|  |
| --- |
| **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ** |
| **1η ΟΜΑΔΑ : ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ** |
| **1.ΑΝΘΟΤΥΡΟ «ΠΛΑΚΑ» ΑΝΑΛΟ**: Το προσφερόμενο είδος να είναι πρώτης (Α) ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων Ποτών , καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ  Χρώμα: Λευκό έως υπόλευκο.Υφή: Μαλακή με συμπαγή ομοιόμορφη δομή.Συνεκτικότητα: Φρέσκο μαλακό τυρί γαλακτώδες, με ήπια ή γλυκιά γεύση. Άλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη γεύση με ελαφρύ άρωμα.Μέγιστη υγρασία: 75%.Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 10 - 15% περίπου. Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι: >1%. |
| **2.ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ**: Παστεριωμένο και ομογενοποιημένο γάλα πλήρες 3,5% λιπαρών σε συσκευασία 1lit. . Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα συσκευασία του γάλακτος πρέπει να είναι με βιδωτό καπάκι ασφαλείας: Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με εμφανή και ευδιάκριτους χαρακτήρες στα Ελληνικά : Η ένδειξη «παστεριωμένο γάλα»Το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος ,Το εργοστάσιο παραγωγής.Η θερμοκρασία συντήρησής του, καθώς και οι ημερομηνίες παστερίωσης και ανάλωσης αυτού,Ο κωδικός παρτίδαςΣε εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος η διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες.Tα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κάθε εργάσιμη μέρα μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίνεται την προηγούμενη ή δύο ημέρες πριν όταν μεσολαβεί αργία. Η παράδοση του γάλατος θα είναι η επόμενη ημέρα της παραγωγής. Η ώρα παράδοσης αυστηρώς οριζόμενη θα είναι η 07:00 π.μ. και δύναται να τροποποιείται με τις εκάστοτε έκτακτες ανάγκες του Νοσοκομείου. |
| **3.ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ** : Γιαούρτι πλήρες με λιπαρά τουλάχιστον 3,85%. να είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Άρθρο 82 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995 Η συσκευασία –κεσεδάκι να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα και να κλείνει αεροστεγώς, το βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 γρ. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνίας λήξης να είναι τουλάχιστον τα ¾ του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.Στην συσκευασία πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στα Ελληνικά με ευανάγνωστα γράμματα οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις:Επωνυμία παρασκευαστήΑριθμός έγκρισηςΗ ημερομηνία παραγωγής και Η ημερομηνία λήξης.Ο κωδικός παρτίδας, η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων. |
| **4.ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΤΥΠΟΥ ΚΑΣΕΡΙ:** Το κασέρι να είναι πρώτης (Α) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κώδικα Τροφίμων Ποτών & Αντικειμένων Κοινής Χρήσης και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. 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: Το προϊόν.Η προέλευση. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού. Η ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξεως.Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93. |
| **5.ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ**: Το τυρί φέτα (ΠΟΠ), να είναι πρώτης (Α) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κώδικα Τροφίμων Ποτών & Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Αρθρο 83 κεφάλαιο Δ2α) και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. 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: α) «ΦΕΤΑ» (FETA). β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ). γ) Τυρί. δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή. ε) Το βάρος του περιεχομένου. στ) Η ημερομηνία παραγωγής. ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής: 1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας. 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΦΕ-1650-20/12/94). Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ' αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA). |
| **6.ΡΥΖΟΓΑΛΟ:** Ως ρυζόγαλο χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από:* νωπό ή παστεριωμένο γάλα το οποίο δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύστασης με μόνη εξαίρεση την τροποποίηση της λιποπεριεκότητας. Το γάλα μπορεί να είναι αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών και η αντίστοιχη αναφορά για το είδος ζώου από το οποίο αυτό προέρχεται γίνεται στον κατάλογο συστατικών.
* ζάχαρη και
* ρύζι.

