



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
Ψ.Ν.Α. «ΔΡΟΜΟΚΑΪΤΕΙΟ»
ΙΕΡΑ ΟΔΟΣ 343 – ΧΑΪΔΑΡΙ
ΤΜΗΜΑ : ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΓΡΑΦΕΙΟ: ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΤΗΛ : 213 2046170 - 171
ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ:602/753292

ΧΑΪΔΑΡΙ 18 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 2016

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΜΕ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΑΠ' ΕΥΘΕΙΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ
(συλλογή κλειστών προσφορών)
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ
ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ :20.000,00€ ΣΥΜΠ/ΝΟΥ Φ.Π.Α.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	ΔΕΙΓΜΑ	ΤΕΛΟΣ ΠΡΟΘΕΣΜΙΑΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ ΤΕΤΑΡΤΗ 27/01/2016 & ώρα 09:00 π.μ.	
ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΤΕΤΑΡΤΗ 27/01/2016 & ώρα 10:00 π.μ.	
ΚΑΕ	1511	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ	

Δ Ι Α Κ Η Ρ Υ Ξ Η

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ
ΜΕ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ ΤΗ ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ Ή ΤΟ
ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΣΤΗ ΜΕΣΗ ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ
ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ.

Το Ψ.Ν.Α. «ΔΡΟΜΟΚΑΪΤΕΙΟ» έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του Ν. 2286/95 (φεκ 19/Α/95) “Προμήθειες του Δημοσίου τομέα και ρυθμίσεις συναφών θεμάτων”
2. Τις διατάξεις του Π.Δ. 118/07.
3. Τις διατάξεις του Οργανισμού του Ψ.Ν.Α. «ΔΡΟΜΟΚΑΪΤΕΙΟ» (ΦΕΚ 386/Β/25-5-89).
4. Την υπ’ αριθ. 599/753289/18-1-2016 έγκριση του Προέδρου ΔΣ του Νοσοκομείου.

Δ Ι Ε Ν Ε Ρ Γ Ε Ι

Διαγωνισμό με διαδικασίες απ’ ευθείας ανάθεσης (συλλογή κλειστών προσφορών) για την προμήθεια τροφίμων και ειδών παντοπωλείου με κριτήριο **τη χαμηλότερη τιμή ή το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης στη μέση λιανική τιμή της Περιφέρειας**, σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές, όπως ορίζονται αναλυτικά στο Παράρτημα Α’, το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της παρούσας διακήρυξης, με τους παρακάτω βασικούς και ουσιώδεις όρους:

ΑΡΘΡΟ 1^ο

Στο διαγωνισμό γίνονται δεκτές επιχειρήσεις (νομικά πρόσωπα) που δραστηριοποιούνται στον τομέα αυτό.

ΑΡΘΡΟ 2^ο

Για τη συμμετοχή στο διαγωνισμό απαιτούνται:

1. Κλειστή έγγραφη προσφορά, καθαρογραμμένη και συνταγμένη στην Ελληνική γλώσσα. Εάν στην προσφορά υπάρχει οποιαδήποτε προσθήκη ή διόρθωση, πρέπει αυτή να είναι μονογραμμένη από τον προσφέροντα. Τα τεχνικά στοιχεία της προσφοράς τοποθετούνται σε χωριστό σφραγισμένο φάκελο ο οποίος τοποθετείται μέσα στον κυρίως φάκελο με την ένδειξη «ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ». Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να επισκεφθεί τους χώρους του μειοδότη μετά από συνεννόηση, ώστε να διαπιστώσει & να ελέγξει την ποιότητα των προσφερόμενων αγαθών πριν τη σύναψη της σύμβασης.
Οι προσφορές θα κατατεθούν στο τμήμα Γραμματείας και θα πρωτοκολληθούν.
2. Υπεύθυνη Δήλωση, στην οποία θα αναγράφεται ότι ο προσφέρων αποδέχεται ανεπιφύλακτα όλους τους όρους της διακήρυξης, εκτός εάν στην προσφορά ρητά αναφέρει τα σημεία εκείνα τα οποία δεν αποδέχεται.

ΑΡΘΡΟ 3^ο

Οι προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους προσφέροντες για 60 ημερολογιακές ημέρες από την κατάθεση της προσφοράς.

Η ισχύς της προσφοράς μπορεί να παρατείνεται, εφόσον ζητηθεί από την υπηρεσία μας πριν από τη λήξη αυτής για 60 ημερολογιακές ημέρες πλέον του διαστήματος των 60 ημερών.

ΑΡΘΡΟ 4^ο

Απαγορεύεται ρητά η παραχώρηση της προμήθειας ή εργολαβίας σε άλλον (υπεργολαβία).

ΑΡΘΡΟ 5^ο

Η προσφερόμενη τιμή θα αναλύεται ως εξής:

- A) Καθαρή τιμή/εφαρμογή σε Ευρώ ανά τεμάχιο (χωρίς Φ.Π.Α.)
- B) Επιβάρυνση με Φ.Π.Α. (συντελεστής)
- Γ) Συνολική τιμή ανά τεμάχιο συμπ/νου Φ.Π.Α.

ΑΡΘΡΟ 6^ο

Η πληρωμή θα γίνεται μετά την έκδοση του σχετικού τιμολογίου, την παραλαβή των υλικών και τη θεώρηση του χρηματικού εντάλματος από την υπηρεσία της Παρέδρου του Ελεγκτικού Συνεδρίου.

