

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

A. ► Όσον αφορά τον προσδιορισμό των απαιτούμενων ημερήσιων μερίδων φαγητού, επειδή οι ασθενείς και το εφημερεύον προσωπικό δεν αποτελούν τους μοναδικούς λήπτες υπηρεσιών διατροφής στο Νοσοκομείο, οφείλουμε να παραθέσουμε αναλυτικά το σύνολο των ληπτών, ώστε να συνεχίσει εύρυθμα και πανομοιότυπα η ως έχει παροχή υπηρεσιών του Τμήματος Διατροφής:

1. Νοσηλεύόμενοι ασθενείς όλων των νοσηλευτικών τμημάτων και των δύο Μονάδων Εντατικής Θεραπείας (ΜΕΘ) καθώς και των επειγόντων,
2. Νεογνά μαιευτικού τμήματος και νεογνά και βρέφη παιδιατρικού τμήματος που χρήζουν σίτισης,
3. Εφημερεύον Ιατρικό Προσωπικό,
4. Διανυκτερεύουν πάσης φύσης προσωπικό του νοσοκομείου κατά τις ημέρες γενικής εφημερίας,
5. Αιμοκαθαιρούμενοι ασθενείς Μονάδας Τεχνητού Νεφρού,
6. Αιμοδότες νοσοκομείου,
7. Προσωπικό χειρουργείου και αναισθησιολογικού τμήματος,
8. Προσωπικό κλινικών covid-19,
9. Θηλάζουσες ή εγκυμονούσες ή με σακχαρώδη διαβήτη μητέρες παιδιατρικών ασθενών,
10. Μητέρες παιδιατρικών ασθενών ύποπτων για covid-19 ή θετικών σε covid-19,
11. Συνοδοί ασθενών που ανήκουν σε χαμηλά κοινωνικο-οικονομικά στρώματα,

ΕΠΙΠΛΕΟΝ:

Στο προσωπικό του Νοσοκομείου, όταν σε συνθήκες εκτάκτων αναγκών (σεισμός, αποκλεισμός χιονιού, πλημμύρας κ.ά) ζητείται να σιτιστούν και σιτίζονται πάντα (αδυναμία ακριβούς υπολογισμού μερίδων και διάρκειας χορήγησής τους).

Συνεπώς, οι απαιτούμενες ημερήσιες μερίδες φαγητού που παρασκευάζονται και διατίθενται από το Τμήμα Διατροφής στους ανωτέρω λήπτες - και για τις οποίες το Νοσοκομείο, σε περίπτωση αύξησης των σιτιζομένων ασθενών δεν δεσμεύεται για τον ακριβή αριθμό τους - έχουν αναλυτικά ως εξής:

1. Νοσηλεύόμενοι ασθενείς όλων των νοσηλευτικών τμημάτων και των δύο Μονάδων Εντατικής Θεραπείας (ΜΕΘ) καθώς και των επειγόντων.

- Να σημειωθεί πως τα ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΑ ΣΧΗΜΑΤΑ των ανωτέρω ασθενών ενδεικτικά κατατάσσονται σε κατηγορίες όπως ελεύθερη διατροφή, άναλη διατροφή, άλιπη, υδρική, ελαφρά (α και β), σακχαρώδη διαβήτη, ουδετεροπενικού, υπερλευκωματούχος διατροφή, χωρίς υπόλειμμα διατροφή, νεφροπαθούς, περαστά, διπλοπεραστά κλπ και περιγράφονται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1.
- Ο αριθμός των γευμάτων αυτών ημερησίως διαμορφώνεται ως ακολούθως:
 - **ΠΡΩΙΝΟ:** 250-260 μερίδες, βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2.

- **ΓΕΥΜΑ:** α. 105 -110 μερίδες ΔΙΑΙΤΑΣ (άλιπη δίαιτα, δίαιτα Α, υδρική δίαιτα, αντιδιαρροική κλπ), βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3

β. 135-150 μερίδες ΕΛΕΥΘΕΡΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ (άναλο ή μη, σακχαρώδη διαβήτη, νεφροπαθούς, με ή χωρίς υπόλειμμα, περαστά κ.α), βάσει των μενού και του μεριδολογίου-ποσοτολογίου που περιγράφονται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5.

- **ΔΕΙΠΝΟ:** α. 105 -110 μερίδες ΔΙΑΙΤΑΣ (άλιπη δίαιτα, δίαιτα Α, υδρική δίαιτα, αντιδιαρροική κλπ), βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3

β. 130-145 μερίδες ΕΛΕΥΘΕΡΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ (άναλο ή μη, σακχαρώδη διαβήτη, νεφροπαθούς, με ή χωρίς υπόλειμμα, περαστά κ.α), βάσει των μενού και του μεριδολογίου-ποσοτολογίου που περιγράφονται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5.

Σημείωση: Το μεριδολόγιο-ποσοτολόγιο που περιγράφεται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5 είναι σύμφωνο με το μεριδολόγιο-ποσοτολόγιο που έχει εγκριθεί με την υπ' αρ. 94 απόφαση της 125^{ης}/13-4-2023 συνεδρίασης του Διοικητικού Συμβουλίου της Ε.Κ.Α.Π.Υ. (Εθνική Κεντρική Αρχή Προμηθειών Υγείας).

- **ΕΝΔΙΑΜΕΣΑ ΓΕΥΜΑΤΑ (ΔΕΚΑΤΙΑΝΑ-ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΑ):**

α. Θηλάζουσες ή έγκυες νοσηλευόμενες μαιευτικού τμήματος: 5-10 μερίδες δεκατιανό και αντίστοιχες απογευματινό, βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6

β. Νοσηλευόμενοι παιδιατρικοί ασθενείς: 5-10 μερίδες δεκατιανό και αντίστοιχες απογευματινό, βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7

γ. Ασθενείς ψυχιατρικού τμήματος : 23-25 μερίδες δεκατιανό και αντίστοιχες απογευματινό, βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8

δ. διαβητικοί ασθενείς, ασθενείς που χρίζουν υπερπρωτεϊνικής – υπερθερμιδικής διατροφής (εγκυματίες, ασθενείς με κατακλίσεις, ασθενείς με υποθρεψία κ.ά) : 45-60 μερίδες δεκατιανό και αντίστοιχες απογευματινό, βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 9

2. **Νεογνά μαιευτικού τμήματος και νεογνά και βρέφη παιδιατρικού τμήματος που χρίζουν σίτισης**

Στα νεογνά του μαιευτικού τμήματος και στα νεογνά και βρέφη του παιδιατρικού τμήματος που χρίζουν σίτισης με βρεφικά γάλατα (σε μορφή σκόνης και σε υγρή μορφή) και με βρεφικές κρέμες, κατόπιν εντολής του θεράποντος παιδίατρου, χορηγούνται καθημερινά τα γεύματά τους που παρασκευάζονται στο χώρο του Γαλακτοκομείου. Τα είδη και οι ποσότητες των βρεφικών γαλάτων και κρεμών περιγράφονται αναλυτικά στις ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (17^η κατηγορία).

3. Εφημερεύον Ιατρικό Προσωπικό

Στο ιατρικό προσωπικό που εφημερεύει με οποιαδήποτε σχέση εργασίας με το Νοσοκομείο χορηγούνται: πρωινό – δεκατιανό – μεσημεριανό και βραδινό γεύμα (από 40 μερίδες περίπου σε κάθε γεύμα σε ημέρες μη γενικής εφημερίας και 90 μερίδες περίπου σε κάθε γεύμα σε ημέρες γενικής εφημερίας), βάσει των μενού και του μεριδολογίου του Τμήματος Διατροφής που περιγράφονται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4 και 5

4. Διανυκτερεύουν πάσης φύσης προσωπικό του νοσοκομείου κατά τις ημέρες γενικής εφημερίας

Στο διανυκτερεύον πάσης φύσης προσωπικό του Νοσοκομείου κατά τις ημέρες της γενικής εφημερίας χορηγούνται 71 μικρογεύματα ανά γενική εφημερία που περιγράφονται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 10

5. Αιμοκαθαιρόμενοι ασθενείς Μονάδας Τεχνητού Νεφρού

Στους Αιμοκαθαιρόμενους ασθενείς της Μονάδας Τεχνητού Νεφρού χορηγούνται 7 έως 10 μικρογεύματα που περιγράφονται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 11

6. Αιμοδότες νοσοκομείου

Στους αιμοδότες δίδεται κατάλληλο ειδικό μικρογεύμα (οι μερίδες αυτές ποικίλουν ανάλογα με τις ανάγκες του τμήματος Αιμοδοσίας, αλλά ενδεικτικά αναφέρουμε την κατανάλωση του προηγούμενου έτους, 2022:

- 5.589 ατομικοί φυσικοί χυμοί πορτοκάλι,
- 1.048 ατομικά τυράκια,
- 3.910 ατομικά φακελάκια με αλμυρά μπισκοτάκια,
- 2.225 ατομικές φρυγανιές σίτου,
- 30 ατομικές συσκευασίες μέλι,
- 35 ατομικές συσκευασίες μαρμελάδα,
- 24 μπουκάλια εμφιαλωμένο νερό του 1 ½ λίτρου και
- 84 μπουκάλια εμφιαλωμένο νερό του ½ λίτρου

12. Προσωπικό χειρουργείου και αναισθησιολογικού τμήματος

Στο προσωπικό των Χειρουργείων και του Αναισθησιολογικού τμήματος που λαμβάνουν μικρογεύματα χορηγούνται ημερησίως 30 – 40 μερίδες ενισχυμένου μικρογεύματος, που εναλλάσσεται καθημερινά και περιγράφεται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 12.

13. Προσωπικό κλινικών covid-19

Στο προσωπικό κλινικών covid-19 που λαμβάνουν χορηγούνται ενδιάμεσα γεύματα (10 μερίδες ημερησίως / κλινική covid-19) και περιγράφονται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 13

14. Θηλάζουσες ή εγκυμονούσες ή με σακχαρώδη διαβήτη μητέρες παιδιατρικών ασθενών

Στις θηλάζουσες ή εγκυμονούσες ή με σακχαρώδη διαβήτη μητέρες παιδιατρικών ασθενών χορηγούνται ημερησίως περίπου 0-5 μερίδες πρωινού, μεσημεριανού και βραδινού γεύματος.

15. Μητέρες παιδιατρικών ασθενών ύποπτων για covid-19 ή θετικών σε covid-19

Στις μητέρες παιδιατρικών ασθενών ύποπτων για covid-19 ή θετικών σε covid-19 χορηγούνται ημερησίως περίπου 0-3 μερίδες πρωινού, μεσημεριανού και βραδινού γεύματος.

16. Συνοδοί ασθενών που ανήκουν σε χαμηλά κοινωνικο-οικονομικά στρώματα

Σε συνοδούς ασθενών που ανήκουν σε χαμηλά κοινωνικο-οικονομικά στρώματα ημερησίως περίπου 0-5 μερίδες πρωινού, μεσημεριανού και βραδινού γεύματος

Είναι σημαντικό να σημειωθεί πως:

Ο ακριβής αριθμός των μερίδων θα είναι σύμφωνα με τις ημερήσιες ανάγκες του Νοσοκομείου, θα δίνεται εγγράφως καθημερινά από τον/την διοικητικό υπάλληλο του Τμήματος Διατροφής στον Υπεύθυνο Διαχείρισης Αποθήκης του Αναδόχου μέχρι τις 13.00 μμ της προηγούμενης ημέρας και θα οριστικοποιείται στον Ανάδοχο από τον/την ίδιο/ίδια υπάλληλο νωρίς το πρωί (μέχρι τις 08:00 π.μ.) της ίδιας ημέρας προκειμένου να ξεκινήσει η διαδικασία παρασκευής των ημερήσιων απαιτούμενων μερίδων από το προσωπικό του Αναδόχου.

B) β. Σχετικά με το ωράριο διανομής των γευμάτων:

- Πρωινό: 08.00 πμ
- Δεκατιανό : 10.00 πμ
- Μεσημεριανό: 13.00 μμ
- Β' διανομή μεσημεριανού: 14.30 μμ

- Απογευματινό: 16.00 μμ
- Βραδινό: 18.00 μμ



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ **ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΑΝΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ**

A. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ.

ΑΡΘΡΟ 1.

ΠΡΟΣΟΝΤΑ:

Οι Εργαζόμενοι θα πρέπει:

1. Να έχουν πιστοποιητικό υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχουν από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Το πιστοποιητικό υγείας θα πρέπει να αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για τη πρόσληψή τους. Επίσης, για να διαπιστωθεί η ικανότητα των εργαζομένων να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις του ζητούμενου έργου, στα απαραίτητα δικαιολογητικά θα συμπεριλαμβάνονται και γνωματεύσεις παθολόγου, δερματολόγου, ορθοπεδικού και ψυχιάτρου, ώστε να διαπιστώνεται η αρτιμέλειά τους, και η γενικότερη τους υγεία, ψυχική και σωματική.

2. Να διαθέτουν πιστοποιητικό εκπαίδευσης και κατάρτισης στις βασικές αρχές και τους κανόνες διασφάλισης όρων υγιεινής τροφίμων για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης. Το πιστοποιητικό που θα κατατίθεται θα είναι από αρμόδιο και πιστοποιημένο φορέα, σύμφωνα με τις διαδικασίες της υπ' αριθμ. 14708 (ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ, ΑΡ ΦΥΛΛΟΥ 1616 ΤΗΣ 17/8/2007) Υπουργικής Απόφασης του Υπουργείου Ανάπτυξης (περί εναρμόνισης της εθνικής νομοθεσίας με την κοινοτική απαίτηση 852/2004), σύμφωνα με την οποία οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να εξασφαλίζουν την κατάρτιση του προσωπικού τους σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όλων όσων χειρίζονται τρόφιμα στην επιχείρησή τους. Πιστοποιητικό ΕΦΕΤ για πρόγραμμα εκπαίδευσης επιπέδου -2 στο αντικείμενο Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων θα φέρει ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Αποθήκης και αντίστοιχο επιπέδου -1 ο Εργάτης Αποθήκης.

3. Οι κανόνες πρόληψης ατυχημάτων πρέπει να τηρούνται αυστηρά για τη προσωπική ασφάλεια κάθε εργαζομένου. Σε περίπτωση ατυχήματος ο ανάδοχος οφείλει να ενημερώσει την Αρμόδια Υπηρεσία.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών, ή ατόμου που έχει διάρροια ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

A. ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Να έχει πτυχίο ΤΕ Τεχνολόγου Τροφίμων και Διατροφής
- Να έχει τουλάχιστον 3ετή εμπειρία σε μονάδες μαζικής παραγωγής τροφίμων/ γευμάτων
- Να έχει γνώσεις χειρισμού Η/Υ σε συστήματα ποιότητας και δη ISO 22000, καθώς και γνώση των βασικών αρχών HACCP.

B. ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Να έχει τουλάχιστον απολυτήριο Λυκείου και να είναι εξοικειωμένος με τη χρήση του μηχανογραφημένου συστήματος διαχείρισης αποθήκης το οποίο θα εγκατασταθεί από τον ανάδοχο και θα χρησιμοποιείται από τον Υπεύθυνο Διαχείρισης Αποθήκης.
- Να έχει τουλάχιστον 3ετή αποδεδειγμένη εργασιακή εμπειρία στη διαχείριση αποθηκών τροφίμων.
- Να έχει ηλικία άνω των 25 ετών και Ελληνική Υπηκοότητα.

Γ. ΕΡΓΑΤΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Να έχει τουλάχιστον απολυτήριο Γυμνασίου
- Να έχει τουλάχιστον 3ετή αποδεδειγμένη εργασιακή εμπειρία εργάτη αποθηκών τροφίμων.
- Να έχει ηλικία άνω των 25 ετών και Ελληνική Υπηκοότητα.

ΑΡΘΡΟ 2

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΟΦΕΙΛΕΙ:

1. Η εταιρία οφείλει απαρεγκλίτως να τηρεί τις διατάξεις της ασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, όπως αυτή ορίζεται από τους κείμενους νόμους και διατάξεις. Υπεύθυνοι για τον έλεγχο εφαρμογής των ανωτέρω νόμων και διατάξεων θα είναι τα οριζόμενα από το Νοσοκομείο Όργανα ή άτομα ή Τμήματα, και ο εργοδότης οφείλει σε εύλογο χρονικό διάστημα εφόσον του ζητηθεί, να προσκομίσει και να καταθέσει οποιαδήποτε στοιχεία του ζητηθούν, ώστε να αποδεικνύει την τήρηση εφαρμογής των ανωτέρω.
2. Η εταιρία οφείλει να ελέγχει και να τεκμηριώνει τις απαιτήσεις του προηγούμενου άρθρου (προσόντα εργαζομένων) και ιδιαίτερα αυτά των παραγράφων 1,2, και 3 (Πιστοποιητικό Υγείας, πιστοποιητικό εκπαίδευσης, απολυτήριο Γυμνασίου). Ιδιαίτερα για το πιστοποιητικό εκπαίδευσης-κατάρτισης προσωπικού, αυτό θα τεκμηριώνεται από την επιχείρηση μέσω τήρησης καταλλήλων αρχείων, στα πλαίσια του επισήμου ελέγχου τροφίμων βάσει των κανονισμών Ε.Κ 852.2004 και 882/2004, και αναφέρονται στην εθνική νομοθεσία βάση της υπ' αριθμ. 14708/ (ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ, ΑΡ ΦΥΛΛΟΥ 1616 ΤΗΣ 17/8/2007) Υπουργικής Απόφασης του Υπουργείου Ανάπτυξης. Η εταιρία θα δημιουργεί φάκελο- μητρώο του κάθε εργαζομένου που θα περιλαμβάνει τα παραπάνω έγγραφα, που θα κατατίθεται στο Τμήμα Διατροφής.
3. Να διαθέτει στο Νοσοκομείο καθημερινά τον αριθμό των εργαζομένων που αναφέρεται στο μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας και να καλύπτεται το απαιτούμενο προσωπικό με τον αριθμό ατόμων που ορίζεται από την διακήρυξη.
4. Να απασχολούνται σε πλήρες πρωινό ωράριο, καθημερινά εκτός Σαββατοκύριακου και αργιών, έτσι όπως προβλέπεται στη διακήρυξη.
5. Οι υπάλληλοι της εταιρίας θα είναι συγκεκριμένοι και σταθεροί σε κάθε πόστο και δεν θα αντικαθίστανται συνεχώς με νέα άτομα από τον ανάδοχο, εκτός ανώτερης βίας, όπως ασθένεια ή αποχώρηση. Στην περίπτωση αυτή θα αντικαθίστανται από άτομα ανάλογης εμπειρίας. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να φροντίζει ώστε οι εργαζόμενοι να πειθαρχούν στις οδηγίες και τους κανόνες του Νοσοκομείου και να φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του να αναλάβουν την ευθύνη, με γραπτή δήλωσή τους, πως δεν θα ανακοινώσουν σε κανέναν πράγματα που τους έγιναν γνωστά λόγω της εργασίας τους (ιατρικό απόρρητο κ.λ.π.). Αυτή η υποχρέωση εξακολουθεί να υπάρχει ακόμη και μετά το πέρας της σύμβασης.
6. Το προσωπικό δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας. Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει πίνακας καταστάσεως προσωπικού και μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας των εργαζομένων στο χώρο του Τμήματος Διατροφής, που θα είναι θεωρημένα από το αρμόδιο Τμήμα Επιθεώρησης Εργασίας και θα γνωστοποιούνται εγκαιρώς και γραπτά, μέσω

πρωτοκόλλου της κεντρικής γραμματείας του Νοσοκομείου, προκειμένου να ενημερώνεται το Τμήμα Διατροφής, στο τέλος κάθε μήνα και θα αφορούν τον επόμενο μήνα. Οποιαδήποτε μεταβολή τόσο στο μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας, όσο και στο προσωπικό (ασθένεια, αποχώρηση κ.α.) θα γνωστοποιείται, επίσης, εγκαίρως και γραπτά, μέσω πρωτοκόλλου της κεντρικής γραμματείας του Νοσοκομείου, προκειμένου να ενημερώνεται το Τμήμα Διατροφής, αποκλειστικά μόνο σε εργάσιμες ημέρες και το αργότερο έως τις 14:30 μ.μ.

7. Οι υπάλληλοι της εταιρίας θα είναι συνεπείς στην καθημερινή τήρηση του κανονικού τους ωραρίου, για το οποίο θα τηρούνται και χειρόγραφες υπογραφές, τόσο κατά την προσέλευση, όσο και κατά την αποχώρησή τους από το Τμήμα Διατροφής. Για οποιοδήποτε κώλυμά τους, θα ενημερώνουν έγκαιρα την εταιρεία η οποία θα φροντίζει για την άμεση αντικατάστασή τους.
8. Για τα νεοπροσλαμβανόμενα άτομα, η εταιρία θα μεριμνεί ώστε να προκατατίθεται στο Τμήμα Διατροφής το πιστοποιητικό υγείας και το πιστοποιητικό εκπαίδευσης στις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
9. Ο υπεύθυνος Διαχείρισης Αποθήκης, επιπλέον των καθηκόντων του θα έχει και την ανώτερη εποπτεία του Εργάτη Αποθήκης. Ακόμη, θα είναι υπεύθυνος για την εύρυθμη λειτουργία της αποθήκης τροφίμων του νοσοκομείου. Σε αυτόν θα απευθύνεται η Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής όταν κρίνει πως ο Ανάδοχος θα πρέπει να ενημερωθεί για ζητήματα που αφορούν το χώρο αυτό, όπως προβλήματα που μπορεί εν δυνάμει να προκύψουν κατά την παραλαβή των τροφίμων, την αποθήκευσή τους, μη συμμόρφωση των προμηθευτών του Αναδόχου κ.α. Ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Αποθήκης, με τη σειρά του θα ενημερώνει εγγράφως τον Ανάδοχο σε ειδικό έγγραφο που θα υπογράφεται και από την Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής και θα μεριμνά για την άμεση επίλυση του εκάστοτε προβλήματος με έγγραφη ενημέρωση και της Προϊσταμένης του Τμήματος Διατροφής.
10. Το Τμήμα Διατροφής πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζόμενους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας.
11. Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο νόσημα που μεταδίδεται με τα τρόφιμα ή κάποια ίωση, ο/οι υπεύθυνοι έχουν τη νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό από την εργασία για «όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο», και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει. Σε περίπτωση πληγών, θα πρέπει να καλύπτονται πάντα από αδιάβροχο ελαστικό επίδεσμο εντόνου χρώματος ώστε να ανιχνευτεί εύκολα όταν αυτός ξεκολλήσει. Αν μάλιστα, κάποιο άτομο έχει διάρροια, κάνει εμέτους έχει μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς, το Νοσοκομείο μετά από εισήγηση της Επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων δύναται να ζητήσει εξέταση ή εμβολιασμό του προσωπικού από γιατρούς του Νοσοκομείου.
12. Σε περίπτωση που η εταιρεία/επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, να της επιβάλει κυρώσεις.
13. Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνη απέναντι στο Νοσοκομείο, είναι η εταιρεία. Το δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας του προσωπικού της εταιρείας δύναται να ασκεί το Νοσοκομείο (με το Τμήμα Διατροφής, τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων).
14. Να παρέχει αντιανεμικά μπουφάν για τη είσοδο των υπαλλήλων στους ψυκτικούς θαλάμους και τον καταψύκτη (ο κάθε υπάλληλος θα έχει το δικό του μπουφάν), κάλυμμα κεφαλής (σκουφο), μακριές μπλούζες λευκού χρώματος τις οποίες και θα φορούν οι εργαζόμενοι κατά την επαφή τους με τα τρόφιμα, καθώς και αντιολισθητικά σαμπό λευκού χρώματος. Η ένδυση αυτή και η υπόδηση θα πρέπει είναι πάντα καθαρές, η δε μπλούζα πρέπει να αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 3 φορές την εβδομάδα) σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων. Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού της θα επιβαρύνει τον Ανάδοχο.

Το Τμήμα Διατροφής θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεως γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας και το κόστος αυτών θα επιβαρύνει την εταιρεία.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

Σε περίπτωση που η εταιρεία/επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, να επιβάλει κυρώσεις που προβλέπονται από τη διακήρυξη και τη σύμβαση. Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αξιώσει από τον ανάδοχο την απομάκρυνση από την εργασία ορισμένων εργαζομένων που κρίνει ότι δείχνουν ολιγωρία ή δεν πειθαρχούν στις οδηγίες και τους κανόνες λειτουργίας του Νοσοκομείου.

ΑΡΘΡΟ 3

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΠΟΠΤΕΙΑ

1. Η εκπαίδευση του προσωπικού θα γίνεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις και τις διαδικασίες της υπ' αριθμ. 14708/ (ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ, ΑΡ ΦΥΛΛΟΥ 1616 ΤΗΣ 17/8/2007) Υπουργικής Απόφασης του Υπουργείου Ανάπτυξης (περί εναρμόνισης της εθνικής νομοθεσίας με την κοινοτική απαίτηση 852/2004), σύμφωνα με την οποία οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να εξασφαλίζουν την κατάρτιση του προσωπικού τους σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όλων όσων χειρίζονται τρόφιμα στην επιχείρησή τους.
Η εκπαίδευση αφορά στο νεοδιοριζόμενο προσωπικό.
2. Αν δεν προσκομισθούν οι βεβαιώσεις εκπαίδευσης ως ανωτέρω, οι υπάλληλοι της εταιρίας δεν θα μπορούν να εργασθούν στον χώρο, λόγω εφαρμογής συστήματος HACCP στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου μας.
3. Χρόνος εκπαίδευσης
 - I. Μετά την υπογραφή της σύμβασης και πριν την έναρξη εργασιών, η εταιρεία υποχρεούται να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό, θεωρητικά και πρακτικά ως αναφέρθηκε στην προηγούμενη παράγραφο. Οι βεβαιώσεις προσκομίζονται την πρώτη ημέρα έναρξης των εργασιών μαζί με τα πιστοποιητικά υγείας, καταχωρούνται στο αρχείο προσωπικού του Τμήματος Διατροφής και είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου.
 - II. Για κάθε αντικατάσταση εργαζομένου και πρόσληψη νέου απαιτείται την ημέρα ανάληψης υπηρεσίας να προσκομιστεί το πιστοποιητικό υγείας και η βεβαίωση εκπαίδευσης.
4. Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι η εταιρεία/επιχείρηση. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί έλλειψη εκπαίδευσης, η Διοίκηση του Νοσοκομείου θα μπορεί να ζητήσει πρόσθετη εκπαίδευση σε θεματικές ενότητες που θα καθορίσει ο προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής.
5. Τον έλεγχο της εταιρείας (για το Νοσοκομείο) αναλαμβάνει το Τμήμα Διατροφής σε συνεργασία με τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων. Τα στοιχεία του προσωπικού (σχετικά με την υγεία, τα εμβόλια και οτιδήποτε αφορά την υγιεινή καθώς και τα στοιχεία της εκπαίδευσής τους) πρέπει πάντα να είναι στη διάθεσή τους. Το προσωπικό οφείλει να ακολουθεί τις εντολές του Προϊσταμένου του Τμήματος Διατροφής και των διαιτολόγων.

ΑΡΘΡΟ 4

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπως γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, ενδεδειγμένο και καθαρό ρουχισμό. Η εταιρεία έχει την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων υγιεινής και των πρακτικών

που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις. Οι κανόνες Υγιεινής που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις ή ειδικά έχει θεσπίσει το Νοσοκομείο πρέπει να τηρούνται με σχολαστικότητα.

A) Γενικά μέτρα καθαριότητας

Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παρασκευής και διανομής των τροφίμων πρέπει:

- Να φροντίζουν για την υγιεινή των χεριών τους.
- Να πλένουν τα χέρια τους, κάθε φορά που χρειάζεται.
- Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά τον χειρισμό των τροφίμων.
- Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση έντονου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί).
- Να μη φορούν κοσμήματα και να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα νύχια θα πρέπει να είναι κομμένα. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες, δακτυλίδια και ρολόγια πρέπει να αφαιρούνται.
- Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο τροφίμων.
- Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω, εφόσον είναι μακριά και όταν χειρίζονται τρόφιμα να είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).
- Η στολή εργασίας θα είναι απαραίτητη κάθε φορά και μόνο όταν χειρίζονται τρόφιμα

B) Πλύσιμο Χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο των χεριών:

- Μετά τη χρήση τουαλέτας
- Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα.
- Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης
- Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.
- Πριν να αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή.
- Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε μολυσμένο τρόφιμο.
- Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων.

Γ) Χειρισμός Τροφίμων

- Ο χειρισμός των τροφίμων δεν θα γίνεται με ακάλυπτα χέρια.
- Δεν χειρίζονται τρόφιμα, άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση.
- Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.
- Τα ράφια, οι πάγκοι, τα τραπέζια, και οτιδήποτε άλλος εξοπλισμός υπάρχει εντός των εντοιχισμένων ψυγείων, προθαλάμου και καταψύκτη καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση, ώστε να είναι πάντα καθαροί.
- Η καθαριότητα της στολής εργασίας και του σκούφου πρέπει να τηρείται με σχολαστικότητα.

ΑΡΘΡΟ 5

Α. ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο/Η Τεχνολόγος Τροφίμων με εξειδίκευση σε θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής τροφίμων πρέπει να συνεργάζεται με τον/την Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου, τον επόπτη Δημόσιας Υγείας και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων του Νοσοκομείου, με απώτερο σκοπό να συνεχίσει απρόσκοπτα να υποστηρίζεται και να εφαρμόζεται το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points, Ανάλυση Κινδύνου και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου), σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005.

Ειδικότερα, τα καθήκοντά του, τα οποία και θα άπτονται πάντα της επίβλεψης του/της Τεχνολόγου Τροφίμων του Νοσοκομείου θα είναι οι κάτωθι:

- Μετά την ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των τροφίμων από την τριμελή Επιτροπή Παραλαβής του Νοσοκομείου, είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο όλων των διαδικασιών που ακολουθούνται στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου (αποθήκευση, προετοιμασία, παρασκευή, μεριδοποίηση και διανομή των τροφίμων σε όλους τους αποδέκτες των υπηρεσιών σίτισης στο Νοσοκομείο). Έτσι:
 - Ελέγχει την ποιότητα των πρώτων υλών και όλων των σταδίων παραγωγής των τελικών προϊόντων.
 - Διενεργεί μακροσκοπικούς ελέγχους αποδοχής στα εισερχόμενα προϊόντα.
 - Ελέγχει τη συμμόρφωση των προδιαγραφών των Α' υλών, ώστε να ταυτίζονται απολύτως με αυτές που περιγράφονται στις τεχνικές προδιαγραφές του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου.
 - Μεριμνά για την πραγματοποίηση των απαιτούμενων μικροβιολογικών ή/και χημικών αναλύσεων και άλλων εργαστηριακών μετρήσεων που αφορούν την προμήθεια της πρώτης ύλης, την παραγωγή και τα τελικά προϊόντα, βάσει του ισχύοντος προγράμματος δειγματοληψιών που εφαρμόζεται στο Τμήμα Διατροφής.
 - Ελέγχει την τήρηση Προληπτικών Μέτρων Ασφάλειας στα στάδια διεργασιών (εφαρμογή Ορθών Εργασιακών Πρακτικών).
 - Επιθεωρεί την υγιεινή των χώρων, σκευών, του εξοπλισμού και του εμπλεκόμενου προσωπικού του Αναδόχου.
 - Τηρεί και ενημερώνει όλα τα αρχεία του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (όπως ενδεικτικά τα αρχεία καταγραφής των θερμοκρασιών των ψυκτικών θαλάμων, των υδατόλουτρων διατήρησης του παρασκευασμένου φαγητού κ.α)
 - Διαχειρίζεται προβλήματα, όπως μη συμμορφώσεις τροφίμων κ.α. και προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες, σε άμεση πάντα συνεργασία με τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου.
 - Παρακολουθεί τη σχετική για τα τρόφιμα Νομοθεσία.
 - Συμμετέχει στην εκπαίδευση του προσωπικού της αναδόχου εταιρείας σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας.

Για κάθε ενέργεια και χειρισμούς του ο Τεχνολόγος Τροφίμων του Αναδόχου θα ενημερώνει πάντα τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου, στου οποίου και τον έλεγχο θα υπόκειται.

<u>ΒΑΡΔΙΕΣ</u>	<u>ΑΤΟΜΑ</u>
ΠΡΩΙ (8ωρη απασχόληση, 07:00π.μ.-15:00μ.μ.)	1 ΑΤΟΜΟ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το απασχολούμενο άτομο καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης θα αντικαθίσταται από άλλο με αντίστοιχη γνώση του αντικειμένου απασχόλησης, σε περίπτωση αναρρωτικών αδειών ή κανονικών αδειών.

Β. ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Αποθήκης Τροφίμων επιβλέπει και τηρεί όλες εκείνες τις διαδικασίες, ενέργειες και ελέγχους, που απαιτούνται για τη σωστή διεύθυνση, τακτοποίηση, φύλαξη και διακίνηση όλων των τροφίμων που φυλάσσονται και διακινούνται στην αποθήκη. Ειδικότερα:

Μετά το πέρας του έργου της τριμελούς Επιτροπής Παραλαβής Τροφίμων του Νοσοκομείου, το οποίο έργο αφορά την έγκριση ή όχι της ποσότητας και της ποιότητας των προς παραλαβή τροφίμων, ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Αποθήκης Τροφίμων:

- Κάνει την τελική παραλαβή των τροφίμων αυτών συμπληρώνοντας το δικό του κατάλληλο έντυπο (ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής τροφίμων).
- Τηρεί αρχείο προμηθευμένων υλών, όπως αυτά περιγράφονται στο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων HACCP του Νοσοκομείου («ιστορικό παραλαβής», προμηθευτής, lot number, κατάσταση προϊόντος κλπ).
- Τεκμηριώνει τα έντυπα παραλαβής και εξαγωγής τροφίμων προς όλους τους αποδέκτες αυτών (υπεύθυνος Μάγειρας, τραπεζοκόμοι γαλακτοκομείου και τραπεζαρίας ιατρών, νοσηλευτικά τμήματα κ.α.) από τους αποθηκευτικούς χώρους ώστε να διευκολύνεται η ιχνηλασιμότητα των χρησιμοποιούμενων προϊόντων - αποθηκευτικών παρτίδων με τα τελικά προϊόντα.
- Ελέγχει τα υπόλοιπα των τροφίμων σε αποθήκες και ψυγεία.
- Πραγματοποιεί απογραφές προϊόντων και κατόπιν των καθημερινών εντολών του/της διοικητικού υπαλλήλου του Τμήματος Διατροφής για τον αριθμό των μερίδων (βάσει του μεριδολογίου και του μενού του Τμήματος Διατροφής) θα εκτελεί τις παραγγελίες των πρώτων υλών και τον τροφίμων προς τους προμηθευτές του Αναδόχου, ώστε να υπάρχουν πάντοτε στην Αποθήκη Τροφίμων όταν χρειαστούν.
- Πραγματοποιεί καταμερισμό εργασιών στον εργάτη αποθήκης.
- Επιβλέπει μαζί με τον Τεχνολόγο Τροφίμων την τήρηση της καθαριότητας όλων των αποθηκευτικών χώρων την οποία επιμελείται ο Εργάτης Αποθήκης.

<u>ΒΑΡΔΙΕΣ</u>	<u>ΑΤΟΜΑ</u>
ΠΡΩΪ (8ωρη απασχόληση, 07:00π.μ.-15:00μ.μ.)	1 ΑΤΟΜΟ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το απασχολούμενο άτομο καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης θα αντικαθίσταται από άλλο με αντίστοιχη γνώση του αντικειμένου απασχόλησης, σε περίπτωση αναρρωτικών αδειών ή κανονικών αδειών.

Γ. ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΕΡΓΑΤΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Μεταφέρει, τοποθετεί και τακτοποιεί τις πρώτες ύλες και τα τρόφιμα μετά την παραλαβή τους στους αποθηκευτικούς χώρους της Αποθήκης Τροφίμων (καταψύκτης, ψυκτικοί θάλαμοι και χώροι ξηράς αποθήκευσης).
2. Διεκπεραιώνει υποστηρικτικές ενέργειες εντός της αποθήκης (τακτοποίηση αποθεμάτων , ανατροφοδοσία θέσεων συλλογής) σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων HACCP.
3. Επιμελείται της καθαριότητας των χώρων της Αποθήκης Τροφίμων (καταψύκτης, ψυκτικοί θάλαμοι και χώροι ξηράς αποθήκευσης).

<u>ΒΑΡΔΙΕΣ</u>	<u>ΑΤΟΜΑ</u>
ΠΡΩΙ (8ωρη απασχόληση, 07:00π.μ.-15:00μ.μ)	1 ΑΤΟΜΟ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το απασχολούμενο άτομο καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης θα αντικαθίσταται από άλλο με αντίστοιχη γνώση του αντικειμένου απασχόλησης, σε περίπτωση αναρρωτικών αδειών ή κανονικών αδειών.

Β. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ.

ΑΡΘΡΟ 1.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ.

ΑΡΘΡΟ 1.

ΠΡΟΣΟΝΤΑ:

Οι Εργαζόμενοι θα πρέπει:

1. Να έχουν πιστοποιητικό υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχουν από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Το πιστοποιητικό υγείας θα πρέπει να αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για τη πρόσληψή τους. Επίσης, για να διαπιστωθεί η ικανότητα των εργαζομένων να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις του ζητούμενου έργου, στα απαραίτητα δικαιολογητικά θα συμπεριλαμβάνονται και

γνωματεύσεις παθολόγου, δερματολόγου, ορθοπεδικού και ψυχιάτρου, ώστε να διαπιστώνεται η αρτιμέλειά τους, και η γενικότερη τους υγεία, ψυχική και σωματική.

2. Να διαθέτουν πιστοποιητικό εκπαίδευσης και κατάρτισης στις βασικές αρχές και τους κανόνες διασφάλισης όρων υγιεινής τροφίμων για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης. Το πιστοποιητικό που θα κατατίθεται θα είναι από αρμόδιο και πιστοποιημένο φορέα, σύμφωνα με τις διαδικασίες της υπ' αριθμ.

14708 (ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ, ΑΡ ΦΥΛΛΟΥ 1616 ΤΗΣ 17/8/2007) Υπουργικής Απόφασης του Υπουργείου Ανάπτυξης (περί εναρμόνισης της εθνικής νομοθεσίας με την κοινοτική απαίτηση 852/2004), σύμφωνα με την οποία οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να εξασφαλίζουν την κατάρτιση του προσωπικού τους σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όλων όσων χειρίζονται τρόφιμα στην επιχείρησή τους.

3. Να έχουν απολυτήριο Γυμνασίου, ώστε να γνωρίζουν πολύ καλά την ελληνική γραφή και ανάγνωση για να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών, να επικοινωνούν με τους ασθενείς και να συνεργάζονται με το λοιπό προσωπικό του Νοσοκομείου.

4. Να έχουν ηλικία άνω των 25 ετών με Ελληνική Υπηκοότητα.

5. Να είναι έμπειρες/οι σε υπηρεσίες παρασκευής γευμάτων, ειδικών διαιτών, βοηθητικών εργασιών μαγειρικής, σωστού καθαρισμού σκευών μαγειρέματος, σταθερού και κινητού εξοπλισμού παρασκευής φαγητού με προϋπηρεσία μιας τριετίας, που να έχει συμπληρωθεί μετά τις 01/01/2015.

6. Επιπλέον, οι υποψήφιοι για την ειδικότητα των μαγείρων θα πρέπει να διαθέτουν πτυχίο από δημόσια ή ιδιωτική σχολή αναγνωρισμένη από το Ελληνικό Κράτος με τουλάχιστον πενταετή εμπειρία σε παρασκευή μεγάλου αριθμού μερίδων φαγητού.

7. Οι κανόνες πρόληψης ατυχημάτων πρέπει να τηρούνται αυστηρά για τη προσωπική ασφάλεια κάθε εργαζομένου. Σε περίπτωση ατυχήματος ο ανάδοχος οφείλει να ενημερώσει την Αρμόδια Υπηρεσία.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών, ή ατόμου που έχει διάρροια ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΑΡΘΡΟ 2

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΟΦΕΙΛΕΙ:

1. Η εταιρία οφείλει *απαρεγκλίτως* να τηρεί τις διατάξεις της ασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, όπως αυτή ορίζεται από τους κείμενους νόμους και διατάξεις. Υπεύθυνοι για τον έλεγχο εφαρμογής των ανωτέρω νόμων και διατάξεων θα είναι τα οριζόμενα από το Νοσοκομείο Όργανα ή άτομα ή Τμήματα, και ο εργοδότης οφείλει σε εύλογο χρονικό διάστημα εφόσον του ζητηθεί, να προσκομίσει και να καταθέσει οποιαδήποτε στοιχεία του ζητηθούν, ώστε να αποδεικνύει την τήρηση εφαρμογής των ανωτέρω.
2. Η εταιρία οφείλει να ελέγχει και να τεκμηριώνει τις απαιτήσεις του προηγούμενου άρθρου (προσόντα εργαζομένων) και ιδιαίτερα αυτά των παραγράφων 1,2, και 3 (Πιστοποιητικό Υγείας, πιστοποιητικό εκπαίδευσης, απολυτήριο Γυμνασίου). Ιδιαίτερα για το πιστοποιητικό εκπαίδευσης-κατάρτισης προσωπικού, αυτό θα τεκμηριώνεται από την επιχείρηση μέσω τήρησης καταλλήλων αρχείων, στα πλαίσια του επισήμου ελέγχου τροφίμων βάσει των κανονισμών Ε.Κ 852.2004 και 882/2004, και αναφέρονται στην εθνική νομοθεσία βάση της υπ' αριθμ. 14708/ (ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ, ΑΡ ΦΥΛΛΟΥ 1616 ΤΗΣ 17/8/2007) Υπουργικής Απόφασης του Υπουργείου Ανάπτυξης. Η εταιρία θα δημιουργεί φάκελο- μητρώο του κάθε εργαζομένου που θα περιλαμβάνει τα παραπάνω έγγραφα, που θα κατατίθεται στο Τμήμα Διατροφής.
3. Ο εργοδότης οφείλει να διαθέτει στον χώρο των τραπεζοκόμων οδηγό ορθής υγιεινής πρακτικής για χώρους και επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης, ώστε το προσωπικό να μπορεί ανά πάσα στιγμή να

μπορεί συμβουλευέται και να ενημερώνεται για θέματα σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων και ορθής υγιεινής πρακτικής.

4. Να διαθέτει στο Νοσοκομείο καθημερινά τον αριθμό των εργαζομένων που αναφέρεται στο μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας και να καλύπτεται το απαιτούμενο προσωπικό ανά βάρδια με τον αριθμό ατόμων που ορίζεται από την διακήρυξη.
5. Οι χώροι εργασίας στους οποίους θα αναλάβει την ευθύνη το συνεργείο σίτισης για την παρασκευή και διανομή γευμάτων, αλλά και η κατανομή των ατόμων στις καθημερινές θέσεις εργασίας τους θα καθορίζονται από το Τμήμα Διατροφής. Το προσωπικό του ιδιωτικού συνεργείου θα ασχολείται ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και ειδικότερα του Τμήματος Διατροφής.
6. Να απασχολούνται σε πλήρες και κυκλικό ωράριο, καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου, έτσι όπως προβλέπεται στη διακήρυξη, και απαγορευμένης ρητά της απασχόλησης του ίδιου ατόμου σε δύο συνεχείς βάρδιες. Επίσης, όλοι οι εργαζόμενοι θα απασχολούνται σε πενθήμερο εβδομαδιαίο πρόγραμμα εργασίας για να υπάρχει καλύτερη απόδοση στην εργασία τους.
7. Οι υπάλληλοι της εταιρίας θα είναι συγκεκριμένοι και σταθεροί σε κάθε πόστο και δεν θα αντικαθίστανται συνεχώς με νέα άτομα από τον ανάδοχο, εκτός ανώτερης βίας, όπως ασθένεια ή αποχώρηση. Στην περίπτωση αυτή θα αντικαθίστανται από άτομα ανάλογης εμπειρίας. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να φροντίζει ώστε οι εργαζόμενοι να πειθαρχούν στις οδηγίες και τους κανόνες του Νοσοκομείου και να φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του να αναλάβουν την ευθύνη, με γραπτή δήλωσή τους, πως δεν θα ανακοινώσουν σε κανέναν πράγματα που τους έγιναν γνωστά λόγω της εργασίας τους (ιατρικό απόρρητο κ.λ.π.). Αυτή η υποχρέωση εξακολουθεί να υπάρχει ακόμη και μετά το πέρας της σύμβασης.
8. Το προσωπικό να είναι σταθερό και εκπαιδευμένο. Δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας. Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει πίνακας καταστάσεως προσωπικού και μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας των εργαζομένων στο χώρο του Τμήματος Διατροφής, που θα είναι θεωρημένα από το αρμόδιο Τμήμα Επιθεώρησης Εργασίας και θα γνωστοποιούνται εγκαίρως και γραπτά, μέσω πρωτοκόλλου της κεντρικής γραμματείας του Νοσοκομείου, προκειμένου να ενημερώνεται το Τμήμα Διατροφής, στο τέλος κάθε μήνα και θα αφορούν τον επόμενο μήνα. Οποιαδήποτε μεταβολή τόσο στο μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας, όσο και στο προσωπικό (ασθένεια, αποχώρηση κ.α.) θα γνωστοποιείται, επίσης, εγκαίρως και γραπτά, μέσω πρωτοκόλλου της κεντρικής γραμματείας του Νοσοκομείου, προκειμένου να ενημερώνεται το Τμήμα Διατροφής, αποκλειστικά μόνο σε εργάσιμες ημέρες και το αργότερο έως τις 14:30 μ.μ. Όσον αφορά τροποποιήσεις του προγράμματος εργασίας που θα λαμβάνουν χώρα Σαββατοκύριακα και αργίες για έκτακτους και σοβαρούς λόγους (π.χ. ασθένεια, αποχώρηση), ταυτόχρονα με το Νοσοκομείο, οι τροποποιήσεις αυτές θα γνωστοποιούνται και στον υπεύθυνο Μάγειρα.
9. Οι υπάλληλοι της εταιρίας θα είναι συνεπείς στην καθημερινή τήρηση του κανονικού τους τους ωραρίου, για το οποίο θα τηρούνται και χειρόγραφες υπογραφές, τόσο κατά την προσέλευση, όσο και κατά την αποχώρησή τους από το Τμήμα Διατροφής. Για οποιοδήποτε κώλυμά τους, θα ενημερώνουν έγκαιρα την εταιρεία η οποία θα φροντίζει για την άμεση αντικατάστασή τους.
10. Για τα νεοπροσλαμβανόμενα άτομα, η εταιρία θα μεριμνεί ώστε να προκατατίθεται στο Τμήμα Διατροφής το πιστοποιητικό υγείας και το πιστοποιητικό εκπαίδευσης στις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Οι νέες προσλήψεις δεν θα υπερβαίνουν το 5% της συνολικής δύναμης κάθε 2 μήνες, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή και η σταδιακή ενσωμάτωσή τους στις υποχρεώσεις τους, και να μην διαταράσσεται η εύρυθμη λειτουργία του Τμήματος.
11. Μία/ένας εργαζόμενος ΔΕ. Μάγειρας, επιπλέον των καθηκόντων της παρασκευής γευμάτων θα έχει και την ανώτερη εποπτεία όλων των υπολοίπων εργαζομένων των ειδικοτήτων ΔΕ. Μαγείρων, ΥΕ. Βοηθών Μαγείρων, ΥΕ. Γαλακτοκόμων και ΥΕ. Λαντζιέρων. Το άτομο αυτό (υπεύθυνη/ος Μάγειρας) θα επιλέγεται από το Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής και σε αυτόν θα απευθύνεται ο Προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής για οποιοδήποτε πρόβλημα ανακύψει. Ο/Η υπεύθυνος/η Μάγειρας θα καθορίζει συγκεκριμένο άτομο εκ των υπηρετούντων ΔΕ. Μαγείρων ανά βάρδια το οποίο θα ενημερώνει το Τμήμα Διατροφής καθώς και την/τον ίδια/ίδιο για οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει στην βάρδια και αφορά τους εργαζόμενους της εταιρείας. Ο/Η υπεύθυνος/η Μάγειρας θα συντάσσει το μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας των εργαζομένων των ειδικοτήτων ΔΕ.

