

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΓΕΙΑΣ
2^Η ΥΓΕΙΟΝ. ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΑΙΓΑΙΟΥ
Γ.Ν. ΕΛΕΥΣΙΝΑΣ «ΘΡΙΑΣΙΟ»
Λ. Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑ19018, ΜΑΓΟΥΛΑ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ (ΑΡΙΘΜ. 05/2024)

**ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΑΝΟΙΚΤΟΣ ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ
ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ (CPV 55300000-3).**

1. ΑΝΑΘΕΤΟΥΣΑ ΑΡΧΗ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

1.1 Στοιχεία Αναθέτουσας Αρχής

Επωνυμία	Γ.Ν. ΕΛΕΥΣΙΝΑΣ «ΘΡΙΑΣΙΟ»
Ταχυδρομική διεύθυνση	Λ. Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑ
Πόλη	ΜΑΓΟΥΛΑ ΑΤΤΙΚΗΣ
Ταχυδρομικός Κωδικός	19018
Χώρα	ΕΛΛΑΔΑ
Κωδικός NUTS	
Τηλέφωνο	2132028509
Ηλεκτρονικό Ταχυδρομείο	promithies4@thriassio-hosp.gr , promithies1@thriassio-hosp.gr
Αρμόδιος για πληροφορίες	Μ. ΣΩΜΑΡΑΚΗ
Γενική Διεύθυνση στο διαδίκτυο (URL)	
Διεύθυνση του προφίλ αγοραστή στο διαδίκτυο (URL)	

Είδος Αναθέτουσας Αρχής

Η Αναθέτουσα Αρχή είναι ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ και ανήκει στην ΓΕΝΙΚΗ ΚΥΒΕΡΝΗΣΗ (ΥΠΟΤΟΜΕΑΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΗΣ)

Κύρια δραστηριότητα Α.Α.

Η κύρια δραστηριότητα της Αναθέτουσας Αρχής είναι η ΥΓΕΙΑ

Στοιχεία Επικοινωνίας

- α) Τα έγγραφα της σύμβασης είναι διαθέσιμα για ελεύθερη, πλήρη, άμεση & δωρεάν ηλεκτρονική πρόσβαση μέσω της Διαδικτυακής Πύλης (www.promitheus.gov.gr) του ΟΠΣ ΕΣΗΔΗΣ.
- β) Κάθε είδους επικοινωνία και ανταλλαγή πληροφοριών πραγματοποιείται μέσω του ΕΣΗΔΗΣ Προμήθειες και Υπηρεσίες (εφεξής ΕΣΗΔΗΣ), το οποίο είναι προσβάσιμο από τη Διαδικτυακή Πύλη (www.promitheus.gov.gr) του ΟΠΣ ΕΣΗΔΗΣ.
- γ) Περαιτέρω πληροφορίες είναι διαθέσιμες από την προαναφερθείσα διεύθυνση.

1.2 Στοιχεία Διαδικασίας-Χρηματοδότηση

Είδος διαδικασίας

Ο διαγωνισμός θα διεξαχθεί με την ανοικτή διαδικασία του άρθρου 27 του ν. 4412/16.

Χρηματοδότηση της σύμβασης

Φορέας χρηματοδότησης της παρούσας σύμβασης είναι το ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ. Η δαπάνη για την εν σύμβαση βαρύνει τον αντίστοιχο ΚΑΕ με σχετική πίστωση του προϋπολογισμού του οικονομικού έτους 2024, 2025, 2026 του Φορέα

1.3 Συνοπτική Περιγραφή φυσικού και οικονομικού αντικειμένου της σύμβασης

Αντικείμενο της σύμβασης είναι Υπηρεσίες Εστιατορίου και Παροχής Φαγητού

Οι παρεχόμενες υπηρεσίες κατατάσσονται στους ακόλουθους κωδικούς του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV) : 55300000-3

Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης ανέρχεται στο ποσό των 3.700.000,00 € συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ και συμπεριλαμβανομένου του δικαιώματος προαίρεσης (ήτοι 1.850.000,00 € συμπ/νου ΦΠΑ για ένα έτος και 1.850.000,00 € συμπ/νου ΦΠΑ για την ετήσια προαίρεση)

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε ένα (1) έτος, με δικαίωμα προαίρεσης ενός (1) έτους.(Άρθρο 6.2. της Διακήρυξης).

Αναλυτική περιγραφή του φυσικού και οικονομικού αντικειμένου της σύμβασης δίδεται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Η σύμβαση θα ανατεθεί με το κριτήριο της πλέον συμφέρουσας από οικονομική άποψη προσφοράς, αποκλειστικά βάσει της τιμής

1.4 Θεσμικό πλαίσιο

Η ανάθεση και εκτέλεση της σύμβασης διέπονται από την κείμενη νομοθεσία και τις κατ' εξουσιοδότηση αυτής εκδοθείσες κανονιστικές πράξεις, όπως ισχύουν και ιδίως:

- του ν. 4412/2016 (Α' 147) "Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)"
- του ν. 4622/19 (Α' 133) «Επιτελικό Κράτος: οργάνωση, λειτουργία & διαφάνεια της Κυβέρνησης, των κυβερνητικών οργάνων & της κεντρικής δημόσιας διοίκησης» και ιδίως του άρθρου 37
- του ν. 4700/2020 (Α' 127) «Ενιαίο κείμενο Δικονομίας για το Ελεγκτικό Συνέδριο, ολοκληρωμένο νομοθετικό πλαίσιο για τον προσυμβατικό έλεγχο, τροποποιήσεις στον Κώδικα Νόμων για το Ελεγκτικό Συνέδριο, διατάξεις για την αποτελεσματική απονομή της δικαιοσύνης και άλλες διατάξεις» και ιδίως των άρθρων 324-337
- του ν. 4013/2011 (Α' 204) «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων...»,
- του άρθρου 4 του π.δ. 118/07 (Α' 150)
- του ν. 3548/2007 (Α' 68) «Καταχώριση δημοσιεύσεων των φορέων του Δημοσίου στο νομαρχιακό και τοπικό Τύπο και άλλες διατάξεις»,
- του ν. 4601/2019 (Α' 44) «Εταιρικοί μετασχηματισμοί και εναρμόνιση του νομοθετικού πλαισίου με τις διατάξεις της Οδηγίας 2014/55/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Απριλίου 2014 για την έκδοση ηλεκτρονικών τιμολογίων στο πλαίσιο δημοσίων συμβάσεων και λοιπές διατάξεις»
- του ν. 3310/2005 (Α' 30) «Μέτρα για τη διασφάλιση της διαφάνειας και την αποτροπή καταστρατηγήσεων κατά τη διαδικασία σύναψης δημοσίων συμβάσεων», του π.δ/τος 82/1996 (Α' 66) «Ονομαστικοποίηση μετοχών Ελληνικών Ανωνύμων Εταιρειών που μετέχουν στις διαδικασίες ανάληψης έργων ή προμηθειών του Δημοσίου ή των νομικών προσώπων του ευρύτερου δημόσιου τομέα» της κοινής απόφασης των Υπουργών Ανάπτυξης και Επικρατείας με αρ. 20977/2007 (Β' 1673) σχετικά με τα «Δικαιολογητικά για την τήρηση των μητρώων του ν.3310/2005, όπως τροποποιήθηκε με το ν.3414/2005», καθώς και των υπουργικών αποφάσεων, οι οποίες εκδίδονται, κατ' εξουσιοδότηση του άρθρου 65 του ν. 4172/2013 (Α'167) για τον καθορισμό: α) των μη «συνεργάσιμων φορολογικά» κρατών και β) των κρατών με «προνομιακό φορολογικό καθεστώς»
- του π.δ. 39/2017 (Α' 64) «Κανονισμός εξέτασης προδικαστικών προσφυγών ενώπιων της Α.Ε.Π.Π.»
- του άρθρου 68 του ν. 3863/2010 (Α' 115)

- της υπ' αριθμ. 57654/22.05.2017 Απόφασης του Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης με θέμα : "Ρύθμιση ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και διαχείρισης του Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ)" (Β' 1781)
- της υπ' αριθμ. 64233/08.06.2021 (Β' 2453/ 09.06.2021) Κοινής Απόφασης των Υπουργών Ανάπτυξης και Επενδύσεων και Ψηφιακής Διακυβέρνησης με θέμα «Ρυθμίσεις τεχνικών ζητημάτων που αφορούν την ανάθεση των Δημοσίων Συμβάσεων Προμηθειών και Υπηρεσιών με χρήση των επιμέρους εργαλείων και διαδικασιών του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ)»
- της αριθμ. Κ.Υ.Α. οικ. 60967 ΕΞ 2020 (Β' 2425/18.06.2020) «Ηλεκτρονική Τιμολόγηση στο πλαίσιο των Δημόσιων Συμβάσεων δυνάμει του ν. 4601/2019» (Α' 44)
- της αριθμ. 63446/2021 Κ.Υ.Α. (Β' 2338/02.06.2020) «Καθορισμός Εθνικού Μορφότυπου ηλεκτρονικού τιμολογίου στο πλαίσιο των Δημοσίων Συμβάσεων».
- της αριθμ. Κ.Υ.Α. οικ. 14900/21 (Β' 466) «Έγκριση σχεδίου Δράσης για τις Πράσινες Δημόσιες Συμβάσεις» (ΑΔΑ: ΨΡΤΟ46ΜΤΛΡ-Χ92).
- του ν. 3419/2005 (Α' 297) «Γενικό Εμπορικό Μητρώο (Γ.Ε.ΜΗ.) και εκσυγχρονισμός της Επιμελητηριακής Νομοθεσίας»
- του ν. 4635/2019 (Α' 167) « Επενδύω στην Ελλάδα και άλλες διατάξεις» και ιδίως των άρθρων 85 επ.
- του ν. 4270/2014 (Α' 143) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις»
- του π.δ. 80/2016 (Α' 145) «Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες»
- της παρ. Ζ του Ν. 4152/2013 (Α' 107) «Προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας στην Οδηγία 2011/7 της 16.2.2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές»,
- του ν. 4314/2014 (Α' 265) «Α) Για τη διαχείριση, τον έλεγχο και την εφαρμογή αναπτυξιακών παρεμβάσεων για την προγραμματική περίοδο 2014–2020, Β) Ενσωμάτωση της Οδηγίας 2012/17 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 13ης Ιουνίου 2012 (ΕΕ L 156/16.6.2012) στο ελληνικό δίκαιο, τροποποίηση του ν. 3419/2005 (Α' 297) και άλλες διατάξεις»
- του ν. 4727/2020 (Α' 184) «Ψηφιακή Διακυβέρνηση (Ενσωμάτωση στην Ελληνική Νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2016/2102 και της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/1024) – Ηλεκτρονικές Επικοινωνίες (Ενσωμάτωση στο Ελληνικό Δίκαιο της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/1972 και άλλες διατάξεις»,
- του π.δ 28/2015 (Α' 34) «Κωδικοποίηση διατάξεων για την πρόσβαση σε δημόσια έγγραφα και στοιχεία»
- του ν. 2859/2000 (Α' 248) «Κύρωση Κώδικα Φόρου Προστιθέμενης Αξίας»
- του ν.2690/1999 (Α' 45) «Κύρωση του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και άλλες διατάξεις» και ιδίως των άρθρων 1,2, 7, 11 και 13 έως 15,
- του ν. 2121/1993 (Α' 25) «Πνευματική Ιδιοκτησία, Συγγενικά Δικαιώματα και Πολιτιστικά Θέματα»,
- του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 του ΕΚ και του Συμβουλίου, της 27ης Απριλίου 2016, για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και για την ελεύθερη κυκλοφορία των δεδομένων αυτών και την κατάργηση της οδηγίας 95/46/ΕΚ (Γενικός Κανονισμός για την Προστασία Δεδομένων) (Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ) ΟJ L 119,
- του ν. 4624/2019 (Α' 137) «Αρχή Προστασίας Δεδομένων Προσωπικού Χαρακτήρα, μέτρα εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Απριλίου 2016 για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και ενσωμάτωση στην εθνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2016/680 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Απριλίου 2016 και άλλες διατάξεις»,
- των σε εκτέλεση των ανωτέρω νόμων εκδοθεισών κανονιστικών πράξεων, των λοιπών διατάξεων που αναφέρονται ρητά ή απορρέουν από τα οριζόμενα στα συμβατικά τεύχη της παρούσας, καθώς και του συνόλου των διατάξεων του ασφαλιστικού, εργατικού, κοινωνικού, περιβαλλοντικού και φορολογικού δικαίου που διέπει την ανάθεση και εκτέλεση της παρούσας σύμβασης, έστω και αν δεν αναφέρονται ρητά παραπάνω.

Τις αποφάσεις:

- Τη με αριθμ. 03/25.01.2024 (Θ. 6^ο ΟΙΚ.) απόφαση του Δ.Σ. του Νοσοκομείου «περί προκήρυξης διαγωνισμού»
- Την αριθμ. 3310/05.02.2024 απόφαση ανάληψης υποχρέωσης (ΑΔΑ:9ΚΨΖ4690ΒΚ-293, Α/Α 98)

1.5 Προθεσμία παραλαβής προσφορών και διενέργεια διαγωνισμού

Διαδικτυακός τόπος υποβολής προσφοράς	Ημερομηνία ανάρτησης της διακήρυξης στη διαδικτυακή πύλη του ΕΣΗΔΗΣ	Ημερομηνία έναρξης υποβολής ηλεκτρονικών προσφορών	Καταληκτική ημερομηνία υποβολής ηλεκτρονικών προσφορών	Ημερομηνία αποσφράγισης προσφορών
Διαδικτυακή πύλη www.promitheus.gov.gr του ΕΣΗΔΗΣ	14/02/2024	ΑΜΕΣΩΣ	19/03/2024 18:00	27/03/2024 11:00

Η διαδικασία θα διενεργηθεί με χρήση του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημόσιων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ) Προμήθειες και Υπηρεσίες του ΟΠΣ ΕΣΗΔΗΣ (Διαδικτυακή Πύλη www.promitheus.gov.gr)

1.6 Δημοσιότητα

A. Δημοσίευση στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Προκήρυξη της παρούσας σύμβασης απεστάλη με ηλεκτρονικά μέσα για δημοσίευση στις 12.02.2024 στην Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

B. Δημοσίευση σε εθνικό επίπεδο

Η προκήρυξη και το πλήρες κείμενο της παρούσας Διακήρυξης καταχωρήθηκαν στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ).

