



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
6^η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ, ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ
ΗΠΕΙΡΟΥ & ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΑΤΡΩΝ
«Ο ΑΓΙΟΣ ΑΝΔΡΕΑΣ»**

**Πάτρα, 3 - 4 - 2024
Αρ. Πρωτ.: 15341**

Τμήμα: Κλινικής Διατροφής
Πληροφορίες: Συρίμπεη Χρυσάνθη
Τηλέφωνο: 2610-227 915
e-mail: ch_syribei@yahoo.gr

ΠΡΟΣ: Προμηθειών

Σε συνέχεια της αριθμ. Νο2 / 2023 απόφασης Δ.Σ. με ΑΔΑ: 69Σ946906Λ-Ω6Ι και του υπ' αριθμ. 40889/ 29-9-2023 εγγράφου, σας καταθέτουμε τις ακόλουθες τεχνικές προδιαγραφές για την προμήθεια τροφίμων συνολικού προϋπολογισμού **576.462,32€**, **συμπ. ΦΠΑ:**

ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΜΕΡΟΣ Α

1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Όλα τα προσφερόμενα είδη τροφίμων θα πρέπει:

- να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες κτηνιατρικές, αγορανομικές, κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις περί παραγωγής, συσκευασίας και μεταφοράς τροφίμων (π.χ. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, εγκύκλιοι ΕΦΕΤ κλπ.),
- να πληρούν τις Τεχνικές Προδιαγραφές, που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της παρούσας διακήρυξης, καθορίζουν τις ελάχιστες αναγκαίες απαιτήσεις και είναι απαραβάτες. Οποιαδήποτε μη συμμόρφωση προς αυτές συνεπάγεται απόρριψη της προσφοράς,
- να τηρούν τα εθνικά και διεθνή πρότυπα ποιότητας,

- να αναγράφουν στην “ετικέτα” τους τις υποχρεωτικές πληροφορίες, όπως αυτές καθορίζονται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 «Σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές»,
- να είναι άριστης ποιότητας, ευρείας κατανάλωσης, αναγνωρίσιμα και δοκιμασμένα από το ευρύ καταναλωτικό κοινό

2. ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΧΟΡΗΓΗΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το ποσοστό της έκπτωσης στα εκατό θα υπολογίζεται στην εκάστοτε νόμιμα διαμορφούμενη μέση τιμή ΛΙΑΝΙΚΗΣ πώλησης του είδους την ημέρα παράδοσής του και που αντιστοιχεί στην ποιότητα και σε κάθε άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμά του.

Στις περιπτώσεις που είναι αδύνατος ο προσδιορισμός κάποιου χαρακτηριστικού γνωρίσματος του είδους, (προέλευση κλπ) από το οποίο εξαρτάται η τιμή, το είδος θα αποτιμάται στην κατώτερη γενικά τιμή, από την οποία θα αφαιρείται η νόμιμη έκπτωση (θα ζητηθεί από τους φορείς προσδιορισμού της Μ.Τ.Λ. να καταγράφεται και η κατώτερη). Κριτήριο για την κατακύρωση θα αποτελέσει η μεγαλύτερη έκπτωση.

Εάν τυχόν υπάρχει ή υπάρξει διατίμηση, η έκπτωση θα δίνεται επί της τιμής της διατίμησης.

Τα τιμολόγια για να θεωρηθούν θα κατατίθενται στην Επιτροπή Προμηθειών μέσα σε 10 ημέρες από την ημέρα έκδοσής τους.

Τα τιμολόγια των προμηθευτών θεωρούνται από τις αρμόδιες αρχές μόνον εφόσον οι τιμές τους είναι σύμφωνες με τις μέσες τιμές της αγοράς που διαπιστώνονται από τις θεωρούσες υπηρεσίες.

Σε περιπτώσεις τιμών ανωτέρων των διαπιστωμένων μέσων η θεώρηση θα γίνεται μετά την έκδοση σχετικού πιστωτικού σημειώματος.

Εάν οι προμηθευτές δεν εκδίδουν πιστωτικά σημειώματα τα τιμολόγια θα επιστρέφονται αθεώρητα.

Μη αναγραφή λεπτομερών χαρακτηριστικών του προϊόντος στο τιμολόγιο με ευθύνη του εκδίδοντα, τότε η τιμή που θα λαμβάνεται υπ’ όψιν θα είναι η χαμηλότερα του είδους και θα αποφασίζει γι’ αυτό η Επιτροπή Προμηθειών.

Για κάθε προμήθεια και πριν να εξαχθεί το είδος από το κατάστημα ο χορηγητής θα εκδίδει αμέσως τιμολόγιο που θα συνοδεύει το εμπόρευμα και θα περιλαμβάνει:

(1) το είδος και προέλευση, (2) την ποσότητα, (3) την ποιότητα, (4) την τιμή μονάδας, (5) τον αριθμό τιμολογίου με το οποίο ο χορηγητής αγόρασε το είδος, **(6) τον αριθμό παρτίδας: κάθε αριθμός παρτίδας πρέπει να χρεώνεται ξεχωριστά και να παραδίδεται ξεχωριστά, ώστε η διαχείριση του είδους από το Νοσοκομείο να είναι απρόσκοπτη.**

3. ΜΕΤΑΦΟΡΑ, ΠΑΡΑΔΟΣΗ, ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η μεταφορά και παράδοση των τροφίμων στους χώρους αποθήκευσης του Γ.Ν.Π. "Ο Άγιος Ανδρέας" θα γίνεται με τα κατάλληλα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές και Αγορανομικές Διατάξεις καθώς και με δική του ευθύνη, μέριμνα, φροντίδα και έξοδα. Τα μεταφορικά μέσα πρέπει:

- να είναι εφοδιασμένα με **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος Μεταφοράς Τροφίμων** από Υγειονομικής πλευράς, ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μεταφέρονται, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών
- να είναι καθαρά και απολυμασμένα όπως προβλέπεται από τη Νομοθεσία [ΚΥΑ 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219 Β΄)]. **Η Επιτροπή παραλαβής μπορεί να ζητά πιστοποιητικό απολύμανσης του αυτοκινήτου,**
- τα ψυγεία – αυτοκίνητα θα πρέπει να διαθέτουν καταγραφικά, ώστε να διαπιστώνει η επιτροπή παραλαβής τη θερμοκρασία διατήρησης κατά τη μεταφορά.