- Μαγείρων, ΥΕ. Βοηθών Μαγείρων, ΥΕ. Γαλακτοκόμων και ΥΕ. Λαντζιέρων σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής, και θα το αποστέλλει στον ανάδοχο εταιρεία, προκειμένου να γνωστοποιηθεί στο Τμήμα Διατροφής, σύμφωνα με την διαδικασία που περιγράφεται στην παράγραφο 7 του άρθρου 2.
12. Το Τμήμα Διατροφής πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζόμενους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας.
 13. Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο νόσημα που μεταδίδεται με τα τρόφιμα ή κάποια ίωση, ο/οι υπεύθυνοι έχουν τη νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό από την εργασία για «όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο», και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει. Σε περίπτωση πληγών, θα πρέπει να καλύπτονται πάντα από αδιάβροχο ελαστικό επίδεσμο εντόνου χρώματος ώστε να ανιχνευτεί εύκολα όταν αυτός ξεκολλήσει. Αν μάλιστα, κάποιο άτομο έχει διάρροια, κάνει εμέτους έχει μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς, το Νοσοκομείο μετά από εισήγηση της Επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων δύναται να ζητήσει εξέταση ή εμβολιασμό του προσωπικού από γιατρούς του Νοσοκομείου.
 14. Σε περίπτωση που η εταιρεία/επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, να της επιβάλει κυρώσεις.
 15. Απαγορεύεται η με οποιονδήποτε τρόπο απασχόληση των εργαζομένων που μεταφέρονται από διαφορετική απασχόληση, π.χ. συνεργείο καθαριότητας στο χώρο των τροφίμων.
 16. Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνη απέναντι στο Νοσοκομείο, είναι η εταιρεία. Το δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας του προσωπικού της εταιρείας δύναται να ασκεί το Νοσοκομείο (με το Τμήμα Διατροφής, τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων).
 17. Να παρέχει αντιολισθητικά σαμπό λευκού χρώματος και στολή εργασίας που θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και τα χρώματα του Νοσοκομείου μας και θα υποδεικνύεται από το Τμήμα Διατροφής. Θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 3 φορές την εβδομάδα) σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων. Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού της θα επιβαρύνει το ιδιωτικό συνεργείο. Ο καθαρισμός της στολής δεν θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο, ξεχωριστά, αλλά συνολικά από το συνεργείο/εταιρεία. Σε ειδικά τμήματα με ασθενείς υψηλού κινδύνου, έτσι όπως το Νοσοκομείο θα προσδιορίζει, θα χρησιμοποιείται ειδική στολή που θα διατίθεται από το Νοσοκομείο.

Το Τμήμα Διατροφής θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεως γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας και το κόστος αυτών θα επιβαρύνει την εταιρεία.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

Σε περίπτωση που η εταιρεία/επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, να επιβάλει κυρώσεις που προβλέπονται από τη διακήρυξη και τη σύμβαση. Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αξιώσει από τον ανάδοχο την απομάκρυνση από την εργασία ορισμένων εργαζομένων που κρίνει ότι δείχνουν ολιγωρία ή δεν πειθαρχούν στις οδηγίες και τους κανόνες λειτουργίας του Νοσοκομείου.

ΑΡΘΡΟ 3

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΠΟΠΤΕΙΑ

1. Η εκπαίδευση του προσωπικού θα γίνεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις και τις διαδικασίες της υπ' αριθμ. 14708/ (ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ, ΑΡ ΦΥΛΛΟΥ 1616 ΤΗΣ 17/8/2007) Υπουργικής Απόφασης του Υπουργείου Ανάπτυξης (περί εναρμόνισης της εθνικής νομοθεσίας με την κοινοτική απαίτηση 852/2004), σύμφωνα με την οποία οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να εξασφαλίζουν την κατάρτιση του προσωπικού τους σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όλων όσων χειρίζονται τρόφιμα στην επιχείρησή τους. Η εκπαίδευση αφορά στο νεοδιοριζόμενο προσωπικό.
2. Αν δεν προσκομισθούν οι βεβαιώσεις εκπαίδευσης ως ανωτέρω, οι υπάλληλοι της εταιρίας δεν θα μπορούν να εργασθούν στον χώρο, λόγω εφαρμογής συστήματος HACCP στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου μας.
3. Χρόνος εκπαίδευσης
Μετά την υπογραφή της σύμβασης και πριν την έναρξη εργασιών, η εταιρεία υποχρεούται να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό, θεωρητικά και πρακτικά ως αναφέρθηκε στην προηγούμενη παράγραφο. Οι βεβαιώσεις προσκομίζονται την πρώτη ημέρα έναρξης των εργασιών μαζί με τα πιστοποιητικά υγείας, καταχωρούνται στο αρχείο προσωπικού του Τμήματος Διατροφής και είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου.
4. Για κάθε αντικατάσταση εργαζομένου και πρόσληψη νέου απαιτείται την ημέρα ανάληψης υπηρεσίας να προσκομιστεί το πιστοποιητικό υγείας και η βεβαίωση εκπαίδευσης.
5. Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι η εταιρεία/επιχείρηση. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί έλλειψη εκπαίδευσης, η Διοίκηση του Νοσοκομείου θα μπορεί να ζητήσει πρόσθετη εκπαίδευση σε θεματικές ενότητες που θα καθορίσει ο προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής.
6. Τον έλεγχο της εταιρείας (για το Νοσοκομείο) αναλαμβάνει το Τμήμα Διατροφής σε συνεργασία με τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων. Τα στοιχεία του προσωπικού (σχετικά με την υγεία, τα εμβόλια και οτιδήποτε αφορά την υγιεινή καθώς και τα στοιχεία της εκπαίδευσής τους) πρέπει πάντα να είναι στη διάθεσή τους. Το προσωπικό οφείλει να ακολουθεί τις εντολές του Προϊσταμένου του Τμήματος Διατροφής και των διαιτολόγων.

ΑΡΘΡΟ 4

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Απαιτείται υψηλός αριθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο και καθαρό ρουχισμό. Η εταιρεία έχει την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων της υγιεινής και των πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις. Οι κανόνες Υγιεινής που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις ή ειδικά έχει θεσπίσει το Νοσοκομείο πρέπει να τηρούνται με σχολαστικότητα.

Α) Γενικά Μέτρα Καθαριότητας

Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παρασκευής και διανομής των τροφίμων πρέπει:

- Να φροντίζουν για την υγιεινή των χεριών τους.
- Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται.
- Να μην, καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων.
- Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση έντονου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί).
- Να μην φορούν κοσμήματα και να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα νύχια θα πρέπει να είναι κομμένα. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες, δακτυλίδια και ρολόγια πρέπει να αφαιρούνται.

- Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο τροφίμων.
- Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω, εφόσον είναι μακριά και να είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).
- Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται, όταν απομακρύνονται για διαφόρους λόγους από τον χώρο εργασίας τους.
- Το προσωπικό που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα σε ασθενείς υψηλού κινδύνου θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση, ακόμη και με «αθώους» μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους γι' αυτούς τους ασθενείς.

B) Πλύσιμο Χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο των χεριών:

- Μετά τη χρήση της τουαλέτας
- Όταν είναι βρώμικα και μολυσμένα.
- Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης
- Μετά το άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.
- Πριν να αγγίζουμε οποιαδήποτε τροφή.
- Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε μολυσμένο τρόφιμο.
- Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Ο χειρισμός των τροφίμων δεν θα γίνεται με ακάλυπτα χέρια.
- Δεν χειρίζονται τρόφιμα, άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση.
- Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.
- Χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκοι, εργαλεία και σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικοί για τα μαγειρεμένα ή τα τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς ψήσιμο.
- Οι πάγκοι, τα τραπέζια, τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής και επεξεργασίας τροφίμων καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφών, ενώ απαιτείται απολύμανση όλων των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο που το Νοσοκομείο θα υποδείξει.
- Η καθαριότητα της στολής εργασίας και του σκούφου πρέπει να τηρείται με σχολαστικότητα.

ΑΡΘΡΟ 5

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Το προσωπικό που θα διαθέσει ο ανάδοχος καθημερινά θα παρασκευάζει για την σίτιση των ασθενών τα ακόλουθα γεύματα:

- Πρωινό, Μεσημεριανό, Βραδινό. (Πρόγευμα και απογευματινό όπου απαιτείται).
- Γάλατα και κρέμες για τα νεογνά και τους παιδιατρικούς ασθενείς από τις γαλακτοκόμες.

Αναλυτικότερα:

A. ΜΑΓΕΙΡΕΣ

Τα καθήκοντα των μαγείρων είναι τα εξής:

1. Να παρασκευάζουν τα φαγητά ημέρας για ασθενείς και ιατρούς.
2. Να συμμετέχουν στον καταμερισμό των ημερήσιων εργασιών παρασκευής του συσσιτίου.
3. Να ελέγχουν τα εισερχόμενα για παρασκευή τρόφιμα από ποιοτική και ποσοτική άποψη.
4. Να συμμετέχουν στην διανομή των φαγητών (μεριδοποίηση) στην κορδέλα διανομής (κεντρικό σύστημα διανομής).
5. Να είναι υπεύθυνοι για την υλοποίηση όλων των διαιτητικών εντολών.
6. Να είναι υπεύθυνοι για την τήρηση του υγειονομικού κανονισμού στους χώρους του μαγειρείου.
7. Να συμμετέχουν σε εκπαιδευτικά προγράμματα του Τμήματος Διατροφής.
8. Οι υπάλληλοι του Αναδόχου οφείλουν να εκτελούν και να υλοποιούν όλες τις οδηγίες του Τμήματος Διατροφής, μεταξύ των οποίων και αυτές που αφορούν τον χειρισμό του εξοπλισμού και των σκευών παραγωγής γευμάτων προκειμένου να περιορίζεται η απώλεια, η φθορά και η καταστροφή τους. Θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι τα σκεύη σερβιρίσματος του Νοσοκομείου, αποτελούν Δημόσια περιουσία, και η διαχείρισή τους από το προσωπικό του εκάστοτε Αναδόχου θα πρέπει να γίνεται με την δέουσα δεοντολογία, προσοχή, και ευθιξία.

ΒΑΡΔΙΕΣ	ΑΤΟΜΑ
ΠΡΩΙ (8ωρη απασχόληση, 07:00π.μ.-15:00μ.μ.)	(ΠΡΩΙ) 2 ΑΤΟΜΑ
ΑΠΟΓΕΥΜΑ (8ωρη απασχόληση, 12:00 το μεσημέρι-20:00μ.μ.)	(ΑΠΟΓΕΥΜΑ) 1 ΑΤΟΜΟ
ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ	3 ΑΤΟΜΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο αριθμός των απασχολούμενων ατόμων ανά βάρδια (2 άτομα το πρωί και 1 άτομο το απόγευμα) θα παραμένει σταθερός καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης (αργίες, ρεπό, αναρρωτικές άδειες, κανονικές άδειες.

B. ΒΟΗΘΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ

Τα καθήκοντα των βοηθών μαγείρων είναι τα εξής:

1. Να είναι υπεύθυνοι για την παρασκευή των ειδικών διαιτητικών σχημάτων (περαστά και διπλοπεραστά LEVIN)
2. Να παρασκευάζουν σαλάτες, επιδόρπια και φαγητά διαιτών.
3. Να συμμετέχουν στην διανομή φαγητού στην κορδέλα διανομής.
4. Να φροντίζουν για την σχολαστική τήρηση των κανόνων υγιεινής.
5. Να συμμετέχουν σε εκπαιδευτικά προγράμματα του Τμήματος Διατροφής.
6. Οι υπάλληλοι του Αναδόχου οφείλουν να εκτελούν και να υλοποιούν όλες τις οδηγίες του Τμήματος Διατροφής, μεταξύ των οποίων και αυτές που αφορούν τον χειρισμό του εξοπλισμού και των σκευών παραγωγής γευμάτων προκειμένου να περιορίζεται η απώλεια, η φθορά και η καταστροφή τους. Θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι τα σκεύη σερβιρίσματος του Νοσοκομείου, αποτελούν Δημόσια περιουσία, και η διαχείρισή τους από το προσωπικό του εκάστοτε Αναδόχου θα πρέπει να γίνεται με την δέουσα δεοντολογία, προσοχή, και ευθιξία.

<u>ΒΑΡΔΙΕΣ</u>	<u>ΑΤΟΜΑ</u>
ΠΡΩΙ (8ωρη απασχόληση, 07:00π.μ.-15:00μ.μ.)	(ΠΡΩΙ) 1 ΑΤΟΜΟ
ΑΠΟΓΕΥΜΑ (8ωρη απασχόληση, 12:00 το μεσημέρι-20:00μ.μ.)	(ΑΠΟΓΕΥΜΑ) 1 ΑΤΟΜΟ
ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ	2 ΑΤΟΜΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο αριθμός των απασχολούμενων ατόμων ανά βάρδια (1 άτομο το πρωί και 1 άτομο το απόγευμα) θα παραμένει σταθερός καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης (αργίες, ρεπό, αναρρωτικές άδειες, κανονικές άδειες).

Γ. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΟΙ

Τα καθήκοντα των γαλακτοκόμων είναι τα εξής:

1. Να γνωρίζουν άριστα την κωδικοποίηση και την ορολογία των Βρεφικών γαλάτων και κρεμών σύμφωνα με τις εντολές και τα δεδομένα του Τμήματος Διατροφής.
2. Να παρασκευάζουν κατόπιν ενυπόγραφων εντολών το γάλα και τις κρέμες με τα οποία σιτίζονται τα βρέφη και τα παιδιά που νοσηλεύονται τόσο στο Μαιευτικό όσο και στο Παιδιατρικό Τμήμα του Νοσοκομείου.
3. Να είναι υπεύθυνες/οι για την μεταφορά και το σερβίρισμα του γάλακτος και των κρεμών στα προαναφερόμενα τμήματα
4. Μέσω των ειδικών ασανσέρ μεταφέρουν το γάλα και τις κρέμες στα προαναφερόμενα τμήματα και τοποθετούν τα μεν γάλατα στο ψυγείο του κάθε τμήματος, τις δε κρέμες στις μητέρες των βρεφών και των παιδιών εκφωνώντας πάντα το όνομα καθαρά.
5. Να είναι υπεύθυνες/οι για τον καθαρισμό και φύλαξη των σκευών παρασκευής, καθώς και των σκευών διανομής (μπιμπερό).
6. Τα απορρυπαντικά που χρησιμοποιούνται στην εν λόγω διαδικασία επιβαρύνουν το Νοσοκομείο. Η διαδικασία πλυσίματος θα πρέπει να γίνεται με βάση τις προδιαγραφές του Νοσοκομείου και του προτύπου HACCP.
7. Οι καθημερινές συστάσεις και εντολές θα δίνονται από την Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής. Κατά την παράδοση των μπιμπερό με το παρασκευασμένο γάλα τόσο στην παιδιατρική, όσο και στην μαιευτική κλινική, οι γαλακτοκόμες οφείλουν να τηρούν τους κανόνες καλής συμπεριφοράς και ευγένειας. Οι προϊστάμενοι της κάθε κλινικής θα ελέγχουν την συμπεριφορά και τον τρόπο συνεργασίας. Παράπονα των ασθενών από την συμπεριφορά των τραπεζοκόμων θα αναφέρονται από τους προϊσταμένους και ανάλογα τη βαρύτητα καταγγελίας η Διοίκηση του Νοσοκομείου έχει το δικαίωμα να επιβάλει χρηματικά πρόστιμα στην εταιρεία.
8. Τον καθημερινό έλεγχο του τρόπου εργασίας στο Τμήμα Διατροφής θα έχει η Προϊσταμένη του Τμήματος. Παράπονα ή αρνητικές εκθέσεις (μηνιαίες αναφορές) αξιολόγησης του Προϊσταμένου για την συμπεριφορά των τραπεζοκόμων θα αναφέρονται στη διοίκηση και ανάλογα τη βαρύτητα της καταγγελίας η Διοίκηση του Νοσοκομείου έχει το δικαίωμα να επιβάλει χρηματικά πρόστιμα στην εταιρεία.
9. Οι υπάλληλοι του Αναδόχου οφείλουν να εκτελούν και να υλοποιούν όλες τις οδηγίες του Τμήματος Διατροφής, μεταξύ των οποίων και αυτές που αφορούν τον χειρισμό του εξοπλισμού και των σκευών παραγωγής και σερβιρίσματος βρεφικών γαλάτων προκειμένου να περιορίζεται η απώλεια, η φθορά και η καταστροφή τους. Θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι τα σκεύη σερβιρίσματος του Νοσοκομείου, αποτελούν Δημόσια περιουσία, και η διαχείρισή τους από το προσωπικό του εκάστοτε Αναδόχου θα πρέπει να γίνεται με την δέουσα δεοντολογία, προσοχή, και ευθιξία.

<u>ΒΑΡΔΙΕΣ</u>	<u>ΑΤΟΜΑ</u>
ΠΡΩΙ (8ωρη απασχόληση, 07:00π.μ.-15:00μ.μ.)	(ΠΡΩΙ) 1 ΑΤΟΜΟ
ΑΠΟΓΕΥΜΑ (8ωρη απασχόληση, 12:00 το μεσημέρι-20:00μ.μ.)	(ΑΠΟΓΕΥΜΑ) 1 ΑΤΟΜΟ
ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ	2 ΑΤΟΜΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο αριθμός των απασχολούμενων ατόμων ανά βάρδια (1 άτομο το πρωί και 1 άτομο το απόγευμα) θα παραμένει σταθερός καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης (αργίες, ρεπό, αναρρωτικές άδειες, κανονικές άδειες).

Δ. ΛΑΝΤΖΙΕΡΕΣ

Τα καθήκοντα των λαντζιέρων είναι τα εξής:

- Να πλένουν μετά από κάθε παρασκευή τα κινητά και ακίνητα σκεύη του μαγειρείου. Τα σκεύη που χρησιμοποιήθηκαν, τοποθετούνται καθαρά στη θέση τους. Απολυμαίνει πάγκους, ξύλα κοπής, επιφάνειες και ότι άλλο πρέπει να απολυμαίνεται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- Να φροντίζουν για την σχολαστική διατήρηση των συνθηκών υγείας στο χώρο εργασίας.
- Να παρακολουθούν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του Τμήματος Διατροφής.
- Οι υπάλληλοι του Αναδόχου οφείλουν να εκτελούν και να υλοποιούν όλες τις οδηγίες του Τμήματος Διατροφής, μεταξύ των οποίων και αυτές που αφορούν τον χειρισμό του εξοπλισμού και των σκευών παραγωγής γευμάτων προκειμένου να περιορίζεται η απώλεια, η φθορά και η καταστροφή τους. Θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι τα σκεύη σερβιρίσματος του Νοσοκομείου, αποτελούν Δημόσια περιουσία, και η διαχείρισή τους από το προσωπικό του εκάστοτε Αναδόχου θα πρέπει να γίνεται με την δέουσα δεοντολογία, προσοχή, και ευθιξία.

<u>ΒΑΡΔΙΕΣ</u>	<u>ΑΤΟΜΑ</u>
ΠΡΩΙ (8ωρη απασχόληση, 07:00π.μ.-15:00μ.μ.)	(ΠΡΩΙ) 1 ΑΤΟΜΟ
ΑΠΟΓΕΥΜΑ (8ωρη απασχόληση, 12:00 το μεσημέρι-20:00μ.μ.)	(ΑΠΟΓΕΥΜΑ) 1 ΑΤΟΜΟ
ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ	2 ΑΤΟΜΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο αριθμός των απασχολούμενων ατόμων ανά βάρδια (1 άτομο το πρωί και 1 άτομο το απόγευμα) θα παραμένει σταθερός καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης (αργίες, ρεπό, αναρρωτικές άδειες, κανονικές άδειες)

Γ. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ.

ΑΡΘΡΟ 1.

ΠΡΟΣΟΝΤΑ:

Οι Εργαζόμενοι θα πρέπει:

1. Να έχουν πιστοποιητικό υγείας , που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχουν από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Το πιστοποιητικό υγείας θα πρέπει να αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για τη πρόσληψή τους. Επίσης, για να διαπιστωθεί η ικανότητα των εργαζομένων να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις του ζητούμενου έργου, στα απαραίτητα δικαιολογητικά θα συμπεριλαμβάνονται και γνωματεύσεις παθολόγου, δερματολόγου, ορθοπεδικού και ψυχιάτρου, ώστε να διαπιστώνεται η αρτιμέλειά τους, και η γενικότερη τους υγεία, ψυχική και σωματική.

2. Να διαθέτουν πιστοποιητικό εκπαίδευσης και κατάρτισης στις βασικές αρχές και τους κανόνες διασφάλισης όρων υγιεινής τροφίμων για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης. Το πιστοποιητικό που θα κατατίθεται θα είναι από αρμόδιο και πιστοποιημένο φορέα, σύμφωνα με τις διαδικασίες της υπ' αριθμ. 14708 (ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ, ΑΡ ΦΥΛΛΟΥ 1616 ΤΗΣ 17/8/2007) Υπουργικής Απόφασης του Υπουργείου Ανάπτυξης (περί εναρμόνισης της εθνικής νομοθεσίας με την κοινοτική απαίτηση 852/2004), σύμφωνα με την οποία οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να εξασφαλίζουν την κατάρτιση του προσωπικού τους σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όλων όσων χειρίζονται τρόφιμα στην επιχείρησή τους.

3. Να έχουν απολυτήριο Γυμνασίου, ώστε να γνωρίζουν πολύ καλά την ελληνική γραφή και ανάγνωση για να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών, να επικοινωνούν με τους ασθενείς και να συνεργάζονται με το λοιπό προσωπικό του Νοσοκομείου.

4. Να έχουν ηλικία άνω των 25 ετών με Ελληνική Υπηκοότητα.

5. Να είναι έμπειρες/οι σε υπηρεσίες παροχής γευμάτων σε νοσηλευτικό ίδρυμα με προϋπηρεσία μιας τριετίας, που να έχει συμπληρωθεί μετά τις 01/01/2015.

6. Οι κανόνες πρόληψης ατυχημάτων πρέπει να τηρούνται αυστηρά για τη προσωπική ασφάλεια κάθε εργαζομένου. Σε περίπτωση ατυχήματος ο ανάδοχος οφείλει να ενημερώσει την Αρμόδια Υπηρεσία.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση , σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών, ή ατόμου που έχει διάρροια ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΑΡΘΡΟ 2

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΟΦΕΙΛΕΙ:

1. Η εταιρία οφείλει **απαρεγκλίτως** να τηρεί τις διατάξεις της ασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, όπως αυτή ορίζεται από τους κείμενους νόμους και διατάξεις. Υπεύθυνοι για τον έλεγχο εφαρμογής των ανωτέρω νόμων και διατάξεων θα είναι τα οριζόμενα από το Νοσοκομείο Όργανα ή άτομα ή Τμήματα, και ο εργοδότης οφείλει σε εύλογο χρονικό διάστημα εφόσον του ζητηθεί, να προσκομίσει και να καταθέσει οποιαδήποτε στοιχεία του ζητηθούν, ώστε να αποδεικνύει την τήρηση εφαρμογής των ανωτέρω.
2. Η εταιρία οφείλει να ελέγχει και να τεκμηριώνει τις απαιτήσεις του προηγούμενου άρθρου (προσόντα εργαζομένων) και ιδιαίτερα αυτά των παραγράφων 1,2, και 3 (Πιστοποιητικό Υγείας, πιστοποιητικό εκπαίδευσης, απολυτήριο Γυμνασίου). Ιδιαίτερα για το πιστοποιητικό εκπαίδευσης-κατάρτισης προσωπικού, αυτό θα τεκμηριώνεται από την επιχείρηση μέσω τήρησης καταλλήλων αρχείων, στα πλαίσια του επισήμου ελέγχου τροφίμων βάσει των κανονισμών Ε.Κ 852.2004 και 882/2004, και αναφέρονται στην εθνική νομοθεσία βάση της υπ' αριθμ. 14708/ (ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ, ΑΡ ΦΥΛΛΟΥ 1616 ΤΗΣ 17/8/2007) Υπουργικής Απόφασης του Υπουργείου Ανάπτυξης. Η εταιρία θα δημιουργεί φάκελο- μητρώο του κάθε εργαζομένου που θα περιλαμβάνει τα παραπάνω έγγραφα, που θα κατατίθεται στο Τμήμα Διατροφής.

3. Ο εργοδότης οφείλει να διαθέτει στον χώρο των τραπεζοκόμων οδηγό ορθής υγιεινής πρακτικής για χώρους και επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης, ώστε το προσωπικό να μπορεί ανά πάσα στιγμή να μπορεί συμβουλευθεί και να ενημερώνεται για θέματα σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων και ορθής υγιεινής πρακτικής.
4. Να διαθέτει στο Νοσοκομείο καθημερινά τον αριθμό των εργαζομένων που αναφέρεται στο μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας και να καλύπτεται το απαιτούμενο προσωπικό ανά βάρδια με τον αριθμό ατόμων που ορίζεται από την διακήρυξη.
5. Οι χώροι εργασίας στους οποίους θα αναλάβει την ευθύνη το συνεργείο σίτισης για την παρασκευή και διανομή γευμάτων, αλλά και η κατανομή των ατόμων στις καθημερινές θέσεις εργασίας τους θα καθορίζονται από το Τμήμα Διατροφής. Το προσωπικό του ιδιωτικού συνεργείου θα ασχολείται ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και ειδικότερα του Τμήματος Διατροφής.
6. Να απασχολούνται σε πλήρες και κυκλικό ωράριο, καθημερινά και τις αργίες, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου, έτσι όπως προβλέπεται στη διακήρυξη, και απαγορευμένης ρητά της απασχόλησης του ίδιου ατόμου σε δύο συνεχείς βάρδιες. Επίσης, όλοι οι εργαζόμενοι θα απασχολούνται σε πενθήμερο εβδομαδιαίο πρόγραμμα εργασίας για να υπάρχει καλύτερη απόδοση στην εργασία τους.
7. Οι υπάλληλοι της εταιρίας θα είναι συγκεκριμένοι και σταθεροί σε κάθε πόστο και δεν θα αντικαθίστανται συνεχώς με νέα άτομα από τον ανάδοχο, εκτός ανωτέρας βίας, όπως ασθένεια ή αποχώρηση. Στην περίπτωση αυτή θα αντικαθίστανται από άτομα ανάλογης εμπειρίας. Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να φροντίζει ώστε οι εργαζόμενοι να πειθαρχούν στις οδηγίες και τους κανόνες του Νοσοκομείου και να φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του να αναλάβουν την ευθύνη, με γραπτή δήλωσή τους, πως δεν θα ανακοινώσουν σε κανέναν πράγματα που τους έγιναν γνωστά λόγω της εργασίας τους (ιατρικό απόρρητο κ.λ.π.). Αυτή η υποχρέωση εξακολουθεί να υπάρχει ακόμη και μετά το πέρας της σύμβασης.
8. Το προσωπικό να είναι σταθερό και εκπαιδευμένο. Δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας. Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει πίνακας καταστάσεως προσωπικού και μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας των εργαζομένων στο χώρο του Τμήματος Διατροφής, που θα είναι θεωρημένα από το αρμόδιο Τμήμα Επιθεώρησης Εργασίας και θα γνωστοποιούνται εγκαιρώς και γραπτά, μέσω πρωτοκόλλου της κεντρικής γραμματείας του Νοσοκομείου, προκειμένου να ενημερώνεται το Τμήμα Διατροφής, στο τέλος κάθε μήνα και θα αφορούν τον επόμενο μήνα. Οποιαδήποτε μεταβολή τόσο στο μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας, όσο και στο προσωπικό (ασθένεια, αποχώρηση κ.α.) θα γνωστοποιείται, επίσης, εγκαιρώς και γραπτά, μέσω πρωτοκόλλου της κεντρικής γραμματείας του Νοσοκομείου, προκειμένου να ενημερώνεται το Τμήμα Διατροφής, αποκλειστικά μόνο σε εργάσιμες ημέρες και το αργότερο έως τις 14:30 μ.μ. Οσον αφορά τροποποιήσεις του προγράμματος εργασίας που θα λαμβάνουν χώρα Σαββατοκύριακα και αργίες για έκτακτους και σοβαρούς λόγους (π.χ. ασθένεια, αποχώρηση), ταυτόχρονα με το Νοσοκομείο, οι τροποποιήσεις αυτές θα γνωστοποιούνται και στην υπεύθυνη των Τραπεζοκόμων.
9. Οι υπάλληλοι της εταιρίας θα είναι συνεπείς στην καθημερινή τήρηση του κανονικού τους ωραρίου, για το οποίο θα τηρούνται και χειρόγραφες υπογραφές, τόσο κατά την προσέλευση, όσο και κατά την αποχώρησή τους από το Τμήμα Διατροφής. Για οποιοδήποτε κώλυμά τους, θα ενημερώνουν έγκαιρα την εταιρεία η οποία θα φροντίζει για την άμεση αντικατάστασή τους.
10. Για τα νεοπροσλαμβανόμενα άτομα, η εταιρία θα μεριμνεί ώστε να προκατατίθεται στο Τμήμα Διατροφής το πιστοποιητικό υγείας και το πιστοποιητικό εκπαίδευσης στις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Οι νέες προσλήψεις δεν θα υπερβαίνουν το 5% της συνολικής δύναμης κάθε 2 μήνες, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή και η σταδιακή ενσωμάτωσή τους στις υποχρεώσεις τους, και να μην διαταράσσεται η εύρυθμη λειτουργία του Τμήματος.
11. Μία/ένας εργαζόμενος Τραπεζοκόμος, επιπλέον των καθηκόντων της τραπεζοκομίας θα έχει και την ανώτερη εποπτεία όλων των υπολοίπων εργαζομένων της ειδικότητας αυτής. Το άτομο αυτό (υπεύθυνος/ος Τραπεζοκόμος) θα επιλέγεται από το Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής και σε αυτόν θα απευθύνεται ο Προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής για οποιοδήποτε πρόβλημα ανακύψει. Ο/Η υπεύθυνος/η Τραπεζοκόμος θα καθορίζει συγκεκριμένο άτομο εκ των υπηρετούντων ανά βάρδια το οποίο θα ενημερώνει το Τμήμα Διατροφής καθώς και την/τον ίδια/ίδιο, για οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει στην βάρδια και αφορά τους εργαζόμενους της εταιρείας. Ο/Η

υπεύθυνος/η Τραπεζοκόμος θα συντάσσει το μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας των Τραπεζοκόμων σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής, και θα το αποστέλλει στην ανάδοχο εταιρεία, προκειμένου να γνωστοποιηθεί στο Τμήμα Διατροφής, σύμφωνα με την διαδικασία που περιγράφεται στην παράγραφο 7 του άρθρου 2.

12. Το Τμήμα Διατροφής πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζόμενους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας.
13. Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο νόσημα που μεταδίδεται με τα τρόφιμα ή κάποια ίωση, ο/οι υπεύθυνοι έχουν τη νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό από την εργασία για «όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο», και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει. Σε περίπτωση πληγών, θα πρέπει να καλύπτονται πάντα από αδιάβροχο ελαστικό επίδεσμο εντόνου χρώματος ώστε να ανιχνευτεί εύκολα όταν αυτός ξεκολλήσει.
Αν μάλιστα, κάποιο άτομο έχει διάρροια, κάνει εμέτους έχει μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς, το Νοσοκομείο μετά από εισήγηση της Επιτροπής Νοσοκομειακών Λοιμώξεων δύναται να ζητήσει εξέταση ή εμβολιασμό του προσωπικού από γιατρούς του Νοσοκομείου.
14. Σε περίπτωση που η εταιρεία/επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, να της επιβάλει κυρώσεις.
15. Απαγορεύεται η με οποιονδήποτε τρόπο απασχόληση των εργαζομένων που μεταφέρονται από διαφορετική απασχόληση, π.χ. συνεργείο καθαριότητας στο χώρο των τροφίμων.
16. Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνη απέναντι στο Νοσοκομείο, είναι η εταιρεία. Το δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας του προσωπικού της εταιρείας δύναται να ασκεί το Νοσοκομείο (με το Τμήμα Διατροφής, τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων).
17. Να παρέχει αντιολισθητικά σαμπό λευκού χρώματος και στολή εργασίας που θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και τα χρώματα του Νοσοκομείου μας και θα υποδεικνύεται από το Τμήμα Διατροφής. Θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 3 φορές την εβδομάδα) σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων. Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού της θα επιβαρύνει το ιδιωτικό συνεργείο. Ο καθαρισμός της στολής δεν θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο, ξεχωριστά, αλλά συνολικά από το συνεργείο/εταιρεία. Σε ειδικά τμήματα με ασθενείς υψηλού κινδύνου, έτσι όπως το Νοσοκομείο θα προσδιορίζει, θα χρησιμοποιείται ειδική στολή που θα διατίθεται από το Νοσοκομείο.

Το Τμήμα Διατροφής θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεως γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας και το κόστος αυτών θα επιβαρύνει την εταιρεία.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

Σε περίπτωση που η εταιρεία/επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, να επιβάλει κυρώσεις που προβλέπονται από τη διακήρυξη και τη σύμβαση. Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αξιώσει από τον ανάδοχο την απομάκρυνση από την εργασία ορισμένων εργαζομένων που κρίνει ότι δείχνουν ολιγωρία ή δεν πειθαρχούν στις οδηγίες και τους κανόνες λειτουργίας του Νοσοκομείου.

ΑΡΘΡΟ 3

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΠΟΠΤΕΙΑ

1. Η εκπαίδευση του προσωπικού θα γίνεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις και τις διαδικασίες της υπ' αριθμ. 14708/ (ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ, ΑΡ ΦΥΛΛΟΥ 1616 ΤΗΣ 17/8/2007) Υπουργικής Απόφασης του Υπουργείου Ανάπτυξης (περί εναρμόνισης της εθνικής νομοθεσίας με την κοινοτική απαίτηση 852/2004), σύμφωνα με την οποία οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να εξασφαλίζουν την κατάρτιση του προσωπικού τους σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όλων όσων χειρίζονται τρόφιμα στην επιχείρησή τους. Η εκπαίδευση αφορά στο νεοδιοριζόμενο προσωπικό.
2. Αν δεν προσκομισθούν οι βεβαιώσεις εκπαίδευσης ως ανωτέρω, οι υπάλληλοι της εταιρίας δεν θα μπορούν να εργασθούν στον χώρο, λόγω εφαρμογής συστήματος HACCP στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου μας.
3. Χρόνος εκπαίδευσης
 - I. Μετά την υπογραφή της σύμβασης και πριν την έναρξη εργασιών, η εταιρεία υποχρεούται να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό, θεωρητικά και πρακτικά ως αναφέρθηκε στην προηγούμενη παράγραφο. Οι βεβαιώσεις προσκομίζονται την πρώτη ημέρα έναρξης των εργασιών μαζί με τα πιστοποιητικά υγείας, καταχωρούνται στο αρχείο προσωπικού του Τμήματος Διατροφής και είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου.
 - II. Για κάθε αντικατάσταση εργαζομένου και πρόσληψη νέου απαιτείται την ημέρα ανάληψης υπηρεσίας να προσκομιστεί το πιστοποιητικό υγείας και η βεβαίωση εκπαίδευσης.
4. Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι η εταιρεία/επιχείρηση. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί έλλειψη εκπαίδευσης, η Διοίκηση του Νοσοκομείου θα μπορεί να ζητήσει πρόσθετη εκπαίδευση σε θεματικές ενότητες που θα καθορίσει ο προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής.
5. Τον έλεγχο της εταιρείας (για το Νοσοκομείο) αναλαμβάνει το Τμήμα Διατροφής σε συνεργασία με τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων. Τα στοιχεία του προσωπικού (σχετικά με την υγεία, τα εμβόλια και οτιδήποτε αφορά την υγιεινή καθώς και τα στοιχεία της εκπαίδευσής τους) πρέπει πάντα να είναι στη διάθεσή τους. Το προσωπικό οφείλει να ακολουθεί τις εντολές του Προϊσταμένου του Τμήματος Διατροφής και των διαιτολόγων.

ΑΡΘΡΟ 4

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπως γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, ενδεδειγμένο και καθαρό ρουχισμό. Η εταιρεία έχει την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων υγιεινής και των πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις. Οι κανόνες Υγιεινής που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις ή ειδικά έχει θεσπίσει το Νοσοκομείο πρέπει να τηρούνται με σχολαστικότητα.

Α) Γενικά μέτρα καθαριότητας

Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παρασκευής και διανομής των τροφίμων πρέπει:

- Να φροντίζουν για την υγιεινή των χεριών τους.
- Να πλένουν τα χέρια τους, κάθε φορά που χρειάζεται.
- Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά τον χειρισμό των τροφίμων.
- Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση έντονου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί).

- Να μη φορούν κοσμήματα και να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα νύχια θα πρέπει να είναι κομμένα. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες, δακτυλίδια και ρολόγια πρέπει να αφαιρούνται.
- Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο τροφίμων.
- Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω, εφόσον είναι μακριά και να είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).
- Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται, όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους.
- Το προσωπικό που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα στους ασθενείς υψηλού κινδύνου θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση, ακόμη και με «αθώους» μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους γι' αυτούς τους ασθενείς.

Β) Πλύσιμο Χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο των χεριών:

- Μετά τη χρήση τουαλέτας
- Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα.
- Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης
- Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.
- Πριν να αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή.
- Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε μολυσμένο τρόφιμο
- Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων.

Γ) Χειρισμός Τροφίμων

- Ο χειρισμός των τροφίμων δεν θα γίνεται με ακάλυπτα χέρια.
- Δεν χειρίζονται τρόφιμα, άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση.
- Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.
- Χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκοι, εργαλεία και σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικοί για τα μαγειρεμένα ή τα τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς ψήσιμο.
- Οι πάγκοι, τα τραπέζια, τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής και επεξεργασίας τροφίμων καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφών, ενώ απαιτείται απολύμανση όλων των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο που το Νοσοκομείο θα υποδείξει.
- Η καθαριότητα της στολής εργασίας και του σκούφου πρέπει να τηρείται με σχολαστικότητα.

ΑΡΘΡΟ 5

Α. ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ

Τα καθήκοντα των τραπεζοκόμων σίτισης ασθενών είναι τα εξής:

- 1 Να γνωρίζουν άριστα την κωδικοποίηση και την ορολογία των ενδονοσοκομειακών διαιτών σύμφωνα με τις εντολές και τα δεδομένα του Τμήματος Διατροφής.
- 2 Ετοιμάζουν τις κομπόστες, κόβουν λεμόνια, πλένουν φρούτα, μεταφέρουν και τοποθετούν όλα τα τρόφιμα πλην των φαγητών, στον κυλιόμενο ιμάντα παρασκευής σερβιρίσματος.\
- 3 Συμμετέχουν στην «κορδέλα» διανομής φαγητού, μεταφέρουν τους έτοιμους δίσκους, με βάση τα διατροφικά δεδομένα του κάθε ασθενή, στα καρότσια διανομής. Ανάλογα με τον τρόπο διανομής των τροφίμων στο Νοσοκομείο προκύπτουν και οι υποχρεώσεις ετοιμασίας των δίσκων

σερβιρίσματος. Σε κάθε περίπτωση οι τραπεζοκόμοι πριν από το σερβίρισμα συμβουλευονται τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των ασθενών.

- 4 Μέσω των ειδικών ασανσέρ μεταφέρουν τα καρότσια διανομής στα αντίστοιχα τμήματα και παραδίδουν σε κάθε ασθενή τον αντίστοιχο δίσκο εκφωνώντας το όνομά του καθαρά.
- 5 Μετά το πέρας περίπου 30 λεπτών από το σερβίρισμα του πρώτου δίσκου, υλοποιούν τη διαδικασία αποκομιδής των δίσκων, με την ίδια σειρά που σερβιρίστηκαν. Οι δίσκοι τοποθετούνται στα καρότσια και στη συνέχεια μέσω των ειδικών ασανσέρ κατεβαίνουν στο Τμήμα Διατροφής και συγκεκριμένα στο χώρο της καθαριότητας των δίσκων.
- 6 Καθαρίζονται οι δίσκοι και τα απορρίμματα συλλέγοντας σε ειδικούς τροχήλατους κάδους. Τα σκεύη πλένονται και τοποθετούνται από τους ίδιους στο χώρο αποθήκευσης. Τα απορρυπαντικά που χρησιμοποιούνται στην εν λόγω διαδικασία επιβαρύνουν το Νοσοκομείο. Η διαδικασία πλυσίματος θα πρέπει να γίνεται με βάση τις προδιαγραφές του Νοσοκομείου και του προτύπου HACCP.
- 7 Τα μέσα που θα χρησιμοποιούνται για τις παραπάνω δραστηριότητες (καρότσια, μάντας, πλυντήρια, σκεύη, τροχήλατα) θα πρέπει να καθαρίζονται και να είναι έτοιμα (καθαρά) για την επόμενη χρήση. Δύο φορές την εβδομάδα, με συμμετοχή όλων των τραπεζοκόμων (και του Νοσοκομείου) της πρωινής βάρδιας, γίνεται γενική καθαριότητα σε όλα τα προαναφερόμενα μέσα-σκεύη.
- 8 Οι καθημερινές συστάσεις και εντολές θα δίνονται από την Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής. Κατά την παράδοση του δίσκου σερβιρίσματος στους ασθενείς, οι τραπεζοκόμες οφείλουν να τηρούν τους κανόνες καλής συμπεριφοράς και ευγένειας. Οι προϊστάμενοι της κάθε κλινικής θα ελέγχουν την συμπεριφορά και τον τρόπο συνεργασίας. Παράπονα των ασθενών από την συμπεριφορά των τραπεζοκόμων θα αναφέρονται από τους προϊσταμένους και ανάλογα τη βαρύτητα καταγγελίας η Διοίκηση του Νοσοκομείου έχει το δικαίωμα να επιβάλει χρηματικά πρόστιμα στην εταιρεία.
- 9 Τον καθημερινό έλεγχο του τρόπου εργασίας στο Τμήμα Διατροφής θα έχει η Προϊσταμένη του Τμήματος. Παράπονα ή αρνητικές εκθέσεις (μηνιαίες αναφορές) αξιολόγησης της Προϊσταμένης για την συμπεριφορά των τραπεζοκόμων θα αναφέρονται στη διοίκηση και ανάλογα τη βαρύτητα της καταγγελίας η Διοίκηση του Νοσοκομείου έχει το δικαίωμα να επιβάλει χρηματικά πρόστιμα στην εταιρεία.
- 10 Οι υπάλληλοι του Αναδόχου οφείλουν να εκτελούν και να υλοποιούν όλες τις οδηγίες του Τμήματος Διατροφής, μεταξύ των οποίων και αυτές που αφορούν τον χειρισμό του εξοπλισμού και των σκευών σερβιρίσματος, προκειμένου να περιορίζεται η απώλεια, η φθορά και η καταστροφή τους. Θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι τα σκεύη σερβιρίσματος του Νοσοκομείου, αποτελούν Δημόσια περιουσία, και η διαχείρισή τους από το προσωπικό του εκάστοτε Αναδόχου θα πρέπει να γίνεται με την δέουσα δεοντολογία, προσοχή, και ευθιξία.

<u>ΒΑΡΔΙΕΣ</u>	<u>ΑΤΟΜΑ</u>
ΠΡΩΙ (8ωρη απασχόληση, 07:00π.μ.-15:00μ.μ.)	(ΠΡΩΙ) 8 ΑΤΟΜΑ
ΑΠΟΓΕΥΜΑ (8ωρη απασχόληση, 12:00 το μεσημέρι-20:00μ.μ.)	(ΑΠΟΓΕΥΜΑ) 7 ΑΤΟΜΑ
ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ	15 ΑΤΟΜΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο αριθμός των απασχολούμενων ατόμων ανά βάρδια (8 άτομα το πρωί και 7 άτομα το απόγευμα) θα παραμένει σταθερός καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης (αργίες, ρεπό, αναρρωτικές άδειες, κανονικές άδειες).