Τα έγγραφα της σύμβασης της παρούσας Διακήρυξης καταχωρήθηκαν στη σχετική ηλεκτρονική διαδικασία σύναψης δημόσιας σύμβασης στο ΕΣΗΔΗΣ και αναρτήθηκαν στη Διαδικτυακή Πύλη (www.promitheus.gov.gr) του ΟΠΣ ΕΣΗΔΗΣ.

Προκήρυξη (περίληψη της παρούσας Διακήρυξης) δημοσιεύεται και στον Ελληνικό Τύπο, σύμφωνα με το άρθρο 66 του Ν. 4412/2016 :

- **ΝΑΥΤΕΜΠΟΡΙΚΗ**
- **ΓΕΝΙΚΗ ΔΗΜΟΠΡΑΣΙΩΝ**
- **ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ**

Περίληψη της παρούσας Διακήρυξης όπως προβλέπεται στην περίπτωση (ιστ) της παραγράφου 3 του άρθρου 76 του Ν.4727/2020, αναρτήθηκε στο διαδίκτυο, στον ιστότοπο <http://et.diaugeia.gov.gr/> (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΥΓΕΙΑ).

Η διακήρυξη καταχωρήθηκε στο διαδίκτυο στην ιστοσελίδα της αναθέτουσας αρχής www.thriassio-hosp.gr.

Γ. Έξοδα δημοσιεύσεων

Η δαπάνη των δημοσιεύσεων στον Ελληνικό Τύπο βαρύνει τον ανάδοχο

1.7 Αρχές εφαρμοζόμενες στη διαδικασία σύναψης

Οι οικονομικοί φορείς δεσμεύονται ότι:

α) τηρούν και θα εξακολουθήσουν να τηρούν κατά την εκτέλεση της σύμβασης, εφόσον επιλεγούν, τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπιστεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α του ν. 4412/2016. Η τήρηση των εν λόγω υποχρεώσεων ελέγχεται και βεβαιώνεται από τα όργανα που επιβλέπουν την εκτέλεση των δημοσίων συμβάσεων και τις αρμόδιες δημόσιες αρχές και υπηρεσίες που ενεργούν εντός των ορίων της ευθύνης και της αρμοδιότητάς τους .

β) δεν θα ενεργήσουν αθέμιτα, παράνομα ή καταχρηστικά καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ανάθεσης, αλλά και κατά το στάδιο εκτέλεσης της σύμβασης, εφόσον επιλεγούν.

γ) λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα για να διαφυλάξουν την εμπιστευτικότητα των πληροφοριών που έχουν χαρακτηριστεί ως τέτοιες.

2. ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

2.1 Γενικές Πληροφορίες

2.1.1 Έγγραφα της σύμβασης

Τα έγγραφα της παρούσας διαδικασίας σύναψης είναι τα ακόλουθα:

1. το Ευρωπαϊκό Ενιαίο Έγγραφο Σύμβασης [ΕΕΕΣ]
2. η παρούσα διακήρυξη και τα παραρτήματά της
3. οι συμπληρωματικές πληροφορίες που τυχόν παρέχονται στο πλαίσιο της διαδικασίας, ιδίως σχετικά με τις προδιαγραφές και τα σχετικά δικαιολογητικά
4. το σχέδιο της σύμβασης με τα Παραρτήματά της

2.1.2 Επικοινωνία - Πρόσβαση στα έγγραφα της Σύμβασης

Όλες οι επικοινωνίες σε σχέση με τα βασικά στοιχεία της διαδικασίας σύναψης της σύμβασης, καθώς και όλες οι ανταλλαγές πληροφοριών, ιδίως η ηλεκτρονική υποβολή, εκτελούνται με τη χρήση της πλατφόρμας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ), η οποία είναι προσβάσιμη μέσω της Διαδικτυακής πύλης (www.promitheus.gov.gr).

2.1.3 Παροχή Διευκρινίσεων

Τα σχετικά αιτήματα παροχής διευκρινίσεων υποβάλλονται ηλεκτρονικά, το αργότερο επτά (7) ημέρες πριν την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών και απαντώνται αντίστοιχα, στο πλαίσιο της παρούσας, στη σχετική ηλεκτρονική διαδικασία σύναψης δημόσιας σύμβασης στην πλατφόρμα του ΕΣΗΔΗΣ, η οποία είναι προσβάσιμη μέσω της Διαδικτυακής πύλης (www.promitheus.gov.gr). Αιτήματα παροχής συμπληρωματικών πληροφοριών – διευκρινίσεων υποβάλλονται από εγγεγραμμένους στο σύστημα οικονομικούς φορείς, δηλαδή από εκείνους που διαθέτουν σχετικά διαπιστευτήρια που τους έχουν χορηγηθεί (όνομα χρήστη και κωδικό πρόσβασης) και απαραίτητα το ηλεκτρονικό αρχείο με το κείμενο των ερωτημάτων είναι ηλεκτρονικά υπογεγραμμένο. Αιτήματα παροχής διευκρινίσεων που είτε υποβάλλονται με άλλο τρόπο είτε το ηλεκτρονικό αρχείο που τα συνοδεύει δεν είναι ηλεκτρονικά υπογεγραμμένο, δεν εξετάζονται.

Η αναθέτουσα αρχή παρατείνει την προθεσμία παραλαβής των προσφορών, ούτως ώστε όλοι οι ενδιαφερόμενοι οικονομικοί φορείς να μπορούν να λάβουν γνώση όλων των αναγκαίων πληροφοριών για την κατάρτιση των προσφορών στις ακόλουθες περιπτώσεις:

α) όταν, για οποιονδήποτε λόγο, πρόσθετες πληροφορίες, αν και ζητήθηκαν από τον οικονομικό φορέα έγκαιρα, δεν έχουν παρασχεθεί το αργότερο τέσσερις (4) ημέρες πριν από την προθεσμία που ορίζεται για την παραλαβή των προσφορών,

β) όταν τα έγγραφα της σύμβασης υφίστανται σημαντικές αλλαγές. Η διάρκεια της παράτασης θα είναι ανάλογη με τη σπουδαιότητα των πληροφοριών ή των αλλαγών.

Όταν οι πρόσθετες πληροφορίες δεν έχουν ζητηθεί έγκαιρα ή δεν έχουν σημασία για την προετοιμασία κατάλληλων προσφορών, η παράταση της προθεσμίας εναπόκειται στη διακριτική ευχέρεια της αναθέτουσας αρχής.

Τροποποίηση των όρων της διαγωνιστικής διαδικασίας (πχ αλλαγή/μετάθεση της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής προσφορών καθώς και σημαντικές αλλαγές των εγγράφων της σύμβασης, σύμφωνα με την προηγούμενη παράγραφο) δημοσιεύεται στην ΕΕΕΕ (με το τυποποιημένο έντυπο «Διορθωτικό») και στο ΚΗΜΔΗΣ.

2.1.4 Γλώσσα

Τα έγγραφα της σύμβασης έχουν συνταχθεί στην ελληνική γλώσσα

Τυχόν προδικαστικές προσφυγές υποβάλλονται στην ελληνική γλώσσα.

Οι προσφορές, τα στοιχεία που περιλαμβάνονται σε αυτές, καθώς και τα αποδεικτικά έγγραφα σχετικά με τη μη ύπαρξη λόγου αποκλεισμού και την πλήρωση των κριτηρίων ποιοτικής επιλογής συντάσσονται στην ελληνική γλώσσα ή συνοδεύονται από επίσημη μετάφρασή τους στην ελληνική γλώσσα.

Τα αλλοδαπά δημόσια και ιδιωτικά έγγραφα συνοδεύονται από μετάφρασή τους στην ελληνική γλώσσα, επικυρωμένη είτε από πρόσωπο αρμόδιο κατά τις κείμενες διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας είτε από πρόσωπο κατά νόμο αρμόδιο της χώρας στην οποία έχει συνταχθεί το έγγραφο.

Ενημερωτικά και τεχνικά φυλλάδια και άλλα έντυπα -εταιρικά ή μη- με ειδικό τεχνικό περιεχόμενο, δηλαδή έντυπα με αμιγώς τεχνικά χαρακτηριστικά, όπως αριθμούς, αποδόσεις σε διεθνείς μονάδες, μαθηματικούς τύπους και σχέδια, που είναι δυνατόν να διαβαστούν σε κάθε γλώσσα και δεν είναι απαραίτητη η μετάφραση τους, μπορούν να υποβάλλονται σε άλλη γλώσσα, χωρίς να συνοδεύονται από μετάφραση στην ελληνική.

Κάθε μορφής επικοινωνία με την αναθέτουσα αρχή, καθώς και μεταξύ αυτής και του αναδόχου, θα γίνονται υποχρεωτικά στην ελληνική γλώσσα.

2.1.5 Εγγυήσεις

Οι εγγυητικές επιστολές των παραγράφων 2.2.2 και 4.1. εκδίδονται από πιστωτικά ιδρύματα ή χρηματοδοτικά ιδρύματα ή ασφαλιστικές επιχειρήσεις κατά την έννοια των περιπτώσεων β' και γ' της παρ. 1 του άρθρου 14 του ν. 4364/ 2016 (Α' 13), που λειτουργούν νόμιμα στα κράτη - μέλη της Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου ή στα κράτη-μέλη της ΣΔΣ και έχουν, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, το δικαίωμα αυτό. Μπορούν, επίσης, να εκδίδονται από το Τ.Μ.Ε.Δ.Ε. ή να παρέχονται με γραμμάτιο του Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων με παρακατάθεση σε αυτό του αντίστοιχου χρηματικού ποσού. Αν συσταθεί παρακαταθήκη με γραμμάτιο παρακατάθεσης χρεογράφων στο Ταμείο Παρακαταθηκών και Δανείων, τα τοκομερίδια ή μερίσματα που λήγουν κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται μετά τη λήξη τους στον υπέρ ου η εγγύηση οικονομικό φορέα.

Οι εγγυητικές επιστολές εκδίδονται κατ' επιλογή των οικονομικών φορέων από έναν ή περισσότερους εκδότες της παραπάνω παραγράφου.

Οι εγγυήσεις αυτές περιλαμβάνουν κατ' ελάχιστον τα ακόλουθα στοιχεία: α) την ημερομηνία έκδοσης, β) τον εκδότη, γ) την αναθέτουσα αρχή προς την οποία απευθύνονται, δ) τον αριθμό της εγγύησης, ε) το ποσό που καλύπτει η εγγύηση, στ) την πλήρη επωνυμία, τον Α.Φ.Μ. και τη διεύθυνση του οικονομικού φορέα υπέρ του οποίου εκδίδεται η εγγύηση (στην περίπτωση ένωσης αναγράφονται όλα τα παραπάνω για κάθε μέλος της ένωσης), ζ) τους όρους ότι: αα) η εγγύηση παρέχεται ανέκκλητα και ανεπιφύλακτα, ο δε εκδότης παραιτείται του δικαιώματος της διαιρέσεως και της διζήσεως, και ββ) ότι σε περίπτωση κατάπτωσης αυτής, το ποσό της κατάπτωσης υπόκειται στο εκάστοτε ισχύον τέλος χαρτοσήμου, η) τα στοιχεία της σχετικής διακήρυξης και την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών, θ) την ημερομηνία λήξης ή τον χρόνο ισχύος της εγγύησης, ι) την ανάληψη υποχρέωσης από τον εκδότη της εγγύησης να καταβάλει το ποσό της εγγύησης ολικά ή μερικά εντός πέντε (5) ημερών μετά από απλή έγγραφη ειδοποίηση εκείνου προς τον οποίο απευθύνεται και ια) στην περίπτωση των εγγυήσεων καλής εκτέλεσης και προκαταβολής, τον αριθμό και τον τίτλο της σχετικής σύμβασης.

Η περ. α' του προηγούμενου εδαφίου ζ' δεν εφαρμόζεται για τις εγγυήσεις που παρέχονται με γραμμάτιο του Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων.

Η αναθέτουσα αρχή επικοινωνεί με τους εκδότες των εγγυητικών επιστολών προκειμένου να διαπιστώσει την εγκυρότητά τους.

2.1.6 Προστασία Προσωπικών Δεδομένων

Η αναθέτουσα αρχή ενημερώνει το φυσικό πρόσωπο που υπογράφει την προσφορά ως Προσφέρων ή ως Νόμιμος Εκπρόσωπος Προσφέροντος, ότι η ίδια ή και τρίτοι, κατ' εντολή και για λογαριασμό της, θα επεξεργάζονται προσωπικά δεδομένα που περιέχονται στους φακέλους της προσφοράς και τα αποδεικτικά μέσα τα οποία υποβάλλονται σε αυτήν, στο πλαίσιο του παρόντος Διαγωνισμού, για το σκοπό της αξιολόγησης των προσφορών και της ενημέρωσης έτερων συμμετεχόντων σε αυτόν, λαμβάνοντας κάθε εύλογο μέτρο για τη διασφάλιση του απόρρητου και της ασφάλειας της επεξεργασίας των δεδομένων και της προστασίας τους από κάθε μορφής αθέμιτη επεξεργασία, σύμφωνα με τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας περί προστασίας προσωπικών δεδομένων, κατά τα αναλυτικώς αναφερόμενα στην αναλυτική ενημέρωση που επισυνάπτεται στην παρούσα.

2.2 Δικαίωμα Συμμετοχής - Κριτήρια Ποιοτικής Επιλογής

2.2.1 Δικαίωμα συμμετοχής

1. Δικαίωμα συμμετοχής στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης έχουν φυσικά ή νομικά πρόσωπα και, σε περίπτωση ενώσεων οικονομικών φορέων, τα μέλη αυτών, που είναι εγκατεστημένα σε:

α) κράτος-μέλος της Ένωσης,

β) κράτος-μέλος του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ.),

γ) τρίτες χώρες που έχουν υπογράψει και κυρώσει τη ΣΔΣ, στο βαθμό που η υπό ανάθεση δημόσια σύμβαση καλύπτεται από τα Παραρτήματα 1, 2, 4, 5, 6 και 7 και τις γενικές σημειώσεις του σχετικού με την Ένωση Προσαρτήματος Ι της ως άνω Συμφωνίας, καθώς και

δ) σε τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στην περίπτωση γ' της παρούσας παραγράφου και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων.

Στο βαθμό που καλύπτονται από τα Παραρτήματα 1, 2, 4, 5, 6 και 7 και τις γενικές σημειώσεις του σχετικού με την Ένωση Προσαρτήματος Ι της ΣΔΣ, καθώς και τις λοιπές διεθνείς συμφωνίες από τις οποίες δεσμεύεται η Ένωση, οι αναθέτουσες αρχές επιφυλάσσουν για τα έργα, τα αγαθά, τις υπηρεσίες και τους οικονομικούς φορείς των χωρών που έχουν υπογράψει τις εν λόγω συμφωνίες μεταχείριση εξίσου ευνοϊκή με αυτήν που επιφυλάσσουν για τα έργα, τα αγαθά, τις υπηρεσίες και τους οικονομικούς φορείς της Ένωσης.

