18.11.2026 12:16:33
ΨΗΦΙΑΚΑ
ΥΠΟΓΕΓΡΑΜΜΕΝΟ
ΑΠΟ
GESTHIMANI
KASNAKTSOGLOU

Γενικό Νοσοκομείο Αργολίδας -Εδρα
Άργος 18/11/2026
Α. Π.: 19681

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
6 η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ-ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ
-ΗΠΕΙΡΟΥ & ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ
ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΕΔΡΑΣ ΑΡΓΟΣ
Διεύθυνση: Διοικητικού
Τμήμα : Οικονομικό
Γραφείο Προμηθειών
Πληροφορίες: Σπ.Παπασπυρόπουλος
ΤΗΛ.:2751360172
Διεύθυνση: Κορίνθου 191, Άργος, Τ.Κ.21231
Email: promithies1@gna.gr

ΠΡΟΣ
ΑΦΟΙ ΜΑΝΤΟΥΒΑΛΟΙ Α.Ε.
email.: patra@diro.gr,

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΦΟΡΕΑ ΑΦΟΙ ΜΑΝΤΟΥΒΑΛΟΙ Α.Ε.

Στο πλαίσιο συμβάσεων των άρθρων 118 και 120 ν. 4412/2016, περί απευθείας ανάθεσης όπως αντικαταστάθηκαν με τα άρθρα 50 & 53 του ν. 4782/2021 περ. 3α, για τις συμβάσεις εκτιμώμενης αξίας ίσες ή κατώτερες από το όριο των τριάντα χιλιάδων (30.000,00) ευρώ και σε εκτέλεση της υπ' αριθ. 26η /10-11-2026 θέμα 6ο (ΑΔΑ ΨΛ6Ω4690Β4-ΗΕ1) Απόφασης της Αναθέτουσας Αρχής και της υπ΄αριθ. 2178/18-11-2026 Απόφασης δέσμευσης πίστωσης με ΑΔΑ 96ΥΦ4690Β4-ΡΟΣ, το Γ. Ν. Αργολίδας – Ο.Μ.Ε Άργος σας προσκαλεί να υποβάλετε την προσφορά σας, για την προμήθεια διαφόρων προϊόντων διατροφής CPV 15800000-6 προϋπολογισθείσας δαπάνης 28.066,74 € χρονικής διάρκειας έξι (6) μηνών.

1. ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

ΑΠΟΣΤΟΛΗ	ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ
Τμήμα Γραμματείας: email:kgram@gna.gr	**Ημέρα Τρίτη 24-11-2026 και ώρα 10:00 π.μ.**

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ

Περιγραφή προμήθειας

Α. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ								
ΚΩΔΙΚΟΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ	**Α/Α**	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ**	**ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ**	**ΠΟΣΟΤΗΤΑ**	**ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ**	**ΣΥΝΟΛΟ ΠΡΟ ΦΠΑ**	**Φ.Π.Α.**	**ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ**
2508-0002896	1	ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΕΡΙΔΑ 10 ΓΡΑΜ	ΤΕΜΑΧΙΟ	4800	0,055 €	264,00 €	34,32 €	298,32 €
2508-0005764	2	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΒΡΑΣΤΗ 10Χ10 ΑΚΟΠΗ	ΚΙΛΟ	400	4,40 €	1.760,00 €	228,80 €	1.988,80 €
2508-0002964	3	ΚΡΑΚΕΡΣ ΦΑΚ 45ΓΡ 24 ΤΕΜ.	ΤΕΜΑΧΙΟ	1152	0,40 €	460,80 €	59,90 €	520,70 €
2508-0005849	4	ΚΡΕΜΑ ΑΡΑΒ.ΒΑΝΙΛΙΑ ΣΑΚΟΣ 10 ΚΙΛΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ	96	1,72 €	165,12 €	21,47 €	186,59 €
2508-0005797	5	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ 20gr	ΤΕΜΑΧΙΟ	6120	0,04 €	244,80 €	31,82 €	276,62 €
2508-0006022	6	ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ Συσκευασία των 25 kg	ΚΙΛΟ	80	2,38 €	190,40 €	24,75 €	215,15 €
2508-0005826	7	ΡΥΖΙ ΑΜΕΡΙΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 15 ή 20 ΚΙΛΩΝ	ΚΙΛΟ	80	0,93 €	74,40 €	9,67 €	84,07 €
2508-0005981	8	ΡΥΖΙ ΓΛΑΣΣΕ Συσκευασία των 20 κιλών	ΚΙΛΟ	80	0,91 €	72,80 €	9,46 €	82,26 €
2508-0005811	9	ΤΟΜΑΤΑΚΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 3 ΚΙΛΩΝ ΜΕ ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΟ ΑΝΟΙΧΤΗΡΙ	ΤΕΜΑΧΙΟ	78	3,45 €	269,10 €	34,98 €	304,08 €
2508-0005874	10	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ 4,5 ΚΙΛΩΝ ΤΕΜΧ.	ΤΕΜΑΧΙΟ	30	6,00 €	180,00 €	23,40 €	203,40 €
2508-0006097	11	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΟΛΙΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ 4 ΠΑΚΕΤΩΝ	ΚΙΒΩΤΙΟ	544	1,20 €	652,80 €	84,86 €	737,66 €
2508-0005833	12	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΤΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ 4 ΠΑΚΕΤΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1008	1,44 €	1.451,52 €	188,70 €	1.640,22 €
2508-0003118	13	ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 250 gr	ΤΕΜΑΧΙΟ	1782	0,55 €	980,10 €	127,41 €	1.107,51 €
2508-0002867	14	ΑΛΑΤΙ ΧΟΝΤΡΟ ΕΜΠΟΡΙΟΥ (ΤΥΠΟΥ No 2 ΠΛΥΜΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΟ)	ΚΙΛΟ	10000	0,28 €	2.800,00 €	364,00 €	3.164,00 €
2508-0002922	15	ΖΑΧΑΡΗ ΚΙΛΟ	ΚΙΛΟ	160	0,84 €	134,40 €	17,47 €	151,87 €

2508-0006035	16	ΒΙΔΕΣ ΣΥΣΚ.500 ΓΡ	ΚΙΛΟ	72	1,05 €	75,60 €	9,83 €	85,43 €
2508-0005856	17	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΠΕΝΝΕΣ ΤΕΜΑΧΙΟ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	72	1,05 €	75,60 €	9,83 €	85,43 €
2508-0006105	18	ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΠΕΠΟΝΑΚΙ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	60	1,05 €	63,00 €	8,19 €	71,19 €
2508-0002835	19	ΦΙΔΕΣ 500 ΓΡ ΤΕΜΑΧ.	ΚΙΛΟ	60	1,55 €	93,00 €	12,09 €	105,09 €
2508-0005867	20	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ No 6 ΤΕΜΑΧΙΟ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	72	1,15 €	82,80 €	10,76 €	93,56 €
2508-0006036	21	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ No 3 ΣΥΣΚ.500 ΓΡ	ΚΙΛΟ	72	1,15 €	82,80 €	10,76 €	93,56 €
		ΣΥΝΟΛΟ				**10.173,04 €**	**1.322,50 €**	**11.495,54 €**

Β.ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ								
ΚΩΔΙΚΟΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ	**Α/Α**	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ**	**ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ**	**ΠΟΣΟΤΗΤΑ**	**ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ**	**ΣΥΝΟΛΟ ΠΡΟ ΦΠΑ**	**Φ.Π.Α.**	**ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ**
2508-0005928	1	ΓΑΛΑ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ 1 ΛΙΤΡΟΥ ΜΕ ΧΑΜΗΛΑ ΛΙΠΑΡΑ 1,5 %	ΤΕΜΑΧΙΟ	1872	0,78 €	1.460,16 €	189,82 €	1.649,98 €
2508-0005929	2	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ λιπ. 2% Συσκευασία 200 gr	ΤΕΜΑΧΙΟ	2880	0,50 €	1.440,00 €	187,20 €	1.627,20 €
2508-0004883	3	ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΑΝΑΛΟ	ΚΙΛΟ	300	5,94 €	1.782,00 €	231,66 €	2.013,66 €
2508-0002828	4	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΡΟΒΕΙΑ	ΚΙΛΟ	100	10,50 €	1.050,00 €	136,50 €	1.186,50 €
2508-0002836	5	ΜΥΖΗΘΡΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ	ΚΙΛΟ	60	6,98 €	418,80 €	54,44 €	473,24 €
		ΣΥΝΟΛΟ				**6.150,96 €**	**799,62 €**	**6.950,58 €**

Γ. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ								
ΚΩΔΙΚΟΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ	**Α/Α**	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ**	**ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ**	**ΠΟΣΟΤΗΤΑ**	**ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ**	**ΣΥΝΟΛΟ ΠΡΟ ΦΠΑ**	**Φ.Π.Α.**	**ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ**
2508-0002821	1	ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ	ΚΙΛΟ	200	1,55 €	310,00 €	40,30 €	350,30 €
2508-0002834	2	ΦΑΣΟΛΑΚΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	ΚΙΛΟ	200	1,44 €	288,00 €	37,44 €	325,44 €

2508-0006063	3	ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	ΚΙΛΟ	80	1,75 €	140,00 €	18,20 €	158,20 €
2508-0006168	4	ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	ΚΙΛΟ	70	1,55 €	108,50 €	14,11 €	122,61 €
		ΣΥΝΟΛΟ				**846,50 €**	**110,05 €**	**956,55 €**

Δ. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ								
ΚΩΔΙΚΟΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ	**Α/Α**	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ**	**ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ**	**ΠΟΣΟΤΗΤΑ**	**ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ**	**ΣΥΝΟΛΟ ΠΡΟ ΦΠΑ**	**Φ.Π.Α.**	**ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ**
2508-0002919	1	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΔΟΧΕΙΟ 5ΛΙΤ	ΛΙΤΡΟ	500	5,75 €	2.875,00 €	373,75 €	3.248,75 €

Ε. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ								
ΚΩΔΙΚΟΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ	**Α/Α**	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ**	**ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ**	**ΠΟΣΟΤΗΤΑ**	**ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ**	**ΣΥΝΟΛΟ ΠΡΟ ΦΠΑ**	**Φ.Π.Α.**	**ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ**
2508-0002826	1	ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ	ΚΙΛΟ	468	10,24 €	4.792,32 €	623,00 €	5.415,32 €

Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να είναι σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές που αναφέρονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ της παρούσας πρόσκλησης.

3. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

1. Υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του Ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνεται ότι:
Δεν εμπίπτω στις περιπτώσεις αποκλεισμού του άρθρου 73 παρ.1,2& 4 και του άρθρου 74 του Ν.4412/2016(άρθρο 22 ΚΑΙ 23 του Ν.4782/2021)

2.Απόσπασμα του ποινικού μητρώου ή ελλείψει αυτού ισοδύναμο έγγραφο, που εκδίδεται έως τρείς (3) μήνες πριν από την υποβολή τους, από αρμόδια δικαστική ή διοικητική αρχή του κράτους – μέλους ή της χώρας καταγωγής ή της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ο εν λόγω οικονομικός φορέας, από το οποίο προκύπτει ότι δεν συντρέχει λόγος αποκλεισμού από τους αναφερόμενους στην παρ. 1 του άρθρου 73 του Ν. 4412/2016.
Προσκομίζεται για τα μέλη του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του οικονομικού φορέα στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση ή των προσώπων που έχουν εξουσία εκπροσώπησης, λήψης απόφασης ή ελέγχου σε αυτόν.
Συγκεκριμένα σε περίπτωση που ο προσφέρων είναι νομικό πρόσωπο το απόσπασμα ή άλλο ισοδύναμο έγγραφο **<u>υποβάλλεται</u>**:
→ για τον ή τους Διαχειριστές,
→ όταν το νομικό πρόσωπο είναι Ο.Ε., Ε.Ε. ή Ε.Π.Ε. για τον Διευθύνοντα Σύμβουλο καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου όταν το νομικό πρόσωπο είναι Α.Ε

3.Πιστοποιητικό που εκδίδεται από αρμόδια κατά περίπτωση αρχή της χώρας εγκατάστασής του, από το οποίο να προκύπτει ότι κατά την ημερομηνία της ως άνω ειδοποίησης είναι ενήμερος όσο αφορά στην

καταβολή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης, σύμφωνα με τις διατάξεις τόσο της χώρας εγκατάστασής του όσο και του ελληνικού δικαίου. Ειδικά για την περίπτωση που ο οικονομικός φορέας είναι Έλληνας πολίτης ή έχει την εγκατάστασή του στην Ελλάδα, οι υποχρεώσεις που αφορούν στις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης καλύπτουν τόσο την κύρια όσο και την επικουρική ασφάλιση(εκδιδόμενο από e-ΕΦΚΑ)

4.Πιστοποιητικό που εκδίδεται από αρμόδια κατά περίπτωση αρχή, της χώρας εγκατάστασής του, από το οποίο να προκύπτει ότι κατά την ημερομηνία της ως άνω πρόσκλησης είναι ενήμερος ως προς **τις φορολογικές υποχρεώσεις** του όσον αφορά στην πληρωμή των φόρων και τελών, σύμφωνα με τις διατάξεις τόσο της χώρας εγκατάστασής του όσο και του ελληνικού δικαίου ή ότι έχουν υπαχθεί σε δεσμευτικό διακανονισμό για την καταβολή τους.

5.Πιστοποιητικό ότι είναι εγγεγραμμένοι στο οικείο Επαγγελματικό Επιμελητήριο, για την απόδειξη της νόμιμης σύστασης και των μεταβολών του φυσικού ή νομικού προσώπου. Στις περιπτώσεις που ο οικονομικός φορέας είναι φυσικό ή νομικό πρόσωπο Πιστοποιητικό της αρμόδιας αρχής από το οποίο να προκύπτει ότι είναι εγγεγραμμένος στα μητρώα του οικείου Επιμελητηρίου/Επαγγελματικού Μητρώου και το ειδικό επάγγελμα του, **και ότι εξακολουθεί να παραμένει εγγεγραμμένος μέχρι την κοινοποίηση της ως άνω έγγραφης ειδοποίησης**.

Το παρόν πιστοποιητικό γίνεται αποδεκτό εφόσον έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.

Επιπλέον εάν είναι νομικό πρόσωπο Γενικό Πιστοποιητικό Μεταβολών από το ΓΕΜΗ ,εφόσον έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν την υποβολή του. Στις λοιπές περιπτώσεις τα κατά περίπτωση νομιμοποιητικά έγγραφα νόμιμης σύστασης και μεταβολών (όπως καταστατικά, πιστοποιητικά μεταβολών, αντίστοιχα ΦΕΚ, κλπ ανάλογα με τη νομική μορφή του οικονομικού φορέα) συνοδευόμενα από Υπεύθυνη δήλωση Ν.1599/1986 του νόμιμου εκπροσώπου ότι εξακολουθούν να ισχύουν κατά την υποβολή τους.

6. Πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης (για την απόδειξη της νόμιμης εκπροσώπησης), στις περιπτώσεις που ο οικονομικός φορέας είναι φυσικό πρόσωπο προσκομίζεται είτε πληρεξούσιο , είτε η νόμιμη γι΄ αυτό εξουσιοδότηση ,η οποία μάλιστα πρέπει να φέρει και τη βεβαίωση του γνησίου της υπογραφής του εξουσιοδοτούντος ενώ αν είναι νομικό πρόσωπο υποχρεούται ,κατά την κείμενη νομοθεσία να δηλώνει την εκπροσώπηση και τις μεταβολές του σε αρμόδια αρχή (ΓΕΜΗ),προσκομίζει σχετικό πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης **εφόσον έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.**

7. Πιστοποιητικό δικαστικής φερεγγυότητας , που να έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν την υποβολή του από το οποίο να προκύπτει ότι: δεν τελεί υπό πτώχευση ή έχει υπαχθεί σε διαδικασία εξυγίανσης ή ειδικής εκκαθάρισης ή - δεν τελεί υπό αναγκαστική διαχείριση από εκκαθαριστή ή από το δικαστήριο ή δεν έχει υπαχθεί σε διαδικασία πτωχευτικού συμβιβασμού ή δεν έχει αναστείλει τις επιχειρηματικές του δραστηριότητες ή εάν βρίσκεται σε οποιαδήποτε ανάλογη κατάσταση προκύπτουσα από παρόμοια διαδικασία, προβλεπόμενη σε εθνικές διατάξεις νόμου. Για τις ΙΚΕ προσκομίζεται επιπλέον και πιστοποιητικό του Γ.Ε.Μ.Η. περί μη έκδοσης απόφασης λύσης ή κατάθεσης αίτησης λύσης του νομικού προσώπου ,ενώ για τις ΕΠΕ προσκομίζεται επιπλέον πιστοποιητικό μεταβολών.
Δεν προσκομίζεται από τα φυσικά πρόσωπα πιστοποιητικό περί μη θέσης σε εκκαθάριση.

8. Πιστοποιητικό του Γ.Ε.Μ.Η από το οποίο προκύπτει ότι το νομικό πρόσωπο δεν έχει λυθεί και τεθεί υπό εκκαθάριση με απόφαση των εταίρων.

9. Εκτύπωση της καρτέλας "**Στοιχεία Μητρώου/Επιχείρησης**" από την ηλεκτρονική πλατφόρμα της Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Εσόδων ,όπως αυτά εμφανίζονται στο taxisnet ,από την οποία να προκύπτει ή μη αναστολή της επιχειρηματικής δραστηριότητας τους.

Παρακαλούμε να αποστείλετε την οικονομική-τεχνική προσφορά και τα δικαιολογητικά για την προμήθεια διαφόρων προϊόντων διατροφής, ηλεκτρονικά στο πρωτόκολλο της Γραμματείας της Αναθέτουσας Αρχής στο email: kgram@gna.gr **«Υπόψη Γραφείου Προμηθειών».**

Δεν λαμβάνονται υπόψη προσφορές οικονομικών φορέων που δεν προσκλήθηκαν να υποβάλουν προσφορά.

4. ΑΠΟΣΦΡΑΓΙΣΗ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ –ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ – ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Οι προσφορά παραλαμβάνεται εντός της ορισθείσας από την παρούσα πρόσκληση ημερομηνίας. Η αποσφράγιση των φακέλων των δικαιολογητικών συμμετοχής – τεχνικών και οικονομικών προφορών θα γίνει ενιαία.
Κατόπιν, η αρμόδια επιτροπή συντάσσει πρακτικό αποσφράγισης και αξιολόγησης της προφοράς στο οποίο αποτυπώνονται τα αποτελέσματα του ελέγχου και της αξιολόγησης των δικαιολογητικών της και λοιπών στοιχείων της προσφοράς και στο οποίο προτείνεται ο οριστικός ανάδοχος.
Η κατακύρωση θα γίνει με Απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής.

5. ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ: Ημερομηνία : 24.11.2026 Ημέρα : Τρίτη Ώρα 11.00 π.μ.

ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ: Γενικό Νοσοκομείο Αργολίδας- Ο. Μ.Ε. Άργους.

ΙΣΧΥΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ: εκατόν ογδόντα (180) ημέρες από την επόμενη της ημερομηνίας διενέργειας του διαγωνισμού.

ΚΩΔΙΚΟΣ CPV: 15800000-6 διαφόρων ειδών διατροφής, ΑΛΕ 2.4.1.01.10.000.0001

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ: έξι (6) μήνες.

ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ: Γ. Ν. Αργολίδας- Ο. Μ. Ε. Άργος.

ΔΗΜΟΣΙΟΤΗΤΑ: Κ.Η.Μ.Δ.Η.Σ.- ΙΣΤΟΤΟΠΟΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

6.ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ - ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

Όλες οι πληρωμές θα γίνονται σε ευρώ με την προσκόμιση των νομίμων δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις κατά το χρόνο πληρωμής και σε χρόνο προσδιοριζόμενο από την αναγκαία διοικητική διαδικασία για έκδοση των σχετικών χρηματικών ενταλμάτων.
Για όλες τις πληρωμές θα εκδίδονται τα απαραίτητα νόμιμα παραστατικά Ι δικαιολογητικά. Από κάθε τιμολόγιο του Προμηθευτή θα γίνονται όλες οι νόμιμες κρατήσεις, σύμφωνα με τους ισχύοντες κάθε φορά Νόμους και τις σχετικές Εγκυκλίους των αρμόδιων Υπουργείων.

Ο προμηθευτής κατά την πληρωμή υπόκειται στις εξής κρατήσεις:

- 2% υπέρ Ψυχικής Υγείας επί της καθαρής αξίας του τιμολογίου, μετά την αφαίρεση των υπόλοιπων κρατήσεων (άρθρο 3 του Ν. 3580/2007 και άρθρο 24 παρ. 6 του Ν. 3846/2010).
- 0,1% υπέρ ΕΑΔΗΣΥ (αρ. 7 Ν. 4912/2022 ΦΕΚ 57/17-03-2022)
- 4% παρακράτηση φόρου εισοδήματος, σύμφωνα με το Ν.2198/1994.

Ο Φ.Π.Α καταβάλλεται από το Νοσοκομείο.

Η Αναθέτουσα Αρχή δεν έχει υποχρέωση καταβολής αποζημίωσης για υπερωριακή απασχόληση ή οποιαδήποτε άλλη αμοιβή στο προσωπικό του προμηθευτή ή τρίτων.

7.ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Από την κείμενη νομοθεσία και τις κατ' εξουσιοδότηση αυτής εκδοθείσες κανονιστικές πράξεις, όπως ισχύουν και ιδίως από :

- Το ν. 4412/2016 (Α' 147) "Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)»
- Το ν. 4605/01-04-2019 (Α'52) Τροποποίηση διατάξεων του ν. 4412/2016.
- Το ν. 4782/09-03-2021 (Α' 36) Εκσυγχρονισμός, απλοποίηση και αναμόρφωση του ρυθμιστικού πλαισίου των δημοσίων συμβάσεων, ειδικότερες ρυθμίσεις προμηθειών στους τομείς της άμυνας και της ασφάλειας και άλλες διατάξεις για την ανάπτυξη, τις υποδομές και την υγεία.

8. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Η Ο.Μ.Ε. Άργους ενημερώνει, θέλοντας να διασφαλίσει ότι η ίδια ή και τρίτοι, κατ' εντολή και για λογαριασμό της θα επεξεργάζονται δεδομένα τα οποία συνιστούν δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Αντικείμενο επεξεργασίας είναι τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα που περιέχονται στους φακέλους της προσφοράς και τα αποδεικτικά μέσα τα οποία υποβάλλονται στην Αναθέτουσα Αρχή, στο πλαίσιο της παρόντος Πρόσκλησης για την προμήθεια διαφόρων προϊόντων διατροφής από το φυσικό πρόσωπο το οποίο είναι το ίδιο Προσφέρων ή Νόμιμος Εκπρόσωπος Προσφέροντος (λ.χ. ασφαλιστική και φορολογική ενημερότητα, απόσπασμα ποινικού μητρώου, στοιχεία και βιογραφικό μελών ομάδας έργου, υπεύθυνες δηλώσεις, λοιπά πιστοποιητικά).