ΑΡΘΡΟ 7^ο

Τον Προμηθευτή βαρύνουν οι παρακάτω κρατήσεις:

- 1. Φόρος εισοδήματος 4% επί της καθαρής συμβατικής αξίας
- 2. Κράτηση 2% επί της καθαρής συμβατικής αξίας σύμφωνα με το Ν 3580/07 υπέρ της ψυχικής υγείας.
- 3. Κράτηση υπέρ Ε.Α.Α.ΔΗ.ΣΥ. 0,10% επί της καθαρής συμβατικής αξίας πλέον χαρτοσήμου 3% και ΟΓΑ χαρτοσήμου 20%.

ΑΡΘΡΟ 8ο

Ο προϋπολογισμός της δαπάνης του παραπάνω διαγωνισμού ανέρχεται στο ποσό των **20.000,00 ΕΥΡΩ συμπ/νου Φ.Π.Α.**

ΑΡΘΡΟ 9^ο

- 1. Για ό,τι δεν προβλέπεται στην παρούσα διακήρυξη, ισχύουν οι διατάξεις του Ν. 2286/95 καθώς και του Π.Δ. 118/07 με τις εκάστοτε τροποποιήσεις τους.
- 2. Το παράρτημα Α' αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της παρούσας διακήρυξης.

**Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΔΣ
ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ**

ΙΣΙΔΩΡΟΣ ΠΡΩΙΟΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΩΝ ΠΡΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ

ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

A/A	Σχόλια			Όνομα Μονάδας Μέτρησης	Ποσότητ α είδους
		CPV	SAP		
1	ΑΓΓΟΥΡΙΑ	03221270-9	40000001	TEM	200
2	ΣΚΟΡΔΑ	03121100-6	40000016	TEM	50
3	ΚΑΡΟΤΑ ΝΩΠΑ	03221112-4	40000004	ΚΙΛΟ	215
4	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΝΩΠΑ	03221250-3	40000005	ΚΙΛΟ	110
5	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	03221420-6	40000327	ΚΙΛΟ	225
6	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	03221113-1	40000299	ΚΙΛΟ	30
7	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	03221113-1	40000006	ΚΙΛΟ	250
8	ΛΑΧΑΝΟ	03221410-3	40000007	ΚΙΛΟ	225
9	ΛΕΜΟΝΙΑ	03222210-8	40000008	ΚΙΛΟ	25
10	ΜΠΡΟΚΟΛΟ	03221430-9	40000447	ΚΙΛΟ	110
11	ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ	03212100-1	40000954	ΚΙΛΟ	2.300
12	ΣΠΑΝΑΚΙ ΝΩΠΟ	03221340-1	40000955	ΚΙΛΟ	160
13	ΝΤΟΜΑΤΕΣ	03221240-0	40000012	ΚΙΛΟ	725

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΓΕΝΙΚΑ:

Ο χορηγητής θα πρέπει να διαθέτει βεβαίωση ύπαρξης και ορθής λειτουργίας, συστήματος ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) για τους χώρους εμπορίας και διακίνησης των προϊόντων από τις αρμόδιες υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης.

Τα χορηγούμενα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να είναι 1ης (πρώτης) κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές αυτής, να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασής τους και των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων, επίσης να είναι σύμφωνα με τους Κοινοτικούς Κανονισμούς και τις εκάστοτε ισχύουσες εγκυκλίους και Αποφάσεις του Υπουργείου Γεωργίας.

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

Το Νοσοκομείο θα πρέπει να παραδίδει εγγράφως την παραγγελία των αναγκαίων ειδών 10 ημέρες με πλήρη περιγραφή αυτών.

Το πρόγραμμα τούτο θα αποτελεί την βάση κάθε παραγγελίας, επιτρεπόμενης της τροποποίησής του, ως προς τις ποσότητες των ειδών και μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις και ως προς ορισμένα είδη τα οποία θα παραδίδονται όπως ορίζει ο Δ/ντής του Νοσοκομείου στην έγγραφη παραγγελία του η οποία θα δίδεται στον προμηθευτή την προηγούμενη της προσκομίσεως ημέρα ή δύο ημέρες ενωρίτερα όταν παρεμβάλλεται αργία, και θα περιλαμβάνει την ακριβή ποσότητα των αναγκαίων ειδών, την κατηγορία, προέλευση και ότι άλλο στοιχείο είναι απαραίτητο.

Σε περίπτωση που το είδος της παραγγελίας δεν υπάρχει στην αγορά ο προμηθευτής οφείλει να ενημερώσει αμέσως τη Δ/ση του Ιδρύματος η οποία θα δώσει κατά την κρίση της, νέα παραγγελία.

Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερεί να παραδώσει τα είδη ή παραλείπει ορισμένα από αυτά ή τα παραδώσει σε μικρότερη ποσότητα από τα παραγγελθέντα, τότε το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αγοράσει αυτά απ' ευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή ύστερα από έρευνα της αγοράς π.χ. (Δελτίο Πιστοποίησης Τιμών της Δ/σης Εμπορίου και Τουρισμού, Νομ.-Αθηνών).

