



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΔΙΟΙΚΗΣΗ 2^{ΗΣ} ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΑΙΓΑΙΟΥ
ΚΡΑΤΙΚΟ ΘΕΡΑΠΕΥΤΗΡΙΟ-
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ-
ΚΕΝΤΡΟ ΥΓΕΙΑΣ ΛΕΡΟΥ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Ταχ. Δ/ση: Λακκί Λέρος
Τηλέφωνο: 22470 22131
ΑΦΜ. 099591588
Δ.Ο.Υ: ΚΩ

Λέρος 2/5/2023
Αριθμ. πρωτ: 5429/3-5-23

CPV : 15000000-8
ΑΔΑ:

ΠΡΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ:
1) Α. ΧΑΡΑΚΙΔΑ & ΣΙΑ Ε.Ε
2) ΑΙΓΑΙΟΝ ΕΠΕ
3) ΑΦΟΙ ΚΟΝΤΟΥ Ο.Ε
4) Κ. & Μ. ΧΟΝΔΟΓΙΑΝΝΟΣ Ο.Ε
5) ΤΑΧΛΙΑΜΠΟΥΡΗΣ ΣΑΒΒΑΣ

ΚΛΕΙΣΤΗ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ Νο59

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΜΕ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ ΤΟ ΥΨΗΛΟΤΕΡΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΕΠΙ ΤΗΣ ΜΛΤ (ΓΙΑ ΤΑ ΦΡΕΣΚΑ & ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΙΔΗ) ΚΑΙ ΤΗΝ ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΣΤΑΘΕΡΗ ΤΙΜΗ (ΓΙΑ ΤΑ ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ)

Σας ενημερώνουμε ότι, σύμφωνα με την αριθμ. 10/28-04-2023 (Θέμα 2) - (ΑΔΑ:6ΦΖΟ46904Ρ-2Α8) απόφαση του Δ.Σ του ΚΡΑΤΙΚΟΥ ΘΕΡΑΠΕΥΤΗΡΙΟΥ Γ. Ν. – Κ. Υ. ΛΕΡΟΥ), προτίθεται να προβεί στην άμεση προμήθεια ειδών διατροφής (CPV: 15000000-8).

Λαμβάνοντας υπόψη τα παρακάτω:

1. Την υπ' αριθμ. 10/28-04-2023 (Θέμα 2) - (ΑΔΑ:6ΦΖΟ46904Ρ-2Α8) απόφαση Δ.Σ. του Κρατικού Θεραπευτηρίου-Γ.Ν.-Κ. Υ. ΛΕΡΟΥ περί έγκρισης ανάληψης πίστωσης για την άμεση προμήθεια ειδών διατροφής με κλειστή διαδικασία πρόσκλησης ενδιαφέροντος.
2. Την υπ' αριθμ 671/2-5-2023 (ΑΔΑ: 6ΑΧΧ46904Ρ-7ΙΤ) απόφαση ανάληψης υποχρέωσης και καταχώρησης στο βιβλίο εγκρίσεων και εντολών πληρωμής, σύμφωνα με την εγκύκλιο 2/18993/ΔΠΔΣΜ/28-2-2014 περί τήρησης μητρώου δεσμεύσεων
3. Το υπ' αριθμ 4797/13-4-2023 αίτημα της Διαιτολόγου - Διατροφολόγου
4. Το Ν. 4412/16, άρθρο 28 περί κλειστής διαδικασίας και τις τροποποιήσεις του Ν. 4782/2021.

Προσκαλεί τις κάτωθι εταιρείες στην κατάθεση προσφορών για την προμήθεια ειδών διατροφής:

Η πρόσκληση απευθύνεται στους:

- Α. ΧΑΡΑΚΙΔΑ & ΣΙΑ Ε.Ε
- ΑΙΓΑΙΟΝ ΕΠΕ
- ΑΦΟΙ ΚΟΝΤΟΥ Ο.Ε
- Κ. & Μ. ΧΟΝΔΟΓΙΑΝΝΟΣ Ο.Ε
- ΤΑΧΛΙΑΜΠΟΥΡΗΣ ΣΑΒΒΑΣ

Α΄ ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΙΔΩΝ ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΗ ΤΙΜΗ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΚΟΣΤΟΣ
1	ΑΡΤΟΣ ΦΡΕΣΚΟΣ	ΚΙΛΑ	1250	3,10 €	3.875,00 €
2	ΑΡΤΙΔΙΟ ΤΥΠΟΥ 70%	ΤΕΜΑΧΙΑ	720	0,30 €	216,00 €
3	ΑΛΕΥΡΙ	ΚΙΛΑ	60	1,20 €	72,00 €
4	ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ ≈160ΓΡ.	ΤΕΜΑΧΙΑ	75	1,20 €	90,00 €
5	ΑΣΤΡΑΚΙ (ΖΥΜΑΡΙΚΑ)	ΚΙΛΑ	150	1,95 €	292,50 €
6	ΑΥΓΑ ΦΡΕΣΚΑ	ΤΕΜΑΧΙΑ	3000	0,30 €	900,00 €
7	ΒΟΔΟΣΟΥΠΕΣ-ΚΟΤΟΣΟΥΠΕΣ (ΚΥΒΟΙ)	ΤΕΜΑΧΙΑ	300	0,24 €	72,00 €
8	ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΤΟΜΙΚΟ 10 ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΑ	250	0,15 €	37,50 €
9	ΒΡΩΜΗ (ΝΙΦΑΔΕΣ) 500ΓΡ	ΚΙΛΑ	50	4,50 €	225,00 €
10	ΓΙΑΟΥΡΤΙ 2%	ΤΕΜΑΧΙΑ	2500	1,10 €	2.750,00 €
11	ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ (ΝΙΦΑΔΕΣ) ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ 500ΓΡ.	ΚΙΛΑ	125	7,00 €	875,00 €
12	ΖΑΧΑΡΗ ΑΤΟΜΙΚΗ	ΤΕΜΑΧΙΑ	300	0,15 €	45,00 €
13	ΗΛΙΕΛΑΙΟ 5 ΛΙΤΡΩΝ	ΛΙΤΡΑ	60	4,00 €	240,00 €
14	ΚΡΕΜΕΣ ΦΑΡΙΝ-ΛΑΚΤΕ 300ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΑ	125	6,80 €	850,00 €
15	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ 250 ΓΡ	ΚΙΛΑ	80	6,50 €	520,00 €
16	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ	ΤΕΜΑΧΙΑ	250	0,15 €	37,50 €
17	ΝΤΟΜΑΤΑΚΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ 3ΚΙΛ.	ΚΙΛΑ	200	1,80 €	360,00 €
18	ΞΥΔΙ ΦΙΑΛΗ ≈ 400ΓΡΑΜ.	ΤΕΜΑΧΙΑ	50	0,80 €	40,00 €
19	ΠΑΡΙΖΑ ΒΡΑΣΤΗ	ΚΙΛΑ	60	4,70 €	282,00 €
20	ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΝΙΦΑΔΕΣ	ΚΙΛΑ	30	3,80 €	114,00 €
21	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ 5 ΚΙΛ. Μ/Β	ΚΙΛΑ	75	3,00 €	225,00 €
22	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ 800-900ΓΡ. Μ/Β	ΤΕΜΑΧΙΑ	25	3,00 €	75,00 €
23	ΤΥΡΙ ΑΝΘΟΤΥΡΟ	ΚΙΛΑ	150	6,50 €	975,00 €
24	ΦΑΚΕΣ ΨΙΛΕΣ 5 ΚΙΛ.	ΚΙΛΑ	50	2,25 €	112,50 €
25	ΦΙΔΕΣ (ΖΥΜΑΡΙΚΑ)	ΚΙΛΑ	150	2,27 €	340,50 €
26	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΑΤΟΜΙΚΕΣ	ΤΕΜΑΧΙΑ	400	0,30 €	120,00 €
27	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ 180 ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΑ	100	1,30 €	130,00 €
28	ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΙΚΑΛΙ 1 ΛΙΤΡ.	ΤΕΜΑΧΙΑ	250	1,50 €	375,00 €
29	ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ 8 ΦΡΟΥΤΩΝ 0,25 Λ.	ΤΕΜΑΧΙΑ	150	0,80 €	120,00 €