Η παράδοση των ειδών διατροφής θα πραγματοποιείται τμηματικά σύμφωνα με τις ανάγκες του νοσοκομείου, με ευθύνη και μέριμνα του προμηθευτή, μετά από έγγραφη ή τηλεφωνική παραγγελία, στις εγκαταστάσεις του Γ.Ν.Π. "Ο Άγιος Ανδρέας" σε ημέρες και ώρες που θα έχουν εγκαίρως γνωστοποιηθεί στον προμηθευτή. Όλα τα είδη διατροφής θα παραδίδονται στο χώρο του Νοσοκομείου και σε πλάστιγγα μέσα στο κτίριό του. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τριμελή επιτροπή η οποία θα συσταθεί για το σκοπό αυτό από την Αναθέτουσα Αρχή. **Σε περίπτωση αμφισβήτησης της ζυγιστικής ικανότητας του ζυγού του Νοσοκομείου ο Προμηθευτής με ενέργειές του και δαπάνες του έχει δικαίωμα να προκαλέσει τον έλεγχο της ζυγιστικής ικανότητας της πλάστιγγας του Νοσοκομείου από την αρμόδια για τούτο Υπηρεσία της Δ/σης Εμπορίου Νομού Αχαΐας.**

Όλα τα τρόφιμα που παραδίδονται από τους προμηθευτές υπόκεινται σε έλεγχο σύμφωνα με τις διατάξεις που ισχύουν. Ο έλεγχος είναι ποσοτικός και ποιοτικός και περιλαμβάνει μακροσκοπικό έλεγχο, ποσοτικό έλεγχο και ανά τακτά χρονικά διαστήματα δειγματοληψίες για εργαστηριακές εξετάσεις τροφίμων, οι ποσότητες των οποίων επιβαρύνουν τον προμηθευτή. Σε περίπτωση που τα προσκομισθέντα είδη κριθούν ακατάλληλα από τον έλεγχο που διενεργεί η επιτροπή, ο προμηθευτής υποχρεούται στην άμεση αντικατάστασή τους. Οι Προμηθευτές, εφόσον τους ζητηθεί από την Επιτροπή Διενέργειας και Αξιολόγησης, είναι υποχρεωμένοι να προσκομίσουν δείγματα (συσκευασμένα) των προϊόντων που προσφέρουν σε ποσότητα απόλυτα επαρκή για πρακτική δοκιμασία

4. ΜΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ

Η Επιτροπή αποφαινεται για την παραλαβή ή απόρριψη των υπό προμήθεια ειδών. **Η Επιτροπή παραλαβής τροφίμων έχει το δικαίωμα να συντάσσει πρόχειρο υπηρεσιακό σημείωμα στο οποίο θα κάνει μνεία για τυχόν έλλειψη χαρακτηριστικού στην περιγραφή του είδους στο τιμολόγιο. Άρα η τιμή πληρωμής θα είναι η χαμηλότερη και θα το υπογράψει ο Προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του και στη συνέχεια θα διαβιβάζεται στην Επιτροπή προμηθειών.**

Σε περίπτωση ομόφωνης απορρίψεως ο χορηγητής υποχρεούται σε αντικατάσταση στερούμενος του δικαιώματος της διαιτησίας. Σε περίπτωση όμως απορρίψεως κατά πλειοψηφία, επιλαμβάνεται του ζητήματος ο Δ/ντής του Ιδρύματος, η γνώμη του οποίου είναι υποχρεωτική για τον χορηγητή.

Ο χορηγητής είναι υποχρεωμένος να παραλάβει αμέσως και με έξοδά του, **φοροτεχνικά έγγραφά του, όπως δελτίο επιστροφής τροφίμου το οποίο θα αντικαθίσταται από πιστωτικό τιμολόγιο** και τα απορριφθέντα είδη, χωρίς καμία αξίωση αποζημιώσεως έναντι του Δημοσίου ή του Ιδρύματος για την αιτία αυτή. Κατά την παράδοση πρέπει να είναι παρών ο χορηγητής είτε ο ίδιος είτε με πρόσωπο εξουσιοδοτημένο το οποίο θα είναι ενήλικας και εγγράμματος και την ιδιότητά του αυτή θα πρέπει εγγράφως να γνωστοποιήσει ο χορηγητής στο ίδρυμα.

Τόσο ο χορηγητής όσο και ο αντιπρόσωπός του είναι υποχρεωμένοι να υπογράψουν τα σχετικά πρωτόκολλα παραλαβής ή πρακτικά των δειγματοληψιών που τυχόν έχουν γίνει και τα πρακτικά των παραβάσεων.

Σε περίπτωση αρνήσεως του χορηγητή ή του αντιπροσώπου του να υπογράψει τα πρωτόκολλα και τα πρακτικά των δειγματοληψιών και των παραβάσεων πρέπει να γίνεται σε αυτά ρητή μνεία για την άρνησή τους και για κάθε παράβαση του χορηγητή χωρίς εξαίρεση και οπωσδήποτε θα συντάσσεται αμέσως από την Επιτροπή πρακτικό με το οποίο θα πιστοποιείται η παράβαση.

Ο εκπρόσωπος του χορηγητή τον αναπληρώνει πλήρως κατά την παράδοση και παραλαβή των τροφίμων και υποχρεούται σε όλες ανεξαιρέτως τις κατά νόμων ενέργειες και υποχρεώσεις του χορηγητή.

Στο πρακτικό θα σημειώνεται εκτός από τα πραγματικά γεγονότα που συνιστούν την παράβαση, η χρονολογία της παραβάσεως, το είδος, η ποσότητα και κάθε άλλο στοιχείο που η επιτροπή παραλαβής κρίνει απαραίτητο. Πρέπει επίσης αμέσως με την ολοκλήρωση της παραλαβής ή απορρίψεως του είδους, να καλείται ο χορηγητής ή ο αντιπρόσωπος αυτού να διατυπώσει τις τυχόν αντιρρήσεις του οι οποίες και θα καταχωρηθούν στο πρακτικό της Επιτροπής που μπορεί να αναγράψει και τις δικές της αντιπαρατηρήσεις.

Η μη τήρηση τυχόν των ανωτέρω διατυπώσεων από την Επιτροπή Παραλαβής θα έχει σαν συνέπεια την απαλλαγή του χορηγητή για τυπικούς λόγους χωρίς περαιτέρω εξέταση της ουσίας της παραβάσεως.

Η μη αναγραφή από την Επιτροπή Παραλαβής αντιπαρατηρήσεων στις παρατηρήσεις του χορηγητή που έχουν αναγραφεί στο πρακτικό παραβάσεως, δημιουργεί τεκμήριο ότι οι παρατηρήσεις του χορηγητή είναι αληθινές.

Επίσης η μη υπογραφή από τον χορηγητή του πρακτικού παραβάσεως αποτελεί ιδιαίτερη επιβαρυντική αιτία για την επιβολή ποινής εις βάρος του.

Ο χορηγητής οφείλει απαραίτητως να δίνει στα προσκομιζόμενα είδη ακριβείς χαρακτηρισμούς της κατηγορίας, ποικιλίας, είδους και προελεύσεως, τους οποίους αφού ελέγξει η Επιτροπή Παραλαβής, βάσει του δελτίου παραγγελίας, θα προβαίνει σε οποιαδήποτε απαιτούμενη εξέταση και ύστερα από αυτά θα υπογραφεί το πρωτόκολλο παραλαβής ή το πρακτικό απορρίψεως.

5. ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ

Για την διαπίστωση της ποιότητας των ειδών που χορηγούνται στα Ιδρύματα, η Επιτροπή Παραλαβής **όπου έχει υπόνοια για προϊόν μη κανονικό** οφείλει να προβαίνει

παρουσία του χορηγητή στη λήψη δειγμάτων σύμφωνα με τα οριζόμενα για τις δειγματοληψίες στον κώδικα τροφίμων και την ισχύουσα νομοθεσία που θα αντιπροσωπεύει όλη την ποσότητα και θα το στέλνει για εξέταση ανάλογα με τον προορισμό του:

α) Στην Δ/ση χημικών υπηρεσιών αν θα πρόκειται για χημική ανάλυση ή εξέταση. Για μακροσκοπική εξέταση άρτου τα δείγματα θα αποστέλλονται στην επιτροπή εξετάσεως άρτου που συστήθηκε για το σκοπό αυτό και θα αποτελείται από Χημικό ή Τεχνολόγο τροφίμων, μάγειρα βάρδιας και εκπρόσωπο της Συντεχνίας των Αρτοποιιών, μέλος το οποίο θα ορίζεται με ενέργειες του Προμηθευτή και θα φέρει την αντίστοιχη εξουσιοδότηση από τη Συντεχνία. Σε περίπτωση που για οποιοδήποτε λόγο δεν ήθελε ορισθεί εγκαίρως εκπρόσωπος της Συντεχνίας των Αρτοποιιών θα ισχύει η γνώμη της Επιτροπής παραλαβής τροφίμων. η οποία αν κρίνει σκόπιμο, θα τα στέλνει στο Χημείο για ανάλυση.

β) Στον Κτηνιατρικό Μικροβιολογικό Σταθμό Διαγνώσεως και Ερεύνης Πατρών αν απαιτείται μικροβιολογική και βακτηριολογική εξέταση ειδών Ζωικής προελεύσεως. Ο χορηγητής, έχει το δικαίωμα να ζητήσει από την Επιτροπή Παραλαβής να διενεργήσει δειγματοληψία και αποστολή του δείγματος με την ανωτέρω διαδικασία.

γ) Για διαφορές στα λαχανικά και φρούτα θα επιλαμβάνεται και θα αποφασίζει εμπειρογνώμονας ο οποίος αν είναι δυνατόν θα είναι γεωπόνος της Δ/σης Γεωργίας ή εν αδυναμία ορισμού τούτου το Δ.Σ. του Νοσοκομείου θα ορίζει αρμόδιο για την επίλυση αυτών των θεμάτων.

6. ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Αντικατάσταση κάποιου προϊόντος επίσης μπορεί να ζητηθεί από το Νοσοκομείο στην περίπτωση που κατά την παρασκευή και τη διαθεσιμότητα του προϊόντος παρατηρηθούν αλλοιώσεις στις φυσικές ή χημικές ιδιότητες του τροφίμου.

7. ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ (Θα κατατίθενται μαζί με την προσφορά)

1) Όλοι οι προμηθευτές θα πρέπει να διαθέτουν ισχύον πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 ΦΕΚ1219β/4.10.2000], το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους

φορείς (π.χ. πιστοποίηση HACCP ή ISO ή βεβαίωση αρμόδιου φορέα ότι απαλλάσσεται από την εφαρμογή του). Το πιστοποιητικό θα έχει ισχύ μέχρι το τέλος της περιόδου της σύμβασης που θα υπογραφεί μετά τον διαγωνισμό.

- 2) Όλοι οι προμηθευτές θα πρέπει να διαθέτουν βεβαίωση καταλληλότητας των μέσων μεταφοράς που χρησιμοποιούν στη διακίνηση των προϊόντων τους (βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος μεταφοράς τροφίμων).
- 3) Υπεύθυνη δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του ν. 1599/1986 (Α' 75), όπως εκάστοτε ισχύει με θεώρηση γνησίου υπογραφής, όπου να δηλώνεται η χώρα καταγωγής του τελικού προσφερόμενου είδους, κατά το άρθρο 18 παρ.1 του π.δ 118/2007.

ΜΕΡΟΣ Β

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝΗ ΔΑΠΑΝΗ

Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης ανέρχεται στο ποσό των **576.462,32€** συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ. Η εκτίμηση του συνολικού κόστους της σύμβασης καθώς και των επιμέρους τμημάτων της βασίζεται αφενός στο Δελτίο Μέσης Λιανικής Τιμής Τροφίμων του Τμ. Εμπορίου της Περιφερειακής Ενότητας Δυτ. Ελλάδος και αφετέρου σε τιμές που έχουν καταγραφεί από την Επιτροπή Μέσης Λιανικής του Νοσοκομείου μας και που ισχύουν από 1/11/2023 έως 30/1/2024. Η παρούσα σύμβαση υποδιαιρείται στα κάτωθι έντεκα (11) τμήματα:

A/A	ΤΜΗΜΑΤΑ ΕΙΔΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΡΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
1.	ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑΣ	30.888,55€
2.	ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	100.180,72€
3.	ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	84.748,00€
4.	ΧΥΜΟΙ	15.820,00€
5.	ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΙΚΑ	140.381,48€
6.	ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	949,20€
7.	ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	53.307,75€
8.	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	9.879,77€
9.	ΑΥΓΑ	5.085,00€
10.	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	25.492,80€
11.	ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ	109.729,05€

1. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑΣ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 30.888,55€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΨΩΜΙ ΤΥΠΟΥ 70%	TAP01	7.000 ΚΙΛΑ	30.888,55€
ΨΩΜΙ ΟΛ. ΑΛΕΣΗΣ ΣΙΤΟΥ	TAP07	1.900 ΚΙΛΑ	
ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΤΟΣΤ ΠΑΚΕΤΑ 700ΓΡ.	TAP13	1.900ΤΜΧ	
ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΤΟΣΤ ΟΛ. ΑΛΕΣΗΣ ΠΑΚΕΤΑ 700ΓΡ.	TAP14	180ΤΜΧ	
ΨΩΜΑΚΙ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΑΚΡΥ	TAP11	9.750ΤΜΧ	
ΑΡΤΟΣ ΑΡΤΟΚΛΑΣΙΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ	TAP09	200 ΚΙΛΑ	
ΛΑΓΑΝΑ	TAP10	30 ΚΙΛΑ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Ψωμί τύπου 70% - Ψωμί ολικής άλεσης σίτου.** Το ψωμί τύπου 70% (φρατζόλα) πρέπει να παρασκευάζεται από μαλακό αλεύρι σταρένιο και το ψωμί ολικής άλεσης (φρατζόλα) από αλεύρι ολικής άλεσης σίτου (τύπου μαύρο) σύμφωνα με την επιθυμία του Ιδρύματος. Και τα δύο είδη θα είναι σε φρατζόλες καθαρού βάρους 350 gr, συσκευασμένες σε χάρτινες σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα, κλεισμένες με συνδετική μηχανή ή σε διαφανές σελοφάν. Να είναι καλά ζυμωμένο και κανονικά (ομοιόμορφα) ψημένο ομοιογενές στην κόρα και στην ψίχα, με φλόγωμα (κόρα) κανονικά σε όλη την επιφάνεια του (όχι σκληρή κόρα), χωρίς σουσάμι. Να έχει παρασκευασθεί το περισσότερο πριν από τέσσερις (4) ώρες και το λιγότερο πριν από μισή ώρα για να μεταφερθεί στο Ίδρυμα. Το ψήσιμο πρέπει να είναι αποδεκτό την ώρα της παράδοσης, διαφορετικά θα συγκαλείται η επιτροπή εξετάσεως άρτου για την ίδια παρτίδα και θα είναι σε ετοιμότητα για τις επόμενες παραλαβές. Η θερμοκρασία παραλαβής (το κέντρο της φραντζόλας) θα είναι ίση με την του περιβάλλοντος. Τα δοχεία μεταφοράς θα είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα.

- Τα **ψωμάκια σάντουιτς μακριά (αρτίδια τύπου 70%)** θα έχουν τις ίδιες προδιαγραφές και καθαρό βάρος 100-110gr.