2. Οικονομικός φορέας συμμετέχει είτε μεμονωμένα είτε ως μέλος ένωσης. Οι ενώσεις οικονομικών φορέων, συμπεριλαμβανομένων και των προσωρινών συμπράξεων, δεν απαιτείται να περιβληθούν συγκεκριμένη νομική μορφή για την υποβολή προσφοράς. Η αναθέτουσα αρχή μπορεί να απαιτήσει από τις ενώσεις οικονομικών φορέων να περιβληθούν συγκεκριμένη νομική μορφή, εφόσον τους ανατεθεί η σύμβαση.

Στις περιπτώσεις υποβολής προσφοράς από ένωση οικονομικών φορέων, όλα τα μέλη της ευθύνονται έναντι της αναθέτουσας αρχής αλληλέγγυα και εις ολόκληρον.

2.2.2 Εγγύηση συμμετοχής

2.2.2.1. Για την έγκυρη συμμετοχή στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης, κατατίθεται από τους συμμετέχοντες οικονομικούς φορείς (προσφέροντες), εγγυητική επιστολή συμμετοχής, που θα καλύπτει το 2% της συνολικής προϋπολογισθείσης δαπάνης του διαγωνισμού χωρίς Φ.Π.Α.

Στην περίπτωση ένωσης οικονομικών φορέων, η εγγύηση συμμετοχής περιλαμβάνει και τον όρο ότι η εγγύηση καλύπτει τις υποχρεώσεις όλων των οικονομικών φορέων που συμμετέχουν στην ένωση.

Η εγγύηση συμμετοχής πρέπει να ισχύει τουλάχιστον για τριάντα (30) ημέρες μετά τη λήξη του χρόνου ισχύος της προσφοράς του άρθρου 2.4.5 της παρούσας, άλλως η προσφορά απορρίπτεται. Η αναθέτουσα αρχή μπορεί, πριν τη λήξη της προσφοράς, να ζητά από τους προσφέροντες να παρατείνουν, πριν τη λήξη τους, τη διάρκεια ισχύος της προσφοράς και της εγγύησης συμμετοχής.

Οι πρωτότυπες εγγυήσεις συμμετοχής, πλην των εγγυήσεων που εκδίδονται ηλεκτρονικά, προσκομίζονται, σε κλειστό φάκελο με ευθύνη του οικονομικού φορέα, το αργότερο πριν την ημερομηνία και ώρα αποσφράγισης των προσφορών που ορίζεται στην παρ. 3.1 της παρούσας, άλλως η προσφορά απορρίπτεται ως απαράδεκτη, μετά από γνώμη της Επιτροπής Διαγωνισμού.

2.2.2.2. Η εγγύηση συμμετοχής επιστρέφεται στον ανάδοχο με την προσκόμιση της εγγύησης καλής εκτέλεσης.

Η εγγύηση συμμετοχής επιστρέφεται στους λοιπούς προσφέροντες, σύμφωνα με τα ειδικότερα οριζόμενα στην παρ. 3 του άρθρου 72 του ν. 4412/2016.

2.2.2.3. Η εγγύηση συμμετοχής καταπίπτει, εάν ο προσφέρων: α) αποσύρει την προσφορά του κατά τη διάρκεια ισχύος αυτής, β) παρέχει, εν γνώσει του, ψευδή στοιχεία ή πληροφορίες που αναφέρονται στις παραγράφους 2.2.3 έως 2.2.8 γ) δεν προσκομίσει εγκαίρως τα προβλεπόμενα από την παρούσα δικαιολογητικά (παραγράφοι 2.2.9 και 3.2), δ) δεν προσέλθει εγκαίρως για υπογραφή του συμφωνητικού, ε) υποβάλει μη κατάλληλη προσφορά, με την έννοια της περ. 46 της παρ. 1 του άρθρου 2 του ν. 4412/2016, στ) δεν ανταποκριθεί στη σχετική πρόσκληση της

αναθέτουσας αρχής να εξηγήσει την τιμή ή το κόστος της προσφοράς του εντός της τεθείσας προθεσμίας και η προσφορά του απορριφθεί, ζ) στις περιπτώσεις των παρ. 3, 4 και 5 του άρθρου 103 του ν. 4412/2016, περί πρόσκλησης για υποβολή δικαιολογητικών από τον προσωρινό ανάδοχο, αν, κατά τον έλεγχο των παραπάνω δικαιολογητικών, σύμφωνα με τις παραγράφους 3.2 και 3.4 της παρούσας, διαπιστωθεί ότι τα στοιχεία που δηλώθηκαν στο ΕΕΕΣ είναι εκ προθέσεως απατηλά, ή ότι έχουν υποβληθεί πλαστά αποδεικτικά στοιχεία, ή αν, από τα παραπάνω δικαιολογητικά που προσκομίσθηκαν νομίμως και εμπροθέσμως, δεν αποδεικνύεται η μη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού της παραγράφου 2.2.3 ή η πλήρωση μιας ή περισσότερων από τις απαιτήσεις των κριτηρίων ποιοτικής επιλογής.

2.2.3 Λόγοι αποκλεισμού

Αποκλείεται από τη συμμετοχή στην παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης (διαγωνισμό) οικονομικός φορέας, εφόσον συντρέχει στο πρόσωπό του (εάν πρόκειται για μεμονωμένο φυσικό ή νομικό πρόσωπο) ή σε ένα από τα μέλη του (εάν πρόκειται για ένωση οικονομικών φορέων) ένας ή περισσότεροι από τους ακόλουθους λόγους:

2.2.3.1. Όταν υπάρχει σε βάρος του αμετάκλητη καταδικαστική απόφαση για ένα από τα ακόλουθα εγκλήματα:

α) συμμετοχή σε εγκληματική οργάνωση, όπως αυτή ορίζεται στο άρθρο 2 της απόφασης-πλαίσιο 2008/841/ΔΕΥ του Συμβουλίου της 24ης Οκτωβρίου 2008, για την καταπολέμηση του οργανωμένου εγκλήματος (ΕΕ L 300 της 11.11.2008 σ.42), και τα εγκλήματα του άρθρου 187 του Ποινικού Κώδικα (εγκληματική οργάνωση),

β) ενεργητική δωροδοκία, όπως ορίζεται στο άρθρο 3 της σύμβασης περί της καταπολέμησης της διαφθοράς στην οποία ενέχονται υπάλληλοι των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων ή των κρατών-μελών της Ένωσης (ΕΕ C 195 της 25.6.1997, σ. 1) και στην παρ. 1 του άρθρου 2 της απόφασης-πλαίσιο 2003/568/ΔΕΥ του Συμβουλίου της 22ας Ιουλίου 2003, για την καταπολέμηση της δωροδοκίας στον ιδιωτικό τομέα (ΕΕ L 192 της 31.7.2003, σ. 54), καθώς και όπως ορίζεται στο εθνικό δίκαιο του οικονομικού φορέα, και τα εγκλήματα των άρθρων 159Α (δωροδοκία πολιτικών προσώπων), 236 (δωροδοκία υπαλλήλου), 237 παρ. 2-4 (δωροδοκία δικαστικών λειτουργιών), 237Α παρ. 2 (εμπορία επιρροής – μεσάζοντες), 396 παρ. 2 (δωροδοκία στον ιδιωτικό τομέα) του Ποινικού Κώδικα,

γ) απάτη, εις βάρος των οικονομικών συμφερόντων της Ένωσης, κατά την έννοια των άρθρων 3 και 4 της Οδηγίας (ΕΕ) 2017/1371 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 5^{ης} Ιουλίου 2017 σχετικά με την καταπολέμηση, μέσω του ποινικού δικαίου, της απάτης εις βάρος των οικονομικών συμφερόντων της Ένωσης (L 198/28.07.2017) και τα εγκλήματα των άρθρων 159Α (δωροδοκία πολιτικών προσώπων), 216 (πλαστογραφία), 236 (δωροδοκία υπαλλήλου), 237 παρ. 2-4 (δωροδοκία δικαστικών λειτουργιών), 242 (ψευδής βεβαίωση, νόθευση κ.λπ.) 374 (διακεκριμένη κλοπή), 375 (υπεξαίρεση), 386 (απάτη), 386Α (απάτη με υπολογιστή), 386Β (απάτη σχετική με τις επιχορηγήσεις), 390 (απιστία) του Ποινικού Κώδικα και των άρθρων 155 επ. του Εθνικού Τελωνειακού Κώδικα (ν. 2960/2001, Α' 265), όταν αυτά στρέφονται κατά των οικονομικών συμφερόντων της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή συνδέονται με την προσβολή αυτών των συμφερόντων, καθώς και τα εγκλήματα των άρθρων 23 (διασυνοριακή απάτη σχετικά με τον ΦΠΑ) και 24 (επικουρικές διατάξεις για την ποινική προστασία των οικονομικών συμφερόντων της Ευρωπαϊκής Ένωσης) του ν. 4689/2020 (Α' 103),

δ) τρομοκρατικά εγκλήματα ή εγκλήματα συνδεόμενα με τρομοκρατικές δραστηριότητες, όπως ορίζονται, αντιστοίχως, στα άρθρα 3-4 και 5-12 της Οδηγίας (ΕΕ) 2017/541 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 15^{ης} Μαρτίου 2017 για την καταπολέμηση της τρομοκρατίας και την αντικατάσταση της απόφασης-πλαισίου 2002/475/ΔΕΥ του Συμβουλίου και για την τροποποίηση της απόφασης 2005/671/ΔΕΥ του Συμβουλίου (ΕΕ L 88/31.03.2017) ή ηθική αυτουργία ή συνέργεια ή απόπειρα διάπραξης εγκλήματος, όπως ορίζονται στο άρθρο 14 αυτής, και τα εγκλήματα των άρθρων 187Α και 187Β του Ποινικού Κώδικα, καθώς και τα εγκλήματα των άρθρων 32-35 του ν. 4689/2020 (Α' 103),

ε) νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες ή χρηματοδότηση της τρομοκρατίας, όπως αυτές ορίζονται στο άρθρο 1 της Οδηγίας (ΕΕ) 2015/849 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20ης Μαΐου 2015, σχετικά με την πρόληψη της χρησιμοποίησης του χρηματοπιστωτικού συστήματος για τη νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες ή για τη χρηματοδότηση της τρομοκρατίας, την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 648/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, και την κατάργηση της οδηγίας 2005/60/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και της οδηγίας 2006/70/ΕΚ της Επιτροπής (ΕΕ L 141/05.06.2015) και τα εγκλήματα των άρθρων 2 και 39 του ν. 4557/2018 (Α' 139),

στ) παιδική εργασία και άλλες μορφές εμπορίας ανθρώπων, όπως ορίζονται στο άρθρο 2 της Οδηγίας 2011/36/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 5ης Απριλίου 2011, για την πρόληψη και την καταπολέμηση της εμπορίας ανθρώπων και για την προστασία των θυμάτων της, καθώς και για την αντικατάσταση της απόφασης-πλαίσιο 2002/629/ΔΕΥ του Συμβουλίου (ΕΕ L 101 της 15.4.2011, σ. 1), και τα εγκλήματα του άρθρου 323Α του Ποινικού Κώδικα (εμπορία ανθρώπων).

Ο οικονομικός φορέας αποκλείεται, επίσης, όταν το πρόσωπο εις βάρος του οποίου εκδόθηκε αμετάκλητη καταδικαστική απόφαση είναι μέλος του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του ή έχει εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτό. Η υποχρέωση του προηγούμενου εδαφίου αφορά:

- στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.) ιδιωτικών κεφαλαιουχικών εταιρειών (Ι.Κ.Ε.) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.) τους διαχειριστές.

- στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), τον διευθύνοντα Σύμβουλο, τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, καθώς και τα πρόσωπα στα οποία με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου έχει ανατεθεί το σύνολο της διαχείρισης και εκπροσώπησης της εταιρείας.

- στις περιπτώσεις Συνεταιρισμών, τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου.

- σε όλες τις υπόλοιπες περιπτώσεις νομικών προσώπων, τον κατά περίπτωση νόμιμο εκπρόσωπο.

Εάν στις ως άνω περιπτώσεις (α) έως (στ) η κατά τα ανωτέρω περίοδος αποκλεισμού δεν έχει καθοριστεί με αμετάκλητη απόφαση, αυτή ανέρχεται σε πέντε (5) έτη από την ημερομηνία της καταδίκης με αμετάκλητη απόφαση.

2.2.3.2. Στις ακόλουθες περιπτώσεις :

α) όταν ο οικονομικός φορέας έχει αθετήσει τις υποχρεώσεις του όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης και αυτό έχει διαπιστωθεί από δικαστική ή διοικητική απόφαση με τελεσίδικη και δεσμευτική ισχύ, σύμφωνα με διατάξεις της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ή την εθνική νομοθεσία ή

β) όταν η αναθέτουσα αρχή μπορεί να αποδείξει με τα κατάλληλα μέσα ότι ο οικονομικός φορέας έχει αθετήσει τις υποχρεώσεις του όσον αφορά την καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης.

Αν ο οικονομικός φορέας είναι Έλληνας πολίτης ή έχει την εγκατάστασή του στην Ελλάδα, οι υποχρεώσεις του που αφορούν τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης καλύπτουν τόσο την κύρια όσο και την επικουρική ασφάλιση.

Οι υποχρεώσεις των περ. α' και β' της παρ. 2.2.3.2 θεωρείται ότι δεν έχουν αθετηθεί εφόσον δεν έχουν καταστεί ληξιπρόθεσμες ή εφόσον αυτές έχουν υπαχθεί σε δεσμευτικό διακανονισμό που τηρείται.

Δεν αποκλείεται ο οικονομικός φορέας, όταν έχει εκπληρώσει τις υποχρεώσεις του είτε καταβάλλοντας τους φόρους ή τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης που οφείλει, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, των δεδουλευμένων τόκων ή των προστίμων είτε υπαγόμενος σε δεσμευτικό διακανονισμό για την καταβολή τους στο μέτρο που τηρεί τους όρους του δεσμευτικού κανονισμού.