Β' ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΙΔΩΝ ΜΕ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΕΠΙ Μ.Λ.Τ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΚΟΣΤΟΣ
1	ΑΓΓΟΥΡΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΑ	360	0,90 €	324,00 €
2	ΑΝΗΘΟΣ	ΚΙΛΑ	5	3,30 €	16,50 €
3	ΑΧΛΑΔΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΚΙΛΑ	300	3,30 €	990,00 €
4	ΚΑΡΟΤΑ	ΚΙΛΑ	85	1,20 €	102,00 €
5	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	ΚΙΛΑ	425	2,75 €	1.168,75 €
6	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΦΡΕΣΚΟ	ΚΙΛΑ	250	1,95 €	487,50 €
7	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	ΚΙΛΑ	200	1,19 €	238,00 €
8	ΛΑΧΑΝΑ	ΚΙΛΑ	60	1,10 €	66,00 €
9	ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ	ΚΙΛΑ	25	3,15 €	78,75 €
10	ΜΗΛΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΕΛΛΗΝ (ΣΤΑΡΚΙΝ)	ΚΙΛΑ	275	2,11 €	580,25 €
11	ΜΗΛΑ ΠΡΑΣΙΝΑ ΕΛΛΗΝ (ΣΜΙΘ)	ΚΙΛΑ	150	2,02 €	303,00 €
12	ΜΠΑΝΑΝΕΣ	ΚΙΛΑ	400	1,83 €	732,00 €
13	ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑΣ Α'	ΚΙΛΑ	230	2,02 €	464,60 €
14	ΠΑΤΑΤΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ	ΚΙΛΑ	500	1,20 €	600,00 €
15	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	ΚΙΛΑ	350	1,38 €	483,00 €
16	ΣΕΛΙΝΑ	ΚΙΛΑ	25	3,12 €	78,00 €
17	ΣΚΟΡΔΑ	ΤΕΜΑΧΙΑ	125	0,75 €	93,75 €
18	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΛΙΤΡΑ	275	7,60 €	2.090,00 €
19	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΡΕΣΚ. ΜΠΟΥΤΙ ≈300ΓΡ	ΚΙΛΑ	550	5,16 €	2.838,00 €
20	ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΤΨ	ΚΙΛΑ	125	1,78 €	222,50 €
21	ΒΟΕΙΟΝ ΚΙΛΟΤΟ ΚΤΨ	ΚΙΛΑ	275	10,00 €	2.750,00 €
22	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΤΨ	ΚΙΛΑ	25	7,80 €	195,00 €
23	ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΤΨ ΠΛΑΚΕΤΑ 2,5ΚΙΛ	ΚΙΛΑ	75	1,78 €	133,50 €
24	ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΠΑΛΑ ΚΤΨ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ	ΚΙΛΑ	110	4,70 €	517,00 €

Α' ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ- ΣΤΑΘΕΡΗ ΤΙΜΗ

Α/Α 1. ΑΡΤΟΣ :

Άρτος τύπου 70% που θα παρασκευάζεται πρέπει να έχει βάρος μεταξύ 460 – 500 γρ. (σε θερμοκρασία δωματίου), να είναι λευκός και φρέσκος, παραδιδόμενος 3 – 4 ώρες μετά τον εκλιβανισμό του. Το νερό που χρησιμοποιείται στην αρτοποιία, πρέπει να είναι πόσιμο. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση λυκίσκου στην παρασκευή του άρτου. Απαγορεύεται η χρήση οποιασδήποτε ουσίας για την βελτίωση ή την απόκρυψη της ποιότητας των αλεύρων.

Απαγορεύεται η τοποθέτηση των τεμαχίων του άρτου στο φούρνο (κλίβανο) για ψήσιμο, κατά τρόπο προκαλούνται μεταξύ αυτών επαφή, επιτρεπόμενης ανοχής μέχρι ποσοστού 15% επί του αριθμού των άρτων. Ο άρτος πρέπει να είναι καλά ψημένος και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του. Το ψήσιμο του άρτου πρέπει να είναι κανονικό και ομοιογενές, το δε φλόγωμα αυτού (κόρα) ομοιογενές και κανονικό σε όλη την επιφάνεια. Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να ξεπερνά το 1,5%. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή άρτου πρέπει να πληρούν όλους τους όρους και τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα.

Ο άρτος πρέπει να διατίθεται σε θερμοκρασίας περιβάλλοντος και να μεταφέρεται όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις σε ειδικά πλαστικά κάνιστρα ή σε καλάθια καλυμμένα προς αποφυγή επιμολύνσεων (π.χ. από έντομα, οσμές κ.λπ.) σε χάρτινες συσκευασίες. Τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και μεταφοράς του άρτου θα πρέπει να πληρούν τους όρους των αντιστοίχων άρθρων του Κώδικα Τροφίμων

Ο άρτος που θα προσκομίζεται θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 111 και 112, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Α/Α 2 ΑΡΤΙΔΙΑ ΤΥΠΟΥ 70%

Αρτίδια τύπου 70%, σε φραντζολάκι, που θα παρασκευάζεται πρέπει να έχει καθαρό βάρος 60 - 70gr(σε θερμοκρασία δωματίου), να είναι λευκός και φρέσκος, παραδιδόμενος 3 – 4 ώρες μετά τον εκλιβανισμό του. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν. Ο άρτος πρέπει να διατίθεται σε θερμοκρασίας περιβάλλοντος και να μεταφέρεται όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις σε ειδικά πλαστικά κάنيστρα ή σε καλάθια καλυμμένα προς αποφυγή επιμολύνσεων (π.χ. από έντομα, οσμές κ.λπ.). Τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και μεταφοράς του άρτου θα πρέπει να πληρούν τους όρους των αντιστοίχων άρθρων του Κώδικα Τροφίμων. *Ο άρτος που θα προσκομίζεται θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 111 και 112, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.*

Α/Α 3. ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

Αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου 70%, θα πρέπει να είναι αποκλειστικά και μόνο προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου, άριστης (Α') ποιότητας, απαλλαγμένο από μικροοργανισμούς. Θα παραδίδεται συσκευασμένο σε τυποποιημένη, αεροστεγής χάρτινη συσκευασία, βάρους 1 κιλού. Η συσκευασία θα είναι αναλλοίωτη με ημερομηνία λήξης, όχι υγροποιημένο ή σβολιασμένο, και να είναι καθαρό από έντομα και μυρωδιές. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά του είδους θα πληροί τις διατάξεις των άρθρων 104, 105, 106 και 107, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

Α/Α 4. ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ:

Ως άμυλο νοείται το προϊόν που λαμβάνεται με ειδική επεξεργασία δημητριακών και αμυλωδών φυτικών ιστών, υπό μορφή λεπτότατης σκόνης, αποτελούμενο αποκλειστικά από αμυλόκοκκους. Θα διατίθεται σε συσκευασία των 160 gr περίπου και σε γεύσεις βανίλιας, σοκολάτας και φράουλας κατόπιν συνεννοήσεως κατά την παραγγελία του είδους.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αμύλου πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του Κ.Τ.Π. που αφορούν κάθε μία απ' αυτές. Το άμυλο που παρασκευάζεται από διάφορα δημητριακά πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία που να δηλώνει την πρώτη ύλη προέλευσή του, π.χ. <<Άμυλο αραβοσίτου>>. Το άμυλο πρέπει να έχει την φυσική του χροιά χωρίς άλλη απόχρωση.