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι Πρώτης Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται από τους Κοινοτικούς Κανονισμούς.

Τα νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), τα Προεδρικά Διατάγματα και τους Κοινοτικούς Κανονισμούς. Η τυποποίηση των Νωπών Οπωρολαχανικών που διακινούνται στη χώρα μας είναι υποχρεωτική (Κανονισμός (ΕΚ) 1148/2001, ΦΕΚ 1122/Β/8-8-2003).

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να :

- Α) Είναι υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από μούχλα ή αλλοιώσεις τέτοιας φύσης που τα καθιστούσαν ακατάλληλα για κατανάλωση).
- Β) είναι καθαρά, απαλλαγμένα χρωμάτων, λάσπης, ρύπανσης και από κάθε ξένη προς το προϊόν ανόργανη ή οργανική ύλη.
- Γ) να μην είναι προσβεβλημένα από παράσιτα και να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτήρων.
- Δ) προέρχονται από φυτά ή καρπούς που βρίσκονται σε κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης
- Ε) είναι χωρίς ασυνήθη εξωτερική υγρασία
- Στ) είναι χωρίς αρχή εξωτερικής ξήρανσης
- Ζ) είναι χωρίς ζημιές οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό
- Η) είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή ξένη γεύση.

Επιτρέπεται η χορήγηση Οπωρολαχανικών Δεύτερης κατηγορίας μόνο για τομάτες που προορίζονται για μαγειρική παρασκευή με την προϋπόθεση ότι θα αναφέρεται στην παραγγελία του Νοσοκομείου.

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά να είναι κατά προτίμηση Ελληνικής προέλευσης.

Συσκευασία

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά απαλλαγμένα από οσμές, ξένα σώματα και υγρασία. Τα υλικά και κυρίως τα χαρτιά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από υλικό τέτοιο, ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στο προϊόν.

Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

Παρουσίαση

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, να περιέχει προϊόντα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους και σαφώς του ίδιου βαθμού ανάπτυξης και ωρίμανσης.

Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα και ποτέ χύμα, εκτός και αν αναφέρεται στην παραγγελία.

Σήμανση

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστα στοιχεία και ανεξίτηλα τις ακόλουθες ενδείξεις:

- Α) Συσκευαστής
- Β) Σήμανση
- Γ) Ονομασία είδους (ποικιλία)
- Δ) Καταγωγή προϊόντος
- Ε) Ποιοτική κατηγορία
- ΣΤ) Μέγεθος
- Ζ) Αριθμός παρτίδας

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.

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

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ - ΛΑΧΑΝΙΚΑ

A/A	Κατηγορία Ειδών (CPV)	SAP	Μονάδα Μέτρησής	Σχόλια	Ποσότητα είδους
	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (15331170-9)	40000245	κιλό	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ ΑΡΑΚΑΣ	450
		40000249		ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ	300
		40000247		ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΜΠΑΜΙΕΣ	90
2	Κατεψυγμένα ψάρια (15221000-3)	40001312	κιλό	ΣΟΥΠΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΦΙΛΕΤΟ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	50
		40000923		ΓΑΛΕΟΣ ΦΕΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ	500

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

Για τα κατεψυγμένα αλιεύματα ισχύουν οι εκάστοτε κείμενες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης σε ότι αφορά την επιθεώρηση-εισαγωγή-συντήρηση-επεξεργασία και εμπορία αυτών.

Τα χορηγούμενα κατεψυγμένα αλιεύματα θα είναι Α' ποιότητας και υγιεινής καταστάσεως καλά διατηρημένα σε κατάσταση κατάψυξης και απ' ευθείας βγαλμένα από τα ψυγεία, συσκευασμένα σε πλαστικό φύλλο και εντός χαρτοκιβωτίου.

Η συσκευασία των προϊόντων θα φέρει τις απαραίτητες ενδείξεις στα ελληνικά (είδος ψαριού, ημερομηνία κατάψυξης, ημερομηνία λήξης, χώρα προέλευσης, αριθμός έγκρισης εργαστηρίου σε περίπτωση επεξεργασίας και τεμαχισμού), καθαρό βάρος και ποσοστό επίπαγου (ως 15% για τα τεμαχισμένα).

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα είναι τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά μέγεθος και το βάρος τους θα είναι:

Σουπιά φιλέτο

Γαλέος φέτα 280-320 gr. έκαστο.

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

Τα είδη και οι ποσότητες των κατεψυγμένων αλιευμάτων, θα παραδίδονται με τον τρόπο που θα ορίζει ο Δ/ντής του Νοσοκομείου στην έγγραφη παραγγελία του, που θα παραδίδεται στον προμηθευτή τουλάχιστον (4) ημέρες πριν από την ορισθείσα ώρα παράδοσης.

Σε περίπτωση έλλειψης του παραγγελλομένου είδους από την αγορά, ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να ενημερώσει για την έλλειψη αυτή το Νοσοκομείο, τουλάχιστον 48 ώρες πριν από την καθορισθείσα ώρα παράδοσης, προκειμένου να υπάρχει χρόνος για την αλλαγή συσσιτίου.