Ο Ανάδοχος αναγνωρίζει ότι στο πλαίσιο της διαδικασίας εκτέλεσης της παρούσας δημόσιας σύμβασης, η Ο.Μ.Ε. Άργους θα προβεί σε αναζήτηση-επιβεβαίωση όλων των αναγκαίων δικαιολογητικών, καθώς και στην αναγκαία επεξεργασία και διατήρηση δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και στην ανταλλαγή πληροφοριών με άλλες δημόσιες αρχές. Στο πλαίσιο αυτό εγγυάται πως τα προσωπικά δεδομένα που θα διαβιβάσει στην Αναθέτουσα Αρχή έχουν συλλεγεί νόμιμα, τα υποκείμενα των δεδομένων έχουν ενημερωθεί για τη διαβίβαση αυτή και όπου απαιτείται έχει λάβει την προηγούμενη της διαβίβασης συγκατάθεσή τους.

Σκοπός της επεξεργασίας είναι η αξιολόγηση του φακέλου προσφοράς για την ανάθεση της σύμβασης, η προάσπιση των δικαιωμάτων της Αναθέτουσας Αρχής και η εν γένει ασφάλεια και προστασία των συναλλαγών [νομική βάση επεξεργασίας: η άσκηση δημόσιας εξουσίας που έχει ανατεθεί στην Αναθέτουσα Αρχή (αρ. 6 παρ. 1 περ. ε' ΓΚΠΔ και αρ. 5 ν. 4624/2019), η εκπλήρωση των εκ του νόμου υποχρεώσεών της [νομική βάση επεξεργασίας: η συμμόρφωση με νομική υποχρέωση (αρ. 6 παρ. 1 περ. γ΄ ΓΚΠΔ)]. Για τα δεδομένα ειδικής κατηγορίας νομική βάση συνιστά η αναγκαιότητα της επεξεργασίας για λόγους ουσιαστικού δημόσιου συμφέροντος και για σκοπούς αρχειοθέτησης προς το δημόσιο συμφέρον (αρ.9 παρ. 2 περ. ζ΄ και ι' ΓΚΠΔ). Για τα δεδομένα σχετικά με ποινικές καταδίκες και αδικήματα, των οποίων η συλλογή και επεξεργασία επιβάλλεται από το νόμο, νομική βάση συνιστά η συμμόρφωση με νομική υποχρέωση της Αναθέτουσας Αρχής (άρ. 6 παρ. 1 περ. γ' και άρ. 10 ΓΚΠΔ). Τα δεδομένα ταυτοπροσωπίας και επικοινωνίας θα χρησιμοποιηθούν από την Αναθέτουσα Αρχή και για την ενημέρωση των προσφερόντων σχετικά με την αξιολόγηση του φακέλου.

Επιπλέον η Αναθέτουσα Αρχή επεξεργάζεται τα προσωπικά δεδομένα για τη δικαστική ή εξώδικη επίλυση διαφορών. Νομική βάση της επεξεργασίας συνιστά η αναγκαιότητα κατά την άσκηση δημόσιας εξουσίας που της έχει ανατεθεί, καθώς και η αναγκαιότητα της επεξεργασίας για τη θεμελίωση, άσκηση η υποστήριξη νομικών αξιώσεων (αρ. 6 παρ. 1 περ. ε' ΓΚΠΔ και αρ. 5 ν. 4624/2019 για τα απλά δεδομένα και αρ. 9 παρ. 2 περ. στ΄ ΓΚΠΔ για τα δεδομένα ειδικών κατηγοριών).

Δεν επιτρέπεται η επεξεργασία δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα για σκοπό διαφορετικό από αυτόν για τον οποίο έχουν συλλεχθεί παρά μόνον υπό τους όρους και προϋποθέσεις του νόμου. Αποδέκτες των ανωτέρω δεδομένων στους οποίους κοινοποιούνται είναι: στελέχη του Φορέα, μέλη Επιτροπών, και:

α) Φορείς στους οποίους η Αναθέτουσα Αρχή αναθέτει την εκτέλεση συγκεκριμένων ενεργειών για λογαριασμό της, δηλαδή: Σύμβουλοι, Χειριστές του Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού, πάροχος ηλεκτρονικού πρωτοκόλλου και ηλεκτρονικής διακίνησης εγγράφων, πάροχος εφαρμογής οικονομικής διαχείρισης, πάροχος υπηρεσίας ηλεκτρονικού ταχυδρομείου και λοιποί εν γένει προστηθέντες της, υπό τον όρο της τήρησης σε κάθε περίπτωση του απορρήτου και προστασίας προσωπικών δεδομένων,

(β) Το Δημόσιο, άλλοι δημόσιοι φορείς ή δικαστικές αρχές ή άλλες αρχές ή δικαιοδοτικά όργανα, στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων και καθηκόντων τους,

(γ) Έτεροι συμμετέχοντες στην Πρόσκληση για την προμήθεια διαφόρων προϊόντων διατροφής, στο πλαίσιο της αρχής της διαφάνειας και του δικαιώματος προδικαστικής και δικαστικής προστασίας των συμμετεχόντων στην Πρόσκληση για την προμήθεια διαφόρων προϊόντων διατροφής, σύμφωνα με το νόμο,

(δ) Δημόσιες διωκτικές και δικαστικές αρχές ή τρίτοι (λ.χ. νομικοί σύμβουλοι, δικ. επιμελητές, διαμεσολαβητές) για τη δικαστική ή εξώδικη επίλυση διαφορών.

Τα προσωπικά δεδομένα αποθηκεύονται σε φυσικό αρχείο και σε ηλεκτρονικές βάσεις δεδομένων για χρονικό διάστημα ίσο με τη διάρκεια της εκτέλεσης της σύμβασης, και μετά τη λήξη αυτής για χρονικό διάστημα πέντε ετών για μελλοντικούς φορολογικούς- δημοσιονομικούς ή ελέγχους χρηματοδοτών ή άλλους προβλεπόμενους ελέγχους από την κείμενη νομοθεσία, εκτός εάν η νομοθεσία προβλέπει διαφορετική περίοδο διατήρησης [ΓΚΠΔ άρ. 6 §1 (γ)] και άρ 9 §2 (ι)]. Σε περίπτωση εκκρεμοδικίας αναφορικά με δημόσια σύμβαση τα δεδομένα τηρούνται μέχρι το πέρας της εκκρεμοδικίας. Μετά τη λήξη των ανωτέρω περιόδων, τα προσωπικά δεδομένα καταστρέφονται/διαγράφονται ασφαλώς ή ανωνυμοποιούνται.

Λαμβάνοντας υπόψη τη φύση, το πεδίο εφαρμογής, το πλαίσιο και τους σκοπούς της επεξεργασίας, καθώς και τους κινδύνους διαφορετικής πιθανότητας επέλευσης και σοβαρότητας για τα δικαιώματα και τις ελευθερίες των φυσικών προσώπων, η Αναθέτουσα Αρχή εφαρμόζει κατάλληλα τεχνικά και οργανωτικά μέτρα προκειμένου να διασφαλίζει και να μπορεί να αποδεικνύει ότι η επεξεργασία διενεργείται σύμφωνα με τον Γενικό Κανονισμό Προστασίας Δεδομένων. Κατά την εκτίμηση του ενδεδειγμένου επιπέδου ασφάλειας λαμβάνονται ιδίως υπόψη οι κίνδυνοι που απορρέουν από την επεξεργασία, ιδίως από τυχαία ή παράνομη καταστροφή, απώλεια, αλλοίωση, άνευ αδείας κοινολόγηση ή προσπέλαση δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα που διαβιβάστηκαν, αποθηκεύτηκαν ή υποβλήθηκαν κατ' άλλο τρόπο σε επεξεργασία.

Καθ' όλη την διάρκεια που η Αναθέτουσα Αρχή τηρεί και επεξεργάζεται τα προσωπικά δεδομένα, τα υποκείμενα των δεδομένων έχουν δικαίωμα ενημέρωσης, πρόσβασης, φορητότητας, διόρθωσης, περιορισμού, διαγραφής ή και εναντίωσης υπό συγκεκριμένες προϋποθέσεις προβλεπόμενες από το νομοθετικό πλαίσιο, καθώς και ανάκλησης της συγκατάθεσής τους, όπου αποτελεί τη νομική βάση της επεξεργασίας. Τα στοιχεία επικοινωνίας με τον Υπεύθυνο Προστασίας Δεδομένων της Αναθέτουσας Αρχής για την άσκηση των δικαιωμάτων τους και για οποιοδήποτε άλλο θέμα σχετικά με την επεξεργασία προσωπικών δεδομένων, είναι τα εξής: e-mail: dpo@sparkbc.gr , ταχυδρομική διεύθυνση: Κορίνθου 191, ΤΚ 21231, Άργος (υπόψιν Υπευθύνου Προστασίας Δεδομένων). Σε κάθε περίπτωση, έχουν το δικαίωμα υποβολής καταγγελίας στην Αρχή Προστασίας Δεδομένων Προσωπικού Χαρακτήρα μέσω της ακόλουθης σύνδεσης: www.dpa.gr , η οποία εποπτεύει την εφαρμογή του ΓΚΠΔ.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία προσωπικών δεδομένων και τα δικαιώματά τους, τα φυσικά πρόσωπα μπορούν να ανατρέξουν στην Πολιτική Προστασίας Προσωπικών Δεδομένων, διαθέσιμη στον ιστότοπο της Αναθέτουσας Αρχής.

Η ΔΙΟΙΚΗΤΡΙΑ

ΤΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

ΓΕΣΘΗΜΑΝΗ ΚΑΣΝΑΚΤΣΟΓΛΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Α.ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Τα χορηγούμενα είδη να είναι:
(α) Α΄ ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον Κ. Τ.Π. και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς του εκάστου είδους.
(β) Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.
(γ) Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία.
(δ) Να μην έχουν παρασκευασθεί με γενετικά τροποποιημένα υλικά (Κανονισμός ΕΚ 1829/2003), σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών.
(ε) Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
(στ) Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία . 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.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η επισήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων και ειδικότερα σύμφωνα με τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925 /2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/ 5/ΕΚ και τον κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα στην ετικέτα των προϊόντων θα πρέπει να αναγράφονται:

Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.
Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.
Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.
Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ.
Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον π ραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.
Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.
Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο. Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα L, εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας. Η ένδειξη αυτή είναι προαιρετική στην περίπτωση που η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική χρονολογία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα.

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

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, δηλαδή η παράδοση να γίνεται κατά το 1/4 της συνολικής διατηρησιμότητας των προϊόντων.

Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Επιπλέον, θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.
Το Νοσηλευτικό Ίδρυμα διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει αλλαγή του προϊόντος σε περίπτωση που το προσκομισθέν δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του για τη χρήση που προορίζεται.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

1.ΒΟΥΤΥΡΟ

Το βούτυρο ή βούτυρο γάλακτος αναφέρεται στο προϊόν το οποίο λαμβάνεται με κτύπημα γάλακτος ή αφρο γάλακτος ή μείγματος αυτών, είτε ως έχουν, είτε μετά από οξίνιση, με βιολογικό όμως και μόνο τρόπο, ορισμός που δίνει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών για το βούτυρο.
Θα πρέπει να έχει τουλάχιστον 80% λιπαρά, υγρασία ως 16% και η ξηρή μη γαλακτική ύλη να είναι 2%. Την περιεκτικότητα του προϊόντος σε λιπαρά θα τη δείτε στη συσκευασία, τις άλλες δύο παραμέτρους θα τις βρείτε στις προδιαγραφές του προϊόντος, που πρέπει πάντα να ζητάτε για όποιο τρόφιμο προμηθεύεστε. Το αλάτι δεν περιέχεται φυσικά στο βούτυρο. Να έχει λιπαρά πάνω από 90%.Να υπόκεινται στην υπάρχουσα νομοθεσία. Να αναγράφονται στη συσκευασία όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

2.ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΒΡΑΣΤΗ

Τα προϊόντα να είναι Α' ποιότητας και να πληρούνται οι όροι του άρθρου 91(1) του Κ.Τ.Π. (91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014) και οι ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις Προϊόντα αλλαντοποιίας 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 κρεατόπαστα μπορεί να περιέχει και τεμάχια κρέατος, λίπους ή άλλων τροφίμων (ελιά, σκόρδο, πιπεριά, τυρί, κλπ). Τα μορφοποιημένα προϊόντα παρασκευάζονται από τεμάχια κρέατος μικρού μεγέθους μετά από εντονότατη μάλαξη μαζί με την άλμη υπό κενό και ενδεχόμενη προσθήκη σύγκοπτου κρέατος. Ως προς την εμφάνιση τους στην τομή, μπορεί να διακρίνονται ευμεγέθη τεμάχια κρέατος ενώ το συνολικό ποσοστό λεπτοτεμαχισμένης κρεατόμαζας μπορεί να είναι μέχρι και 25 %.
Η συσκευασία να γίνεται σε περιέκτες ή και περιβλήματα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που να 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 η μετατροπή (Άρθρο 89(1) του Κ.Τ. Π. 91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014).
Επί της συσκευασίας των προϊόντων και πλησίον του καταλόγου των συστατικών θα πρέπει να αναγράφεται σχετική ένδειξη η οποία θα προσδιορίζει την υποκατηγορία των προϊόντων στην οποία ανήκει.

Επισήμανση προϊόντων αλλαντοποιίας.

Στο περίβλημα ή στη συσκευασία των προϊόντων αλλαντοποιίας πρέπει να αναγράφονται, εκτός από τις άλλες ενδείξεις που προβλέπονται και οι εξής:
α) Η ονομασία της βασικής κατηγορίας του προϊόντος που θα είναι μια από αυτές που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων, όπως παρακάτω:
προϊόν βραστό
β) Το είδος του προϊόντος με την προβλεπόμενη από τον Κ. Τ. Π.
γ) Η λέξη « ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ» ακολουθούμενη από την ονομασία όλων των συστατικών του προϊόντος,
δ) Χρονικές ενδείξεις, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του Υπουργείου Γεωργίας.
ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
Στα εισαγόμενα προϊόντα αλλαντοποιίας οι ενδείξεις θα αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα πάνω στη συσκευασία τους

3. ΚΡΑΚΕΡ ΦΑΚΕΛΑΚΙ 45 ΓΡ

Μπισκότα αρίστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική σακούλα, βάρους καθοριζόμενου από το εκάστοτε Νοσηλευτικό Ίδρυμα ανάλογα με τις διαχειριστικές ανάγκες, πλούσια σε δημητριακά, υδατάνθρακες, και θρεπτικές ουσίες, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα

συστατικά και όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

4. ΚΡΕΜΑ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ ΒΑΝΙΛΙΑ

Άνθος αραβοσίτου είδος σκόνης, αρωματισμένο αλεύρι καλαμποκιού, που χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή κρεμών διαφόρων γεύσεων (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, λεμόνι, πορτοκάλι κλπ). Να διατίθεται σε συσκευασία των 160-450 gr επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

5.ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

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

Να είναι διαφόρων γεύσεων (βερίκοκο, ροδάκινο, φράουλα, κεράσι) και να προέρχεται από φρούτα Α' ποιότητας σε ατομική συσκευασία των 20 gr, χωρίς συντηρητικά και στην συσκευασία 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.

Η μαρμελάδα να προσφέρεται σε ατομικές συσκευασίες των 20 gr (παραλληλεπίπεδες ή κυλινδρικές) σφραγισμένες αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα και με αναδίπλωση στο πάνω άκρο, ώστε να δημιουργείται υποδοχή για εύκολο άνοιγμα. Οι ατομικές συσκευασίες να είναι κατασκευασμένες από κατάλληλα υλικά σύμφωνα το Άρθρο 27 του Κ.Τ. Π. και σε Β συσκευασία σε χαρτοκιβώτιο που θα περιέχει 150 κύπελλα.

Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερμοκολλητική λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις προβλεπόμενες επισημάνσεις.

Οι ατομικές συσκευασίες θα είναι συσκευασμένες σε χαρτοκιβώτια καινούρια, καλής ποιότητας και αντοχής.

Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων να είναι τέτοιες ώστε κατά τη συσκευασία του προϊόντος να μην υφίσταται κενό μεταξύ κυπέλλων και τοιχωμάτων του χαρτοκιβωτίου. Στα χαρτοκιβώτια και πάνω στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές πρέπει να αναγράφονται έκτυπα στην Ελληνική, οι προβλεπόμενες ενδείξεις και επιπλέον ο αριθμός των κυπέλλων που περιέχονται στο χαρτοκιβώτιο .

Επίσης, μπορεί να προσφέρεται μαρμελάδα σε μεγαλύτερη κατάλληλη για τρόφιμα συσκευασία 3 – 5 kgr για ζαχαροπλαστική χρήση. Η συσκευασία θα πρέπει να φέρει τις απαραίτητες σημάνσεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

6. ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

Το ανωτέρω προϊόν εμπίπτει στην κατηγορία 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 προϊόντα με ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που να προσομοιάζουν με εκείνους των νωπών προϊόντων από τα οποία προέρχονται. Ο πουρές να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγείς συσκευασίες (πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος) του 1 kgr, 2 kgr, 5 kgr αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο. Στην συσκευασία να αναγράφονται οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

7 & 8. ΡΥΖΙ ΑΜΕΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΓΛΑΣΣΕ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις . Με τον όρο "ρύζι" εννοούμε το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ωρίμων καρπών του φυτού "όρυζα" (ORYZA SATIVA). Κανονισμός 1308/2013. Το ρύζι θα πρέπει να είναι επεξεργασμένο και επιμελημένο στίλβωσης ανάλογα της ποικιλίας και του εμπορικού τύπου "Γλασσέ ", "Καρολίνα", "Ρύζι Parboled ή Bonnet". Το ρύζι θα πρέπει να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά. - Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα. Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου. - Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο. Γλασσέ για τις στρογγυλόσπερμες ή μικρόκαρπες και Καρολίνα για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες. - Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται αυτούσια. -

Απαγορεύεται η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της σαν ανώτερη ποιότητα. - Το ρύζι δεν πρέπει να παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π.. - Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη. - Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος. - Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός του κατεργασμένου με υγροθερμική κατεργασία (PARBOILING), το οποίο επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο. - Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου. - Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3%, για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος. - Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%. Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 500 gr, 1 kgr, ενώ αναφορικά με την σήμανση, πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

9. ΤΟΜΑΤΑΚΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ

Τα αποφλοιωμένα τοματάκια σύμφωνα με το Άρθρο 124 του Κ.Τ.Π να προέρχονται από καρπούς τομάτας και να έχουν τα ακόλουθα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: 1. Να έχουν το ομοιόμορφο ερυθρωπό χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα. 2. Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χρώματος, κανονικά αναπτυγμένα. 3. Να μην έχουν ανώμαλη οσμή, να μην περιέχουν ξένες ύλες και να μην παρουσιάζουν φαινόμενα σήψεως ή ευρωτίασης. 4. Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. 5. Να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και έντομα. 6. Να μην έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός τους με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία. Συσκευασία Τα αποφλοιωμένα τοματάκια θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28, σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 3 kgr, καθαρού βάρους 2550gr περίπου και στραγγισμένου 1500 gr περίπου ή του 1 kgr, καθαρού βάρους 800 gr περίπου και στραγγισμένου 480 gr περίπου. 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, 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. Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι ''stackable'' (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Σχήμα κυλινδρικό μέγεθος – διαστάσεις ανάλογα του βάρους του περιεχομένου. Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα. Οι συσκευασίες του ενός (1) Kgr να έχουν πώματα του τύπου easy open για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα. Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4), (12) ή (24) κουτιών ανά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την επίτευξη άρτιων κουτιών, ώστε να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων. Επισήμανση Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής. Συγκεκριμένα: 1. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής 2. Η κατηγορία και το είδος του τρόφιμου 3. Το καθαρό βάρους του περιεχομένου σε kgr 4. Το επί τοίς % περιεχόμενο σε τοματάκια (60%) περίπου 5. Το υγρό πληρώσεως (χυμός ντομάτας 40%) περίπου 6. Ρυθμιστής οξύτητας. 7. Βενζοϊκό νάτριο…….% 8. Η περιεκτικότητα σε

χλωριούχα 9. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως 10. Η δήλωση "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος ……..", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να 9 Ε.Κ.Α.Π.Υ 2023 συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις 11. Ο κωδικός της παρτίδας 12. Η χώρα παρασκευής Στα χαρτοκιβώτια πρέπει να γράφονται και στις δύο κατακόρυφες μεγαλύτερες πλευρές, στην Ελληνική, οι παρακάτω ενδείξεις: 1. Η περιγραφή του προϊόντος. 2. Το καθαρό βάρος. 3. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως. 4. Η χώρα προέλευσης. 5. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής. 6. "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από ……..". 7. Κωδικός παρτίδας. 8. Ο αριθμός των κουτιών και το βάρος του περιεχομένου κάθε κουτιού.

10. 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 δηλαδή: 1. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). 2. Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης. 3. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη. 4. Να μην είναι χρωματισμένοι τεχνητά με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με την εφαρμογή οποιασδήποτε μεθόδου. 5. Να μην έχουν προσβληθεί από παράσιτα ή να εμφανίζουν αλλοιώσεις στη σύσταση και τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες. 6. 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 σύμφωνα με το Άρθρο 124 του Κ.Τ.Π., μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει: 1. 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. 2. Να είναι απαλλαγμένος από σπόρους, τεμάχια τομάτας και γενικότερα ξένες προς το προϊόν ύλες. 3. 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. 4. Να είναι πρόσφατης παραγωγής από τομάτες τελευταίας εσοδείας. 5. Να είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας, τουλάχιστον 28% ή 36% αντίστοιχα. Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού άλατος. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται σε ανώτατο ποσοστό 3%. Συσκευασία Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28 και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού 1 και 5 Kgr, μεικτού βάρους και καθαρού βάρους 0,86Kgr, 4,5Kgr αντίστοιχα ή σε άλλη ανάλογη συσκευασία, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. 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, να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο, σύμφωνα με τις προβλεπόμενες διατάξεις Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου. Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι ''stackable'' (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Σχήμα κυλινδρικό μέγεθος – διαστάσεις ανάλογα του βάρους του περιεχομένου. Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα. Οι συσκευασίες του ενός (1) Kgr να έχουν πώματα του τύπου easy open για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα. Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4), (12) ή (24) κουτιών ανά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την επίτευξη άρτιων κουτιών, ώστε να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων. Επισήμανση Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή

πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής. Συγκεκριμένα: 1. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής 2. Η κατηγορία και το είδος του τρόφιμου 3. Το καθαρό βάρους 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. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα 7. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως 8. Η δήλωση "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 9. Ο κωδικός της παρτίδας 10. Η χώρα παρασκευής Στα χαρτοκιβώτια πρέπει να γράφονται και στις δύο κατακόρυφες μεγαλύτερες πλευρές, στην Ελληνική, οι παρακάτω ενδείξεις: 1. Η περιγραφή του προϊόντος. 2. Το καθαρό βάρος. 3. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως. 4. Η χώρα προέλευσης. 5. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής. 6. "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από ……". 7. Κωδικός παρτίδας. 8. Ο αριθμός των κουτιών και το βάρος του περιεχομένου κάθε κουτιού.