2.2.3.3 Κατ' εξαίρεση, επίσης, ο οικονομικός φορέας δεν αποκλείεται, όταν ο αποκλεισμός, σύμφωνα με την παράγραφο 2.2.3.2, θα ήταν σαφώς δυσανάλογος, ιδίως όταν μόνο μικρά ποσά των φόρων ή των εισφορών κοινωνικής ασφάλισης δεν έχουν καταβληθεί ή όταν ο οικονομικός φορέας ενημερώθηκε σχετικά με το ακριβές ποσό που οφείλεται λόγω αθέτησης των υποχρεώσεών του όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης σε χρόνο κατά τον οποίο δεν είχε τη δυνατότητα να λάβει μέτρα, σύμφωνα με το τελευταίο εδάφιο της παρ. 2 του άρθρου 73 ν. 4412/2016, πριν από την εκπνοή της προθεσμίας υποβολής προσφοράς

2.2.3.4. Αποκλείεται από τη συμμετοχή στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης, οικονομικός φορέας σε οποιαδήποτε από τις ακόλουθες καταστάσεις:

(α) εάν έχει αθετήσει τις υποχρεώσεις που προβλέπονται στην παρ. 2 του άρθρου 18 του ν. 4412/2016, περί αρχών που εφαρμόζονται στις διαδικασίες σύναψης δημοσίων συμβάσεων,

(β) εάν τελεί υπό πτώχευση ή έχει υπαχθεί σε διαδικασία ειδικής εκκαθάρισης ή τελεί υπό αναγκαστική διαχείριση από εκκαθαριστή ή από το δικαστήριο ή έχει υπαχθεί σε διαδικασία πτωχευτικού συμβιβασμού ή έχει αναστείλει τις επιχειρηματικές του δραστηριότητες ή έχει υπαχθεί σε διαδικασία εξυγίανσης και δεν τηρεί τους όρους αυτής ή εάν βρίσκεται σε οποιαδήποτε ανάλογη κατάσταση προκύπτουσα από παρόμοια διαδικασία, προβλεπόμενη σε εθνικές διατάξεις νόμου. Η αναθέτουσα αρχή μπορεί να μην αποκλείει έναν οικονομικό φορέα ο οποίος βρίσκεται σε μία εκ των καταστάσεων που αναφέρονται στην περίπτωση αυτή, υπό την προϋπόθεση ότι αποδεικνύει ότι ο εν λόγω φορέας είναι σε θέση να εκτελέσει τη σύμβαση, λαμβάνοντας υπόψη τις ισχύουσες διατάξεις και τα μέτρα για τη συνέχιση της επιχειρηματικής του λειτουργίας

(γ) εάν, με την επιφύλαξη της παραγράφου 3β του άρθρου 44 του ν. 3959/2011 περί ποινικών κυρώσεων και άλλων διοικητικών συνεπειών, υπάρχουν επαρκώς εύλογες ενδείξεις που οδηγούν στο συμπέρασμα ότι ο οικονομικός φορέας συνήψε συμφωνίες με άλλους οικονομικούς φορείς με στόχο τη στρέβλωση του ανταγωνισμού,

(δ) εάν μία κατάσταση σύγκρουσης συμφερόντων κατά την έννοια του άρθρου 24 του ν. 4412/2016 δεν μπορεί να θεραπευθεί αποτελεσματικά με άλλα, λιγότερο παρεμβατικά, μέσα,

(ε) εάν μία κατάσταση στρέβλωσης του ανταγωνισμού από την πρότερη συμμετοχή του οικονομικού φορέα κατά την προετοιμασία της διαδικασίας σύναψης σύμβασης, σύμφωνα με όσα ορίζονται στο άρθρο 48 του ν. 4412/2016, δεν μπορεί να θεραπευθεί με άλλα, λιγότερο παρεμβατικά, μέσα,

(στ) εάν έχει επιδείξει σοβαρή ή επαναλαμβανόμενη πλημμέλεια κατά την εκτέλεση ουσιώδους απαίτησης στο πλαίσιο προηγούμενης δημόσιας σύμβασης, προηγούμενης σύμβασης με αναθέτοντα φορέα ή προηγούμενης σύμβασης παραχώρησης που είχε ως αποτέλεσμα την πρόωρη καταγγελία της προηγούμενης σύμβασης, αποζημιώσεις ή άλλες παρόμοιες κυρώσεις,

(ζ) εάν έχει κριθεί ένοχος εκ προθέσεως σοβαρών απατηλών δηλώσεων κατά την παροχή των πληροφοριών που απαιτούνται για την εξακρίβωση της απουσίας των λόγων αποκλεισμού ή την πλήρωση των κριτηρίων επιλογής, έχει αποκρύψει τις πληροφορίες αυτές ή δεν είναι σε θέση να προσκομίσει τα δικαιολογητικά που απαιτούνται κατ' εφαρμογή της παραγράφου 2.2.9.2 της παρούσας,

(η) εάν επιχείρησε να επηρεάσει με αθέμιτο τρόπο τη διαδικασία λήψης αποφάσεων της αναθέτουσας αρχής, να αποκτήσει εμπιστευτικές πληροφορίες που ενδέχεται να του αποφέρουν αθέμιτο πλεονέκτημα στη διαδικασία σύναψης σύμβασης ή να παράσχει με απατηλό τρόπο παραπλανητικές πληροφορίες που ενδέχεται να επηρεάσουν ουσιωδώς τις αποφάσεις που αφορούν τον αποκλεισμό, την επιλογή ή την ανάθεση,

(θ) εάν η αναθέτουσα αρχή μπορεί να αποδείξει, με κατάλληλα μέσα ότι έχει διαπράξει σοβαρό επαγγελματικό παράπτωμα, το οποίο θέτει εν αμφιβόλω την ακεραιότητά του .

Εάν στις ως άνω περιπτώσεις (α) έως (θ) η περίοδος αποκλεισμού δεν έχει καθοριστεί με αμετάκλητη απόφαση, αυτή ανέρχεται σε τρία (3) έτη από την ημερομηνία έκδοσης πράξης που βεβαιώνει το σχετικό γεγονός.

2.2.3.5. Αποκλείεται, επίσης, οικονομικός φορέας από τη συμμετοχή στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης εάν συντρέχουν οι προϋποθέσεις εφαρμογής της παρ. 4 του άρθρου 8 του ν. 3310/2005, όπως ισχύει (αμιγώς εθνικός λόγος αποκλεισμού). Οι υποχρεώσεις της παρούσας αφορούν τις ανώνυμες εταιρείες που υποβάλλουν προσφορά αυτοτελώς ή ως μέλη ένωσης ή που συμμετέχουν στο μετοχικό κεφάλαιο άλλου νομικού προσώπου που υποβάλλει προσφορά ή νομικά πρόσωπα της αλλοδαπής που αντιστοιχούν σε ανώνυμη εταιρεία.

Εξαιρούνται της υποχρέωσης αυτής: α) οι εισηγμένες στα χρηματιστήρια κρατών-μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Οργανισμού Οικονομικής Συνεργασίας και Ανάπτυξης (Ο.Ο.Σ.Α.) εταιρείες, β) οι εταιρείες, τα δικαιώματα ψήφου των οποίων ελέγχονται από μία ή περισσότερες επιχειρήσεις επενδύσεων (investment firms), εταιρείες διαχείρισης κεφαλαίων/ενεργητικού (asset/fund managers) ή εταιρείες διαχείρισης κεφαλαίων επιχειρηματικών συμμετοχών (private equity firms), υπό την προϋπόθεση ότι οι τελευταίες αυτές εταιρείες ελέγχουν, συνολικά ποσοστό που υπερβαίνει το εβδομήντα πέντε τοις εκατό (75%) των δικαιωμάτων ψήφων και είναι εποπτευόμενες από Επιτροπές Κεφαλαιαγοράς ή άλλες αρμόδιες χρηματοοικονομικές αρχές κρατών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ο.Ο.Σ.Α.

2.2.3.6. Ο οικονομικός φορέας αποκλείεται σε οποιοδήποτε χρονικό σημείο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας σύναψης της παρούσας σύμβασης, όταν αποδεικνύεται ότι βρίσκεται, λόγω πράξεων ή παραλείψεων του, είτε πριν είτε κατά τη διαδικασία, σε μία από τις ως άνω περιπτώσεις.

2.2.3.7. Οικονομικός φορέας που εμπίπτει σε μια από τις καταστάσεις που αναφέρονται στις παραγράφους 2.2.3.1 και 2.2.3.4, εκτός από την περ. β αυτής, μπορεί να προσκομίζει στοιχεία, προκειμένου να αποδείξει ότι τα μέτρα που έλαβε επαρκούν για να αποδείξουν την αξιοπιστία του, παρότι συντρέχει ο σχετικός λόγος αποκλεισμού (αυτοκάθαρση). Για τον σκοπό αυτόν, ο οικονομικός φορέας αποδεικνύει ότι έχει καταβάλει ή έχει δεσμευθεί να καταβάλει αποζημίωση για ζημιές που προκλήθηκαν από το ποινικό αδίκημα ή το παράπτωμα, ότι έχει διευκρινίσει τα γεγονότα και τις περιστάσεις με ολοκληρωμένο τρόπο, μέσω ενεργού συνεργασίας με τις ερευνητικές αρχές, και έχει λάβει συγκεκριμένα τεχνικά και οργανωτικά μέτρα, καθώς και μέτρα σε επίπεδο προσωπικού κατάλληλα για την αποφυγή περαιτέρω ποινικών αδικημάτων ή παραπτωμάτων. Τα μέτρα που λαμβάνονται από τους οικονομικούς φορείς αξιολογούνται σε συνάρτηση με τη σοβαρότητα και τις ιδιαίτερες περιστάσεις του ποινικού αδικήματος ή του παραπτώματος. Εάν τα στοιχεία κριθούν επαρκή, ο εν λόγω οικονομικός φορέας δεν αποκλείεται από τη διαδικασία σύναψης σύμβασης. Αν τα μέτρα κριθούν ανεπαρκή, γνωστοποιείται στον οικονομικό φορέα το σκεπτικό της απόφασης αυτής. Οικονομικός φορέας που έχει αποκλειστεί, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, με τελεσίδικη απόφαση, σε εθνικό επίπεδο, από τη συμμετοχή σε διαδικασίες σύναψης σύμβασης ή ανάθεσης παραχώρησης δεν μπορεί να κάνει χρήση της ανωτέρω δυνατότητας κατά την περίοδο του αποκλεισμού που ορίζεται στην εν λόγω απόφαση.

2.2.3.8. Η απόφαση για την διαπίστωση της επάρκειας ή μη των επανορθωτικών μέτρων κατά την προηγούμενη παράγραφο εκδίδεται σύμφωνα με τα οριζόμενα στις παρ. 8 και 9 του άρθρου 73 του ν. 4412/2016.

2.2.3.9. Οικονομικός φορέας, σε βάρος του οποίου έχει επιβληθεί η κύρωση του οριζόντιου αποκλεισμού σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και για το χρονικό διάστημα που αυτή ορίζει, αποκλείεται από την παρούσα διαδικασία σύναψης της σύμβασης.

Κριτήρια Επιλογής

2.2.4 Καταλληλότητα άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας

Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης απαιτείται να ασκούν δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο της σύμβασης.

Οι οικονομικοί φορείς που είναι εγκατεστημένοι σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε ένα από τα επαγγελματικά μητρώα ή εμπορικά μητρώα που τηρούνται στο κράτος εγκατάστασής τους ή να ικανοποιούν οποιαδήποτε άλλη απαίτηση ορίζεται στο Παράρτημα ΧΙ του Προσαρτήματος Α' του ν. 4412/2016. Εφόσον οι οικονομικοί φορείς απαιτείται να διαθέτουν ειδική έγκριση ή να είναι μέλη συγκεκριμένου οργανισμού για να μπορούν να παράσχουν τη σχετική υπηρεσία στη χώρα καταγωγής τους, η αναθέτουσα αρχή μπορεί να τους ζητεί να αποδείξουν ότι διαθέτουν την έγκριση αυτή ή ότι είναι μέλη του εν λόγω οργανισμού ή να τους καλέσει να προβούν σε ένορκη δήλωση ενώπιον συμβολαιογράφου σχετικά με την άσκηση του συγκεκριμένου επαγγέλματος.

Στην περίπτωση οικονομικών φορέων εγκατεστημένων σε κράτος μέλος του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ) ή σε τρίτες χώρες που προσχωρήσει στη ΣΔΣ, ή σε τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στην προηγούμενη περίπτωση και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων, απαιτείται να είναι εγγεγραμμένοι σε αντίστοιχα επαγγελματικά μητρώα.

Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς θα πρέπει να είναι εγγεγραμμένοι στο οικείο επαγγελματικό μητρώο, εφόσον, κατά την κείμενη νομοθεσία, απαιτείται η εγγραφή τους για την υπό ανάθεση υπηρεσία

2.2.5 Οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια

Όσον αφορά στην οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται να διαθέτουν:

α) **Γενικό ετήσιο κύκλο εργασιών** των τριών (3) τελευταίων διαχειριστικών χρήσεων 2021, 2022 και 2023 πριν την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού, ύψους για κάθε έτος, τουλάχιστον ίσο με το 120% της συνολικής εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης συμπεριλαμβανομένων του δικαιώματος προαίρεσης, χωρίς ΦΠΑ και

β) **Ειδικό ετήσιο κύκλο εργασιών** που αφορά στις συμβάσεις παροχής έτοιμων γευμάτων σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας, των τριών (3) τελευταίων διαχειριστικών χρήσεων 2021, 2022 και 2023 πριν την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού ύψους για κάθε έτος, τουλάχιστον ίσο με το 90% της συνολικής εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης συμπεριλαμβανομένων του δικαιώματος προαίρεσης, χωρίς ΦΠΑ

Εάν η επιχείριση λειτουργεί ή ασκεί επιχειρηματική δραστηριότητα σχετικά με την υπό προμήθεια δραστηριότητα, κατά χρονικό διάστημα που δεν επιτρέπει την έκδοση κατά νόμο τριών ισολογισμών, υποβάλλει τους ισολογισμούς, εφόσον υπάρχουν, ή τα σχετικά επίσημα στοιχεία που υπάρχουν κατά το διάστημα αυτό.

γ) **Πιστοληπτική ικανότητα** ύψους ποσού, τουλάχιστον ίσου προς το 120% της συνολικής εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης συμπεριλαμβανομένου του δικαιώματος προαίρεσης χωρίς ΦΠΑ. Διευκρινίζεται ότι η τραπεζική βεβαίωση πρέπει να αφορά στο όριο χρηματοδότησης/λήψης δανείου του οικονομικού φορέα στην έννοια των οποίων δεν εμπίπτει το όριο που αφορά στην έκδοση εγγυητικών επιστολών.