Nα περιέχει λίπος γάλακτος 2,5% τουλάχιστον. Κατά την παρασκευή του επιτρέπεται:* Η προσθήκη μικρής ποσότητας αμυλούχων ουσιών.
* Η προσθήκη κρόκου αυγών.
* Ο αρωματισμός επιφανειακά με σκόνη κανέλλας.
* Προσθήκη χυμών φρούτων, κομμάτια φρούτων, κακάο, καφές κ.λ.π., τα οποία αναγράφονται επί της συσκευασίας π.χ. Ρυζόγαλο με κακάο κ.λ.π. .

Κατά την παρασκευή του απαγορεύεται η προσθήκη νερού.  |
| **2η ΟΜΑΔΑ : ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ** |
| **1.ΑΡΤΟΣ ΤΥΠΟΥ 70% ΒΑΡΟΥΣ 1 ΚΙΛΟΥ:**  Ο υπό παράδοση άρτος πρέπει να είναι καλά παρασκευασμένος από αλεύρι σιταριού τύπου 70% , νερό ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού, χωρίς προσθετικές ύλες, σε τεμάχια του ενός κιλού (1kg), συσκευασμένος σε χάρτινες σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα, κλεισμένες με συνδετική μηχανή ή σε διαφανές σελοφάν, να είναι καλά ψημένος, η διόγκωσή του να είναι κανονική και ομοιογενής, να είναι εύγευστος και απαλλαγμένος από κάθε δυσάρεστη μυρωδιά. Θα παραδίδεται τρεις ώρες μετά τον εκκλιβανισμό του με δικαιολογημένη μόνο τη νόμιμη αγορανομική αυξομείωση ως προς το βάρος του. |
| **2. ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ**: Η Βασιλόπιτα πρέπει να έχει παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένη και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία της. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζεται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή της. |
| **3.ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ**: Τα τσουρέκια πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους. |
| **4. ΑΡΤΙΔΙΑ ΤΎΠΟΥ 70%:** στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 γρ. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν |
| **3ηΟΜΑΔΑ: ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ** |
| **ΓΕΝΙΚΑ** |
| 1. Τα χορηγούμενα είδη να είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμένων κοινής χρήσης και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς του εκάστου είδους.  |
|  2. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις. |
|  3. Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία. |
| 4. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης. Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στην Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι με ευανάγνωστα γράμματα από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι οποίες θα είναι σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.  |
|  5. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα 3/4 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.  |
|  6. Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος. |
|  7. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει αλλαγή του προϊόντος, σε περίπτωση που το προσκομισθέν δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Νοσοκομείου για τη χρήση που προορίζεται. |
| **1.ΑΛΕΥΡ**Ι: Για όλες τις χρήσεις σε συσκευασία Κιλού. Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104,105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. |
| **2.ΆΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ**: είδος σκόνης, αρωματισμένο αλεύρι καλαμποκιού να διατίθεται σε συσκευασία των 160 gr περίπου.  |
| **3.ΠΟΥΡΕΣ**: Το προϊόν εμπίπτει στην κατηγορία <Ξηρά λαχανικά> Άρθρο 121 παρ. 8 του Κ.Π.Τ να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους του παραπάνω άρθρου και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν τα αρχικά προϊόντα.  Να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγή συσκευασίες του ενός (1),δύο (2) ή πέντε (5) Kgr πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος, αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο. Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. |
| **4. ΑΥΓΑ**: Τα χορηγούμενα αυγά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ και ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρο 87) του 2011, τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις . Τα αυγά θα πρέπει να είναι καθαρά, άθικτα, συσκευασμένα από ωοσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP - σε Α και Β συσκευασία (Α καρτέλες των 30 τεμαχίων και Β Χαρτοκιβώτιο) ή άλλη ανάλογη , σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ επί της συσκευασίας (Κανονισμός 589/2008) * ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΩΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ Η ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΟΥ ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.
* ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ ΑΡΙΘΜΟ ΩΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ EL…….
* ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΥΓΟΥ Α.
* ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΒΑΡΟΥΣ Μ.
* ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΥΓΩΝ ΣΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.
* ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΙΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (Η παράδοση θα είναι max έως την δεύτερη εργάσιμη ημέρα οωσκοπήσεως) .
* ΤΥΠΟΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ.
* ΚΩΔ. ΠΑΡΤΙΔΑΣ.
 |
| **5.ΡΥΖΙ ( ΚΑΡΟΛΙΝΑ, ΜΠΛΟΥ ΜΠΕΛ**): Το προμηθευόμενο ρύζι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 500 ή 1000gr (πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων) θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού. |
| **6.ΧΑΛΒΑΣ**: Το προϊόν θα πρέπει να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις Ο χαλβάς να έχει παρασκευασθεί από πολτό σησαμιού (ταχίνι), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας στρουθίου. Για την παρασκευή του επιτρέπεται η προσθήκη ξηρών καρπών, κακάο, σοκολάτας ή βανίλιας και το οποίο θα πρέπει να δηλώνεται στην συσκευασία. Το είδος να προσφέρεται σε συσκευασία μπαστούνι των 2,5 Kgr και να παραδίδεται στις γεύσεις σοκολάτα, βανίλια. |
| **7.ΖΥΜΑΡΙΚΑ:(ΑΣΤΡΑΚΙ, ΚΡΙΘΑΡΑKI, ΒΙΔΕΣ, ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΝΟΥΜΕΡΑ, ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΟΦΤΑ, ΚΟΥΣ-ΚΟΥΣ, ΦΙΔΕΣ, ΧΙΛΟΠΙΤΕΣ)** Τα παραδιδόμενα ζυμαρικά να είναι Α ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να παρασκευάζονται από σιμιγδάλι πλούσιο σε γλουτένη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραινόµενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων µε ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες. Θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ Kgr σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kgr.  Η ημερομηνία παράδοσης των ζυμαρικών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των. (Προϊόν πρόσφατης παραγωγής και διαχείρισης της αποθήκευσης).  |
| 8**. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ: (ΑΡΑΚΑΣ, ΜΑΜΙΕΣ, ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ, ΣΠΑΝΑΚΙ, ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ)**  Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 61, 62, 62α), παραγωγής κατά προτίμηση χώρας Ε.Ε.. Τα είδη θα παραδίδονται σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα σε δύο συσκευασίες. Η (Α) πρώτη συσκευασία θα είναι από πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθρα 26 , 26α & 27 του Κ.Τ.& Π. και εντός χαρτοκιβωτίου (Β) συσκευασία (εξωτερική συσκευασία) των 10 Kgr ή άλλης ανάλογης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου . Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις, όπως:• η περιγραφή του είδους (ονομασία προϊόντος και ποικιλία),• το ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ, • η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.), • η εταιρεία διακίνησης, • η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης, και • οι συνθήκες συντήρησης.H ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους. |
| **9.ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ: ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ** 800-1000 gr/τεμ Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α΄ ποιότητας κατεψυγμένα κατά μονάδα (ΙQF) και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 92, 93). Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα είναι τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά μέγεθος, ανάλογα με το ζητούμενο είδος. Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα τεμαχίζονται ή θα συσκευάζονται σε εργαστήρια που θα διαθέτουν εγκεκριμένο κωδικό λειτουργίας, ο οποίος και θα αναγράφεται στην συσκευασία του προϊόντος. Τα συσκευαστήρια - τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007. |
| **10.ΟΣΠΡΙΑ: (ΦΑΚΕΣ, ΡΕΒΥΘΙΑ, ΦΑΣΟΛΙΑ)** Τα όσπρια να είναι Α ΄ποιότητας, ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ(1) πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 Κεφαλαίου ΧΙΙΙ του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Σε συσκευασία των 500 gr. |
| **11. ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ**: Πλήρες γάλα συμπυκνωμένο το οποίο πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. άρθρο 80 και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του άρθρου 7 του Π.Δ 56/95.Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά ή άλλη ανάλογη (Α) πρώτη συσκευασία με περιεχόμενο βάρος 410 γρ. |