11 & 12. ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΟΛΙΚΗΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΤΟΥ

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα 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, ενώ 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 να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα. Συστατικά: Άλευρο σίτου, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι. Οι φρυγανιές να προσφέρονται σε συσκευασία flow pack των δύο τεμαχίων 16 gr (+/-3 gr) ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ο προβλεπόμενες ενδείξεις.

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

13. ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Το προϊόν να είναι Α’ ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 126 και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Ως χυμός φρούτων ορίζεται το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται από υγιή και ώριμα φρούτα, ενός ή πολλών ειδών, με μηχανικές μεθόδους λήψης και έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των προϊόντων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποιήσεως μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας. Οι φυσικοί ατομικοί χυμοί φρούτων συσκευασίας των 250ml, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία Tetra Pak με πώμα εύκολο στο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης. Το προϊόν να είναι σε κατάλληλη συσκευασία ΤΕΤRAPAK 250ml και 1 L ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

14. ΑΛΑΤΙ ΧΟΝΤΡΟ ΕΜΠΟΡΙΟΥ (ΤΥΠΟΥ Νο2 ΠΛΥΜΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΟ)

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:

1) να είναι μαγειρικό, ψιλό,
2) φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο
3) με περιεκτικότητα σε NaCL τουλάχιστον 95 %.
4) να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες

5) να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Η αλκαλικότητα του αλατιού που οφείλεται αποκλειστικά στα πρόσθετα βελτιωτικά ποιότητας, εκφρασμένη σε χλωριούχο μαγνήσιο δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 1%, με ανοχή 10% στο όριο αυτό. Η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%.

Το προσφερόμενο αλάτι να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 500 gr (Μαγειρικό), φιάλη με άνοιγμα των 400 gr (επιτραπέζιο) και σε ατομική συσκευασία του 1 gr. Σε όλες τις συσκευασίες θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις.
ΑΛΑΤΙ ΧΟΝΤΡΟ ΕΜΠΟΡΙΟΥ (ΤΥΠΟΥ Νο 2 ΠΛΥΜΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΟ)

15.ΖΑΧΑΡΗ 1 κιλό

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα63, 64 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές κα ι Υγειονομικές Διατάξεις.
Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά (Άρθρο 63 του Κ.Τ. Π.):
α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.70 Ζ.
β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο .
γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0, 10 % κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.
δ) περιεκτικότητα σε παραμένων διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/ Kgr.
ε) χροιά μη υπερβαίνουσα τους 12 βαθμούς, (προσδιορισμός σύμφωνα με το άρθρο 6 , παραγρ. 1, εδάφιο α του ΠΔ 513/83).
Η Ζάχαρη να προσφέρεται σε χάρτινη συσκευασία 1 kgr.
Σε κάθε συσκευασία 1 kgr πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα, με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα: το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή.

Το έτος και ο μήνας παραγωγής

Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (π.χ. 1 kgr)

Ο κωδικός παραγωγής

16. ΒΙΔΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ

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, ξηραινόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες.
Το σιμιγδάλι από το οποίο θα παραχθούν τα ζυμαρικά πρέπει να πληροί τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στα Άρθρα 105 και 108 του Κ.Τ. Π..

Η επεξεργασία των πρώτων υλών και τα στάδια παραγωγής να είναι σύμφωνα με όσα ορίζονται στην Τεχνολογία ζυμαρικών ώστε το τελικό προϊόν να αποκτήσει τα επιθυμητά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΗΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

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

Συγκεκριμένα τα παραγόμενα ζυμαρικά να έχουν τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με το Άρθρο 115 του Κ.Τ.Π. :

1. Κατά το βρασμό με νερό πρέπει:
   - Να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους.
   - Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
   - Να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν).
2. Το υγρό μετά το βρασμό (ζωμός), πρέπει να είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή δυνατή όξινη γεύση. Ο θολός ζωμός είναι ένδειξη κατώτερης ποιότητας ζυμαρικών ή πεπαλαιωμένων.
3. Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η προσθήκη συντηρητικών.
4. Η υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105 ο C πρέπει να είναι (κατά την παραλαβή του προϊόντος) όπως παρακάτω: από 16 Ιουνίου έως και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους, κατ' ανώτατο όριο 12, 5%, από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου κατ' ανώτατο όριο 13,5%.
5. Η οξύτητα όχι πάνω των 10 βαθμών, ή 0, 9% σε γαλακτικό οξύ.
6. Η τέφρα: Ανώτατο όριο 0,9%.

7. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θρυμμάτων ζυμαρικών
8. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα παραδιδόμενα είδη, θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ kg σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kgr.

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα πρέπει να μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ.) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των ζυμαρικών, πρέπει δε να πληρούν τους όρους του άρθρου 21 του Κ.Τ.Π. έκδοση 2009 και να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 89/109, του Κανονισμού 1935 /2004/ΕΚ, του Κανονισμού 2023/2006 , καθώς και την Οδηγία 2007/42/ΕΚ της Επιτροπής.

Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, αντοχής από καλής ποιότητας χαρτόνι.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων όπως υπαγορεύονται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 2 5ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροπο ποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1 924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις και συγκεκριμένα:

- Ονομασία (περιγραφή) του προϊόντος.
- Καθαρή ποσότητα.
- Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση το υ παρασκευαστή ή του συσκευαστή.
- Χώρα προέλευσης.
- Αριθμός παρτίδας. (Οδηγία 89/396).

17. ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΠΕΝΝΕΣ

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, ξηραινόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες.

Το σιμιγδάλι από το οποίο θα παραχθούν τα ζυμαρικά πρέπει να πληροί τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στα Άρθρα 105 και 108 του Κ.Τ. Π..

Η επεξεργασία των πρώτων υλών και τα στάδια παραγωγής να είναι σύμφωνα με όσα ορίζονται στην Τεχνολογία ζυμαρικών ώστε το τελικό προϊόν να αποκτήσει τα επιθυμητά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΗΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

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

Συγκεκριμένα τα παραγόμενα ζυμαρικά να έχουν τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με το Άρθρο 115 του Κ.Τ.Π. :

1. Κατά το βρασμό με νερό πρέπει:
   - Να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους.
   - Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
   - Να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν).

2. Το υγρό μετά το βρασμό (ζωμός), πρέπει να είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή δυνατή όξινη γεύση. Ο θολός ζωμός είναι ένδειξη κατώτερης ποιότητας ζυμαρικών ή πεπαλαιωμένων.
3. Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η προσθήκη συντηρητικών.
4. Η υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105 ο C πρέπει να είναι (κατά την παραλαβή του προϊόντος) όπως παρακάτω: από 16 Ιουνίου έως και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους, κατ' ανώτατο όριο 12, 5%, από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου κατ' ανώτατο όριο 13,5%.
5. Η οξύτητα όχι πάνω των 10 βαθμών, ή 0, 9% σε γαλακτικό οξύ.
6. Η τέφρα: Ανώτατο όριο 0,9%.
7. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θρυμμάτων ζυμαρικών
8. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα παραδιδόμενα είδη, θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ kg σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kgr.

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα πρέπει να μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ.) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των ζυμαρικών, πρέπει δε να πληρούν τους όρους του άρθρου 21 του Κ.Τ.Π. έκδοση 2009 και να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 89/109, του Κανονισμού 1935 /2004/ΕΚ, του Κανονισμού 2023/2006 , καθώς και την Οδηγία 2007/42/ΕΚ της Επιτροπής.

Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, αντοχής από καλής ποιότητας χαρτόνι.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλ λητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων όπως υπαγορεύονται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 2 5ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροπο ποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1 924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις και συγκεκριμένα:

- Ονομασία (περιγραφή) του προϊόντος.
- Καθαρή ποσότητα.
- Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση το υ παρασκευαστή ή του συσκευαστή.
- Χώρα προέλευσης.
- Αριθμός παρτίδας. (Οδηγία 89/396).

18. ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΠΕΠΟΝΑΚΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ

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, ξηραινόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες.

Το σιμιγδάλι από το οποίο θα παραχθούν τα ζυμαρικά πρέπει να πληροί τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στα Άρθρα 105 και 108 του Κ.Τ. Π..

Η επεξεργασία των πρώτων υλών και τα στάδια παραγωγής να είναι σύμφωνα με όσα ορίζονται στην Τεχνολογία ζυμαρικών ώστε το τελικό προϊόν να αποκτήσει τα επιθυμητά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΗΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

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

Συγκεκριμένα τα παραγόμενα ζυμαρικά να έχουν τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με το Άρθρο 115 του Κ.Τ.Π. :

1. Κατά το βρασμό με νερό πρέπει:
   - Να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους.
   - Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
   - Να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν).
2. Το υγρό μετά το βρασμό (ζωμός), πρέπει να είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή δυνατή όξινη γεύση. Ο θολός ζωμός είναι ένδειξη κατώτερης ποιότητας ζυμαρικών ή πεπαλαιωμένων.
3. Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η προσθήκη συντηρητικών.
4. Η υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105 ο C πρέπει να είναι (κατά την παραλαβή του προϊόντος) όπως παρακάτω: από 16 Ιουνίου έως και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους, κατ' ανώτατο όριο 12, 5%, από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου κατ' ανώτατο όριο 13,5%.
5. Η οξύτητα όχι πάνω των 10 βαθμών, ή 0, 9% σε γαλακτικό οξύ.
6. Η τέφρα: Ανώτατο όριο 0,9%.
7. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θρυμμάτων ζυμαρικών
8. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα παραδιδόμενα είδη, θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ kg σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kgr.

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα πρέπει να μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ.) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των ζυμαρικών, πρέπει δε να πληρούν τους όρους του άρθρου 21 του Κ.Τ.Π. έκδοση 2009 και να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 89/109, του Κανονισμού 1935 /2004/ΕΚ, του Κανονισμού 2023/2006 , καθώς και την Οδηγία 2007/42/ΕΚ της Επιτροπής.

Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, αντοχής από καλής ποιότητας χαρτόνι.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλ λητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων όπως υπαγορεύονται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 2 5ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροπο ποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1 924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις και συγκεκριμένα:

- Ονομασία (περιγραφή) του προϊόντος.
- Καθαρή ποσότητα.
- Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση το υ παρασκευαστή ή του συσκευαστή.
- Χώρα προέλευσης.
- Αριθμός παρτίδας. (Οδηγία 89/396).

19. ΦΙΔΕΣ

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, ξηραινόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά

θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες.

