

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

### Τεχνικές προδιαγραφές για τα είδη Παντοπωλείου

1. Τα χορηγούμενα είδη να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμένων κοινής χρήσης και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς του εκάστου είδους.
2. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.
3. Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία.
4. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης. Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στην Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι με ευανάγνωστα γράμματα από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι οποίες θα είναι σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.
5. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα 3/4 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.
6. Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.
7. **Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει αλλαγή του προϊόντος, σε περίπτωση που το προσκομισθέν δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Νοσοκομείου για τη χρήση που προορίζεται.**

**1. ΑΛΕΥΡΙ:** Για όλες τις χρήσεις σε συσκευασία Κιλού. Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104,105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

**2. ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ-ΝΙΣΕΣΤΕΣ:** είδος σκόνης, αρωματισμένο αλεύρι καλαμποκιού να διατίθεται σε συσκευασία των 160 gr περίπου.

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

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 διπλό τοιχώματος, αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο.

Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

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

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

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ επί της συσκευασίας (Κανονισμός 589/2008)

- ✓ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΩΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ Η ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΟΥ ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.
- ✓ ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ ΑΡΙΘΜΟ ΩΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΛ.....
- ✓ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΥΓΟΥ Α.
- ✓ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΒΑΡΟΥΣ Μ.
- ✓ ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΥΓΩΝ ΣΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.
- ✓ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΙΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (Η παράδοση θα είναι max έως την δεύτερη εργάσιμη ημέρα ωσκοπήσεως) .
- ✓ ΤΥΠΟΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ.
- ✓ ΚΩΔ. ΠΑΡΤΙΔΑΣ.

**5. ΡΥΖΙ ( ΚΑΡΟΛΙΝΑ, ΜΠΛΟΥ ΜΠΕΛ):** Το προμηθευόμενο ρύζι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 500 ή 1000gr (πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων) θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

**6. ΧΑΛΒΑΣ:** Το προϊόν θα πρέπει να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Ο χαλβάς να έχει παρασκευασθεί από πολτό σησαμιού (ταχίνι), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας στρουθίου. Για την παρασκευή του επιτρέπεται η προσθήκη ξηρών καρπών, κακάο, σοκολάτας ή βανίλιας και το οποίο θα πρέπει να δηλώνεται στην συσκευασία.

Το είδος να προσφέρεται σε συσκευασία μπαστούνι των 2,5 Kgr και να παραδίδεται στις γεύσεις σοκολάτα, βανίλια.

**7. ΖΥΜΑΡΙΚΑ:**(ΑΣΤΡΑΚΙ, ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ, ΒΙΔΕΣ, ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΝΟΥΜΕΡΑ, ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΟΦΤΑ, ΚΟΥΣ-ΚΟΥΣ, ΦΙΔΕΣ, ΧΙΛΟΠΙΤΕΣ) Τα παραδιδόμενα ζυμαρικά να είναι Α ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και 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 1/2 Kgr σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kgr.

**Η ημερομηνία παράδοσης των ζυμαρικών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των.** (Προϊόν πρόσφατης παραγωγής και διαχείρισης της αποθήκευσης).

**8. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ:** (ΑΡΑΚΑΣ, ΜΑΜΙΕΣ, ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ, ΣΠΑΝΑΚΙ, ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ) Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 61, 62, 62<sup>α</sup>), παραγωγής κατά προτίμηση χώρας Ε.Ε..

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 Kgr 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 ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ,
- η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.),
- η εταιρεία διακίνησης,
- η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης, και
- οι συνθήκες συντήρησης.

**Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους.**

**9.ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ:** Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α' ποιότητας κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 92, 93). Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα είναι τυποποιημένα ομοιομορφα κατά μέγεθος, ανάλογα με το ζητούμενο είδος.

Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα τεμαχίζονται ή θα συσκευάζονται σε εργαστήρια που θα διαθέτουν εγκεκριμένο κωδικό λειτουργίας, ο οποίος και θα αναγράφεται στην συσκευασία του προϊόντος. Τα συσκευαστήρια - τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του **Π.Δ.79/2007**.

**10.ΟΣΠΡΙΑ: (ΦΑΚΕΣ, ΡΕΒΥΘΙΑ, ΦΑΣΟΛΙΑ)** Τα όσπρια να είναι Α' ποιότητας, ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ(1) πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 Κεφαλαίου XIII του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Σε συσκευασία των 500 gr.