| **12.ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ** : Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τον Κανονισμό1234/2007 Παράρτημα XV. Ως μαργαρίνη χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές η ζωικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες, ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90%.Η προσφερόμενη μαργαρίνη να είναι 100% φυτικό προϊόν από εκλεκτά φυτικά έλαια, κατάλληλη για επάλειψη και παρασκευή φαγητών και γλυκών και να συντηρείται στο ψυγείο. Να προσφερθεί σε πακέτο η κεσεδάκι των 250 gr ή άλλη ανάλογη , σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου και σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr . Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.  |
| **13.ΖΑΧΑΡΗ**: Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 63, 64 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να διατίθεται σε συσκευασία 1 Kgr  Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: (Άρθρο 63 του Κ.Τ.Π.)Σε κάθε συσκευασία πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα, µε ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα:-Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή.  -Το έτος και ο μήνας παραγωγής.  -Το καθαρό βάρος του περιεχομένου ( π.χ 1Kgr). -Ο Κωδικός Παραγωγής. (Οδηγία 89/396). |
| **14.ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ ΤΥΠΟΥ ΝΕΣ:** Συσκευασία των 50 γραμμαρίων. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης |
| **15. ΜΕΛΙ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 67(1) του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Το μέλι θα παραδίδεται συσκευασμένο σε ατομικές συσκευασίες των 20 gr σε κύπελλα (A συσκευασία) σφραγισμένα αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα και σε Β συσκευασία σε χαρτοκιβώτιο . Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερµοκολλητικά λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις παρακάτω επισημάνσεις: -Χρονολογία παρασκευής η ημερομηνία διατηρησιμότητας (Μήνας, Έτος). - Τίτλος προμηθευτή (Εμπορική επωνυμία, διεύθυνση ή η έδρα του παραγωγού ή του συσκευαστή). - Το είδος του περιεχόμενου. - Καθαρό βάρος κυπέλλου. - Τόπος παραγωγής (χώρα, περιοχή). - Κωδικός παρτίδας. |
| **16.ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ** : Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Στην σήμανση επί της ατομικής συσκευασίας, να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα με την ένδειξη, ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα ……. gr ανά 100 gr, όπου ο αναφερόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει την τιμή που προσδιορίζεται με διαθλασιμετρία επί του τελικού προϊόντος. Να είναι διαφόρων γεύσεων (βερίκοκο, ροδάκινο, φράουλα, κεράσι) και να προέρχεται από φρούτα Α ποιότητας σε ατομική συσκευασία των 20 gr σφραγισμένα αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα, χωρίς συντηρητικά και στην συσκευασία να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα.Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερµοκολλητικά λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις παρακάτω επισημάνσεις: ü Χρονολογία παρασκευής η ημερομηνία διατηρησιμότητας (Μήνας, Έτος). ü Τίτλος προμηθευτή (Εμπορική επωνυμία, διεύθυνση ή η έδρα του παραγωγού ή του συσκευαστή). ü Το είδος του περιεχόμενου. ü Καθαρό βάρος κυπέλλου. ü Τόπος παραγωγής (χώρα, περιοχή). ü Κωδικός παρτίδας. Η Μαρμελάδα μπορεί να προσφερθεί και σε συσκευασία του 1- 6 Kgr |
| **17. ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ**: Φρυγανιές σε συσκευασία σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου . Το προϊόν πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 112, 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα με τους περιορισμούς του Άρθρου 113 του Κ.Τ.Π. Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο. |
| **18.ΜΠΙΣΚΟΤΑΚΙΑ:** Μπισκότα αρίστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική σακούλα σε συσκευασία σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου , πλούσια σε δημητριακά, υδατάνθρακες, και θρεπτικές ουσίες, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η ηµεροµηνία λήξης. |
| **19.ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ:** Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που αναφέρονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κ.Τ.Π άρθρα 118,119 122, 133. Τα φρούτα για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, µε κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π. και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2011.H ημερομηνία διατηρησιμότητας να αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολλημένη ετικέτα. Οι προσφερόμενες συσκευασίες να είναι του ενός (1) Kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 0,820 περίπου Kgr και το οποίον θα αναγράφεται μαζί με το στραγγισμένο 470 gr περίπου. |