Το σιμιγδάλι από το οποίο θα παραχθούν τα ζυμαρικά πρέπει να πληροί τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στα Άρθρα 105 και 108 του Κ.Τ. Π..

Η επεξεργασία των πρώτων υλών και τα στάδια παραγωγής να είναι σύμφωνα με όσα ορίζονται στην Τεχνολογία ζυμαρικών ώστε το τελικό προϊόν να αποκτήσει τα επιθυμητά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΗΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησ ης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

Συγκεκριμένα τα παραγόμενα ζυμαρικά να έχουν τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με το Άρθρο 115 του Κ.Τ.Π. :

1. Κατά το βρασμό με νερό πρέπει:
   - Να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους.
   - Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
   - Να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν).
2. Το υγρό μετά το βρασμό (ζωμός), πρέπει να είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή δυνατή όξινη γεύση. Ο θολός ζωμός είναι ένδειξη κατώτερης ποιότητας ζυμαρικών ή πεπαλαιωμένων.
3. Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η προσθήκη συντηρητικών.
4. Η υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105 ο C πρέπει να είναι (κατά την παραλαβή του προϊόντος) όπως παρακάτω: από 16 Ιουνίου έως και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους, κατ' ανώτατο όριο 12, 5%, από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου κατ' ανώτατο όριο 13,5%.
5. Η οξύτητα όχι πάνω των 10 βαθμών, ή 0, 9% σε γαλακτικό οξύ.
6. Η τέφρα: Ανώτατο όριο 0,9%.
7. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θρυμμάτων ζυμαρικών
8. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα παραδιδόμενα είδη, θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ kg σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kgr.

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα πρέπει να μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ.) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των ζυμαρικών, πρέπει δε να πληρούν τους όρους του άρθρου 21 του Κ.Τ.Π. έκδοση 2009 και να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 89/109, του Κανονισμού 1935 /2004/ΕΚ, του Κανονισμού 2023/2006 , καθώς και την Οδηγία 2007/42/ΕΚ της Επιτροπής.

Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, αντοχής από καλής ποιότητας χαρτόνι.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλ λητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων όπως υπαγορεύονται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 2 5ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροπο ποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1 924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.
Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις και συγκεκριμένα:

- Ονομασία (περιγραφή) του προϊόντος.
- Καθαρή ποσότητα.

- Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση το υ παρασκευαστή ή του συσκευαστή.
- Χώρα προέλευσης.
- Αριθμός παρτίδας. (Οδηγία 89/396).

20.ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο6 ΣΥΣΚ. 500ΓΡ

21.ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο3 ΣΥΣΚ. 500ΓΡ

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, ξηραινόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες.

Το σιμιγδάλι από το οποίο θα παραχθούν τα ζυμαρικά πρέπει να πληροί τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στα Άρθρα 105 και 108 του Κ.Τ. Π..

Η επεξεργασία των πρώτων υλών και τα στάδια παραγωγής να είναι σύμφωνα με όσα ορίζονται στην Τεχνολογία ζυμαρικών ώστε το τελικό προϊόν να αποκτήσει τα επιθυμητά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΗΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησ ης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.
Συγκεκριμένα τα παραγόμενα ζυμαρικά να έχουν τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με το Άρθρο 115 του Κ.Τ.Π. :

1. Κατά το βρασμό με νερό πρέπει:
   - Να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους.
   - Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
   - Να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν).
2. Το υγρό μετά το βρασμό (ζωμός), πρέπει να είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή δυνατή όξινη γεύση. Ο θολός ζωμός είναι ένδειξη κατώτερης ποιότητας ζυμαρικών ή πεπαλαιωμένων.
3. Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η προσθήκη συντηρητικών.
4. Η υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105 ο C πρέπει να είναι (κατά την παραλαβή του προϊόντος) όπως παρακάτω: από 16 Ιουνίου έως και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους, κατ' ανώτατο όριο 12, 5%, από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου κατ' ανώτατο όριο 13,5%.
5. Η οξύτητα όχι πάνω των 10 βαθμών, ή 0, 9% σε γαλακτικό οξύ.
6. Η τέφρα: Ανώτατο όριο 0,9%.
7. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θρυμμάτων ζυμαρικών
8. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα παραδιδόμενα είδη, θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ kg σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kgr.
Τα μέσα συσκευασίας δεν θα πρέπει να μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ.) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των ζυμαρικών, πρέπει δε να πληρούν τους όρους του άρθρου 21 του Κ.Τ.Π. έκδοση 2009 και να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 89/109, του Κανονισμού 1935 /2004/ΕΚ, του Κανονισμού 2023/2006 , καθώς και την Οδηγία 2007/42/ΕΚ της Επιτροπής.
Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, αντοχής από καλής ποιότητας χαρτόνι.
Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων όπως υπαγορεύονται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 2 5ης Οκτωβρίου 2011

σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροπο ποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1 924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.
Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις και συγκεκριμένα:

- Ονομασία (περιγραφή) του προϊόντος.
- Καθαρή ποσότητα.
- Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση το υ παρασκευαστή ή του συσκευαστή.
- Χώρα προέλευσης.
- Αριθμός παρτίδας. (Οδηγία 89/396).

Β.ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΓΑΛΑΚΤΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ

1. ΓΑΛΑ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ 1 Lt ΜΕ ΧΑΜΗΛΑ ΛΙΠΑΡΑ 1,5%

Το χορηγούμενο γάλα θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π άρθρα 79 και 80. Το προϊόν θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες και τις κτηνιατρικές διατάξεις του Π.Δ. 79/2007 «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμούς 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμόν 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» (ΦΕΚ 95/Α/2007), τον Ν4254/7.4.14 (Υποπαράγραφος ΣΤ της παραγράφου 8) στα πλαίσια εφαρμογής του Ν4046/2012 «ΑΡΣΗ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ − ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ» και το Νόμο 4336/15 Υποπ/γραφος Α.3

ΓΑΛΑ UHT (υψηλής παστερίωσης) Το γάλα UHT σύμφωνα με το άρθρο 80 του Κ.Τ.Π., πρέπει: – Να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας(τουλάχιστον +1350C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο) με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπομένων μικροοργανισμών και των σπορίων τους, και τη συσκευασία, υπό ασηπτικές συνθήκες, σε αδιαφανή δοχεία ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές. – Να είναι δυνατόν, να διατηρηθεί, ούτως ώστε να μην ανιχνεύεται δειγματοληπτικά καμία αλλοίωση στο γάλα UHT που έχει διατηρηθεί επί δεκαπενθήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία 300C. Εφόσον χρειάζεται, μπορεί να προβλέπεται και η διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +550C. Στην περίπτωση που η λεγόμενη «πολύ υψηλής θερμοκρασίας» μέθοδος επεξεργασίας του γάλακτος χρησιμοποιείται με απευθείας επαφή του γάλακτος με υδρατμούς, οι υδρατμοί αυτοί πρέπει να προέρχονται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να μεταφέρουν ξένες ουσίες στο γάλα, ούτε να επιδρούν δυσμενώς σε αυτό. Επίσης η εφαρμογή της μεθόδου δεν πρέπει να μεταβάλει την περιεκτικότητα του υφισταμένου την επεξεργασία γάλακτος σε νερό. Η συσκευασία και η επισήμανση του UHT γάλακτος να είναι όπως του νωπού παστεριωμένου γάλακτος.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ Το προσφερόμενο γάλα να προσφέρεται σε συσκευασία Tetra Pak του ½ λίτρου, 1 λίτρου ή 10 λίτρων η οποία να είναι σάκος από πλαστική ύλη κατάλληλη για τρόφιμα με πώμα τοποθετημένος σε δεύτερη συσκευασία χάρτινου κιβωτίου αντοχής ή άλλη κατάλληλη για τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Οι συσκευασίες θα πρέπει να πληρούν όλους τους κανόνες υγιεινής και τους όρους του Άρθρου 85 του Κ.Τ.Π και των Τροποποιήσεων αυτού και δεν θα πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που πιθανόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώνει την σύσταση ή τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος. Οι συσκευασίες του ½ και του 1 λίτρου θα μεταφέρονται σε καθαρά πλαστικά τελάρα με χωρίσματα που θα φέρουν χειρολαβές, για την εύκολη μεταφορά τους. Τα τελάρα

θα επιστρέφονται στον προμηθευτή.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ Η σήμανση επί των συσκευασιών να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων όπως υπαγορεύονται από τον • Νόμο 4492/2017 (Άρθρο 5) περί της Υποχρεωτικής Επισήμανσης Προέλευσης στο Γάλα. • Τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής. Οι ενδείξεις θα πρέπει να αναγράφονται με εμφανείς και ευδιάκριτους χαρακτήρες στα Ελληνικά και σύμφωνα με τους ανωτέρω κανονισμούς να είναι οι εξής: 1. Η ένδειξη «παστεριωμένο γάλα» 2. Προέλευση γάλακτος (όνομα χώρας). 3. Το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος 4. Το εργοστάσιο παραγωγής 5. Η θερμοκρασία συντήρησης 6. Οι ημερομηνίες παστερίωσης και ανάλωσης 7. Ο κωδικός παρτίδας 8. Σε εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος, η διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες. Κατά την παραλαβή, και όταν θεωρηθεί απαραίτητο από την Επιτροπή Παραλαβής , θα παραλαμβάνεται ποσότητα 500 - 1000 ml τα οποία θα βράζονται ενώπιον του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του. Εάν το γάλα όταν βράσει ¨κόψει¨, αυτό σημαίνει ότι έχει αυξημένη οξύτητα και ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλη την ποσότητα του παραδιδομένου γάλατος.

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ 1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει. Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ.1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006. 2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4-10-200), Οδηγία 93/43 ΕΟΚ, ΕΚ852/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων. Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται. Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει: α. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων. β. Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού. 3. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021) η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. 4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ 1. Τα προϊόντα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης του γάλακτος μακράς διαρκείας να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους, ενώ για το νωπό παστεριωμένο θα πρέπει να είναι η επόμενη της παστερίωσής του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων. 2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται. 3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2οC έως 4οC σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9). 4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει

να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται. 5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

2. Γιαούρτι αγελαδινό λιπ 2% ΣΥΣΚ. 200gr.