**11. ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ:** Πλήρες γάλα συμπυκνωμένο το οποίο πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. άρθρο 80 και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του άρθρου 7 του Π.Δ 56/95.Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά ή άλλη ανάλογη (Α) πρώτη συσκευασία με περιεχόμενο βάρος 410 gr.

**12.ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ :** Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τον Κανονισμό1234/2007 Παράρτημα XV.

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

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

Να προσφερθεί σε πακέτο η κεσεδάκι των 250 gr ή άλλη ανάλογη , σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου και σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr . Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

**13.ΖΑΧΑΡΗ:** Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 63, 64 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να διατίθεται σε συσκευασία 1 Kgr

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

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

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

**14.ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ ΤΥΠΟΥ ΝΕΣ:** Συσκευασία των 50 γραμμαρίων. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης

**15. ΜΕΛΙ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 67<sup>(1)</sup> του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Το μέλι θα παραδίδεται συσκευασμένο σε ατομικές συσκευασίες των 20 gr σε κύπελλα (Α συσκευασία) σφραγισμένα αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα και σε Β συσκευασία σε χαρτοκιβώτιο . Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερμοκολλητικά λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις παρακάτω επισημάνσεις:

- ✓ Χρονολογία παρασκευής η ημερομηνία διατηρησιμότητας (Μήνας, Έτος).
- ✓ Τίτλος προμηθευτή (Εμπορική επωνυμία, διεύθυνση ή η έδρα του παραγωγού ή του συσκευαστή).
- ✓ Το είδος του περιεχομένου.
- ✓ Καθαρό βάρος κυπέλλου.
- ✓ Τόπος παραγωγής (χώρα, περιοχή).
- ✓ Κωδικός παρτίδας.

**16.ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ :** Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Στην σήμανση επί της ατομικής συσκευασίας, να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα με την ένδειξη, ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα ..... gr ανά 100 gr, 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 σφραγισμένα αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα, χωρίς συντηρητικά και στην συσκευασία να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερμοκολλητικά λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις παρακάτω επισημάνσεις:

- ✓ Χρονολογία παρασκευής η ημερομηνία διατηρησιμότητας (Μήνας, Έτος).
- ✓ Τίτλος προμηθευτή (Εμπορική επωνυμία, διεύθυνση ή η έδρα του παραγωγού ή του συσκευαστή).
- ✓ Το είδος του περιεχομένου.
- ✓ Καθαρό βάρος κυπέλλου.
- ✓ Τόπος παραγωγής (χώρα, περιοχή).
- ✓ Κωδικός παρτίδας.

Η Μαρμελάδα μπορεί να προσφερθεί και σε συσκευασία του 1- 6 Kgr

**17. ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ:** Φρυγανιές σε συσκευασία σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου .

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

**18.ΜΠΙΣΚΟΤΑΚΙΑ:** Μπισκότα αρίστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική σακούλα σε συσκευασία σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου , πλούσια σε δημητριακά, υδατάνθρακες, και θεραπευτικές ουσίες, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

**19.ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ:** Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που αναφέρονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κ.Τ.Π άρθρα 118,119 122, 133.

Τα φρούτα για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π. και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2011.

Η ημερομηνία διατηρησιμότητας να αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολλημένη ετικέτα.

Οι προσφερόμενες συσκευασίες να είναι του ενός (1) Kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 0,820 περίπου Kgr και το οποίον θα αναγράφεται μαζί με το στραγγισμένο 470 gr περίπου.

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

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

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

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

Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη 400 gr) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η ημερομηνία συσκευασίας.

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

Επί της συσκευασίας του, (πλαστική φιάλη 380 gr) εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ και η ημερομηνία συσκευασίας .

**22.ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ:** 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

Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος (Α) συσκευασία και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού 5 Kgr, καθαρού βάρους 4,500 Kgr περίπου ή άλλη ανάλογη , σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου . Τα κουτιά θα συσκευάζονται (Β συσκευασία) σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4) ή 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.

**23.ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ:** να προέρχονται από καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρώπο χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα.

Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χρώματος, κανονικά ανεπτυγμένα.

Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς το επί τοίς % 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 χωρητικότητας 3 Kgr**, καθαρού βάρους 2550gr περίπου και στραγγισμένου 1500 gr περίπου . Τα κουτιά να είναι σκευαζόμενα σε χαρτοκιβώτια των 6 τεμαχίων. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

**24.ΤΣΑΙ** σε συσκευασία 1 Kgr . Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 54 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το προσφερόμενο προϊόν του 1Kgr θα προσφέρεται σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία που θα έχει κλείσει θερμοκολλητικά.

**25.ΧΑΜΟΜΗΛΙ** σε φακελάκια του 1,5 gr ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

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

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

Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό, νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχομένου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 10 σε χάρτινο κουτιά, με διαφανές πλαστικό περίβλημά.

**26.ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΤΥΠΟΥ ΚΟΛΑ:** Σε συσκευασία 1.500ml. Επισημαίνεται ότι υποχρεωτικά θα αναγράφεται η Εμπορική ονομασία και συσκευασία των ειδών.

Η ημερομηνία παράδοσης όλων των προϊόντων θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του

**27.ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ:** Σε συσκευασία 1.500ml. Επισημαίνεται ότι υποχρεωτικά θα αναγράφεται η Εμπορική ονομασία και συσκευασία των ειδών.

Η ημερομηνία παράδοσης όλων των προϊόντων θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του

**28.ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Φυσικός χυμός φρούτων (πορτοκάλι ή μήλο ή κοκτέιλ φρούτων) σε ατομική συσκευασία των 250 ml ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου . Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 126 και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Οι φυσικοί ατομικοί χυμοί φρούτων συσκευασίας των 250ml, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία Tetra Pak και Tetra Brik, 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.

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

Να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 500 gr. έως 5 κιλών, όπου θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις (ημερ/νια συσκευασίας).

**30.ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ:** (ΜΑΥΡΟ ΠΙΠΕΡΙ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΙΠΕΡΙ, ΚΥΜΙΝΟ, ΡΙΓΑΝΗ, ΜΠΑΧΑΡΙ ΣΠΥΡΙ, ΜΠΕΙΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ, ΣΟΔΑ ΦΑΓΗΤΟΥ) σε συσκευασία αεροστεγή - πλαστικά σακουλάκια του 1 Kgr ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου ,έτοιμα προς χρήση.

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

**31.ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ ΠΑΙΔΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ:** (FARINE LACTE, ΚΡΕΜΑ ΒΡΕΦΙΚΗ ΠΡΟΨΗΜΕΝΟ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ ΒΑΝΙΛΙΑ , ΚΡΕΜΑ ΒΡΕΦΙΚΗ ΠΡΟΨΗΜΕΝΟ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ, ΦΡΟΥΤΟΚΡΕΜΕΣ ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ) Σε συσκευασία . Επισημαίνεται ότι υποχρεωτικά θα αναγράφεται η Εμπορική ονομασία και συσκευασία των ειδών.

Η ημερομηνία παράδοσης όλων των προϊόντων θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του.

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.

### 32.ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Ως "Παρθένο Ελαιόλαδο Εξαιρετικό" θεωρείται σύμφωνα με τον Κανονισμό 2568/91 της ΕΟΚ και ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007, και το ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι 1<sup>ο</sup> το ελαιόλαδο που παράγεται από καρπούς ελιάς

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 HDP ή HDPE των 5 lit ή άλλης ανάλογης συσκευασίας , σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα με χαρακτήρες ευανάγνωστους, ανεξίτηλους της αυτής γραμματσοσειράς ίδιου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους και ευδιάκριτους σε σχέση με το μέγεθος της επικέτας, 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 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ & ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ:

#### ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ

- ✓ η ονομασία πώλησης- εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο,
- ✓ η ποιοτική κατηγορία «Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»,
- ✓ ο προσδιορισμός της καταγωγής,
- ✓ η καθαρή ποσότητα του όγκου (5 lit),
- ✓ το Όνομα ή η Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή,
- ✓ η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του,
- ✓ ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης,
- ✓ οι συνθήκες διατήρησης,
- ✓ ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.