Β. ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ

Τα καθήκοντα των τραπεζοκόμων της τραπεζαρίας σίτισης των εφημερευόντων Ιατρών είναι τα εξής:

1. Να παραλαμβάνουν από τον υπεύθυνο -κάθε φορά- μάγειρα ότι προορίζεται για τους εφημερεύοντες Ιατρούς (φαγητό, σαλάτα, τυρί, φρούτα κ.α), να το μεταφέρουν μέσω των ειδικών ασανσέρ στην τραπεζαρία, να τοποθετούν το ζεστό φαγητό σε μπεν-μαρί και το κρύο φαγητό σε ψυγείο και στην καθορισμένη από το Τμήμα Διατροφής ώρα να ξεκινήσουν το σερβίρισμα των Ιατρών που εφημερεύουν. Σε καθορισμένη, επίσης, ώρα τελειώνει το σερβίρισμα.
2. Να παραλαμβάνουν από τον υπεύθυνο -κάθε φορά- μάγειρα ότι προορίζεται για το προσωπικό των χειρουργείων και τους ασθενείς της Μονάδας Τεχνητού Νεφρού (Μ.Τ.Ν) και τα διανέμουν στην προβλεπόμενη πάντα ώρα.
3. 3Να είναι υπεύθυνες/οι για τον καθαρισμό του εξοπλισμού (βαρύς και ελαφρύς, τραπεζοκαθίσματα, κ.α) και φύλαξη όλων όσων χρησιμοποιούν για το σερβίρισμα (λαδόξυδα, απορρυπαντικά, σκεύη σερβιρίσματος κ.α).
4. Τα απορρυπαντικά που χρησιμοποιούνται επιβαρύνουν το Νοσοκομείο. Η διαδικασία πλυσίματος θα πρέπει να γίνεται με βάση τις προδιαγραφές του Νοσοκομείου και του προτύπου HACCP.
5. Τον καθημερινό έλεγχο του τρόπου εργασίας στο Τμήμα Διατροφής θα έχει η Προϊσταμένη του Τμήματος. Παράπονα ή αρνητικές εκθέσεις (μηνιαίες αναφορές) αξιολόγησης του Προϊσταμένου για την συμπεριφορά των τραπεζοκόμων θα αναφέρονται στη διοίκηση και ανάλογα τη βαρύτητα της καταγγελίας η Διοίκηση του Νοσοκομείου έχει το δικαίωμα να επιβάλει χρηματικά πρόστιμα στην εταιρεία.
6. Οι υπάλληλοι του Αναδόχου οφείλουν να εκτελούν και να υλοποιούν όλες τις οδηγίες του Τμήματος Διατροφής, μεταξύ των οποίων και αυτές που αφορούν τον χειρισμό του εξοπλισμού και των σκευών σερβιρίσματος, προκειμένου να περιορίζεται η απώλεια, η φθορά και η καταστροφή τους. Θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι τα σκεύη σερβιρίσματος του Νοσοκομείου, αποτελούν Δημόσια περιουσία, και η διαχείρισή τους από το προσωπικό του εκάστοτε Αναδόχου θα πρέπει να γίνεται με την δέουσα δεοντολογία, προσοχή, και ευθιξία.

<u>ΒΑΡΔΙΕΣ</u>	<u>ΑΤΟΜΑ</u>
ΠΡΩΙ (8ωρη απασχόληση, 07:00π.μ.-15:00μ.μ.)	(ΠΡΩΙ) 1 ΑΤΟΜΟ
ΑΠΟΓΕΥΜΑ (8ωρη απασχόληση, 12:00 το μεσημέρι-20:00μ.μ.)	(ΑΠΟΓΕΥΜΑ) 1 ΑΤΟΜΟ
ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ	2 ΑΤΟΜΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο αριθμός των απασχολούμενων ατόμων ανά βάρδια (1 άτομο το πρωί και 1 άτομο το απόγευμα) θα παραμένει σταθερός καθόλη τη διάρκεια της σύμβασης (αργίες, ρεπό, αναρρωτικές άδειες, κανονικές άδειες).

► ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥΣ

A. ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πιστοποιηθεί με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 με το οποίο: θεσπίζει, εφαρμόζει, διατηρεί και αναθεωρεί τις διαδικασίες που έχουν καταρτιστεί με βάση τους κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας των τροφίμων (ορθές παρασκευαστικές πρακτικές ΟΠΠ, ορθές πρακτικές υγιεινής ΟΠΥ, εγκεκριμένους Οδηγούς Υγιεινής), τις αρχές του HACCP Κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 852/2004, αρχές και κώδικες πρακτικής του Codex Alimentarius, Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα και πληροί όλες τις απαιτήσεις (γενικές και ειδικές) της Εθνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις κείμενες υγειονομικές και αστυκτηνιατρικές διατάξεις.

Το πιστοποιητικό αυτό ο ανάδοχος θα το καταθέσει στο Νοσοκομείο και ειδικότερα στο Τμήμα Διατροφής και υπό την επίβλεψη του Τεχνολόγου Τροφίμων του Νοσοκομείου και του Επόπτη Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου θα εφαρμόζει το ήδη υπάρχον Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, το οποίο και είναι σύμφωνο με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005. Επίσης είναι υποχρεωμένος να προσαρμόζεται σε κάθε μεταβολή των Κανονισμών Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων που προβλέπονται από το Εθνικό και Κοινοτικό Δίκαιο, καθώς επίσης και να διασφαλίζει τη συμμόρφωση των υπαλλήλων του.

Ο ανάδοχος πρέπει να διαθέτει και να τεκμηριώνει 3ετή τουλάχιστον εμπειρία στο συνολικό αντικείμενο της συγκεκριμένης παρεχόμενης Υπηρεσίας στο Νοσοκομείο μας και σε άλλες νοσοκομειακές μονάδες με αντίστοιχο αριθμό κλινών (428 κλίνες) όπου θα αποδεικνύεται η άρτια εκτέλεση των καθηκόντων του.

Τα τρόφιμα και η διακίνησή τους θα πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις ισχύουσες αγορανομικές, υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις, Αριθμ. 91354/2017 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες Δ.Ι.Ε.Π.Π.Υ.) (ΦΕΚ Β' 2983/30-8-2017).

Οι πρώτες ύλες τροφίμων και τα είδη τροφίμων που ο Ανάδοχος θα προμηθεύει το Νοσοκομείο, πρέπει να τηρούν απαρεγκλίτως τις Ενιαίες Εθνικές Τεχνικές Προδιαγραφές όπως αυτές εγκρίθηκαν με την υπ' αρ. 94 απόφαση της 12^{ης}/13-4-2023 συνεδρίασης του Διοικητικού Συμβουλίου της Ε.Κ.Α.Π.Υ. (Εθνική Κεντρική Αρχή Προμηθειών Υγείας) και περιγράφονται παρακάτω. Ο Ανάδοχος θα πρέπει να δεσμευτεί πλήρως ως προς τις προδιαγραφές αυτές.

Οι προμήθειες θα γίνονται αποκλειστικά από προμηθευτές του Αναδόχου με δική του δαπάνη και ευθύνη. Οι προμηθευτές αυτοί θα είναι συγκεκριμένοι, όχι περισσότεροι από δύο (2) ανά είδος τροφίμων (για παράδειγμα νωπά κοτόπουλα, διατηρημένα τρόφιμα, νωπά αυγά κ.ά.) και θα δηλωθούν από τον Ανάδοχο στο Νοσοκομείο την πρώτη ημέρα εκτέλεσης της Σύμβασης. Οι ανωτέρω προμηθευτές είναι υποχρεωμένοι να διαθέτουν έγγραφα που να αποδεικνύουν ότι λειτουργούν ορθώς σύμφωνα με τους Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων, ανά είδος τροφίμων-ενδεικτικά σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 ή / και την μετάβασή του στο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018 ή ισοδύναμο Πρότυπο χωρών μελών της Ευρωπαϊκής ένωσης (FSSC 22000, BRC Global Standards, IFS Food, SQF Code) -, να έχουν Πιστοποιητικό για Σύστημα Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων κατά το πρότυπο ISO 22000:2007 ή ισοδύναμο σε ισχύ και να πληρούν όλες τις απαιτήσεις (γενικές και ειδικές) της Νομοθεσίας. Επίσης, εφόσον οι προμηθευτρίες εταιρείες διανομής/αποθήκευσης είναι διαφορετικές από αυτές που παρασκευάζουν τις πρώτες ύλες ή τα τρόφιμα που ο Ανάδοχος θα προμηθεύει το Νοσοκομείο, τα ίδια ακριβώς Πιστοποιητικά απαιτούνται και από αυτές τις εταιρείες. Όλα τα ανωτέρω πιστοποιητικά ο Ανάδοχος θα τα προσκομίσει στο Νοσοκομείο, μαζί με τα δικά του, και θα τα καταθέσει και στο Τμήμα Διατροφής.

Κατά τη διάρκεια της συνεργασίας του με το Νοσοκομείο, ο Ανάδοχος δεν θα επιτρέπεται να προσκομίσει πρώτες ύλες ή τρόφιμα από άλλες προμηθευτρίες εταιρείες, πλην αυτών που θα έχει δηλώσει

στο Νοσοκομείο. Αν για κάποιο λόγο ο Ανάδοχος δεν μπορεί να προμηθεύσει πρώτες ύλες και τρόφιμα από τις προμηθεύτριες εταιρείες που έχει εξ αρχής δηλώσει, τότε θα πρέπει εγκαίρως να ενημερώσει εγγράφως το Τμήμα Διατροφής και κατ' επέκταση το Νοσοκομείο για τους λόγους αυτής της αδυναμίας του (έκτακτοι ή σοβαροί λόγοι), προκειμένου οι λόγοι αυτοί να αξιολογηθούν κατάλληλα και να δοθεί η ευκαιρία στον Ανάδοχο να προβεί σε αυτό το εγχείρημα.

Όλα τα παραλαμβανόμενα είδη, θα πρέπει να συνοδεύονται από Παραστατικά Διακίνησης (ή Τιμολόγια), με τα συνήθη στοιχεία ταυτότητας και προέλευσης των προϊόντων που αναγράφονται σε αυτά, όπως: είδη, ποσότητες των εισερχομένων τροφίμων, επωνυμία προμηθευτή, τα στοιχεία του μεταφορικού μέσου, η ημερομηνία και η ώρα φόρτωσης των προϊόντων κλπ.. Τα ως άνω Παραστατικά Διακίνησης (ή Τιμολόγια) θα ελέγχονται από τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου και τον/την μόνιμο διοικητικό υπάλληλο της αποθήκης τροφίμων του Νοσοκομείου.

Τα προ-συσκευασμένα τρόφιμα που διατίθενται ως έχουν στον τελικό καταναλωτή επισημαίνονται, σύμφωνα με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία (Καν.ΕΕ 1169/2011) και εθνική νομοθεσία, με την επιφύλαξη των απαιτήσεων επισήμανσης που προβλέπονται από ειδικές ενωσιακές ή εθνικές διατάξεις, που ισχύουν για συγκεκριμένα τρόφιμα καθώς, για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα με γεωγραφικές ενδείξεις (ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΙΠ). Για τους ορισμούς των εννοιών «προ-συσκευασμένο τρόφιμο» και «επισήμανση» εφαρμόζεται ο Καν.(ΕΕ) 1169/2011, όπως ισχύει, ρητή δε αναφορά γίνεται στο άρθρο 2 του ν. (Α' 173).

Οι σημάνσεις στις συσκευασίες των προϊόντων πρέπει να παρέχουν πληροφορίες στοιχείων ταυτότητας αυτών, όπως κωδικό παρτίδας του προϊόντος, βάρος προϊόντος, ημερομηνία παραγωγής και λήξης, συνθήκες αποθήκευσης, σήμα ή σφραγίδα καταλληλότητας ή Αρ. έγκρισης Ε.Ε αναλόγως είδους κ.ο.κ.).

Η μεταφορά θα γίνεται με ευθύνη του αναδόχου προμηθευτή, ώστε να τηρούνται οι όροι προφύλαξης, καθαριότητας και κατάλληλου χρόνου άφιξης στο Νοσοκομείο. Η μεταφορά όλων των προϊόντων θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά, απολυμασμένα και με καταγραφικά θερμομέτρα όπου απαιτείται. Θα ελέγχεται η άδεια που τους έχει εκχωρηθεί, από την Κτηνιατρική Υπηρεσία Νομαρχιακού Επιπέδου για τα μέσα μεταφοράς προϊόντων ζωικής προέλευσης (οι όροι προκαθορίζονται από τη Κτηνιατρική Νομοθεσία).

Ενδεικτικά: Τα οχήματα μεταφοράς κρέατος και πουλερικών πρέπει να είναι κατάλληλα και να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό. Τέτοια οχήματα είναι :

- Ισόθερμα: Με αμάξωμα ή κιβώτιο (θάλαμο) του οποίου τα τοιχώματα, οι πόρτες, η οροφή και τα δάπεδα φέρουν μόνωση και σύστημα Αυτοδύναμης ψύξης Τα ισόθερμα φέρουν μηχανικό εξοπλισμό, ο οποίος επιτρέπει την πύση και τήρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του θαλάμου, εντός των προβλεπόμενων κατά περίπτωση επιπέδων.
- Η θερμοκρασία μπορεί να ελέγχεται με την χρήση κατάλληλων αυτογραφικών θερμομέτρων.
- Απαιτείται ειδική έγκριση από την Κτηνιατρική Υπηρεσία Νομαρχιακού Επιπέδου για τα μέσα μεταφοράς προϊόντων ζωικής προέλευσης.
- Τα οχήματα πρέπει να έχουν πόρτες με λάστιχα και μηχανισμό κλεισίματος, που μπορεί να ασφαλίζεται.
- Τα εσωτερικά τοιχώματα των μέσων μεταφοράς πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ή άλλο υλικό κατάλληλο, λείο και αδιαπότιστο ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
- Να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση.
- Απαγορεύεται η μεταφορά κρέατος με άλλα οχήματα (ιδιωτικής χρήσεως επιβατικά αυτοκίνητα) που δεν πληρούν τις σχετικές με τη μεταφορά κρεάτων ειδικές προδιαγραφές.

Ο Ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει, όποτε του ζητηθεί από το Νοσοκομείο, τα πιστοποιητικά μυοκτονίας και εντομοκτονίας των εγκαταστάσεων του, καθώς και των προμηθευτών του. Ο Ανάδοχος, με την ανάληψη υπηρεσιών παροχής σίτισης στο Νοσοκομείο, θα καταθέσει στο Τμήμα Διατροφής πλάνο δειγματοληψιών για όλα τα τρόφιμα που θα προμηθεύσει το Νοσοκομείο. Τακτικά ή όποτε του ζητείται από το Τμήμα Διατροφής πρέπει να προσκομίζει Πιστοποιητικά Αναλύσεων (Μικροβιολογικών ή/και Φυσικοχημικών Παραμέτρων Ποιότητας), διαφόρων βασικών κατηγοριών τροφίμων, βάσει του πλάνου δειγματοληψίας που θα έχει καταθέσει στο Νοσοκομείο. Συνεπώς, ο Ανάδοχος απαιτείται να διατηρεί Αρχείο Αναλύσεων Τροφίμων και Ποτών των προμηθευτριών εταιρειών και του Αναδόχου (Δήλωση συχνότητας κατάθεσης πιστοποιητικών αναλύσεων ανά κατηγορία και είδος). Ταυτόχρονα θα τηρείται επιπλέον το ετήσιο πλάνο δειγματοληψιών του Νοσοκομείου.

Κάθε προμηθεύτρια εταιρεία του Αναδόχου, πλέον του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει, εκδίδει Υπεύθυνη Δήλωση – Δήλωση Συμμόρφωσης με τη Νομοθεσία των προϊόντων που παράγει και της καταλληλότητας αυτών (ιδίως στις περιπτώσεις που τα προϊόντα δεν συνοδεύονται με τα αντίστοιχα πιστοποιητικά ανάλυσης των συγκεκριμένων παρτίδων παράδοσης) εάν αυτό απαιτείται.

Η πραγματοποίηση των απαραίτητων αναλύσεων ελέγχου των προϊόντων (χημικών, μικροβιολογικών κá), γίνεται από τον ίδιο τον προμηθευτή (μιας και είναι πιστοποιημένος για το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει από Φορέα Πιστοποίησης) και πριν ακόμα σταλεί το φορτίο των προϊόντων στο Νοσοκομείο.

Πιστοποιητικά χημικών και μικροβιολογικών αναλύσεων, μπορεί να μην αποστέλλονται με κάθε παρτίδα που παραλαμβάνεται στο Νοσοκομείο, αλλά περιοδικά (δεδομένου ότι ο προμηθευτής είναι πιστοποιημένος για το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει) όπως προβλέπεται στην συμφωνία που υπάρχει μεταξύ του Νοσοκομείου, του Αναδόχου και των προμηθευτών του, προς επιβεβαίωση της καταλληλότητας των παραλαμβανόμενων πρώτων υλών. Επιπροσθέτως, στα πλαίσια εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων στο Νοσοκομείο και για την αξιολόγηση των προμηθευτών των πρώτων υλών και τροφίμων του Αναδόχου, διενεργείται βάσει του πλάνου δειγματοληψίας του Τμήματος Διατροφής,, εργαστηριακή ανάλυσή τροφίμων σε κρατικά ή διαπιστευμένα εργαστήρια, από τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου και τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου σε συνεργασία με τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Αναδόχου.

B. ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. ΑΡΤΟΣ, ΑΡΤΙΔΙΑ & ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΑΡΤΟΥ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΡΤΟΥ, ΑΡΤΙΔΙΩΝ & ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΑΡΤΟΥ

ΑΡΤΟΣ

ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Τα χορηγούμενα είδη, να είναι πρώτης Α' ποιότητας, να έχουν παραχθεί με τα οριζόμενα στα άρθρα 111, 112, 113 και 114 του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ, σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και να πληρούν τα αναφερόμενα και οριζόμενα στο Ν 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α'9.2.2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις» και Α. οικ. 4730/209/Φ.17.1/2008 «Καθορισμός δυναμικότητας παραγωγής κλιβάνων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και διαδικασίας αδειοδότησης» σε εφαρμογή της παρ. 3 του άρθρου 2 και της παρ. 11 του άρθρου 20 του Ν3526/2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις».

ΜΕΡΟΣ Ι

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΡΤΟΥ & ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

«**Άρτος** » (χωρίς άλλη ένδειξη): (Άρθρο 111 Κ.Τ.Π.) Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται με ψήσιμο μέσα σε ειδικούς κλιβάνους, υπό καθορισμένες συνθήκες μάζας, η οποία αποτελείται από αλεύρι σίτου, νερό (πόσιμο), ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού. Αν για την παρασκευή του άρτου χρησιμοποιούνται άλευρα σίτου ή μείγμα αλεύρων άλλων δημητριακών προϊόντων εκτός του σίτου, ο παρασκευαζόμενος άρτος φέρει την ονομασία των αντίστοιχων δημητριακών προϊόντων.

Ο άρτος διακρίνεται σε:

- α) **λευκό άρτο**, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος λευκός τ. 70%»,
- β) **μαύρο άρτο**, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 90%, με πρόσθετη ξηρά γλουτένη σε αναλογία 3% από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος μαύρος τ. 90%»,

γ) **σύμμεικτο άρτο**, που παρασκευάζεται από ισόποση ανάμειξη αλεύρων κατηγορίας Μ, από σκληρό σίτο και άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος σύμμεικτος».

δ) **άρτος από αλεύρι τύπου 55%** το οποίο προέρχεται από μαλακά σιτάρια υψηλής ποιότητας που έχει αφαιρεθεί τελείως το πίτυρο.

«Φρέσκος άρτος» ή «Φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα»: Ο άρτος ή το αρτοπαρασκεύασμα που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

πωλούνται στον τελικό καταναλωτή εντός είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους, παράγονται με συνεχή διαδικασία, από την χρήση των πρώτων υλών τους μέχρι την τελική έψηση, χωρίς να μεσολαβεί διακοπή της για τη συντήρησή τους.

«Αρτοσκεύασμα»: Άρθρο 112 του Κ. Τ.Π. Το προϊόν αρτοποιίας το οποίο παρασκευάζεται κατά τρόπο ανάλογο με αυτόν της παρασκευής του άρτου, με απλό ή διπλό κλιβανισμό, διαφέρει, όμως, από τον άρτο ως προς την μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του.

«Απλά αρτοσκεύασματα »: Άρθρο 113 του Κ.Τ.Π. Τα προϊόντα αρτοποιίας τα οποία μπορεί να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως φρυγανιές, αρτίδια, φραντζολάκια, κουλούρια, παξιμάδια, ο διπυρίτης άρτος, οι πίττες για σουβλάκια.

«Αρτοπαρασκεύασμα»: Άρθρο 114 του Κ.Τ. Π Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται από άλευρα ενός δημητριακού ή προσμείξεις αλεύρων διαφόρων δημητριακών, εφόσον ο τρόπος παρασκευής του δεν συμπίπτει με τον τρόπο παρασκευής των ειδών άρτου και το οποίο διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «αρτοπαρασκεύασμα». Αρτοπαρασκεύασμα αποτελεί η λαγάνα της Καθαρής Δευτέρας.

Απαγορεύεται η χρήση του όρου «φρέσκος άρτος» και «φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα» (Νόμος 3526/2007 Άρθρο 10 § 1(α,β, γ)).σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα που προορίζονται για πώληση, μετά την πάροδο είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους, σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα που πωλούνται μετά την ολοκλήρωση της έψησης, του μερικώς ψημένου, του διατηρημένου ή κατεψυγμένου άρτου ή του αρτοπαρασκευάσματος ή του αρτοσκευάσματος, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους, σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα, που παράγονται με την έψηση ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο άρτος, σύμφωνα με το Άρθρο 111 του Κ.Τ. Π πρέπει:

Υποχρεωτικά να παρασκευάζεται και να διατίθεται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο άρθρο 104 του Κ.Τ.Π.

Να είναι άριστης ποιότητας παρασκευασμένος από αγνά υλικά.

Να είναι παντελώς απαλλαγμένος από οποιαδήποτε ξένα σώματα, π. χ. σχοινιά, κόκκους, πέτρες, παράσιτα, έντομα ή άλλα αντικείμενα. Για τον σκοπό αυτό τα χρησιμοποιούμενα άλευρα πρέπει να κοσκινίζονται επιμελώς.

Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του άρτου και των αρτοσκευασμάτων να είναι καλοί και να μην υπάρχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών, να είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ξένα σωματίδια και να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση.

1. Να είναι καλά ζυμωμένος και κανονικά (ομοιόμορφα) ψημένος, ομοιογενής στην κόρα και στην ψίχα, με φλόγωμα (κόρα) κανονικά σε όλη την επιφάνεια του (όχι σκληρή κόρα).
2. Να έχει οργανοληπτικούς χαρακτήρες ευχάριστους και χαρακτηριστικούς του προϊόντος.
3. Να έχει παρασκευαστεί το περισσότερο πριν από τέσσερες (4) ώρες και η μεταφορά τους να διαρκεί λιγότερο από δύο (2) ώρες ως την παράδοσή τους.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

1. **Αρτίδια τύπου 55 %:** στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 55%, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.
2. **Αρτίδια τύπου 90%** χωρίς προσθήκη άλατος στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι τύπου 90%, νερό, ζύμη, χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.
3. **Λαγάνα πολυτελείας** (Άρθρο 113 του Κ.Τ.Π.), άνω των 750 γραμμαρίων περίπου, κλασσικό σχήμα λαγάνας, παρασκευασμένη με το παραδοσιακό τρόπο, από αλεύρι τύπου 70%, αλεύρι κίτρινο ψιλό, νερό, μαγιά 2% επί του αλεύρου, αλάτι έως 2% επί του αλεύρου, μαστίχα περίπου 0,5 επί τοις χιλίοις, σουσάμι προαιρετικά και μαυροσήσαμο.

Η παρασκευή των παραπάνω ειδών να γίνεται αυθημερόν, η δε συσκευασία να πραγματοποιείται αφού έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος .

ΜΕΡΟΣ ΙΙ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

« **Διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής** »: Άρθρο 114 του Κ.Τ. Π Τα προϊόντα αρτοποιίας, όπως παξιμάδια, κουλούρια, φρυγανιές και άλλα βουτήματα ζαχαροπλαστικής, που περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια τουλάχιστον από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες που προσδίδει σε αυτά γλυκιά ή γλυκίζουσα γεύση .

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ: Οι κουραμπιέδες πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένοι 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 ωρύτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ: Τα μελομακάρονα 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 ωρύτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ: Τα πασχαλινά κουλουράκια 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 ωρύτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

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 ωρύτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή της.

Οι βασιλόπιτες πρέπει να περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες. Απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή τους είναι γάλα, βούτυρο, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι.

Το βάρος της βασιλόπιτας θα καθορίζεται ανάλογα με τις διαχειριστικές ανάγκες του Νοσοκομείου.

Τα ανωτέρω είδη μπορεί να ζητηθούν και σε ατομική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Στο εξωτερικό μέρος της συσκευασίας των προϊόντων αρτοποιίας πρέπει να αναγράφονται σύμφωνα με τον Ν 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α'/ 9.2.2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας», τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25 ης 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 ακόλουθες ενδείξεις:

1. Το όνομα της επιχείρησης.
2. Η διεύθυνση του αρτοποιείου.
3. Το είδος ψωμιού ή προϊόντος αρτοποιίας.
4. Το καθαρό βάρος.
5. Η ημερομηνία παρασκευής και λήξεως, οι οποίες θα πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος με ανεξίτηλη σφραγίδα.
6. Επί των συσκευασιών των ανάλατων προϊόντων να υπάρχει διακριτική σήμανση που θα τα ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, ώστε τα προϊόντα που μεταφέρονται να προφυλάσσονται με αυτόν τον τρόπο από πιθανές μολύνσεις.

Για την μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας, οι επιχειρήσεις φέρουν την ευθύνη σχετικά με την τήρηση των συνθηκών μεταφοράς.

1. Η μεταφορά, η διανομή και η διάθεση των προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται με οχήματα που διαθέτουν κατάλληλο αμάξωμα, κλειστό από όλες τις πλευρές και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά των προϊόντων αυτών.

2. Ο άρτος και τα λοιπά προϊόντα αρτοποιίας είτε σε ατομική, είτε σε μαζική συσκευασία, όταν μεταφέρονται προς πώληση από το χώρο παραγωγής τους σε πρατήρια άρτου, σε ξενοδοχεία, σε νοσοκομεία και σε λοιπά ιδρύματα, σε τόπους ομαδικής σίτισης, σε εστιατόρια, ταβέρνες και σε κάθε άλλο τόπο προορισμού, τοποθετούνται μέσα σε κλειστά κιβώτια, που είναι κατασκευασμένα από υλικό το οποίο είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Απαγορεύεται η μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας με άλλο τρόπο.
3. Επιτρέπεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που δεν χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την μεταφορά των προϊόντων αυτών, εφόσον τα προϊόντα αυτά τοποθετούνται σε ειδικά ξύλινα κιβώτια, που έχουν εσωτερική επένδυση από γαλβανισμένη λαμαρίνα ή σε μεταλλικά ή πλαστικά κιβώτια, με επαρκή χωρητικότητα, τα οποία κλείνουν ερμητικά και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό της μεταφοράς αυτής και είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Ομοίως, επιτρέπεται με τα οχήματα που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο, η διακίνηση και η μεταφορά, προς πώληση προϊόντων αρτοποιίας, τα οποία διατίθενται στον καταναλωτή σε αεροστεγή συσκευασία, το υλικό της οποίας προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
4. Απαγορεύεται η μεταφορά, με οποιοδήποτε τρόπο, προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που μεταφέρουν ρυπαρά αντικείμενα ή τοξικές ύλες ή υγρά, τα οποία μπορούν να επηρεάσουν, με οιοδήποτε τρόπο, την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων αυτών.

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 εγκατάστασης 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 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 προσκομίζονται τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελεγχού, 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

Ο παραδιδόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα να έχουν παρασκευαστεί το περισσότερο πριν από 4 ώρες συν 2 ώρες το πολύ για την μεταφορά τους (αυθημερόν παράδοσης).

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.

Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, σύμφωνα με τους ειδικούς όρους μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).

Ο 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.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Τα ζητούμενα είδη και οι ποσότητες τους θα είναι ως εξής:

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	24	ΚΙΛ
ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ	20	ΚΙΛ
ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΕΣ	40	ΚΙΛ
ΑΡΤΙΔΙΟ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΑΤΟΜ (ΣΥΣΚ 30 ΓΡ)	1.500	ΚΙΛ
ΛΑΓΑΝΕΣ	20	ΚΙΛ
ΑΡΤΙΔΙΟ ΣΙΤΟΥ (ΑΤΟΜ. ΣΥΣΚ. 60ΓΡ)	9.500	ΚΙΛ
ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ	15	ΚΙΛ

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

**ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.**

2. ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ

ΜΕΡΟΣ Ι

Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να είναι κατηγορίας Α΄ και να πληρούν τους όρους που ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88 , 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από εγκεκριμένα σφαγεία Ευρωπαϊκών χωρών ή τρίτων χωρών που συμπεριλαμβάνονται στους εγκεκριμένους καταλόγους σύμφωνα με τον Εκτελεστικό Κανονισμό της ΕΕ 2021/405 .

Ειδικότερα, σύμφωνα με το Άρθρο 88 (1) του Κ.Τ.Π., τα προσφερόμενα νωπά κρέατα θα πρέπει:

- Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων, βοοειδών, χοίρων και προβάτων.
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και να συμμορφώνονται στους:

Α) Καν (ΕΚ) αριθ.37/ 2010 της 22 ας Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικές δραστικές ουσίες όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (κτηνιατρικά φάρμακα και αντιβιοτικά).

Β) Καν (ΕΚ) αριθ.396/ 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου 3939

Γ) Καν (ΕΚ) αριθ.1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006 και για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες που επιμολύνουν τα τρόφιμα (βαρέα μέταλλα, διοξίνες, κ.α.).

- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π. χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το βόειο κρέας).
- Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4 -50 C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4 -5,8.
- Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτιασμένα ή ταγγισμένα.
- Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή τους και κατά συνέπεια στην υγεία των καταναλωτών.

ΜΕΡΟΣ II

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΝΩΠΙΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

Το νωπό βόειο κρέας 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 βόειο κρέας να είναι:

- αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) : μηρός (μπούτι) το οποίο περιλαμβάνει τα ακόλουθα τμήματα: « τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό» και «κυλότο»
- αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β): « σπάλα», «ποντίκι», « τουρτουκίτα».

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Η Ταξινόμηση είναι σύμφωνη με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1308/2013 .

Ηλικία

Το νωπό βόειο κρέας να είναι Κατηγορίας Α (ηλικίας 12 έως 24 μηνών) όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008 .

Διάπλαση

Να ανήκει στην κατηγορία U.

Ε εξαιρετική	Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες, εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη.
U πολύ καλή	Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους, πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.
R καλή	Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους, καλή μυϊκή ανάπτυξη

Πάχυνση

Να ανήκει στη διαβάθμιση 2.

1 πολύ μικρή	Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.
2 Μικρή	Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς .

ΝΩΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

Το νωπό χοιρινό κρέας να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή) και να παραδίδεται σε αυτοτελή τεμάχια: μηρός (μπούτι) άνευ οστών, σπάλα, μπριζόλες (λαιμού ή κόντρα) με οστό, ψαρονέφρι.

Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα, και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση.

Τα σφάγια θα πρέπει να είναι κατηγορίας, U βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας, σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013:

Κατηγορίες	Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου
E	55 ή περισσότερο.
U	50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55.
R	45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50 .

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες.

ΝΩΠΟ ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ

Τα αρνίσιο κρέας να προέρχεται από ζώα γάλακτος, 8-12 Kgr, σύμφωνα με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1308/2013, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής, ολόκληρα, πρόσφατης σφαγής, χωρίς κεφάλι, χωρίς εντόσθια (εκτός από τις ημέρες των εορτών του Πάσχα σύμφωνα με τους Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών, αρ.Α2-861/14 -08-13). Να φέρουν τις προβλεπόμενες από την Νομοθεσία απαραίτητες σημάνσεις.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΝΩΠΙΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με το άρθρο 6 της ΚΥΑ 1288/2017 η οποία τροποποιεί την ΚΥΑ 15523/2006 και τον ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) ΑΡΙΘ. 1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 13ης Δεκεμβρίου 2013 , για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών, και να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4472/2017, Άρθρο 122 .

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

- *Salmonella*, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.

178/2002.

- *E. coli O157: H7* , απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 1664 9, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.

178/2002.

- Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.
- *Trichinella* (τριχίνης), συμμόρφωση με τον Εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2015/1375 της Επιτροπής, της 10ης Αυγούστου 2015, για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση *Trichinella* (τριχίνης) στο κρέας.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VACUUM) 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.

Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία η ύπαρξη :

1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών, όπως ορίζεται από τον Κανονισμό (ΕΚ) 1825/ 2000.

Δεν επιτρέπεται η αφαίρεση κανενός κομματιού που ανήκει στην Κατηγορία Α αλλά πρέπει να περιλαμβάνονται όλα τα κομμάτια στη φυσιολογική αναλογία που απαντούν στην Κατηγορία αυτή.

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 και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου περίπου 25 Kgr ($\pm 10\%$).

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Τόσο στην εξωτερική συσκευασία όσο και στη διάφανη προσυσκευασία κάθε αυτοτελούς ανατομικού τεμαχίου, πρέπει να υπάρχει ετικέτα στην ελληνική γλώσσα 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. 19 24/2006 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.

- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοίρειοι ιδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.
 - Άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 .
 - Άρθρο 4 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.566/2008
 - Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1825/2000 της Επιτροπής της 25ης Αυγούστου 2000 για τη θέσπιση λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας.
 - ΥΑ Αριθμ. 1458/143681 Συμπληρωματικά μέτρα σε εφαρμογή του τμήματος Ι του τίτλου ΙΙ και του τίτλου ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) υπ' αρ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) υπ' αρ. 1825/2000 της Επιτροπής σχετικά με την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας.

Στην ετικέτα να αναγράφονται:

1. Η περιγραφή του σφάγιου (π.χ. νεαρό ζώο 8- 12 μηνών).
2. Η χώρα καταγωγής.
3. Η χώρα εκτροφής.
4. Η χώρα σφαγής.
5. Ο κωδικός του σφάγιου (πλην του χοιρινού).
6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.
7. Ο τίτλος και ο αριθμός έγκρισεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής.
9. Η ταξινόμηση του ζώου .
10. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
11. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΤΙΚΕΤΑΣ

(Κοινή Υπουργική Απόφαση Αριθμ. 1458/143681/2020 ΦΕΚ 2244/Β/11-6-2020)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΖΩΟΥ: EL 0000000000

ΧΩΡΑ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΑΡΙΘ. ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ: S00

ΑΡΙΘ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ: 42

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΖΩΟΥ: **AR3**

Μόσχος

ΒΑΡΟΣ: 272 kg

ΚΩΔΙΚΟΣ ΖΩΟΥ: EL 0000000000

ΧΩΡΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: ΡΟΥΜΑΝΙΑ

ΧΩΡΑ ΕΚΤΡΟΦΗΣ: ΡΟΥΜΑΝΙΑ-ΕΛΛΑΔΑ

ΧΩΡΑ ΣΦΑΓΗΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΑΡΙΘ. ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ: S00

ΑΡΙΘ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ: 22

ΗΜ. ΣΦΑΓΗΣ: 12/1/19

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΖΩΟΥ: **E02**

ΝΕΑΡΟ ΖΩΟΜΟΣΧΙΔΑ

ΒΑΡΟΣ: 310 kg

ΜΕΡΟΣ IV

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 τους 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 EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔγια 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 νωπά κρέατα 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 0–4°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Π.Δ 203/98, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ. Π./οικ 35797/4 - 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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΌΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΟ ΝΩΠΟ ΑΡΝΙ ΙΣΧΥΟΥΝ, ΕΠΙΣΗΣ, ΟΛΑ ΤΑ ΠΑΡΑΠΑΝΩ, ΜΕ ΤΗΝ ΕΞΑΙΡΕΣΗ ΠΩΣ ΑΥΤΟ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΝΤΟΠΙΟ.

Τα ζητούμενα είδη και οι ποσότητες τους θα είναι ως εξής:

ΜΠΟΥΤΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΝΩΠΟ	750	ΚΙΛ
ΑΡΝΙ ΝΩΠΟ ΝΤΟΠΙΟ	65	ΚΙΛ
ΜΠΟΥΤΙ ΜΟΣΧΟΥ ΝΩΠΟ ΚΑΤΗΓ. ΑΥ2	10.095	ΚΙΛ
ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΛΑΙΜΟΥ	900	ΚΙΛ

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την προμήθεια του Νοσοκομείου και την απρόσκοπτη σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο και σε περιπτώσεις όπου επίσημες αργίες, εορτές, απεργίες κτλ δημιουργούν χρονικά διαστήματα όπου υπερβαίνουν τον χρόνο διατηρησιμότητας του προϊόντος. Σε αυτές τις περιπτώσεις παραδόσεις θα γίνονται και τις ημέρες των αργιών.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.

3.ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΜΕΡΟΣ Ι

Τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να είναι **κατηγορίας Α** και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013 νοούνται ως:

- «Κρέας Πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της επεξεργασίας με ψύχος,
- «Νωπό Κρέας Πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από -2°C και όχι υψηλότερη από $+4^{\circ}\text{C}$.

Τα Πουλερικά να είναι κατηγορίας Α σύμφωνα με τον Κανονισμό της Ε.Κ. 543/2008 , και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, ολόκληρα, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών .

1. Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, τράχηλους, άκρα από τον ταρσό χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα να μην φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες. [Άρθρο 7]
2. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς. [Άρθρο 7].
3. Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια. [Άρθρο 7]
4. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή [Άρθρο 11], με πιστοποίηση από Κρατικό φορέα [Άρθρο 13].
5. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία με ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία με χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες.[Νόμος 4235/2014, ΦΕΚ 32/Α/11 -2-2014, Κεφ. Α. άρθρο1].
6. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων. Συγκεκριμένα να συμμορφώνονται με τους κάτωθι Κανονισμούς:

α) Κανονισμός ΕΚ αριθ.37/2010 της 22 ας Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικά δραστικές ουσίες όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (κτηνιατρικά φάρμακα και αντιβιοτικά).

β) Κανονισμός ΕΚ αριθ.396/2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

γ) Κανονισμός ΕΚ αριθ.1881/2006 της Επιτροπής της 19 ης Δεκεμβρίου 2006 και για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες που επιμολύνουν τα τρόφιμα (βαρέα μέταλλα, διοξίνες, κ.α.).

ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σχετικά με κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών, των Κανονισμών ΕΚ 1308/2013 και 543/2008 και να συμμορφώνονται με τον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 1177/2006 της Επιτροπής της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά .
2. Ως προς τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά να πληρούν τις προϋποθέσεις του Κανονισμός ΕΚ αριθ. 1086/2011 της Επιτροπής της 27ης Οκτωβρίου 2011, για την τροποποίηση του παραρτήματος II του Κανονισμού αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος I του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών. Όταν πρόκειται για κοτόπουλα στον Κανονισμός ΕΚ αριθ. 2017/1495 της 23 ης Αυγούστου 2017 για την τροποποίηση όσον αφορά το *Campylobacter* σε σφάγια κοτόπουλου κρεατοπαραγωγής.
3. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών. [854/2004 Κεφ. V] 4. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. [854/2004 Κεφ. V].
4. Να προέρχονται από εγκεκριμένο πτηνοσφαγείο και 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 φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου.
5. Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π. Δ.79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4472/2017, Άρθρο 122 .

Σε περίπτωση εισαγωγής νωπών πουλερικών από τρίτη χώρα αυτά θα πρέπει να συνοδεύονται από Κτηνιατρικό Πιστοποιητικό (στην Ελληνική γλώσσα) και να περιλαμβάνονται στον κατάλογο των εγκεκριμένων χωρών οι οποίες να διαθέτουν εγκεκριμένες εγκαταστάσεις όπως ορίζεται από τον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 798/2008 της Επιτροπής της 8 ης Αυγούστου 2008 για την κατάρτιση καταλόγου τρίτων χωρών, εδαφών, ζωνών ή διαμερισμάτων από τα οποία επιτρέπεται να εισαχθούν και διαμετακομισθούν μέσω της κοινότητας πουλερικά και κρέας πουλερικών και τον καθορισμό των απαιτήσεων κτηνιατρικής πιστοποίησης και του Εκτελεστικού Κανονισμού (ΕΕ) 2021/404 της Επιτροπής της 24ης Μαρτίου 2021 για την κατάρτιση καταλόγων τρίτων χωρών, εδαφών ή ζωνών αυτών από τις οποίες/ τα οποία επιτρέπεται η είσοδος ζώων, ζωικού αναπαραγωγικού υλικού και προϊόντων ζωικής προέλευσης στην Ένωση σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2016/429 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

1. Σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει επισήμανση, όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου, η θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάλωση ς, η χώρα προέλευσης ή ο τόπος καταγωγής (Κανονισμός 1337/2013).
2. Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δεύτερη συσκευασία η επισήμανση να είναι στην Ελληνική γλώσσα και σε εμφανές σημείο, και σύμφωνη με τις ακόλουθες διατάξεις:

α] Κανονισμοί 853/2004 , 854/2004 .

β] Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου 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.

γ] Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ.1337 /2013 για την θέσπιση κανόνων εφαρμογής του Καν.αριθμ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοριοειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

- Η ονομασία και η κατηγορία του σφαγείου (κατηγορία Α).
- Η χώρα προέλευσης.
- Το σήμα της φυτικής διατροφής.
- Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, ανάλωση μέχρι ημέρα/ μήνας/έτος.

ΜΕΡΟΣ ΙΙ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

1. ΝΩΠΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ

Να είναι κατηγορίας Α, Τ 65% [ΑΔ 7/2009 , Άρθρο 221], σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή 1 εκ. κάτω από αυτούς και χωρίς στομάχι και καρδιά.

Να είναι αερόψυκτα [543/2008, Άρθρο 10], κατηγορίας βάρους 1300- 1500 γρ, η οποία θα ορίζεται από τον εκάστοτε φορέα ανάλογα με τις ανάγκες του, άνευ αποκλίσεως επί της προσδιοριζόμενης σε κάθε περίπτωση κατηγορίας βάρους.

Τα νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία υλικών κατάλληλων για επαφή με τρόφιμα και σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβωτίων 8 ή 10 τεμαχίων (ανάλογα με την κατηγορία βάρους), όπου θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους Ι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το ανωτέρω προσδιοριζόμενο βάρος έχει υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία για τις ανάγκες των σιτιζομένων.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 προσκομίζει 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 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. Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών.
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 -2°C έως $+4^{\circ}\text{C}$, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/ 04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΚ 1308/2011, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ. Π./οικ.35797/4 - 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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Το ζητούμενο είδος και η ποσότητα του θα είναι ως εξής:

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ (TEM 1200- 1500 ΓΡ)	18.000	ΚΙΛ

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ

ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.

4 ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

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

ΝΩΠΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ

Το νωπό γάλα θα πρέπει:

- α) Να είναι παστεριωμένο, δηλαδή να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (+71,7 ο C τουλάχιστον για 15') ή σε χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα (+63 ο C τουλάχιστον για 30') ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας μεταξύ των δύο παραπάνω συνθηκών για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.
- β) Μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατό σε θερμοκρασία που δεν /υπερβαίνει τους 6 ο C, στην θερμοκρασία στην οποία και συντηρείται, η δε διάρκεια συντήρησης του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή.
- γ) Να είναι ομογενοποιημένο, που σημαίνει ότι, εάν μείνει σε ακινησία 48 ώρες δεν πρέπει να σχηματίζεται φανερός διαχωρισμός της κρέμας, η δε περιεκτικότητα σε λίπος της υπερκείμενης ποσότητας 100 cm³ γάλακτος φιάλης του ενός Lit να μη διαφέρει περισσότερο από το 10% της περιεκτικότητας σε λίπος του εναπομείναντος γάλακτος.
- δ) Το χορηγούμενο παστεριωμένο αγελαδινό γάλα θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 3,5%, 1,5% και 0 %. Επιπλέον, να έχει ειδικό βάρος στους 15 ο C 1,028 g/ l (για το πλήρες) και στερεό υπόλειμμα χωρίς λίπος (Σ.Υ.Α.Λ. %) 8,5 (για το 0%) .
- ε) Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

Το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται από το Π. Δ. 79/2012 , Κανονισμούς (ΕΚ) 2073/2005 και 1441/2007 , με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004,

853/2004, 854/2004 .

Enterobacteriaceae $m < 1$, $M = 5$, $n = 5$, $c = 1$ cfu/ ml.

Παθογόνα $n = 5$, $c = 0$, Απουσία σε 25 g.

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 χειριστικές 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 παραδιδόμενου γάλατος.

ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΛΑ

Πλήρες γάλα ή ελαφρύ συμπυκνωμένο ή γάλα συμπυκνωμένο ή γάλα συμπυκνωμένο μη ζαχαρούχο, χαρακτηρίζεται το μερικά αφυδατωμένο γάλα το οποίο πληροί τους όρους του Κ.Τ. Π. Άρθρο 80 και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Π.Δ. 79/2012 :

1. Να έχει παρασκευασθεί σε εγκατάσταση μεταποίησης που ανταποκρίνεται στους κανόνες και τις προδιαγραφές της ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22 -5 - 2017.
2. Να έχει υποστεί θερμική επεξεργασία κατά τη διάρκεια της παρασκευής ή να παρασκευάζεται από προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία.
3. Να μην έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ακτινοβολίες.
4. Να μην περιέχει πρόσθετα πέραν αυτών που προβλέπονται από το άρθρο 80, παρ. 14 του ΚΤΠ και το άρθρο 3 του ΠΔ 518/83 , όπως αυτό τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση 145/96.
5. Να μην περιέχει ίχνη καταλοίπων ουσιών τα οποία υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια ανοχής, σύμφωνα με το Κεφ ΙΙΙ, άρθρο 20 του ΠΔ 259/98 (Α 191) 'ΉΠερί Απαγόρευσης χρήσης ουσιών με ορμονική ή θυρεοστατική δράση.