Αν ο προμηθευτής καθυστερεί να προσκομίζει τα είδη ή παραλείπει ορισμένα από αυτή ή προσκομίζει μικρότερη ποσότητα από την παραγγελθείσα, τότε το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αγοράζει αυτά ή αντίστοιχά τους απ' ευθείας από το ελεύθερο εμπόριο, σε βάρος του.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΓΕΝΙΚΑ:

Τα προσφερόμενα είδη θα είναι Α' ποιότητας, θα έχουν το ζωντανό φυσιολογικό τους χρώμα και θα πληρούν τους όρους και προδιαγραφές των κειμένων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών, αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας της πρώτης. Επίσης θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του «Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσεως» και τις Υγειονομικές Διατάξεις.

Συγκεκριμένα θα είναι καλά διατηρημένα σε κατάσταση κατάψυξης και απ' ευθείας βγαλμένα από τα ψυγεία, συσκευασμένα σε πλαστικό φύλλο και εντός χαρτοκιβωτίου. Το περιτύλιγμα της συσκευασίας να είναι άθικτο. Το προϊόν να συντηρείται σε θερμοκρασία – 18οC.

Η συσκευασία των προϊόντων θα φέρει τις απαραίτητες ενδείξεις στα ελληνικά.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) που αυτό σημαίνει διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας.

Έλεγχος μακροσκοπικός-χημικο-микροβιολογικός.

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα παραδίδονται σε οποιαδήποτε ποσότητα ορίζει το Ίδρυμα.

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

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

Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερεί να προσκομίσει τα είδη ή παραλείπει ορισμένα από αυτά ή τα παραδίδει σε μικρότερη ποσότητα από τα παραγγελθέντα, τότε το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα τους απ' ευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του. Σε περίπτωση που το είδος της παραγγελίας δεν υπάρχει στην αγορά ο προμηθευτής οφείλει να ενημερώσει μέχρι τις 8 το πρωί της επομένης της παραγγελίας ημέρα, τη Διεύθυνση του Νοσοκομείου, προσκομίζοντας βεβαίωση από την αρμόδια υπηρεσία για την έλλειψη του είδους.

Το Νοσοκομείο δεν μπορεί να παραγγέλλει άλλα είδη, πέραν των αναγραφόμενων στο σχετικό άρθρο της Τιμής.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ ΕΙΔΟΣ:

ΓΑΛΕΟΣ ΦΕΤΑ
ΣΟΥΠΙΕΣ

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα είδη θα είναι Α' ποιότητας και, τόσο αυτά όσο και η διακίνησή τους, θα πρέπει να πληρούν τους όρους του «Κώδικα Τροφίμων και Ποτών», τα Προεδρικά Διατάγματα και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

Η κατάψυξή τους θα έχει γίνει με άριστες συνθήκες επεξεργασίας και προετοιμασίας και με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς όρους.

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα πρέπει να έχουν στο εσωτερικό της σάρκας τους θερμοκρασία < -18ο C και να διατηρούνται έτσι καθ' όλη τη διαδικασία της διακίνησης και διάθεσής τους, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα άνω το πολύ κατά 3ο C.

Τα κατεψυγμένα φιλέτα, τεμάχια και μαλάκια να μην έχουν υπολείμματα αίματος, εντοσθίων και λοιπών οργάνων.

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα πρέπει να συντηρούνται απαραίτητα εντός ψυκτικών θαλάμων και ψυκτικών χώρων με σταθερή θερμοκρασία < -18ο C και υγρασία 75-85%.

Τα προϊόντα κατά την παράδοσή τους θα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης και απαγορεύεται να διατεθούν:

1)Με μερική ή ολική απόψυξη.

2)Με επανακατάψυξη στην περίπτωση της μερικής ή ολικής απόψυξης.

3)Με συντήρηση σε θερμοκρασία μεγαλύτερη της προβλεπόμενης.

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα πρέπει να είναι επιμελώς συσκευασμένα σ κατάλληλο πλαστικό φύλλο ή σάκο και μέσα σε κιβώτια πολύ καλά κλεισμένα.

Οι εξωτερικές συσκευασίες πρέπει να φέρουν ταινίας ασφαλείας που θα καταστρέφονται με την αποσφράγισή τους κατά την παράδοσή τους.

Στη συσκευασία θα πρέπει να υπάρχουν, σε εμφανές και καλά τοποθετημένο σημείο, με ευκρινή και ανεξίτηλα γράμματα στην Ελληνική Γλώσσα, οι εξής ενδείξεις:

Α)Το ονοματεπώνυμο ή οι εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της.

Β)Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης, όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη.

Γ)Η εμπορική ονομασία του είδους

Δ)Η ζώνη αλίευσης

Ε)Η ημερομηνία αλίευσης (ημέρα-μήνας-έτος)

Στ)Η ημερομηνία κατάψυξης (ημέρα-μήνας-έτος)

Ζ)Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από (ημέρα-μήνας-έτος)

Εάν τα προϊόντα είναι τεμαχισμένα, στη συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται και ο αριθμός έγκρισης λειτουργίας του εργαστηρίου στο οποίο έγινε ο τεμαχισμός.

Οι ενδείξεις αυτές θα πρέπει να αναγράφονται, τόσο επί της συσκευασίας των κατεψυγμένων αλιευμάτων όσο και στο εξωτερικό του κιβωτίου, στο οποίο αυτά επανασυσκευάζονται.