**33. ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ:** Μανιτάρια κονσέρβα (Άρθρο123 του Κ.Τ.Π.) είναι το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπά μανιτάρια, ολόκληρα ή τεμαχισμένα καλλιεργουμένων ποικιλιών του γένους *AGARICUS* η *PSALLIOTA* μέσα σε νερό ή χυμό των μανιταριών, έχει υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία ώστε να εξασφαλιστεί η προστασία του από αλλοιώσεις και είναι συσκευασμένο σε κλειστούς περιέκτες. Προαιρετικά μπορεί να προστεθεί αλάτι, ξύδι, μπαχαρικά, αρτύματα και ασκορβικό οξύ ως αντιοξειδωτικό.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

Το προσφερόμενο είδος να είναι μανιτάρια κομμένα σε λευκοσιδηρά κουτιά του ενός (1) Kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 800gr περίπου και στραγγισμένου 460 gr περίπου.

**34. ΤΑΡΑΜΑΣ:** πρέπει να πληρούν όλους τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 98 του Κ.Τ.Π .

### ΠΑΡΑΔΟΣΗ - ΠΑΡΑΛΑΒΗ

Η αποστολή και παράδοση των παραπάνω ειδών γίνεται σε χρονικό διάστημα 24 ωρών, μετά την τηλεφωνική παραγγελία στους χώρους παραλαβής του Ιδρύματος (χώρος Μαγειρείων-Αποθήκες) του Νοσοκομείου με ευθύνη, μέριμνα και δαπάνη του αναδόχου, και ακολουθεί γραπτό δελτίο παραγγελίας. Η παραγγελία εκτελείται μόνον εφόσον αυτή δίνεται από τον αρμόδιο υπάλληλο των μαγειριών. Κατά την παράδοση των υλικών τα παραστατικά παραλαβής θα αναφέρουν τον α/α του δελτίου παραγγελίας. Ο ανάδοχος υποχρεούται να αναγράφει τον αριθμό της σύμβασης στα παραστατικά που εκδίδει (δελτία αποστολής, τιμολόγια κ.λ.π.) όπως επίσης τη συμβατική περιγραφή του είδους. Η μη συμμόρφωση στα παραπάνω έχει ως αποτέλεσμα τη μη παραλαβή των ειδών καθώς και τη μη προώθηση του τιμολογίου για την έκδοση εντάλματος πληρωμής, με ευθύνη του αναδόχου. Η εκάστοτε ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των ειδών γίνεται από επιτροπή που ορίζεται από το Νοσοκομείο η οποία και συντάσσει πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής σε διάστημα έως και δέκα (10) ημερών.

Η παράδοση των υλικών γίνεται μέσα στα χρονικά όρια και με τον τρόπο που ορίζει η σύμβαση. Ο συμβατικός χρόνος παράδοσης των υλικών μπορεί να παρατείνεται υπό τις προϋποθέσεις που αναφέρονται στο άρθρο 206 του ν.4412/2016

Η παραλαβή των υλικών γίνεται από τις επιτροπές της παραγράφου 5 του άρθρου 221 του ν.4412/2016.

Η διαδικασία παραλαβής των υλικών διενεργείται σύμφωνα με το άρθρο 208 του ν.4412/2016.

Ο χρόνος παραλαβής καθορίζεται σύμφωνα με το άρθρο 209 του ν.4412/2016.

Η ναύλωση και η ασφάλιση πραγματοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 210 του ν.4412/2016.

Η ανακοίνωση φόρτωσης των υλικών γνωστοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 211 του ν.4412/2016.

Η απόρριψη των συμβατικών υλικών καθώς και η αντικατάστασή τους ορίζεται από το άρθρο 213 του ν.4412/2016.

#### Αντικείμενο της Επιτροπής παραλαβής είναι:

1. Ο έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποσοτικά και ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας.
2. Ο έλεγχος της καθαριότητας και της τακτικής απολύμανσης των μεταφορικών μέσων των προμηθευτών.

3. Η παραλαβή των ειδών με σύνταξη αντιστοίχου πρωτοκόλλου παραλαβής το οποίο παραδίδεται αυθημερόν στον ανάδοχο, προκειμένου να εκδοθεί βάσει αυτού το τιμολόγιο.
4. Η διαπίστωση παράβασης ή η απόρριψη των προσκομισθέντων ειδών με σύνταξη αντίστοιχων πρακτικών παράβασης ή απόρριψης τα οποία υποβάλλονται στη Διοίκηση του Νοσοκομείου.
5. Ο Έλεγχος για τη διαπίστωση αν το προϊόν είναι το προβλεπόμενο από την σύμβαση.