- Τα **αρτοσκευάσματα τοςτ** να είναι από αλεύρι σίτου σε διπλή συσκευασία των 700gr.

- **Άρτος Αρτοκλασίας φακελάκι - μερίδα**

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- 1) ΣΧΗΜΑ: Να είναι συσκευασμένος σε φακελάκι-μερίδα.
 - 2) ΒΑΡΟΣ: Να έχει βάρος κατά την παράδοση 35-50 γραμ., ανάλογα με την προσφορά της επιχείρησης.(μειοδότης θα θεωρείται όποιος έχει χαμηλότερη τιμή σε συσκευασία 40 γραμ.
 - 3) ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Να είναι καλά ψημένος.
Στο φλόγωμα (κόρα) να έχει προστεθεί ζάχαρη άχνη σε ικανοποιητική στρώση και να μην έχει απομακρυνθεί μετά την συσκευασία του σε φακελάκι.
 - 4) ΨΗΣΙΜΟ: Να έχει ψηθεί τόσες ώρες πριν την παράδοση ώστε η θερμοκρασία του να είναι ίση με την θερμοκρασία του περιβάλλοντος.
 - 5) ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Η συνταγή της παρασκευής θα είναι από τα εξής είδη: Αλεύρι πολυτελείας και σούπερ / μαγιά ή προζύμι, κόλιανδρο, μαχλέπι και γλυκάνισο, αλάτι, φυτικά έλαια, ζάχαρη άχνη.
 - 6) ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Να είναι τοποθετημένος σε φακελάκι με βάρος όπως ζητείται πιο πάνω. Το υλικό συσκευασίας να είναι κατάλληλο για τρόφιμα διαφανές και το φακελάκι κλειστό.
- **Λαγάνα Πολυτελείας**, για τις ανάγκες της Καθαρής Δευτέρας, άνω των 750 γραμμαρίων, κλασικό σχήμα λαγάνας, με αλεύρι άσπρο τύπου 70%, αλεύρι κίτρινο φιλό, νερό, μαγιά 2% επί του αλεύρου, αλάτι έως 1,5% επί του αλεύρου, σουσάμι.

Σε περίπτωση συσκευασίας του ψωμιού και των άλλων προϊόντων σε υλικό κατάλληλο για τρόφιμα, θα επικολλά ο χορηγητής: α) στοιχεία της εταιρείας, β) ημερομηνία παραγωγής, γ) ημερομηνία λήξεως όταν απαιτείται, δ) συστατικά, στ) τρόπο συντήρησης (π.χ. διατηρείται σε ψυγείο).

2. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΟΠΟΡΩΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 100.180,72€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΙ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΜΠΑΝΑΝΕΣ	ΤΦΡ08	8.000 ΚΙΛΑ	100.180,72€
ΛΕΜΟΝΙΑ	ΤΦΡ05	3.600 ΚΙΛΑ	
ΜΑΝΔΑΡΙΝΙΑ	ΤΦΡ06	600 ΚΙΛΑ	
ΜΗΛΑ	ΤΦΡ07	8.000 ΚΙΛΑ	
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	ΤΦΡ11	1.000 ΚΙΛΑ	
ΡΟΔΑΚΙΝΑ	ΤΦΡ12	1.000 ΚΙΛΑ	
ΚΑΡΠΟΥΖΙΑ	ΤΦΡ03	550 ΚΙΛΑ	
ΑΓΓΟΥΡΙΑ	ΤΧ001	5.000 ΤΜΧ	
ΑΝΗΘΟΣ 125ΓΡ	ΤΧ004	80 ΤΜΧ	
ΣΚΟΡΔΑ	ΤΧ033	2.600 ΤΜΧ	
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	ΤΧ008	700 ΚΙΛΑ	
ΚΑΡΟΤΑ	ΤΧ013	1.900 ΚΙΛΑ	
ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	ΤΧ014	1.800 ΚΙΛΑ	
ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΧΛΩΡΑ	ΤΧ015	20 ΚΙΛΑ	
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΗΡΑ	ΤΧ016	3.000 ΚΙΛΑ	
ΛΑΧΑΝΑ ΕΓΧΡΩΜΑ	ΤΧ018	250 ΚΙΛΑ	
ΛΑΧΑΝΑ	ΤΧ019	1.800 ΚΙΛΑ	
ΜΑΪΔΑΝΟΣ	ΤΧ021	1.500 ΤΜΧ	
ΜΑΡΟΥΛΙΑ	ΤΧ022	2.500ΤΜΧ	
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ	ΤΧ023	100 ΚΙΛΑ	
ΠΑΤΑΤΕΣ	ΤΧ028	9.000 ΚΙΛΑ	
ΠΙΠΕΡΙΕΣ	ΤΧ030	250 ΚΙΛΑ	
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ	ΤΧ031	70 ΚΙΛΑ	
ΣΕΛΗΝΑ	ΤΧ032	1.600 ΤΜΧ	
ΤΟΜΑΤΕΣ	ΤΧ038	2.700 ΚΙΛΑ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα χορηγούμενα οπωροκηπευτικά πρέπει να είναι τελευταίας εσοδείας, της εποχής, φρέσκα, πρώτης ποιότητας και πρέπει όλα να πληρούν τους όρους της ισχύουσας νομοθεσίας περί τροφίμων και ποτών. Θα συσκευάζονται με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος. Τα υλικά στο εσωτερικό του κιβωτίου να είναι καινούρια, καθαρά και από ύλη που δεν προκαλεί αλλοιώσεις, εσωτερικές και εξωτερικές. Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου να είναι ομοιογενές (σε ότι αφορά στην ωριμότητα, το μέγεθος και το χρωματισμό) και να περιλαμβάνει προϊόντα μόνο της αυτής προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας. Επισημάνσεις ετικέτας: Τόπος προέλευσης, Είδος προϊόντος, Ποικιλία, Ποιότητα, Καθαρό βάρος, Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. 0

Απαγορεύεται απολύτως η χορήγηση Οπωροκηπευτικών ποιότητας κατωτέρας της πρώτης. Οι πατάτες, τα κρεμμύδια και άλλα είδη θα παραδίδονται χωρίς ξένες ύλες και χωρίς αλλοιώσεις που προέρχονται από κακή συντήρηση αυτών. Γίνεται δεκτή ανοχή για τις πατάτες με μικρό μέγεθος σε ποσοστά μέχρι δέκα τοις εκατό (10%) σε όλη τη χορηγούμενη ποσότητα. (Μεγάλη διάμετρος 6 εκατ., μικρή διάμετρος 4 εκατ.)

Τα πορτοκάλια που προμηθεύει ο χορηγητής ανεξαρτήτως ποικιλίας (κοινά-σαγκουίνια-τύπου Γιάφας-Μέρλιν κ.λ.π) πρέπει να είναι α) χωρίς πρασινίσματα σε όλη την επιφάνεια, β) να μην έχουν χονδρές φλούδες γ) να μην έχουν σάρκα αφυδατωμένη και μάλιστα από παγετό, να είναι υγιεινής καταστάσεως καλής, απαγορευμένης της παρουσίας κοκκοειδών, ακάρεων, σύψεως και κερατίτιδος.