δ) **Ασφαλιστική κάλυψη** έναντι επαγγελματικών κινδύνων (γενικής αστικής ευθύνης προς τρίτους και αστικής ευθύνης προϊόντος) ύψους τουλάχιστον 1.000.000,00 € ετησίως

Σε περίπτωση ένωσης οικονομικών φορέων, συμπεριλαμβανομένων και των προσωρινών συμπράξεων, οι παραπάνω ελάχιστες προϋποθέσεις απαιτείται να καλύπτονται αθροιστικά από όλα τα μέλη της ένωσης, κατά το λόγο συμμετοχής του κάθε μέλους σε αυτήν.

2.2.6 Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα

Όσον αφορά στην τεχνική και επαγγελματική ικανότητα για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται:

α) Κατά τη διάρκεια της τελευταίας διετίας 2022 και 2023 να έχουν εκτελέσει επιτυχώς τουλάχιστον **μία σύμβαση**, σε νοσοκομειακή μονάδα ανω των 400 κλινών, η οποία να αφορά στη συστηματική παροχή σίτισης, ήτοι με παραγωγή ετοιμών γευμάτων εντός των εγκαταστάσεων της εκάστοτε αναθέτουσας αρχής, πρωί – μεσημέρι – βράδυ με την μέθοδο cook and serve, και διάθεση σε τουλάχιστον διακοσίους πενήντα (250) σιτιζόμενους ημερησίως ανά σύμβαση σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας. Σημειώνεται ότι το κριτήριο της εν λόγω παραγράφου α) δεν πληρούται σε περίπτωση επίκλησης σύμβασης κατά την οποία η παραγωγή γίνεται σε αδειοδοτημένη μονάδα του αναδόχου και εν συνεχεία μεταφορά και διανομή των γευμάτων στους σιτιζόμενους εντός των εγκαταστάσεων της εκάστοτε αναθέτουσας αρχής.

β) Κατά τη διάρκεια της τελευταίας διετίας 2022 και 2023 να έχουν εκτελέσει επιτυχώς τουλάχιστον **μία σύμβαση**, σε νοσοκομειακή μονάδα ανω των 400 κλινών, η οποία να αφορά στη συστηματική παροχή σίτισης, ήτοι με παραγωγή ετοιμών γευμάτων σε αδειοδοτημένη μονάδα του αναδόχου και εν συνεχεία μεταφορά και διανομή των γευμάτων πρωί – μεσημέρι – βράδυ με την μέθοδο cook and serve, σε τουλάχιστον διακοσίους πενήντα (250) σιτιζόμενους ημερησίως ανά σύμβαση σε νοσοκομειακές μονάδες του Δημόσιου ή Ιδιωτικού Τομέα Υγείας. Σημειώνεται ότι το κριτήριο της εν λόγω παραγράφου β) δεν πληρούται σε περίπτωση επίκλησης σύμβασης κατά την οποία η παραγωγή και διάθεση των γευμάτων γίνεται εντός των εγκαταστάσεων της εκάστοτε αναθέτουσας αρχής.

Η απαίτηση εμπειρίας της εν λόγω β) παραγράφου έχει τεθεί δεδομένου ότι ο οικονομικός φορέας απαιτείται να αποδείξει ότι σε περίπτωση διακοπής λειτουργίας των εγκαταστάσεων παραγωγής και διάθεση εντός του Νοσοκομείου για λόγους έκτακτης ανάγκης/ανωτέρας βίας, μπορεί να ανταποκριθεί στην εξυπηρέτηση του έργου

με χρήση εξωτερικής αδειοδοτημένης μονάδας παραγωγής διαθέτοντας εμπειρία εκτέλεσης του έργου με παραγωγή σε αδειοδοτημένη μονάδα και εν συνεχεία μεταφορά και διανομή ετοιμών γευμάτων στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου.

Διευκρινίζεται ότι οι επικαλούμενες συμβάσεις για την ανταπόκριση στο κριτήριο της περ. α΄ και περ. β΄ της παρ. 2.2.6 οφείλουν να έχουν διάρκεια τουλάχιστον δώδεκα (12) μηνών εντός της κρίσιμης διετίας.

Σε περίπτωση ένωσης οικονομικών φορέων, συμπεριλαμβανομένων και των προσωρινών συμπράξεων, οι παραπάνω ελάχιστες προϋποθέσεις απαιτείται να καλύπτονται αθροιστικά από όλα τα μέλη της ένωσης, κατά το λόγο συμμετοχής του κάθε μέλους σε αυτήν.

2.2.7 Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης

Κάθε οικονομικός φορέας που συμμετέχει στη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης απαιτείται να διαθέτει:

- α) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για την τήρηση Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 9001 ή ισοδύναμο
- β) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για την τήρηση Συστήματος Υγείας και Ασφάλειας στους χώρους Εργασίας σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ΕΛΟΤ ISO 45001:2018 ή ισοδύναμο
- γ) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για την τήρηση Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 14001 ή ισοδύναμο
- δ) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για την τήρηση Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 22000 ή ισοδύναμο
- ε) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα περί συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Πληροφοριών σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 27001:2013 ή ισοδύναμο
- στ) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα περί συστήματος Διαχείρισης Εγκαταστάσεων σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 41001:2018 ή ισοδύναμο
- ζ) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα περί συστήματος διαχείρισης κατά της Δωροδοκίας σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ΕΛΟΤ ISO 37001:2017 ή ισοδύναμο

Σε περίπτωση ενώσεων τα εν λόγω πιστοποιητικά απαιτείται να διαθέτει τουλάχιστον ένα μέλος της ένωσης.

Τα εν λόγω πιστοποιητικά πρέπει να είναι σε ισχύ τόσο κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς του υποψηφίου, όσο και κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης.

2.2.8 Στήριξη στην ικανότητα τρίτων – Υπεργολαβία

2.2.8.1. Στήριξη στην ικανότητα τρίτων

Οι οικονομικοί φορείς μπορούν, όσον αφορά στα κριτήρια της οικονομικής και χρηματοοικονομικής επάρκειας (της παραγράφου 2.2.5) και τα σχετικά με την τεχνική και επαγγελματική ικανότητα (της παραγράφου 2.2.6), να στηρίζονται στις ικανότητες άλλων φορέων, ασχέτως της νομικής φύσης των δεσμών τους με αυτούς. Στην περίπτωση αυτή, αποδεικνύουν ότι θα έχουν στη διάθεσή τους τους αναγκαίους πόρους, με την προσκόμιση της σχετικής δέσμευσης των φορέων στην ικανότητα των οποίων στηρίζονται.

Όταν οι οικονομικοί φορείς στηρίζονται στις ικανότητες άλλων φορέων όσον αφορά τα κριτήρια που σχετίζονται με την απαιτούμενη με τη διακήρυξη οικονομική και χρηματοοικονομική επάρκεια, οι εν λόγω οικονομικοί φορείς και αυτοί στους οποίους στηρίζονται είναι από κοινού υπεύθυνοι για την εκτέλεση της σύμβασης.

Υπό τους ίδιους όρους οι ενώσεις οικονομικών φορέων μπορούν να στηρίζονται στις ικανότητες των συμμετεχόντων στην ένωση ή άλλων φορέων.

Η αναθέτουσα αρχή ελέγχει αν οι φορείς, στις ικανότητες των οποίων προτίθεται να στηριχθεί ο οικονομικός φορέας, πληρούν κατά περίπτωση τα σχετικά κριτήρια επιλογής και εάν συντρέχουν λόγοι αποκλεισμού της παραγράφου 2.2.3.. Ο οικονομικός φορέας υποχρεούται να αντικαταστήσει έναν φορέα στην ικανότητα του οποίου στηρίζεται, εφόσον ο τελευταίος δεν πληροί το σχετικό κριτήριο επιλογής ή για τον οποίο συντρέχουν λόγοι αποκλεισμού, εντός προθεσμίας τριάντα (30) ημερών από την σχετική πρόσκληση της αναθέτουσας αρχής, η οποία απευθύνεται στον οικονομικό φορέα μέσω της λειτουργικότητας «Επικοινωνία» του ΕΣΗΔΗΣ. Ο φορέας που αντικαθιστά φορέα του προηγούμενου εδαφίου δεν επιτρέπεται να αντικατασταθεί εκ νέου.

2.2.8.2. Υπεργολαβία

Ο οικονομικός φορέας αναφέρει στην προσφορά του το τμήμα της σύμβασης που προτίθεται να αναθέσει υπό μορφή υπεργολαβίας σε τρίτους, καθώς και τους υπεργολάβους που προτείνει. Στην περίπτωση που ο προσφέρων αναφέρει στην προσφορά του ότι προτίθεται να αναθέσει τμήμα(τα) της σύμβασης υπό μορφή υπεργολαβίας σε τρίτους σε ποσοστό που υπερβαίνει το τριάντα τοις εκατό (30%) της συνολικής αξίας της σύμβασης, η αναθέτουσα αρχή ελέγχει ότι δεν συντρέχουν οι λόγοι αποκλεισμού της παραγράφου 2.2.3 της παρούσας. Ο οικονομικός φορέας υποχρεούται να αντικαταστήσει έναν υπεργολάβο, εφόσον συντρέχουν στο πρόσωπό του λόγοι αποκλεισμού της ως άνω παραγράφου 2.2.3.

2.2.9 Κανόνες απόδειξης ποιοτικής επιλογής

Το δικαίωμα συμμετοχής των οικονομικών φορέων και οι όροι και προϋποθέσεις συμμετοχής τους, όπως ορίζονται στις παραγράφους 2.2.1 έως 2.2.8, κρίνονται κατά την υποβολή της προσφοράς δια του ΕΕΕΣ κατά τα οριζόμενα στην παράγραφο 2.2.9.1, κατά την υποβολή των δικαιολογητικών της παραγράφου 2.2.9.2 και κατά τη σύναψη της σύμβασης δια της υπεύθυνης δήλωσης, της περ. δ' της παρ. 3 του άρθρου 105 του ν. 4412/2016.

Στην περίπτωση που ο οικονομικός φορέας στηρίζεται στις ικανότητες άλλων φορέων, σύμφωνα με την παράγραφο 2.2.8 της παρούσας, οι φορείς στην ικανότητα των οποίων στηρίζεται υποχρεούνται να αποδεικνύουν, κατά τα οριζόμενα στις παραγράφους 2.2.9.1 και 2.2.9.2, ότι δεν συντρέχουν οι λόγοι αποκλεισμού της παραγράφου 2.2.3 της παρούσας και ότι πληρούν τα σχετικά κριτήρια επιλογής κατά περίπτωση (παράγραφοι 2.2.5 και 2.2.6).

Στην περίπτωση που ο οικονομικός φορέας αναφέρει στην προσφορά του ότι προτίθεται να αναθέσει τμήμα(τα) της σύμβασης υπό μορφή υπεργολαβίας σε τρίτους σε ποσοστό που υπερβαίνει το τριάντα τοις εκατό (30%) της συνολικής αξίας της σύμβασης, οι υπεργολάβοι υποχρεούνται να αποδεικνύουν, κατά τα οριζόμενα στις παραγράφους 2.2.9.1 και 2.2.9.2, ότι δεν συντρέχουν οι λόγοι αποκλεισμού της παραγράφου 2.2.3 της παρούσας.

Αν επέλθουν μεταβολές στις προϋποθέσεις τις οποίες οι προσφέροντες δηλώσουν ότι πληρούν, σύμφωνα με το παρόν άρθρο, οι οποίες επέλθουν ή για τις οποίες λάβουν γνώση μετά την συμπλήρωση του ΕΕΕΣ και μέχρι την ημέρα της έγγραφης πρόσκλησης για την σύναψη του συμφωνητικού οι προσφέροντες οφείλουν να ενημερώσουν αμελλητί την αναθέτουσα αρχή.

2.2.9.1 Προκαταρκτική απόδειξη κατά την υποβολή προσφορών

Προς προκαταρκτική απόδειξη ότι οι προσφέροντες οικονομικοί φορείς: α) δεν βρίσκονται σε μία από τις καταστάσεις της παραγράφου 2.2.3 και β) πληρούν τα σχετικά κριτήρια επιλογής των παραγράφων 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6 και 2.2.7 της παρούσης, προσκομίζουν κατά την υποβολή της προσφοράς τους ως δικαιολογητικό συμμετοχής, το προβλεπόμενο από το άρθρο 79 παρ. 1 και 3 του ν. 4412/2016 Ευρωπαϊκό Ενιαίο Έγγραφο Σύμβασης (ΕΕΕΣ), σύμφωνα με το επισυναπτόμενο στην παρούσα Παράρτημα II, το οποίο ισοδυναμεί με ενημερωμένη υπεύθυνη δήλωση, με τις συνέπειες του ν. 1599/1986. Το ΕΕΕΣ καταρτίζεται βάσει του τυποποιημένου εντύπου του Παραρτήματος 2 του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/7 και συμπληρώνεται από τους προσφέροντες οικονομικούς φορείς σύμφωνα με τις οδηγίες του Παραρτήματος 1.

Το ΕΕΕΣ φέρει υπογραφή με ημερομηνία εντός του χρονικού διαστήματος κατά το οποίο μπορούν να υποβάλλονται προσφορές. Αν στο διάστημα που μεσολαβεί μεταξύ της ημερομηνίας υπογραφής του ΕΕΕΣ και της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής προσφορών έχουν επέλθει μεταβολές στα δηλωθέντα στοιχεία, εκ μέρους του, στο ΕΕΕΣ, ο οικονομικός φορέας αποσύρει την προσφορά του, χωρίς να απαιτείται απόφαση της αναθέτουσας αρχής. Στη συνέχεια μπορεί να την υποβάλει εκ νέου με επίκαιρο ΕΕΕΣ. Ο οικονομικός φορέας δύναται να διευκρινίζει τις δηλώσεις και πληροφορίες που παρέχει στο ΕΕΕΣ με συνοδευτική υπεύθυνη δήλωση, την οποία υποβάλλει μαζί με το ΕΕΕΣ.

Κατά την υποβολή του ΕΕΕΣ, καθώς και της συνοδευτικής υπεύθυνης δήλωσης, είναι δυνατή, με μόνη την υπογραφή του κατά περίπτωση εκπροσώπου του οικονομικού φορέα, η προκαταρκτική απόδειξη των λόγων αποκλεισμού που αναφέρονται στην παράγραφο 2.2.3 της παρούσας, για το σύνολο των φυσικών προσώπων που είναι μέλη του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του ή έχουν εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτόν.