| **20.ΞΥΔΙ** :To ξύδι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.  Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα ,και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη).  Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π.. Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ Άρθρο 39 παραγρ.3 του Κ.Τ.Π..  Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη 400 gr) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται ή ημερομηνία συσκευασίας. |
| **21.ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ :** Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας να πληροί τους όρους της παραγράφου 5 του άρθρου 127 του Κ.Τ.Π., όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72, 2647/76 και το Π.Δ.526/83. Επί της συσκευασίας του, (πλαστική φιάλη 380 gr) εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση ΆΡΤΥΜΑ ΛΕΜΌΝΙ και ή ημερομηνία συσκευασίας . |
| **22.ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ**: Για την παρασκευή του τοματοπολτού θα πρέπει να έχουν χρησιμοποιηθεί νωποί καρποί τομάτας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, µε κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος (Α) συσκευασία και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού 5 Kgr, καθαρού βάρους 4,500 Kgr περίπου ή άλλη ανάλογη , σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου . Τα κουτιά θα συσκευάζονται (Β συσκευασία) σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4) ή 12 ή 24 κουτιών κατά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα µε τα διεθνώς παραδεκτά για την επίτευξη άρτιων κουτιών δηλαδή πρέπει να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο. Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού τα εξής:1) Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής. (2) Η κατηγορία και το είδος του Τροφίμου. (3) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr.(4) Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας µε τη φράση "Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας …………………….%". (5) Βενζοϊκό νάτριο…………….%. (6) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.(7) "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος ………..", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες , πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα µε την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις. (8) Κωδικός παρτίδας.(9) Η χώρα παρασκευής . (10) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα. |
| **23.ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ:** να προέρχονται από καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρωπό χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα.  Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χώματος, κανονικά ανεπτυγμένα.Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς το επί τοίς % περιεχόμενο σε ντοματάκια (60%) περίπου, το υγρό πληρώσεως (χυμός ντομάτας 40%) περίπου καθώς και ο ρυθμιστής οξύτητας. Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 3 Kgr, καθαρού βάρους 2550gr περίπου και στραγγισμένου 1500 gr περίπου . Τα κουτιά να είναι σκευαζόμενα σε χαρτοκιβώτια των 6 τεμαχίων. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου. |
| **24.ΤΣΑΙ** σε συσκευασία 1 Kgr . Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 54 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.  Το προσφερόμενο προϊόν του 1Kgr θα προσφέρεται σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία που θα έχει κλείσει θερµοκολλητικά.  |
| **25.ΧΑΜΟΜΗΛΙ** σε φακελάκια του 1,5 gr ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.Το προσφερόμενο είδος να είναι Α΄ κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Χαμομήλι από τα φυτά Matricaria Chamomille και Anthemous Nobilis L. Το χαμομήλι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό, νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχόμενου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 10 σε χάρτινα κουτιά, µε διαφανές πλαστικό περίβλημά.  |
| **26.ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΤΥΠΟΥ ΚΟΛΑ**: Σε συσκευασία 1.500ml. Επισημαίνεται ότι υποχρεωτικά θα αναγράφεται η Εμπορική ονομασία και συσκευασία των ειδών. Η ημερομηνία παράδοσης όλων των προϊόντων θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του |
| **27.ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ:** Σε συσκευασία 1.500ml. Επισημαίνεται ότι υποχρεωτικά θα αναγράφεται η Εμπορική ονομασία και συσκευασία των ειδών. Η ημερομηνία παράδοσης όλων των προϊόντων θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του |
| **28.ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**: Φυσικός χυμός φρούτων (πορτοκάλι ή μήλο ή κοκτέιλ φρούτων) σε ατομική συσκευασία των 250 ml ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου . Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 126 και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.Οι φυσικοί ατομικοί χυμοί φρούτων συσκευασίας των 250ml, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία Tetra Pak και Tetra Brik, με πώμα εύκολο στο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης. |
