο προϊόν.

Ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησης την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων :Κ.Τ.Π. και Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας και των ισχυουσών Αγορανομικών Διατάξεων.

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρεία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΟΜΠΟΣΤΑΣ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

ΕΙΔΟΣ

Κομπόστα ροδάκινο α΄ ποιότητας (νωπό τρόφιμο φυτικής προέλευσης – φρούτο ροδάκινο – ζάχαρη – νερό-γλυκόζη)

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 1 κιλού

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Τήρηση κανονικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (οσμή, χρώμα, γεύση) για το εγκυτωμένο τρόφιμο φυτικής προέλευσης.

Συσκευασία καθαρή

Απουσία ξένων σωμάτων

Θερμοκρασία παραλαβής : 0° C-21°C

Απουσία πρόσθετων χρωστικών ουσιών– τοξικών ουσιών – υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων.

Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών –παρασίτων και μυκήτων.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Να συσκευάζονται σε κυτία, όπου πληρούν τις τεχνικές προδιαγραφές της ανθεκτικότητας, της σκληρότητας, της διαπερατότητας και της καταλληλότητας προοριζόμενοι για τρόφιμα. Τα κυτία θα είναι σε άριστη κατάσταση χωρίς χτυπήματα ή σκουριές με όλες τις ενδείξεις στην ελληνική. Αναγράφεται η ημερομηνία λήξης.

Ο χρόνος βιωσιμότητας των προϊόντων ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων

Συνθήκες διατήρησης : 0° C-21°C.

Τήρηση Γενικών & Ειδικών Διατάξεων: Κώδικα Τροφίμων-Ποτών, τις ισχύουσες Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις καθώς και τις οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ο προμηθευτής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των προμηθευόμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρεία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα (ψυγεία) όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου

ΜΕΡΟΣ 1ο ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΣΤΗ ΜΕΣΗ ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ

ΟΜΑΔΑ 1η ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ

Αριθμός σύμβασης	Είδος	Μονάδα μέτρησης	Ποσότητες που θα εκλείψουν	Τιμή ανά μονάδα	Συνολική τιμή πλέον ΦΠΑ
	Κοτόπουλο	ΚΙΛΟ	2000		

ΜΕΡΟΣ 2ο ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ

ΟΜΑΔΑ 2η ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ

Αριθμός σύμβασης	Είδος	Μονάδα μέτρησης	Ποσότητες που θα εκλείψουν	Τιμή ανά μονάδα	Συνολική τιμή πλέον ΦΠΑ
	Γάλα νοπό ½ λίτρου	ΤΕΜΑΧΙΟ	4000		
	Γάλα νοπό χύμα	ΚΙΛΟ	8000		
	Τυρί σκληρό	ΚΙΛΟ	30		
	Τυρί φέτα	ΚΙΛΟ	1000		

ΟΜΑΔΑ 3η ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

	Άρτος	ΚΙΛΟ	6700		
	Άρτος γλυκός	ΚΙΛΟ	50		

ΟΜΑΔΑ 4η ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

	Δυόσμος φρέσκος	ΚΙΛΟ	10		
	Ρίγανη	ΚΙΛΟ	8		
	Ξύδι	ΤΕΜΑΧΙΟ	250		
	Αυγά	ΤΕΜΑΧΙΟ	40000		
	Φυτ. λίπος	ΚΙΛΟ	256		
	Γάλα εβαπορέ	ΤΕΜΑΧΙΟ	550		
	Χαλβάζ εμπορίου	ΚΙΛΟ	20		
	Κομπόστα ροδάκινο	ΤΕΜΑΧΙΟ	430		
	Ελιές	ΚΙΛΟ	140		
	Ζάχαρη	ΚΙΛΟ	2500		
	Ζελέ	ΚΙΛΟ	140		
	Κορν φλάουρ	ΚΙΛΟ	300		
	Αλεύρι	ΚΙΛΟ	100		
	Μαργαρίνη	ΚΙΛΟ	1160		
	Μεμελάντα	ΚΙΛΟ	700		
	Φακές	ΚΙΛΟ	300		
	Φασόλια μέτρια	ΚΙΛΟ	200		
	Ρεβύθια	ΚΙΛΟ	350		
	Σαρδέλες ακ	ΤΕΜΑΧΙΟ	27		
	Πιπέρι κομμένο	ΚΙΛΟ	48		
	Λαζανάκι	ΚΙΛΟ	350		
	Πεπονάκι	ΚΙΛΟ	40		
	Κριθαράκι	ΚΙΛΟ	400		
	Φιδές	ΚΙΛΟ	120		
	Κοφτό	ΚΙΛΟ	300		
	Μακαρόνι Νο 6	ΚΙΛΟ	500		
	Μακαρόνι Νο 3	ΚΙΛΟ	100		
	Ρύζι νυχάκι	ΚΙΛΟ	300		
	Παριζάκι	ΚΙΛΟ	200		
	Τσάι	ΚΙΛΟ	35		
	Φασόλια γίγαντες	ΚΙΛΟ	180		
	Ξυνό φαγητού	ΚΙΛΟ	45		
	Σόδα φαγητού	ΚΙΛΟ	20		