Εάν το προϊόν προέρχεται από τρίτη χώρα πρέπει τουλάχιστον να πληροί τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από το ΠΔ 79/2012 και τον Κανονισμό (ΕΕ) 605/2010

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Το προϊόν πρέπει να έχει τα εξής φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

1. Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση, τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο
2. Να έχει ελαφρώς κρεμώδη σύσταση, να είναι ομοιογενές (χωρίς κοκκώδεις ή άλλες αποθέσεις) και το λίπος του να μην διαχωρίζεται σε ιδιαίτερο στρώμα μέσα στα κουτιά. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
3. Να μην παρουσιάζει πήξη του περιεχομένου (ολική ή μερική), ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.
4. Περιεκτικότητα σε λίπος 7,5% (τοις εκατό) του βάρους τουλάχιστον.
5. Ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% (τοις εκατό) του βάρους τουλάχιστον.
6. Ολική οξύτητα μεταξύ 6 και 8 βαθμών SOXHLETHENCKEL, μετά από αραίωση για παρασκευή προϊόντος που αντιστοιχεί με το νωπό φυσικό γάλα.
7. pH μεταξύ 6,3 και 6,8, μετά από αραίωση για παρασκευή προϊόντος, που αντιστοιχεί στο νωπό γάλα.

Μετά την αραίωση να προκύπτει γάλα ενός lit και ειδικού βάρους 1,028 g/lit σύμφωνα με τον Κ. Τ.Π. άρθρο 80 παρ.3 και ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% του βάρους τουλάχιστον.

Το συμπυκνωμένο γάλα θα διατηρείται στις αποθήκες του Νοσοκομείου εκτός ψυκτικών θαλάμων χωρίς να παρουσιάσει οποιαδήποτε αισθητή ή οργανοληπτική αλλοίωση, για το χρονικό διάστημα τουλάχιστον που αναγράφεται επί της συσκευασίας.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία του συμπυκνωμένου γάλακτος θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις των άρθρων 9, 23 και 28 του Κ.Τ.Π.

Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά με περιεχόμενο βάρος 410 gr προϊόντος και σε χαρτοκιβώτια, δεύτερη συσκευασία.

Οι συσκευασίες του γάλακτος θερμικής επεξεργασίας πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει ιδίως να απελευθερώνουν μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων που θα ήταν δυνατό να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώνουν τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκούν επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες. 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. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα πρέπει να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Τα κουτιά και τα πάματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια σύμφωνα με τα διεθνώς παραδεκτά (την ισχύουσα νομοθεσία) για την επίτευξη άρτιων κουτιών δηλαδή 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.

Στην συσκευασία στη χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού ή σε ετικέτα ή με ανεξίτηλο μελάνι πρέπει να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις:

1. Η ονομασία του προϊόντος.
2. Το ποσοστό των λιπαρών και το Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ) του γάλακτος.
3. Ένδειξη του τρόπου χρήσης.
4. Το καθαρό βάρος σε γραμμάρια.
5. Το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης.

6. Κατάλογος των συστατικών. Ημερομηνία και έτος παρασκευής καθώς και την ημερομηνία λήξης
7. Κωδικός παρτίδας.

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 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 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 παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας 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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Τα ζητούμενα είδη και οι ποσότητες τους θα είναι ως εξής:

ΓΑΛΑ ΝΩΠΟ 0% ΛΙΠΑΡΑ (ΜΙΣΟ ΛΙΤΡΟ)	4.500	TEM
ΓΑΛΑ ΝΩΠΟ 3,85 % ΛΙΠΑΡΑ (ΕΝΑ ΛΙΤΡΟ)	12.000	TEM
ΓΑΛΑ ΝΩΠΟ 3,85 % ΛΙΠΑΡΑ (ΣΥΣΚ 10 ΛΙΤΡΩΝ)	1.180	TEM
ΓΑΛΑ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ	192	TEM

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

**ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.**

5. ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Το χορηγούμενο είδος (γιαούρτι), 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 καλλιεργείων - εκκινητών *Streptococcus salivarius 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 ΕΚ 178/2002 , 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 άπαχο , 0% λιπαρά.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το γιαούρτι να είναι σε συσκευασία-κεσεδάκι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα, σύμφωνα με το Άρθρο 26 Κεφάλαιο II του Κ.Τ.Π., το οποίο να κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0.05M n, 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) 116 9/2011, 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.

- ii. Στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης, βάσει των προβλεπόμενων στην παρ. 1β του Μέρους III 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.
- iii. 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 ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για τη ν 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 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 2ο C έως 4ο C 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 παράδοσης 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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Τα ζητούμενα είδη και οι ποσότητες τους θα είναι ως εξής:

ΓΙΑΟΥΡΤΙ 0% ΛΙΠΑΡΑ (ΣΥΣΚ 200 ΓΡ)	5.000	TEM
ΓΙΑΟΥΡΤΙ 3,85 % ΛΙΠΑΡΑ (ΣΥΣΚ 200 ΓΡ)	21.000	TEM

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

**ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.**

6. ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΜΕΡΟΣ Ι

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι Α' Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθ' ορίζονται 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), Κανονισμό 2200/96 και 1148/01 ΚΥΑ 257543/ 31.07.03, ΦΕΚ 1122/08/08/03 **περί υποχρεωτικής τυποποίησης (συσκευασίας και επισήμανσης) των νωπών φρούτων και λαχανικών που εισάγονται, εξάγονται, διακινούνται ή πωλούνται στις πάσης φύσεως αγορές και καταστήματα** των χωρών της Ε.Ε, τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις (Αγορανομική Διάταξη 14/89 Άρθρο 3 και Άρθρο 67β) περί λήψης ειδικών μέτρων που αφορούν τα νωπά οπωρολαχανικά εγχώριας παραγωγής, κατά την εμπορία και διακίνησή τους από τη βάση παραγωγής μέχρι την τελική κατανάλωσή τους, να πληρούν τις απαιτήσεις των Κανονισμών [Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 543/2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Κανονισμό (ΕΕ) 2019 /428, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1308/2013 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών, του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1580/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 21ης Δεκεμβρίου 2007 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 2200/96, (ΕΚ) αριθ. 2201/96 και (ΕΚ) αριθ. 1182/2007 του Συμβουλίου στον τομέα των οπωροκηπευτικών].

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Τα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να είναι **φρέσκα** (το ανώτερο τριών ημερών για τα οπωρολαχανικά εποχής) και να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 (όπως τροποποιήθηκε και ισχύει) ώστε να είναι :

- ακέραια
- υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από σήψη, αλλοιώσεις ή ασθένειες που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση)

- καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη
- απαλλαγμένα από παράσιτα και γενικότερα επιβλαβείς οργανισμούς και να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών
- απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία
- απαλλαγμένα από αρχή εξωτερικής ξήρανσης
- απαλλαγμένα από ζημιές οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή /και ξένη γεύση
- απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων και ραδιενεργών καταλοίπων όπως είναι τα ακόλουθα: οργανοφωσφορικά, οργανοχλωριωμένα και υδρογονάνθρακες
- να είναι επαρκώς αναπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά, και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι.

Τα προϊόντα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση τέτοια, ώστε να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα νωπά οπωρολαχανικά θα πρέπει 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 τυποποίησης, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει και ΥΑ 91354/2017 ΦΕΚ 2983/Β'30- 7-2017, 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 ίδιου βαθμού ανάπτυξης και ωρίμανσης.

Οι συσκευασίες των νωπών οπωρολαχανικών να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από οσμές, ξένα σώματα και υγρασία, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και η διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση. Ο τύπος της συσκευασίας διαφοροποιείται αναλόγως του είδους, όπως περιγράφεται στις επιμέρους τεχνικές προδιαγραφές.

Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση τ ης ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει εξωτερικά συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ευδιάκριτους χαρακτήρες τις ενδείξεις που υπαγορεύονται 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:

1. 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.

2. Φύση του προϊόντος — Κοινή ονομασία του είδους, αν το προϊόν δεν είναι ορατό εξωτερικά — Ονομασία της ποικιλίας.

3. Καταγωγή του προϊόντος — Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική ή περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

4. 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 αριθμό

5. Αριθμός παρτίδας

Όταν οι συσκευασίες παρουσιάζονται σε παλέτα, οι ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται σε ευδιάκριτο σημείο σε δύο τουλάχιστον πλευρές της παλέτας.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθμ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

1. E. Coli 10 cfu/gr.
2. Salmonella spp. απουσία στα 25 gr .
3. Singella απουσία στα 25 gr.
4. E. Coli 0157: H 7 απουσία στα 25 gr.

ΜΕΡΟΣ II

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΑΓΓΟΥΡΙΑ *Cucumis sativus* - Σικνός

Τα αγγούρια πρέπει, πλέον των γενικών προδιαγραφών ποιότητας, να είναι όψεως νωπής, σφιχτά, χωρίς πικρή γεύση. Τα αγγούρια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/ και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα αγγούρια πρέπει να έχουν ικανοποιητική ανάπτυξη, έχοντας συγχρόνως σπόρο υς τρυφερούς, σχηματισμένα και σχεδόν ίδια. Το μέγεθος των προϊόντων πρέπει να έχει μήκος **από 20-30 cm** και διάμετρο μεταξύ 4 και 7 cm. Η συσκευασία των αγγουριών είναι υποχρεωτική σε νάilon σακούλες ή χαρτοκιβώτια με σπές. Τα αγγούρια πρέπει να είναι αρκετά σφιχτά κατά τη συσκευασία πού πρέπει να γίνεται με τρόπο άνετο ώστε να αποφευχθεί κάθε ζημιά κατά τη μεταφορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ουσία ή / και οσμή. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

ΚΑΡΟΤΑ *Δαύκος (Daucus)* της οικογένειας των [Σελινοειδών](#)

Τα καρότα πρέπει να είναι υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη η από αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση), να είναι καθαρά δηλαδή να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα, να είναι σφιχτά, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ζημιές που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς, να μη φέρουν γραμμώσεις, να μην έχουν σποροποιηθεί, να μη διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες, να είναι απαλλαγμένα από μη κανονική εξωτερική υγρασία, δηλαδή να είναι επαρκώς στεγνά μετά από το πλύσιμο, να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση, να είναι ακέραια, φρέσκα, να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Το μέγεθος να είναι 15-25 mm κατά διάμετρο ή 80 -120 gr κατά βάρος. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο καρότα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, παρουσίασης και μεγέθους. Το ορατό μέρος τον περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλέπεται η ρίζα. Τα καρότα να είναι συσκευασμένα σε νάilon σακούλες και σε μικρές συσκευασίες των 10 ή 20 Kgr τοποθετημένα σε πολλαπλά στρώματα, διατεταγμένα μέσα στη συσκευασία. Τα καρότα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους.

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ *Κολοκυνθοειδών* (Cucurbitaceae)

Τα κολοκυθάκια πρέπει να είναι εφοδιασμένα με μίσχο (που είναι δυνατό να έχει υποστεί ελαφρά φθορά) και άνθος, να είναι νωπής εμφανίσεως, συνεκτικά, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση) και απαλλαγμένα από κοιλότητες και σχισμές. Τέλος, πρέπει να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς όμως οι σπόροι να έχουν καταστεί συνεκτικοί. Τα κολοκυθάκια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χόματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Το μήκος για τα κολοκυθάκια να είναι από 50 -150 mm (**κολοκυθάκια χονδρά για ειδικές παρασκευές, μετά από ειδική παραγγελία του Νοσοκομείου**) και το μήκος μετριέται από το σημείο συμβολής με το μίσχο μέχρι το άκρο της στεφάνης του οπώρας. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ *Βρασική η λαχανώδης ποικ.*

ΜΠΡΟΚΟΛΑ (Brassica oleracea)

Τα κουνουπίδια και τα μπρόκολα πρέπει να είναι χρώματος λευκού έως μωβ αποκλεισμένης κάθε άλλης απόχρωσης, οι ανθοφόρες κεφαλές αυτών πρέπει να είναι όψεως νωπής, συνεκτικές με τα άνθη σφικτά, απαλλαγμένες από ελαττώματα όπως κηλίδες, εξογκώματα φύλλων στο κέντρο και κάθε είδους προσβολές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χόματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Εάν τα προϊόντα παρουσιάζονται " με φύλλα" ή "με φύλλα κομμένα στο στεφάνι", τα φύλλα πρέπει να είναι νωπής όψεως. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι περίπου στα 150 mm. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση ώστε να φτάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού. Επιπλέον, τα προϊόντα πρέπει να είναι καλά σφιγμένα εντός της συσκευασίας, αλλά οι ανθοφόρες κεφαλές δεν πρέπει να καταστρέφονται από υπερβολικές πιέσεις.

ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ *κρόμμυον ή Άλλιον το κοινό*

Οι βολβοί πρέπει να είναι σκληροί και αρκετά ξεροί για τη προβλεπόμενη χρήση, οι δύο δε πρώτοι εξωτερικοί χιτώνες, καθώς και το στέλεχος, πρέπει να είναι εντελώς αποξηραμένοι. Οι βολβοί πρέπει να είναι σφικτοί και ανθεκτικοί, χωρίς φύτρα, απαλλαγμένοι από εξογκώματα που έχουν προκληθεί από ανώμαλη βλαστική ανάπτυξη και πρακτικά απαλλαγμένοι από ριζικό θύσανο. Τα κρεμμύδια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χόματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα),

χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/ και οσμή. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να 50-70 mm. Τα κρεμμύδια πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

ΛΑΧΑΝΑ Κράμβη η λαχανώδης

Τα λάχανα (άσπρα ή κόκκινα) πρέπει να είναι νωπά, σφικτά, χωρίς σκασίματα και χωρίς εκβλαστήματα και κανονικής εξωτερικής υγρασίας. Αποκλείονται τα λάχανα που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση. Ο βλαστός πρέπει να κόβεται ελαφρά από τα πρώτα φύλλα, τα οποία παραμένουν επί του βλαστού και η τομή πρέπει να είναι λεία. Τα φύλλα των λάχανων πρέπει να είναι καλά προσκολλημένα (εκτός από ορισμένα φύλλα προστασίας). Τα λάχανα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 1.000gr. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

ΜΑΡΟΥΛΙΑ (*Lactuca sativa* , Λακτούκη η ήμερος)

Τα προϊόντα πρέπει να είναι ακέραια, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή φέρουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από χώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, συμπαγή, μη προχωρημένης ανάπτυξης , απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Τα μαρούλια, επιτρέπεται λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της βλάστησης να έχουν αποκτήσει κοκκινωπό χρώμα, χωρίς βέβαια να αλλάζει σημαντικά η εμφάνιση του προϊόντος.

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη. Επίσης, η κατάσταση και η ανάπτυξη των προϊόντων πρέπει να τους επιτρέπουν να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι όψεως νωπής, καθαρά και περιποιημένα (δηλαδή σχεδόν απαλλαγμένα από φύλλα με χώμα, ασπρόχωμα ή άμμο και ανθοφόρες). Η ανάπτυξή τους πρέπει να είναι κανονική ανάλογα με την περίοδο παραγωγής και εμπορίας, και σε καμία περίπτωση να μην είναι υπερβολικά προχωρημένη, να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα),

χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Τα κεφαλωτά μαρούλια πρέπει να έχουν μία μόνο καρδιά καλά σχηματισμένη. Ωστόσο, τα κεφαλωτά μαρούλια που καλλιεργούνται υπό κάλυψη είναι αποδεκτό να έχουν μικρή καρδιά.

Τα μαρούλια τύπου ρωμάνα πρέπει να έχουν καρδιά, η οποία επιτρέπεται να είναι μικρή. Το κεντρικό μέρος των κατσαρών αντιδίων και των πλατύφυλλων αντιδίων πρέπει να είναι χρώματος κίτρινου. Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στις βάσεις των τελευταίων φύλλων και η τομή, κατά την αποστολή, πρέπει να είναι λεία.

Τα μαρούλια πρέπει να είναι καλά σχηματισμένα, σφικτά, όχι σχισμένα και απαλλαγμένα από ελαττώματα που βλάπτουν την βιωσιμότητά τους.

Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 200 gr και ανώτερο των 350 gr περίπου.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα κατά τη συσκευασία από κάθε ξένο σώμα, κυρίως φύλλα αποκολλημένα από το σώμα του φυτού και τεμάχια στελέχους.

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ *Solanum melongena* Στρώχνον η μελιτζάνα

Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι συνεκτικές, να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή να έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλες προς βρώση, να είναι εφοδιασμένες με κάλυκα και μίσχο (που είναι δυνατό να έχουν υποστεί ελαφρά φθορά), να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό (χωρίς εν τούτοις η σάρκα τους να είναι ινώδης ή ξυλώδης, χωρίς οι σπόροι να έχουν αναπτυχθεί σε υπερβολικό βαθμό), να είναι νωπής εμφάνισης αλλά απαλλαγμένες από κάθε εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής και γενικά κάθε αλλοίωση.

Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παράσιτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 60 mm.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τον τόπου προορισμού.

Ποικιλίες που θα προσφέρονται είναι:

1. *ΦΛΑΣΚΕΣ* ωοειδείς και με μακριούς καρπούς, βάρους 150 περίπου gr, χρώματος σκούρου μοβ.

2. *ΤΣΑΚΩΝΙΚΗ Λεωνιδίου* (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), με μακρύς καρπούς, βάρους 120-150 gr, μωβ χρώματος.

ΠΑΤΑΤΕΣ Στρώχον το κονδυλόρριζον , *Solanum tuberosum*

Πατάτες Νωπές Ακαθάριστες

Οι πατάτες πρέπει να είναι ολόκληρες ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.

Οι πατάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση και οσμή. Να είναι σφικτές και συνεκτικές χωρίς αλλοιώσεις, απαλλαγμένες από καφέ εσωτερικές κηλίδες πρακτικά απαλλαγμένες από πρασίνισμα (μέχρι το 1/8 της επιφάνειας) που να αφαιρείται με το καθάρισμα και σε ποσοστό που να μην υπερβαίνει το 1% του συνολικού βάρους της συσκευασίας. Η επιδερμίδα να παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της να είναι κίτρινο και να είναι καθαρισμένη από χρώματα.

Το μέγεθος του κονδύλου να κυμαίνεται από 35 έως 65 mm, (μέτριες) με σχήμα στρογγυλό έως μακρόστενο, με μικρό μέγεθος τουλάχιστον μεγάλου καρυδιού σε ποσοστά μέχρι δέκα τοις εκατό (10%) σε όλη τη χορηγούμενη ποσότητα .

Το περιεχόμενο της κάθε συσκευασίας πρέπει να περιλαμβάνει πατάτες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους, ενώ θα πρέπει να παρουσιάζουν τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό επιδερμίδας.

Η συσκευασία να είναι σε δικτυωτούς σάκους των 25 kg, οι οποίοι να εξασφαλίζουν την προστασία και τον αερισμό του προϊόντος, να είναι καινούργια καθαρά και από υλικό που δεν προκαλεί εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στους κονδύλους.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση.

ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΑΤΑΤΑΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

Σύμφωνα με το Π. Δ.365/2002 και τον Καν.(ΕΕ) 543/2011 είναι υποχρεωτική η σήμανση του προϊόντος, επί της συσκευασίας της παραγόμενης στην Ελλάδα ή εισαγόμενης από Τρίτες Χώρες και διακινούμενης στην Ελλάδα και στην Ευρωπαϊκή Ένωση πατάτας, από τον παραγωγό έως και το στάδιο της λιανικής πώλησης.

Κατά τη διακίνηση πατάτας εμπορίου από τα συσκευαστήρια στην ετικέτα σήμανσης υποχρεωτικά πρέπει να αναγράφονται τα παρακάτω:

1. ο αριθμός από το μητρώο εμπόρων νωπών οπωροκηπευτικών (**Κωδικός αριθμός GR από τη βάση MENO του Υπ. Α.Α. Τ**),
2. ο αριθμός Φυτοϋγειονομικού Μητρώου (Α. Μ.) του παραγωγού και του συσκευαστή,
3. το είδος,
4. η χώρα καταγωγής και η περιοχή,
5. η ποικιλία,
6. η ποιοτική κατηγορία,
7. ο αριθμός παρτίδας (LOT),
8. το βάρος, και
9. η ένδειξη <ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΦΥΤΕΥΣΗ>.

Υπόδειγμα ετικέτας ΔΙΑΚΙΝΟΥΜΕΝΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

1. ΕΙΔΟΣ: ΠΑΤΑΤΑ
2. ΧΩΡΑ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ:
3. ΠΕΡΙΟΧΗ: ή Ο ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ:
4. ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ:
5. Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ ΕΜΠΟΡΩΝ και Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΤΟΎΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗ και Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΤΟΎΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ :
6. ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:
7. ΠΟΙΚΙΛΙΑ:
8. ΒΑΡΟΣ:

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Στο Νοσοκομείο μας θα χορηγούνται πάντα εγχώριες πατάτες, και μόνο σε έλλειψή τους στην ελληνική αγορά θα χορηγούνται πατάτες άλλης χώρας προέλευσης.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΦΥΤΕΥΣΗ

Κάθε παραγωγός, διακινητής, συσκευαστής πατάτας, οφείλει να είναι εγγεγραμμένος στο Φυτοϋγειονομικό Μητρώο που τηρείται στις Δ/νσεις Αγροτικής Ανάπτυξης και Οικονομίας. Τα συσκευαστήρια που ανασκευάζουν πατάτα φαγητού προερχόμενη από άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, υποχρεούνται να αναγράφουν επί της νέας συσκευασίας όλες τις πληροφορίες σύμφωνα με το υπόδειγμα της ετικέτας.

ΠΙΠΕΡΙΕΣ Καψικόν (*Capsicum*)

Οι πιπεριές πρέπει να είναι ολόκληρες, φρέσκοιες, υγιείς. Αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που είναι δυνατόν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατά ξένα σώματα, καλά αναπτυγμένες, χωρίς ελαττώματα που οφείλονται στον παγετό, χωρίς τραύματα που δεν έχουν επουλωθεί, χωρίς εγκαύματα από τον ήλιο, με ποδίσκο, απαλλαγμένες από μη κανονική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να είναι σφικτές, να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και τον χρωματισμό που είναι κανονικοί για την ποικιλία, λαμβανομένου υπόψη του σταδίου ωριμάνσεως, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από κηλίδες. Ο ποδίσκος μπορεί να έχει υποστεί ελαφρά βλάβη ή να έχει κοπεί, εφόσον ο κάλυκας είναι άθικτος.

Οι πιπεριές πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση, και να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού.

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει γλυκές πιπεριές της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους και να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό. Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

Οι πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των 10 kg περίπου.

Πιπεριές στρογγυλές, πράσινες τραγανές, μετρίου μεγέθους (προτεινόμενη ποικιλία η πράσινη της Νέας Μαγνησίας με τους γλυκούς και σαρκώδεις καρπούς), πιπεριές κίτρινες ή πορτοκαλί, πιπεριές Φλωρίνης, πιπεριές Κέρατο ή άλλη ποικιλία ανάλογα με την εποχικότητα και τις ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος.

ΣΕΛΙΝΑ Σέλιον το βαρόοσμον, *Apium graveolens* ή ΣΕΛΕΡΥ

Τα σέλινα πρέπει να είναι ακέραια, επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους, νωπής εμφανίσεως, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προστεθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις, σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση, χωρίς ζημιές που έχουν υποστεί από παγετό, χωρίς κούφια

τμήματα, παραφυάδες και ανθοφόρους άξονες, καθαρά χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες, πρακτικά χωρίς φθορές που

έχουν προκληθεί από παράσιτα, πρακτικά χωρίς παράσιτα, χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά "στεγνά" μετά από το πλύσιμο, χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθενειών τόσο στα φύλλα όσο και στις κύριες νευρώσεις. Οι κύριες νευρώσεις δεν πρέπει να είναι ούτε τσακισμένες ούτε ινώδεις, να μην έχουν συνθλιβεί ή σκάσει. Η κύρια ρίζα πρέπει να είναι καλά καθαρισμένη και να μη υπερβαίνει τα 5 cm μήκους. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη, λαμβάνοντας υπόψη την περίοδο παραγωγής και η κατάσταση τους να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει να αντέξουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχειρίσεως και να φθάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά σέλινα με ραβδώσεις της αυτής καταγωγής, ποιότητας, χρώματος και μεγέθους. Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Η παρουσίαση του σέλινου να γίνεται με δεσμίδες στο μέσο συσκευασίας και ο αριθμός των τεμαχίων που τις απαρτίζουν πρέπει να είναι σταθερός για κάθε κιβώτιο. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

ΣΚΟΡΔΑ *Allium sativum* , *Άλλιον το ήμερον*

Τα σκόρδα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή, Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα σκόρδα πρέπει να είναι χωρίς φύτρα ορατά εξωτερικά. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 30 mm. Επιπλέον, τα σκόρδα πρέπει να συσκευάζονται σε πλεξίδες των 24 βολβών (ξερά σκόρδα) και πρέπει να είναι πλεγμένα με τον ίδιο τούς βλαστό και δεμένα με σπάγκο ή και σε μικρότερη συσκευασία. Η κοπή δε των βλαστών πρέπει να είναι καθαρή. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

ΝΤΟΜΑΤΕΣ *Στρώχνον το λυκοπερσικόν*

Οι ντομάτες πρέπει να είναι του εμπορικού τύπου "στρογγυλές" νωπές, να μην έχουν σαπίσει ή υποστεί άλλες αλλοιώσεις τέτοιες που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση, να είναι επαρκώς συνεκτικές, απαλλαγμένες από μη επουλωμένα σπασίματα και από εμφανείς πράσινους χρωματισμούς στη ζώνη που βρίσκεται στη βάση του ποδίσκου. Οι ντομάτες πρέπει να είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χόματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές, απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση ή/ και οσμή. Ο καρπός, να είναι σφαιρικός ή μακρόστενος, εδώδιμος, ώριμος ζουμερός και να έχει έντονο κόκκινο χρώμα απαλλαγμένος από σκασίματα. Το μέγεθος της διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 30 – 40 mm , βάρους 150 -250 gr ανά τεμάχιο περίπου.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τού τόπου προορισμού.

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι ποιότητας Α που αφορά τις κατηγορίες "extra" και "κατηγορία Ι" ή ποιότητας Β που αφορά την κατηγορία "ΙΙ" (σύμφωνα με τον

Κανονισμό ΕΟΚ αριθ. 778/83).

Απαγορεύεται η τοποθέτηση σφραγίδας ή ετικέτας πάνω στις ίδιες τις τομάτες.

ΜΥΡΩΔΙΚΑ (ΑΝΙΘΟ, ΜΑΪΝΤΑΝΟ, ΔΥΟΣΜΟ)

Τα προϊόντα πρέπει να είναι ακέραια, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από χόμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, ουσιαστικά απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, συμπαγή, μη προχωρημένης ανάπτυξης, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική.

Μαϊντανός δέμα 100gr, φρέσκος άριστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. Δυόσμος φρέσκος, δέμα 100 gr άριστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. Ανηθος φρέσκος, δέμα 100gr, άριστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ γλωρά πράσινα, φρέσκα, καθαρισμένα από περιττά μέρη, σε δέμα των 1000 gr.

ΠΡΑΣΑ Πράσο φρέσκο, αρίστης ποιότητας, ώριμο και πράσινο.

ΣΠΑΝΑΚΙ Σπανάκι φρέσκο, αρίστης ποιότητας, καθαρισμένο ή ακαθάριστο ώριμο και πράσινο.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΑΧΛΑΔΙΑ *Απία (Pyrus)*

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/ και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/ και οσμή. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές. Η σάρκα πρέπει να είναι απολύτως υγιής. Το μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής ή από το βάρος.

Το ελάχιστο μέγεθος είναι:

α) Για τους καρπούς που ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει διαμέτρου: Μεγαλόκαρπες ποικιλίες 55 mm.

Λοιπές ποικιλίες 50 mm.

β) Για τους καρπούς που ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει βάρους: Μεγαλόκαρπες ποικιλίες 110 g .

Λοιπές ποικιλίες 100 g .

Μπορούν ωστόσο να φέρουν ελαφρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατηρησιμότητά του και την παρουσίασή του στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρά ελαττώματα χρώματος,
- πολύ ελαφρά τραχείς σκωριόχρους χρωματισμούς,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
 - τα 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
 - το 1 cm² συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturia pirina* και *V. inaequalis*) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm²
- ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm² συνολικής επιφάνειας. Ο ποδίσκος μπορεί να είναι ελαφρά κατεστραμμένος.

Τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση .

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού. Επιπλέον, τα φρούτα, αν είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτατο όριο, θα πρέπει να είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Προτεινόμενες ποικιλίες **Κρυστάλλι και Βουτυράτη.**

ΚΑΡΠΟΥΖΙΑ

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας, φυσιολογική (άνευ τεχνητών τρόπων) σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χόματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/ και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή.

Τα καρπούζια πρέπει να είναι Α κατηγορίας και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Το μήκος του μίσχου του καρπουζιού δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 cm. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας ώριμα με έντονο κόκκινο εσωτερικό χρωματισμό. Τα καρπούζια ανά τεμάχιο να είναι βάρους 6-10 Kgr. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν μια ανάπτυξη και μια κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

ΜΗΛΑ Μηλέα η ήμερος

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χόματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/ και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/ και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Η διάμετρος της ισημερινής τομής καθορίζεται σε 70 -85 mm (μεγέθη 70 -75, 75 -85) και βάρους 170-220 gr περίπου. Το εμφανές μέρος του

περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές.

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

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά.

Μπορούν ωστόσο να φέρουν ελαφρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατηρησιμότητα του και την παρουσίασή του στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού, — ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm² της συνολικής επιφάνειας και οι οποίοι δεν είναι αποχρωματισμένοι,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
 - τα 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος, — το 1 cm της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturia inaequalis*) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm², — πολύ ελαφρά σκωριόχρωση, όπως:
 - καστανόχρωμες κηλίδες που δύνανται να υπερβαίνουν ελαφρώς την κοιλότητα του ποδίσκου ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού αλλά δεν δύνανται να είναι τραχιές, και/ή
 - λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/5 της συνολικής επιφάνειας του καρπού και δεν έρχεται σε μεγάλη αντίθεση με τον γενικό χρωματισμό του καρπού, και/ή
 - έντονη σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/20 της συνολικής επιφάνειας του καρπού, ενώ η λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση και η έντονη σκωριόχρωση μαζί δεν δύνανται να υπερβαίνουν το 1/5 κατ' ανώτατο όριο της συνολικής επιφάνειας του καρπού. Ο ποδίσκος μπορεί να λείπει, με την προϋπόθεση ότι ο αποχωρισμός είναι καθαρός και δεν έχει υποστεί φθορά ο προσκείμενος φλοιός.

Επιπλέον, τα φρούτα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτατο όριο αν τα φρούτα είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος, και έτσι να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

ΜΠΑΝΑΝΕΣ

Οι μπανάνες πρέπει να είναι σε χλωρή κατάσταση, να είναι ολόκληρες, να είναι σφριγηλές, να είναι υγιείς, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που ενδεχομένως τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, να είναι καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατές ξένες ύλες, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από παράσιτα, να είναι πρακτικά μη προσβεβλημένες από παράσιτα, να έχουν ποδίσκο άθικτο, άκαμπτο, μη προσβεβλημένο από μύκητες και μη αφυδατωμένο, να το υς έχει αφαιρεθεί ο ύπερος, να έχει ομαλή διάπλαση και καμπυλότητα των καρπών, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από μώλωπες, να μην έχουν υποστεί βλάβη λόγω χαμηλών θερμοκρασιών, να διατηρούνται σε ομαλές συνθήκες εξωτερικής υγρασίας, να είναι απαλλαγμένες από κάθε οσμή ή/και ξένη γεύση. Τα στάδια ανάπτυξης και ωρίμανσης των μπανανών πρέπει να επιτρέπουν την αντοχή τους κατά τη μεταφορά και τη φορτοεκφόρτωση, και την άφιξή τους στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση, προκειμένου να επιτευχθεί κατάλληλος βαθμός ωρίμανσης μετά τη φυσική τους ωρίμανση. Το μέγεθος καθορίζεται με βάση του μήκους της κυρτής έδρας από το σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφαλίδιο έως το άκρο τον καρπού και του πάχους μιας εγκάρσιας τομής του καρπού μεταξύ των πλευρικών εδρών και το μέσο υ του, καθέτως προς το διαμήκη άξονα. Το ελάχιστο μήκος κι ο ελάχιστος βαθμός να είναι αντιστοίχως σε 14 cm και 27 mm. Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο μπανάνες ίδιας προελεύσεως, ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου και ποιότητας. Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό τον συνόλου.

ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

Οι παρούσες προδιαγραφές εφαρμόζονται στις κατωτέρω ποικιλίες καρπών που κατατάσσονται στο είδος των «εσπεριδοειδών» :

- λεμόνια του είδους *Citrus limon* (L.),
- μανταρίνια (*Citrus reticulata* Blanco), κλημεντινών (*Citrus clementina*, κοινών μανταρινιών (*Citrus deliciosa* Ten.),
- πορτοκάλια του είδους *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

A. Ελάχιστες απαιτήσεις Τα εσπεριδοειδή όλων των κατηγοριών πρέπει να είναι:

ακέραια, απαλλαγμένα από μώλωπες και/ή εκτεταμένους τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα, απαλλαγμένα από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης, απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

B. Απαιτήσεις ωρίμασης Τα εσπεριδοειδή πρέπει να έχουν φθάσει σε κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης και βαθμό ωρίμασης, λαμβανομένων υπόψη των κριτηρίων όσον αφορά την ποικιλία, την περίοδο συλλογής και τη ζώνη παραγωγής.

Το στάδιο ωρίμασης των εσπεριδοειδών ορίζεται από τις ακόλουθες παραμέτρους που αναφέρονται για κάθε κατωτέρω είδος:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό,
 - ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα

χρωματισμό. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξής τους τα εσπεριδοειδή να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας

ΕΙΔΟΣ	Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό (τοις εκατό, %)	Ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα	ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ
ΛΕΜΟΝΙΑ	20		Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας. Επιτρέπονται καρποί με πράσινο χρώμα (εάν δεν είναι σκούρο), υπό τον όρο ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις όσον αφορά την περιεκτικότητα σε χυμό.
Κλημεντίνες,	40	7,0:1	Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας κατά το ένα τρίτο τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού.
άλλες ποικιλίες μανταρινιών	33	6,5:1	

Πορτοκάλια σαγκουίνια	30	6,5:1	Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας. Ωστόσο, επιτρέπονται καρποί με ανοιχτοπράσινο χρώμα, υπό τον όρο ότι ο χρωματισμός αυτός δεν υπερβαίνει το πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού και ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε χυμό Επιτρέπονται τα πορτοκάλια που παράγονται σε περιοχές με υψηλές θερμοκρασίες και υψηλή σχετική υγρασία κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης του καρπού και έχουν πράσινο χρώμα που υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού, υπό τον όρο ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε χυμό
Ομάδα των ναβελίνων	33	6,5:1	
Λοιπές ποικιλίες	35	6,5:1	

Τα εσπεριδοειδή που πληρούν αυτές τις απαιτήσεις ωρίμασης μπορούν να υποβάλλονται σε «αποπρασινισμό». Η επεξεργασία αυτή επιτρέπεται μόνον εφόσον δεν αλλοιώνονται τα άλλα φυσικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Γ. Ταξινόμηση : Τα εσπεριδοειδή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και/ή του εμπορικού τύπου.

Οι καρποί μπορούν, ωστόσο, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρά ελαττώματα χρώματος, συμπεριλαμβανομένων ελαφρών ηλιακών εγκαυμάτων,
- ελαφρά εξελισσόμενα ελαττώματα του φλοιού, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν τη σάρκα,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που εμφανίζονται κατά τον σχηματισμό του καρπού, όπως αργυρόχροες επιστρώσεις, σκωριόχρωμες κηλίδες ή φθορές από επιβλαβείς οργανισμούς,
- ελαφρά τραύματα που έχουν επουλωθεί και οφείλονται σε μηχανικά αίτια, όπως προσβολή από χαλάζι, τριβή ή κτυπήματα από τον εν γένει χειρισμό τους
- ελαφρά και μερική αποκόλληση του φλοιού (ή της εξωτερικής επιδερμίδας) για όλους τους καρπούς της ομάδας των μανταρινιών.

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τοποθετούνται σε κάθε προϊόν πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

Όταν οι καρποί είναι περιτυλιγμένοι πρέπει να χρησιμοποιείται λεπτό, στεγνό, καινούριο και άοσμο χαρτί.

Απαγορεύεται η χρήση οποιασδήποτε ουσίας που ενδέχεται να μεταβάλει τα φυσικά χαρακτηριστικά των εσπεριδοειδών και ιδίως την οσμή και τη γεύση τους.

Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη. Επιτρέπεται, ωστόσο, μία παρουσίαση που περιλαμβάνει ένα βραχύ (μη ξυλώδη) κλώνο με πράσινα φύλλα προσκολλημένο στον καρπό.

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ *Citrus sinensis*

MANTAPINIA *Citrus clementina*

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς και δεν πρέπει να παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίες έχουν επουλωθεί. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χόματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος ώστε κατά το πέρασ της κανονικής ανάπτυξης του να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας. Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής για τα πορτοκάλια να είναι 70mm, το μέγιστο 90 mm και βάρους περίπου 190- 250 gr για τα μανταρίνια, το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 35 mm, το δε μέγιστο 50 mm. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας.

ΛΕΜΟΝΙΑ *Κιτρία η λεμονέα*

Οι καρποί πρέπει να έχουν επιμελώς και να μην παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίοι έχουν επουλωθεί. Τα λεμόνια πρέπει να έχουν σχήμα ωοειδές με τις άκρες τους μυτερές, να είναι ώριμα, χυμώδη, με έντονο κίτρινο χρώμα και οι καρποί να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητα σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και της ζώνης παραγωγής.

Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι σε 45 mm και το μέγιστο 67 mm. Επιπλέον, οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας.

ΡΟΔΑΚΙΝΑ - ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ - ΒΕΡΥΚΟΚΑ

Τα φρούτα θα πρέπει να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα να μην έχει υποστεί καμία φθορά.

Ο φλοιός μπορεί, ωστόσο, να παρουσιάζει τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρά ελαττώματα χρώματος,
- ελαφρά σημάδια από πίεση τα οποία δεν υπερβαίνουν 1 cm² της συνολικής επιφάνειας,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
 - 1,5 cm² μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
 - 1 cm² της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

ΡΟΔΑΚΙΝΑ - ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ Η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 73 έως 80 mm και βάρους 135 - 220 gr.

A	67 - 73 mm	ΒΑΡΟΣ 135 - 180 gr
AA	73 - 80 mm	ΒΑΡΟΣ 180 – 220 gr

ΒΕΡΥΚΟΚΑ Μέγεθος 45 -50 mm

Τα φρούτα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτερο όριο, αν τα φρούτα είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα, τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος και έτσι να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία.

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη και μεγέθη των οπωρολαχανικών έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία προκειμένου να καλύπτονται οι ανάγκες των σιτιζομένων.

Λόγω ιδιαίτερων συνθηκών/ αναγκών ή τοπικών προϊόντων/ διαθεσιμότητας , δύναται να γίνει προμήθεια και άλλων τύπων λαχανικών και φρούτων .

ΜΕΡΟΣ IV

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 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 .

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

- 1.** Τα νωπά οπωρολαχανικά να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.
- 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 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 (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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

- **Καθ' όλο το έτος ο προμηθευτής θα έχει τη δυνατότητα να προμηθεύει το Νοσοκομείο με κολοκύθι μεσαίου μεγέθους και μήλα.**

Τα ζητούμενα είδη και οι ποσότητες τους θα είναι ως εξής:

ΑΓΓΟΥΡΙΑ	15.000	ΤΕΜ
ΑΝΙΘΟ ΔΕΜΑ 450 ΓΡ	115	ΤΕΜ
ΑΧΛΑΔΙΑ ΚΡΥΣΤΑΛΙΑ	4.100	ΚΙΛ
ΚΑΡΟΤΑ ΝΩΠΑ ΧΥΜΑ	12.500	ΚΙΛ
ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΝΩΠΑ	11.000	ΚΙΛ
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	3.250	ΚΙΛ
ΛΑΧΑΝΟ	5.500	ΚΙΛ
ΛΕΜΟΝΙΑ	3.550	ΚΙΛ
ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	520	ΤΕΜ
ΜΠΑΝΑΝΕΣ ΚΙΛΟ	1.500	ΚΙΛ
ΜΗΛΑ ΣΤΑΡΚΙΝ	8.500	ΚΙΛ
ΝΤΟΜΑΤΕΣ Α ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	6.900	ΚΙΛ
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ	580	ΚΙΛ
ΣΕΛΗΝΟ	150	ΚΙΛ
ΣΚΟΡΔΑ	540	ΤΕΜ
ΡΟΔΑΚΙΝΑ	4.000	ΚΙΛ
ΚΑΡΠΟΥΖΙ	300	ΚΙΛ
ΜΗΛΑ ΠΡΑΣΙΝΑ GRAND SMITH	260	ΚΙΛ
ΒΕΡΙΚΟΚΑ	160	ΚΙΛ
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	90	ΚΙΛ
ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ ΚΛΗΜΕΝΤΙΝΕΣ	170	ΚΙΛ
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	530	ΚΙΛ
ΜΑΡΟΥΛΙ	1.350	ΤΕΜ
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΛΑΣΚΕΣ	400	ΚΙΛ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ ΜΕΡΛΙΝ	3.500	ΚΙΛ
ΜΠΡΟΚΟΛΟ	370	ΚΙΛ
ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ	3.000	ΚΙΛ
ΠΡΑΣΣΑ	40	ΚΙΛ
ΣΠΑΝΑΚΙ	150	ΚΙΛ
ΠΑΤΑΤΕΣ ΕΝΧΩΡΙΕΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ	15.900	ΚΙΛ

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Τα οπωροκηπευτικά είδη θα προσκομίζονται στο Τμήμα Διατροφής τουλάχιστον τρεις (3) φορές την εβδομάδα (Δευτέρα-Τετάρτη και Παρασκευή) ή και περισσότερες σε έκτακτες ανάγκες!

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

**ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.**

7. ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π. άρθρα 122, 124,133, τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

Τα χρησιμοποιούμενα τρόφιμα φυτικής προέλευσης από τα οποία θα παρασκευάζονται, πρέπει να είναι φρέσκα νωπά πρώτης κατηγορίας και κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

- Κομπόστα ροδάκινο μισό (συμπύρηνο ροδάκινο, Prunus persika) σε ελαφρύ σιρόπι .
- Κομπόστα ροδάκινο μισό (συμπύρηνο ροδάκινο, Prunus persika) σε ελαφρύ σιρόπι, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα

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 XIII «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κ.Τ.Π άρθρα 118,119 122 και Κεφάλαιο XIV « Προϊόντα με γλυκαντικές ύλες» άρθρα 131 και 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 [όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Κανονισμό (ΕΕ) 2019/ 428]:

1. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι).
2. Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.
3. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χρώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.
4. Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας.
5. Να προέρχονται από φρούτα (τα ροδάκινα) που η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 67 έως 73 mm (τεμάχια ήμισυ ανά συσκευασία 20 -24).

Τα συστατικά να είναι φρούτο, νερό, ζάχαρη, μέσο όξυνσης (ρυθμιστής οξύτητας).

Η στερεή φάση πρέπει να έχει συνεκτική και τρυφερή υφή, χωρίς ελαττώματα και κηλίδες. Το υγρό πληρώσεως να είναι διαυγές και απαλλαγμένο από αιωρούμενες ξένες ύλες.

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κ.Τ. Π: Ασκορβικά E300, E301 , E302, Κιτρικά E330 , E331, E332, E333, πηκτίνη E440 (εκτός από κομπόστες μήλου) και χλωριούχο ασβέστιο E509.

Επιτρεπόμενα όρια διαλυτών στερεών brix 14% έως 16%

Η κομπόστα ροδάκινο χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται να περιέχει γλυκαντικά (E950, E951, E952, E 954, E955, E959, E961, E962), σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κ.Τ.Π.

Συσκευασία

Η κομπόστα να είναι συσκευασμένη (σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28) και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού του ενός (1) kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους 0,820 περίπου kgr αντίστοιχα και το οποίο θα αναγράφεται μαζί με το στραγγισμένο 470 gr περίπου 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. 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 δώδεκα(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:

- Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής
- Η κατηγορία και το είδος του τροφίμου
- Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε kg
- Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών του υγρού πληρώσεως (περιεκτικότητα σε ζάχαρη – πυκνότητα του σιροπιού)
- Ρυθμιστής οξύτητας
- Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως
- 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
- Ο κωδικός της παρτίδας
- 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.

ΤΟΜΑΤΟΕΙΔΗ

Α) 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 πρακτικά 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 Kgr, μεικτού βάρους και καθαρού βάρους 0,86Kgr

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 δώδεκα (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. 192 4/2006 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. 60 8/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα:

1. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής
2. Η κατηγορία και το είδος του τρόφιμου
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. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα
7. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης
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 επιχείρησης.
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 .

Β) ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ

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.

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 πάματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

Οι συσκευασίες του ενός (1) Kgr να έχουν πάματα 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 1 999/10/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 τροφίμου
3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε kg
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 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.

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ τεμαχισμένα

Μανιτάρια κονσέρβα σύμφωνα με το Άρθρο 123 του Κ.Τ. Π. είναι το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπά μανιτάρια, 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.

Συσκευασία

Τα προσφερόμενα είδη (Μανιτάρια κονσέρβα) να είναι συσκευασμένα (σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28) σε λευκοσιδηρά κουτιά των (3) kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 2,55 kgr περίπου και στραγγισμένου 1,2 kgr 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.

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 στο υς 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/Ε Κ 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 βάρος του περιεχομένου σε kgr
4. Το ποσοστά των περιεχομένων στερεών συστατικών του υγρού πληρώσεως
5. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως
6. 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.
7. Ο κωδικός της παρτίδας
8. 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.

Τα κουτιά να είναι σκευαζόμενα σε χαρτοκιβώτια των 6, 12 και 24 τεμαχίων, αντίστοιχα. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

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 επιχείρησης.
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 .