| **29.ΑΛΑΤΙ** :Το αλάτι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 38 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις, να είναι μαγειρικό, ψιλό, φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο με περιεκτικότητα σε NaCL τουλάχιστον 95%. Να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Οι αλκαλικές γαίες εκπεφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο να μην είναι < του 1% η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%. Να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 500 γρ. έως 5 κιλών, όπου θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις (ηµερ/νια συσκευασίας). |
| **30.ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ:** (ΜΑΥΡΟ ΠΙΠΕΡΙ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΙΠΕΡΙ, ΚΥΜΙΝΟ, ΡΙΓΑΝΗ, ΜΠΑΧΑΡΙ ΣΠΥΡΙ, ΜΠΕΙΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ, ΣΟΔΑ ΦΑΓΗΤΟΥ) σε συσκευασία αεροστεγή - πλαστικά σακουλάκια του 1 Kgr ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου ,έτοιμα προς χρήση. Όλα τα μπαχαρικά να έχουν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (οσμή, γεύση, χρώμα) του είδους, να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 42, 43, 44 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.  |
| **31.ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ ΠΑΙΔΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ: (FARINE LACTE, ΚΡΕΜΑ ΒΡΕΦΙΚΗ ΠΡΟΨΗΜΕΝΟ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ ΒΑΝΙΛΙΑ , ΚΡΕΜΑ ΒΡΕΦΙΚΗ ΠΡΟΨΗΜΕΝΟ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ, ΦΡΟΥΤΟΚΡΕΜΕΣ ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ)** Σε συσκευασία . Επισημαίνεται ότι υποχρεωτικά θα αναγράφεται η Εμπορική ονομασία και συσκευασία των ειδών. Η ημερομηνία παράδοσης όλων των προϊόντων θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του.Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα (σύμφωνα µε τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28) σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας ανάλογα µε το ζητούμενο προϊόν. Τα λευκοσιδηρά κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να µην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου. Πρέπει να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων , μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου. |
| **32.ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ:** Ως "Παρθένο Ελαιόλαδο Εξαιρετικό" θεωρείται σύμφωνα με τον Κανονισμό 2568/91 της ΕΟΚ και ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007, και το ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι 1α το ελαιόλαδο που παράγεται από καρπούς ελιάςΣύμφωνα με το άρθρο 2 του Καν. 29/2012 το ελαιόλαδο θα πρέπει vα παραδίδεται συσκευασμένο σε δοχεία των 5 λίτρων των (4,460 περίπου Kgr), απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα, αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους. Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος, καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι συσκευασίες αυτές θα είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.Το παραδιδόμενο προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά ή πλαστικά HDP ή HDPE των 5 lit ή άλλης ανάλογης συσκευασίας , σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου. Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα με χαρακτήρες ευανάγνωστους, ανεξίτηλους της αυτής γραμματοσειράς ιδίου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους και ευδιάκριτους σε σχέση με το μέγεθος της ετικέτας, ώστε να ξεχωρίζουν από το υπόβαθρο στο οποίο είναι τυπωμένες και να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχεδίων που μπορεί να υπάρχουν στη σήμανση, οι εξής πληροφορίες **ΕΦΕΤ** (ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ) ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 *ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ & ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ:***ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ** * η ονομασία πώλησης- εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο,
* η ποιοτική κατηγορία «Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»,
* ο προσδιορισμός της καταγωγής,
* η καθαρή ποσότητα του όγκου (5 lit),
* το Όνομα ή η Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή,
* η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του,
* ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης,
* οι συνθήκες διατήρησης,
* ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.