Το χορηγούμενο είδος (γιαούρτη), να είναι πρώτης Α΄ ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ.Π. Άρθρο 82(1) και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις Π.Δ. 79/2007 «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμούς 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμόν 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» (ΦΕΚ 95/Α/2007). 1. «Γιαούρτι» χαρακτηρίζεται το γαλακτοκομικό προϊόν το οποίο παράγεται από τη ζύμωση και πήξη του γάλακτος, με τη χρήση υποχρεωτικά των καλλιεργειών - εκκινητών Streptococcus salivarious subsp. thermophilus και Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, ώστε το τελικό ζυμωμένο προϊόν να περιέχει τουλάχιστον 107 cfu/g προϊόντος μέχρι την ημερομηνία ανάλωσής του. 2. Ως πρώτη ύλη του γιαουρτιού χρησιμοποιείται το γάλα όπως αυτό ορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 1308/2013 (Παράρτημα VII, Μέρος III, παράγραφος 1). 3. Δεν επιτρέπεται η χρήση ολικά αφυδατωμένου γάλακτος ή παραγώγων του γάλακτος σε μορφή σκόνης με εξαίρεση την περίπτωση της παρ. 5, σημ. β. 4. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη στο γιαούρτι από αγελαδινό ή γίδινο γάλα πρέπει να είναι τουλάχιστον 3,2% και από πρόβειο γάλα τουλάχιστον 5,5%. Σε περίπτωση χρήσης μιγμάτων γάλακτος η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη υπολογίζεται από την αναλογία των ειδών του γάλακτος. 5. Κατά την παρασκευή του γιαουρτιού, πέραν της πρώτης ύλης, επιτρέπεται μόνο: α) η προσθήκη κρέμας γάλακτος για τη ρύθμιση της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες β) η προσθήκη πρωτεϊνών γάλακτος για τεχνολογικούς λόγους ρύθμισης του Στερεού Υπολείμματος Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ), του ίδιου είδους ζώου, υπό την προϋπόθεση ότι η αύξηση του ΣΥΑΛ στο γιαούρτι δε θα ξεπερνά το ΣΥΑΛ του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε, όπως ορίζεται στο άρθρο 80, παρ. 3 του Κ.Τ.Π., κατά 4 μονάδες. 6. Στην περίπτωση που χρησιμοποιηθούν για τη ζύμωση και άλλοι μικροοργανισμοί επιπλέον της χαρακτηριστικής καλλιέργειας του γιαουρτιού της παρ. 1, αναγράφονται στην επισήμανση υπό την προϋπόθεση ότι ο πληθυσμός τους θα είναι τουλάχιστον 106 cfu/gr προϊόντος κατά την ημερομηνία ανάλωσης. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Ως προς τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά το γιαούρτι θα πρέπει: • Να έχει: - Δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη - - - Γεύση ευχάριστη Οσμή υπόγλυκη pH 3,5 – 4,8 • Να μην παρουσιάζει: - ευρωτίαση - - - - - σήψη εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο ή δύσοσμο) αλλοίωση από μικροβιολογική δράση μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά Το γιαούρτι θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται από την ΕΚ 2073/2005 και 1441/2007 με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και ΠΔ 9/89. 1. Απουσία salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα. 2. Απουσία E.coli σε 1 gr σε 5 δείγματα. 3. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα. 4. Ολικά κολοβακτηριοειδή Απουσία σε 1 gr σε 5 δείγματα. 5. Ζύμες – μύκητες < 10 cfu/gr σε όλη την διάρκεια της εμπορικής ζωής. ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ 1. Γιαούρτι αγελάδος πλήρες με λιπαρά τουλάχιστον 3,85% σύμφωνα με το άρθρο 82 § 1 του Κ.Τ.Π. ή γιαούρτι αγελάδας με λιπαρά 4% 2. Γιαούρτι αγελάδος με λίγα λιπαρά, 1,5% ή 2 % λιπαρά. 3. Γιαούρτι αγελάδος άπαχο, 0% λιπαρά. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ Το γιαούρτι να είναι σε συσκευασία-κεσεδάκι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα, σύμφωνα με το Άρθρο 26 Κεφάλαιο ΙΙ του Κ.Τ.Π., το οποίο να κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0.05Mn, max 0.1%Zn, 0.05-2%Cu, max 0.05% άλλα λοιπά στοιχεία σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, το δε βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 gr και σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαζόμενα, αντοχής, των 12 τεμαχίων. 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. Τα μέσα συσκευασίας δεν θα μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες στο προϊόν. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ α) Η επισήμανση του γιαουρτιού εν γένει πρέπει να περιλαμβάνει όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του Άρθρου 5 του Νόμου

4492/2017: 1. Επωνυμία παρασκευαστή 2. Αριθμός έγκρισης 3. Χώρα προέλευσης γάλακτος 4. Η ημερομηνία λήξης 5. Ο κωδικός παρτίδας β) Επιπλέον των απαιτήσεων του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, πρέπει να δίνονται οι παρακάτω πληροφορίες: i . το είδος του ζώου από το οποίο προέρχεται το γάλα και στην περίπτωση χρήσης μειγμάτων γάλακτος διαφόρων ειδών ζώων αναφέρεται και η ποσοστιαία αναλογία κάθε είδους. Οι ενδείξεις αυτές συνοδεύουν την ονομασία πώλησης του προϊόντος. Ωστόσο η πληροφορία για την ποσοστιαία αναλογία των διαφορετικών ειδών γάλακτος μπορεί εναλλακτικά να περιλαμβάνεται στον κατάλογο συστατικών, εφόσον αυτός υπάρχει. i i. Στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης, βάσει των προβλεπομένων στην παρ. 1β του Μέρους ΙΙΙ του Παραρτήματος VII του Καν. (ΕΕ) 1308/2013, στην περίπτωση εκτός του νωπού, η περιγραφή της φυσικής επεξεργασίας της βασικής πρώτης ύλης γάλακτος, η οποία ανάγεται σε ισοδύναμο γάλακτος. Ωστόσο η πληροφορία αυτή μπορεί εναλλακτικά να περιλαμβάνεται στον κατάλογο συστατικών, εφόσον αυτός υπάρχει. i ii. Στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης, το επί τοις εκατό (%) ποσοστό της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες του έτοιμου προϊόντος. Οι ανωτέρω ενδείξεις θα πρέπει να αναγράφονται κατά τρόπο ώστε να είναι ευανάγνωστες και ανεξίτηλες. ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ 1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει. Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006. 2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων. Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται. Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει: α. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων. β. Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού. 3. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021) η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. 4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα. ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ 1. Τα γιαούρτια να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων. 2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται. 3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2οC έως 4οC σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9). 4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται. 5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

4. ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΑΝΑΛΟ

Ημίσκληρο τυρί (π.χ. τύπου κασέρι, gouda ή edam μπαστούνι) των 3 Kgr περίπου, πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως

αυτή ορίζεται στον Κ.Τ.Π. Άρθρο 83, ενότητα Α, §1.8 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση και να προέρχεται από ωρίμανση του πήγματος, μετά την απαλλαγή του από το τυρόγαλο, με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ 1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ΄ελάχιστον. 2. Υγρασία 45% το μέγιστον.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ (Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007) 1. Κολοβακτηροειδή < 100 2. Escherichia coli < 10 3. Salmonella spp 0 4. Listeria monocytogenes 0 5. Staphylococcus aureus<100

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. Κατηγορία τυριού
2. Είδος ή είδη γάλακτος (%) που παρασκευάστηκε το τυρί
3. Προέλευση γάλακτος (Νόμος 4492/2017)
4. Ελάχιστο λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία
5. Πρόσθετα
6. Μέγιστη υγρασία
7. Ημερομηνία παραγωγής
8. Ημερομηνία συσκευασίας
9. Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
10. Χώρα προέλευσης-παραγωγής τυριού
11. Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης
12. Συνθήκες αποθήκευσης
13. Καθαρό βάρος

5. ΜΥΖΗΘΡΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ

Η μυζήθρα γραβιέρας να είναι Α΄ ποιότητας όπως αυτό ορίζεται στον Κ.Π.Τ. Άρθρο 83 Ενότητα Α §1.7και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Θα έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων οι καλλιέργειες βακτηρίων, η ωρίμανση δε να έχει γίνει στους 12-14oC με σχετική υγρασία 85-90% και για(3) τουλάχιστον μήνες.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

(Ε.Κ178/2002,852/2004,853/2004,854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005και1441/2007)

Κολοβακτηροειδή -
Escherichiacoli -
Salmonellaspp Απουσία
Listeriamonocytogenes Απουσία
Staphylococcusaureus -

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. Κατηγορία τυριού
2. Είδος ή είδη γάλακτος (%) που παρασκευάστηκε το τυρί
3. Προέλευση γάλακτος(Νόμος4492/2017)
4. Ελάχιστο λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία
5. Πρόσθετα
6. Μέγιστη υγρασία
7. Ημερομηνία παραγωγής

8. Ημερομηνία συσκευασίας
9. Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
10. Χώρα προέλευσης-παραγωγής τυριού
11. Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης
12. Συνθήκες αποθήκευσης
13. Καθαρό βάρος

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.
Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό852/2004 και την ΚΥΑ αρ.1288/ΦΕΚΒ'1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α.15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.
Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

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

β. Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού– παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της πρόσκλησης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021)η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα προϊόντα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δε θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.

2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά όπου αυτό ζητείται.

3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2oC έως 4oC σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9).

4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.

5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Γ. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα61,62,62α,120), παραγωγής κατά προτίμηση Ελληνικής προέλευσής.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει:

- Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων.
- Να έχουν υποστεί επανακατάψυξη βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
- 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.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π .άρθρα 61,62,62^{α} 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο9.
- Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 9,11 & 62ακαι τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ

2. ΦΑΣΟΛΑΚΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ

3. ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

4.ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα είδη θα παραδίδονται σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα σε δύο συσκευασίες. Η πρώτη συσκευασία θα είναι από πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθρα 26, 26α &27 του Κ.Τ.Π. και η δεύτερη συσκευασία εντός χαρτοκιβωτίου (εξωτερική συσκευασία) σύμφωνα με τις συνθήκες και τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

Η συσκευασία θα πρέπει να είναι 1kg για όλους τους κωδικούς.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις, όπως προβλέπεται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ)αριθ.1925/2006και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού(ΕΚ) αριθ.608/2004 της Επιτροπής.

Ειδικότερα θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η περιγραφή του είδους(ονομασία προϊόντος και ποικιλία)
- Το καθαρό βάρος

- Η εταιρεία τυποποίησης(ΚΩΔ.)
- Η εταιρεία διακίνησης
- Η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης
- Οι συνθήκες συντήρησης

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. **Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης**(ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016)από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.
   Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ.1288/ΦΕΚΒ'1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α.15523/31-8-2006.
2. **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

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

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

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

β. **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης** και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3. **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς** (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021)η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.
4. **Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα**.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα κατεψυγμένα λαχανικά να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία –18°C έως–16°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α.487/04.10.2000ΦΕΚ 1219Β, Οδηγίες 89/108/ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9).
4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012)και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης

επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.

5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Δ. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π (άρθρα 70, 71, 73, 75) και τα παραρτήματα Ι και ΙΙ , καθώς και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΛΑΙΑ

1.ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι Εξαιρετικά Παρθένο ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ(1) και να έχει παραχθεί απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους.

Ως "Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο" θεωρείται σύμφωνα με τον Κανονισμό 2568/91 της ΕΟΚ και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, το ελαιόλαδο που παράγεται από καρπούς ελιάς και που είναι:

• Υγιείς, απαλλαγμένοι από ξένες ύλες, εντομοκτόνα, σκουλήκια, έντομα κλπ. Καλά πλυμένοι και καθαροί.

• Η παραγωγή του ελαιόλαδου από τους καρπούς της ελιάς να γίνεται σε ελαιοτριβεία που λειτουργούν με άδεια της αρμόδιας κρατικής αρχής.

• Για την παραγωγή του να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο μηχανικά μέσα χωρίς οποιαδήποτε άλλη επεξεργασία εκτός από την πλύση με νερό, την καθίζηση, τη φυγοκέντριση και τη διήθηση.

• Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης, ευρωτίασης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά, ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παραγωγή 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.

• Να μην περιέχει βαρέα δηλητηριώδη μέταλλα, ως και υπολείμματα διαλυτικών μέσων. Να μην περιέχει οποιαδήποτε συντηρητικά μέσα. Να μην περιέχει τοξικές ουσίες (εντομοκτόνα, κλπ) των οποίων η περιεκτικότητα να είναι μεγαλύτερη του 0,001%.