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 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 διατηρημένα τρόφιμα 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 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 (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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Τα ζητούμενα είδη και οι ποσότητες τους θα είναι ως εξής:

ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΣΥΣΚ 3 ΚΙΛΩΝ	2.300	TEM
ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ ΣΥΣΚ 1 ΚΙΛΟΥ	360	KGM
ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΣΥΣΚ 1 ΚΙΛΟΥ	10.000	TEM
ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΚΗ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΣΥΣΚ 1 ΚΙΛΟΥ	5.550	KGM
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΑ ΣΥΣΚ. 3 ΚΙΛΩΝ	123	TEM

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

**ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.**

8. ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. ΦΕΤΑ (ΠΟΠ)
2. ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ
3. ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)
4. ΤΥΡΙΑ ΓΙΑ ΕΠΑΛΕΙΨΗ

ΜΕΡΟΣ Ι

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Όλα τα τυροκομικά προϊόντα να είναι Α' ποιότητας σύμφωνα με τα οριζόμενα, ανά είδος, στον Κ.Τ. Π. Άρθρο 83 και σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

Η ωρίμανση των τυριών πρέπει (Κ. Τ.Π., Άρθρο 83 , Ενότητα Α, §1.4) να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +10 0 C και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγραμετρική κατάσταση. Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού:

α) τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν για τουλάχιστον τρεις (3) μήνες στις παραπάνω συνθήκες.

Εξαιρούνται τα τυριά που παράγονται και κυκλοφορούν νόμιμα σε άλλο κράτος μέλος της Ε. Ε. και συμμορφώνονται με τους σχετικούς κανόνες που ισχύουν στο εν λόγω κράτος μέλος, σύμφωνα με τον *ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) 2019/515 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 19ης Μαρτίου 2019 σχετικά με την*

αμοιβαία αναγνώριση των εμπορευμάτων που κυκλοφορούν νόμιμα στην αγορά άλλου κράτους μέλους και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 764/ 2008 .

β) τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον δύο (2) μήνες. Εξαιρούνται τα «Λευκά τυριά άλμης», τα οποία είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα και επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε ημέρες (15) μετά την παρασκευή τους (η εξαίρεση αυτή δεν αφορά τα Ελληνικά Παραδοσιακά τυριά).

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΤΥΡΙΩΝ

Η επικάλυψη των τυριών (Κ.Τ.Π., Άρθρο 83, Ενότητα Γ, § 2.β) μπορεί να είναι από κερι μέλισσών, σκληρή παραφίνη ή άλλες ύλες που για να χρησιμοποιηθούν πρέπει να τύχουν έγκρισης του ΑΧΣ και κατά περίπτωση, του ΕΟΦ ή του ΚΕΣΥ . Ειδικότερα και όπως ορίζεται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π., στην περίπτωση που έχουν χρησιμοποιηθεί πρόσθετα στην μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού , π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμυκίνη, θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιο βάθος θα καθαρίζει το τυρί.

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών (Κ.Τ.Π. Άρθρο 83 , Ενότητα Α, §1.5), μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση:

- α) πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 00 C έως +100 C και υγρομετρικής κατάστασης από 75 έως 85 % ,
- β) μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλωμένο μέτριο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας 00 C έως +20 C και υγρομετρικής κατάστασης από 85 έως 95 % . Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.χ. μεταλλικά δοχεία, τα οποία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 00 C έως +20 C.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα, θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται από:

- Το άρθρο 11 του Κ.Τ. Π. και στις επιμέρους παραγράφους του άρθρου 83 , Ενότητα Γ, §3
- Π.Δ. 81/93 , παρ.7 του άρθρου 4
- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (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 ειδικές ενδείξεις που αφορούν τον κάθε τύπο τυριού αναφέρονται στα αντίστοιχα παραρτήματα (βλέπε ΜΕΡΟΣ ΙΙ).

ΜΕΡΟΣ II

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

1. ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π)

Το τυρί ΦΕΤΑ (Π.Ο. Π), να είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται (Κ.Τ.Π., Άρθρο 83 Ενότητα Δ 2 α) και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) και οι προδιαγραφές καταχώρησής της υπαγορεύονται από την Υπουργική Απόφαση 313025/11/01/1994 (ΦΕΚ 8 Β), σύμφωνα με την οποία το γάλα που χρησιμοποιείται για την Παρασκευή της ΦΕΤΑΣ θα πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου και από φυλές αιγοπροβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της. Πρόκειται για γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο σε μέγιστο ποσοστό 30%, νωπό ή παστεριωμένο και με συγκεκριμένα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, όπως ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 6 % κ.β. και ελάχιστο pH 6,5.

Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της ΦΕΤΑΣ διαρκεί τουλάχιστον 2 μήνες. Αναλυτικά οι συνθήκες παρασκευής και ωρίμανσης της ΦΕΤΑΣ περιγράφονται στην ως άνω Υπουργική Απόφαση.

Η ΦΕΤΑ να διατίθεται συσκευασμένη σε κατάλληλα μεταλλικά δοχεία των 15 Kgr και εντός άλμης όπως ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 4 και 5 της Υπουργικής Απόφασης 313025 ΦΕΚ 8 Τεύχος Β.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Μέγιστη υγρασία 56 %
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43 %
- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.
- Σχήμα: Σφηνοειδές ή ορθογωνίου παραλληλεπίπεδου.
- Διαστάσεις: Διάφορες
- Βάρη: Διάφορα
- Επιδερμίδα: Δεν έχει
-

Μάζα:

- Υφή: Συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
- Χρώμα: Καθαρό λευκό
- Οπές: Καθόλου ή λίγες
- Κατανομή: Σε όλη τη μάζα
- Σχήμα οπής: Ακανόνιστο
- Γεύση:
- Γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
- Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

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. Τυρί
2. Φέτα
3. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)
4. Καθαρό βάρος
5. Ημερομηνία παραγωγής
6. Αύξων αριθμός συσκευασίας, ο οποίος ορίζεται από τα δυο αρχικά γράμματα της λέξης ΦΕΤΑ (ΦΕ)
7. Επωνυμία και έδρα του παραγωγού

Οι ενδείξεις 1. 2. 3. 4 . 5. και 7 . αναγράφονται υποχρεωτικά και σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο διακίνησης του προϊόντος.

Επιπλέον των ενδείξεων που απαιτούνται για κάθε προϊόν ΠΟΠ/ ΠΓΕ είναι υποχρεωτική η σήμανση Πιστοποίησης του πρώην AGROCERT.



2. ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ

Το σκληρό τυρί (Κεφαλοτύρι) να είναι Α΄ ποιότητας όπως αυτό ορίζεται στον Κ. Π.Τ. Άρθρο 83 Ενότητα Α §1.7 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

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

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον
2. Υγρασία 38% μέγιστον

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

(Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007)

1. Κολοβακτηροειδή -
2. *Escherichia coli*-
3. *Salmonella spp* Απουσία
4. *Listeria monocytogenes* Απουσία
5. *Staphylococcus aureus* -

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. Ονομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης
12. Συνθήκες αποθήκευσης
13. Καθαρό βάρος

3. ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)

Το ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ) να είναι πρώτης Α' ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ. Π. και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Το τυρί ΚΑΣΕΡΙ αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π. ΚΑΣΕΡΙ (KASSERI) σύμφωνα με την απόφαση 313027/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/17 .1.94, 101/Β/16.2.1994) όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του Υπ. Γεωργίας 379116/19 -7-2000 (Φ.Ε.Κ. 949/Β/31 -7-2000), Άρθρο 1 .

Το ΚΑΣΕΡΙ είναι το ημίσκληρο τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα από γάλα πρόβειο ή μίγμα με γίδινο (σε αναλογία όχι μεγαλύτερη από 20%) και προέρχεται αποκλειστικά από τις γεωγραφικές περιοχές Μακεδονίας, Θεσσαλίας και Νομών Λέσβου και Ξάνθης.

Η ωρίμανση του τυριού διαρκεί 3 τουλάχιστον μήνες σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 180 C, σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που καθορίζονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 1.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 45 %
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40 %

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
- Σχήμα

α) Κυλινδρικό: Διαστάσεις: Διάμετρος 25 -30 cm, ύψος 7 -10cm

β) Παραλληλεπίπεδο

Βάρη: Διάφορα

Επιδερμίδα:

– Συνεκτικότητα: Ημισκληρη, συνεκτική συνήθως καλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα ύλες.

– Εμφάνιση: Λεπτή

Χρώμα: Λευκοκίτρινο

– Μάζα τυριού:

– Υφή: Ημισκληρη συνεκτική

– Χρώμα: Λευκοκίτρινο

– Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές) .

Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

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:

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)
2. Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.).
3. Τυρί
4. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή
5. Το βάρος του περιεχομένου
6. Η ημερομηνία παραγωγής
7. Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

- Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ
- Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
- Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΑ -1650-20.12.94)

Οι ενδείξεις 1, 2, 3, 4 , 5 και 6 αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI).



4. ΤΗΓΜΕΝΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΑΛΟΙΦΩΔΗ ΥΦΗ ΣΕ ΤΡΙΓΩΝΑ

Συσκευασία: 15 – 20g (ατομική μερίδα)

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α' ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του Κ.Τ.Π., Άρθρο 83 Ενότητα Β, §2, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Τηγμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη προϊόντων γάλακτος και / ή άλλων τροφίμων.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ελάχιστο λίπος επί ξηρού: 45% Ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα: 40%.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ενώσεις (βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.α.) σε ποσοστό μεγαλύτερο από τα τυχόν επιτρεπόμενα όρια και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί. Οι ενδείξεις να αναγράφονται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα με οποιοδήποτε τρόπο σε κάθε μονάδα παραγωγής, οι ενδείξεις:

1. Κατηγορία τυριού
2. Ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα
3. Ελάχιστο λίπος επί ξηρού (%)
4. Ποσοστό άλατος
5. Πρόσθετα
6. Μέγιστη υγρασία
7. Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
8. Χώρα προέλευσης-παραγωγής τυριού
9. Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης
10. Συνθήκες αποθήκευσης
11. Καθαρό βάρος

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 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. Τα προσφερόμενα είδη θα είναι επώνυμα με παράλληλη προσκόμιση σχετικών δειγμάτων.

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-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 0οC 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 παράδοσης 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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Τα ζητούμενα είδη και οι ποσότητες τους θα είναι ως εξής:

ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)	300	ΚΙΛ
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ (ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ)	280	ΚΙΛ
ΦΕΤΑ (ΠΟΠ) ΣΥΣΚ 15 ΚΙΛΩΝ	900	ΚΙΛ
ΤΗΓΜΕΝΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΑΛΟΙΦΩΔΗ ΥΦΗ ΣΕ ΤΡΙΓΩΝΑ (ΑΤΟΜ. ΜΕΡΙΔΑ: 15-20 ΓΡ)	17.304	ΤΕΜ

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.

9. ΜΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Μη μαγειρεμένα ζυμαρικά

Πεπονάκι, Φιδές τριμμένος,

Μακαρόνια Νο 5 , Μακαρόνια Νο 6 ,

Πένες, Βίδες, Κοχύλια, Μακαρονάκι κοφτό μέτριο, Κριθαράκι μέτριο.

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Τα παραδιδόμενα ζυμαρικά να είναι Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να παρασκευάζονται από σιμιγδάλι πλούσιο σε γλουτένη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες.

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 ασφαρίζονται 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 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.

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 του παρασκευαστή ή του συσκευαστή.
- Χώρα προέλευσης.
- Αριθμός παρτίδας. (Οδηγία 89/396).

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 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 ζυμαρικά 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 (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9) .
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1 γ/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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Τα ζητούμενα είδη και οι ποσότητες τους θα είναι ως εξής:

ΒΙΔΕΣ	730	ΚΙΑ
ΚΟΧΥΛΙΑ	650	ΚΙΑ
ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΦΤΟ ΜΕΤΡΙΟ	680	ΚΙΑ
ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ	900	ΚΙΑ
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 5	350	ΚΙΑ
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 6	1.400	ΚΙΑ
ΠΕΝΝΕΣ	580	ΚΙΑ
ΠΕΠΟΝΑΚΙ	550	ΚΙΑ
ΦΙΔΕΣ ΤΡΙΜΜΕΝΟΣ	560	ΚΙΑ

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.

10. ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Τα προϊόντα θα είναι Α΄ ποιότητας, σε συσκευασίες εμπορίου όπου θα αναγράφονται αναλυτικά σε κάθε ατομική συσκευασία τα χαρακτηριστικά τους την σύστασή τους και την περιεκτικότητά τους, και θα πληρούν τις προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσεως, καθώς και τις Υγειονομικές και Κτηνιατρικές διατάξεις.

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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. 12 88/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 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**
(ΔΙΓ/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-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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες

Τα ζητούμενα είδη και οι ποσότητες τους θα είναι ως εξής:

ΖΕΛΕΣ ΓΛΥΚΟΣ ΤΟ ΤΕΜΑΧΙΟ	38.000	ΤΕΜ
ΖΕΛΕ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΑ	10.800	ΤΕΜ

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.

11. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1. ΜΠΑΜΙΕΣ μικρού μεγέθους (κατηγορία Α, 3 – 6 cm)
2. ΑΡΑΚΑΣ
3. ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ στρογγυλά ή πλατιά
4. ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ

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,120), παραγωγής κατά προτίμηση Ελληνικής προέλευσης.

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 βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια δηλαδή να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) χαρακτηριστικό που σημαίνει τη διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας.
- Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών.
- 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. Νο 9.
- Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 9,11 & 62 α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις.

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.

Τα βάρη της συσκευασίας των προσφερόμενων κατεψυγμένων λαχανικών θα είναι 2,5 ή 5 κιλών.

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. 1925/2006 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.

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 ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 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/ 04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Οδηγίες 89/108/ ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/ 2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης 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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Τα ζητούμενα είδη και οι ποσότητες τους θα είναι ως εξής:

ΑΡΑΚΑΣ	500	ΚΙΛ
ΜΠΑΜΙΕΣ μικρού μεγέθους (κατηγορία Α, 3 – 6 cm)	220	ΚΙΛ
ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ	650	ΚΙΛ
ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ στρογγυλά ή πλατιά	425	ΚΙΛ

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΛΟΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.
--

12. ΝΩΠΑ ΑΥΓΑ:

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΑΥΓΩΝ

CPV 03142500-3

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΥΓΩΝ

Τα χορηγούμενα αυγά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κ.Τ. Π., Άρθρο 87 του 2011, των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 2295/2003 , 853/2004 , 589/2008 , τον Κανονισμό (ΕΕ) 1308/2013 και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

Ειδικότερα :

1. Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α' κατηγορίας, βάρους 53gr – 63 gr (MEDIUM), με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων.
2. Τα αυγά δεν θα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5ο C.
3. Δεν θα πρέπει να έχουν πλυθεί ούτε καθαρισθεί με οποιοδήποτε τρόπο και δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
4. Απαγορεύεται η παρουσία στα αυγά ρωγμών ή ανωμαλιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λ.π.
5. Για την σφράγιση των κελύφων των αυγών να χρησιμοποιούνται μόνο οι χρωστικές του Παραρτήματος 1 του άρθρου 35 του Κ.Τ. Π.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Αυγών

Κέλυφος :	Φυσιολογικό, καθαρό, άθικτο
Χρώμα κελύφους:	Σκούρο καφέ ή λευκό
Χρώμα Κρόκου:	Σκάλα προδιαγραφής Roche N. 10-13
Λεύκωμα Αυγού (Ασπράδι):	Καθαρό, διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα ή κηλίδες αίματος κατά την θραύση του, το αυγό κινούμενο επί δαπέδου επιφάνειας, παραμένει επίκυρτον και δεν εξαπλώνεται.
Κρόκος αυγού:	Ορατός με μορφή σκιάς στην ωσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο, μη απομακρυνόμενος αισθητά από το κέντρο του αυγού σε περίπτωση περιστροφής
Αεροθάλαμος:	Ύψος όχι μεγαλύτερο από 4 χιλιοστά και αμετακίνητος
Οσμή:	Χωρίς ξένες οσμές
Εμφάνιση σε ασπράδι/κρόκο:	Συμπαγής, διαυγής με ευχάριστο άρωμα

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Salmonella spp. /25g *Απουσία*

Κολοβακτηρίδια COLI *Απουσία σε 1 g*

Σταφυλόκοκκοι AUREUS *Απουσία σε 1 g*

Μύκητες & ζύμες, E.Coli: *Απουσία σε 1 g*

Χρόνος ζωής

Ο χρόνος ζωής των νωπών αυγών είναι 28 ημέρες από την ωοτοκία. Η ελάχιστη διατηρησιμότητα υπολογίζεται βάσει της ημερομηνίας μέχρι την οποία τα αυγά της κατηγορίας Α' ή τα πλυμένα αυγά διατηρούν τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2295/2003 όταν είναι σωστά αποθηκευμένα. Σύμφωνα με το άρθρο 1 του ίδιου κανονισμού, όταν αναγράφεται η διάρκεια περιόδου ωοτοκίας, η ελάχιστη διατηρησιμότητα καθορίζεται αρχής γενομένης από την ημέρα έναρξης της ωοτοκίας.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα νωπά αυγά θα πρέπει να είναι καθαρά, άθικτα, συσκευασμένα από ωοσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP, σε Α συσκευασία (καρτέλες των 30 τεμαχίων) και Β συσκευασία (χαρτοκιβώτιο) ή άλλη ανάλογη, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

Η μεγάλη συσκευασία (χαρτοκιβώτιο) δεν πρέπει να φέρει χτυπήματα, σκισίματα ή διάφορου είδους παραμόρφωση και κανένα ίχνος υγρασίας, η μικρή συσκευασία (χάρτινη θήκη) πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς φθορές ή υγρασία .

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Οι σημάψεις της συσκευασίας των νωπών αυγών να είναι σύμφωνες με τις ακόλουθες διατάξεις:

- Κανονισμός (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 Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής. Κανονισμός (ΕΚ) 589/ 2008 (άρθρο 12)
- Κανονισμός (ΕΕ) 1308 /2013

Ειδικότερα, τα αυγά θα πρέπει να φέρουν τις ακόλουθες ενδείξεις:

α) επί το κέλυφος κάθε αυγού (για την εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητας):

- η μέθοδος εκτροφής (0: βιολογικά, 1: ελευθέρως βοσκής, 2: αχυρώνα ή δαπέδου με στρώση, 3 : κλωβοστοιχίας)
- η χώρα προέλευσης (κωδικός κράτους μέλους στο οποίο βρίσκεται η μονάδα παραγωγής)
- ο κωδικός που αντιστοιχεί σε κάθε Περιφερειακή Ενότητα
- ο αριθμός ταυτοποίησης μονάδας ωοπαραγωγών ορνίθων (παράδειγμα επισήμανσης: 1 EL 57 003)

β) επί της συσκευασίας των αυγών:

- ονομασία πώλησης
- όνομα, εμπορική επωνυμία και διεύθυνση ΥΕΤ

- κατηγορία ποιότητας: Α'
- κατηγορία βάρους: Μ
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (η μέγιστη ημερομηνία είναι 28 ημέρες από την ημερομηνία ωστοκίας)
- αριθμός αυγών ανά συσκευασία
- ένδειξη της μεθόδου εκτροφής
- ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης
- σήμα αναγνώρισης (κωδικός έγκρισης) (π.χ. EL-41)
- Κωδικός παραγωγού και διευκρίνηση της έννοιας αυτού, είτε στην εξωτερική είτε στην εσωτερική επιφάνεια της συσκευασίας,
- Ένδειξη: αυγά διαφόρων μεγεθών ή ισοδύναμοι όροι

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ

Τα νωπά αυγά θα πρέπει να διατηρούνται σε δροσερό, κλιματιζόμενο χώρο, σε θερμοκρασία από 8ο C έως 18 ο C.

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 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 νωπά αυγά 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 80C έως 18 O C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Το ζητούμενο είδος και η ποσότητα του θα είναι ως εξής:

ΑΥΓΑ	15.500	TEM

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

**ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.**

13.ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΕΛΑΙΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΕΛΑΙΩΝ

Ελαιόλαδο

Μαγειρικό λάδι

ΜΕΡΟΣ Ι

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΕΛΑΙΩΝ

1. Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι άριστης 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.
2. Το μαγειρικό έλαιο (ηλιέλαιο) θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου VIII, του άρθρου 73 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του Παραρτήματος Ι και ΙΙ ως προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

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 αυτουσίιο και όχι από ανάμιξη 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 Ι Ι 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 %*
- *$K_{270} \leq 0,20$*
- *$K_{232} \leq 2, 5$*
- *$\Delta K \leq 0,001$*
- *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 20 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 ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ: 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 μέγιστο. (ε) Βεχενικό %: 0,2 μέγιστο. (στ) Λιγνοκηρικό %: 0,2 μέγιστο.

(ζ) Σύνολο των *trans* ισομερών του ελαιϊκού οξέος %: 0,05 μέγιστο.

(η) Σύνολο των *trans* ισομερών του λινελαϊκού οξέος + των *trans* ισομερών του λινολενικού οξέος %: 0,05 μέγιστο

- 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 πλαστικά δοχεία των 5 λίτρων (4,460 περίπου Kg), 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 άριστης 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.

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 ασφαλιζονται 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 ίδιου 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 πεδίο 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.

Προαιρετικές Επισημάνσεις

Μεταξύ των προαιρετικών ενδείξεων που δύνανται να αναγράφονται είναι:

1. Η ένδειξη «πρώτη πίεση εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερο από 27°C κατά την πρώτη μηχανική πίεση του ελαιοπολτού, με παραδοσιακό σύστημα εξαγωγής με υδραυλικά πιεστήρια.
2. Η ένδειξη «εξαγωγή εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερους από 27°C με διήθηση ή με φυγοκέντρηση του ελαιοπολτού.
3. Οι ενδείξεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που αναφέρονται στη γεύση/ ή στην οσμή να αναγράφονται (για το εξαιρετικό παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο) μόνον αν βασίζονται στα αποτελέσματα αναλυτικής μεθόδου, η οποία προβλέπεται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ.2568/91 .
4. Η ένδειξη της οξύτητας ή της ανώτατης οξύτητας μπορεί να αναγράφεται μόνον αν συνοδεύεται από την ένδειξη, με χαρακτήρες του ίδιου μεγέθους και στο ίδιο οπτικό πεδίο, του δείκτη υπεροξειδίων, της περιεκτικότητας σε κηρούς και της απορρόφησης στο υπεριώδες φως, που καθορίζονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟ Κ) αριθ. 2568/91.
5. Η ένδειξη της περιόδου συγκομιδής μόνο εφόσον το 100% του περιεχομένου της συσκευασίας προέρχεται από την εν λόγω συγκομιδή.

2. ΗΛΙΕΛΑΙΟ

Το ηλιέλαιο είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα του ηλίανθου (*Helianthus annuus L*), με μηχανική διαδικασία (Άρθρο 73 (1) Β, Ειδικές Διατάξεις). Το προσφερόμενο ηλιέλαιο να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους του Άρθρου 73(1) του Κ. Τ.Π., ενώ τα φυσικοχημικά του χαρακτηριστικά να είναι σύμφωνα με τα όσα αναφέρονται στο Παράρτημα Ι & ΙΙ του Άρθρου 73(1) του Κ.Τ. Π. Συγκεκριμένα:

- να είναι παρθένο, διαυγές, με ξανθωπό χρώμα και ελαφρά γλυκιά γεύση, πλούσιο σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα και ελεύθερο από τοξικές ουσίες του οποίου η οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, να είναι στο μέγιστο 2%.
- Να έχει οσμή και γεύση την χαρακτηριστική του προϊόντος (ουδέτερη), απαλλαγμένο από ξένες οσμές και τάγγιση.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

(Άρθρο 73 (1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι & ΙΙ του Κ.Τ.Π)

ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ 225^ο C

ΟΞΥΤΗΤΑ: max 2

ΑΡ.ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ meq O₂/kg max 10 ΥΓΡΑΣΙΑ-ΠΤΗΤΙΚΑ % max 0,1

ΞΕΝΕΣ ΥΛΕΣ % max 0,05

ΜΕΤΑΛΛΑ mg/kg

ΣΙΔΗΡΟΣ (Fe) max 1,5 ΧΑΛΚΟΣ (Cu) max 0,1

ΜΟΛΥΒΔΟΣ (Pb) max 0,1 ΑΡΣΕΝΙΚΟ (As) max 0, 1

ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ 1,467 -1,469

ΑΡ.ΙΩΔΙΟΥ 110 -143

ΑΡ.ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ mg KOH/gr 188 -194

ΑΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΤΑ % 15

ΧΡΩΜΑ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ

ΟΣΜΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΟΥΔΕΤΕΡΗ ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ %

C 14:0 Μυριστικό < 0,5

C 16:0 Παλμιτικό 3 - 10

C 16:1 Παλμιτελαικό < 1,0

C 17:0 Μαργαρικό –
C 17:1 Μαργαρελαικό -
C 18:0 Στεατικό 1 – 10
C 18:1 Ελαικό 14 – 35
C 18:2 Λινελαικό 55 – 75
C 18:3 Λινολενικό < 0,3
C 20:0 Αραχιδικό < 1,5
C 20:1 Εικοσαενικό < 0,5
C 22:0 Βεχενικό < 1, 0 C
22:1 Ερουκικό < 0, 5 C
24:0 Λιγνοκηρικό < 0,5
C 24:1 Νερβονικό < 0,5

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ Ηλιέλαιου

Τα έλαια να παραδίδονται σε πλαστικά δοχεία των 5 lit σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και σύμφωνα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

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.

Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια από καλής ποιότητας χαρτονιού, 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 ασφαρίζονται 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.

(1) ΥΠΟΜΝΗΜΑ

- Από αναλύσεις που έχουν γίνει στην Φαρμακευτική Σχολή Αθηνών για την χαρτογράφηση του ελληνικού ελαιόλαδου προκύπτει ότι ελαιόλαδα της πατρίδας μας υπερέχουν σημαντικότητα σε υγειοπροστατευτικές ουσίες έναντι των ελαιόλαδων ανταγωνιστριών χωρών.
- Σύμφωνα με τη μελέτη, που διεξήχθη τον Ιανουάριο του 2015 στις ΗΠΑ και που χρηματοδότησαν η εταιρεία Gaea και το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη, το ελληνικό ποιοτικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, με πλούσια περιεκτικότητα σε ελαιοκανθάλη, αποτελεί «ασπίδα» για το καρδιαγγειακό σύστημα και πλεονεκτεί έναντι ελαιόλαδων άλλων χωρών με τα οποία συγκρίθηκε στην έρευνα.

Η ουσία ελαιοκανθάλη «προδίδεται» από την πιπεράτη αίσθηση που αφήνει το λάδι στον λαιμό και αποδεικνύει την υψηλή ποιότητα του ελαιολάδου. Η αντιφλεγμονώδης ιδιότητά της είχε διαπιστωθεί σε εργαστηριακό επίπεδο, ήδη από το 2005.

Οι διαπιστώσεις αυτές επιβεβαιώθηκαν στην πρώτη κλινική έρευνα που έγινε για τον σκοπό αυτόν στο Πανεπιστήμιο Davis των ΗΠΑ και στο Ερευνητικό Κέντρο Διατροφής του υπουργείου Υγείας των ΗΠΑ. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι λειτουργεί σαν φάρμακο, καθώς αποτρέπει τη δημιουργία θρόμβων με αποτέλεσμα να θωρακίζει την καρδιά και να μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης εμφράγματος και εγκεφαλικών.

Mansour AB, Gargouri B, Melliou E, Magiatis P, Bouaziz M., «Oil Quality parameters and Quantitative Measurement of Major Secoiridoid Derivatives in Neb Jmel olive oil from various Tunisian origins using qNMR». *J Sci Food Agric*. 2016 Feb 3.

Karkoula E, Skantzari A, Melliou E, Magiatis P., <<Quantitative measurement of major secoiridoid derivatives in olive oil using qNMR. Proof of the artificial formation of aldehydic oleuropein and ligstroside aglycon isomers.>> *J Agric Food Chem*. 2014 Jan 22;62(3):600-7.

Sacchi R, Paduano A, Savarese M, Vitaglione P, Fogliano V. <<Extra virgin olive oil>>: from composition to “molecular gastronomy”.

Vázquez-Araújo L, Adhikari K, Chambers E, Chambers DH, Carbonell-Barrachina AA.<< Cross-cultural perception of six commercial olive oil>>s: a study with Spanish and US consumers. *Food Sci Technol Int* 2015;21(6):454-66.

ΜΕΡΟΣ II

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 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 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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Τα ζητούμενα είδη και η ποσότητα τους θα είναι ως εξής:

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	4.250	L
ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΣΥΣΚ 5 ΛΙΤΡΩΝ	920	L

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

**ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.**

14.ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ,ΦΙΛΕΤΑ ΨΑΡΙΩΝ

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α΄ ποιότητας κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π. (Άρθρα 92, 93). Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα είναι **τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά μέγεθος**, ανάλογα με το ζητούμενο είδος.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα πρέπει:

- Να έχουν άμεμπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χωρίς υπολείμματα αίματος και σπλάχνων.
- Να μη περιέχουν προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα η επικίνδυνα για κατανάλωση.
- Να έχουν 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. Νο 9.
- 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 ασφαρίζονται 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. 1925/2006 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.
- Καν(ΕΚ)2065/2001 της Επιτροπής, «για καθορισμό των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 104/2000 του Συμβουλίου, όσον αφορά τ ην ενημέρωση του καταναλωτή στον τομέα των προϊόντων της αλιείας, όπως συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του Καν(ΕΚ) 1224/2009 «περί θέσπισης κοινοτικού συστήματος ελέγχου της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής, τροποποίησης 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 ΕΕ 1379/2013 «περί κοινής οργάνωσης αγοράς αλιευτικών 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 εκπλαχμισμένα 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 .

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

- 1 ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ 900-1000 gr/τεμ..
- 2 ΧΤΑΠΟΔΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ παραγουλιασμένο 1000- 1200 gr/ τεμ.
- 3 ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ 800 -1000 gr

Τα ανωτέρω βάρη/μεγέθη δύναται να τροποποιηθούν ανάλογα με τις ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος.

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια- ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία.

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 ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 Ε Ν 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 ΦΕΚ 1219Β, Οδηγίες 89/108/ ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/ 2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει σ την επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1 γ/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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Ο προμηθευτής θα πρέπει να έχει τη δυνατότητα να τροφοδοτεί το Νοσοκομείο με αλιεύματα άνευ κεφαλής, σπλάχνων, και δέρματος καθώς και φιλέτα αυτών χωρίς οστά και χόνδρους

Τα ζητούμενα είδη και οι ποσότητες τους θα είναι ως εξής:

ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ 800-1000 γρ	190	ΚΙΛ
ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΤ/ΝΟ 1000- 1200 gr/τεμ.	190	ΚΙΛ
ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ 900-1000 gr/τεμ..	2.880	KGM

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.

15. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ Α/Ο (ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ)

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ Α/Ο (ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ)

ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

ΜΕΡΟΣ Ι

Τα κατεψυγμένα κρέατα άνευ οστών (Α/Ο) να προέρχονται από νωπά κρέατα κατηγορίας Α' ποιότητας, όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως.

Με τον όρο, κατεψυγμένα κρέατα, νοούνται τα κατεψυγμένα προϊόντα (βαθείας κατάψυξης), που παρασκευάζονται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και που έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη διαδικασία κατάψυξης, αποκαλούμενη «βαθεία κατάψυξη», η οποία επιτρέπει στο προϊόν να περάσει όσο γρήγορα χρειάζεται, ανάλογα με τη φύση του, τη ζώνη μέγιστης κρυστάλλωσης και έχει ως αποτέλεσμα, μετά από την αποκατάσταση θερμικής ισορροπίας, τη συνεχή διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος σε όλα του τα σημεία σε τιμή ίση ή χαμηλότερη από -18 °C και που διατίθενται στο εμπόριο κατά τρόπο που δείχνει ότι διαθέτουν το χαρακτηριστικό αυτό (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Με τον όρο κατεψυγμένα κρέατα άνευ οστών (αποστεωμένα), εννοούνται τα κομμάτια του σφαγίου, τα οποία δεν έχουν υποστεί άλλη επεξεργασία εκτός από την αποστέωση, την αφαίρεση μεγάλων τενόντων και υπερβάλλοντος λίπους και την κατάψυξη.

ΜΕΡΟΣ II

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ Α/Ο

Το κατεψυγμένο βόειο κρέας να προέρχεται από νωπό βόειο κρέας απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/198 1.

Το κατεψυγμένο βόειο κρέας να είναι:

- *αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) : μηρός (μπούτι) το οποίο περιλαμβάνει τα ακόλουθα τμήματα: «τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό» και «κυλότο»

*αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β): « σπάλα», «ποντίκι», « τουρτουκίτα».

- Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- Να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληροί τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχει επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα , αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να μην έχει υποστεί ολική ή μερική απόψυξη και επανακατάψυξη.
- Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό και να μην είναι αφυδατωμένο ή ταγγισμένο.
- Να μην αναδίδει μη φυσιολογικές οσμές κατά την απόψυξη.
- Να μην έχει λίπος, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες μετά την απόψυξη να είναι ανάλογοι των νωπών, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή του και κατά συνέπεια στην υγεία των καταναλωτών.
- 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.

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Η Ταξινόμηση είναι σύμφωνη με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1308/2013 .

Ηλικία

Το κατεψυγμένο βόειο κρέας να είναι κατηγορίας ταξινόμησης Α (ηλικίας 12 έως 24 μηνών) όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε. Κ. 566/2008

Διάπλαση

Να ανήκει στην κατηγορία U.

E Εξαιρετική	Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες, εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη.
U πολύ καλή	Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους, πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.
R καλή	Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους, καλή μυϊκή ανάπτυξη

Πάχυνση

Να ανήκει στην κατηγορία 2.

1 πολύ μικρή	Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.
2 Μικρή	Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς .

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΝΩΠΙΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με το άρθρο 6 της ΚΥΑ 1288/2017 η οποία τροποποιεί την ΚΥΑ 15523/2006 και τον Εκτελεστικό Κανονισμό (ΕΕ) αριθμ. 1337/2013 της Επιτροπής της 13ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών, και να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4472/2017, Άρθρο 122 .

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

- *Salmonella*, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.
- *E. coli O157:H7*, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 1664 9, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.
- *Trichinella* (τριχίνης), συμμόρφωση με τον Εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2015/1375 της Επιτροπής, της 10ης Αυγούστου 2015, για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση *Trichinella* (τριχίνης) στο κρέας.
- Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VACUUM) 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.

Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία η ύπαρξη :

1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών, όπως ορίζεται από τον Κανονισμό (ΕΚ) 1825/ 2000.

Δεν επιτρέπεται η αφαίρεση κανενός κομματιού που ανήκει στην Κατηγορία Α αλλά πρέπει να περιλαμβάνονται όλα τα κομμάτια στη φυσιολογική αναλογία που απαντούν στην Κατηγορία αυτή.

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 και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου περίπου 25 kg ($\pm 10\%$).

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Τόσο στην εξωτερική συσκευασία όσο και στη διάφανη προσυσκευασία κάθε αυτοτελούς ανατομικού τεμαχίου, πρέπει να υπάρχει ετικέτα στην ελληνική γλώσσα 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. 19 24/2006 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.
- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ.1169 /2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών .

- Άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 .
- Άρθρο 4 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.566/2008
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1825/2000 της Επιτροπής της 25ης Αυγούστου 2000 για τη θέσπιση λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας.

Στην ετικέτα να αναγράφονται:

1. Η περιγραφή του σφάγιου (π.χ. νεαρό ζώο 8- 12 μηνών).
2. Η χώρα καταγωγής.
3. Η χώρα εκτροφής.
4. Η χώρα σφαγής.
5. Ο κωδικός του σφάγιου (πλην του χοιρινού).
6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.
7. Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής.
9. Η ημερομηνία κατάψυξης ή ημερομηνία πρώτης κατάψυξης σε περιπτώσεις όπου το προϊόν έχει καταψυχθεί περισσότερες από μια φορές.
10. Η ταξινόμηση του ζώου .
11. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
12. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

.

ΜΕΡΟΣ IV

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 [EK852/2004 και EK853/2004] 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 νωπά κρέατα 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 -180 C έως -160 C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/ 04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Οδηγίες 89/108/ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/ 2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και να παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας 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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Το ζητούμενο είδος και η ποσότητα του θα είναι ως εξής:

ΝΟΥΑ ΜΟΣΧΟΥ Α/Ο ΚΑΤ/ΝΟ	4.300	ΚΙΛ

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.

16. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΜΕΡΟΣ Ι

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 οργανική ς 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, 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:

1. Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
2. Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.
3. Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.
4. Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.
5. Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
6. Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ.
7. Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.
8. Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τρόφιμου.
9. 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

1. 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.
2. 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.
3. 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.

ΜΕΡΟΣ ΙΙ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΙΔΩΝ

Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα

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.

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 ιμπερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο .
- γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0, 10 % κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.
- δ) περιεκτικότητα σε παραμένον 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 kgf και ατομική των 10 gr.

Σε κάθε συσκευασία 1 kgf πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα, με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα:

1. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή.
2. Το έτος και ο μήνας παραγωγής
3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (π.χ. 1 kgf)
4. Ο κωδικός παραγωγής

Στη συσκευασία φακέλου των δέκα (10) gr πρέπει να γράφονται στα ελληνικά με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή και η ονομασία του περιεχομένου.

Πάνω στα χαρτοκιβώτια στα οποία περιέχονται οι συσκευασίες των φακέλων και στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές του πρέπει να αναγράφονται έκτυπα και ανεξίτηλα στα ελληνικά τα εξής:

1. Η επωνυμία του εργοστασίου
2. Ο τύπος παραγωγής ή προέλευσης
3. Η φράση « Φάκελοι 1.000 των 10 gr»
4. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής (όχι με κωδικό αλλά με πραγματικό αριθμό)
5. Ο κωδικός παραγωγής ως επίσης και η ημερομηνία διατηρησιμότητας.

ΑΛΕΥΡΙ για όλες τις χρήσεις

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. Α. Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου (70%) θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Το αλεύρι να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά.

Β. Να παραδίδεται συσκευασμένο σε αεροστεγείς χάρτινες συσκευασίες καθαρού βάρους 1.000 gr, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης, και ο Κωδικός Παραγωγής.

Γ. Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση του πρέπει να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή. Επίσης, πρέπει να είναι ομοιογενές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις. Η περιεχόμενη γλουτένη να έχει και να παρουσιάζει τις φυσικές ιδιότητες και τους χαρακτήρες γλουτένης καλής ποιότητας.

Το αλεύρι θα πρέπει επιπλέον να πληροί τους παρακάτω όρους (Άρθρο 106 του Κ.Τ.Π.):

α) Υγρασία για τη χρονική περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 14 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5%, για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (Άρθρο 105 του Κ.Τ.Π.)

β) Γλουτένη υγρή: τουλάχιστον 26% για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι και τουλάχιστον

28% για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι. γ) Οξύτητα σε Θειικό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08 %.

δ) Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι, και 0.55% για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

ε) Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0.015% .

στ) Δοκιμασία κατά PECKAR: να ανταποκρίνεται στον τύπο 70%.

Να διατίθεται σε χάρτινη συσκευασία του 1 kg επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ

Το προϊόν πρέπει να Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 105 (παράγραφος 1), 108 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το σιμιγδάλι πρέπει να προέρχεται από άλεση σκληρού σίτου, να είναι απαλλαγμένο από συστατικά του επικαρπίου και να διατίθεται σε μορφή αδρομερούς σκόνης.

Το σιμιγδάλι θα πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Υγρασία ανώτατο όριο 13,5%.

β) Γλουτένη τουλάχιστον 26,0%. γ) Τέφρα ανώτατο όριο 0,80 %.

δ) Οξύτητα σε θειικό οξύ ανώτατο όριο 0,07%.

ε) Πίτυρα ανώτατο όριο 0,80%.

στ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα ανώτατο όριο 0,015%.

Το προσφερόμενο προϊόν να είναι χονδρόκοκκο ή μέτριο σύμφωνα με όσα ορίζονται για την κατηγορία αυτή στον Κ. Τ.Π.

Να διατίθεται σε συσκευασία των 500 gr επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ– ΑΝΘΟΣ ΟΡΥΖΗΣ

Τα προϊόντα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 110 του Κ. Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές και Διατάξεις.

Κορν φλάουρ είδος σκόνης, λευκό αλεύρι που βγαίνει από το καλαμπόκι, είναι δηλαδή ένα είδος καλαμποκάλευρου.

Η ελληνική μετάφραση του όρου Κορν φλάουρ είναι άνθος αραβοσίτου, αλλά το χρησιμοποιούμε αμετάφραστο για να μην συγχέεται με το γνωστό μείγμα για κρέμες ζαχαροπλαστικής.

Να διατίθεται σε συσκευασία των 200 gr όπου θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

Άνθος ορύζης Προψημένο αλεύρο ορύζης από επιλεγμένες ποιότητες ρυζιού. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι. Να μην περιέχει γλουτένη. Χωρίς συντηρητικά.

Να διατίθεται σε συσκευασία 150 gr στην οποία να αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΠΟΥΡΕΣ

Το ανωτέρω 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 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) των 5 kgf αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο.

Στην συσκευασία να αναγράφονται οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

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 Κανονισμό 1308/2013.

Ως μαργαρίνη χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές ή ζωικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες :

- ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90% (Μαργαρίνη), ή
- ίση ή μεγαλύτερη από 60% και μικρότερη του 62% (Μαργαρίνη 3 /4)

(η λιποπεριεκτικότητα της προσφερόμενης μαργαρίνης θα ορίζεται από τον εκάστοτε φορέα)

Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 400 C.

β) Η οξύτητα εκτελούμενη επί ουσίας ως έχει δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας, επί δε της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 2 βαθμούς οξύτητας.

γ) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,2 %.

δ) Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες καθώς και η προσθήκη προϊόντων γαλακτικής ζύμωσης.

ε) Επιτρέπεται η προσθήκη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος και αλάτων του, κιτρικού οξέος και αλάτων του, τρυγικού οξέος και αλάτων του, με μόνη προϋπόθεση η οξύτητα επί του προϊόντος ως έχει, να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας.

στ) Επιτρέπεται η χρώση της μαργαρίνης με τις χρωστικές Καροτένιο (E160α), Κουρκουμίνη (E100), Αννάτο (E160β), σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 35 του Κ.Τ των παραρτημάτων ΙΙΙ και ΙV.

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 και σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr.

Όλες οι συσκευασίες να είναι να πληρούν τις προδιαγραφές του Κ.Π.Τ. για επαφή με τρόφιμα και να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΡΥΖΙ

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 Parboiled 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 λισβοίως και κάθε αδρανής ύλη.
- Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατώτερου 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 υδροθερμική 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, ενώ αναφορικά με την σήμανση, πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.
-

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:

1. να είναι μαγειρικό, ψιλό,
2. φυσικό, θαλασσίνο, 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) και σε ατομική συσκευασία του 1 gr. Σε όλες τις συσκευασίες θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις.

ΣΟΔΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

Σόδα η μαγειρική ή διττανθρακική, εκ του ανθρακικού νατρίου, με χημικό τύπο NaHCO και εμφάνιση λεπτής σκόνης, ως πρόσθετο τροφίμων με κωδικό E 500 . Απελευθερώνει διοξείδιο του άνθρακα όταν αλληλοεπιδρά με οξέα και για αυτό χρησιμοποιείται ως διογκωτικό στη μαγειρική.

Να προσφέρεται σε συσκευασία καθαρού βάρους 200 gr, όπου θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

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:

1. Υγρασία <15%.
2. Αδιάλυτα σε HCL συστατικά τέφρας 2%.
3. Αφλατοξίνες (B1 +B2+G 1+G2) <10μg/Kg.

ΕΙΔΗ :

- 1) **Μαύρο Πιπέρι σε κόκκους και σκόνη:** χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Peper Nigrum L* που έχουν συλλεγεί σε άγουρη κατάσταση και έχουν ξηραθεί γρήγορα. Να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 6% κατ'ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας κατ'ανώτατο όριο 2% και υγρασία όχι μεγαλύτερο από 15%.
- 2) **Ρίγανη:** χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη και φύλλα του είδους *Origanum vulgare L* και άλλων ειδών, που πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων άλλων όμοιων φυτών και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 17%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 6% και αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5 %.
- 3) **Κανέλα σκόνη και ξύλο:** χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι φλοιοί διαφόρων ειδών του γένους *Cinnamomum*, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τον πρωτογενή φλοιό και τη στιβάδα φελλού. Η κανέλλα σε σκόνη δεν πρέπει να έχει αντιληπτό υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα και πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία και πτητικές ουσίες σε 105ο C όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6 % και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.
- 4) **Δυόσμος αποξηραμένα τριμμένα φύλλα (Spearmint).**
- 5) **Μοσχοκάρυδο ολόκληρο και τριμμένο :** χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα από σπερματικούς μανδύες, σπέρματα του φυτού *Myristica Fragrans Hoult.* Πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 6%, υγρασία όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 3% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.
- 6) **Μπαχάρι ολόκληρο και τριμμένο :** χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του *Ινδοπέρεως* του φαρμακευτικού.
- 7) **Κόμινο:** χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού *Cuminum Cyminum L.* οι οποίοι πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 9,5%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 3%.
- 8) **Γαρύφαλλο τριμμένο και ολόκληρο**
- 9) **Φύλλα δάφνης:** χαρακτηρίζονται από αποξηραμένα φύλλα του δέντρου *Laurus Nobilis L,* τα οποία πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων δαφνοκέρασου και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από το 10 %, τέφρα όχι πάνω από > 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.

Τα μπαχαρικά να προσφέρονται σε συσκευασία αεροστεγή - πλαστικά σακουλάκια, η οποία συσκευασία θα είναι όπως αναγράφεται στον πίνακα που ακολουθεί, έτοιμα προς χρήση, σύμφωνα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Στις συσκευασίες να αναγράφονται όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις.

- Επιπλέον, το πιπέρι θα προσκομίζεται, πέραν της συσκευασίας του ενός κιλού, θα προσκομίζεται και σε χάρτινη ατομική συσκευασία των 0,3 gr, όπου θα αναγράφονται όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις.