  |
| **33. ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ:** Μανιτάρια κονσέρβα (Άρθρο123 του Κ.Τ.Π.) είναι το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπά μανιτάρια, ολόκληρα ή τεμαχισμένα καλλιεργουμένων ποικιλιών του γένους *AGARICUS* η *PSALLIOTA* μέσα σε νερό ή χυμό των μανιταριών, έχει υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία ώστε να εξασφαλιστεί η προστασία του από αλλοιώσεις και είναι συσκευασμένο σε κλειστούς περιέκτες. Προαιρετικά μπορεί να προστεθεί αλάτι, ξύδι, μπαχαρικά, αρτύματα και ασκορβικό οξύ ως αντιοξειδωτικό.  Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Το προσφερόμενο είδος να είναι μανιτάρια κομμένα σε λευκοσιδηρά κουτιά του ενός (1) Kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 800gr περίπου και στραγγισμένου 460 gr περίπου.  |
| **34. ΤΑΡΑΜΑΣ:** πρέπει να πληρούν όλους τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 98 του Κ.Τ.Π . |
| **4ηΟΜΑΔΑ: ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ** |
| **1.ΚΡΕΑΣ ΜΠΟΥΤΙ ΜΟΣΧΟΥ ΑΠΑΧΟ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ:** Το νωπό κρέας μοσχάρι να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό κρέας να είναι αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) μηρός (μπούτι). |
| **2.ΚΡΕΑΣ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΟΥ:** Να προέρχονται από νωπά κρέατα Α΄ ποιότητας όπως αυτά ορίζονται στα άρθρα 88, και 89 του Κώδικα Τροφίμων Ποτών. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία.  |
| **3.ΚΡΕΑΣ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ**: Να προέρχονται από νωπά κρέατα Α΄ ποιότητας όπως αυτά ορίζονται στα άρθρα 88, και 89 του Κώδικα Τροφίμων Ποτών. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία.  |
| **4.ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΧΩΡΙΣ ΚΕΦΑΛΙ**: να προέρχονται από ζώα γάλακτος, 8-12 Kgr, σύμφωνα με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής, ολόκληρα, πρόσφατης σφαγής, χωρίς κεφάλι, χωρίς εντόσθια (εκτός από τις ημέρες των εορτών σύμφωνα με την Αγορανομική Διάταξη 14/89). Να φέρουν τις προβλεπόμενες από την Νομοθεσία απαραίτητες σημάνσεις. |
| Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με Π.Δ. 306/1980 |
| **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ**Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή, σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VACUM) άνευ συντηρητικών ουσιών σε διαφανή προ συσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες, καθώς και από την απώλεια υγρασίας (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ). Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας πρέπει να συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια. Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με Αντοχή στη Διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 KPa. και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου, περίπου 25 Kgr (±10%).  |
| Τα νωπά κρέατα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Η δε ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων. |
|  Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων νωπών κρεάτων. |
|  Εσωτερικά στην διαφανή προσυσκευασία και πάνω σε κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, αλλά και στην εξωτερική συσκευασία, πρέπει να υπάρχει ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, στην οποία να αναγράφονται, στην ελληνική γλώσσα, και σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000, του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής: 1. Η περιγραφή του σφάγειου (Νεαρό ζώο 8- 12 μηνών.2. Η Χώρα καταγωγής. 3. Η Χώρα εκτροφής.4. Η Χώρα σφαγής. 5. Ο κωδικός του σφάγειου (Πλην του χοιρινού).6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου. 7.Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού. 8. Η ημερομηνία σφαγής.5. Η Ταξινόμηση του Ζώου (π.χ. ΑΖ1). 6. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας. 7. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του. |