Ειδικώς τα πορτοκάλια να μην είναι αποθηκευμένα μέσα σε ψυγεία (ρητή οδηγία) και να μην παρουσιάζουν φλούδα με φελώδες επίστρωμα περισσότερο από το τέταρτο (1/4) της όλης επιφανείας τους.

Τα μήλα πρέπει να είναι EXTRA ποιότητας, διαμέτρου 70 mm και άνω ομοιόμορφα, ισομεγέθη και συσκευασμένα σε μονόσειρα ή δίσειρα τελάρα με ενδείξεις μεγέθους, ποικιλίας, ποιότητας, παρτίδας.

Να μην έχουν στην επιφάνεια ή στη σάρκα τους αποχρώσεις και υφή ύποπτη για ασθένεια ή κακή παραγωγή ή κακή συντήρηση (ομοιόμορφη).

Τα μήλα, οι μπανάνες, τα αχλάδια και τα πορτοκάλια θα έχουν μέσο βάρος ανά τεμάχιο 150-200γρ.

Τα διάφορα άλλα είδη οπωροκηπευτικών θα χαρακτηρίζονται σύμφωνα με τις συνήθειες του Εμπορίου στο μέγεθος και την προέλευση.

Τα είδη θα παραδίδονται σε οποιαδήποτε ποσότητα θα ορίζει το Νοσοκομείο.

3. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 84.748,00€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΙ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ	ΤΠΟ02	15.500 ΚΙΛΑ	84.748,00€
ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	ΤΠΟ06	2.100 ΚΙΛΑ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το **μπούτι κοτόπουλο** θα είναι μεγέθους 300-350γρ. έκαστο και θα προέρχεται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα τύπου Α 65% των 1200-1300 γρ. Το **φιλέτο κοτόπουλο** θα πρέπει να προέρχεται από στήθος άνευ δέρματος (πέτσας), χωρίς κόκαλα, κλείδα και χόνδρινα (σκληρά) σημεία του στέρνου.

Τα πουλερικά προέλευσης των ανωτέρω ειδών πρέπει να είναι τύπου 65%, όπως ορίζεται με την 14/89 Α.Δ του Υπ. Εμπορίου, καλά ανεπτυγμένα, και πολύ καλά αποστειρωμένα, να μην έχουν σφαγεί λόγω αρρώστιας ή ατυχήματος, να έχουν υποστεί πλήρη αφαίμαξη και τέλεια μαδημένα, να είναι αρίστης υγιεινής καταστάσεως καλά συντηρημένα. Όλα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας, ένσαρκα, τρυφερά, με δέρμα μαλακό, λείο, λευκό ή υποκίτρινο, να έχουν σφαγεί την προηγούμενη της παράδοσης και γενικά να πληρούν τους όρους των κειμένων υγειονομικών, κτηνιατρικών και αγορανομικών διατάξεων και του Κωδ. Τροφίμων και ποτών.

Η μέγιστη θερμοκρασία παραλαβής θα είναι οι 5°C. Θα παραδίδονται σε πρώτη συσκευασία: α) Πλαστική ύλη διαφανής, άχρωμη άοσμη, με μικρή διαπερατότητα σε υδρατμούς, χωρίς να δύναται να αλλοιώνει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του κρέατος, ή β) Vacuum , ή γ) Μεμβράνη ή πλαστικός φάκελος και δεύτερη συσκευασία : Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά στις πιέσεις, στερεά δεμένα με πλαστικά τσέρκια, κατάλληλα για τρόφιμα.

Επισημάνσεις ετικέτας: Χώρα προέλευσης, Ημερομηνία παραγωγής/σφαγής , Εμπορικός τίτλος και έδρα επιχείρησης, Κωδικός αριθμός σφαιριοτεχνικής

εγκατάστασης ή εργαστηρίου τεμαχισμού, Ημερομηνία λήξης, Σφραγίδα καταλληλότητας, Ποιοτική κατηγορία, Είδος τεμαχίων, Καθαρό βάρος, Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

4. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΧΥΜΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 15.820,00€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΙ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΧΥΜΟΣ ΤΡΙΠΛΟΣ ΝΕΚΤΑΡ 250ΓΡ.	ΤΧΥ05	40.000 ΤΜΧ	15.820,00€

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χυμός ανάμικτος νέκταρ από ποικιλία 3 φρούτων (μήλο, πορτοκάλι, βερίκοκο) σε συσκευασία χάρτινη τύπου tetrapack των 250γρ. χωρίς προσθήκη συντηρητικών και ζάχαρης και να αναγράφεται στην ετικέτα η ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό φρούτων, πολτό φρούτων ή μείγμα αυτών των συστατικών. Να είναι εμφανής η ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

5. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 140.381,48€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΙ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΟ Α/Ο ΠΟΝΤΙΚΙ	ΤΚΡ01	4.400 ΚΙΛΑ	140.381,48€
ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΟ Α/Ο ΣΠΑΛΑ ΧΩΡΙΣ ΛΙΠΟΣ	ΤΚΡ03	4.500 ΚΙΛΑ	
ΑΡΝΙ ΝΩΠΟ	ΤΚΡ08	40 ΚΙΛΑ	
ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ Α/Ο	ΤΚΡ07	2.600 ΚΙΛΑ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Κρέας φρέσκο κάθε είδους απολύτως κατάλληλο που θα πληροί τους όρους της κείμενης Νομοθεσίας περί των φρέσκων κρεάτων. Η μέγιστη θερμοκρασία παραλαβής θα είναι οι 5°C.

➤ Ειδικά και επιπλέον το βόειο και μοσχαρίσιο κρέας φρέσκο, να φέρει πινακίδες που επιβάλλει το έγγραφο του Υπουργείου Αγροτ. Ανάπτυξης και Τροφίμων με αριθμ. πρωτ. 237602/22-3-2004, μέχρις ότου εκδοθεί νεότερο ή ακυρωθεί ή τροποποιηθεί.

Οι ετικέτες πρέπει να είναι μεταφρασμένες στα Ελληνικά, ενώ ο κωδικός του ζώου ή της ομάδας των ζώων πρέπει να αναγράφεται και στα συνοδευτικά εμπορικά έγγραφα (τιμολόγια, δελτία αποστολής).

Ειδικότερα, Ελληνικό βόειο-μοσχαρίσιο κρέας είναι μόνο το κρέας το οποίο προέρχεται από ζώα τα οποία γεννήθηκαν, εκτράφηκαν και σφάχτηκαν στην Ελλάδα.

Το εκτός του Ελληνικού, βόειο-μοσχαρίσιο κρέας, φέρει την ετικέτα Νο2 όπου μεταξύ άλλων αναφέρονται η χώρα γέννησης του ζώου και οι χώρες εκτροφής του.

Α. Το Βόειο κρέας που προέρχεται από ζώα τα οποία γεννήθηκαν, εκτράφηκαν και σφάχτηκαν στην Ελλάδα συνοδεύεται από την ετικέτα Νο 1

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

ΚΩΔ. ΖΩΟΥ:

ΧΩΡΑ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΩΔ. ΣΦΑΓΕΙΟΥ:

ΑΡΙΘΜ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ:

ΗΜΕΡ. ΣΦΑΓΗΣ:

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΖΩΟΥ:

(ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ/ΔΙΑΠΛ./ΒΑΘ. ΠΑΧΥΝ.)