Το προϊόν πρέπει να είναι Α ποιότητας και *πρέπει να πληρεί τις διατάξεις του άρθρου 110, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις*

Α/Α 5. ΑΣΤΡΑΚΙ- ΖΥΜΑΡΙΚΑ:

Τα παραδιδόμενα ζυμαρικά να είναι Α' ποιότητας, να παρασκευάζονται από σιμιγδάλι πλούσιο σε γλουτένη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες. Θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ Kgr σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kgr. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των. *Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου XII, του άρθρου 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις*

Α/Α 6. ΑΥΓΑ ΦΡΕΣΚΑ

Αυγά φρέσκα νοούνται τα νωπά αυγά κότας, Α' ποιότητας τυποποιημένα σε Α και Β συσκευασία (Α καρτέλες των 30 τεμαχίων και Β Χαρτοκιβώτιο ή άλλη ανάλογη), σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Τα αυγά αυτά δεν θα πρέπει να φέρουν ρυπάνσεις και να μην είναι ραγισμένα ή σπασμένα. Τα αυγά αυτά θα είναι κατηγορίας βάρους 3 και άνω (πάνω από 60 γραμμάρια) και θα αναγράφεται η ημερομηνία λήξης των παρτίδων η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 25 ημερών. *Θα πληρούνται όλες οι προϋποθέσεις του άρθρου 87, του Κεφαλαίου IX, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

Α/Α 7. ΒΟΛΟΣΟΥΠΕΣ – ΚΟΤΟΣΟΥΠΕΣ (ΚΥΒΟΙ)

Αποτελούνται από προϊόντα ζωμών σούπας ή/και εκχύλισμα του αντίστοιχου κρέατος (Κοτόπουλο και Βοδινό), αφυδατωμένα σε στερεή μορφή (τεμάχια - κύβους) τα οποία μετά από ανασύσταση με νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα. Πρέπει να είναι παρασκευασμένα από προϊόντα πλούσια σε πρωτεΐνες ή/και παράγωγά τους (εκχυλίσματα, υδρολύματα) και μπορεί να

περιέχουν εδώδιμες λιπαρές ύλες, αλάτι, αρτυματικές ύλες, διάφορα άλλα εδώδιμα προϊόντα με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης και σύστασής τους και πρόσθετα. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Το είδος θα πληροί στις διατάξεις του άρθρου 91, μέρος Β, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

Α/Α 8. ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΤΟΜΙΚΟ :

Το προϊόν θα πρέπει να είναι σε ατομικές συσκευασίες των 10 γρ, θα έχει περιεκτικότητα σε γαλακτική λιπαρή ύλη ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη από 90%, μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό 16% και σε ξηρή μη λιπαρή γαλακτική ύλη 2%. *Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου ΙΧ, του άρθρου 81 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

Α/Α 9. ΒΡΩΜΗ ΝΙΦΑΔΕΣ:

Νιφάδες βρώμης σε συσκευασία των 500 γρ, αναλλοίωτη, κουτί ή σακούλα με νιφάδες πρόσφατης παραγωγής και καλής διατήρησης. Ως διάφορα προϊόντα Δημητριακών νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ιδιαίτερο το καθένα τρόπο, χρησιμοποιώντας κατά κύριο λόγο ακέραιους ή θραυσμένους κόκκους δημητριακών ή αλεύρων ή αμύλου αυτών, με την προσθήκη και άλλων υλών, που επιτρέπονται από τον Κ.Τ.Π. Οι νιφάδες θα πρέπει να είναι από δημητριακούς καρπούς υγιείς, καθαροί και να μην φέρουν προσβολές από ακάρεα ή έντομα. Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των. *Τα δημητριακά θα υπόκεινται στα άρθρα 101 και 103, του Κεφαλαίου ΧΙΙ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.*

Α/Α 10. ΓΙΑΟΥΡΤΙ:

Γιαούρτι φρέσκο, αρίστης ποιότητας, στραγγιστό, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης, από αγελαδινό γάλα με λιπαρά 2 %. Να έχει δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη, γεύση ευχάριστη, οσμή υπόγλυκη και Ph 3,3-3,8.

Η συσκευασία –κεσεδάκι να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα και να κλείνει αεροστεγώς, το βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 γρ.

Να έχει παρασκευασθεί από γάλα αγελάδας και μαγιά απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνίας λήξης να είναι τουλάχιστον τα ¾ του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Στην συσκευασία πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στα Ελληνικά με ευανάγνωστα γράμματα οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις:

- Επωνυμία παρασκευαστή,
- Αριθμός έγκρισης, Ημερομηνία παραγωγής,
- Ημερομηνία λήξης,
- Ο κωδικός παρτίδας,
- Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

Το είδος αυτό θα πληροί στις προδιαγραφές του άρθρου 82, του Κεφαλαίου ΙΧ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τα Προεδρικά Διατάγματα και τις ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές διατάξεις και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ.56/21-2-1995

Α/Α 11. ΝΙΦΑΔΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ:

Νιφάδες δημητριακών ολικής άλεσης, σε συσκευασία των 500 γρ, αναλλοίωτη, κουτί ή σακούλα με νιφάδες πρόσφατης παραγωγής και καλής διατήρησης. Ως διάφορα προϊόντα Δημητριακών νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ιδιαίτερο το καθένα τρόπο, χρησιμοποιώντας κατά κύριο λόγο ακέραιους ή θραυσμένους κόκκους δημητριακών ή αλεύρων ή αμύλου αυτών, με την προσθήκη και άλλων υλών, που επιτρέπονται από τον Κ.Τ.Π. Οι νιφάδες θα πρέπει να είναι από δημητριακούς καρπούς υγιείς, καθαρά και να μην φέρουν προσβολές από ακάρεα ή έντομα. Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των. *Τα δημητριακά θα υπόκεινται στα άρθρα 101 και 103, του Κεφαλαίου ΧΙΙ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.*

Α/Α 12. ΖΑΧΑΡΗ ΑΤΟΜΙΚΗ :

Λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, σε ατομικές συσκευασίες, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας. Πάνω σε κάθε φάκελο (Α) συσκευασία των δέκα (10) gr πρέπει να γράφονται στα ελληνικά με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα οι παρακάτω ενδείξεις: Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή η ονομασία του περιεχομένου. Πάνω στα χαρτοκιβώτια (Β) συσκευασία των φακέλων και στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές του πρέπει να αναγράφονται έκτυπα και ανεξίτηλα στα ελληνικά οι παρακάτω ενδείξεις: Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής (όχι με κωδικό αλλά με πραγματικό αριθμό) Ο Κωδικός Παραγωγής ως επίσης και η ημερομηνία διατηρησιμότητας. *Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου VII, του άρθρου 64 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

A/A 13. ΗΛΙΕΛΑΙΟ 5 ΛΙΤΡΩΝ

Φυτικό έλαιο, συγκεκριμένα «Ηλιέλαιο» ή «Ηλιανθέλαιο», το οποίο λαμβάνεται από τα σπέρματα του ηλιάνθου (*Helianthus annuus L*), με μηχανική διαδικασία. Το ηλιέλαιο θα είναι παρθένο, διαυγές, με ξανθωπό χρώμα και ελαφρά γλυκιά γεύση, πλούσιο σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα και ελεύθερο από τοξικές ουσίες του οποίου η οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, να είναι στο μέγιστο 2%.. Να έχει οσμή και γεύση την χαρακτηριστική του προϊόντος, απαλλαγμένο από ξένες οσμές και τάγγιση. Να είναι Α' ποιότητας και θα προσφέρεται σε συσκευασία πλαστική(κατάλληλη για έλαια) των 5 lit ή άλλης ανάλογης συσκευασίας, σύμφωνα με τις συνθήκες και χειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Η ημερομηνία παράδοσης του είδους να είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς του. *Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα πληρούν τις διατάξεις του Κεφαλαίου VIII, του άρθρου 73 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του Παρατήματος I και II προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