Το ποσοστό του επίπαγου στα αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα ψάρια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10% του συνολικού τους βάρους.

Το ποσοστό του επίπαγου σε όλα τα κατεψυγμένα επεξεργασθέντα αλιεύματα, δηλαδή φιλέτα και φέτες ψαριών και μαλάκια καθαρισμένα και τεμαχισμένα σε φέτες ή μη, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15% του συνολικού τους βάρους.

Αν υπάρχει υπέρβαση του ορίου του επίπαγου, πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά επί της συσκευασίας το καθαρό βάρος του προϊόντος χωρίς τον επίπαγο.

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.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Φασολάκια.

Ανάμικτα λαχανικά.

Αρακάς

Μπάμιες

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι Α' ποιότητας , θα έχουν ζωντανό και φυσιολογικό χρώμα και θα πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές των κειμένων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών, αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας ειδών κατωτέρας ποιότητας της πρώτης.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά να είναι συσκευασμένα σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία , καλά διατηρημένα και κατά την παραλαβή να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα παραδίδονται σε συσκευασία των δέκα (10) κιλών.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι Ελληνικής παραγωγής και προέλευσης ή από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις και η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά , μετά την απόψυξή τους, πρέπει να εμφανίζουν οργανοληπτικούς χαρακτήρες όμοιους με αυτούς των νωπών από τα οποία προέρχονται.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η θερμοκρασία σε όλα τα σημεία των προϊόντων πρέπει να διατηρείται σταθερή κατά τη μεταφορά τους στους -18ο C ή χαμηλότερα με απόκλιση (τριών) 3 βαθμών Κελσίου, ώστε να μην υποστούν οργανοληπτική υποβάθμιση και μείωση των θρεπτικών συστατικών τους.

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.

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

ΕΛΑΙΑ

A/A	Κατηγορία Ειδών (CPV)		Μονάδα Μέτρησης	Σχόλια	Ποσότητα δοχείων
1	Ελαιόλαδο (15411110-6) ΠΑΡΘΕΝΟ	40001322	ΔΟΧΕΙΟ ΤΩΝ 5 ΛΙΤΡΩΝ	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΔΟΧΕΙΟ 5 ΛΙΤΡΩΝ	80

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι:

ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ και θα συσκευάζεται από την ίδια εταιρία.

Αλλαγή ή συμπλήρωση τυποποιητηρίου- συσκευαστηρίου, πέραν των αναγραφόμενων στην σύμβαση αυτή γίνεται μόνο μετά από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου και απόφαση της υπηρεσίας.

Το ανωτέρω είδος πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως, καθώς και με τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.

Οι παραγγελίες του Νοσοκομείου θα παραδίδονται σε συσκευασία πέντε (5) ΛΙΤΡΩΝ, σε περίπτωση όμως που η μηνιαία κατανάλωση είναι κάτω των 1.000 λίτρων, τότε η παραγγελία και η εκτέλεση της θα γίνεται μία φορά τον μήνα. Οι δε συσκευασίες πρέπει να φέρουν πώμα μιας χρήσης και να έχουν ετικέτα που να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις του ΚΔΝ 1019/02.

Υποχρεωτικές ενδείξεις

Οι υποχρεωτικές ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του ελαιόλαδου είναι:

Α) Ονομασία πώλησης-Ποιοτική κατηγορία

Β) Καθαρή ποσότητα περιεχομένου (Σε μονάδα όγκου)

Γ) Χρόνος ελάχιστης διατηρησιμότητας. Με δεδομένο ότι η διατηρησιμότητα είναι μεγαλύτερη από τρεις μήνες αλλά όχι μεγαλύτερη από δέκα οκτώ μήνες, αρκεί η αναγραφή του μήνα και του έτους ως ελάχιστος χρόνος διατηρησιμότητας.

Δ) Παρτίδα. Στην περίπτωση που ο χρόνος ελάχιστης διατηρησιμότητας περιλαμβάνει και την ημέρα (εκτός από το μήνα και το έτος) τότε η παρτίδα μπορεί να μην αναγράφεται. Εάν όμως δεν αναγράφεται η ημέρα, τότε η αναγραφή της παρτίδας είναι υποχρεωτική.

Ε) Ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης και χρήσης.

ΣΤ) Όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του κατασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή (διακινητή) εγκατεστημένου στο εσωτερικό της Κοινότητας.

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

Το Νοσοκομείο θα πρέπει να παραδίδει εγγράφως στον προμηθευτή την παραγγελία του τουλάχιστον 5 ημέρες πριν από την ορισθείσα ημερομηνία παράδοσης.

Σε περίπτωση αδυναμίας του προμηθευτή να εκτελέσει την παραγγελία, τότε αυτός οφείλει να ενημερώσει το Ίδρυμα έγκαιρα, και οπωσδήποτε πριν από την ημέρα παράδοσης, προκειμένου να μη φέρει ευθύνη για την μη προσκόμιση.

Αν ο προμηθευτής καθυστερεί να προσκομίζει τα είδη ή παραλείπει ορισμένα από αυτά ή προσκομίζει μικρότερη ποσότητα από την παραγγελθείσα, τότε το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αγοράζει αυτά ή αντίστοιχά τους απ' ευθείας από το ελεύθερο εμπόριο, σε βάρος του.