ΤΣΑΙ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 54 του Κ.Τ. Π και στις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Με την ονομασία «Τσάι» καλούνται τα φύλλα και οι οφθαλμοί φύλλων που έχουν ξεραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους και σπανιότερα οι οφθαλμοί ανθών του τειόδεντρου THEA SINENSIS ή THEA ASSAMICA.

Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, εφόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του. Το τσάι να μην περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών.

Το προσφερόμενο είδος να μην περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες, που μπορεί να αυξήσουν το βάρος, επιτρεπόμενης της προσθήκης φυσικών αρωματικών ουσιών από τις αναφερόμενες στον Κ.Τ. Π. Ξυλώδεις μίσχοι τσαγιού γίνονται δεκτοί μέχρι ποσοστού 2%. Να είναι ξερό, πρόσφατης συγκομιδής και ομοιόμορφου μαύρου χρώματος. Να έχει υποστεί πλήρη ζύμωση και κυλίνδριση. Να έχει άρωμα ευχάριστο, χωρίς ξένες οσμές και να παράγει ρόφημα ευχάριστης γεύσης, διαυγές, χρώματος σκοτεινού κίτρινου.

Το προμηθευόμενο τσάι πρέπει να έχει τα παρακάτω χημικά χαρακτηριστικά:

- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105 ο C, να μην είναι πάνω από 10%.
- Το υδατοδιαλυτό εκχύλισμα να είναι τουλάχιστον 30%.
- Να είναι πλήρες και κανονικό σε καφεΐνη και να διατηρεί όλες του τις ιδιότητες.

Το τσάι θα είναι 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 (χωρίς χρήση συρραπτικού μηχανήματος) 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 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περίβλημα.

Επί των συσκευασιών θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις. Εκτός από τα υποχρεωτικά αναγραφόμενα σύμφωνα με το άρθρο 11 Κεφάλαιο Ι του Κ.Τ. Π. να αναγράφεται και ο τόπος προέλευσης. Να μην πωλείται τσάι ορισμένης χώρας προέλευσης σαν τσάι άλλης χώρας.

ΧΑΜΟΜΗΛΙ

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α΄ κατηγορίας, σύμφω να με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Το Χαμομήλι να προέρχεται από τα φυτά *Matricaria Chamomille* και *Anthemous Nobilis L.*

Το Χαμομήλι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φάκελους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο (χωρίς χρήση συρραπτικού μηχανήματος) 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 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περίβλημά.

Επί των συσκευασιών θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

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). Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ο προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ

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

ΜΠΙΣΚΟΤΑ / ΚΡΑΚΕΡΣ ΑΛΜΥΡΑ

Μπισκότα αρίστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική σακούλα, βάρους 140 gr και 40 gr αντ, πλούσια σε δημητριακά, υδατάνθρακες, και θρεπτικές ουσίες, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά και όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

.

ΟΣΠΡΙΑ Φασόλια ξερά μέτρια, φασόλια ξερά γίγαντες, φακές, φασόλια μαυρομάτικα, φάβα, ρεβίθια (αποφλοιωμένα ή μη) κ.α.

Τα όσπρια να είναι Α' ποιότητας, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής (1) πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 Κεφαλαίου XIII του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και να είναι σύμφωνα με:

- την υπ' αριθ. 37227 / 87 (ΦΕΚ 541/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας, Εμπορίου " Περί Τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχωρίων οσπρίων " (ΦΕΚ 541/τεύχος Β' /9 - 10-87) που τροποποιήθηκε με Κοινή Απόφαση Υπ. Γεωργίας

- Εμπορίου (ΦΕΚ 209/ Τ. Β' / 20 -4 -88). 1 .4. 3.

- την υπ' αριθμό 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Ανάπτυξης, Εθν. Οικονομίας και Δικαιοσύνης " Περί Υγιεινής των Τροφίμων σε Συμμόρφωση προς την Οδηγία 93/43 /ΕΟΚ " .
- την Αγρονομική Διάταξη 14/89 (Άρθρο 212, 214).

Ειδικότερα:

Φασόλια Ξερά

Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών, (LEGUMINOSAE), φασόλιος (PHASEOLUS VULGARIS L.) να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα να είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή.

- Να είναι τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο της παράδοσης, το οποίο να βεβαιώνεται με έγγραφη βεβαίωση. Τα φασόλια εσοδείας τρέχοντος έτους είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή. Οι κόκκοι των φασολιών πέραν του έτους η εμπειρία αλλά και η πράξη έχει δείξει ότι:
 - Είναι ξηροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου τους είναι κίτρινο.
 - Όταν πιεστούν με τα δόντια, θραύονται εύκολα σε κομμάτια κατά τη διεύθυνση του μήκους τους και στο σημείο της θραύσεως το χρώμα είναι κίτρινο, σταχτί ή καφέ.
 - Όταν εξετάζονται μακροσκοπικά, παρουσιάζουν χαρακτηριστικό μεσοδιάστημα μεταξύ των κοτυληδόνων τους (στους κόκκους νέας εσοδείας δεν υπάρχει το μεσοδιάστημα αυτό).
- Τα ξερά φασόλια θα πρέπει να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι κοσκινισμένα και 'καθαρισμένα', δηλαδή να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες, όπως ορίζονται στο άρθρο 1 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών) σε ποσοστό πάνω από 0,05%, από τις οποίες οι γαιώδεις προσμίξεις, να είναι μέχρι 0,02% (τοις εκατό) σύμφωνα με την απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας και με τα καθοριζόμενα στην παρ. 14 του άρθρου 121 του Κ.Τ.Π.
- Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο.
- Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί.
- Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως.
- Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση) .
- Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες.
- Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους μενερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση.
- Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα και η χροιά τους να μην είναι υποκίτρινη, κίτρινη, φαιά ή μαύρη.

- Να μην είναι φυτρωμένα και αναμειγμένα με άλλους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 0,5%.

- Να είναι ακέραια και να μην αποτελούνται από σπασμένους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 2%.
- Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.
- Να μην έχουν υποβληθεί σε υδροθερμική κατεργασία (επίδραση υδρατμών) προς απόκρυψη της παλαιότητάς τους.
- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των φασολιών, στους 105 ο C, να μην είναι πάνω από 14%.

Τα προσφερόμενα είδη να είναι φασόλια ξερά μεσόσπερμα/μέτρια και φασόλια γίγαντες σύμφωνα με την Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας).

Φακή μεσόσπερμη

Η υπό προμήθεια φακή να προέρχεται από τα αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών (LEGUMINOSAE).

Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, πλατιοί ή φακοειδείς σε υψηλά ποσοστά (98 -99%), το δε μέγεθός τους να είναι σύμφωνα με την Απόφαση 37227/ 87 του Υπουργείου Γεωργίας.

Η φακή θα πρέπει να βράζει σε 1,5 έως 2 ώρες κατ' ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό ο φλοιός θα πρέπει να είναι ανοιγμένος και οι κόκκοι καλά βρασμένοι (χυλωμένοι).

- (1) **Από την εμπειρία μας έχει αποδειχθεί ότι τα Ελληνικά όσπρια είναι καλύτερα όλων των άλλων που μέχρι τώρα κυκλοφορούν στην Ελληνική αγορά. Τα ελληνικά όσπρια φημίζονται για τη νοστιμιά τους. Ιδίως τα όσπρια της Βορείου Ελλάδας, επειδή το έδαφος είναι πλούσιο σε κάλιο, κάνει τα όσπρια ιδιαίτερα βραστερά και εύγευστα. Φασόλια Πρεσπών, φακές Βοΐου Κοζάνης, φάβα Φενεού και Σαντορίνης, ρεβίθια Λάρισας ή Γρεβενών είναι μερικά από τα όσπρια με «ιδιαιτέρη πατρίδα», όπου το μικροκλίμα τα κάνει μοναδικά.**
- (2) **Συνεπώς, τα όσπρια που θα προσκομίζονται στο Νοσοκομείο μας να προέρχονται από Έλληνες παραγωγούς.**

ΞΥΔΙ

Το ξύδι να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ. Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

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

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

Το ξίδι να προσφέρεται σε πλαστική φιάλη 400 gr, όπου απαραίτητα θα αναγράφονται οι ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ. Π..

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

Η χημική σύσταση του προϊόντος να είναι:

α) ειδικό βάρος στους 150ο C, τουλάχιστον 1 , 032 (4,5 βαθμοί BAUME ή 8 βαθμοί BRIX).

β) ολικά σάκχαρα σε ιμβερτοσάκχαρο, μέγιστο 2,25%.

γ) σχέση αναγόντων σακχάρων προς καλαμοσάκχαρο όχι κάτω του 0,8.

δ) τέφρα 0,25% - 0,40 %.

ε) οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ τουλάχιστον 5,5 %. στ) αριθμός φορμόλης κυμαινόμενος από 1 έως 1,8.

ζ) κατά την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεχομένων αμινοξέων και πλήρης απουσία γλυκίνης.

Ο χυμός λεμονιού να προσφέρεται συσκευασμένος σε πλαστική φιάλη 300-400 gr, όπου εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ.

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ (πορτοκάλι)

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 χρησιμοποίησης 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 TETRAPAK 250 ml .

ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 126, 126(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι και 127 του Κ.Τ. Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το προϊόν να λαμβάνεται από τον χυμό πορτοκαλιού με απομάκρυνση με φυσικό τρόπο συγκεκριμένου ποσοστού του περιεχομένου του σε νερό. Στις περιπτώσεις που το προϊόν προορίζεται για άμεση κατανάλωση, πρέπει να έχει απομακρυνθεί τουλάχιστον το 50 % της περιεκτικότητας σε νερό.

Το προϊόν να προσφέρεται σε κατάλληλη συσκευασία του 1L.

ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ μεγέθους 160 – 180τεμ/Kgr.

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 123 και ειδικά παρ. 9 του Κ. Τ. Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση καρποί να πρέπει να είναι ημιώριμοι ή ώριμοι καρποί Ελιάς Καλαμών, κατόπιν ειδικής επεξεργασίας το τελικό δε προϊόν να έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα και χρώμα μαύρο μέχρι μελανώδες και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή με ελαιόλαδο, και να πληρούν τους παρακάτω όρους:

Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή των ελιών, καρποί πρέπει να είναι άρτιοι και να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε αλλοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π.. Τα ανεκτά επιτρεπόμενα ποσοστά των προσβεβλημένων ελιών καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις των αρμόδιων αρχών.

Για την εκπίκρυνση των διατιθέμενων σαν μαύρων ελιών ΚΑΛΑΜΩΝ δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αλκαλικών διαλυμάτων.

Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους.

Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών Ελιές Καλαμών.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος II I Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 13 του Κ.Τ.Π..

Η συσκευασία να πληροί τους όρους των Άρθρων 9 και 23 του Κ.Τ. Π και να είναι συσκευασμένοι κατά προτίμηση σε μεταλλικά δοχεία των 13 Kgr καθαρού βάρους περιεχομένου είδους.

ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ

Το προϊόν θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας σύμφωνα με τον Κ.Τ. Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Στιγμιαίος καφές είναι το συμπυκνωμένο προϊόν που λαμβάνεται από την εκχύλιση πεφρυγμένων (καβουρδισμένων) κόκκων καφέ, με τη χρήση μόνο νερού ως μέσου εκχύλισης και αποκλειόμενης κάθε μεθόδου υδρόλυσης με προσθήκη οξέος ή βάσης. Πέραν των τεχνολογικώς αναπόφευκτων αδιάλυτων ουσιών και των αδιάλυτων ελαίων που προέρχονται από τον καφέ, το εκχύλισμα καφέ πρέπει να περιέχει μόνο τα διαλυτά και αρωματικά συστατικά του καφέ.

Η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη προερχόμενη από καφέ πρέπει να είναι τουλάχιστον 95% στην περίπτωση του εκχυλίσματος καφέ.

Ο στιγμιαίος καφές σε σκόνη να προσφέρεται σε συσκευασία μεταλλική των 200 gr και σε φακελάκι 2 gr. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

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 .

ΜΕΛΙ

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 67 (1) του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Μέλι νοείται το τρόφιμο, που παράγουν οι μελιτοφόρες μέλισσες από το νέκταρ των ανθών ή από εκκρίσεις που προέρχονται από ζωντανά μέρη των φυτών ή που βρίσκονται πάνω σ' αυτά, τα οποία (νέκταρ ή εκκρίσεις) συλλέγουν, μεταποιούν, αναμιγνύουν με δικές τους ειδικές ουσίες, αποταμιεύουν και αφήνουν να ωριμάσουν μέσα στις κηρήθρες της κυψέλης.

Το παραδιδόμενο μέλι να έχει τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- Να είναι απαλλαγμένο από ανόργανες και οργανικές ύλες, ξένες προς τη σύνθεση του, π.χ. ευρώτες (μούχλα), έντομα, μέρη εντόμων, γόνου ή κόκκους άμμου.
- Να είναι απαλλαγμένο από υπολείμματα φυτοφαρμάκων
- Να μην παρουσιάζει ξένη γεύση ή οσμή.
- Να μην έχει αρχίσει να ζυμώνεται ή να βρίσκεται σε ζύμωση

- Να μην έχει θερμανθεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε να έχουν καταστραφεί τα φυσικά του ένζυμα ή να έχουν αδρανοποιηθεί σε σημαντικό βαθμό.
- Να μην έχει τεχνητά τροποποιημένη οξύτητα.
- Να μην περιέχει (σε καμία περίπτωση) οποιεσδήποτε ουσίες σε ποσότητα τέτοια που να μπορούν να προξενήσουν κίνδυνο στην ανθρώπινη υγεία.
- Να έχει περιεκτικότητα σε ανάγοντα ζάχαρα(φρουκτόζη και γλυκόζη) εκφρασμένη σε ιμπερτοζάχαρο τουλάχιστον 60%, περιεκτικότητα σε υγρασία όχι μεγαλύτερη από 21%, περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη όχι μεγαλύτερη από 10%, περιεκτικότητα σε ουσίες αδιάλυτες στο νερό όχι μεγαλύτερη από 0.1% περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα (τέφρα) όχι μεγαλύτερη από 1%.
- Η περιεκτικότητα σε ελεύθερα οξέα όχι μεγαλύτερη από 40 χιλιοστοϊσοδύναμα στο Kgr.
- Ο δείκτης διάστασης και περιεκτικότητας σε υδροξυμεθυλοφορφοϋράλη (HMF) προσδιοριζόμενα μετά από επεξεργασία και ανάμιξη:
 - α. δείκτης διάστασης (κλίμακα του SCHADE): τουλάχιστον 8.
 - β. HMF όχι μεγαλύτερη από 40 mg/kg.

Μικροβιολογικά Κριτήρια

Απουσία ζυμών και μυκήτων σε 1 gr προϊόντος.

Ολική μεσόφιλη χλωρίδα μέχρι 104 cfu /gr.

Συσκευασία

Το μέλι 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.. 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.

ΧΑΛΒΑΣ

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί όσα 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 μαστούνι των 2 και 5 kg και να υπάρχει δυνατότητα παράδοσης σε γεύσεις σοκολάτα ή και βανίλια.

ΦΥΛΛΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ :

Τα προσφερόμενα είδη να είναι Α΄ κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του άρθρου

113 Κ.Τ.Π. καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Στις ζύμες που παράγονται από βιομηχανίες και βιοτεχνίες και φέρονται στην κατανάλωση σε τυποποιημένες συσκευασίες, επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 112 του Κ. Τ. Π. σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.

Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες, και στις οποίες θα αναγράφονται υποχρεωτικά οι ενδείξεις για κάθε είδος, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Το φύλλο σφολιάτας για πίτες και γλυκά να είναι 2 φύλλων σε συσκευασία των 850g.

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

Με το όνομα « Μαγιονέζα» νοείται, σύμφωνα με το άρθρο 41 του Κ. Τ.Π., το προϊόν σε μορφή ομοιογενούς παλτού, που παρασκευάζεται από εδώδιμο έλαιο με προσθήκη κρόκου αυγού, μαγειρικού αλατιού, αρτυμάτων, χυμού λεμονιών ή κιτρικού οξέος και μερικές φορές ζάχαρης και ξυδιού. Όλες οι πρώτες ύλες, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μαγιονέζας πρέπει να πληρούν τους σχετικούς για κάθε μία από αυτές όρους του Κ.Τ.Π.

Να διατίθεται σε συσκευασία 1 kgr κατάλληλη τρόφιμα και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

ΚΕΤΣΑΠ

Το προϊόν να είναι Α΄ ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 124 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η κέτσαπ τομάτας είναι το προϊόν που παρασκευάζεται με ειδική επεξεργασία είτε της ακατέργαστης σάρκας της τομάτας είτε του τοματοπολτού και περιέχει ξύδι, αλάτι, αρτύματα, μπαχαρικά και φυσικές γλυκαντικές ύλες.

Για την παρασκευή του προϊόντος 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..

Στην συσκευασία πρέπει να αναγράφεται με στοιχεία ευδιάκριτα, ευανάγνωστα και με ανεξίτηλα γράμματα η ένδειξη τοις % ποσότητας της τομάτας που περιέχει.

Απαγορεύεται η τεχνική χρώση του προϊόντος με οποιαδήποτε μέθοδο η ουσία. Συσκευασία σε φιάλη των 250 gr με εύκολο άνοιγμα.

ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ

Επιτραπέζιος πολτός μουστάρδας ή απλώς ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ είναι το προϊόν που προκύπτει από ανάμιξη επιτραπέζιας σκόνης μουστάρδας με ξύδι ή λεμονοχυμό και την προσθήκη ή όχι μικρής ποσότητας ελαιόλαδου. (Άρθρο 42 του Κ.Τ. Π.)

Επιτρέπεται η χρώση, με τις χρωστικές και τους όρους που αναφέρονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V, μέρη 1 και 2 του Άρθρου 35 του Κ.Τ. Π..

Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προσθέτων συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του Άρθρου 33 του Κ.Τ. Π. του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ II I .

Το είδος θα προσφέρεται σε μορφή έτοιμης μουστάρδας ή σε σκόνη και σε συσκευασία 250 gr.

ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 81 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και τους ορισμούς της τεχνολογίας γάλακτος ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ είναι το προϊόν το οποίο λαμβάνεται με τη χρήση κορυφολόγου για το διαχωρισμό του λίπους από το γάλα. Πρακτικά είναι το γάλα με παρά πολύ υψηλή λιποπεριεκτικότητα. Για να θεωρηθεί ένα γαλακτοκομικό προϊόν κρέμα πρέπει να έχει λίπος τουλάχιστον 10 %. Οι προσφερόμενοι τύποι κρέμας να έχουν λιποπεριεκτικότητα από 15 % - 35%.

Η οξύτητα της κρέμας κάθε φύσης ,γίνεται στο αφρόγαλα όπως έχει, και πρέπει να μην υπερβαίνει τους 9 βαθμούς κατά SOXHLET – HENCEL υπολογιζόμενη σε ουσία χωρίς λίπος. Εκτός από την σύστασή της πρέπει η κρέμα να πληροί όλους τους όρους και διατάξεις του Άρθρου 80 του Κ.Τ.& Π για το νωπό γάλα.

Επιτρέπεται η χρήση σταθεροποιητή όπως είναι η καραγενάνη E 407 .

Στην συσκευασία πρέπει μεταξύ των άλλων υποχρεωτικών σημάνσεων να δηλώνεται σαφώς και ευκρινώς ο τύπος με τη παρακάτω φράσεις <<Αφρόγαλα που περιέχει λίπος τουλάχιστον 10 ή 20 ή 40%>>.

Οι προσφερόμενοι τύποι κρέμας να είναι σε χάρτινη αεροστεγή συσκευασία του ενός λίτρου με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ (Ή ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΑΣ)

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.

A. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από αυτοτελή τεμάχια κρέατος

Ενδεικτικά προϊόντα βραστό χοιρομέρι ή ζαμπόν (χαμ, ham), βραστή ωμοπλάτη (σπάλα), βραστό και καπνιστό νουά και φιλέτο, μπέικον, φιλέτο ή στήθος γαλοπούλας και κοτόπουλου βραστό ή βραστό-καπνιστό. Στα προϊόντα αυτά επιτρέπεται η παρουσία, λόγω επεξεργασίας, λειοτριβέντος κρέατος σε μικρό ποσοστό (10% max) σε προϊόντα του εδαφίου αυτού που έχουν υποστεί μάλαξη (TUMBLING) κατά τη διαδικασία παρασκευής τους. Το ελάχιστο ποσοστό μυϊκών πρωτεϊνών να είναι 12 %.

B. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας με ή χωρίς τεμάχια κρέατος.

Ενδεικτικά προϊόντα Λουκάνικα Φρανκφούρτης, πάριζα, παριζάκι, μορταδέλες, πικνίκ, ζαμπονέλλο, μορφοποιημένα προϊόντα από τεμάχια κρέατος (μορφοποιημένο ζαμπόν, μορφοποιημένη σπάλα, μορφοποιημένο μπέικον, μορφοποιημένο στήθος γαλοπούλας ή κοτόπουλο, κλπ).

Το κρέας υφίσταται τεμαχισμό περισσότερο ή λιγότερο έντονο. 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 σύγκοπτο 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 %.

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή	Παρατηρήσεις
Όλα της κατηγορίας A1β	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	9	****	
	Ποσοστό (%) λίπους.	*****	30 (35 για την μορταδέλα)	
Προϊόντα που αποτελούνται και από τεμάχια κρέατος και από σύγκοπτο κρέας	Ποσοστό τεμαχίων κρέατος (% κατά βάρος).	60	*****	Επί δείγματος 250 g κατ' ελάχιστο

Η συσκευασία των παραπάνω προϊόντων 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:

- (1) προϊόν ωμό (ενδεχομένως καπνισμένο)
- (2) προϊόν ωρίμανσης ξηρό (αέρος)
- (3) προϊόν ωρίμανσης ημίξηρο
- (4) προϊόν βραστό
- (5) τεμάχιο κρέατος ωρίμανσης αλατισμένο
- (6) τεμάχιο κρέατος αλατισμένο ξηράς θερμικής επεξεργασίας ή και καπνιστής (ξηρό)
- (7) τεμάχιο κρέατος αλατισμένο υγρής θερμικής επεξεργασίας (βραστό)

(8) πηκτή.

β) Το είδος του προϊόντος με την προβλεπόμενη από τον Κ. Τ. Π. ονομασία, όπως λουκάνικο βραστό, σαλάμι αέρος, σαλάμι βραστό, μορταδέλα βραστή κ. λ. π. Η παραπάνω ονομασία θα συμπληρώνεται από τον παραγωγό με τη χρησιμοποιούμενη ειδική ονομασία, εφόσον χρησιμοποιείται τέτοια, όπως: λουκάνικο βραστό τύπου Φρανκφούρτης, φιλέτο βραστό τύπου Κρακοβίας, σαλάμι βραστό τύπου Ουγγαρίας, σαλάμι αέρος τύπου Θάσου, σαλάμι ημίξηρο μύρας κ.λ.π.

γ) Η λέξη « ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ » ακολουθούμενη από την ονομασία όλων των συστατικών του προϊόντος, δηλαδή, ε είδος του κρέατος, είδος του λίπους, πρόσθετες ύλες, συνδετικές, αρτυματικές και άλλες ύλες κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους στην παραγωγή του προϊόντος αλλαντοποιίας. δ) Χρονικές ενδείξεις, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του Υπουργείου Γεωργίας.

Η αναγραφή αυτών θα γίνεται μόνο εκεί όπου υπάρχει συσκευασία του προϊόντος (δεύτερος περιέκτης) και όχι στα προϊόντα που διατίθενται μόνο με το φυσικό ή τεχνητό τους περίβλημα (έντερο).

ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

Στα εισαγόμενα προϊόντα αλλαντοποιίας οι ενδείξεις θα αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα πάνω στη συσκευασία τους.

Το προσφερόμενο είδος θα είναι μπέικον καπνιστό σε συσκευασία ενός κιλού.

ΝΕΡΟ

Το προσφερόμενο είδος να πληροί τους όρους του άρθρου 149 του Κ.Τ.Π, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Το «νερό ανθρώπινης κατανάλωσης» πρέπει να πληροί και όλους τους όρους και τις διατάξεις που περιλαμβάνονται στην ειδική για αυτό Νομοθεσία. Απόφ ΑΧΣ 89/2015, ΦΕΚ 2239/Β/17.10.2015, «Τροποποίηση του άρθρου 149 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (απόφαση ΑΧΣ 1100/1987, ΦΕΚ 788 /Β'/31.12.1987) όπως ισχύει, καθώς και τροποποίηση της Απόφασης ΑΧΣ 437/2004 (ΦΕΚ 1834/Β/09.12.2004)».

Το προσφερόμενο προϊόν να είναι μεταλλικό, μη αεριούχο, να έχει αποκλειστικά υπόγεια προέλευση και να εμφιαλώνεται επί τόπου στην πηγή προέλευσής του (συνήθως γεώτρηση). Οι κοινοτικές οδηγίες απαγορεύουν οποιαδήποτε κατεργασία ή απολύμανση στο φυσικό μεταλλικό νερό.

Η σύστασή του μπορεί να περιέχει διάφορα μέταλλα και ιχνοστοιχεία, όπως το μαγνήσιο, το ασβέστιο, το κάλιο κ.λπ.. Η μόνη επεξεργασία που επιτρέπεται στο φυσικό μεταλλικό νερό είναι η αφαίρεση ή η προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα, οπότε το νερό χαρακτηρίζεται ανάλογα ως «φυσικά ανθρακούχο», «με προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα» ή « ενισχυμένο με αέριο της πηγής».

Το προϊόν να διατίθεται σε φιάλη από ανακυκλώσιμο και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία υλικό των 500 ml ή 1,5 L, ανάλογα με τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος.

ΜΠΗΣΚΟΤΑ ΠΤΙ ΜΠΕΡ

Το προσφερόμενο προϊόν να πληροί τους όρους που ορίζονται για την κατηγορία αυτή στον Κ. Τ.Π, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να διατίθεται σε συσκευασία των 225-230 gr επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΚΡΑΣΙ ΡΕΤΣΙΝΑ

Το προσφερόμενο προϊόν να πληροί τους όρους που ορίζονται για την κατηγορία αυτή στον Κ. Τ.Π, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να διατίθεται σε συσκευασία των 5 λίτρων επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΤΖΑΤΖΙΚΙ

Το προσφερόμενο προϊόν να πληροί τους όρους που ορίζονται για την κατηγορία αυτή στον Κ. Τ.Π, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να διατίθεται σε συσκευασία των δύο κιλών επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ

Το προσφερόμενο προϊόν να πληροί τους όρους που ορίζονται για την κατηγορία αυτή στον Κ. Τ.Π, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να διατίθεται σε συσκευασία των δύο κιλών επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 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.

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.

3. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα .

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα είδη παντοπωλείου 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 και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν την κατάλληλη θερμοκρασία μεταφοράς για κάθε είδος, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και όπου απαιτείται 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 παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας 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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Τα ζητούμενα είδη οι ποσότητες και ο προϋπολογισμός τους θα είναι ως εξής:

ΑΛΑΤΑΚΙΑ ΣΥΣΚ. 1 ΓΡ. ΤΕΜ	130.000	ΤΕΜ
ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ ΠΛΑΣΤ. ΣΑΚΟΥΛΑ 500 ΓΡ	395	ΤΕΜ
ΑΝΘΟΣ ΟΡΥΖΗΣ ΜΕΤΑΛ. ΚΟΥΤΙ 150 ΓΡ	35	ΤΕΜ
ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΣΥΣΚ. 20 ΓΡ	50	ΤΕΜ
ΔΑΦΝΗ ΣΥΣΚ 40 ΓΡ	40	ΤΕΜ
ΔΥΟΣΜΟΣ ΣΥΣΚ 40 ΓΡ	85	ΤΕΜ
ΖΑΧΑΡΑΚΙΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΦΑΚ 10 ΓΡ	70.000	ΤΕΜ
ΚΑΝΕΛΛΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΣΥΣΚ 50 ΓΡ	12	ΤΕΜ
ΚΑΦΕΣ ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΟΥΤΙ 200 ΓΡ	215	ΤΕΜ
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΕΡ	1.220	ΤΕΜ
ΛΕΜΟΝΙ ΧΥΜΟΣ ΑΡΤΥΜΑ 300-400 ML	2.300	ΤΕΜ
ΜΕΛΙ ΑΤΟΜΙΚΟ 20 ΓΡ	1.500	ΤΕΜ
ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ ΦΑΚ. 30 ΓΡ	110	ΤΕΜ
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΣΥΣΚ. 250 ΓΡ	120	ΤΕΜ
ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΤΙ ΜΠΕΡ 225- 230 ΓΡ	150	ΤΕΜ
ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 0.5 Lt	29.520	ΤΕΜ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ ΣΥΜΠ/ΝΟΣ ΧΥΜΟΣ 1 ΛΙΤΡΟ	270	ΤΕΜ
ΧΑΜΟΜΗΛΙ ΦΑΚΕΛΛΑΚΙ ΑΤΟΜ	11	ΤΕΜ
ΠΙΠΕΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΑΤΟΜ (0,3γρ)	15.000	ΤΕΜ
ΚΕΤΣΑΠ 250 ΓΡ	100	ΤΕΜ
ΑΛΕΥΡΙ ΠΑΚ. 1 ΚΙΛΟ	350	ΚΙΛ
ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ Νο5 160- 180 ΤΕΜ/ΚΙΛΟ	10	ΚΙΛ

ΖΑΧΑΡΗ ΠΑΚ 1 ΚΙΛΟΥ	650	ΚΙΛ
ΖΕΛΕΣ ΛΑΙΤ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ ΤΟ ΚΙΛΟ	0	ΚΙΛ
ΚΑΝΕΛΛΑ ΞΥΛΟ ΑΚΟΠΗ ΤΟ ΚΙΛΟ	0	ΚΙΛ
ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ ΦΑΚΕΛ. ΑΤΟΜΙΚΟΣ	9.300	ΤΕΜ
ΚΡΑΣΙ ΡΕΤΣΙΝΑ ΣΥΚ ΤΩΝ 5 ΛΙΤΡΩΝ	80	L
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΥΣΚ. 1 ΛΙΤΡΟ	150	L
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΣΥΣΚ. 250 ΓΡ	320	ΚΙΛ
ΜΠΑΧΑΡΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΤΟ ΚΙΛΟ	1	ΚΙΛ
ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΥΣΚ ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ	120	ΚΙΛ
ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΥΣΚ ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ	18	ΚΙΛ
ΠΟΥΡΕΣ	1.450	ΚΙΛ
ΡΥΖΙ ΓΛΑΣΣΕ	1.410	ΤΕΜ
ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡ	2.700	ΤΕΜ
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ/ΧΟΝΔΡΟ 500 ΓΡ	12	ΤΕΜ
ΣΟΔΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ	5	ΚΙΛ
ΦΑΚΕΣ ΨΙΛΕΣ / ΧΟΝΔΡΕΣ ΠΑΚ. 500 ΓΡ	580	ΤΕΜ
ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΕΤΡΙΑ ΠΑΚ. 500 ΓΡ	330	ΤΕΜ
ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΑΣΟΛΙΑ ΕΛΕΦ. 500 ΓΡ	200	ΤΕΜ
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΣΙΤΟΥ ΑΤΟΜ. ΣΥΣΚ ΠΑΚ. 16 – 19 ΓΡ	110.000	ΤΕΜ
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΣΥΣΚ. 180-200 ΓΡ	2.300	ΤΕΜ
ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑ	60	ΚΙΛ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΣΥΣΚ. 250 ml	9.000	ΤΕΜ
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ 10 ΓΡ	44.000	ΤΕΜ
ΡΙΓΑΝΗ ΣΥΣΚ. 50 ΓΡ	350	ΤΕΜ
ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΤΟ ΚΙΛΟ	8	ΚΙΛ
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΣΥΣΚ 1 ΚΙΛΟΥ	8	ΚΙΛ

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ ΤΟ ΚΙΛΟ	8	ΚΙΛ
ΧΑΛΒΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ Ή ΚΑΙ ΒΑΝΙΛΙΑ ΤΟ ΚΙΛΟ	5	ΚΙΛ
ΚΙΜΜΙΝΟ ΦΑΚ 40 ΓΡ	12	ΤΕΜ
ΞΥΔΙ ΦΙΑΛΛΗ ΠΛΑΣΤ. 400 ΓΡ	1.250	ΤΕΜ
ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 1,5 lt	720	ΤΕΜ
ΚΡΑΚΕΡ 140 γρ	25.060	G
ΚΡΑΚΕΡΣ ΑΛΜΥΡΑ 40ΓΡ	170.000	G
ΤΣΑΙ ΦΑΚΕΛΑΚΙ ΑΤΟΜΙΚΟ	8.700	ΤΕΜ
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ (ΤΕΜ 20 ΓΡ)	44.000	ΤΕΜ

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.

17. ΒΡΕΦΙΚΑ ΓΑΛΑΤΑ

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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 [EK852/2004 και EK853/2004]** 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.
- 3.** 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.

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

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα διατηρημένα τρόφιμα 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 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 (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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες **του**.

Τα ζητούμενα είδη και οι ποσότητες τους θα είναι ως εξής:

ΓΑΛΑ 1ης ΒΡΕΦΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ	276	TEM
ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΛΑΚΤΟΖΗΣ	61	TEM
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ΜΕΤΑ ΤΟΝ 5ο ΜΗΝΑ	576	TEM
ΚΡΕΜΑ FARINE LACTEE	60	TEM
ΦΡΟΥΤΟΚΡΕΜΑ	54	TEM
ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ 2ης ΒΡΕΦΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ	48	TEM
ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ ΓΙΑ ΠΡΟΩΡΑ Ή ΕΛΛΙΠΟΒΑΡΗ ΒΡΕΦΗ	9.200	G
ΥΠΟΑΛΛΕΡΓ ΓΑΛΑ 1ης <(>&<)> 2ης ΒΡΕΦ ΗΛΙΚΙΑΣ ΣΕ ΣΚΟΝΗ	2.400	G
ΓΑΛΑ 1ης <(>&<)> 2ης ΒΡΕΦΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ ΜΕ ΕΚΤΕΝΩΣ ΥΔΡΟΛΥΜΕΝΗ ΠΡΩΤΕΪΝΗ	800	G
ΓΑΛΑ 1ης <(>&<)> 2ης ΒΡΕΦΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ ΓΙΑ ΑΝΑΓΩΓΕΣ	5.600	G

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.

18.ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Τα προϊόντα να είναι Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 84 του Κ.Τ. Π. και τα οποία θα πρέπει να ανταποκρίνονται πλήρως στις 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) και όπως περιγράφονται στην Υ. Α. 1510/99678/2015 , ΦΕΚ 2031/β/ 17 .9.2015 .

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Τα προσφερόμενα προϊόντα να έχουν παρασκευασθεί από αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών και να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη
- γεύση ευχάριστη
- οσμή υπόγλυκη

ενώ δεν θα πρέπει να παρουσιάζουν

- ευρωτίαση,
- σήψη,
- εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος,
- ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή ή δυσοσμία),
- αλλοίωση από μικροβιακή δράση,
- μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του,
- υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών , μυκοτοξινών τύπου Α & Β, βαρέων μετάλλων ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005 , ΕΚ 10/2011 , ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις αυτών, Φυτοφάρμακα 149/2008, Αλλεργιογόνα ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1169/2011

Το επιτρεπόμενο όριο διοξινών είναι 3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 1881/ 2006 και τροποποιήσεις αυτού.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

ΠΑΡΑΛΟΣΙΑΚΟ ΡΥΖΟΓΑΛΟ

Ως ρυζόγαλο χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται με την αυθεντική συνταγή όπως ορίζεται από την Υ.Α. 1510/99678/2015, ΦΕΚ 2031/ β/ 17 .9.201 5 και συγκεκριμένα από:

- νωπό ή παστεριωμένο γάλα το οποίο δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύστασης με μόνη εξαίρεση την τροποποίηση της λιποπεριεκτότητας. 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
- ρύζι

Το ρυζόγαλο θα πρέπει να περιέχει λίπος γάλακτος 2,5% τουλάχιστον, ενώ κατά την παρασκευή του επιτρέπεται:

- η προσθήκη μικρής ποσότητας αμυλούχων ουσιών
- η προσθήκη κρόκου αυγών
- ο αρωματισμός επιφανειακά με σκόνη κανέλλας

Κατά την παρασκευή του ρυζόγαλου απαγορεύεται η προσθήκη νερού.

ΚΡΕΜΑ

Ως κρέμα χαρακτηρίζεται το προϊόν το οποίο παρασκευάζεται από:

- νωπό ή παστεριωμένο γάλα το οποίο δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύστασης με μόνη εξαίρεση την τροποποίηση της λιποπεριεκτότητας. 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.
- κρόκο αυγών
- αμυλώδεις ουσίες
- ζάχαρη.

Η κρέμα θα πρέπει να περιέχει λίπος γάλακτος 2,8% τουλάχιστον και ένα κρόκο αυγού ανά χιλιόγραμμο έτοιμου προϊόντος.

Κατά την παρασκευή της επιτρέπεται ο αρωματισμός επιφανειακά με σκόνη κανέλλας και η προσθήκη αρωματικών υλών με άρωμα βανίλιας ή μαστίχας.

Το ανωτέρω Προϊόν δύναται να προσφέρεται και ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ, με την χρήση επιτρεπτών γλυκαντικών ουσιών οι οποίες θα αναγράφονται στην συσκευασία (τόσο ως προς το είδος όσο και ως προς την συγκέντρωση) και θα είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία (Οδηγία 2008/60/ΕΚ της Επιτροπής της 17 ης Ιουνίου 2008 για τη θέσπιση ειδικών κριτηρίων καθαρότητας για τα γλυκαντικά που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα).

Οι ενδείξεις του προϊόντος πρέπει:

- να εμφανίζουν το είδος και το ποσοστό του περιεχόμενου γάλακτος στο έτοιμο προϊόν
- το επί τοις εκατό (%) ποσοστό λίπους,
- το επί τοις εκατό (%) ποσοστό ολικού στέρεου υπολείμματος (Ο.Σ.Υ).

Συσκευασία

Τα προσφερόμενα προϊόντα να είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία - κεσεδάκι το οποίο να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (PP) πολυπροπυλένιο, σύμφωνα με το Άρθρο 26 Κεφάλαιο II του Κ.Τ. Π. Το κεσεδάκι θα πρέπει να κλείνει αεροστεγώς με αλουμινοφόλλο 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 και σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, ενώ δεν θα πρέπει να μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες στο προϊόν.

Το βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 150-200 gr.

Τα κεσεδάκια να είναι συσκευασμένα σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαζόμενα, αντοχής των 12 τεμαχίων.

Επισήμανση

Στο μέσο συσκευασίας (κεσεδάκι) θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες (ΕΚ 89/109), οι απαραίτητες ενδείξεις οι οποίες υπαγορεύονται 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 τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα πρέπει να αναγράφονται τα κάτωθι:

1. Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
2. Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας
3. Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά
4. Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης
5. Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης
6. Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτ ος μέλος της ΕΟΚ
7. Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου
8. Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.
9. Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οπο ία 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 άλλε ς 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 σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα.

ΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΡΙΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ 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. 12 88/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 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 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-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 παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας 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 θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΣΥΣΚ 150-200 γρ	4.400	TEM
ΚΡΕΜΕΣ ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΒΑΝΙΛΙΑ ΣΥΣΚ 150-200 γρ	36.000	TEM
ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΑ ΣΥΣΚ 150-200 γρ	6.500	TEM

Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, θα πρέπει να είναι ο προμηθευτής να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών, σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

Την ημέρα παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Διατροφής ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησής τους.

ΩΡΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ: 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.

ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΣΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΘΑ ΑΠΟΣΤΕΛΛΟΝΤΑΙ ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΚΑΤΩΘΙ:

I. ΧΗΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ.

1. Α΄ ΧΗΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΠΕΙΡΑΙΑ.

(Ακτή Κονδύλη και Αιτωλικού 32 Πειραιάς τηλ. 210 4613991)
προκειμένου για χημικό έλεγχο γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, ευαλλοιώτων τροφίμων παντοπωλείου, κ.α

2. Δ΄ ΧΗΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

(Τσώχα 16 Αθήνα τηλ. 210 6479000)
προκειμένου για χημικό έλεγχο όλων των τροφίμων που δεν αποστέλλονται στην Α΄ ΧΗΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΠΕΙΡΑΙΑ καθώς και για έλεγχο υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων σε κατεψυγμένα και κονσερβοποιημένα οπωρολαχανικά.

3. ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΘΗΝΩΝ (ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΤΑΛΟΙΠΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ.

(Νεαπόλεως 25, Αγία Παρασκευή, τηλ. 210 6013899)
προκειμένου να ανιχνευθούν κατάλοιπα βαρέων μετάλλων (κάδμιο, μόλυβδος, υδράργυρος) σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

4. Οποιοδήποτε άλλο Ιδιωτικό κέντρο το οποίο είναι διαπιστευμένο για την χρήση πιστοποιημένων μεθόδων ανάλυσης .

II. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ.

1. ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (ΚΕΔΥ).

(Λ. Αλεξάνδρας 196 Αθήνα τηλ. 210 6466711)
προκειμένου για μικροβιολογικό έλεγχο ετοιμών και τυποποιημένων προϊόντων (γάλα, γιαούρτι, κρέμες, ρυζόγαλο, ψωμί κ.α)

2. ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΤΜΗΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΛΙΕΙΑΣ)

(Νεαπόλεως 25, Αγία Παρασκευή, τηλ. 210 6010903)
προκειμένου για μικροβιολογικό έλεγχο εκείνων των τροφίμων που δεν αποστέλλονται στο ΚΕΔΥ.

3. Οποιοδήποτε άλλο Ιδιωτικό κέντρο το οποίο είναι διαπιστευμένο για την χρήση πιστοποιημένων μεθόδων ανάλυσης .

III. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ

Δεν αποστέλλονται δείγματα αλλά καλούνται στο Νοσοκομείο να εξετάσουν – ταυτοποιήσουν τρόφιμα υπάλληλοι των κάτωθι υπηρεσιών:

1. ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΝΟΜΑΡΧΙΑΣ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ προκειμένου για κρέατα, κοτόπουλα, αλιεύματα.

2. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΝΟΜΑΡΧΙΑΣ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ προκειμένου για νωπά οπωροκηπευτικά, επεξεργασμένα, μεταποιημένα καθώς και προϊόντα βαθείας καταψύξεως φυτικής προέλευσης.

▶ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΣΤΗ ΡΟΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Στο Νοσοκομείο, τα γεύματα των ασθενών και του προσωπικού, θα παρασκευάζονται και θα διανέμονται την ίδια μέρα με τη διαδικασία «COOK & SERVE» και όχι της αναθέρμανσης «COOK & CHILL». Για τη σίτιση των νοσηλευόμενων ασθενών του Νοσοκομείου, το Νοσοκομείο εφαρμόζει Σύστημα Κεντρικής Διανομής Γευμάτων και ο Ανάδοχος απαγορεύεται να διακόψει για οποιοδήποτε λόγο την παροχή της σίτισης.

Κατά τους χειρισμούς των τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζονται Ορθές Εργασιακές Πρακτικές Αποθήκευσης, Υγιεινής συντήρησης (αρχικών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων), Προετοιμασίας γευμάτων, Θερμικής επεξεργασίας, σερβιρίσματος τροφίμων και υγιεινής χώρων. Οι συνταγές και ο τρόπος προετοιμασίας των γευμάτων θα πρέπει να συμφωνεί με τους κανόνες της διαιτητικής και της σύγχρονης μαγειρικής τέχνης. Ο Ανάδοχος φροντίζει ώστε τα προσφερόμενα γεύματα να είναι εύγευστα και ευπαρουσίαστα να μην υστερούν σε θρεπτική αξία, γεύση και εμφάνιση.

Η παραλαβή των πρώτων υλών και των Τροφίμων του Αναδόχου στο Νοσοκομείο θα γίνεται από την Τριμελή Επιτροπή Παραλαβής Τροφίμων του Νοσοκομείου, πάντα σε συνεργασία με τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου, αλλά και τον Τεχνολόγο Τροφίμων και τον Υπεύθυνο Διαχείρισης Αποθήκης του Αναδόχου.

Στην Τριμελή Επιτροπή Παραλαβής του Νοσοκομείου που απαρτίζεται από Ιατρό, Νοσηλεύτη και Διοικητικό Υπάλληλο και που είναι διαφορετικοί από μήνα σε μήνα, ο Διοικητικός Υπάλληλος και ο αντικαταστάτης του θα είναι πάντα συγκεκριμένοι και δη οι Διοικητικοί Υπάλληλοι του Τμήματος Διατροφής.

Όλες οι πρώτες ύλες και τα τρόφιμα που θα προσκομίζει ο ανάδοχος στο Νοσοκομείο και που θα αποθηκεύονται στον εντοιχισμένο θάλαμο κατάψυξης, τους εντοιχισμένους ψυκτικούς θαλάμους και στις αποθήκες ξηράς αποθήκευσης της αποθήκης τροφίμων του Νοσοκομείου, πρέπει να καλύπτουν κατά το ήμισυ την χωρητικότητα των χώρων αυτών, προκειμένου την ορθότερη διαχείρισή τους από τον Υπεύθυνο Διαχείρισης Αποθήκης του Αναδόχου (Εφοδιαστική Αλυσίδα), αλλά και τον αρτιότερο έλεγχο των προϊόντων αυτών από τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου, τις Κλινικές Διαιτολόγους και την Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου. Το ίδιο ακριβώς θα ισχύει και με όλους του υπόλοιπους ψυκτικούς θαλάμους, εντοιχισμένους ή μη, του Τμήματος Διατροφής.

Θα τηρείται Αρχείο Παραλαβών τεκμηριωμένο από τον Ανάδοχο και δικαίωμα πρόσβασης στο αρχείο Παραλαβών θα έχουν οι αρμόδιοι του Τμήματος Διατροφής (Τεχνολόγος Τροφίμων, Διαιτολόγοι), και οι Κρατικοί Φορείς.

Σε εμφανές σημείο κατά την αποθήκευση θα αναγράφεται από τον υπεύθυνο αποθηκάριο της αναδόχου, η ημερομηνία παραλαβής (εισαγωγής – εισόδου) των ειδών στο Νοσοκομείο και λήξης. Επίσης, σε κανένα αποθηκευτικό χώρο εντός του Τμήματος Διατροφής δεν θα υπάρχει τρόφιμο χωρίς ετικέτα με τις απαραίτητες σημάνσεις ταυτότητας του (ημερομηνία παραλαβής για τις πρώτες ύλες ή παραγωγής για τα έτοιμα και ημερομηνία λήξης).