Ως εκπρόσωπος του οικονομικού φορέα νοείται ο νόμιμος εκπρόσωπος αυτού, όπως προκύπτει από το ισχύον καταστατικό ή το πρακτικό εκπροσώπησης του κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς ή το αρμοδίως εξουσιοδοτημένο φυσικό πρόσωπο να εκπροσωπεί τον οικονομικό φορέα για διαδικασίες σύναψης συμβάσεων ή για συγκεκριμένη διαδικασία σύναψης σύμβασης.

Στην περίπτωση υποβολής προσφοράς από ένωση οικονομικών φορέων, το Ευρωπαϊκό Ενιαίο Έγγραφο Σύμβασης (ΕΕΕΣ), υποβάλλεται χωριστά από κάθε μέλος της ένωσης. Στο ΕΕΕΣ απαραίτητως πρέπει να προσδιορίζεται η έκταση και το είδος της συμμετοχής του (συμπεριλαμβανομένης της κατανομής αμοιβής μεταξύ τους) κάθε μέλους της ένωσης, καθώς και ο εκπρόσωπος/συντονιστής αυτής.

Ο οικονομικός φορέας φέρει την ειδική υποχρέωση, να δηλώσει, μέσω του ΕΕΕΣ, την κατάστασή του σε σχέση με τους λόγους που προβλέπονται στο άρθρο 73 του ν. 4412/2016 και παραγράφου 2.2.3 της παρούσας και ταυτόχρονα να επικαλεσθεί και τυχόν ληφθέντα μέτρα προς αποκατάσταση της αξιοπιστίας του.

Ιδίως επισημαίνεται ότι, κατά την απάντηση οικονομικού φορέα στο σχετικό πεδίο του ΕΕΕΣ για τυχόν σύναψη συμφωνιών με άλλους οικονομικούς φορείς με στόχο τη στρέβλωση του ανταγωνισμού, η συνδρομή περιστάσεων, όπως η πάροδος της τριετούς περιόδου της ισχύος του λόγου αποκλεισμού (παραγράφου 10 του άρθρου 73) ή η εφαρμογή της διάταξης της παραγράφου 3β του άρθρου 44 του ν. 3959/2011, σύμφωνα με την περ. γ της παραγράφου 2.2.3.4 της παρούσας, αναλύεται στο σχετικό πεδίο που προβάλλει κατόπιν θετικής απάντησης.

Όσον αφορά στις υποχρεώσεις του όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης (περ. α' και β' της παρ. 2 του άρθρου 73 του ν. 4412/2016) αυτές θεωρείται ότι δεν έχουν αθετηθεί εφόσον δεν έχουν καταστεί ληξιπρόθεσμες ή εφόσον έχουν υπαχθεί σε δεσμευτικό διακανονισμό που τηρείται. Στην περίπτωση αυτή, ο οικονομικός φορέας δεν υποχρεούται να απαντήσει καταφατικά στο σχετικό πεδίο του ΕΕΕΣ με το οποίο ερωτάται εάν ο οικονομικός φορέας έχει ανεκπλήρωτες υποχρεώσεις όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης ή, κατά περίπτωση, εάν έχει αθετήσει τις παραπάνω υποχρεώσεις του.

2.2.9.2 Αποδεικτικά μέσα

Α. Για την απόδειξη της μη συνδρομής λόγων αποκλεισμού κατ' άρθρο 2.2.3 και της πλήρωσης των κριτηρίων ποιοτικής επιλογής κατά τις παραγράφους 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6 και 2.2.7, οι οικονομικοί φορείς προσκομίζουν τα δικαιολογητικά του παρόντος. Η προσκόμιση των εν λόγω δικαιολογητικών γίνεται κατά τα οριζόμενα στην παράγραφο 3.2 από τον προσωρινό ανάδοχο. Η αναθέτουσα αρχή μπορεί να ζητεί από προσφέροντες, σε οποιοδήποτε χρονικό σημείο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, να υποβάλλουν όλα ή ορισμένα δικαιολογητικά, όταν αυτό απαιτείται για την ορθή διεξαγωγή της διαδικασίας.

Οι οικονομικοί φορείς δεν υποχρεούνται να υποβάλλουν δικαιολογητικά ή άλλα αποδεικτικά στοιχεία, αν και στο μέτρο που η αναθέτουσα αρχή έχει τη δυνατότητα να λαμβάνει τα πιστοποιητικά ή τις συναφείς πληροφορίες απευθείας μέσω πρόσβασης σε εθνική βάση δεδομένων σε οποιοδήποτε κράτος - μέλος της Ένωσης, η οποία διατίθεται δωρεάν, όπως εθνικό μητρώο συμβάσεων, εικονικό φάκελο επιχείρησης, ηλεκτρονικό σύστημα αποθήκευσης εγγράφων ή σύστημα προεπιλογής. Η δήλωση για την πρόσβαση σε εθνική βάση δεδομένων εμπεριέχεται στο Ευρωπαϊκό Ενιαίο Έγγραφο Σύμβασης (ΕΕΕΣ), στο οποίο περιέχονται επίσης οι πληροφορίες που απαιτούνται για τον συγκεκριμένο σκοπό, όπως η ηλεκτρονική διεύθυνση της βάσης δεδομένων, τυχόν δεδομένα αναγνώρισης και, κατά περίπτωση, η απαραίτητη δήλωση συναίνεσης.

Οι οικονομικοί φορείς δεν υποχρεούνται να υποβάλουν δικαιολογητικά, όταν η αναθέτουσα αρχή που έχει αναθέσει τη σύμβαση διαθέτει ήδη τα ως άνω δικαιολογητικά και αυτά εξακολουθούν να ισχύουν.

Τα δικαιολογητικά του παρόντος υποβάλλονται και γίνονται αποδεκτά σύμφωνα με την παράγραφο 2.4.2.5 και 3.2 της παρούσας.

Τα αποδεικτικά έγγραφα συντάσσονται στην ελληνική γλώσσα ή συνοδεύονται από επίσημη μετάφρασή τους στην ελληνική γλώσσα σύμφωνα με την παράγραφο 2.1.4.

Β. 1. Για την απόδειξη της μη συνδρομής των λόγων αποκλεισμού της παραγράφου 2.2.3 οι προσφέροντες οικονομικοί φορείς προσκομίζουν αντίστοιχα τα δικαιολογητικά που αναφέρονται παρακάτω:

Αν το αρμόδιο για την έκδοση των ανωτέρω κράτος-μέλος ή χώρα δεν εκδίδει τέτοιου είδους έγγραφα ή πιστοποιητικά ή όπου το έγγραφο ή τα πιστοποιητικά αυτά δεν καλύπτουν όλες τις περιπτώσεις που αναφέρονται στις παραγράφους 2.2.3.1 και 2.2.3.2 περ. α' και β', καθώς και στην περ. β' της παραγράφου 2.2.3.4, τα έγγραφα ή τα πιστοποιητικά μπορεί να αντικαθίστανται από ένορκη βεβαίωση ή, στα κράτη - μέλη ή στις χώρες όπου δεν προβλέπεται ένορκη βεβαίωση, από υπεύθυνη δήλωση του ενδιαφερομένου ενώπιον αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, συμβολαιογράφου ή αρμόδιου επαγγελματικού ή εμπορικού οργανισμού του κράτους - μέλους ή της χώρας καταγωγής ή της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ο οικονομικός φορέας. Οι αρμόδιες δημόσιες αρχές παρέχουν, όπου κρίνεται αναγκαίο, επίσημη δήλωση στην οποία αναφέρεται ότι δεν εκδίδονται τα έγγραφα ή τα πιστοποιητικά της παρούσας παραγράφου ή ότι τα έγγραφα αυτά δεν καλύπτουν όλες τις περιπτώσεις που αναφέρονται στις παραγράφους 2.2.3.1 και 2.2.3.2 περ. α' και β', καθώς και στην περ. β' της παραγράφου 2.2.3.4. Οι επίσημες δηλώσεις καθίστανται διαθέσιμες μέσω του επιγραμμικού αποθετηρίου πιστοποιητικών (e-Certis) του άρθρου 81 του ν. 4412/2016.

Ειδικότερα οι οικονομικοί φορείς προσκομίζουν:

α) για την παράγραφο 2.2.3.1 απόσπασμα του σχετικού μητρώου, όπως του ποινικού μητρώου ή, ελλείψει αυτού, ισοδύναμο έγγραφο που εκδίδεται από αρμόδια δικαστική ή διοικητική αρχή του κράτους-μέλους ή της χώρας καταγωγής ή της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ο οικονομικός φορέας, από το οποίο προκύπτει ότι πληρούνται αυτές οι προϋποθέσεις, που να έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του.

Η υποχρέωση προσκόμισης του ως άνω αποσπάσματος αφορά και στα μέλη του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του εν λόγω οικονομικού φορέα ή στα πρόσωπα που έχουν εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτό κατά τα ειδικότερα αναφερόμενα στην ως άνω παράγραφο 2.2.3.1,

β) για την παράγραφο 2.2.3.2 πιστοποιητικό που εκδίδεται από την αρμόδια αρχή του οικείου κράτους - μέλους ή χώρας, που να είναι εν ισχύ κατά το χρόνο υποβολής του, άλλως, στην περίπτωση που δεν αναφέρεται σε αυτό χρόνος ισχύος, που να έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του

Ιδίως οι οικονομικοί φορείς που είναι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα προσκομίζουν:

i) Για την απόδειξη της εκπλήρωσης των φορολογικών υποχρεώσεων της παραγράφου 2.2.3.2 περίπτωση α' αποδεικτικό ενημερότητας εκδιδόμενο από την Α.Α.Δ.Ε..

ii) Για την απόδειξη της εκπλήρωσης των υποχρεώσεων προς τους οργανισμούς κοινωνικής ασφάλισης της παραγράφου 2.2.3.2 περίπτωση α' πιστοποιητικό εκδιδόμενο από τον e-ΕΦΚΑ. Επιπλέον πρέπει να κατατεθεί υπεύθυνη δήλωση του οικονομικού φορέα αναφορικά με τους οργανισμούς κοινωνικής ασφάλισης (στην περίπτωση που ο οικονομικός φορέας έχει την εγκατάστασή του στην Ελλάδα αφορά Οργανισμούς κύριας και επικουρικής ασφάλισης) στους οποίους οφείλει να καταβάλει εισφορές.

iii) Για την παράγραφο 2.2.3.2 περίπτωση α', πλέον των ως άνω πιστοποιητικών, υπεύθυνη δήλωση ότι δεν έχει εκδοθεί δικαστική ή διοικητική απόφαση με τελεσίδικη και δεσμευτική ισχύ για την αθέτηση των υποχρεώσεων τους όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης.

γ) για την παράγραφο 2.2.3.4 περίπτωση β' πιστοποιητικό που εκδίδεται από την αρμόδια αρχή του οικείου κράτους - μέλους ή χώρας, που να έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του.

Ιδίως οι οικονομικοί φορείς που είναι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα προσκομίζουν:

i) Ενιαίο Πιστοποιητικό Δικαστικής Φερεγγυότητας από το αρμόδιο Πρωτοδικείο, από το οποίο προκύπτει ότι δεν τελούν υπό πτώχευση, πτωχευτικό συμβιβασμό ή υπό αναγκαστική διαχείριση ή δικαστική εκκαθάριση ή ότι δεν

έχουν υπαχθεί σε διαδικασία εξυγίανσης. Για τις ΙΚΕ προσκομίζεται επιπλέον και πιστοποιητικό του Γ.Ε.Μ.Η. περί μη έκδοσης απόφασης λύσης ή κατάθεσης αίτησης λύσης του νομικού προσώπου, ενώ για τις ΕΠΕ προσκομίζεται επιπλέον πιστοποιητικό μεταβολών.

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

iii) Εκτύπωση της καρτέλας “Στοιχεία Μητρώου/ Επιχείρησης” από την ηλεκτρονική πλατφόρμα της Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Εσόδων, όπως αυτά εμφανίζονται στο taxisnet, από την οποία να προκύπτει η μη αναστολή της επιχειρηματικής δραστηριότητάς τους.

Προκειμένου για τα σωματεία και τους συνεταιρισμούς, το Ενιαίο Πιστοποιητικό Δικαστικής Φερεγγυότητας εκδίδεται για τα σωματεία από το αρμόδιο Πρωτοδικείο, και για τους συνεταιρισμούς για το χρονικό διάστημα έως τις 31.12.2019 από το Ειρηνοδικείο και μετά την παραπάνω ημερομηνία από το Γ.Ε.Μ.Η.

δ) Για τις λοιπές περιπτώσεις της παραγράφου 2.2.3.4, υπεύθυνη δήλωση του προσφέροντος οικονομικού φορέα ότι δεν συντρέχουν στο πρόσωπό του οι οριζόμενοι στην παράγραφο λόγοι αποκλεισμού

ε) για την παράγραφο 2.2.3.9. υπεύθυνη δήλωση του προσφέροντος οικονομικού φορέα περί μη επιβολής σε βάρος του της κύρωσης του οριζόντιου αποκλεισμού, σύμφωνα τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας.

στ) για την παράγραφο 2.2.3.5 [*εφόσον η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης υπερβαίνει το 1.000.000 ευρώ*], δικαιολογητικά ονομαστικοποίησης των μετοχών, που καθορίζονται κατωτέρω, εφόσον ο προσωρινός ανάδοχος είναι ανώνυμη εταιρία ή νομικό πρόσωπο στη μετοχική σύνθεση του οποίου συμμετέχει ανώνυμη εταιρία ή νομικό πρόσωπο της αλλοδαπής που αντιστοιχεί σε ανώνυμη εταιρία (πλην των περιπτώσεων που αναφέρθηκαν στην παρ. 2.2.3.5 της παρούσας ανωτέρω).

Συγκεκριμένα, προσκομίζονται:

i) Για την απόδειξη της εξαίρεσης από την υποχρέωση ονομαστικοποίησης των μετοχών τους κατά την περ. α) της παραγράφου 2.2.3.5 βεβαίωση του αρμοδίου Χρηματιστηρίου.

ii) Όσον αφορά την εξαίρεση της περ. β) της παραγράφου 2.2.3.5, για την απόδειξη του ελέγχου δικαιωμάτων ψήφου υπεύθυνη δήλωση της ελεγχόμενης εταιρείας και, εάν αυτή είναι διαφορετική του προσωρινού αναδόχου, πρόσθετη υπεύθυνη δήλωση του τελευταίου, στις οποίες αναφέρονται οι επιχειρήσεις επενδύσεων, οι εταιρείες διαχείρισης κεφαλαίων/ενεργητικού ή κεφαλαίων επιχειρηματικών συμμετοχών, ανά περίπτωση και το συνολικό ποσοστό των δικαιωμάτων ψήφου που ελέγχουν στην ελεγχόμενη από αυτές εταιρεία. Οι υπεύθυνες αυτές δηλώσεις συνοδεύονται υποχρεωτικά από βεβαίωση ή άλλο έγγραφο από το οποίο προκύπτει ότι οι ελέγχουσες τα δικαιώματα ψήφου εταιρείες είναι εποπτευόμενες κατά τα οριζόμενα στην παράγραφο 2.2.3.5.

iii) Δικαιολογητικά ονομαστικοποίησης μετοχών του προσωρινού αναδόχου:

- Πιστοποιητικό αρμόδιας αρχής του κράτους της έδρας, από το οποίο να προκύπτει ότι οι μετοχές είναι ονομαστικές, που να έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.