A/A 14. ΚΡΕΜΑ ΦΑΡΙΝ ΛΑΚΤΕ:

Οι κρέμες φαρίν λακτέ θα πρέπει να περιέχουν λινολεϊκό οξύ, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, εδώδιμες ίνες, νάτριο, κάλιο, ασβέστιο, φώσφορο, βιταμίνες Α, D, E, C, Β1, Β2, Β6, Β12, νιασίνη, φολικό οξύ, παντοθενικό οξύ, βιοτίνη, σίδηρο. Θα περιέχουν ενζυματικά υδρολυμένα δημητριακά, και θα περιγράφεται αναλυτικά η περιεκτικότητα στα άνω καθώς και το ποσό του ύδατος που χρειάζεται για να παρασκευαστεί ένα γέυμα. Σε συσκευασίες 300gr όπου πρέπει να γράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης. Ακόμη προτιμάται να υπάρχει τηλεφωνικό τμήμα εξυπηρέτησης καταναλωτών. Επισημαίνεται ότι υποχρεωτικά θα αναγράφεται η Εμπορική ονομασία και συσκευασία των ειδών.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα (σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28 σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας ανάλογα με το ζητούμενο προϊόν.

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

Πρέπει να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Θα πληροί στις διατάξεις άρθρου 6, του Κεφαλαίου I, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.*

A/A 15. ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ (σε συσκευασία 250 γρ):

Ως μαργαρίνη χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές η ζωικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες, ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90%. Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους: α) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C. β) Η οξύτητα εκτελούμενη επί ουσίας ως έχει δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας, επί δε της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 2 βαθμούς οξύτητας. γ) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,2%. δ) Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες καθώς και η προσθήκη προϊόντων γαλακτικής ζύμωσης, ε) Επιτρέπεται η προσθήκη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος και αλάτων του, κιτρικού οξέος και αλάτων του τρυγικού οξέος και αλάτων του, με μόνη προϋπόθεση η οξύτητα επί του προϊόντος ως έχει, να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας. στ) Επιτρέπεται η χρώση της μαργαρίνης με τις χρωστικές Καροτένιο (E160α), Κουρκουμίνη (E100), Αννάτο (E160β), σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 35 του Κ.Τ των παρατημάτων III και IV.

Η προσφερόμενη μαργαρίνη να είναι 100% φυτικό προϊόν από εκλεκτά φυτικά έλαια, κατάλληλη για επάλειψη και παρασκευή φαγητών και γλυκών και να συντηρείται στο ψυγείο. Στις συσκευασίες να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης. Η ημερομηνία παράδοσης του προϊόντος θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Το είδος θα πληροί στις διατάξεις του άρθρου 78 του Κεφαλαίου VIII του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τον Κανονισμό 1234/2007 Παράρτημα XV.*

A/A 16. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ :

Το προϊόν θα πρέπει να είναι σε ατομικές συσκευασίες, να αποτελείται από μίγμα ζαχάρων και πούλπας και / ή πολτού με κατάλληλη πηκτωματώδη υφή. Στην σήμανση επί της ατομικής συσκευασίας, να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα με την ένδειξη, ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα ανά 100gr, όπου ο αναφερόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει την τιμή που προσδιορίζεται με διαθλασιμετρία επί του τελικού προϊόντος. Να είναι διαφόρων γεύσεων (βερίκοκο, ροδάκινο, φράουλα, κεράσι) και να προέρχεται από φρούτα Α ποιότητας σε ατομική συσκευασία των 20 gr (περίπου), χωρίς συντηρητικά. *Θα υπόκειται στις διατάξεις του Κεφαλαίου XIV, του άρθρου 131, 132 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές, Υγειονομικές και Αγορανομικές Διατάξεις.*

A/A 17. ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΑ:

Οι τομάτες να προέρχονται από καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρώπο χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρκεύματα. Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χρώματος, κανονικά ανεπτυγμένα.

Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς το επί τοις % περιεχόμενο σε ντοματάκια (60%) περίπου, το υγρό πληρώσεως (χυμός ντομάτας 40%) περίπου καθώς και ο ρυθμιστής οξύτητας. **Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά μικτού βάρους 3 κιλών με την προϋπόθεση ότι η εισαγωγή του είδους αυτού θα γίνεται σε καθαρό βάρος. Τα τεμάχια έχουν υπολογιστεί στο καθαρό βάρος του είδους που υπολογίζεται στα 2,5 κιλά ανά τεμάχιο.**

Τα κουτιά θα συσκευάζονται (B συσκευασία) σε χαρτοκιβώτια των 4, 6, 12 ή 24 κουτιών κατά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα διεθνώς παραδεκτά για την επίτευξη άρτιων κουτιών δηλαδή πρέπει να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού τα εξής: (1) Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής. (2) Η κατηγορία και το είδος του Τροφίμου. (3) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr. (4) Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση "Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας %". (5) Βενζοϊκό νάτριο %. (6) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης. (7) "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις. (8) Κωδικός παρτίδας. (9) Η χώρα παρασκευής. (10) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα.

Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Θα πληροί στις διατάξεις του άρθρου 124, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.*

A/A 18. ΞΥΔΙ:

Το ξύδι να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από γλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα, και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη). Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π.. Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ Άρθρο 39 παραγρ.3 του Κ.Τ.Π..

Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη 400 gr περίπου) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η ημερομηνία συσκευασίας. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Το ξύδι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τις διατάξεις του άρθρου 39, του Κεφαλαίου IV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.*

A/A 19. ΠΑΡΙΖΑ ΒΡΑΣΤΗ:

Τα προϊόντα αλλαντοποίησης, πρέπει να είναι Α' ποιότητας και χαρακτηρίζονται τα προϊόντα στα οποία η διαδικασία (επεξεργασία) εξυγίανσης επιτυγχάνεται με τη θερμική τους επεξεργασία. Η θέρμανση τους έχει επίσης ως αποτέλεσμα την μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος, με συνέπεια τη σταθεροποίηση της δομής τους και την ικανότητά των προϊόντων της κατηγορίας αυτής να κόβονται σε φέτες. Η θερμική επεξεργασία μπορεί να είναι υγρή, ξηρή ή και συνδυασμός αυτών των δύο ή/και να συνδυάζεται και με άλλες επεξεργασίες. Η πάριζα, βραστή, θα προσκομίζεται σε μπαστούνια των 2,5 – 3 κιλών σε κατάλληλο, αεροστεγή περίβλημα. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Τα είδη θα πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 91, μέρος Α, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014) και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις*

A/A 20. ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ (νιφάδες) :

Πουρές πατάτας συσκευασία 1 ή 2 ή 5 Kgr . Το ανωτέρω προϊόν εμπίπτει στην κατηγορία <Ξηρά λαχανικά> Ξηρά λαχανικά νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ειδική κατεργασία και ξήρανση μερών βρώσιμων φυτών, όπως ριζώματα, βολβοί, βλαστάρια, φύλλα ή και καρποί ημιώριμοι. Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν τα αρχικά προϊόντα.