Ο Ανάδοχος πρέπει να εφαρμόζει και να αποδεικνύει σύστημα ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ, που να επιτρέπει την αναγνώριση των παρτίδων των τελικών προϊόντων και τη σχέση τους με τις παρτίδες των πρώτων υλών, τα αρχεία παραγωγής και παράδοσης. Να παρακολουθείται η ροή των εξερχομένων από τον αποθηκευτικό χώρο προϊόντων και να διευκολύνεται η ιχνηλασιμότητα των χρησιμοποιούμενων προϊόντων - αποθηκευτικών παρτίδων με τα τελικά προϊόντα.

Όλα τα παραπάνω τηρούνται με βάση τον Κανονισμό (ΕΕ) 2019/1381 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20ής Ιουνίου 2019, για τη διαφάνεια και τη βιωσιμότητα της αξιολόγησης κινδύνου στην αλυσίδα τροφίμων στην ΕΕ και για την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 178/2002, (ΕΚ) αριθ. 1829/2003, (ΕΚ) αριθ. 1831/2003, (ΕΚ) αριθ. 2065/2003, (ΕΚ) αριθ. 1935/2004, (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, (ΕΚ) αριθ. 1107/2009 (ΕΕ), 2015/2283 και της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.

Για την καλύτερη παρακολούθηση και έλεγχο της θερμοκρασίας όλων των καταψυκτικών και ψυκτικών θαλάμων (εντοιχισμένων και μη) θα υπάρχουν USB καταγραφικά θερμοκρασίας για την καταγραφή των περιβαλλοντικών συνθηκών με εμβέλεια θερμοκρασίας από -40°C έως +65°C. Τα

συγκεκριμένα καταγραφικά θα έχουν δυνατότητα σύνδεσης με USB θύρα για τη μεταφορά των δεδομένων τους σε υπολογιστή.

Επιπλέον των όσων περιγράφονται στο καθηκοντολόγιο του απασχολούμενου προσωπικού κατά ειδικότητα του Αναδόχου και αφορούν διαδικασίες χειρισμού των τροφίμων, θα λαμβάνουν χώρα και τα εξής:

Μαζί με τον ακριβή αριθμό των μερίδων, ο οποίος θα είναι σύμφωνος με τις ημερήσιες ανάγκες του Νοσοκομείου, θα δίνεται εγγράφως καθημερινά από την/τον Διοικητικό Υπάλληλο του Τμήματος Διατροφής στον Υπεύθυνο Διαχείρισης Αποθήκης Τροφίμων του Αναδόχου και το έντυπο «ΕΝΤΟΛΗ ΕΞΑΓΩΓΗΣ» όλων των πρώτων υλών και των τροφίμων της συγκεκριμένης ημέρας. Στην περίπτωση των Σαββατοκύριακων και των επίσημων αργιών που θα είναι κλειστά και κλειδωμένα το γραφείο Υπευθύνου Διαχείρισης Τροφίμων, οι θάλαμοι ψύξης, κατάψυξης καθώς και οι αποθήκες ξηράς αποθήκευσης, ο/η Διοικητικός Υπάλληλος του Τμήματος Διατροφής θα μεριμνά για την έγκαιρη ενημέρωση του αναδόχου για το σύνολο των ημερών αυτών. Αντίθετα, οι θάλαμοι ψύξης, κατάψυξης καθώς και αποθήκες ξηράς αποθήκευσης των μαγειρών και των τραπεζοκόμων θα είναι πάντα ανοικτά και προσβάσιμα στους ανωτέρω υπαλλήλους του αναδόχου για τις εργασίες τους.

Οι ποσότητες των πρώτων υλών και των τροφίμων που αναγράφονται στο έντυπο αυτό υπολογίζονται από τον/την Διοικητικό Υπάλληλο του Τμήματος Διατροφής, βάσει του Εβδομαδιαίου Μενού και του Μεριδολογίου-Ποσοτολογίου όπως αναγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5. Βέβαια, καθημερινά ο/η Διοικητικός Υπάλληλος του Τμήματος Διατροφής επιπλέον θα χορηγεί έντυπα «ΕΝΤΟΛΗ ΕΞΑΓΩΓΗΣ» που θα αφορούν ανάγκες (έκτακτες ή μη) των νοσηλευτικών Τμημάτων του Νοσοκομείου για τις ανάγκες των ασθενών τους, τα οποία ενυπόγραφα θα ζητά ο Προϊστάμενος του κάθε Νοσηλευτικού Τμήματος από την Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής (ενδεικτικά: ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 10, 11, 12, 13 κα).

Η οργανοληπτική δοκιμή, και κατά συνέπεια η ποιοτική παραλαβή των προς σερβίρισμα γευμάτων, θα γίνεται από τις κλινικές Διαιτολόγους και τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Τμήματος Διατροφής, τις ώρες που θα καθορίζουν αυτοί. Στην περίπτωση αποδοχής των γευμάτων αυτών θα ακολουθεί και η ποσοτική παραλαβή τους από τους προαναφερθέντες υπαλλήλους. Τα μη αποδεκτά τελικά προϊόντα, από άποψη οργανοληπτικής αποδοχής, απορρίπτονται. Τα απογεύματα, τα Σαββατοκύριακα και όλες τις αργίες, ο οργανοληπτικός έλεγχος, η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των προς σερβίρισμά γευμάτων θα γίνεται από Τραπεζοκόμους του Αναδόχου που θα ορίζει πάντα η Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής.

Στην περίπτωση μη αποδοχής και απόρριψης των προς σερβίρισμα γευμάτων:

(Α) ο Ανάδοχος υποχρεούται να παρασκευάσει εκ νέου γεύματα που θα ορίσουν οι Κλινικοί Διαιτολόγοι και ο χρόνος παρασκευής τους θα πρέπει να είναι τέτοιος ώστε να τηρηθεί ο χρόνος έναρξης σίτισης των ασθενών ή/και των εφημερευόντων Ιατρών, χωρίς να διαταραχθεί το χρονοδιάγραμμα της σίτισής τους. Βέβαια, τα γεύματα αυτά δεν θα μπορούν καλύψουν πλήρως τις διατροφικές ανάγκες των ασθενών ή/και των εφημερευόντων ιατρών όπως θα μπορούσαν τα απορριπτέα, αλλά θα αποφευχθεί το ενδεχόμενο μη σίτισης τους, με τις συνεπακόλουθες συνέπειες.

(Β) θα συντάσσεται από τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου αρνητική έκθεση - εισήγηση προς τον Διοικητή του Νοσοκομείου που θα αναφέρει τον λόγο απόρριψής τους, τις ποσότητες πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή των γευμάτων αυτών, τα γεύματα που χρειάστηκε να παρασκευαστούν εκ νέου και τις ποσότητες των πρώτων υλών τους, προκειμένου να λάβει γνώση και να προβεί στις απαραίτητες ενέργειες αξιολόγησης των παρεχόμενων υπηρεσιών του Αναδόχου.

Τέλος, ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Αποθήκης του αναδόχου, μετά τη λήξη της εργασίας του (πρωινή βάρδια) και αφού ολοκληρώσει το σύνολο των υποχρεώσεων του, θα παραδίδει τα κλειδιά της εξωτερικής πόρτας παραλαβής τροφίμων, του γραφείου του, των θαλάμων ψύξης και κατάψυξης καθώς και των αποθηκών ξηράς αποθήκευσης (πλην αυτών που βρίσκονται στο χώρο των μαγειρείων, της κορδέλας διανομής φαγητού και της τραπεζαρίας σίτισης εφημερευόντων ιατρών) στην Πύλη του Νοσοκομείου από όπου και θα τα παραλαμβάνει το πρωί της επόμενης ημέρας, πριν την έναρξη της βάρδιας του, υπογράφοντας σε ειδικό έντυπο του Νοσοκομείου. Στην περίπτωση που θα χρειαστεί εκτάκτως χορήγηση κάποιων τροφίμων στους μάγειρες, (απόγευμα, Σαββατοκύριακο ή αργίες) θα ενημερώνει την Προϊσταμένη και κατόπιν θα παραλαμβάνει υπογράφοντας τα κλειδιά από την πύλη και αφού ολοκληρώσει την εργασία του θα τα παραδίδει και πάλι υπογράφοντας .

Στην Πύλη του Νοσοκομείου, εκτός του Υπεύθυνου Διαχείρισης Αποθήκης θα παραδίδουν και θα παραλαμβάνουν ενυπόγραφα με το πέρας και πριν την έναρξη της εργασίας τους αντίστοιχα|:

α. Ο υπεύθυνος μάγειρας και οι υπεύθυνοι μάγειροι βάρδιας τα κλειδιά της κατάψυξης, των ψυκτικών θαλάμων και της αποθήκης ημέρας, των λουκέτων εσωτερικών πορτών του μαγειρείου καθώς και της κύριας πόρτας εισόδου του Τμήματος Διατροφής,

β. Η υπεύθυνη τραπεζοκόμος και οι υπεύθυνες τραπεζοκόμοι βάρδιας θα παραδίδουν και θα παραλαμβάνουν ενυπόγραφα τα κλειδιά των ψυγείων και των λουκέτων της ντουλάπας φύλαξης προϊόντων ξηράς αποθήκευσης που διαχειρίζονται οι ίδιες

γ. Η τραπεζοκόμος βάρδιας της τραπεζαρίας σίτισης εφημερευόντων ιατρών θα παραδίδει και θα παραλαμβάνει ενυπογράφως τα κλειδιά της κύριας πόρτας εισόδου στη τραπεζαρία καθώς και των λουκέτων του ψυγείου και των ντουλαπών φύλαξης σκευών σερβιρίσματος, τις δε μέρες γενικής εφημερίας του Νοσοκομείου το κλειδί της κύριας πόρτας εισόδου της Τραπεζαρίας θα παραδίδεται στο τηλεφωνικό κέντρο και από αυτό θα παραλαμβάνεται την επόμενη μέρα.

Η παραπάνω περιγραφή της ροής εργασιών που πραγματοποιούνται στο Τμήμα Διατροφής ενδέχεται να υπόκειται σε τροποποιήσεις τις οποίες καθορίζει και ελέγχει η Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής σε συνεργασία με τις Κλινικές Διαιτολόγους και τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου.

▶ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Τόσο η Υπηρεσία του Νοσοκομείου με τα εξουσιοδοτημένα άτομα από τη Διοίκηση (Επιτροπή Παρακολούθησης έργου) όσο και κάθε υπερκείμενη αρχή υγειονομικής αρμοδιότητας, δικαιούνται να έχουν πρόσβαση και να επισκέπτονται το χώρο παροχής υπηρεσιών προκειμένου να ασκούν τα καθήκοντά τους, να παρακολουθούν και να ελέγχουν τη συμμόρφωση του Αναδόχου με τους Κανονισμούς Υγιεινής και Ασφάλειας.

Ο έλεγχος του αναδόχου, διενεργείται από Επιτροπή παρακολούθησης και πιστοποίησης της ορθής εκτέλεσης των εργασιών της υπογραφείσας σύμβασης για τη σίτιση των ασθενών και εφημερευόντων ιατρών του Νοσοκομείου, όπως ορίζεται τακτικά από τη Διοίκηση. Πρωταρχικό ρόλο, στον καθημερινό εσωτερικό έλεγχο του Αναδόχου, έχει σταθερά το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, η Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής, ο Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου και οι Κλινικοί Διαιτολόγοι. Το Τμήμα Διατροφής τελεί υπό τη Διεύθυνση Ιατρικής Υπηρεσίας και του Διοικητή του Νοσοκομείου.

Οι ανωτέρω έλεγχοι των αρμοδίων του Νοσοκομείου είναι ανεξάρτητοι του ελέγχου που περιοδικά μπορεί να διενεργείται από την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων και από άλλες κρατικές αρχές υγειονομικής Αρμοδιότητας.

Ο Ανάδοχος οφείλει να συνεχίσει να τηρεί Αρχεία του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων του Νοσοκομείου, πρόσβαση στα οποία έχουν οι προαναφερθέντες εξουσιοδοτημένοι υπάλληλοι, ώστε να καθίσταται δυνατός ο επίσημος έλεγχος τροφίμων από το Νοσοκομείο και άλλους αρμόδιους κρατικούς φορείς.

Συγκεκριμένα, ο έλεγχος του Αναδόχου από τους αρμοδίους του Νοσοκομείου, πρακτικά περιλαμβάνει τομείς όπως:

- Έλεγχος και έγκριση παραλαβής Τροφίμων (Τριμελής επιτροπή Παραλαβής Τροφίμων του Νοσοκομείου υπό την επίβλεψη και καθοδήγηση του Τεχνολόγου Τροφίμων του Νοσοκομείου)
- Επιθεώρηση για τη διαπίστωση τήρησης των απαιτήσεων του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005). (Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου)
- Έλεγχος της συμμόρφωσης των προδιαγραφών των προμηθευόμενων υλών με την ισχύουσα Νομοθεσία. (Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου)
- Διενέργεια συστηματικής δειγματοληψίας τροφίμων-τελικών προϊόντων και Α' υλών, για την μικροβιολογική ή/και χημική ανάλυσή τους σε κρατικά εργαστήρια. (Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου)
- Έλεγχος τήρησης Λειτουργικών Προ-απαιτούμενων Προγραμμάτων - Προληπτικών Μέτρων Ασφάλειας στα στάδια διεργασιών (Προϊσταμένη Τμήματος Διατροφής, Κλινικοί Διαιτολόγοι, Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου)
- Έλεγχο Τήρησης Ορθών Εργασιακών Πρακτικών (Αποθήκευσης - ΟΑΠ, Παραγωγής - ΟΠΠ, Υγιεινής ΟΠΥ) και Κανόνων Ατομικής Υγιεινής. (Προϊσταμένη Τμήματος Διατροφής, Κλινικοί Διαιτολόγοι, Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου)
- Επιθεώρηση υγιεινής των χώρων, του εξοπλισμού και του εμπλεκόμενου προσωπικού. (Προϊσταμένη Τμήματος Διατροφής, Κλινικοί Διαιτολόγοι, Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου)
- Έλεγχος Τήρησης Αρχείων τεκμηρίωσης του ελέγχου των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων, μέσω εντύπων καταγραφής. (Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου)
- Οργανοληπτική δοκιμή τελικών προϊόντων για έγκριση διακίνησης. (Προϊσταμένη Τμήματος Διατροφής, Κλινικοί Διαιτολόγοι, Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου)
- Αξιολόγηση παραπόνων ληπτών υπηρεσιών σίτισης Νοσοκομείου (Προϊσταμένη Τμήματος Διατροφής, Κλινικοί Διαιτολόγοι)

Ειδικότερα:

Σε όλες τις διαδικασίες που θα λαμβάνουν χώρα σε όλα τα στάδια της παρεχόμενης υπηρεσίας του Αναδόχου θα γίνεται επιθεώρηση, ενδελεχής έλεγχος και τυχόν συστάσεις όπου απαιτείται από τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου, τις Κλινικές Διαιτολόγους και την Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής. Η Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής θα λαμβάνει πάντα γνώση για τους ελέγχους αυτούς και τα αποτελέσματα τους, την άμεση υλοποίηση ή μη των τυχόν συστάσεων από τον Ανάδοχο, προκειμένου, στα πλαίσια πάντα της εύρυθμης λειτουργίας του Τμήματος Διατροφής και με κύριο γνώμονα την ασφαλή και ποιοτική σίτιση όλων όσων σιτίζονται στο Νοσοκομείο να ενημερώνει εγγράφως όπου δεν υπάρχει συμμόρφωση τον Διοικητή του Νοσοκομείου και να τεκμηριώνεται έτσι η ικανότητα του Αναδόχου να ανταπεξέρχεται στο έργο που έχει αναλάβει.

Επίσης, σε περιπτώσεις που διαπιστωθούν αποκλίσεις στα λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα, τα κρίσιμα σημεία ελέγχου, τις επιθυμητές συνθήκες λειτουργίας στα διάφορα στάδια της παροχής υπηρεσιών του Αναδόχου ή /και εντοπισθούν προβληματικά προϊόντα, οι Μη Συμμορφώσεις της αναδόχου εταιρείας, καταγράφονται στο ειδικό έντυπο του αρχείου «Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές Ενέργειες» του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων του Τμήματος Διατροφής. Το εν λόγω έντυπο, συντάσσεται από τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου, παρουσία του Τεχνολόγου Τροφίμων του Αναδόχου, ο οποίος και συνυπογράφει - επιβεβαιώνει το συμβάν - το πρόβλημα και δεσμεύεται για τις επόμενες διορθωτικές ενέργειες.

Με αυτό το έντυπο δίδεται η δυνατότητα να:

- καταγράφονται - τεκμηριώνονται, κατηγοριοποιούνται οι Μη Συμμορφώσεις του Αναδόχου
- διευκολύνεται η επεξεργασία και αξιολόγηση των προβλημάτων
- εκτιμάται η σοβαρότητα των μη συμμορφώσεων του Αναδόχου ανά κατηγορία
- ελέγχεται η συνέπεια αποπεράτωσης των διορθωτικών ενεργειών του υπευθύνου υλοποίησης διορθωτικών ενεργειών του αναδόχου, στα χρονικά περιθώρια που ανάλογα με την κατάσταση του έχουν δοθεί
- εξετάζεται επίσης η συχνότητα επανεμφάνισης των ίδιων προβλημάτων
- κρίνεται εν γένει η ικανότητα του αναδόχου να διαχειρίζεται τα προβλήματα και κατ' επέκταση εκτιμάται το επίπεδο παροχής υπηρεσιών του αναδόχου.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται όλους τους ελέγχους και να διευκολύνει τα όργανα που ασκούν αυτούς.

Το Τμήμα Διατροφής διατηρεί το δικαίωμα για δειγματοληπτικούς ελέγχους πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης με τον ανάδοχο. Τρόφιμα ή πρώτες ύλες που η Επιτροπή Παραλαβής Τροφίμων κρίνει πως δεν πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές της σύμβασης, (Ενιαίες Εθνικές, Προδιαγραφές) συντάσσει έγγραφο προς την Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής και τον Ανάδοχο, ζητώντας την αντικατάστασή τους σε εύλογο χρονικό διάστημα. Στο έγγραφο αυτό υπογράφει πάντα ως εκπρόσωπος του Αναδόχου ο Τεχνολόγος Τροφίμων του, δηλώνοντάς έτσι τη συναίνεση του Αναδόχου στην απόφαση αυτή της Επιτροπής Παραλαβής Τροφίμων. Σε περίπτωση άρνησης του Αναδόχου για την

ανάγκη αυτής της αντικατάστασης, η Επιτροπή καταγράφει το γεγονός αυτό στο έγγραφο της και επιπλέον στο ίδιο έγγραφο ζητά την άμεση διενέργεια δειγματοληψίας. Η δειγματοληψία αυτή θα διενεργείται από

τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου και θα αποστέλλεται στους φορείς Ελέγχου με τους οποίους συνεργάζεται το Νοσοκομείο. Τα ενδεχόμενα έξοδα θα βαρύνουν τον Ανάδοχο. Σε περίπτωση θετικών αποτελεσμάτων της δειγματοληψίας αυτής θα συντάσσεται εν νέου «ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΠΑΡΑΒΑΣΗΣ» για τον Ανάδοχο και θα αποστέλλεται στον Διοικητή του Νοσοκομείου, την Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής, την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων καθώς και στον Ανάδοχο. Επανελημμένα «ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΠΑΡΑΒΑΣΗΣ» θα βαρύνουν αρνητικά την αξιολόγηση παρεχόμενων υπηρεσιών του Αναδόχου.

Επιπροσθέτως των Εσωτερικών Επιθεωρήσεων των αρμοδίων του Νοσοκομείου, οι οποίες διεξάγονται συστηματικά, περιοδικά διενεργείται επιθεώρηση από άλλες Κρατικές Αρχές Υγειονομικής αρμοδιότητας όπως είναι τα κλιμάκια Εποπτών Δημόσιας Υγείας της Νομαρχίας Αθηνών Δ/σης Υγειονομικής Προστασίας Καταναλωτή, κλιμάκια Αστυκτηνιάτρων της Νομαρχίας Αθηνών Δ/σης Κτηνιατρικής, ο ΕΦΕΤ και το Σώμα Επιθεωρητών Υπηρεσιών Υγείας Πρόνοιας - Σ.Ε.Υ.Υ.Π. (με την επιφύλαξη μετονομασίας αρμοδίων φορέων), οπότε και αποστέλλονται Εκθέσεις υγειονομικών ελέγχων στο Νοσοκομείο και τον Ανάδοχο.

► ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ:

- 1. Όπως προκύπτει από την παραπάνω περιγραφή των διαδικασιών που αφορούν τόσο στη ροή των εργασιών όσο και στον έλεγχο του Αναδόχου στο Τμήμα Διατροφής, ο ρόλος του Τεχνολόγου Τροφίμων του Νοσοκομείου είναι καίριος και πρωταρχικός. Για αυτό ο Τεχνολόγος Τροφίμων είναι αναντικατάστατος και όταν απουσιάζει με οποιαδήποτε μορφή άδειας (κανονική, αναρρωτική, γονική κλπ), τότε και μόνο τότε θα αντικαθίσταται από τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου αποκλειστικά. Συνεπώς, είναι ΑΔΥΝΑΤΟ να υλοποιηθεί η διεκπεραίωση αυτού του συνολικού έργου (προμήθεια τροφίμων-προσωπικό) από Ανάδοχο σε περίπτωση μη πλήρωσης της θέσης το ΤΕ Τεχνολόγου Τροφίμων στο Νοσοκομείο.**
- 2. Λαμβάνοντας υπόψη την παράγραφο (Ε) της με αριθμ. 11/14.03.2023 (Θ. 4^ο ΟΙΚ) απόφασης ΔΣ, ο ανάδοχος θα φέρει την αποκλειστική ευθύνη της λειτουργίας, της συντήρησης και της αποκατάστασης τυχόν βλαβών που θα προκύπτουν στα εντοιχισμένα ψυγεία και καταψύκτες του Τμήματος Διατροφής, τα οποία είναι: ένας (1) εντοιχισμένος καταψύκτης, ένας (1) εντοιχισμένος ψυκτικός προθάλαμος και έξι (6) εντοιχισμένα ψυγεία.**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΥ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΟΥ ΣΧΗΜΑΤΟΣ ΒΑΣΕΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΔΙΑΙΤΑΣ- ΠΑΘΗΣΗΣ ΑΣΘΕΝΟΥΣ

<i>ΤΥΠΟΣ ΔΙΑΙΤΑΣ</i>	<i>ΠΡΩΙΝΟ</i>	<i>ΓΕΥΜΑ</i>	<i>ΔΕΙΠΝΟ</i>
ΥΓΡΑ	Τσάι χαμομήλι.	Τσάι χαμομήλι.	Τσάι χαμομήλι.
ΥΔΡΙΚΗ	Τσάι φρυγανιά	Νερόσουπα (Φιδές) φρυγανιά ζελέ	Νερόσουπα (Φιδές) φρυγανιά ζελέ
ΔΙΑΙΤΑ ΥΔΑΡΗΣ	Γάλα κρέμα	Πουρέ κρέμα ζελέ γιαούρτι	Πουρέ γιαούρτι ζελέ κρέμα
ΠΕΡΑΣΤΑ ή ΑΛΕΣΜΕΝΑ	Γάλα φρυγανιά κρέμα	Πλήρες διατροφικό μίγμα (κρέας ή κοτόπουλο +γαρνιτούρα ² +σαλάτα βραστή) + κρέμα + ζελέ + ψωμί.	Πλήρες διατροφικό μίγμα (κρέας ή κοτόπουλο +γαρνιτούρα +σαλάτα βραστή) + γιαούρτι + ζελέ + ψωμί

ΔΙΑΙΤΑ ΠΕΡΑΣΤΑ ΕΛΕΥΘΕΡΟΥΣ	Ελάχιστο γάλα ή τσάι βούτυρο.	Όχι ή ελάχιστο φρούτο γαλάκτωμα ΟΞΜΕΝΟΝ ή οποιου η σύσταση	Όχι ή ελάχιστο φρούτο γαλάκτωμα ΟΧΙ ΛΕΜΟΝΙ ή οποιου η σύσταση
ΧΩΡΙΣ	Γάλα φρυγανιά βούτυρο	καθορίζεται ανά τις εντολές του Βελαφρά ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΑΤΑ θεραπευόντος Ιατρού.	καθορίζεται ανά τις εντολές του Βελαφρά ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΑΤΑ + ψωμί θεραπευόντος Ιατρού.
ΥΠΟΦΕΙΜΜΑ ΔΙΑΙΤΑ	Τσάι ή χαμομήλι φρυγανιά	Ποιρέ φρυγανιά ζελέ	Σούπα (με ελαιόλαδο) φρυγανιά ζελέ
ΑΝΤΙΔΙΑΡΡΟΙΚΗ	Τσάι φρυγανιά + λεμόνι..	Λαπάς + φρυγανιά + τσάι. + λεμόνι	Λαπάς + φρυγανιά + τσάι. + λεμόνι
ΔΙΑΙΤΑ ΔΙΑΡΡΟΙΚΗ + ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ή ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ή ΝΟΥΑ ή ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΝΟΥΑ	Τσάι ή χαμομήλι φρυγανιά Τσάι φρυγανιά + λεμόνι	Ποιρέ, κοτόπουλο ή νουά ή Κοτόπουλο + Λαπάς + φρυγανιά + μπιφτεκι αγνού, φρυγανιά ζελέ τσάι. + λεμόνι	Σούπα (με ελαιόλαδο) κοτόπουλο ή Νουά + ζυμαρικά + φρυγανιά + τσάι. νουά ή μπιφτεκι αγνού φρυγανιά ζελέ + λεμόνι
ΔΙΑΙΤΑ ΑΛΕΡΓΙΚΗ(ΚΝΙΔΩΣΗΣ)	Χαμομήλι ή τσάι + Γάλα φρυγανιά μαρμελάδα βούτυρο	Κοτόπουλο ή νουά βραστό + ρύζι ή Ελεύθερο φαγητό - σαλάτα βραστή μακαρόνια ή πατάτα βραστή + ψωμί + φρούτο (μήλο)	Κοτόπουλο ή νουά βραστό + ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτα βραστή + ψωμί + φρούτο (μήλο)
ΚΟΛΗΦΙΑΣ ΔΙΑΙΤΑ ΒΕΛΑΦΡΑ	Χαμομήλι φρυγανιά Γάλα φρυγανιά μαρμελάδα βούτυρο	Κρέας ή κοτόπουλο ή μπιφτέκι + Ελεύθερο φαγητό ΧΩΡΙΣ γαρντιούρα + ψωμί + ζελέ ΣΑΛΑΤΣΑ + σαλάτα βραστή + ψωμί	Κρέας ή κοτόπουλο ή μπιφτέκι + Ελεύθερο φαγητό ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΑΤΣΑ γαρντιούρα + ψωμί + ζελέ + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί
ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ ΣΤΗ	Γάλα κομπόστα	Βελαφρά με γαρντιούρα ρύζι ή ψωμί	Βελαφρά με γαρντιούρα ρύζι ή ψωμί
ΔΙΑΙΤΑ ΕΝΗΥΘΕΡΗ	Γάλα ή τσάι φρυγανιά μαρμελάδα βούτυρο	καθορίζεται με σαλάτα ωμή ή βραστή Ελεύθερο φαγητό + σαλάτα ωμή	καθορίζεται με σαλάτα ωμή ή βραστή Ελεύθερο φαγητό + σαλάτα ωμή
ΔΙΑΙΤΑ ΥΠΕΡΘΕΡΜΙΑΔΙΚΗ	Ελεύθερη + κομπόστα	εποχής+ φρούτο εποχής + ψωμί	εποχής+ φρούτο εποχής + ψωμί
ΥΠΕΡΛΕΥΚΩΜΑΤΟΥ ΧΟΣ	Γάλα φρυγανιά βούτυρο μαρμελάδα κρέμα	Ελεύθερο φαγητό με 2πλη ποσότητα κρέατος + σαλάτα ωμή εποχής+ φρούτο εποχής + κρέμα	Ελεύθερο φαγητό με 2πλη ποσότητα κρέατος + σαλάτα ωμή εποχής+ φρούτο εποχής + γιουρτι
ΥΠΟΘΕΡΜΙΑΔΙΚΗ (ΑΠΙΣΧΝΑΣΗΣ)	Γάλα 0% φρυγανιά σικάλεως	Κανονική μερίδα ελεύθερο φαγητό + σαλάτα ωμή εποχής+ φρούτο εποχής	Ελεύθερο φαγητό ΧΩΡΙΣ γαρντιούρα + σαλάτα ωμή εποχής+ φρούτο εποχής + ψωμί

1. Το περαστό μίγμα και το μίγμα για LEVIN όταν χρειάζεται να είναι υπερλευκωματούχα προσθέτουμε διπλό κρέας και ασπράδια αυγών.
2. Γαρντιούρα εννοούμε την ποσότητα αμυλούχου τροφίμου (πατάτα, πουρές, ζυμαρικά ρύζι) που συνοδεύουν το κρέας κοτόπουλο ή ψάρι
3. Όταν δεν αναφέρονται οι θερμίδες στη διαίτα του Σακχαρώδη Διαβήτη τότε εφαρμόζεται η διαίτα των 1600 Kcal.

ΔΙΑΙΤΑ (ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ) ΚΑΡΔΙΟΠΑΘΟΥΣ	Γάλα (ή τσάι) φρυγανιά μαρμελάδα Γάλα 0% στη ΜΕΚ	Κορυστή μαριλάσδι ΔΑΧΟ κρέας ή κόμπους ή κρέας ΧΩΡΥΣ + ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ μερίδα	Κορυστή μαριλάσδι ΔΑΧΟ κρέας ή κόμπους ή κρέας ΧΩΡΥΣ + κρέμα μερίδα τσάκι τούρα + σαλάτα
ΠΤΩΧΗ ΣΕ ΚΑΛΙΟ	Ε ΠΡΩΙΝΟ	γρήγορα + σαλάτα φρούτα + κινόα + ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	βραστή ηλιόσπορο + ΤΟΜΑΤΑ ΠΑΤΑΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
ΥΠΟΛΙΠΙΔΑΙΜΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΚΑΛΙΟ (ΧΟΛΗΣΤΕΡΙΝΗ)	Γάλα 0% φρυγανιά μαρμελάδα ΧΩΡΙΣ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ	ΑΛΙΠΟ φαγητό +σαλάτα με ελαιόλαδο + κομπόστα (φρούτα) + ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΤΑΤΑ	ΑΛΙΠΟ φαγητό +σαλάτα με ελαιόλαδο + κομπόστα ή κομπόστα φρούτο ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΤΑΤΑ
ΗΠΑΤΟΠΑΘΟΥΣ 1200-1300 ΘΕΡΜΙΔΕΣ	Γάλα (ή τσάι) φρυγανιά μαρμελάδα	ΑΛΙΠΟ και ΑΝΑΛΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα	ΑΛΙΠΟ και ΑΝΑΛΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα
ΔΙΑΙΤΑ 1600 ΘΕΡΜΙΔΕΣ	ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΦΑΓΗΤΟ Γάλα 0% (ή τσάι) φρυγανιά μαρμελάδα	ΑΛΙΠΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα	ΑΛΙΠΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα.
ΧΟΛΟΚΥΣΤΟΠΑΘΟΥΣ ΔΙΑΙΤΑ 1800 ΘΕΡΜΙΔΕΣ	ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΠΡΩΙΝΟ+ ΚΟΜΜΟΣΤΑ	ΠΛΗΡΕΣ ΓΕΥΜΑ +ΓΙΑΟΥΡΤΙ + ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ	ΠΛΗΡΕΣ ΔΕΙΠΝΟ

ΠΑΓΚΡΕΑΤΙΤΙΔΑΣ	Γάλα 0% (ή τσάι) φρυγανιά μαρμελάδα	ΑΛΙΠΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα.	ΑΛΙΠΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα.
ΔΙΑΙΤΑ ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΣΑΚΧΑΡΩΔΗ ΔΙΑΒΗΤΗ ³	Γάλα φρυγανιά σίκαλης βούτυρο.	Κανονική μερίδα κρέας ψάρι ή κοτόπουλο + μισή γαρνιτούρα + σαλάτα ωμή, ψωμί σίκαλης+ φρούτο.	Κανονική μερίδα κρέας ψάρι ή κοτόπουλο + μισή γαρνιτούρα + σαλάτα ωμή, ψωμί σίκαλης+ φρούτο.
ΔΙΑΙΤΑ Β ΣΑΚΧΑΡΩΔΗ ΔΙΑΒΗΤΗ	Γάλα φρυγανιά σίκαλης βούτυρο.	Κανονική μερίδα κρέας ψάρι ή κοτόπουλο + μισή γαρνιτούρα + σαλάτα βραστή, ψωμί σίκαλης+ κομπόστα άγλυκη.	Κανονική μερίδα κρέας ψάρι ή κοτόπουλο + μισή γαρνιτούρα + σαλάτα βραστή, ψωμί σίκαλης+ κομπόστα άγλυκη.
ΝΕΦΡΙΚΗΣ ΑΝΕΠΑΡΚΕΙΑΣ (40 γρ. λεύκωμα)	Γάλα φρυγανιά βούτυρο + μαρμελάδα.	A. ½ κρέας ψάρι ή κοτόπουλο+ γαρνιτούρα +σαλάτα βραστή + ψωμί + κομπόστα	A. ½ κρέας ψάρι ή κοτόπουλο+ γαρνιτούρα +σαλάτα βραστή + ψωμί + κομπόστα
		B. κανονική μερίδα κρέας ψάρι ή κοτόπουλο+ γαρνιτούρα +σαλάτα βραστή + ψωμί + κομπόστα	B. γαρνιτούρα +ψωμί + κομπόστα+ σαλάτα βραστή.
ΔΙΑΒΗΤΙΚΗΣ ΝΕΦΡΟΠΑΘΕΙΑΣ	Γάλα φρυγανιά σίκαλης βούτυρο	½ κρέας ψάρι ή κοτόπουλο+ μισή γαρνιτούρα +σαλάτα βραστή + ψωμί σίκαλης+ κομπόστα άγλυκη	½ κρέας ψάρι ή κοτόπουλο+ μισή γαρνιτούρα +σαλάτα βραστή + ψωμί σίκαλης+ κομπόστα άγλυκη
ΔΙΑΙΤΑ ΥΠΕΡΟΥΡΙΧΑΙΜΙΑΣ (ΟΥΡΙΚΟΥ ΟΞΕΟΣ)	Γάλα φρυγανιά μαρμελάδα βούτυρο	Ελεύθερο ΑΝΑΛΟ φαγητό ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί	Ελεύθερο ΑΝΑΛΟ φαγητό ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

ΠΡΩΙΝΑ ΑΣΘΕΝΩΝ

- 33 λίτρα γάλα πλήρες
- 5,5 λίτρα γάλα άλιπο
- 150 μαρμελάδες ατομικές
- 150 μαργαρίνες ατομικές
- 200 γρ. ατομικά φακελάκια ζάχαρη
- 240 φρυγανιές σίτου (150 περίπου για το πρωινό και 90 περίπου για την υπόλοιπη ημέρα)
- 6 πακέτα φρυγανιές σίκαλης (4 περίπου για το πρωινό και 2 περίπου για την υπόλοιπη ημέρα)
- 25 φακελάκια τσάι (14 περίπου για το πρωινό και 11 περίπου για την υπόλοιπη ημέρα)
- 5 φακελάκια χαμομήλι (2 περίπου για το πρωινό και 3 περίπου για την υπόλοιπη ημέρα)

	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕΡΙΔΩΝ	ΒΑΡΟΣ ΥΛΙΚΩΝ (kg)	ΜΕΡΙΔΕΣ ΜΕΣΗΜΕΡΙ	ΜΕΡΙΔΕΣ ΒΡΑΔΥ
--	---------------------------	----------------------------------	-----------------------------	--------------------------

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	60	21	32	28
ΝΟΥΑ	45	7,650	30	15
ΜΠΗΦΤΕΚΙ ΑΧΝΟΥ	25	3	20	5
ΣΟΥΠΑ	30	0,9	10 (0,40kg)	20 (0,6kg)
ΛΑΠΑΣ	20	0,8	10	10
ΝΕΡΟΣΟΥΠΑ (ΦΙΔΕΣ)	40	1,2	20	20
ΠΑΤΑΤΕΣ ΒΡΑΣΤΕΣ	20	8	15	5
ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΦΤΟ	25	1,5	20	5
ΠΟΥΡΕΣ ΜΕ ΓΑΛΑ	30	Πουρέ σκόνη: 1,2 Γάλα: 2,4 lt	25	5
ΠΟΥΡΕΣ ΧΩΡΙΣ ΓΑΛΑ	25	Πουρέ σκόνη: 1	20	5
ΛΕΜΟΝΙΑ		3,5		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3

ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ ΑΣΘΕΝΩΝ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4

ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ

α) ΠΡΩΙΝΑ

ΕΦΗΜΕΡΙΑ-ΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΑ

- 5 lt γάλα πλήρες
- 1 lt γάλα άπαχο
- 20 μαργαρίνες ατομικές
- 20 μαρμελάδες ατομικές
- 20 φρυγανιές
- 0,5 kg ζάχαρη
- 3 φακελάκια τσάι ευρωπαϊκό
- 50 αλατάκια
- 40 πιπεράκια

β) Δεκατιανά

Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	Κυριακή
5 ατομικά τυράκια τρίγωνα	5 κρέμες γλυκές	5 γιαούρτι με μέλι	5 ζελέ Γλυκοί	5 γιαούρτι με μέλι	5 κρέμες γλυκές	5 ζελέ Γλυκοί
5 ατομικά ψωμάκια						

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ:

- 3 κουτιά καφές στιγμιαίος (200 γρ.)

[ΔΕΥΤΕΡΑ: 1 κουτί, ΤΕΤΑΡΤΗ: 1 κουτί, ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ:1 κουτί]

7 μπουκάλια ξύδι (όταν η ελεύθερη σαλάτα είναι λάχανο καρότο) και 2 μπουκάλια ξύδι (όταν η ελεύθερη σαλάτα είναι ντομάτα αγγούρι).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5

MENΟΥ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 1

ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ –ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ-ΠΟΥΡΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ-ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ-ΠΟΥΡΕΣ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΦΕΤΑ - ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΟΥΠΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ-ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΟΥΠΑ

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΓΙΓΑΝΤΕΣ - ΦΕΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ-ΒΙΔΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ - ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΠΟΥΡΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙ – ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΠΟΥΡΕΣ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΛΑΧΑΝΟΥΡΥΖΟ-ΦΕΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ-ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ-ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ -ΠΙΕΝΝΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ -ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ -ΠΙΕΝΝΕΣ

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 2

ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΡΟΓΓΑΝΩΦ - ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΡΟΓΓΑΝΩΦ - ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ –ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙ-ΠΟΥΡΕ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ - ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

Β ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙ-ΠΟΥΡΕ

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΦΑΚΕΣ-ΦΕΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΟΜΕΛΕΤΤΑ-ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ -ΚΟΧΥΛΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΠΙΑ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙ-ΒΙΔΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΦΑΣΟΛΑΔΑ -ΦΕΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ-ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ -ΠΕΝΝΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ-ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ-ΠΕΝΝΕΣ

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΗΤΟ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ- ΠΟΥΡΕ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 3

ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΕΜΠΑΠ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ - ΒΙΔΕΣ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΕΜΠΑΠ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ – ΠΛΑΦΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ - ΒΙΔΕΣ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ - ΠΟΥΡΕΣ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ - ΠΟΥΡΕΣ

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ - ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΟΜΕΛΕΤΤΑ ΜΕ ΜΠΕΙΚΟΝ-ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ - ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ.-ΠΙΝΝΕΣ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ - ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ -ΠΟΥΡΕΣ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ - ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ -ΠΟΥΡΕΣ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΦΑΣΟΛΑΔΑ - ΤΥΡΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ –ΚΟΧΥΛΙ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ -ΚΟΧΥΛΙ

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ - ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ ΓΕΜΙΣΤΟ – ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ – ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 4

ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΞΟΧΙΚΟ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ-ΠΟΥΡΕΣ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΟΥΠΙΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ-ΠΟΥΡΕΣ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ-ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΠΙΕΝΝΕΣ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ-ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΠΙΕΝΝΕΣ

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ	ΦΑΚΕΣ ΦΕΤΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΡΙΜΑΒΕΡΑ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ-ΠΟΥΡΕΣ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ-ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΕΤΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ	ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ	ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠΙ-ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠΙ-ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ	ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΘΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 1

ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ –ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ- ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ- ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ- ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΓΕΜΙΣΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΡΙΑΜ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΠΦΤΕΚΙ- ΠΟΥΡΕ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ -ΒΙΔΕΣ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΕΜΠΑΠ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ- ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ - ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ.- ΠΙΛΑΦΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ - ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ -ΦΕΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ-ΠΟΥΡΕ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ –ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ –ΠΟΥΡΕ

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ –ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ- ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΞΟΧΙΚΟ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΠΦΤΕΚΙΑ –ΠΟΥΡΕ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ- ΠΙΛΑΦΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ –ΠΟΥΡΕ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΘΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 2

ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ- ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΙΝΙΟΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΙΝΙΟΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΒΙΔΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΒΙΔΕΣ

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ- ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΠΕΝΝΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΡΥΖΙ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ –ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΠΟΥΡΕ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΣΟΥΠΕΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΕΣ –ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΚΟΧΥΛΙ

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ- ΠΙΛΑΦΙ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ –ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ-ΠΙΛΑΦΙ

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ ΠΟΥΡΕ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ ΠΟΥΡΕ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΘΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 3

ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΥΣΑΚΑΣ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ- ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΠΟΥΡΕΣ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΚΟΧΥΛΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΠΟΥΡΕΣ

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΟΜΕΛΕΤΑ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ.-ΠΕΝΝΕΣ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΦΤΟ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΡΙΑΜ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ –ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΒΙΔΕΣ

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΦΕΤΑ-ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ -ΠΟΥΡΕΣ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ ΠΟΥΡΕ

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΘΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 4

ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ ΠΟΥΡΕ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ ΠΟΥΡΕ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ- ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΑΡΑΚΑΣ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΡΙΜΑΒΕΡΑ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΠΛΑΦΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ - ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΤΟΥΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ-ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ -ΚΟΧΥΛΙ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ -ΚΟΧΥΛΙ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΑΜΙΕΣ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ -ΠΕΝΝΕΣ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ -ΠΕΝΝΕΣ

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ -ΠΟΥΡΕ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΛΑΦΙ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΙΝΙΟΝ -ΠΟΥΡΕ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΛΑΦΙ

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ.- ΒΙΔΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ.- ΒΙΔΕΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Καθημερινά το κυρίως πιάτο συνοδεύεται από σαλάτα και φρούτο εποχής.
- Σε κάθε γενική εφημερία πέραν του φαγητού, της σαλάτας και του φρούτου χορηγείται και επιδόρπιο.
- Τα λαδερά φαγητά και τα όσπρια κάθε Τετάρτη μεσημέρι και Παρασκευή μεσημέρι συνοδεύονται από τυρί φέτα. Τις δε ημέρες γενικής εφημερίας το τυρί φέτα αντικαθίσταται από τυρόπιτα.

ΜΕΝΟΥ ΕΟΡΤΩΝ ΚΑΙ ΑΡΓΙΩΝ

A. ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΚΑΘΑΡΑΣ **ΔΕΥΤΕΡΑΣ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ**

ΓΕΥΜΑ:ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ
+ΦΑΣΟΛΑΔΑ

ΣΥΝΟΔΕΥΤΑΙ ΜΕ ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ + ΛΑΓΑΝΑ + ΧΑΛΒΑ ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ
+ΦΑΣΟΛΑΔΑ

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ + ΛΑΓΑΝΑ + ΧΑΛΒΑ ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

B. ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ **ΤΣΙΚΝΟΠΕΜΠΤΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ** **ΙΑΤΡΩΝ**

ΓΕΥΜΑ:ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ Φ. ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓ.+ ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

Γ. ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 25ης **ΜΑΡΤΙΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ**

ΓΕΥΜΑ:ΠΕΡΚΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ.ΣΕ ΕΛΑΦΡΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΡΔΑΣ
ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

Δ. ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 28ης
ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ

ΓΕΥΜΑ: ΠΕΡΚΑ ΤΗΓΑΝΙΤΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓ. + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ
ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Ε. ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΜΕΝΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ ΓΙΑ
ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Μ.ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ: ΜΟΣΧΑΡΙ ΦΡΙΚΑΣΕ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ
ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ: ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΑΥΓΟ + ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΣΧΑ

ΓΕΥΜΑ: ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ. + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ
ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ: ΤΖΑΤΖΙΚΙ + ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΑΥΓΟ + ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

ΔΕΙΠΝΟ: ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ. + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ
ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ: ΤΖΑΤΖΙΚΙ + ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΑΥΓΟ + ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

ΣΤ. ΜΕΝΟΥ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΕΓΑΛΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ

ΜΕΓ. ΔΕΥΤΕΡΑ

ΓΕΥΜΑ:ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ + ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΚΟΚΙΝΙΣΤΑ ΜΕ ΠΟΥΡΕ +ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΜΕΓ. ΤΡΙΤΗ

ΓΕΥΜΑ:ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΡΥΖΙ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΠΕΝΕΣ +ΣΑΛΑΤΑ+ ΦΡΟΥΤΟ

ΜΕΓ. ΤΕΤΑΡΤΗ

ΓΕΥΜΑ:ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΠΟΥΡΕ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ

ΜΕΓ. ΠΕΜΠΤΗ

ΓΕΥΜΑ:ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Φ.ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ.+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ

ΜΕΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΓΕΥΜΑ:ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΓΙΟΥΒΑΡΕΛΑΚΙΑ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ

ΜΕΓ. ΣΑΒΒΑΤΟ

ΓΕΥΜΑ:ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΣ-ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΡΥΖΙ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΣΧΑ

ΓΕΥΜΑ:ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ.+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΚΑΡΟΤΟ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ

ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΑΥΓΟ

+

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ

Z. ΜΕΝΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ ΜΕΓΑΛΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΜΕΓΑΛΗ ΔΕΥΤΕΡΑ

ΓΕΥΜΑ:ΦΑΚΕΣ +ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΑΡΑΚΑΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΜΕΓΑΛΗ ΤΡΙΤΗ

ΓΕΥΜΑ:ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΑΡΟΛΙ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΜΕΓΑΛΗ ΤΕΤΑΡΤΗ

ΓΕΥΜΑ:ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ +ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΜΠΡΙΑΜ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΜΕΓΑΛΗ ΠΕΜΠΤΗ

ΓΕΥΜΑ:ΓΙΓΑΝΤΕΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΜΕΓΑΛΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΓΕΥΜΑ:ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ PRIMAVERA + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΜΕΓΑΛΟ ΣΑΒΒΑΤΟ

ΓΕΥΜΑ:ΜΠΑΜΙΕΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΜΠΡΙΑΜ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

**ΜΕΤΑ ΤΙΣ 20.00 ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΟΣΧΑΡΙ ΦΡΙΚΑΣΕ + ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ
ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΑΥΓΟ
(ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ)**

ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΣΧΑ

(ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ)

ΓΕΥΜΑ:ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ. + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ. + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΑΥΓΟ

+ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ

Η. ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ
ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ

24.12.