- Αναλυτική κατάσταση με τα στοιχεία των μετόχων της εταιρείας και τον αριθμό των μετοχών κάθε μετόχου (μετοχολόγιο), όπως τα στοιχεία αυτά είναι καταχωρημένα στο βιβλίο μετόχων της εταιρείας, το πολύ τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την ημέρα υποβολής της προσφοράς.

Ειδικότερα:

- Όσον αφορά στις **εγκατεστημένες στην Ελλάδα ανώνυμες εταιρείες** υποβάλλεται πιστοποιητικό του Γ.Ε.Μ.Η. από το οποίο να προκύπτει ότι οι μετοχές τους είναι ονομαστικές και αναλυτική κατάσταση με τα στοιχεία των μετόχων της εταιρείας και τον αριθμό των μετοχών κάθε μετόχου (μετοχολόγιο), όπως τα στοιχεία αυτά είναι καταχωρημένα στο βιβλίο μετόχων της εταιρείας, το πολύ τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την ημέρα υποβολής της προσφοράς.

- Όσον αφορά στις **αλλοδαπές ανώνυμες εταιρίες ή αλλοδαπά νομικά πρόσωπα που αντιστοιχούν σε ανώνυμες εταιρείες**:

A) εφόσον έχουν κατά το δίκαιο της έδρας τους ονομαστικές μετοχές, προσκομίζουν :

i) Πιστοποιητικό αρμόδιας αρχής του κράτους της έδρας, από το οποίο να προκύπτει ότι οι μετοχές τους είναι ονομαστικές

ii) Αναλυτική κατάσταση μετόχων, με τον αριθμό των μετοχών του κάθε μετόχου, όπως τα στοιχεία αυτά είναι καταχωρημένα στο βιβλίο μετόχων της εταιρείας με ημερομηνία το πολύ 30 εργάσιμες ημέρες πριν την υποβολή της προσφοράς.

iii) Κάθε άλλο στοιχείο από το οποίο να προκύπτει η ονομαστικοποίηση μέχρι φυσικού προσώπου των μετοχών, που έχει συντελεστεί τις τελευταίες 30 (τριάντα) εργάσιμες ημέρες πριν την υποβολή της προσφοράς.

B) εφόσον δεν έχουν υποχρέωση ονομαστικοποίησης μετοχών ή δεν προβλέπεται η ονομαστικοποίηση των μετοχών, προσκομίζουν:

i) βεβαίωση περί μη υποχρέωσης ονομαστικοποίησης των μετοχών από αρμόδια αρχή, εφόσον υπάρχει σχετική πρόβλεψη, διαφορετικά προσκομίζεται υπεύθυνη δήλωση του διαγωνιζόμενου. Για την περίπτωση μη πρόβλεψης ονομαστικοποίησης προσκομίζεται υπεύθυνη δήλωση του διαγωνιζόμενου

ii) έγκυρη και ενημερωμένη κατάσταση προσώπων που κατέχουν τουλάχιστον 1% των μετοχών ή δικαιωμάτων ψήφου,

iii) εάν δεν τηρείται τέτοια κατάσταση, προσκομίζεται σχετική κατάσταση προσώπων, που κατέχουν τουλάχιστον ένα τοις εκατό (1%) των μετοχών ή δικαιωμάτων ψήφου, σύμφωνα με την τελευταία Γενική Συνέλευση, αν τα πρόσωπα αυτά είναι γνωστά στην εταιρεία. Σε αντίθετη περίπτωση, η εταιρεία αιτιολογεί τους λόγους που δεν είναι γνωστά τα ως άνω πρόσωπα, η δε αναθέτουσα αρχή δεν διαθέτει διακριτική ευχέρεια κατά την κρίση της αιτιολογίας αυτής. Εναπόκειται στην αναθέτουσα αρχή να αποδείξει τη δυνατότητα της εταιρείας να υποβάλλει την προαναφερόμενη κατάσταση, διαφορετικά η μη υποβολή της σχετικής κατάστασης δεν επιφέρει έννομες συνέπειες σε βάρος της εταιρείας.

Όλα τα ανωτέρω έγγραφα πρέπει να είναι επικυρωμένα από την κατά νόμον αρμόδια αρχή του κράτους της έδρας του υποψηφίου και να συνοδεύονται από επίσημη μετάφραση στην ελληνική.

Ελλείψεις στα δικαιολογητικά ονομαστικοποίησης των μετοχών συμπληρώνονται κατά την παράγραφο 3.1.2 της παρούσας.

Η αναθέτουσα αρχή ελέγχει επίσης, επί ποινή απαραδέκτου της προσφοράς, εάν στη διαδικασία συμμετέχει εξωχώρια εταιρεία από «μη συνεργάσιμα κράτη στον φορολογικό τομέα» κατά την έννοια των παρ. 3 και 4 του άρθρου 65 του ν. 4172/2013, καθώς και από κράτη που έχουν προνομιακό φορολογικό καθεστώς, όπως αυτά ορίζονται στον κατάλογο της απόφασης της παρ. 7 του άρθρου 65 του ως άνω Κώδικα, κατά τα αναφερόμενα στην περίπτωση α της παραγράφου 4 του άρθρου 4 του ν. 3310/2005.

B.2. Για την απόδειξη της απαίτησης του άρθρου 2.2.4. (απόδειξη καταλληλότητας για την άσκηση επαγγελματικής δραστηριότητας) προσκομίζουν πιστοποιητικό/βεβαίωση του οικείου επαγγελματικού (ή εμπορικού) μητρώου του κράτους εγκατάστασης. Οι οικονομικοί φορείς που είναι εγκατεστημένοι σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης προσκομίζουν πιστοποιητικό/βεβαίωση του αντίστοιχου επαγγελματικού (ή εμπορικού) μητρώου του Παραρτήματος XI του Προσαρτήματος Α' του ν. 4412/2016, με το οποίο πιστοποιείται αφενός η εγγραφή τους σε αυτό και αφετέρου το ειδικό επάγγελμά τους. Στην περίπτωση που χώρα δεν τηρεί τέτοιο μητρώο, το έγγραφο ή το πιστοποιητικό μπορεί να αντικαθίσταται από ένορκη βεβαίωση ή, στα κράτη - μέλη ή στις χώρες όπου δεν προβλέπεται ένορκη βεβαίωση, από υπεύθυνη δήλωση του ενδιαφερομένου ενώπιον αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, συμβολαιογράφου ή αρμόδιου επαγγελματικού οργανισμού της χώρας καταγωγής ή της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ο οικονομικός φορέας ότι δεν τηρείται τέτοιο μητρώο και ότι ασκεί τη δραστηριότητα που απαιτείται για την εκτέλεση του αντικειμένου της υπό ανάθεση σύμβασης.

Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς προσκομίζουν βεβαίωση εγγραφής στο οικείο επαγγελματικό μητρώο ή πιστοποιητικό που εκδίδεται από την οικεία υπηρεσία του Γ.Ε.ΜΗ.

Για την απόδειξη άσκησης γεωργικού ή κτηνοτροφικού επαγγέλματος, οι αναθέτουσες αρχές απαιτούν σχετική βεβαίωση άσκησης επαγγέλματος, από αρμόδια διοικητική αρχή ή αρχή Οργανισμού Τοπικής Αυτοδιοίκησης.

Επισημαίνεται ότι, τα δικαιολογητικά που αφορούν στην απόδειξη της απαίτησης του άρθρου 2.2.4 (απόδειξη καταλληλότητας για την άσκηση επαγγελματικής δραστηριότητας) γίνονται αποδεκτά, εφόσον έχουν εκδοθεί έως

τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή τους, εκτός αν, σύμφωνα με τις ειδικότερες διατάξεις αυτών, φέρουν συγκεκριμένο χρόνο ισχύος.

B.3. Για την απόδειξη της οικονομικής και χρηματοοικονομικής επάρκειας της παραγράφου 2.2.5 οι οικονομικοί φορείς προσκομίζουν **με την τεχνική τους προσφορά:**

α) Για την απόδειξη της περ. α΄της παρ. 2.2.5, αντίγραφα ή αποσπάσματα των ισολογισμών της επιχείρησης κατά τις τρεις (3) προηγούμενες του έτους του διαγωνισμού οικονομικές χρήσεις 2021, 2022 και 2023 αντίστοιχα.

β) Για την απόδειξη της περ. β΄της παρ. 2.2.5, υπεύθυνη δήλωση περί του ειδικού ετήσιου κύκλου εργασιών, κατά τις τρεις (3) προηγούμενες του έτους του διαγωνισμού οικονομικές χρήσεις 2021, 2022 και 2023 αντίστοιχα.

γ) Για την απόδειξη της περ. γ΄της παρ. 2.2.5, βεβαίωση/εις από πιστωτικό ή χρηματοδοτικό ίδρυμα κατά την έννοια της παρ. 11, άρθρου 72, ν. 4412/2016, για πιστοληπτική ικανότητα του προσφέροντα, που να έχει/ουν εκδοθεί το αργότερο εντός τριάντα (30) ημερών προ της ημερομηνίας υποβολής της προσφοράς.

δ) Για την απόδειξη της περ. δ΄της παρ. 2.2.5, ασφαλιστήριο συμβόλαιο κάλυψης έναντι επαγγελματικών κινδύνων (γενικής αστικής ευθύνης προς τρίτους και αστικής ευθύνης προϊόντος) ύψους τουλάχιστον 1.000.000,00 €ετησίως. Αναφορικά με την πλήρωση του εν λόγω ποιοτικού κριτηρίου διευκρινίζεται ότι δεν απαιτείται η κατοχή του ασφαλιστηρίου συμβολαίου κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς. Στα πλαίσια συμμετοχής τους οι οικονομικοί φορείς δια του ΕΕΕΣ οφείλουν να δηλώσουν ότι σε περίπτωση που αναδειχθούν προσωρινοί Ανάδοχοι και κληθούν να υποβάλουν τα δικαιολογητικά κατακύρωσης αναλαμβάνουν – επί ποινή εκπτώσεως και ολικής κατάπτωσης της εγγυητικής συμμετοχής - να προσκομίσουν προ της υπογραφής της σύμβασης, ασφαλιστήριο συμβόλαιο αστικής και επαγγελματικής ευθύνης εν ισχύ, σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης, με χρόνο ισχύος αντίστοιχο της συνολικής διάρκειας της σύμβασης, το οποίο θα αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της σύμβασης που θα υπογραφεί.

Εάν ο οικονομικός φορέας, για βάσιμο λόγο, δεν είναι σε θέση να προσκομίσει τα ανωτέρω δικαιολογητικά, μπορεί να αποδεικνύει την οικονομική και χρηματοοικονομική του επάρκεια με οποιοδήποτε άλλο κατάλληλο έγγραφο, υπό την έννοια του εδ. β΄, παρ. 4, άρθρου 80, ν. 4412/2016.

Σε περίπτωση κοινοπραξίας ή ένωσης, συμπεριλαμβανομένων και των προσωρινών συμπράξεων, οι παραπάνω ελάχιστες προϋποθέσεις απαιτείται να καλύπτονται αθροιστικά από τις συμμετέχουσες επιχειρήσεις, κατά το λόγο συμμετοχής τους σε αυτήν.

B.4. Για την απόδειξη της τεχνικής ικανότητας της παραγράφου 2.2.6 οι οικονομικοί φορείς προσκομίζουν **με την τεχνική τους προσφορά:**

α) Για την απόδειξη του στοιχείου α΄της παρ. 2.2.6, κατάλογο (πίνακα) των συμβάσεων που εκτελέσθηκαν την τελευταία διετία 2022 & 2023, σε νοσοκομειακή μονάδα ανω των 400 κλινών, συνοδευόμενο από πιστοποιητικά ορθής εκτέλεσης παροχής ετοιμών γευμάτων, με αναφορά του αριθμού των καθημερινά σιτιζόμενων με πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό, της μεθοδολογίας παρασκευής, της διάρκειας της σύμβασης μετά της ημερομηνίας έναρξης και λήξης αυτής, και του δημόσιου ή ιδιωτικού παραλήπτη.

Ο πίνακας έργων πρέπει να συνταχθεί επί ποινή αποκλεισμού, και για λόγους συγκρισιμότητας των προσφορών, σύμφωνα με το ακόλουθο υπόδειγμα:

Α/Α	Επωνυμία Φορέα ανάθεσης	Συμβατική διάρκεια		Σύντομη περιγραφή παροχής έτοιμων γευμάτων	Αριθμός σιτιζόμενων ανά ημέρα	Στοιχεία επικοινωνίας με τον Φορέα, τηλέφωνο επικοινωνίας
		Από	Έως			

β) Για την απόδειξη του στοιχείου β΄ της παρ. 2.2.6, κατάλογο (πίνακα) των συμβάσεων που εκτελέσθηκαν την τελευταία διετία 2022 & 2023, σε νοσοκομειακή μονάδα ανω των 400 κλινών, συνοδευόμενο από πιστοποιητικά ορθής εκτέλεσης παροχής έτοιμων γευμάτων, με αναφορά του αριθμού των καθημερινά σιτιζόμενων με πρωινό-μεσημεριανό-βραδινό, της μεθοδολογίας παρασκευής, της διάρκειας της σύμβασης μετά της ημερομηνίας έναρξης και λήξης αυτής, και του δημόσιου ή ιδιωτικού παραλήπτη.

Ο πίνακας έργων πρέπει να συνταχθεί επί ποινή αποκλεισμού, και για λόγους συγκρισιμότητας των προσφορών, σύμφωνα με το ακόλουθο υπόδειγμα:

Α/Α	Επωνυμία Φορέα ανάθεσης	Συμβατική διάρκεια		Σύντομη περιγραφή παροχής έτοιμων γευμάτων	Αριθμός σιτιζόμενων ανά ημέρα	Στοιχεία επικοινωνίας με τον Φορέα, τηλέφωνο επικοινωνίας
		Από	Έως			

Σε περίπτωση κοινοπραξίας ή ένωσης, συμπεριλαμβανομένων και των προσωρινών συμπράξεων, οι παραπάνω ελάχιστες προϋποθέσεις απαιτείται να καλύπτονται αθροιστικά από τις συμμετέχουσες επιχειρήσεις, κατά το λόγο συμμετοχής τους σε αυτήν.