ΒΑΡΟΣ:

Β. Το Βόειο κρέας που προέρχεται από ζώα που γεννήθηκαν εκτός Ελλάδας συνοδεύεται από την ετικέτα Νο 2

<u>ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ</u>
ΚΩΔ. ΖΩΟΥ:
ΧΩΡΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ:
ΧΩΡΕΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ:
ΧΩΡΑ ΣΦΑΓΗΣ:
ΚΩΔ. ΣΦΑΓΕΙΟΥ:
ΑΡΙΘΜ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ:
ΗΜΕΡ. ΣΦΑΓΗΣ:
ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΖΩΟΥ:
(ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ/ΔΙΑΠΛ./ΒΑΘ. ΠΑΧΥΝ.)
ΒΑΡΟΣ:

Χωρίς την τήρηση του ανωτέρω θα επιστρέφεται το προϊόν με αντίστοιχο πρακτικό παράβασης με όλες τις συνέπειες.

Προφανώς πινακίδες παρόμοιες σε Αγγλικά ή άλλη γλώσσα θα προσαρμόζονται στην ανωτέρω οδηγία.

Τα χορηγούμενα είδη θα είναι: α) μοσχάρι ποντίκι Α/Ο β) μοσχάρι σπάλα χωρίς λίπος Α/Ο. Το κρέας αυτό πρέπει να είναι φρεσκότατο, χωρίς εντόσθια και κεφάλια, τεμαχισμένο (σύμφωνα με την παραγγελία του Ιδρύματος), χωρίς υπερβολικά αποθέματα λίπους και αρίστης ποιότητας. Θα είναι συσκευασμένο σε κομμάτια των 3-4 κιλών, εκτός και ζητηθεί διαφορετική μεριδοποίηση από το νοσοκομείο κατά την παραγγελία.

Η ημερομηνία λήξης των συσκευασιών κρέατος να είναι δέκα ημέρες τουλάχιστον μετά την ημερομηνία παράδοσης.

➤ **ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΕΙΔΗ.** Τα αρνιά – κατσίκια γάλακτος θα είναι 10-12 κιλά το καθένα χωρίς το κεφάλι και τα εντόσθια. Θα παραδίδονται συσκευασμένα και μεριδοποιημένα κατά την παραγγελία του Νοσοκομείου.

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ. Νωπό από μπούτι Α' ποιότητος απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π. Θα είναι συσκευασμένο σε κομμάτια των 3-4 κιλών, εκτός και ζητηθεί διαφορετική μεριδοποίηση από το νοσοκομείο κατά την παραγγελία.

Όλα τα προσφερόμενα είδη να προέρχονται από υγιή ζώα και άριστης θρεπτικής κατάστασης. Να έχουν σφαγεί σε ελεγχόμενα από σε ελεγχόμενα από την Κτηνιατρική Υπηρεσία σφαγεία, να έχουν υποστεί τον Κρεοσκοπικό έλεγχο και να έχουν σφραγιστεί με τις προβλεπόμενες σφραγίδες Κτηνιατρικού Ελέγχου. Στο σφάγιο να υπάρχει ειδικό καρτελάκι που εκδίδουν οι Κτηνιατρικές Υπηρεσίες όπου θα αναγράφονται:

- Κωδικός ζώου:
- Χώρα γέννησης :
- Χώρα εκτροφής :
- Χώρα σφαγής :
- Κωδικός σφαγείου :
- Αριθ. Σφαγής ζώου:
- Ημ/νία σφαγής :
- Ταξινόμηση ζώου : Κατηγορία Α, Διάπλαση, Βαθμός πάχυνσης

Όλα τα κρέατα θα είναι Α κατηγορίας και σε μέγιστη θερμοκρασία παραλαβής των 5°C. Θα παραδίδονται σε πρώτη συσκευασία: α) Πλαστική ύλη διαφανής, άχρωμη άοσμη, με μικρή διαπερατότητα σε υδρατμούς, χωρίς να δύναται να αλλοιώνει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του κρέατος, ή β) Vacuum , ή γ) Μεμβράνη ή πλαστικός φάκελος και δεύτερη συσκευασία : Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά στις πιέσεις, στερεά δεμένα με πλαστικά τσέρκια, κατάλληλα για τρόφιμα.

Επισημάνσεις ετικέτας: Χώρα προέλευσης, Ημερομηνία παραγωγής/ σφαγής, Εμπορικός τίτλος και έδρα επιχείρησης, Κωδικός αριθμός σφαιριοτεχνικής εγκατάστασης ή εργαστηρίου τεμαχισμού, Ημερομηνία λήξης, Σφραγίδα καταλληλότητας, Ποιοτική κατηγορία, Είδος τεμαχίων , Καθαρό βάρος, Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 949,20€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΙ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΓΛΥΚΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΟΕΙΔΗ	TZX19	5 ΚΙΛΑ	949,20€
ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ	TZX12	15 ΚΙΛΑ	
ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	TZX13	15 ΚΙΛΑ	
ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ	TZX14	20 ΚΙΛΑ	
ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ	TZX15	15 ΚΙΛΑ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα είδη ζαχαροπλαστικής (διάφορα σοκολατοειδή, κουλούρια, μελομακάρονα, κουραμπιέδες, βασιλόπιτες) θα είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, από αγνά υλικά και σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μια ημέρα πριν την παράδοσή τους.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 53.307,75€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΙ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΓΑΛΑ ΝΩΠΟ ΠΛΗΡΕΣ 3,5% (1L)	TGA01	15.000 TMX	53.307,75€
ΓΑΛΑ ΝΩΠΟ ΕΛΑΦΡΥ 1,5%(1L)	TGA02	7.500 TMX	
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΟΣ 2% (200g)	TGA12	14.000 TMX	
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΟΣ ΠΛΗΡΕΣ 4% (200g)	TGA08	14.000 TMX	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το γάλα και το γιαούρτι θα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους των κειμένων υγειονομικών, κτηνιατρικών και Αγρονομικών Διατάξεων του κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και όλες τις ισχύουσες σχετικές διατάξεις και νομικό πλαίσιο περί Τροφίμων και Ποτών. Το νωπό παστεριωμένο αγελαδινό γάλα (νωπό ελαφρύ 1,5% και

νωπό πλήρες 3,5%) θα χορηγείται εμφιαλωμένο σε συσκευασίες του 1 L. Το γιαούρτι αγελάδος (πλήρες 4% και 2%) θα είναι συσκευασμένο σε κατάλληλα δοχεία των 200gr.

Όλες οι συσκευασίες πρέπει να πληρούν τις ισχύουσες Υγειονομικές και Αγορανομικές Διατάξεις και πάνω σε αυτές θα αναγράφεται εκτός των άλλων η ημερομηνία παστερίωσης και η ημερομηνία ανάλωσης.

Η ημερομηνία λήξης θα πρέπει να είναι ολόκληρη, ευανάγνωστη, (άλλως θα ακολουθεί επιστροφή του είδους και πρακτικό) και θα βρίσκεται τουλάχιστον 10 ημέρες από την ημέρα παράδοσης, εκτός εάν το είδος που ζητά το Νοσοκομείο είναι τέτοιο που έχει μικρή διάρκεια ζωής (π.χ. φρέσκο γάλα 5 ημέρες), οπότε θα παραδίδεται την επόμενη της πρώτης ημέρας της διατηρησιμότητας. Ρυπασμένες συσκευασίες θα αποκλείονται της παραλαβής, επίσης όχι καλά κλεισμένες θα αποκλείονται και μάλιστα θα καταστρέφονται ενώπιον του χορηγητή ή του αντιπροσώπου του για λόγους ασφαλείας του καταναλωτή. Θα συντάσσονται πρακτικά και θα εκδίδει ανάλογο πιστωτικό τιμολόγιο ο χορηγητής. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα – ψυγεία σε θερμοκρασία 2-4 °C, καθαρά, απολυμασμένα, με καταγραφικά θερμομέτρα.