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Είδος: Παρθένο ελαιόλαδο, προϊόν πρώτης ψυχρής συμπίεσης που παράγεται απευθείας από ελιές & μόνο με μηχανικές μεθόδους.

Τα λοιπά χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

Να είναι σύμφωνο με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές & αγορανομικές διατάξεις.

Να προέρχεται από τυποποιητήρια-συσκευαστήρια που λειτουργούν νόμιμα.

Η συσκευασία να είναι σε δοχεία 5 λίτρων, από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα. Να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση και να φέρει ετικέτα, σύμφωνα με τις διατάξεις του Καν. (ΕΚ) 1019/2002 της Επιτροπής καθώς και με τις διατάξεις της Υπουργικής Απόφασης 275610/2003 (ΦΕΚ. 1616/2003).

Στη συσκευασία αναγράφονται υποχρεωτικά τουλάχιστον οι παρακάτω ενδείξεις:

α. Η ονομασία πώλησης του προϊόντος «παρθένο ελαιόλαδο».

β. Πληροφορίες για την κατηγορία του προϊόντος «Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απ' ευθείας από ελιές και μόνο με χημικές μεθόδους».

γ. Η καθαρή ποσότητα του περιεχόμενου προϊόντος, εκφρασμένη σε μονάδες όγκου.

δ. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία & η δ/ση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή.

ε. Η ημερομηνία της ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.

στ. Ο αριθμός της παρτίδας.

ζ. Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

Στην περίπτωση που αναγράφονται οι ακόλουθες προαιρετικές ενδείξεις:

4. «Πρώτη πίεση εν ψυχρώ»

5. «Εξαγωγή εν ψυχρώ»

6. Οι ενδείξεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, ή

7. Η ένδειξη της οξύτητας ή της ανώτατης οξύτητας, στη συσκευασία του ελαιόλαδου, αυτές πρέπει να πληρούν τις υποχρεώσεις των σημείων α,β,γ, δ του άρθρου 5 του Καν. (ΕΚ) 1019/2002 της Επιτροπής.

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.

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

ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

A/A	ΕΙΔΟΣ	CPV	SAP	Συσκευασία	Μονάδα Μέτρησης	Ποσότητα είδους
1	ΑΛΑΤΙ	15872400-5	40001024		κιλό	75
2	ΞΥΔΙ 350-400gr	24323400-8	40000111	ΦΙΑΛΗ 350 – 400gr	τεμάχιο	105
3	ΑΥΓΑ	03142500-3	40000968		τεμάχιο	5.950
4	ΦΥΤΙΚΟ ΛΙΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. ΔΟΧΕΙΟ 16ΚΙΛ.	15841200-7	40000924		κιλό	15
5	ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΔΟΧΕΙΟ/5 ΛΙΤΡΟ	09211710-1	40001322		ΛΙΤΡΟ	90
6	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ	15511000-3	40000936		τεμάχιο	60
7	ΧΑΛΒΑΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ	15812200-5	40000924		κιλό	10
8	ΒΑΝΙΛΙΑ 45 GR	44423000-1	40000945		τεμάχιο	240
9	ΤΑΡΑΜΑΣ (ΚΙΛΟ)	15894700-8	40000970		ΚΙΛΟ	5
10	ΕΛΙΕΣ	03222400-7	40000963	συσκ 1 κιλού	κιλό	13
11	ΖΑΧΑΡΗ	15831000-2	40000918	Συσκ 1 κιλού	κιλό	250
12	ΜΠΕΙΚΙΝ ΦΑΚ.16gr	15899000-6	4000919	Φακ 16 γρ	τεμάχιο	50
13	ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΕΡ	15612210-6	40001013		κιλό	80
14	ΦΙΛΤΡΟΥ ΓΑΛΛΙΚΟΣ	15861000-1	40000941		κιλό	20
15	ΑΛΕΥΡΙ	15612120-8	40000262		κιλό	60
16	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΤΥΠ.ΦΡΑΓΚ/ΤΗΣ	15131130-5	40000961		κιλό	50
17	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	15431100-9	40000949		κιλό	90
18	ΜΕΡΜΕΛΑΝΤΑ	15332290-3	40000926		κιλό	100
19	ΦΑΚΕΣ ΨΙΛΕΣ- ΧΟΝΔΡΕΣ	03212220-8	40001023		κιλό	40

20	ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΕΤΡΙΑ	03212220-8	40001015		κιλό	90
21	ΡΕΒΥΘΙΑ	03212220-8	40000938		κιλό	60
22	ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΑΚΕΦΑΛΕΣ 5,5 ΚΙΛΩΝ	15232000-3	40001022		τεμάχιο	3
23	ΛΑΖΑΝΙΑ	15850000-1	40000930		κιλό	80
24	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ	15850000	40000253		κιλό	50
25	ΦΙΔΕΣ	15850000	40000258		κιλό	20
26	ΚΟΦΤΑ	15850000	40000252		κιλό	45
27	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 6	15850000	40000255		κιλό	70
28	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 3	15850000	40000931		κιλό	15
29	ΡΥΖΙ ΝΥΧΑΚΙ ΧΥΜΑ ΤΟ ΚΙΛΟ	03211300-6	40000937		κιλό	300
30	ΠΑΡΙΖΑΚΙ	15131230-6	40000962		κιλό	35
31	ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ- ΧΟΝΔΡΟ 500ΓΡ	15625000-5	40001014		κιλό	60
32	ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	15312100-9	40000282		κιλό	100
33	ΤΟΜΑΤΑΚΙ- ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΟ ΚΟΝΣΕΡΒΑ	15331423-8	40000920	Συσκ. 1 κιλού	κιλό	90
34	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ Μ.Β. 1 ΚΙΛΟ	15331425-2	40000948		τεμάχιο κιλού	75
35	ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ (ΚΙΛΟ)	15851000-8			ΚΙΛΟ	15
36	ΛΕΜΟΝΙ ΧΥΜΟΣ	15321300-7	40000097	ΑΡΤΥΜΑ 330- 350ml	τεμάχιο	120

**ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ
ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Τα παραδιδόμενα είδη θα πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις ισχύουσες αγορανομικές και υγειονομικές διατάξεις καθώς και τις οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Θα είναι πρώτης ποιότητας, συσκευασμένα σε άθικτα- καθαρά μέσα με όλες τις απαραίτητες ενδείξεις στην ελληνική.

Θα παραδίδονται το πρώτο τέταρτο του δηλωμένου χρόνου διατηρησιμότητας τους.

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.

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 ακέραιες 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 αναγκαίων 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.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΙΔΗ

ΤΟΜΑΤΑΚΙ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΟ, σε συσκευασία 1 κιλού

ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ ΔΙΠΛΗΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗΣ, σε συσκευασία 1 κιλού

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

Συσκευασία καθαρή

Απουσία ξένων σωμάτων

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. Οι περιέκτες 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

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

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

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

Η παραγγελία μπορεί να καλύπτει ανάγκες χρονικού διαστήματος διπλασίου, τριπλασίου κλπ. του οκταήμερου, 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:

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

Έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποσοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας από τον προμηθευτή.

Έλεγχος μακροσκοπικών χαρακτηριστικών του είδους, οσμή, γεύση, όψη κλπ.

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).

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

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.

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 υπογράφει 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/ση Υγιεινής Αθηνών, τηλ. 210 6464372, Δ/ση Κτηνιατρικής Αθηνών, τηλ. 210 5234987 και 210 5228066, Δ/ση 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.

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 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.

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΥΓΩΝ

Αυγά ωοσκοπημένα α' ποιότητας με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κείμενων διατάξεων βάρους 55-65 γρ.

Καρτέλες των 30 τεμαχίων.

Τα αυγά θα είναι συσκευασμένα από το ωοσκοπικό κέντρο ή το κέντρο συσκευασίας με τις παρακάτω ενδείξεις (προβλεπόμενες από την κείμενη νομοθεσία).

Κωδικός κατηγορίας αυγών.

Χώρα προέλευσης: GR ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Κώδικας έγκρισης λειτουργίας παραγωγικής μονάδας.

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.

Τα αυγά θα πρέπει να είναι ασφαλή, διατηρώντας τους ειδικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, σύσταση, γεύση, χρώμα), δεν θα παρουσιάζουν μεταβολές οφειλόμενες σε αλλοιώσεις, αποσύνθεση, βιολογική χημική ή φυσική ρύπανση, θα τηρούν τα ειδικά μικροβιολογικά κριτήρια του κανονισμού 2073/2005 της ΕΚ, και θα πληρούν όλους τους Υγειονομικούς όρους της Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας, καθώς και τις σταθερές ποιότητας και τα χαρακτηριστικά που αφορούν επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση προϊόντων.

Τήρηση 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 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.

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:

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

Έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποσοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας από τον προμηθευτή.

Έλεγχος μακροσκοπικών χαρακτηριστικών του είδους, οσμή, γεύση, όψη κλπ.

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).

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

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.

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 υπογράφει 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/ση Υγιεινής Αθηνών, τηλ. 210 6464372, Δ/ση Κτηνιατρικής Αθηνών, τηλ. 210 5234987 και 210 5228066, Δ/ση 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 «MERMELADA»

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.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

A/A	Κατηγορία Ειδών (CPV)	Όνομα Μονάδας Μέτρησης	Σχόλια	Ποσότητα είδους
		SAP		
1	Γιαούρτι (15551300-8)	40001012	τεμάχιο	ΓΙΑΟΥΡΤΙ 200 ΓΡ.
2	Παστεριωμένο γάλα (15511100-4)	40000991	ΛΙΤΡΑ	ΓΑΛΑ ΝΩΠΟ(ΔΟΧΕΙΟ 10LT)
3	Σκληρό τυρί (15544000-3)	40000063	κιλό	ΤΥΡΙ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ
4	Τυρί φέτα (15542300-2)	40000959	κιλό	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Το παστεριωμένο γάλα πρέπει :

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

Β. 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 6ο 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 πρόκειται 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:

Λίπος 3,5%

Για λίπος 3,5% είναι:

Ειδικό βάρος εις 15ο C 1.028g/L

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 μικρότερα ή μεγαλύτερα 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.
ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ – ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Η διαπίστωση της υγιεινότητας του γάλακτος αφορά :

- Έλεγχο της χημικής τους σύνθεσης
- Μικροβιολογικές εξετάσεις
- Βιοχημικές εξετάσεις

Ο έλεγχος γίνεται αυτεπάγγελα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές. Η δειγματοληψίες σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται από τον ΚΤΠ και την κτηνιατρική νομοθεσία για αντίστοιχη αποστολή δειγμάτων στο ΓΧΚ και Κτηνιατρικά εργαστήρια.