• Να είναι αυτούσιο και όχι από ανάμιξή του με άλλα λάδια που προέρχονται από άλλους καρπούς ή με λάδια ζωικής προέλευσης, σπορέλαια και ελαιόλαδα ακατάλληλα για βρώση ή ελαιόλαδα που έχουν παραχθεί από την ανασύνθεση λιπαρών οξέων πυρηνέλαιου με γλυκερίνη ή επανεπεξεργασμένα ελαιόλαδα.

• Πρέπει να είναι διαυγές στη θερμοκρασία των 20ο C και να έχει τη φυσική χαρακτηριστική ιδιάζουσα οσμή και γεύση του παρθένου ελαιόλαδου.

• Απαγορεύεται ο χρωματισμός του με οποιαδήποτε χρωστική ή άλλη ουσία που μπορεί να προκαλέσει έμμεσα τεχνητό χρωματισμό. Το χρώμα του να είναι αργυρόχρουν έως αχυροκίτρινο, ενίοτε και πρασινοκίτρινο.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το παραδιδόμενο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με το ΠΑΡΑΤΗΜΑ ΙΙ του Άρθρου 71(1) του Κ.Τ.Π., του Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ' αριθ. 2568/91, του Κανονισμού (ΕΕ) 299/2013 και του Κανονισμού (ΕΕ) 1348/2013 :

- Οξύτητα 0,2-0,8%
- K270 ≤ 0,20
- K232 ≤ 2,5
- ΔK ≤ 0,001
- Δείκτης Υπεροξειδίων (Merg /Kg) ≤ 20
- Οργανοληπτική αξιολόγηση φρουτώδες > 0 και ενδιάμεση τιμή Ελαττώματος=0
- Αλογονωμένοι διαλύτες (MG/KG) < 0.2
- Κηροί ≤ 250

- ➢ Σύνολο Στερολών ≥1000
- ➢ Δείκτης Διάθλασης no 2 0 14677 -14705
- ➢ Αριθμός Σαπωνοποίησης (mg KOH/g ελαιολάδου 184-196)
- ➢ Αριθμός Ιωδίου (Wijs) 75-94.
- ➢ Σίδηρος 5 mg/Kg
- ➢ Μόλυβδος 0,1 mg/Kg
- ➢ Αρσενικό 0,1 mg/Kg
- ➢ Τριγλυκερίδια %: 1,3 μέγιστο
- ➢ Διοξίνες 0,75 pg WHO – PCDD/F-TEQ/gr λίπους
- ➢ ΔΙΑΦΟΡΑ ECN42-HPLC ΚΑΙ ECN42 ΘΕΩΡΗΤΙΚΟΣ ΥΠΟΛΟΓΙ ΣΜΟΣ: 0,2 μέγιστο.
- ➢ Περιεκτικότητα σε οξέα:

(α) Μυριστικό %: 0,05 μέγιστο. (β) Λινολενικό %: 0,9 μέγιστο.
(γ) Αραχιδικό %: 0,6 μέγιστο. (δ) Εικοσανικό %: 0,4 μ έγιστο.
(ε) Βεχενικό %: 0,2 μέγιστο. (στ) Λιγνοκηρικό %: 0,2 μέγιστο.
(ζ) Σύνολο των trans ισομερών του ελαϊκού οξέος %: 0,05 μέγιστο.
(η) Σύνολο τ ων trans ισομερών του λινελαϊκού οξέος + των tran s ισομερών του

- ➢ Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105 ο C (με τη μέθοδο της ξυλόλης): < 0,1%.
- ➢ Αδιάλυτες σε πετρελαϊκό αιθέρα ουσίες: < 0,1%.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Σύμφωνα με το άρθρο 2 του Καν. 29/2012 , το ελαιόλαδο θα πρέπει να παραδίδεται συσκευασμένο σε απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα λευκοσιδηρά ή πλαστικά δοχεία των 5 λίτρων (4,460 περίπου Kgr), αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους ή άλλης κατάλληλης συσκευασίας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και ανάλογα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

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 .

Τα δοχεία των 5 λίτρων θα παραδίδονται συσκευασμένα μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια κατάλληλα κλεισμένα και ασφαλισμένα.

Το υλικό και η κατασκευή των δοχείων να είναι αρίστης ποιότητας ώστε:

- Να εξασφαλίζεται η συντήρηση του ελαιόλαδου για τον χρόνο διατηρησιμότητας τουλάχιστον.
- Το περιεχόμενο ελαιόλαδο να μην προσβάλλει το δοχείο ούτε να προσβάλλεται απ’ αυτό.

Οι πλευρικές συγκολλήσεις - προσαρμογή πωμάτων να είναι σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. (για τα λευκοσιδηρά).

Τα πώματα να είναι ασφαλείας (να καταστρέφεται μετά τη χρήση τους) και ανάλογων διαστάσεων, ώστε να μην δυσχεραίνεται η στοίβαξη.

Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια από καλής ποιότητας χαρτόνι, να είναι αντοχής και οι διαστάσεις τους να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία των 4 δοχείων των 5 lt (ή άλλης συσκευασίας) χωρίς να παραμένει κενός χώρος μεταξύ των δοχείων και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα με χαρακτήρες 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: Οδηγός Για Το Ελαιόλαδο, Κεφ. 4 «Συσκευασία & Επισήμανση Ελαιολάδων », Κανονισμός ΕΕ 1169/2011, Κανονισμός ΕΚ 1924/2006):

Υποχρεωτικές Επισημάνσεις

1. Ονομασία πώλησης: «εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο »

2. Ποιοτική κατηγορία: «ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους »

3. Προσδιορισμός της καταγωγής

4. Η καθαρή ποσότητα του όγκου (lit)

5. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή

6. Ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης

7. Οι συνθήκες διατήρησης

8. Ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης

9. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του η οποία θα πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα.

Ως κύρια ετικέτα νοείται αυτή που συσχετίζεται με το κύριο οπτικό πεδίο, δηλαδή το πεδίου της συσκευασίας που ο καταναλωτής μπορεί να δει με την πρώτη ματιά κατά το χρόνο της αγοράς, και το οποίο δίνει την δυνατότητα στον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως ένα προϊόν όσον αφορά το χαρακτήρα ή τη φύση του και κατά περίπτωση, την εμπορική του ονομασία.

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. **Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης** (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 17 63/22 -5 -2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ. Α. 15523/31 -8-2006.

2. **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

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

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δ εν ε ίναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

α. **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστ ευμένους Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

β. **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης** και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3. **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς** (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7 -2021) η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

4. **Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα**.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα προϊόντα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών

αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ 1γ/Γ.Π./ οικ35797 /4-4 - 2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Ε. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α΄ ποιότητας κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF)και να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π.(Άρθρα92,93).Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα είναι τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά μέγεθος, ανάλογα με το ζητούμενο είδος.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ

1.ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα πρέπει:

- Να έχουν άμεμπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χωρίς υπολείμματα αίματος και σπλάχνων.
- Να μην περιέχουν προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα η επικίνδυνα για κατανάλωση.
- Να έχον υποστεί βαθιά κατάψυξη, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και δεν έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών.
- Να πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π. και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές οδηγίες περί εμπορίας κατεψυγμένων αλιευμάτων, περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να πραγματοποιείται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 61,62,62α,92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ.Νο9.
- Η συσκευασία να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 9, 11 & 62α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα είδη θα παραδίδονται συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία, σε πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθ. 26, 26α &27 του Κ.Τ.Π. και εντός χαρτοκιβωτίου συσκευασία (εξωτερική συσκευασία), επιμελώς συσκευασμένα και πολύ καλά κλεισμένα.

Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια ,αντοχής από καλής ποιότητας χαρτόνι.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλίζονται και να προσδένονται καλά ,ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση-περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Τα προϊόντα αλιείας εγχώρια, κοινοτικά, τρίτης χώρας, κατά την πώλησή τους, φέρουν πληροφορίες για την ενημέρωση του καταναλωτή, οι οποίες αναγράφονται στην ετικέτα ή στη σήμανση του προϊόντος. Οι ενδείξεις αυτές θα πρέπει να αναγράφονται, τόσο επί της συσκευασίας των κατεψυγμένων αλιευμάτων όσο και στο εξωτερικό του κιβωτίου, στο οποίο αυτά επανασυσκευάζονται, να είναι στην ελληνική γλώσσα και σύμφωνα με

τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων.

- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές ,την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ)αριθ.1924/2006 και(ΕΚ)αριθ.1925/2006και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.
- Καν(ΕΚ)2065/2001 της Επιτροπής, «για καθορισμό των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 104/2000 του Συμβουλίου, όσον αφορά την ενημέρωση του καταναλωτή στον τομέα των προϊόντων της αλιείας, όπως συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του Καν(ΕΚ)1224/2009 «περί θεσπίσεως κοινοτικού συστήματος ελέγχου της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής, πολιτικής, τροποποιήσεως των κανονισμών …και καταργήσεως των κανονισμών…» του Συμβουλίου και του εκτελεστικού Καν (ΕΚ) 404/2011 της Επιτροπής «για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων σχετικά με την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009 περί της θέσπισης κοινοτικού συστήματος ελέγχου για την εξασφάλιση της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής».
- Καν ΕΕ1379/2013«περίκοινήςοργάνωσηςαγοράςαλιευτικών προϊόντων»

Στην ετικέτα να αναγράφονται:

1. Το ονοματεπώνυμο ή ο εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της.
2. Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης , όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη.
3. Η εμπορική ονομασία του είδους.
4. Η ζώνη αλίευσης(FAO).
5. Η ημερομηνία αλιείας(ημέρα-μήνας-έτος).
6. Η ημερομηνία κατάψυξης(ημέρα-μήνας-έτος).
7. Βάρος με επίπαγο ,καθαρό βάρος,
8. Η ανάλωση κατά προτίμηση πριν από(ημέρα-μήνας-έτος).

Ειδικότερο για το ποσοστό του επίπαγου σύμφωνα με την ΥΑ 91354/24-8-2017 (Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών), για αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα ψάρια, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10% του συνολικού τους βάρους, ενώ για 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.
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 έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
Οι μορφές των κατεψυγμένων αλιευμάτων, που επιτρέπεται να διατίθενται υπό τον όρο ότι το ποσοστό του φερόμενου επίπαγου (υγρού κάλυψης) δεν θα υπερβαίνει, κατά περίπτωση, το 10% ή 15%,έχει ως εξής:

Είδος αλιεύματος	**Μέγιστο ποσό επίπαγου**
Ψάρια ολόκληρα, ψάρια Α/Κ και εκσπλαχνισμένα Ψάρια σε μεγάλα τεμάχια	10%
Φιλέτο και φέτες ψαριών, ψάρια αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα χωρίς δέρμα, μαλακόστρακα Αποφλοιωμένα ή μη, προβρασμένα ή μη, μαλάκια καθαρισμένα, τεμαχισμένα ή μη.	15%

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. **Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης** (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016)από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται ,εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο6 του Κανονισμού(ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ.1288/ΦΕΚΒ'1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων**[ΕΚ852/2004καιΕΚ853/2004]σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση ,διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.
   Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
   Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:
   α. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.
   β. Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3. **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς**(Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021) η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

4. **Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα**.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα κατεψυγμένα αλιεύματα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα- ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18 έως -16°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ1219Β, Οδηγίες 89/108/ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005,ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9).
4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς ,ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./ οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των νωπών κρεάτων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης, επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.