Ο χορηγητής υποχρεούται να δηλώνει κάθε φορά κάθε αλλαγή ως προς το εργαστήριο ή εργοστάσιο του και η Επιτροπή έχει το δικαίωμα να κηρύξει έκπτωτο στην περίπτωση που το εργοστάσιο ή το εργαστήριό του δεν πληροί τους κατά νόμο υγειονομικούς όρους, τους οποίους πρέπει να αποδείξει ότι τηρεί με πρόσφατη έκθεση του Ε.Φ.Ε.Τ. ή ισοδύναμου διαπιστωμένου φορέα αναγνωρισμένου από την Πολιτεία.

8. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 9.879,77€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΙ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	ΤΨΑ03	350 ΚΙΛΑ	9.879,77€
ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ 1.2-1,5 ΚΙΛΟ/ΤΕΜ.	ΤΨΑ04	24 ΚΙΛΑ	
ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	ΤΨΑ05	24 ΚΙΛΑ	
ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ	ΤΧ006	800 ΚΙΛΑ	
ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ	ΤΧ045	600 ΚΙΛΑ	
ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	ΤΧ003	170 ΚΙΛΑ	
ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ	ΤΧ002	10 ΚΙΛΑ	
ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	ΤΧ035	200 ΚΙΛΑ	
ΜΠΑΜΙΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ	ΤΧ024	10 ΚΙΛΑ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Ψάρια – Θαλασσινά. Τα προς προμήθεια κατεψυγμένα ψάρια και θαλασσινά να είναι Α' ποιότητας, καλά διατηρημένα κατευθείαν βγαλμένα από τα ψυγεία ώστε να μην έχουν ξεπαγώσει καθόλου, απαλλαγμένα από κεφάλια, μεγάλα λέπια, πτερύγια, εντόσθια και αυγά. Οι ποσότητες αναφέρονται σε καθαρό βάρος προϊόντος. Ο τεμαχισμός και η συσκευασία να έχει γίνει σε εγκαταστάσεις που διαθέτουν εγκεκριμένο αριθμό λειτουργίας. Τα παραπάνω πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος. Επίσης πάνω στα πακέτα πρέπει να αναγράφεται στην Ελληνική η ημερομηνία και ο τόπος αλίευσης καθώς και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Να μην έχουν αλλοιώσεις στην όψη, οσμή και το χρώμα. Η παράδοση από τον προμηθευτή του προϊόντος θα γίνεται σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα σφραγισμένη σε κατάσταση κατάψυξης στους -18° C. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα – ψυγεία σε θερμοκρασία -18° C, καθαρά, απολυμασμένα, με καταγραφικά θερμόμετρα.
- Λοιπά είδη. Να είναι Α' ποιότητας της εποχής και να ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές της κατηγορίας. Να μην είναι χτυπημένα, να μην εμφανίζουν αλλοίωση σύστασης και οργανοληπτικών χαρακτήρων σύμφωνα με τις προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και ανάπτυξης για να

καταναλωθούν. Να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη, φρέσκα, απαλλαγμένα από ζιζάνια και τα λαχανικά χωρίς μαραμένα φύλλα. Στα συνοδευτικά δελτία να αναγράφεται ότι είναι Α ποιότητας καθώς και ο τύπος παραγωγής. Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι καθαρές, κατάλληλες για τρόφιμα, απαλλαγμένες από ξένες ύλες, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και η διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση με ευθύνη του προμηθευτή. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα. Να είναι πρόσφατης παραγωγής και ψύξης από εταιρεία παραγωγής με αναγραφόμενες προδιαγραφές και ημερομηνία λήξης.

9. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΥΓΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 5.085,00€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΙ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΑΥΓΑ	ΤΜΠ31	18.000 ΤΜΧ	5.085,00€

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα αυγά που θα παραδίδονται θα είναι :

1. ΩΤΟΣΚΟΠΗΜΕΝΑ Α΄ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ, με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων.
2. ΒΑΡΟΥΣ 55-60 γραμμ. Ο έλεγχος του βάρους, θα εξακριβώνεται με ζύγιση ορισμένου αριθμού αυγών, κατ' εκτίμηση της επιτροπής παραλαβής.

Τα αυγά θα είναι συσκευασμένα από το ωτοσκοπικό κέντρο ή το κέντρο συσκευασίας, με τις απαραίτητες ενδείξεις (αρ. ωτοσκοπικού κέντρου, κατηγορίας αυγού Α΄, ημερομηνία λήξης κ.λπ.)

10. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 25.492,80€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΙ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΚΛΗΡΗ	ΤΤΥ01	300 ΚΙΛΑ	25.492,80€
ΤΥΡΙ ΕΝΤΑΜ	ΤΤΥ04	100 ΚΙΛΑ	
ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ (ΓΚΟΥΝΤΑ) ΦΕΤΕΣ	ΤΤΥ05	900 ΚΙΛΑ	
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	ΤΤΥ06	630 ΚΙΛΑ	
ΜΥΖΗΘΡΑ ΑΝΑΛΑΤΗ	ΤΤΥ12	100 ΚΙΛΑ	
ΤΥΡΑΚΙΑ ΑΝΑΚΑΤΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΣΥΣΚ. 8 ΤΜΧ	ΤΤΥ08	1500 ΤΜΧ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Όλα τα τυροκομικά είδη πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και να πληρούν όλους τους όρους της ισχύουσας νομοθεσίας περί Τροφίμων και Ποτών. Η φέτα σκληρή να είναι σε μεταλλικό δοχείο κλειστού τύπου σε άλμη. Η ανάλατη μυζήθρα θα είναι σε αεροστεγή συσκευασία των 1 ή 2 κιλών. Οι συσκευασίες θα φέρουν τυπωμένα την ημερομηνία παραγωγής και την προτεινόμενη ημερομηνία κατανάλωσης καθώς και το καθαρό βάρος και τα συστατικά. Τα ανακατεργασμένα τυράκια θα είναι σε συσκευασία των 8 τεμαχίων. Το ημίσκληρο τυρί (γκούντα) να είναι κομμένο και συσκευασμένο σε φέτες (σε συγκεκριμένα γραμμάρια ανά φέτα, ποσότητα που θα του υποδεικνύεται από το Νοσοκομείο) και τα τυριά κεφαλοτύρι και ένταμ τριμμένα (σε επιλογή ψιλό, μέτριο, χοντρό κατά παραγγελία από το Νοσοκομείο) και συσκευασμένα. Η συσκευασία θα πρέπει να φέρει ετικέτα στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία κοπής και η προτεινόμενη ημερομηνία κατανάλωσης (να μην ξεπερνά τις 3-4 ημέρες).