Να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγή συσκευασίες του ενός (1), δύο (2) ή πέντε (5) Kgr πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος, αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο .Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. Το είδος πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 121 παρ. 8, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και να πληροί τους όρους του παραπάνω άρθρου και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

A/A 21. ΤΟΜΟΤΟΠΟΛΤΟΣ ΔΙΠΛΗΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗΣ (συσκευασία 800-900 γρ.)

A/A 22. ΤΟΜΟΤΟΠΟΛΤΟΣ ΔΙΠΛΗΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗΣ (συσκευασία 5 κιλών.)

Για την παρασκευή του τοματοπολτού θα πρέπει να έχουν χρησιμοποιηθεί νωποί καρποί τομάτας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π δηλαδή: Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη. Να μην είναι χρωματισμένοι τεχνητά με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με την εφαρμογή οποιασδήποτε μεθόδου. Να μην έχουν προσβληθεί από παράσιτα ή να εμφανίζουν αλλοιώσεις στη σύσταση και τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες. Να μην προέρχονται από φυτά που έχουν ραντισθεί με φυτοφάρμακα όπως παραθείο, μαλαθείο, αρσενικούχα ή μολυβδούχα σκευάσματα κλπ, και που να έχουν συλλεγεί πριν από τον καθοριζόμενο χρόνο που ορίζεται από το Υπουργείο Γεωργίας ή να παρουσιάζουν κατάλοιπα τέτοιων ουσιών, που είναι επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία. Ο τοματοπολτός, μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει να έχει πολτώδη και ομοιογενή σύσταση, χρώμα ανοικτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο χωρίς κηλίδες βαθύτερου χρώματος, με υφή αισθητά συνεκτική , οσμή και γεύση ευχάριστη, χαρακτηριστική του είδους. Το προϊόν, να είναι απαλλαγμένο από σπόρους, τεμάχια τομάτας και γενικότερα ξένες προς το προϊόν ύλες. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τοματοπολτού πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών. Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία. Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι πρόσφατης παραγωγής από τομάτες τελευταίας εσοδείας. Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας, τουλάχιστον 28% ή 36% αντίστοιχα. Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού αλάτος. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται σε ανώτατο ποσοστό 3%.

Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος (Α) συσκευασία και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού μικτού βάρους 5 κιλών με την προϋπόθεση ότι η εισαγωγή του είδους αυτού θα γίνεται σε καθαρό βάρος. **Τα τεμάχια έχουν υπολογιστεί στο καθαρό βάρος του είδους που υπολογίζεται στα 4,55 κιλά ανά τεμάχιο. Αρα συνολικά το Τμήμα Διατροφής θα χρειαστεί 982,800 κιλά.** Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του.

Τα κουτιά θα συσκευάζονται (Β συσκευασία) σε χαρτοκιβώτια των 4, 6, 12 ή 24 κουτιών κατά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα διεθνώς παραδεκτά για την επίτευξη άρτιων κουτιών δηλαδή πρέπει να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού τα εξής: 1) Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής. (2) Η

κατηγορία και το είδος του Τροφίμου. (3) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr.(4) Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση "Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας %".(5)Βενζοϊκό νάτριο%. (6) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.(7) "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες , πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις. (8) Κωδικός παρτίδας.(9) Η χώρα παρασκευής. (10) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα.

Για την καλύτερη εξυπηρέτηση της σίτισης των ασθενών του Κ.Θ.Λ. θα πρέπει να γίνει προμήθεια τοματοπολτού (των ιδίων προδιαγραφών) σε κουτιά 800-900 γραμμαρίων.

Για το είδος τοματοπολτός 5 κιλών, το χρηματικό σύνολο έχει υπολογιστεί με βάση τιμή ανά κιλό είδους.

A/A 23. ΑΝΘΟΤΥΡΟ:

Θα είναι Α' ποιότητας. Θα προσκομίζεται σε συσκευασία «block ή κυλίνδρου» των 2 κιλών περίπου. Η συσκευασία θα είναι πλαστική, αεροστεγή, με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων.Το προαναφερμένο τυρί πρέπει να πληροί τις μικροβιολογικές προδιαγραφές, όπως ορίζονται στα Π.Δ. 56/95 και 119/97, αλλά και τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

Το παραδιδόμενο ΑΝΘΟΤΥΡΟ να έχει:

Βασικά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

- Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 10 - 15 □□ περίπου.
- Μέγιστη υγρασία: 75 □.
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι: > 1 □.
- Υφή: Μαλακή με συμπαγή ομοιόμορφη δομή.
- Συνεκτικότητα: Φρέσκο μαλακό τυρί γαλακτώδες, με ήπια ή γλυκιά γεύση.
- Άλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη γεύση με ελαφρύ άρωμα.
- Χρώμα: Λευκό έως υπόλευκο.

ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ

- 1) Όλα τα τυροκομικά προϊόντα θα πρέπει να πληρούν στις διατάξεις του άρθρου 83, του Κεφαλαίου ΙΧ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κτηνιατρικές διατάξεις.
- 2) Τα μικροβιολογικά κριτήρια να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία κατά το είδος του τυριού.
- 3) Οι συνθήκες ωρίμανσης και αποθήκευσης, η επικάλυψη, τα υλικά συσκευασίας των τυριών να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία.
- 4) Τα είδη θα παραδίνονται στις συσκευασίες που αναγράφονται παρακάτω για κάθε είδος ξεχωριστά.
- 5) Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα (χαρτοκιβώτιο και μονάδος), να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα ευκρινώς και ανεξίτηλα οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π. και στις επιμέρους παραγράφους του άρθρου 83 Γ (γενικές διατάξεις για τα τυριά από γάλα, με ωρίμανση) και επιπλέον:
 - Κατηγορία τυριού,
 - Είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάσθηκε το τυρί,
 - Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία),
 - Μέγιστη υγρασία,
 - Ημερομηνία παραγωγής,
 - Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (τα είδη θα παραδίνονται στο πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου διατηρησιμότητας τους)
 - Χώρα προέλευσης – παραγωγής του τυριού,
 - Έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά),
 - Ποσοστό άλατος,
 - Πρόσθετα εντός του είδους ή στην επικάλυψη αυτού
 - Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης (πχ ΦΕ για φέτα)
 - Τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας
- 6) Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των.

A/A 24. ΦΑΚΕΣ ΨΙΛΕΣ- ΟΣΠΡΙΑ:

Στα «Όσπρια» ανήκουν: τα φασόλια ξερά (μεσαία), οι φακές (ψιλές) και τα ρεβίθια. Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως. Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση).Θα πρέπει να είναι φυσιολογικού χρώματος «υγιείς», στιλπνά και μη συρρικνωμένα, απαλλαγμένα πρακτικά κάθε ξένο σώμα και ως εκ τούτου να φέρονται στην κατανάλωση σαν

«καθαρισμένα». Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες.

Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Όσπρια τα οποία θα βράζουν σε χρόνο μεγαλύτερο του συνήθους, θεωρούνται κατωτέρας ποιότητας. Μετά το βρασμό τους με νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση. Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα. Θα έρχονται σε συσκευασίες τυποποιημένες των 5 κιλών. Να είναι τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο της παράδοσης. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των. *Τα λοιπά χαρακτηριστικά των όσπριων θα πληρούν στις διατάξεις του άρθρου 121, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

Α/Α 25. ΦΙΛΕΣ ΜΕΤΡΙΟΣ- ΖΥΜΑΡΙΚΑ:

Τα παραδιδόμενα ζυμαρικά να είναι Α' ποιότητας, να παρασκευάζονται από σιμιγδάλι πλούσιο σε γλουτένη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες. Θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ Kgr σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kgr. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των. *Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου XII, του άρθρου 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

Α/Α 26. ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΑΤΟΜΙΚΕΣ:

Οι προσφερόμενες φρυγανιές να είναι σε συσκευασία flowpack των 2 τεμαχίων. Συνολικό βάρος συσκευασίας περίπου 16 gr. + /-3 gr. Συστατικά: Άλευρο σίτου, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι. Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα με τους περιορισμούς του Άρθρου 113 του Κ.Τ.Π.

Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο. Οι φρυγανιές θα είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα. *Οι φρυγανιές υπόκεινται στις διατάξεις του άρθρου 112 – 113, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

Α/Α 27. ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ:

Οι φρυγανιές θα είναι σικάλεως, άριστης ποιότητας, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική, αεροστεγή, μεγάλη συσκευασία των 180 γρ (περίπου). Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο.

Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών εκτός ψυγείου, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Οι φρυγανιές θα είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Οι φρυγανιές υπόκεινται στις διατάξεις του άρθρου 112, 113, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

Α/Α 28. ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 1 λίτρο

Ως χυμός φρούτων ορίζεται το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται από υγιή και ώριμα πορτοκάλια, ενός ή πολλών ειδών, με μηχανικές μεθόδους λήψης και έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται. Δεν θα είναι συμπυκνωμένοι και θα είναι εμπλουτισμένοι με σύμπλεγμα βιταμινών (τουλάχιστον 2 βιταμίνες).

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των προϊόντων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας. Οι φυσικοί χυμοί φρούτων, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία TetraPak και TetraBrik, του 1^{ου} λίτρου, με πόμα εύκολο στο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του.

Τα λοιπά χαρακτηριστικά του είδους αυτού θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου XIII, του άρθρου 126 και 127 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.

Α/Α 29. ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ 8 ΦΡΟΥΤΩΝ (250ml)

Φυσικός χυμός, κοκτέιλ φρούτων (άνω των 3 ειδών), το προϊόν να είναι Α ποιότητας, σε ατομική συσκευασία των 250 ml. Οι φυσικοί ατομικοί χυμοί φρούτων συσκευασίας των 250ml, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία TetraPak και TetraBrik, με πόμα εύκολο στο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και

λήξης κατανάλωσης. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του.

Τα λοιπά χαρακτηριστικά του είδους αυτού θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου XIII, του άρθρου 126 και 127 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.

Οι ποσότητες έχουν υπολογιστεί για δεκαπέντε ημέρες. Η παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τις 7:00πμ έως τις 9:15 π.μ στον χώρο της αποθήκης τροφίμων ενώπιον της επιτροπής παραλαβής.

Β' ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΜΕ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΕΠΙ ΤΗΣ Μ.Α.Τ.

Α/Α 1. ΑΓΓΟΥΡΙΑ, Α/Α 2. ΑΝΙΘΟΣ, Α/Α 4. ΚΑΡΟΤΑ, Α/Α 5. ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ, Α/Α 6. ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΦΡΕΣΚΟ, Α/Α 7 ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ, Α/Α 8. ΛΑΧΑΝΟ, Α/Α 9. ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ, Α/Α 13. ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΕΓΧΩΡΙΕΣ – ΣΑΛΑΤΑΣ Α' ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ, Α/Α 16. ΣΕΛΙΝΑ, Α/Α 17. ΣΚΟΡΔΑ

Τα Φρέσκα/Νωπά Οπωρολαχανικά θα είναι Α' ποιότητας, πρέπει να είναι **φρέσκα** (το ανώτερο τριών ημερών – για τα οπωρολαχανικά εποχής), να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 και να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση.

Πρέπει να είναι ακέραια, υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), ουσιαστικά απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, ή /και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή, Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά, και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι. Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. **Για το είδος κουνουπίδι τα κιλά που αναφέρονται είναι καθαρά και χωρίς τα εξωτερικά φύλλα δηλαδή «με φύλλα κομμένα στο στεφάνι», που δεν χρησιμοποιούνται στη σίτιση των ασθενών.** Οι τομάτες σαλάτας που αναφέρονται πρέπει να είναι του εμπορικού τύπου “στρογγυλές” νωπές. Είδη όπως αγγούρια, μαρούλια και σκόρδα αναφέρονται ως μονάδα μέτρησης το τεμάχιο και όχι το κιλό.

Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα και θα πρέπει να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίηση, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο **Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 και στην Αριθ. Α2-718/28- 7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.). 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.**

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη και μεγέθη των οπωρολαχανικών έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια - ποσοτολόγια που εφαρμόζεται στο Νοσοκομείο προκειμένου να καλύπτονται οι ανάγκες των σιτιζομένων. Λόγω ιδιαίτερων συνθηκών/αναγκών ή τοπικών προϊόντων/διαθεσιμότητας, δύναται να γίνει προμήθεια και άλλων τύπων λαχανικών. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει πληρούν τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές, Αγορανομικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Α/Α 3. ΑΧΛΑΔΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ, Α/Α 10. ΜΗΛΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ (ΣΤΑΡΚΙΝ), Α/Α 11. ΜΗΛΑ ΠΡΑΣΙΝΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ (ΣΜΙΘ), Α/Α 12. ΜΠΑΝΑΝΕΣ, Α/Α 15. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ

Τα Φρέσκα/Νωπά Φρούτα θα είναι Α' ποιότητας, πρέπει να είναι **φρέσκα** (το ανώτερο τριών ημερών – για τα φρούτα εποχής), της τελευταίας σοδειάς. Πρέπει να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 και να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση.

Πρέπει να είναι ακέραια, υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), ουσιαστικά απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή, Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα χορηγούμενα είδη δεν θα χορηγούνται άγουρα, ούτε θα φέρουν αλλοιώσεις – συρρικνώσεις του φλοιού. Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά, και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι. Ο χορηγητής υποχρεούται να κάνει την διαλογή στο χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα και στο μέγεθος αυτού που ζητείτε ανωτέρω, κατόπιν παραγγελίας από την Υπηρεσία.

Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα και θα πρέπει να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίηση, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο **Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 και στην Αριθ. Α2-718/28- 7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.). 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.**

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάσεις. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη και μεγέθη των οπωρολαχανικών έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζεται στο Νοσοκομείο προκειμένου να καλύπτονται οι ανάγκες των σιτιζομένων. Λόγω ιδιαίτερων συνθηκών/αναγκών ή τοπικών προϊόντων/διαθεσιμότητας, δύναται να γίνει προμήθεια φρούτων. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και να πληρούν τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τα Προεδρικά Διατάγματα και τους Κοινοτικούς Κανονισμούς.

Α/Α 14. ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ:

Στρώχρον το κονδυλόρριζον, Solanumtuberosum Οι πατάτες πρέπει να είναι ολόκληρες ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Οι πατάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση και οσμή. Η επιδερμίδα να παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της να είναι κίτρινο. Οι πατάτες θα είναι εξωτερικά καθαρισμένες από χρώματα.

Το περιεχόμενο της κάθε συσκευασίας πρέπει να περιλαμβάνει πατάτες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους. Οι πατάτες πρέπει να παρουσιάζουν τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό επιδερμίδας. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να εξασφαλίζουν την προστασία και τον αερισμό του προϊόντος, να είναι καινούργια καθαρά και από υλικό που δεν προκαλεί εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στους κονδύλους.

Η συσκευασία να είναι σε δικτυωτούς σάκους των 25 Kgr. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση. Σύμφωνα με το Π.Δ.365/2002 και τον Καν.(ΕΕ) 543/2011 είναι υποχρεωτική η σήμανση του προϊόντος, επί της συσκευασίας της παραγόμενης στην

Ελλάδα ή εισαγόμενης από Τρίτες Χώρες και διακινούμενης στην Ελλάδα και στην Ευρωπαϊκή Ένωση πατάτας, από τον παραγωγό έως και το στάδιο της λιανικής πώλησης.

Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα.

A/A 18. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ:

Ως «Παρθένο Ελαιόλαδο Εξαιρετικό» θεωρείται σύμφωνα με τον Κανονισμό 2568/91 της ΕΟΚ και ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007, το ελαιόλαδο που παράγεται από καρπούς ελιάς και που είναι υγιείς, απαλλαγμένοι από ξένες ύλες, εντομοκτόνα, σκουλήκια, έντομα κλπ. καλά πλυμένοι και καθαροί. Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης, ευρωτίασης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά, ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παρασκευή του ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης. Επίσης να μην εμφανίζει γεύση όξινη, πικρή, μπαγιάτικη, ευρωτιώδη ή με οποιοδήποτε τρόπο προκαλούσα απέχθεια. Να είναι στην πράξη απαλλαγμένο από σάπωνα, να μην περιέχει ξένες προς αυτό ουσίες γενικά, ούτε μούργα.

Σύμφωνα με το άρθρο 2 του Καν. 29/2012 το ελαιόλαδο θα πρέπει να παραδίδεται συσκευασμένο σε δοχεία των 5 λίτρων των (4,460 περίπου Kgr), απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα, αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους. Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος, καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι συσκευασίες αυτές θα είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

Το παραδιδόμενο προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά ή πλαστικά (πλαστικό κατάλληλο για έλαια) των 5 λίτ. Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα με χαρακτηριστικές ευανάγνωστους, ανεξίτηλους της αυτής γραμματοσειράς ιδίου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους και ευδιάκριτους σε σχέση με το μέγεθος της ετικέτας, ώστε να ξεχωρίζουν από το υπόβαθρο στο οποίο είναι τυπωμένες και να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχεδίων που μπορεί να υπάρχουν στη σήμανση, οι εξής πληροφορίες ΕΦΕΤ (ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ) ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4, *Συσκευασία και Επισήμανση Ελαιολάδων:*

1. Η ονομασία πώλησης- εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο,
2. Η ποιοτική κατηγορία «Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»,
3. Ο προσδιορισμός της καταγωγής,
4. Η καθαρή ποσότητα του όγκου (5 λίτ),
5. Το Όνομα ή η Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή,
6. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του,
7. Ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης,
8. Οι συνθήκες διατήρησης,
9. Ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.

A/A 19. ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ:

Τα τεμάχια του νωπού κοτόπουλου να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα τύπου Α 65% αερόψυκτα καλώς ανεπτυγμένα, βάρους των 1200-1300 γρ και βάρους τεμαχίων και αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια νωπά) βάρους (≈) 300γρ. Πρέπει να είναι κατάλληλα για τη διατροφή του ανθρώπου, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις. Να προέρχονται από υγιή εγχώρια κοτόπουλα και να είναι καλής θρεπτικής κατάστασης και να μην έχουν σφαγεί λόγω νόσου ή ατυχήματος και να μην αναδύουν οσμές. Θα πρέπει να μην έχουν υγρασία ή όταν έχουν αυξημένη υγρασία κατά την κρίση της επιτροπής να αφαιρείται το 5 % του βάρους τους ή να επιστρέφονται. Οι συσκευασίες που θα περιέχουν τα νωπά μπούτια κοτόπουλου θα είναι κατάλληλες για τρόφιμα.

Θα πρέπει να πληρούν στις διατάξεις του άρθρου 88, του Κεφαλαίου X, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις.

A/A 20. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, A/A23 . ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΤΨ ΠΛΑΚΕΤΑ 2,5 ΚΙΛΩΝ

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει να είναι Α΄ ποιότητας, θα είναι καθαρισμένα, καλής συντήρησης χωρίς την παρουσία ξένων υλών και σωμάτων και να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας. Θα έχουν το ζωηρό, φυσιολογικό τους χρώμα και θα πληρούν τους όρους και προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας της πρώτης.

Τα είδη θα παραδίδονται σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα σε δύο συσκευασίες. Η (Α) πρώτη συσκευασία θα είναι από πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθρα 26 , 26α & 27 του Κ.Τ.& Π. και εντός χαρτοκιβωτίου (Β) συσκευασία (εξωτερική συσκευασία) των 10 Κgr ή άλλης ανάλογης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις, όπως:

- Η περιγραφή του είδους (ονομασία προϊόντος και ποικιλία),
- Το καθαρό βάρος,
- Η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.),
- Η εταιρεία διακίνησης,
- Ημερομηνία συσκευασίας και λήξης,
- Οι συνθήκες συντήρησης

Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης. Θα πρέπει να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη. Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται. Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια δηλαδή να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) χαρακτηριστικό που σημαίνει τη διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας. Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών.

Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης. Αποψυγμένο ή μερικώς αποψυγμένο προϊόν ή προϊόν που φέρει σημάδια απόψυξης θα επιστρέφεται πίσω από την επιτροπή παραλαβής τροφίμων του Κρατικού Θεραπευτηρίου Λέρου. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους. Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει να υπάγονται στις διατάξεις των άρθρων 61, 62, 62^α, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Αγορανομικές Διατάξεις.

A/A 21. ΚΡΕΑΣ ΒΟΕΙΟΝ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ

Το κατεψυγμένο βόειον κρέας θα αποτελείται από αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) «κιλότο». Το αποστεωμένο βόειον κρέας πρέπει:

- Να προέρχεται από κατάλληλα για κατανάλωση σφάγια βόειου, να έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και να είναι ηλικίας 12-24 μηνών.
- Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- Να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληροί τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχει επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (κόκκινο χρώμα, χωρίς αίματα).
- Να μην έχει υποστεί ολική ή μερική απόψυξη και επανακατάψυξη.
- Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό και να μην είναι αφυδατωμένο ή ταγγισμένο.
- Να μην αναδίδει μη φυσιολογικές οσμές κατά την κατάψυξη.
- Να μην έχει λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.
- Να είναι απαλλαγμένο από οστά , λίπος, τένοντες κ.λ.π. και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981.
- Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2 όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.

Θα περιέχεται σε αεροστεγές πλαστικό περιβλήμα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που κλείνουν κατά τρόπο ώστε να παρεμποδίζουν οποιαδήποτε επαφή του προϊόντος με το εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να θιγεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μετατροπή και σε

χαρτοκιβώτιο. Αποψυγμένο ή μερικώς αποψυγμένο προϊόν ή προϊόν που φέρει σημάδια απόψυξης ή προϊόν που θα φέρει σημάδια εγκαυμάτων επιδερμίδας θα επιστρέφεται πίσω από την επιτροπή παραλαβής τροφίμων του Κρατικού Θεραπευτηρίου Λέρου.

Εσωτερικά στην διαφανή προσσκευασία και πάνω σε κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, αλλά και στην εξωτερική συσκευασία, πρέπει να υπάρχει ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, στην οποία να αναγράφονται, στην ελληνική γλώσσα, και σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής:

1. Η περιγραφή του σφαγίου.
2. Η Χώρα καταγωγής.
3. Η Χώρα εκτροφής.
4. Η Χώρα σφαγής.
5. Ο κωδικός του σφαγίου.
6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.
7. Ο τίτλος και αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής.
9. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου, η οποία θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
10. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. Η ποσότητα θα καθορίζεται από την παραγγελία της Υπηρεσίας. *Το είδος θα πληροί γενικά στις διατάξεις του άρθρου 88 και 89, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

A/A 22. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ:

Το κατεψυγμένο αυτό προϊόν πρέπει να προέρχεται από ζώα υγιή, να έχουν υποστεί τον προβλεπόμενο, από τις ισχύουσες διατάξεις κτηνιατρικό έλεγχο και να έχουν κριθεί κατάλληλα για κατανάλωση.