ΓΕΥΜΑ: ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ
ΔΕΙΠΝΟ: ΤΑΣ-ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΡΥΖΟΤΟ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

25.12.

**ΓΕΥΜΑ: ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΡΥΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ+
+ΠΑΤΑΤΕΣ ΩΓΚΡΑΤΕΝ+ ΣΑΛΑΤΑ ΠΟΛΙΤΙΚΗ**
**ΔΕΙΠΝΟ: ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ+
+ΣΑΛΑΤΑ ΠΟΛΙΤΙΚΗ + ΦΡΟΥΤΟ**

ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΩΙ ΘΑ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Θ. ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 2023
ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ

31.12.

ΓΕΥΜΑ: ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΡΥΖΙ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ
ΔΕΙΠΝΟ: ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΕΝΕΣ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ
(ΘΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΤΕΙ ΕΩΣ ΤΙΣ 20.00)

ΔΕΠΝΟ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ: ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΙΣ-ΚΕΜΠΑΠ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΡΥΖΙ
+ΣΟΥΦΛΕ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ + ΣΑΛΑΤΑ ΠΟΛΙΤΙΚΗ + ΦΡΟΥΤΟ
(ΘΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΤΕΙ ΜΕΤΑ ΤΙΣ 20.00 – ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ)

ΤΗΝ ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΤΟ ΒΡΑΔΥ ΘΑ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ
ΤΗΝ ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΤΟ ΒΡΑΔΥ ΘΑ ΥΠΑΡΧΕΙ Κ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

01.01.

ΓΕΥΜΑ: ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ + ΣΑΛΑΤΑ
+ΦΡΟΥΤΟ+ΤΖΑΤΖΙΚΙ (ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ)

ΔΕΙΠΝΟ:ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΡΥΖΙ +ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ

**ΑΝΗΜΕΡΑ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΩΙ ΘΑ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ Κ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ
ΓΙΑ ΤΟ ΟΛΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ**

ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ-ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ

ΑΡΑΚΑΣ (ΛΑΔΕΡΟΣ)		ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΑΡΑΚΑΣ (ΚΑΤ/ΝΟΣ)	200	ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ (ΚΑΤ/ΝΕΣ)	180
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	ΠΑΤΑΤΕΣ	150
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	30	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	30
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	15
ΠΑΤΑΤΕΣ	150	ΚΑΡΟΤΟ (ΝΩΠΟ)	30
ΚΑΡΟΤΟ (ΝΩΠΟ)	40	ΛΕΜΟΝΙ ΧΥΜΟΣ (ΑΡΤΥΜΑ)	15
ΑΝΙΘΟ	2	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΗΠΕΡΙ	0.1	ΠΗΠΕΡΙ	0.1
		ΑΝΙΘΟ	2

ΑΡΝΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ		ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΡΟΓΚΑΝΩΦ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΑΡΝΙ/ΚΑΤΣΙΚΙ ΝΩΠΟ	300	ΜΟΣΧΑΡΙ	170
ΠΑΤΑΤΕΣ	400	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	30
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	10	ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	50
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	ΛΕΜΟΝΙ ΧΥΜΟΣ (ΑΡΤΥΜΑ)	5
ΛΕΜΟΝΙ ΧΥΜΟΣ (ΑΡΤΥΜΑ)	5	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	50

ΣΚΟΡΔΟ	2		ΓΙΑΟΥΡΤΙ	15
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
ΠΗΠΕΡΙ	0,1		ΑΛΑΤΙ	0,5
ΡΙΓΑΝΗ	0,1		ΠΗΠΕΡΙ	0.1
			ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	20

ΓΕΜΙΣΤΑ		ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΜΕ ΡΥΖΙ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΝΤΟΜΑΤΕΣ	200	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧ.	120
ΠΗΠΕΡΙΕΣ	150	ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ	45
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	30	ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	30	ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	15
ΣΚΟΡΔΟ	0,5	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	30
ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ	60	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΑΝΗΘΟΣ	2
		ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΗΠΕΡΙ	0,1	ΠΗΠΕΡΙ	0,1
ΔΥΟΣΜΟ	0,1		
ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2	ΑΥΓΟ	1/4 ΤΕΜ
ΖΑΧΑΡΗ	5		
ΠΑΤΑΤΕΣ	100		
		ΑΛΕΥΡΙ	15

ΓΙΓΑΝΤΕΣ		ΓΑΛΕΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΑΣΟΛΙΑ	100	ΓΑΛΕΟΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ	250
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	30	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	30 ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ
ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ	2		
ΣΕΛΗΝΟ	2	ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	30
ΑΝΗΘΟ	2		
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΠΗΠΕΡΙ	0,1

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20		ΛΕΜΟΝΙ ΤΕΜ	¼
ΣΚΟΡΔΟ	0,25		ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΕΛΤΕ	15		ΗΛΙΕΛΑΙΟ	30 ml για τηγανισμα
ΠΗΠΕΡΙΕΣ	7			
ΚΑΡΟΤΟ ΝΩΠΟ	10			
ΑΛΑΤΙ	0,5			
ΠΗΠΕΡΙ	0.1			

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ		ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	350	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	350
ΣΚΟΡΔΟ	1	ΚΕΤΣΑΠ	20
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	5	ΖΑΧΑΡΗ	16
ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	10	ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	6
		ΞΥΔΙ	2
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΠΗΠΕΡΙΕΣ	5
ΠΗΠΕΡΙ	0.1	ΚΑΡΟΤΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	5
ΡΙΓΑΝΗ	0,1	ΚΡΕΜΜΥΔΙ	5
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15	ΑΛΑΤΙ	0,5
		ΠΗΠΕΡΙ	0.1
ΠΑΤΑΤΕΣ	200	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
		ΚΡΑΣΙ	10

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ		ΚΑΡΜΠΙΟΝΑΡΑ	
ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΧΟΙΡΙΝΟ	200	ΖΥΜΑΡΙΚΑ	100
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30	ΜΠΕΙΚΟΝ	25
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	5
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	10	ΤΥΡΙ ΤΡΙΜ (ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ)	20
ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ	20		
ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	20	ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	50

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	60			
ΚΡΑΣΙ	10		ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	20
			ΓΑΛΑ	50
			ΑΛΑΤΙ	0,5
			ΠΙΠΕΡΙ	0.1
			ΗΛΙΕΛΑΙΟ	10

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ		ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	350	ΛΑΧΑΝΟ	300
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	15	ΚΙΜΑΣ	100
ΠΕΛΤΕ	15	ΚΡΕΜΜΥΔΙ	20
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ	25
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15	ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2
ΔΑΦΝΗ	0,5	ΑΝΗΘΟΣ	2
ΚΑΝΕΛΛΑ ΞΥΛΟ	0,05	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5	ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΑΥΓΟ	¼ ΤΕΜ
ΠΙΠΕΡΙ	0.1	ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	10
ΜΠΑΧΑΡΙ	0,05		
ΖΥΜΑΡΙΚΑ	60		
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	10		

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ		ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ	350	ΜΟΣΧΑΡΙ	170
ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	8	ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	25

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10		ΠΕΛΤΕ	15
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	5		ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΤΥΡΙ (ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ)	15
ΡΙΓΑΝΗ	1		ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ	60
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	10		ΣΚΟΡΔΟ	1
ΚΡΑΣΙ	10		ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	10
			ΑΛΑΤΙ	0,5
			ΠΙΠΕΡΙ	0.1
			ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5
			ΔΑΦΝΗ	0,2
			ΜΠΑΧΑΡΙ	0,05
			ΚΑΝΕΛΛΑ	0,05
			ΖΑΧΑΡΗ	3
			ΗΛΙΕΛΑΙΟ	10

ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ		ΜΠΑΜΙΕΣ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΜΟΣΧΑΡΙ	170	ΜΠΑΜΙΕΣ	300
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	20	ΞΥΔΙ	10
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5	ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	30
ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	10	ΣΚΟΡΔΟ	0,5
		ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΚΑΡΟΤΑ	10		
ΣΕΛΙΝΟ	3	ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΙΠΕΡΙ	0.1	ΠΙΠΕΡΙ	0.1
ΔΑΦΝΗ	0.2		

ΜΠΡΙΑΜ		ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	200	ΚΙΜΑΣ	120
ΠΑΤΑΤΕΣ	150	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	30
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2

ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	30			
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
ΠΕΛΤΕ	15		ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜΜ.	20
ΜΑΙΝΤΑΝΟ	2		ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣ.	50		ΠΗΠΕΡΙ	0.1
ΣΚΟΡΔΟ	1		ΡΙΓΑΝΗ	0.1
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΔΥΟΣΜΟΣ	0,1
ΠΗΠΕΡΙ	0.1			
ΖΑΧΑΡΗ	3			
ΔΥΟΣΜΟ	0,1			
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ	200			
ΚΑΡΟΤΑ	100			

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ		ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΞΟΧΙΚΟ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΖΥΜΑΡΙΚΑ	100	ΧΟΙΡΙΝΟ	200
ΚΙΜΑΣ	100	ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30
		ΚΑΣΕΡΙ	30
ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜ (ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ)	20	ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ	15
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	30	ΦΕΤΑ	40
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	10
ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	15	ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	40
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
		ΓΙΑΟΥΡΤΙ	20
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΠΑΤΑΤΕΣ	400
ΠΗΠΕΡΙ	0.1	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΔΑΦΝΗ	0,2	ΠΗΠΕΡΙ	0,1
ΚΑΝΕΛΛΑ	0,1	ΡΙΓΑΝΗ	0,01
		ΚΡΑΣΙ	10
ΜΠΑΧΑΡΙ	0,05		
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	10		

ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΙΣ ΚΕΜΠΑΠ		ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΚΑΙ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΧΟΙΡΙΝΟ	200	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΛΑΣΚΕΣ	200
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	200
ΠΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	40	ΚΙΜΑΣ	90
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	30	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	25
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10	ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5	ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	15
ΚΡΑΣΙ	10	ΚΡΑΣΙ	10
		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
		ΗΛΙΕΛΑΙΟ	30
ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ		ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30
ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2
ΨΑΡΙ	250	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10	ΠΠΕΡΙ	0.1
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΠΑΤΑΤΕΣ	150
ΠΠΕΡΙ	0,1	ΜΠΑΧΑΡΙ	0,05
ΡΙΓΑΝΗ	0,01	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	15

ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	15		ΑΛΕΥΡΙ	35
ΣΚΟΡΔΟ	0,5		ΓΑΛΑ	110
			ΑΥΓΟ	1/4
			ΔΑΦΝΗ	0,2
			ΚΑΝΕΛΛΑ	0,05

ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	280
ΚΙΜΑΣ	90
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	25
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	15
ΚΡΑΣΙ	10
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	30
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30
ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2
ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΗΠΕΡΙ	0.1
ΠΑΤΑΤΕΣ	150
ΜΠΑΧΑΡΙ	0,05
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	15
ΑΛΕΥΡΙ	35
ΓΑΛΑ	110
ΑΥΓΟ	1/4

ΔΑΦΝΗ	0,2
ΚΑΝΕΛΛΑ	0,05

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ		ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΙΝΙΟΝ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΛΑΣΚΕΣ	400	ΜΟΣΧΑΡΙ	170
ΚΙΜΑΣ	90	ΚΑΡΟΤΑ	80
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	30	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	30
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΝΤΟΜΑΤΕΣ	100
ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	15	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	30
ΑΥΓΟ	1/4	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20
ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	15	ΠΙΠΕΡΙ	0.1
ΠΙΠΕΡΙ	0.1	ΔΑΦΝΗ	0,2
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ	60
ΣΚΟΡΔΟ	0,5		
ΑΛΕΥΡΙ	35	ΜΠΑΧΑΡΙ	0,05
ΓΑΛΑ	110	ΚΑΝΕΛΛΑ	0,05
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	45	ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	30		

ΚΕΜΠΑΠ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ		ΜΠΗΦΤΕΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΚΙΜΑΣ	120	ΚΙΜΑΣ	120
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	20	ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30
ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	5	ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2
ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ	5	ΨΩΜΙ	25
ΞΥΔΙ	2	ΦΕΤΑ	20
ΑΛΑΤΙ	0,5		
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		
ΡΙΓΑΝΗ	0,01		
ΚΥΜΙΝΟ	0,05		
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20		
<u>ΣΑΛΤΣΑ</u> <u>ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ</u>			
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70		
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	20		

ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες			
ΠΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ	5			
ΓΙΑΟΥΡΤΙ	20			
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10			
ΑΛΑΤΙ	0,5			
ΠΠΕΡΙ	0,1			
ΚΑΝΕΛΑ	0,05			
ΓΑΡΥΦΑΛΟ	0,05			

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ		ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ	400	ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΟΥΑ	170
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	150	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	20
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15
ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2	ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5
ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες	ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	7
ΑΛΑΤΙ	0,5		
ΠΠΕΡΙ	0.1	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΖΑΧΑΡΗ	5	ΠΠΕΡΙ	0.1
ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	15	ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	30	ΚΑΡΟΤΟ	20
		ΣΕΛΙΝΟ	15
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70		

ΟΜΕΛΕΤΑ		ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ

	ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ			ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΑΥΓΑ	2 ΤΕΜ		ΑΥΓΑ	1/4
ΓΑΛΑ	30		ΑΛΕΥΡΙ	35
ΠΑΤΑΤΕΣ	110		ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	25
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	20		ΓΑΛΑ	110
ΑΛΕΥΡΙ	10			
ΠΗΠΕΡΙΕΣ	25		ΖΥΜΑΡΙΚΑ	50
ΜΠΕΙΚΟΝ	12		ΚΙΜΑΣ	90
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10		ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	25
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	15
ΠΗΠΕΡΙ	0.1		ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	15
ΝΤΟΜΑΤΑ	30		ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
			ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες
			ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	25
			ΑΛΑΤΙ	0,5
			ΠΗΠΕΡΙ	0,1
			ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ	0,05

ΠΡΑΣΣΟΠΙΤΑ		ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΠΡΑΣΣΑ	250	ΖΑΜΠΟΝ	15
ΚΡΕΜΥΔ. ΦΡΕΣΚΑ	40	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	15
ΑΝΗΘΟΣ	2	ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	30
		ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	5
ΑΥΓΑ	1/4	ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	5
ΚΑΣΕΡΙ	10	ΑΥΓΟ	¼
ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ	10	ΗΛΙΕΛΑΙΟ	5
ΦΕΤΑ	10	ΣΦΟΛΙΑΤΑ	140
ΣΦΟΛΙΑΤΑ	140		
ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ	20	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	40	ΠΗΠΕΡΙ	0,1
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΓΑΛΑ	10
ΠΗΠΕΡΙ	0,1		

ΣΟΥΠΕΣ ΓΙΑΧΝΙ		ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΣΟΥΠΕΣ ΚΑΤ/ΝΕΣ	250	ΛΑΧΑΝΟ	150
ΜΑΙΝΤΑΝΟ	2	ΜΩΒ ΛΑΧΑΝΟ	40
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	ΚΑΡΟΤΟ	20
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30	ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	20
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΣΕΛΕΡΙ	15
		ΞΥΝΟΜΗΛΑ	20
ΚΡΑΣΙ	20	ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ	20
		ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	10
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20
ΠΗΠΕΡΙ	0,1	ΗΛΙΕΛΑΙΟ	20
		ΞΥΔΙ	4

ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ		ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΣΠΑΝΑΚΙ	400	ΚΙΜΑΣ	90
ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ	40	ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	ΚΑΡΟΤΟ	30
		ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	0,5	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20
ΑΛΑΤΙ	2	ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	30
ΠΗΠΕΡΙ	0,1	ΜΠΕΙΚΟΝ	30
ΑΝΙΘΟ	2	ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ	15
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	2	ΚΑΣΕΡΙ	50
		ΑΥΓΑ	1/4
ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	3		

ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΗΤΟ		ΣΟΥΠΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ	200	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	350
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	30	ΡΥΖΙ ΛΑΣΠΡΟ	20
ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	5	ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	5
ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες	ΠΑΤΑΤΕΣ	50
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10	ΣΕΛΙΝΟ	5
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	15	ΑΥΓΑ	1/4
ΚΡΑΣΙ	10	ΚΑΡΟΤΟ	20
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5	ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15
ΠΗΠΕΡΙ	0,1	ΑΛΑΤΙ	0,5
		ΠΗΠΕΡΙ	0,1

ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ		ΤΑΣ ΚΕΜΠΙΑΠ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ	140	ΜΟΣΧΑΡΙ	170
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	50	ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30
ΚΑΣΕΡΙ	10	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
ΜΠΕΙΚΟΝ	30	ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	10	ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	20	ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	15
ΑΥΓΑ	1/4	ΚΑΡΟΤΟ ΝΩΠΟ	10
ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	6	ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	30	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	ΠΗΠΕΡΙ	0,1
ΚΑΡΟΤΟ	30	ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5
		ΚΑΝΕΛΛΑ	0,05

			ΜΠΑΧΑΡΙ	0,05
--	--	--	----------------	-------------

ΤΥΡΟΠΙΤΑ		ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΠΡΑΣΣΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
		ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ	200
ΦΕΤΑ	80	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	30
ΑΥΓΑ	1/4	ΠΡΑΣΣΟ	250
ΓΑΛΑ	110	ΣΕΛΙΝΟ	15
ΑΛΕΥΡΙ	10	ΑΥΓΟ	1/4
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ	10	ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	5
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	25	ΛΕΜΟΝΙ	1/4
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΠΕΡΙ	0,1	ΠΠΕΡΙ	0,1
ΣΦΟΛΙΑΤΑ	140	ΚΡΑΣΙ	10
ΔΥΟΣΜΟ	0,1		

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ		ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΧΟΙΡΙΝΟ	200	ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΤ/ΝΟ	250
		ΖΥΜΑΡΙΚΑ	60
ΣΕΛΙΝΟ	350	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20
ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ	40	ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	30	ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΛΕΜΟΝΙ	¼	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΑΥΓΟ	¼	ΠΠΕΡΙ	0,1
ΑΝΗΘΟ	2	ΔΑΦΝΗ	0,5
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΚΡΑΣΙ	10
ΠΠΕΡΙ	0,1		
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	30	ΞΥΔΙ	5
ΞΕΡΑ			
ΚΡΑΣΙ	10		

ΧΟΙΡΙΝΟ (Η ΜΟΣΧΑΡΙ) ΜΕ ΑΡΑΚΑ (Η ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ)		ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΨΑΡΙ	250
ΧΟΙΡΙΝΟ (Η ΜΟΣΧΑΡΙ)	200/170	ΠΑΤΑΤΕΣ	400
ΑΡΑΚΑ (Η ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ)	150	ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	20	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20
ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ	15	ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2
ΑΝΗΘΟ	2	ΠΗΠΕΡΙΕΣ	10
ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2	ΚΡΕΜΜΥΔΙ	20
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	30	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΠΗΠΕΡΙ	0,1
ΠΗΠΕΡΙ	0,1		
ΚΡΑΣΙ	10		

ΠΑΤΑΤΕΣ ΩΓΚΡΑΤΕΝ		ΜΠΑΤΖΙΝΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΠΑΤΑΤΕΣ	160	ΓΙΑΟΥΡΤΙ	80
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	50	ΦΕΤΑ	60
ΑΥΓΟ	1/4	ΑΥΓΑ	1/4
ΜΠΕΙΚΟΝ	30	ΑΛΕΥΡΙ	20
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	50	ΗΛΙΕΛΑΙΟ	30
ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	30		
ΑΛΕΥΡΙ	20		
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	15		
ΑΛΑΤΙ	0,5		
ΠΗΠΕΡΙ	0,1		

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	25			

ΩΓΚΡΑΤΕΝ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΖΥΜΑΡΙΚΑ	60
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	15
ΑΥΓΑ	1/4
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	25
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	50
ΑΛΕΥΡΙ	35
ΓΑΛΑ	110
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	25
ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ	30
ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΗΠΕΡΙ	0.1
ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ	0,05
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	50
ΜΠΕΙΚΟΝ	30

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ		ΚΟΤΟΠΙΤΤΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ	100	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	90
		ΣΦΟΛΙΑΤΑ	140
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30
		ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	30
		ΑΥΓΑ	1/4
ΠΗΠΕΡΙΕΣ	30	ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ	15
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	30	ΚΑΣΕΡΙ	10
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	50	ΑΛΕΥΡΙ	35
ΜΠΕΙΚΟΝ	30	ΓΑΛΑ	110
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	20		

ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ	15		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	25
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΗΠΕΡΙ	0,1		ΠΗΠΕΡΙ	0,1

ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ		ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΡΙΜΑΒΕΡΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΚΑΣΕΡΙ	25	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	30
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	15	ΠΡΑΣΣΑ	30
ΖΑΜΠΟΝ	30	ΚΑΡΟΤΟ	20
ΑΛΕΥΡΙ	35	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	50
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	25	ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	20
ΓΑΛΑ	110	ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες
ΣΦΟΛΙΑΤΑ	140	ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΑΥΓΟ	1/4	ΚΡΕΜΜΥΔΙ	20
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΚΟΛΟΚΥΘΙ	20
ΠΗΠΕΡΙ	0,1	ΗΛΙΕΛΑΙΟ	20
		ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ	100
		ΑΛΑΤΙ	0,5
		ΠΗΠΕΡΙ	0,1

ΠΙΤΣΑ		ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	50	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	300
ΜΑΓΙΑ	2,5	ΚΙΜΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ	90
ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ	50	ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ	25
ΠΗΠΕΡΙΑ	30	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	30
ΖΑΜΠΟΝ	30	ΑΥΓΑ	1/4
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	30	ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	20

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15		ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	5
ΜΠΕΙΚΟΝ	30		ΛΕΜΟΝΙ ΞΥΝΟ	20
ΑΛΑΤΙ	05		ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΗΠΕΡΙ	0,1		ΠΗΠΕΡΙ	0,1
ΡΙΓΑΝΗ	0,1		ΑΝΗΘΟΣ	2

ΦΑΚΕΣ		ΡΕΒΙΘΙΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΦΑΚΕΣ	80	ΡΕΒΙΘΙΑ	80
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	20
ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕ	15	ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	10
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	20	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΣΕΛΙΝΟ	2	ΠΗΠΕΡΙ	0,1
ΚΑΡΟΤΟ	20		
ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες		
ΑΛΑΤΙ	0,5		
ΠΗΠΕΡΙ	0,1		
ΔΑΦΝΗ	0,5		
ΞΥΔΙ	5		

ΦΑΣΟΛΑΔΑ		ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΛΑΔΕΡΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΦΑΣΟΛΙΑ	80	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΤ/ΝΑ	200
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	30
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30	ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20
ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕ	15	ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΚΑΡΟΤΟ ΝΩΠΟ	20	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΣΕΛΙΝΟ	15	ΠΗΠΕΡΙ	0,1
ΑΛΑΤΙ	0,5		

ΠΗΠΕΡΙ	0,1		ΚΑΡΟΤΟ ΝΩΠΟ	20
ΖΑΧΑΡΗ	0,5		ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2
			ΠΑΤΑΤΕΣ	150

ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ		ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΦΕΤΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ	120	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ	200
ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ	40
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	25	ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ	70
ΑΥΓΟ	1/4	ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	70
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10	ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	30
ΑΛΑΤΙ	4	ΦΕΤΑ	40
ΠΗΠΕΡΙ	0,1	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
ΡΙΓΑΝΗ	0,1	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΔΥΟΣΜΟ	0,1	ΠΗΠΕΡΙ	0,1
		ΡΙΓΑΝΗ	0,1
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΚΡΑΣΙ	10
ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕ	15		
ΔΑΦΝΗ	0,5		
ΜΠΑΧΑΡΙ	0,05		
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5		

ΡΥΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ		ΚΕΦΤΕΛΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	50	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ	120
ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ	100	ΚΡΕΜΜΥΔΙ	25
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10	ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες
ΑΛΑΤΙ	0,5		
ΠΗΠΕΡΙ	0,1	ΡΙΓΑΝΗ	0,1

			ΔΥΟΣΜΟ	0,1
			ΞΥΔΙ	2
ΠΟΥΡΕΣ ΚΑΡΟΤΟΥ			ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2
ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ		ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕ	15
ΚΑΡΟΤΟ	80		ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΓΑΛΑ	80		ΖΑΧΑΡΗ	0,5
ΠΟΥΡΕ	40		ΑΛΑΤΙ	0,5
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΠΗΠΕΡΙ	0,1
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	15		ΨΩΜΙ	25
ΠΗΠΕΡΙ	0,1		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20

ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΠΙΑΖ (ΛΕΥΚΑ)		ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΟΥΠΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΦΑΣΟΛΙΑ	80	ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΟ	170
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	ΚΡΕΜΜΥΔΙ	20
ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2	ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ	50
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	30	ΚΑΡΟΤΟ	40
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΣΕΛΙΝΟ	15
ΠΗΠΕΡΙ	0,1	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20
		ΖΥΜΑΡΙΚΟ Η ΦΙΔΕΣ Η ΡΥΖΙ	30
		ΛΕΜΟΝΙ ΞΙΝΟ	10
		ΑΛΑΤΙ	0,5
		ΠΗΠΕΡΙ	0,1

ΜΟΣΧΑΡΙ (Η ΧΟΙΡΙΝΟ) ΦΡΙΚΑΣΕ		ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΠΗΠΕΡΙΕΣ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΟ (Η ΧΟΙΡΙΝΟ)	170/200	ΚΙΜΑΣ	120
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	20	ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	20	ΚΡΕΜΜΥΔΙ	35

ΦΡΕΣΚΟ			
ΚΡΑΣΙ	10		ΑΥΓΑ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΜΑΡΟΥΛΙ	350		
ΑΝΙΘΟ	2		
ΑΛΑΤΙ	0,5		
ΠΗΠΕΡΙ	0,1		ΠΗΠΕΡΙΕΣ
ΑΥΓΟ	1/4		ΜΠΕΙΚΟΝ
ΔΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	20		ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5		ΨΩΜΙ
ΠΡΑΣΟ	50		

ΤΥΡΙΑ ΜΕΡΙΑΔΑ		ΦΡΟΥΤΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΦΕΤΑ	50	ΜΗΛΑ	170-220
ΚΑΣΕΡΙ	50	ΑΧΛΑΔΙΑ	100-110
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	20	ΡΟΔΑΚΙΝΑ	180-220
		ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ	190-220
		ΚΕΡΑΣΙΑ	200
<u>ΜΠΗΦΤΕΚΙ ΑΧΝΟΥ</u>		ΒΕΡΥΚΟΚΚΑ	160-180
ΚΙΜΑΣ	120	ΣΤΑΦΥΛΙΑ	200
ΦΡΥΓ. ΤΡΙΜ.	20	ΚΑΡΠΟΥΖΙ	400
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	5	ΠΕΠΟΝΙ	400
ΡΙΓΑΝΗ	0,1	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	190-250
		ΜΠΑΝΑΝΑ	250-300

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ		ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ	120	ΖΥΜΑΡΙΚΟ	60

ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ			
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	30		ΗΛΙΕΛΑΙΟ
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΑΛΑΤΙ
ΠΟΥΡΕΣ			ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ		ΥΛΙΚΑ:
ΠΟΥΡΕ (ΣΚΟΝΗ)	40		ΠΑΤΑΤΕΣ
ΓΑΛΑ	80		
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	15		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΖΩΜΟΣ ΚΟΤΑΣ	2		ΜΑΪΝΤΑΝΟ
ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ	0,05		ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΑΛΑΤΙ
ΠΗΠΕΡΙ	0,1		ΠΗΠΕΡΙ
			ΚΑΡΟΤΟ
			5

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ		ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ	
ΡΥΖΙ		ΠΑΤΑΤΕΣ ΒΡΑΣΤΕΣ Η ΦΟΥΡΝΟΥ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ	60	ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ	400
ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΛΙΠΟΣ	3	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΑΛΑΤΙ	0,5
		ΠΗΠΕΡΙ	0,1
		ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	3
		ΡΙΓΑΝΗ	0,1
		ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	2
		ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2

ΛΑΠΑΣ		ΦΙΛΕΣ (ΝΕΡΟΣΟΥΠΙΑ)	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ

ΡΥΖΙ ΛΕΜΟΝΙ	40		ΦΙΛΕΣ	30
ΛΕΜΟΝΙ	¼ ΤΜΧ		ΛΕΜΟΝΙ	¼ ΤΜΧ

ΣΑΛΑΤΕΣ		ΣΑΛΑΤΕΣ	
ΡΩΣΙΚΗ		ΤΖΑΤΖΙΚΙ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	130
ΡΩΣΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ	125		
ΣΑΛΑΤΕΣ		ΣΑΛΑΤΕΣ	
ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ		ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΡΟΤΟ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	
ΝΤΟΜΑΤΑ	150	ΛΑΧΑΝΟ	100
ΑΓΓΟΥΡΙ	1/3 ΤΜΧ	ΚΑΡΟΤΟ	50
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15
		ΛΕΜΟΝΙ	¼ ΤΜΧ

ΣΑΛΑΤΕΣ		ΣΑΛΑΤΕΣ	
ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ		ΚΟΛΟΚΥΘΙ- ΚΑΡΟΤΟ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΜΑΡΟΥΔΙ	½ ΤΜΧ	ΚΟΛΟΚΥΘΙ	100
ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΦΡΕΣΚΟ	20	ΚΑΡΟΤΟ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ)	100
ΑΝΙΘΟ	2	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15
ΛΕΜΟΝΙ	¼ ΤΜΧ	ΛΕΜΟΝΙ	¼ ΤΜΧ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15		

ΣΑΛΑΤΕΣ		ΣΑΛΑΤΕΣ	
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ		ΠΑΤΖΑΡΙΑ	

ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ		ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ	65		ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ	400
			ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15

ΚΡΕΜΕΣ ΑΓΛΥΚΕΣ		ΖΕΛΕΔΕΣ ΑΓΛΥΚΟΙ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΓΑΛΑ ΝΩΠΟ	120	ΖΕΛΕΣ ΑΓΛΥΚΟΣ	20
ΑΝΘΟΣ ΟΡΥΖΗΣ	15	ΝΕΡΟ

ΣΑΛΑΤΕΣ	
ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ	85

ΧΑΛΒΑΣ	
ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	50
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ	100
ΖΑΧΑΡΗ	160

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ	
ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ	60
ΓΑΛΑ	160
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ	30
ΑΥΓΑ	1/3
ΖΑΧΑΡΗ	80
ΒΟΥΤΥΡΟ	6

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6

ΔΕΚΑΤΙΑΝΑ-ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΑ ΘΗΛΑΖΟΥΣΩΝ ΜΑΙΕΥΤΙΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

	Δεκατιανό	Απογευματινό
Δευτέρα	5-10 ατομικά ψωμάκια σίτου 5-10 τρίγωνα τυράκια	5-10 κρέμες γλυκές
Τρίτη	5-10 γιαούρτια πλήρη 5-10 ατομικές φρυγανιές σίτου	5-10 κομπόστες γλυκές
Τετάρτη	5-10 κρέμες γλυκές	5-10 κρέμες γλυκές
Πέμπτη	5-10 γιαούρτια πλήρη 5-10 ατομικές φρυγανιές σίτου	5-10 κρέμες γλυκές
Παρασκευή	5-10 κομπόστες γλυκές	5-10 γιαούρτια πλήρη 5-10 ατομικές φρυγανιές σίτου
Σάββατο	5-10 κρέμες γλυκές	5-10 ατομικά ψωμάκια σίτου 5-10 τρίγωνα τυράκια
Κυριακή	5-10 κομπόστες γλυκές	5-10 γιαούρτια πλήρη 5-10 ατομικές φρυγανιές σίτου

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7

ΔΕΚΑΤΙΑΝΑ-ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΑ ΠΑΙΔΙΑΤΡΙΚΗΣ ΚΛΙΝΙΚΗΣ

	Δεκατιανό	Απογευματινό
Δευτέρα	5 έως 10 ατομικά ψωμάκια σίτου 5 έως 10 τρίγωνα τυράκια	5 έως 10 κρέμες γλυκές
Τρίτη	5 έως 10 γιαούρτια πλήρη 5 έως 10 ατομικές φρυγανιές σίτου	5 έως 10 κομπόστες γλυκές
Τετάρτη	5 έως 10 κρέμες γλυκές	5 έως 10 κρέμες γλυκές
Πέμπτη	5 έως 10 γιαούρτια πλήρη 5 έως 10 ατομικές φρυγανιές σίτου	5 έως 10 κρέμες γλυκές
Παρασκευή	5 έως 10 κομπόστες γλυκές δηλ.	5 έως 10 γιαούρτια πλήρη 5 έως 10 ατομικές φρυγανιές σίτου
Σάββατο	5 έως 10 κρέμες γλυκές	5 έως 10 ατομικά ψωμάκια σίτου 5 έως 10 τρίγωνα τυράκια
Κυριακή	5 έως 10 κομπόστες γλυκές δηλ.	5 έως 10 γιαούρτια πλήρη 5 έως 10 ατομικές φρυγανιές σίτου

Επιπλέον των παραπάνω ενδιάμεσων γευμάτων στην Παιδιατρική κλινική χορηγούνται:

- Σε περιπτώσεις γαστρεντερίτιδας ως πρωινό χορηγείται κασέρι και φρυγανιά και ως ενδιάμεσα γεύματα μήλο ή ρυζάλευρο, ανάλογα με την ηλικία του παιδιατρικού ασθενή.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8

ΔΕΚΑΤΙΑΝΑ-ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΚΑ ΨΥΧΙΑΤΡΙΚΗΣ ΚΛΙΝΙΚΗΣ

	Δεκατιανά	Απογευματινά
Δευτέρα	25 κρέμες γλυκές 1 kg ζάχαρη 2 lt γάλα πλήρες 1 μπουκάλι χυμό συμπυκνωμένο	25 ζελέ γλυκοί
Τρίτη	25 γιαούρτια πλήρη 25 ατομικές μαρμελάδες 2 lt γάλα πλήρες 1 μπουκάλι χυμό συμπυκνωμένο	25 κομπόστες γλυκές δηλ. 4 κουτιά X 820 gr
Τετάρτη	25 κρέμες γλυκές 2 lt γάλα πλήρες 1 μπουκάλι χυμό συμπυκνωμένο	25 χυμοί ατομικοί 2 πακέτα μπισκότα πτι μπερ
Πέμπτη	25 γιαούρτια πλήρη 25 ατομικές μαρμελάδες 2 lt γάλα πλήρες 2 kg ζάχαρη	25 ζελέ γλυκοί
Παρασκευή	25 κομπόστες γλυκές δηλ. 4 κουτιά X 820 gr 25 ατομικές φρυγανιές σίτου 2 lt γάλα πλήρες	25 γιαούρτια πλήρη 25 ατομικές μαρμελάδες

Σάββατο	25 ατομικά ψωμάκια 25 τυράκια τρίγωνα 2 lt γάλα πλήρες	25 χυμοί ατομικοί 2 πακέτα μπισκότα πτι μπερ
Κυριακή	25 κρέμες γλυκές 2 lt γάλα πλήρες	25 κομπόστες γλυκές δηλ. 4 κουτιά X 820 gr

Επιπλέον των παραπάνω ενδιάμεσων γευμάτων στην Ψυχιατρική κλινική χορηγούνται:

- 1 κουτί (200γρ) στιγμιαίος καφές
- Καθημερινή χορήγηση μιας ατομικής συσκευασίας ζελέ σε κάθε ασθενή ως επιδόρπιο στο μεσημεριανό τους γεύμα (περίπου 30 συσκευασίες)
- χορήγηση μιας μερίδας τυριού φέτας σε κάθε ασθενή ως συνοδευτικό όταν το μεσημεριανό τους γεύμα είναι όσπρια ή λαδερό φαγητό (περίπου 25-30 μερίδες)
- Κάθε Δευτέρα: 8 γιαούρτια πλήρη, 8 γιαούρτια 0%, 8 κρέμες γλυκές, 8 ζελέ γλυκά, 8 φρυγανιές σίτου, 1 πακέτο φρυγανιές σίκαλης, 3 πακέτα κράκερ των 140γρ, 2 λίτρα συμπυκνωμένο χυμό και 1 κιλό ζάχαρη.
- Στην εφημερία της κλινικής: 10 γιαούρτια πλήρη, 10 κρέμες γλυκές, 10 ζελέ γλυκά, 10 φρυγανιές σίτου, 10 ατομικές συσκευασίες μέλι και 10 κομπόστες γλυκές.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 9

ΣΤΑΘΕΡΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΚΥΡΙΩΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

- 60 γιαούρτια πλήρη
- 15 γιαούρτια 0%
- 50 κρέμες γλυκές
- 15 κρέμες άγλυκες
- 30 ζελέ άγλυκους
- 80 ζελέ γλυκούς
- 140 μερίδες κομπόστες γλυκές
- 90 μερίδες κομπόστες άγλυκες
- 300 ατομικά φακελάκια ζάχαρη
- 12 αυγά
- 150 ατομικά αλάτια

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 10
ΔΙΑΝΥΚΤΕΡΕΥΟΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΣΕ
ΓΕΝΙΚΗ ΕΦΗΜΕΡΙΑ

- **71 κρέμες γλυκές**
- **71 ατομικά φακελάκια στιγμιαίος καφές**
- **71 φρούτα (περίπου 8 kg)**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 11

ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΤΕΧΝΗΤΟΥ ΝΕΦΡΟΥ

ΔΕΥΤΕΡΑ πρωί	7 ατομικά ρυζόγαλα 7 μερίδες κασέρι 7 αυγά 7 ατομικά ψωμάκια σίτου 7 φρούτα
ΤΡΙΤΗ πρωί	7 ατομικά ρυζόγαλα 7 μερίδες κασέρι 7 αυγά 7 ατομικά ψωμάκια σίτου 7 φρούτα
ΤΕΤΑΡΤΗ πρωί	7 ατομικά ρυζόγαλα 7 μερίδες κασέρι 7 αυγά 7 ατομικά ψωμάκια σίτου 7 φρούτα
ΠΕΜΠΤΗ πρωί	7 ατομικά ρυζόγαλα 7 μερίδες κασέρι 7 αυγά 7 ατομικά ψωμάκια σίτου 7 φρούτα

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ πρωί	7 ατομικά ρυζόγαλα 7 μερίδες κασέρι 7 αυγά 7 ατομικά ψωμάκια σίτου 7 φρούτα
ΣΑΒΒΑΤΟ πρωί	7 ατομικά ρυζόγαλα 7 μερίδες κασέρι 7 αυγά 7 ατομικά ψωμάκια σίτου 7 φρούτα

απογευματινά groups

αιμοκαθαιρόμενων ασθενών (όταν υπάρχουν):

ΔΕΥΤΕΡΑ απόγευμα	7 ατομικά ρυζόγαλα 7 μερίδες κασέρι 7 αυγά 7 ατομικά ψωμάκια σίτου 7 φρούτα
ΤΕΤΑΡΤΗ απόγευμα	7 ατομικά ρυζόγαλα 7 μερίδες κασέρι 7 αυγά 7 ατομικά ψωμάκια σίτου 7 φρούτα

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ**απόγευμα**

7 ατομικά ρυζόγαλα

7 μερίδες κασέρι

7 αυγά

7 ατομικά ψωμάκια σίτου

7 φρούτα

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 12

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΟΥ ΚΑΙ ΑΝΑΙΣΘΗΣΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

ΔΕΥΤΕΡΑ	2 λίτρα γάλα 40 τυράκια τρίγωνα 5 κρέμες 40 ατομικά ψωμάκια σίτου 40 φρούτα 2 κιλά ζάχαρη 1 κουτί 200γρ στιγμιαίο καφέ
ΤΡΙΤΗ	2 λίτρα γάλα 40 μερίδες των 70 γρ τυρί φέτα 5 ζελέδες γλυκοί 40 ατομικά ψωμάκια σίτου 40 φρούτα
ΤΕΤΑΡΤΗ	2 λίτρα γάλα 40 μερίδες των 50 γρ τυρί κασέρι 5 γιαούρτια πλήρη με 5 μερίδες μέλι 40 ατομικά ψωμάκια σίτου 40 φρούτα
ΠΕΜΠΤΗ	2 λίτρα γάλα 40 τυράκια τρίγωνα

	<p>5 κρέμες</p> <p>40 ατομικά ψωμάκια σίτου</p> <p>40 φρούτα</p>
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	<p>2 λίτρα γάλα</p> <p>40 αυγά</p> <p>5 ζελέδες γλυκοί</p> <p>40 ατομικά ψωμάκια σίτου</p> <p>40 φρούτα</p>
ΣΑΒΒΑΤΟ	<p>1 λίτρο γάλα</p> <p>20 τυράκια τρίγωνα</p> <p>5 γιαούρτια πλήρη με 5 μερίδες μέλι</p> <p>20 ατομικά ψωμάκια σίτου</p> <p>20 φρούτα</p> <p>σημείωση: εάν πέφτει εφημερία οι μερίδες γίνονται 30.</p>
ΚΥΡΙΑΚΗ	<p>1 λίτρο γάλα</p> <p>20 μερίδες των 70 γρ τυρί φέτα</p> <p>5 κρέμες</p> <p>20 ατομικά ψωμάκια σίτου</p> <p>20 φρούτα</p> <p>σημείωση: εάν πέφτει εφημερία οι μερίδες γίνονται 30.</p>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 13

ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΚΛΙΝΙΚΩΝ COVID

- 10 μερίδες τυρί (κασέρι ή τρίγωνα ή φέτα)
- 10 ατομικά ψωμάκια σίτου
- 10 φρούτα

Β. Καταθέτουμε την καταμέτρηση του ήδη υπάρχοντος εξοπλισμού στο χώρο της κουζίνας του Νοσοκομείου και ο οποίος έχει ως εξής:

ΒΑΡΥΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (ΤΕΜ)
Ανοξείδωτοι βραστήρες	2
Ανοξείδωτα ανατρεπόμενα τηγάνια	2
Ηλεκτρικός φούρνος για 20 ανοξείδωτα ταψιά 1/1	1
Ηλεκτρικός φούρνος για 4 ανοξείδωτα ταψιά 1/1	1
Φριτέζα ανοξείδωτη	2
Φούρνος ηλεκτρικός με 4 εστίες (εκτός λειτουργίας οι φούρνοι, από τις 12 συνολικά εστίες λειτουργούν οι 6)	3
Φούρνος ηλεκτρικός με 6 εστίες (εκτός λειτουργίας ο φούρνος, λειτουργούν 3 εστίες)	1
Ηλεκτρική σχάρα ψησίματος	1
Ανοξείδωτος πατατοκαθαριστής	1
Ανοξείδωτες λάμπες με διπλές γούρνες	6
Μπαταρίες για τις λάμπες	6
Σταθερά μπεν μαρί	4
Καταψύκτης	1
Μεγάλα οικιακά ψυγεία με διπλή πόρτα	3
Μικρά οικιακά ψυγεία	4
Μεγάλο σταθερό μίξερ-αναδευτήρας με ανοξείδωτο κάδο	1
Ανοξείδωτοι πάγκοι εργασίας	30

ΕΛΑΦΡΥΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (ΤΕΜ)
Ανοξείδωτες κατσαρόλες μεγάλες	7
Ανοξείδωτες κατσαρόλες μεσαίες	5
Ανοξείδωτα τηγάνια	2
Ανοξείδωτα σουρωτήρια στρογγυλά	3
Ανοξείδωτα σουρωτήρια κώνοι	4
Ανοξείδωτα ταψιά gastronom 1/1	25 ρηχά 12 μεσαία 11 βαθιά 5 ρηχά τρυπητά
Ανοξείδωτα ταψιά gastronom 2/1	15 ρηχά 10 μεσαία 8 βαθιά
Ανοξείδωτα ταψιά gastronom 1/2	2 ρηχά 4 μεσαία

	8 βαθιά
Ανοξείδωτο μπωλ ανάμιξης σαλάτας	8
Ξύλο κοπής από πολυπροπυλένιο	1 καφέ χρώματος 1 κίτρινου χρώματος 1 κόκκινου χρώματος 2 μπλε χρώματος 2 πράσινου χρώματος 2 λευκού χρώματος
Ανοξείδωτες τρυπητές κουτάλες αράχνες	5 μικρές 8 μεγάλες 7 αράχνες
Ανοξείδωτες κουτάλες	3 σπάτουλες 4 τσιμπίδες 4 πηρούνες 6 μεγάλες 6 μικρές
Ανοξείδωτος αυγοδάρτης	8
Σπάτουλα για ανάδευση από πολυπροπυλένιο	1 κίτρινου χρώματος μικρή 1 κόκκινου χρώματος μικρή 1 πράσινου χρώματος μικρή 3 λευκού χρώματος μεγάλες
Κανάτα πλαστική	5 του 1LT 3 των 2LT 2 του 0,5LT 1 των 3LT
Ανοξείδωτο μαχαίρι	2 κίτρινου χρώματος 2 κόκκινου χρώματος 2 πράσινου χρώματος 2 μαύρου χρώματος 10 μικρά 1 μασάτι 10 πίλερ 4 καθαριστές κουκουτσιών
Επιτραπέζιο ανοιχτήρι κονσερβών	1
Ανοξείδωτο τροχήλατο 3 ραφιών	3
Ανοξείδωτος κάδος απορριμάτων ποδοκίνητος	6
Μηχανή ζυμαρικών με εξαρτήματα	1
Ανοξείδωτος πολυκόπτης	1
Ανοξείδωτη μηχανή κοπής κρέατος	1
Ανοξείδωτο μίξερ κούτερ περαστών	1
Τροχήλατο μπεν μαρί	4

Ζυγαριά ακριβείας	2
Ανοξείδωτο ράφι 3 επιπέδων	10

Προτείνεται η πλήρης καταγραφή όλου του εξοπλισμού του Τμήματος Διατροφής που θα διατεθεί στον ανάδοχο, κατά την ανάληψη της υπηρεσίας του, από επιτροπή ορισμένη από τη Διοίκηση του Νοσοκομείου.