| Για την συντήρηση και τη διακίνηση των κρεάτων πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του Π.Δ. 203/1998 - Τροποποίηση και συμπλήρωση του προεδρικού διατάγματος 410/94 «Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά κρέατος (231/Α) σε συμμόρφωση προς την οδηγία 95/23/ΕΚ του Συμβουλίου και τροποποίηση των προεδρικών διαταγμάτων 204/96 (162/Α), 291/96 (201/Α) και 11/95 (5/Α), ο δε διακινητής πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP.  |
| **5ηΟΜΑΔΑ: ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ** |
| Νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι τύπου Α 65% αερόψυκτα, βάρους των 1200 gr – 1300 gr άνευ αποκλίσεως των ανωτέρω τιμών (ακριβώς προσδιοριζόμενων) και συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτιο των δέκα (10) τεμαχίων, όπου θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα: 1. Η ονομασία και η κατηγορία του σφαγίου (κατηγορία Α). 2. Η χώρα προέλευσης. 3. Το σήμα της φυτικής διατροφής. 4. Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.5. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ. 6. Η ημερομηνία σφαγής. 7. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, 8. όπως αυτά αναφέρονται στο Π.Δ.291/1996 Κεφάλαιο ΧΙΙ, στον Κανονισμό 853/2004, 854/2004.Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών. |
| **6ηΟΜΑΔΑ: ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ** |
| **ΓΕΝΙΚΑ**  |
| Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι <<Α>> Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται από τις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π (Άρθρο 119), των ισχυόντων Κανονισμών και Διατάξεων (ΦΕΚ 52 της 28/1/94 περί ποιοτικού ελέγχου νωπών οπωρολαχανικών), |
| Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι **φρέσκα** ( το ανώτερο τριών ημερών – για τα οπωρολαχανικά εποχής), να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 και να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση. |
|  Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα και θα πρέπει να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίηση, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο **Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011** και **στην Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.).** |
| Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, να περιέχει προϊόντα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους και σαφώς του ιδίου βαθμού ανάπτυξης και ωρίμανσης. Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει εξωτερικά συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ευδιάκριτους χαρακτήρες τις ακόλουθες ενδείξεις: Α. Ταυτοποίηση: Όνομα και διεύθυνση του συσκευαστή και/ή του αποστολέα. Η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικαθίσταται: — για όλες τις συσκευασίες εκτός από τις προσυσκευασίες, από τον κωδικό του συσκευαστή και/ή του αποστολέα που έχει εκδοθεί ή αναγνωριστεί από επίσημη υπηρεσία, συνοδευόμενο από την ένδειξη «συσκευαστής και /ή αποστολέας» (ή ισοδύναμη συντομογραφία), — για τις προσυσκευασίες και μόνο, από το όνομα και τη διεύθυνση του πωλητή που είναι εγκατεστημένος στο εσωτερικό της Ένωσης, συνοδευόμενα από την ένδειξη «συσκευασμένο για:» ή ισοδύναμη ένδειξη. Στην περίπτωση αυτή, η ετικέτα πρέπει να περιέχει και έναν κωδικό που αντιστοιχεί στον συσκευαστή και/ή στον αποστολέα. Ο πωλητής παρέχει στις υπηρεσίες ελέγχου όλες τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σημασία του κωδικού αυτού.  |
| Β. Φύση του προϊόντος — Κοινή ονομασία του είδους, αν το προϊόν δεν είναι ορατό εξωτερικά. — Ονομασία της ποικιλίας. Γ. Καταγωγή του προϊόντος — Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική ή περιφερειακή ή τοπική ονομασία. Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά — Ποιοτική Κατηγορία. — Μέγεθος εκφραζόμενο ως: — Ελάχιστο και μέγιστο μέγεθος (σε mm) ή — κωδικό(-ούς) μεγέθους που ακολουθείται, προαιρετικά, από το ελάχιστο ή μέγιστο μέγεθος ή τον αριθμόΕ. Αριθμός παρτίδας  |