ΕΙΔΟΣ – ΠΟΣΟΤΗΤΑ – ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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.

Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε συσκευασία ½ λίτρου ή των 10-20 κιλών κατά την κρίση του Νοσοκομείου.

Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπος η ημερομηνία της παστερίωσης και 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). ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΦΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Είδος: Γάλα αγελάδας παστεριωμένο και ομογενοποιημένο
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 71,7ο 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 6ο 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 πρόκειται 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:

Λίπος 3,5%

Για λίπος 3,5% είναι:

Ειδικό βάρος εις 15ο 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.

Στα κυτία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπος η ημερομηνία της παστερίωσης.

Τα κυτία 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 την 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 και 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.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΥΡΙΩΝ

ΓΕΝΙΚΑ:

Τα προσφερόμενα είδη θα είναι Α' ποιότητας, θα είναι δε σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων-Ποτών και Αντικειμένων κοινής Χρήσεως και τις ισχύουσες Υγειονομικές διατάξεις.

Θα παράγονται σε χώρες της Ε.Ο.Κ., εκτός της φέτας που έχει κατοχυρωθεί ως (Π.Ο.Π.) προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και παράγεται μόνο στην Ελλάδα.

Θα είναι καλά διατηρημένα σε κατάσταση ψύξης και απ' ευθείας βγαλμένα από τα ψυγεία. Η συσκευασία θα είναι άθικτη. Τα μεταλλικά δοχεία που περιέχουν την φέτα θα είναι σε άριστη κατάσταση χωρίς χτυπήματα ή σκουριές.

Έλεγχος μακροσκοπικός-χημικο-микροβιολογικός.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΥΡΙΩΝ

Ημίσκληρο τυρί Α' ποιότητας (μπαστούνι)

Σκληρό Τυρί Α' ποιότητας (Κεφάλι)

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 (Μπαστούνι) θα είναι Α' ποιότητας, με μέγιστη υγρασία 45% και ελάχιστο λίπος 40% υπολογισμένο σε ξηρά ουσία.

2. Το Σκληρό Τυρί Α' ποιότητας (Μπαστούνι) 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.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΑΓΕΛΑΔΙΝΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΗΣ

1. Γιαούρτι αγελάδας με ποσοστό λίπους 3,85 και καθαρό βάρος 200 γραμμαρίων.

2. Γιαούρτι αγελάδας με ποσοστό λίπους 0% και καθαρό βάρος 200 γραμμαρίων.

3. Επιδόρπιο (γιαούρτι με φρούτα) βάρους 150 γραμμαρίων.

Ποιότητα και χαρακτηριστικές ιδιότητες

Το γιαούρτι πρέπει να είναι παρασκευασμένο από γάλα αγελάδας, να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), τα Προεδρικά Διατάγματα και τις ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές διατάξεις.

Το γιαούρτι πρέπει:

1. Να είναι συμπαγές, όχι πορώδες και η επιφάνεια της μάζας του να έχει όψη αλάβαστρου.
2. Να μην εμφανίζει αντιληπτό ίζημα
3. Να μην έχει υποστεί κάποια άλλη ζύμωση, πλην της ειδικής ζύμωσης
4. Οι οργανοληπτικές ιδιότητες να είναι κανονικές και ευάρεστες.
5. Να μην περιέχει συντηρητικές ουσίες.
6. Να μην έχει παρασκευασθεί από διατηρημένο γάλα με την εξαίρεση του παστεριωμένου γάλακτος και του γάλακτος καταψύξεως.
7. Να μην περιέχει ζάχαρη.

Τα μέσα συσκευασίας να είναι από πλαστική εγκεκριμένη ύλη, η οποία δεν έχει επαναχρησιμοποιηθεί.

Οι συσκευασίες θα πρέπει να φέρουν σήμα καταλληλότητας σε ευδιάκριτο μέρος, με ευανάγνωστο και ανεξίτηλο τρόπο και με ευδιάκριτους χαρακτήρες, το οποίο να περιλαμβάνει εντός ωοειδούς ταινίας τις ενδείξεις που αναφέρονται στο Π.Δ. 56/95.

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται οι παρακάτω ενδείξεις:

1. Γιαούρτι αγελάδας
2. Λίπος επί %
3. Η τελική χρονολογία ανάλωσης
4. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή.

Στο επιδόρπιο οι ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται πάνω στη συσκευασία εκτός από αυτές που προβλέπονται από το άρθ. 11, παρ. 2 του Κώδικα Τροφίμων με τρόπο ευδιάκριτο με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα είναι οι εξής:

1. Το είδος και το ποσοστό του παρεχομένου γάλακτος επί του ετοίμου προϊόντος.
2. το επί % ποσοστό λίπους
3. το επί % ποσοστό ολικού στερεού υπολείμματος ή η υγρασία
4. Η τελική χρονολογία ανάλωσης
5. Κάτω από την εμπορική ονομασία και με κεφαλαία γράμματα του αυτού ύψους η φράση <<ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ με το είδος της προσθήκης>>.

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.