Τα τεμάχια του νωπού κοτόπουλου να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα τύπου Α 65% **αερόψυκτα**, βάρους των **1200 gr – 1300gr** και βάρους τεμαχίων 600-700 gr για τα στήθη και φιλέτο και συσκευασμένα (πρώτη συσκευασία), όχι σκαφάκι, κατά προτίμηση (VACUM) και σε δεύτερη συσκευασία μέσα σε χαρτοκιβώτια. Οι συσκευασίες θα είναι σε κατάλληλες για τρόφιμα και θα φέρουν ετικέτα που θα αναγράφεται ο κωδικός αριθμός έγκρισης Ε.Ε. του σφαγείου ή του τυποποιητηρίου, η θερμοκρασία συντήρησης, η ημερομηνία σφαγής, η ημερομηνία λήξης και το βάρος. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους.

Αποψυγμένο ή μερικώς αποψυγμένο προϊόν ή προϊόν που φέρει σημάδια απόψυξης ή προϊόν που θα φέρει σημάδια εγκαυμάτων επιδερμίδας θα επιστρέφεται πίσω από την επιτροπή παραλαβής τροφίμων του Κρατικού Θεραπευτηρίου Λέρου.

Στην συσκευασία θα πρέπει να υπάρχει ωοειδή σφραγίδα στην οποία να αναγράφονται ο κωδικός αριθμός έγκρισης της εγκατάστασης και τα αρχικά της Χώρας παραγωγής. Πρέπει να συνοδεύονται από τα απαραίτητα εμπορικά έγγραφα. *Θα πληροί στις διατάξεις του άρθρου 88, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.*

A/A 24. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΠΑΛΑ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟ

Το κατεψυγμένο χοιρινό κρέας «σπάλα άνευ οστό», και θα είναι Α' ποιότητας. Το προϊόν πρέπει να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους που υπέστη κατάλληλη μεταποίηση.

- Να μην περιέχει ξένα σώματα.
 - Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό.
 - Να μην έχει αποψυχθεί μερικά ή ολικά και επανακαταψυχθεί.
 - Να μην είναι αφυδατωμένο, σάπιο, ευρωτιασμένο ή ταγγισμένο.
 - Δεν γίνεται δεκτή η ύπαρξη: Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
 - Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του. Να μην αναδύει δυσάρεστες οσμές κατά την κατάψυξη ή απόψυξη.

Τα σφάγια κατανέμονται σε κατηγορίες βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας και ταξινομούνται ανάλογα με το άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου. Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να έχουν ανεπτυγμένους μύες κυρίως στους μηρούς και να είναι κατηγορίας Ε ή U ή R

όπως προβλέπονται στον Κανονισμό 1234/2007.

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του λίπους τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά.

Θα περιέχεται σε αεροστεγές πλαστικό περιβλήμα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που κλείνουν κατά τρόπο ώστε να παρεμποδίζουν οποιαδήποτε επαφή του προϊόντος με το εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να θιγεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μετατροπή και σε χαρτοκιβώτιο.

Εσωτερικά στην διαφανή προσυσκευασία και πάνω σε κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, αλλά και στην εξωτερική συσκευασία, πρέπει να υπάρχει ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, στην οποία να αναγράφονται, στην ελληνική γλώσσα, και σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής:

1. Η περιγραφή του σφάγιου.
2. Η Χώρα καταγωγής.
3. Η Χώρα εκτροφής.
4. Η Χώρα σφαγής.
5. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.
6. Ο τίτλος και αριθμός έγκρισης λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
7. Η ημερομηνία σφαγής.

8. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου, η οποία θα επικολλάται επί της συσκευασίας.

9. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. Η ποσότητα θα καθορίζεται από την παραγγελία της Υπηρεσίας. *Το είδος θα πληροί γενικά στις διατάξεις του άρθρου 88 και 89, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις*

Οι ποσότητες έχουν υπολογιστεί για δεκαπέντε ημέρες . Η παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τις 7:00πμ έως τις 9:15 π.μ στον χώρο της αποθήκης τροφίμων ενώπιον της επιτροπής παραλαβής.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ

ΚΑΕ	1511.01
Προϋπολογισθείσα δαπάνη προ ΦΠΑ 9%	€ 29.918,60
Προϋπολογισθείσα δαπάνη με ΦΠΑ 9%	€ 32.611,28
Κριτήριο κατακύρωσης	Α΄ ΠΙΝΑΚΑΣ Πλέον οικονομική προσφορά βάσει τιμής (χαμηλότερη τιμή) Β΄ ΠΙΝΑΚΑΣ Το υψηλότερο ποσοστό έκπτωσης επί της ΜΛΤ
Ημερομηνία έναρξης υποβολής προσφορών	Από την ανάρτηση της παρούσας στο ΔΙΑΥΓΕΙΑ
Ημερομηνία λήξης υποβολής προσφορών	Παρασκευή 5 Μαΐου 2023 και έως ώρα 11:00
Ημερομηνία αποσφράγισης προσφορών	Παρασκευή 5 Μαΐου 2023, ώρα 11:30
Τρόπος υποβολής προσφορών	Με e-mail , σε ένα από τα κάτωθι: promithies@leros-hospital.gr ή promithies1@leros-hospital.gr ή promithies2@leros-hospital.gr ή promithies3@leros-hospital.gr ή σε έντυπη μορφή, στα γραφεία της υπηρεσίας μας (Πρωτόκολλο) (λαμβάνεται υπ' όψιν η ημερομηνία και ώρα παραλαβής από το πρωτόκολλο, όχι της σφραγίδας του ταχυδρομείου)

Για τη σύνταξη της προσφοράς σας να λάβετε υπόψη τις εξής κρατήσεις που επιβαρύνουν την αξία τους:

- Ε.Α.Α.ΔΗ.ΣΥ 0,1%
- Χ/ΜΟ 3% επί του Ε.Α.Α.ΔΗ.ΣΥ και 20% ΟΓΑ Χ/ΜΟΥ επ' αυτού
- 2% ΕΙΔ. ΚΩΔ. ΥΓΚΑ
- ΦΟΡΟΣ 4%

-Ο ΦΠΑ βαρύνει το Θεραπευτήριο
Τα έξοδα μεταφοράς βαρύνουν τους προμηθευτές

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Η σύμβαση που θα προκύψει θα έχει ισχύ για δεκαπέντε (15) ημέρες, με ημερομηνία έναρξης της από την ανάρτησής της στο ΚΗΜΔΗΣ

Κανόνες Δημοσιότητας

Το πλήρες κείμενο της παρούσας πρόσκλησης καταχωρήθηκε στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ).

Η πρόσκληση αναρτήθηκε στο διαδίκτυο, στον ιστότοπο <http://diavgeia.gov.gr/>(ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΥΓΕΙΑ όπως προβλέπεται στην περίπτωση 16 της παραγράφου 4 του άρθρου 2 του Ν 3861/2010

Η πρόσκληση θα καταχωρηθεί στο διαδίκτυο ,στην ιστοσελίδα της αναθέτουσας αρχής www.leros-hospital.gr στην διαδρομή προκηρύξεις –διαγωνισμοί

ΤΜ/ΡΧΗΣ ΟΙΚ/ΚΟΥ

ΥΠ/ΝΤΗΣ ΟΙΚ/ΚΩΝ

Δ/ΚΟΣ Δ/ΝΤΗΣ

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