Θα συσκευάζονται κατά προτίμηση σε διαφανές υλικό κατάλληλο για τρόφιμα και κάθε πακέτο θα φέρει ετικέτα με τα στοιχεία του αρχικού πακέτου πλην βάρους, με ευθύνη του χορηγητή. Πακέτα τυριών που στερούνται την επωνυμία κ.λ.π. χαρακτηριστικά του προϊόντος να τίθενται επί της συσκευασίας από τον προμηθευτή με ευθύνη του.

Η ημερομηνία λήξης θα είναι πλέον του ενός μηνός μετά την παράδοση των εμπορευμάτων. Η θερμοκρασία παράδοσης των τυροκομικών θα ελέγχεται κατά την παράδοση, ώστε να μην παρεκκλίνει από τα οριζόμενα από τους οδηγούς ορθής πρακτικής (HACCP).

11. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 109.729,05€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΙ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ΠΛΗΡΕΣ 410 ΓΡ.	ΤΓΑ07	10 ΤΜΧ	109.729,05€
ΑΛΕΥΡΙ	ΤΔΗ01	180 ΚΙΛΑ	
CORN FLOUR 200 ΓΡ.	ΤΔΗ04	480 ΤΜΧ	
ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ 160 ΓΡ.	ΤΔΗ05	4.500 ΤΜΧ	
ΡΥΖΙ ΝΥΧΑΚΙ	ΤΔΗ08	250 ΚΙΛΑ	
ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ	ΤΔΗ09	1150 ΚΙΛΑ	
ΠΟΥΡΕΣ ΣΚΟΝΗ	ΤΕΤ05	800 ΚΙΛΑ	
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Ν3	ΤΖΜ01	250 ΚΙΛΑ	
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Ν6	ΤΖΜ02	1000 ΚΙΛΑ	
ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ	ΤΖΜ06	470 ΚΙΛΑ	
ΛΑΖΑΝΑΚΙ ΨΙΛΟ	ΤΖΜ07	240 ΚΙΛΑ	
ΦΙΔΕΣ	ΤΖΜ09	250 ΚΙΛΑ	
ΠΕΝΕΣ	ΤΖΜ10	150 ΚΙΛΑ	
ΤΡΙΒΕΛΑΚΙ	ΤΖΜ04	400 ΚΙΛΑ	
ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΦΤΟ	ΤΖΜ11	30 ΚΙΛΑ	
ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΡΥΖΑΚΙ	ΤΖΜ12	2600 ΚΙΛΑ	
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Ν6 ΟΛ. ΑΛΕΣΗΣ	ΤΖΜ08	170 ΚΙΛΑ	
ΠΕΝΕΣ ΟΛ. ΑΛΕΣΗΣ	ΤΖΜ03	100 ΚΙΛΑ	
ΤΡΙΒΕΛΑΚΙ ΟΛ. ΑΛΕΣΗΣ	ΤΖΜ05	100 ΚΙΛΑ	
ΦΑΣΟΛΙΑ ΞΗΡΑ	ΤΜΠ44	60 ΚΙΛΑ	
ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ	ΤΜΠ45	50 ΚΙΛΑ	
ΦΑΚΕΣ	ΤΜΠ06	50 ΚΙΛΑ	
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΧΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ 5L	ΤΛΙ01	600 ΤΜΧ	
ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ	ΤΛΙ13	3300 ΤΜΧ	
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ 500ΓΡ.	ΤΛΙ11	500 ΤΜΧ	
ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 1,5L	ΤΧΥ20	900 ΤΜΧ	
ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 0.5L	ΤΧΥ21	52.000 ΤΜΧ	

ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 17 ΓΡ.	TAP05	110.000 TMX
ΧΑΛΒΑΣ	TZX10	15 ΚΙΛΑ
ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ 250 ΓΡ. ΕΤΟΙΜΗ	TMΠ38	70 TMX
ΕΛΙΕΣ	TMΠ05	10 ΚΙΛΑ
ΖΕΛΕ ΣΚΟΝΗ 200ΓΡ.	TET03	1200 TMX
ΖΑΧΑΡΗ 1 KG	TZX01	700 ΚΙΛΑ
ΖΑΧΑΡΗ ΑΤΟΜΙΚΗ 4ΓΡ.	TZM02	42.000 TMX
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ 20 ΓΡ	TZX06	3.000
ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΚΟΜΠΟΣΤΑ 800ΓΡ.	TΦP13	1200 TMX
ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ 400ΓΡ.	TMΠ04	10 TMX
ΑΛΑΤΙ ΗΜΙΧΟΝΔΡΟ	TMΠ02	220 ΚΙΛΑ
ΚΙΜΙΝΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	TMΠ39	5 ΚΙΛΑ
ΔΑΦΝΗ	TMΠ17	2 ΚΙΛΑ
ΠΙΠΕΡΙ ΧΥΜΑ	TMΠ10	7 ΚΙΛΑ
ΚΑΝΕΛΑ ΣΚΟΝΗ	TMΠ12	5 ΚΙΛΑ
ΔΥΟΣΜΟΣ	TMΠ13	2 ΚΙΛΑ
ΡΗΓΑΝΗ	TMΠ14	8 ΚΙΛΑ
ΚΑΝΕΛΑ ΞΥΛΟ	TMΠ15	7 ΚΙΛΑ
ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	TMΠ25	6 ΚΙΛΑ
ΧΑΜΟΜΗΛΙ ΜΕΡΙΔΕΣ 1,5 ΓΡ.	TMΠ18	4600 TMX
ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ 500 ΓΡ.	TMΠ21	50 TMX
ΚΑΦΕΣ ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ 200 ΓΡ.	TMΠ20	5 TMX
ΤΣΑΙ	TMΠ22	20 ΚΙΛΑ
ΞΥΔΙ ΦΙΑΛΗ ΠΛΑΣΤΙΚΗ 400ΓΡ.	TMΠ30	1000 TMX
ΒΑΦΗ ΑΥΓΩΝ	TMΠ35	15 TMX
ΛΕΜΟΝΙ ΧΥΜΟΣ ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΦΙΑΛΗ 330 ΓΡ.	TMΠ36	1200 TMX
ΖΑΜΠΟΝ	TΑΛ01	100ΚΙΛΑ
ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΥΓΡΑΝΑΛΑΤΟΣ	TΨΑ10	24 ΚΙΛΑ
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΤΥΠΟΥ COLA 1,5L	TΧΥ01	20 TMX

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΠΟΤΟΚΑΛΑΔΑ 1,5L	ΤΧΥ02	20ΤΜΧ	
ΠΕΛΤΕΣ 400ΓΡ.	ΤΧΥ10	1000 ΤΜΧ	
ΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ 500ΓΡ.	ΤΧΥ12	4400 ΤΜΧ	
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ 500ΓΡ.	ΤΖΧ09	240 ΤΜΧ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Τα είδη παντοπωλείου πρέπει να είναι Ά Ποιότητας και να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.
- Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία.
- Οι συσκευασίες θα πρέπει να είναι ακέραιες και να αναγράφουν τα χαρακτηριστικά στοιχεία, προέλευση, ποιότητα, παραγωγό, συσκευαστή, ημερομηνία λήξης και κάθε ιδιαίτερο χαρακτηριστικό γνώρισμα. 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.
- Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες
- 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.
- Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)], και όταν επιβάλλεται από το είδος με ψυγεία, έως τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου τα οποία θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς
- Το νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής του προϊόντος σε περίπτωση που το προσκομισθέν είδος δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Νοσοκομείου.