Διευκρινίζεται ότι τα αναφερόμενα στις ανωτέρω περ. (α) και (β) πιστοποιητικά ορθής εκτέλεσης παροχής έτοιμων γευμάτων δύναται να πιστοποιούν τμηματική εκτέλεση, εφόσον πρόκειται για επίκληση πολυετών συμβάσεων που δεν έχουν εισέτι ολοκληρωθεί.

Β.5. Για την απόδειξη της συμμόρφωσής τους με πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης οι οικονομικοί φορείς προσκομίζουν αντίγραφα πιστοποιητικών διασφάλισης ποιότητας :

α) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για την τήρηση Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 9001 ή ισοδύναμο

β) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για την τήρηση Συστήματος Υγείας και Ασφάλειας στους χώρους Εργασίας σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ΕΛΟΤ ISO 45001:2018 ή ισοδύναμο

γ) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για την τήρηση Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 14001 ή ισοδύναμο

δ) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα για την τήρηση Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 22000 ή ισοδύναμο

ε) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα περί συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Πληροφοριών σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 27001:2013 ή ισοδύναμο

στ) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα περί συστήματος Διαχείρισης Εγκαταστάσεων σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 41001:2018 ή ισοδύναμο

ζ) Πιστοποιητικό από ανεξάρτητο διαπιστευμένο φορέα περί συστήματος διαχείρισης κατά της Δωροδοκίας σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ΕΛΟΤ ISO 37001:2017 ή ισοδύναμο

Σε περίπτωση ενώσεων τα εν λόγω πιστοποιητικά απαιτείται να διαθέτει τουλάχιστον ένα μέλος της ένωσης.

Τα εν λόγω πιστοποιητικά πρέπει να είναι σε ισχύ τόσο κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς του υποψηφίου, όσο και κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης.

B.6. Για την απόδειξη της νόμιμης εκπροσώπησης, στις περιπτώσεις που ο οικονομικός φορέας είναι νομικό πρόσωπο και εγγράφεται υποχρεωτικά ή προαιρετικά, κατά την κείμενη νομοθεσία, και δηλώνει την εκπροσώπηση και τις μεταβολές της σε αρμόδια αρχή (πχ ΓΕΜΗ), προσκομίζει σχετικό πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης, το οποίο πρέπει να έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του, εκτός αν αυτό φέρει συγκεκριμένο χρόνο ισχύος.

Ειδικότερα για τους ημεδαπούς οικονομικούς φορείς προσκομίζονται:

i) **για την απόδειξη της νόμιμης εκπροσώπησης**, στις περιπτώσεις που ο οικονομικός φορέας είναι νομικό πρόσωπο και υποχρεούται, κατά την κείμενη νομοθεσία, να δηλώνει την εκπροσώπηση και τις μεταβολές της στο ΓΕΜΗ, προσκομίζει σχετικό πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης, το οποίο πρέπει να έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.

ii) Για την **απόδειξη της νόμιμης σύστασης και των μεταβολών** του νομικού προσώπου γενικό πιστοποιητικό μεταβολών του ΓΕΜΗ, εφόσον έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του.

Στις λοιπές περιπτώσεις τα κατά περίπτωση νομιμοποιητικά έγγραφα σύστασης και νόμιμης εκπροσώπησης (όπως καταστατικά, πιστοποιητικά μεταβολών, αντίστοιχα ΦΕΚ, αποφάσεις συγκρότησης οργάνων διοίκησης σε σώμα, κλπ., ανάλογα με τη νομική μορφή του οικονομικού φορέα), συνοδευόμενα από υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου ότι εξακολουθούν να ισχύουν κατά την υποβολή τους.

Σε περίπτωση που για τη διενέργεια της παρούσας διαδικασίας ανάθεσης έχουν χορηγηθεί εξουσίες σε πρόσωπο πλέον αυτών που αναφέρονται στα παραπάνω έγγραφα, προσκομίζεται επιπλέον απόφαση- πρακτικό του αρμοδίου καταστατικού οργάνου διοίκησης του νομικού προσώπου με την οποία χορηγήθηκαν οι σχετικές εξουσίες. Όσον αφορά τα φυσικά πρόσωπα, εφόσον έχουν χορηγηθεί εξουσίες σε τρίτα πρόσωπα, προσκομίζεται εξουσιοδότηση του οικονομικού φορέα.

Οι αλλοδαποί οικονομικοί φορείς προσκομίζουν τα προβλεπόμενα, κατά τη νομοθεσία της χώρας εγκατάστασης, αποδεικτικά έγγραφα, και εφόσον δεν προβλέπονται, υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου, από την οποία αποδεικνύονται τα ανωτέρω ως προς τη νόμιμη σύσταση, μεταβολές και εκπροσώπηση του οικονομικού φορέα.

Οι ως άνω υπεύθυνες δηλώσεις γίνονται αποδεκτές, εφόσον έχουν συνταχθεί μετά την κοινοποίηση της πρόσκλησης για την υποβολή των δικαιολογητικών.

Από τα ανωτέρω έγγραφα πρέπει να προκύπτουν η νόμιμη σύσταση του οικονομικού φορέα, όλες οι σχετικές τροποποιήσεις των καταστατικών, το/τα πρόσωπο/α που δεσμεύει/ουν νόμιμα την εταιρία κατά την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού (νόμιμος εκπρόσωπος, δικαίωμα υπογραφής κλπ.), τυχόν τρίτοι, στους οποίους έχει χορηγηθεί εξουσία εκπροσώπησης, καθώς και η θητεία του/των ή/και των μελών του οργάνου διοίκησης/ νόμιμου εκπροσώπου.

B.7. Οι οικονομικοί φορείς που είναι εγγεγραμμένοι σε επίσημους καταλόγους που προβλέπονται από τις εκάστοτε ισχύουσες εθνικές διατάξεις ή διαθέτουν πιστοποίηση από οργανισμούς πιστοποίησης που συμμορφώνονται με τα ευρωπαϊκά πρότυπα πιστοποίησης, κατά την έννοια του Παραρτήματος VII του Προσαρτήματος Α' του ν. 4412/2016, μπορούν να προσκομίζουν στις αναθέτουσες αρχές πιστοποιητικό εγγραφής εκδιδόμενο από την αρμόδια αρχή ή το πιστοποιητικό που εκδίδεται από τον αρμόδιο οργανισμό πιστοποίησης.

Στα πιστοποιητικά αυτά αναφέρονται τα δικαιολογητικά βάσει των οποίων έγινε η εγγραφή των εν λόγω οικονομικών φορέων στον επίσημο κατάλογο ή η πιστοποίηση και η κατάταξη στον εν λόγω κατάλογο.

Η πιστοποιούμενη εγγραφή στους επίσημους καταλόγους από τους αρμόδιους οργανισμούς ή το πιστοποιητικό, που εκδίδεται από τον οργανισμό πιστοποίησης, συνιστά τεκμήριο καταλληλότητας όσον αφορά τις απαιτήσεις ποιοτικής επιλογής, τις οποίες καλύπτει ο επίσημος κατάλογος ή το πιστοποιητικό.

Οι οικονομικοί φορείς που είναι εγγεγραμμένοι σε επίσημους καταλόγους απαλλάσσονται από την υποχρέωση υποβολής των δικαιολογητικών που αναφέρονται στο πιστοποιητικό εγγραφής τους. Ειδικώς όσον αφορά την καταβολή των εισφορών κοινωνικής ασφάλισης και των φόρων και τελών, προσκομίζονται επιπροσθέτως της βεβαίωσης εγγραφής στον επίσημο κατάλογο και πιστοποιητικά, κατά τα οριζόμενα ανωτέρω στην περίπτωση Β.1, υποπερ. i, ii και iii της περ. β.

B.8. Οι ενώσεις οικονομικών φορέων που υποβάλλουν κοινή προσφορά, υποβάλλουν τα παραπάνω, κατά περίπτωση δικαιολογητικά, για κάθε οικονομικό φορέα που συμμετέχει στην ένωση, σύμφωνα με τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 19 παρ. 2 του ν. 4412/2016.

B.9. Στην περίπτωση που οικονομικός φορέας επιθυμεί να στηριχθεί στις ικανότητες άλλων φορέων, σύμφωνα με την παράγραφο 2.2.8 για την απόδειξη ότι θα έχει στη διάθεσή του τους αναγκαίους πόρους, προσκομίζει, ιδίως, σχετική έγγραφη δέσμευση των φορέων αυτών για τον σκοπό αυτό. Ειδικότερα, προσκομίζεται έγγραφο (συμφωνητικό ή σε περίπτωση νομικού προσώπου απόφαση του αρμοδίου οργάνου διοίκησης αυτού ή σε περίπτωση φυσικού προσώπου υπεύθυνη δήλωση), δυνάμει του οποίου αμφότεροι, διαγωνιζόμενος οικονομικός φορέας και τρίτος φορέας, εγκρίνουν τη μεταξύ τους συνεργασία για την κατά περίπτωση παροχή προς τον διαγωνιζόμενο της χρηματοοικονομικής ή/και τεχνικής ή/και επαγγελματικής ικανότητας του φορέα, ώστε αυτή να είναι στη διάθεση του διαγωνιζόμενου για την εκτέλεση της Σύμβασης. Η σχετική αναφορά θα πρέπει να είναι λεπτομερής και να αναφέρει κατ' ελάχιστον τους συγκεκριμένους πόρους που θα είναι διαθέσιμοι για την εκτέλεση της σύμβασης και τον τρόπο δια του οποίου θα χρησιμοποιηθούν αυτοί για την εκτέλεση της σύμβασης. Ο τρίτος θα δεσμεύεται ρητά ότι θα διαθέσει στον διαγωνιζόμενο τους συγκεκριμένους πόρους κατά τη διάρκεια της σύμβασης και ο διαγωνιζόμενος ότι θα κάνει χρήση αυτών σε περίπτωση που του ανατεθεί η σύμβαση.

Σε περίπτωση που ο τρίτος διαθέτει χρηματοοικονομική επάρκεια, θα δηλώνει επίσης ότι καθίσταται από κοινού με τον διαγωνιζόμενο υπεύθυνος για την εκτέλεση της σύμβασης.

Σε περίπτωση που ο τρίτος διαθέτει στοιχεία τεχνικής ή επαγγελματικής καταλληλότητας που σχετίζονται με τους τίτλους σπουδών και τα επαγγελματικά προσόντα που ορίζονται στην περίπτωση στ' του Μέρους II του Παραρτήματος XII του Προσαρτήματος Α του ν. 4412/2016 ή με την σχετική επαγγελματική εμπειρία, θα δεσμεύεται ότι θα εκτελέσει τις εργασίες ή υπηρεσίες για τις οποίες απαιτούνται οι συγκεκριμένες ικανότητες, δηλώνοντας το τμήμα της σύμβασης που θα εκτελέσει.

B.10. Επισημαίνεται ότι γίνονται αποδεκτές:

- οι ένορκες βεβαιώσεις που αναφέρονται στην παρούσα Διακήρυξη, εφόσον έχουν συνταχθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή τους,
- οι υπεύθυνες δηλώσεις, εφόσον έχουν συνταχθεί μετά την κοινοποίηση της πρόσκλησης για την υποβολή των δικαιολογητικών. Σημειώνεται ότι δεν απαιτείται θεώρηση του γνησίου της υπογραφής τους.

2.3 Κριτήρια Ανάθεσης

2.3.1 Κριτήριο ανάθεσης

Κριτήριο ανάθεσης της Σύμβασης είναι η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής

2.4 Κατάρτιση - Περιεχόμενο Προσφορών

2.4.1 Γενικοί όροι υποβολής προσφορών

Οι προσφορές υποβάλλονται με βάση τις απαιτήσεις που ορίζονται στο Παράρτημα I της, για όλες τις περιγραφόμενες υπηρεσίες ανά είδος / τμήμα.

Δεν επιτρέπονται εναλλακτικές προσφορές .

Η ένωση οικονομικών φορέων υποβάλλει κοινή προσφορά, η οποία υπογράφεται υποχρεωτικά ηλεκτρονικά είτε από όλους τους οικονομικούς φορείς που αποτελούν την ένωση, είτε από εκπρόσωπό τους νομίμως εξουσιοδοτημένο. Στην προσφορά, απαραίτητως πρέπει να προσδιορίζεται η έκταση και το είδος της συμμετοχής του (συμπεριλαμβανομένης της κατανομής αμοιβής μεταξύ τους) κάθε μέλους της ένωσης, καθώς και ο εκπρόσωπος/συντονιστής αυτής.

Οι οικονομικοί φορείς μπορούν να αποσύρουν την προσφορά τους, πριν την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών, χωρίς να απαιτείται έγκριση εκ μέρους του αποφαινομένου οργάνου της αναθέτουσας αρχής,

υποβάλλοντας έγγραφη ειδοποίηση προς την αναθέτουσα αρχή μέσω της λειτουργικότητας «Επικοινωνία» του ΕΣΗΔΗΣ.

2.4.2 Χρόνος και Τρόπος υποβολής προσφορών

2.4.2.1. Οι προσφορές υποβάλλονται από τους ενδιαφερόμενους ηλεκτρονικά, μέσω του ΕΣΗΔΗΣ, μέχρι την καταληκτική ημερομηνία και ώρα που ορίζει η παρούσα διακήρυξη, στην Ελληνική Γλώσσα, σε ηλεκτρονικό φάκελο, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στον ν.4412/2016, ιδίως στα άρθρα 36 και 37 και στην κατ' εξουσιοδότηση και στην κατ' εξουσιοδότηση της παρ. 5 του άρθρου 36 του ν.4412/2016 εκδοθείσα υπ' αριθμ. 64233/08.06.2021 (Β' 2453/ 09.06.2021) Κοινή Απόφαση των Υπουργών Ανάπτυξης και Επενδύσεων και Ψηφιακής Διακυβέρνησης με θέμα «Ρυθμίσεις τεχνικών ζητημάτων που αφορούν την ανάθεση των Δημοσίων Συμβάσεων Προμηθειών και Υπηρεσιών με χρήση των επιμέρους εργαλείων και διαδικασιών του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ)», εφεξής «Κ.Υ.Α. ΕΣΗΔΗΣ Προμήθειες και Υπηρεσίες»

Για τη συμμετοχή στο διαγωνισμό οι ενδιαφερόμενοι οικονομικοί φορείς απαιτείται να διαθέτουν προηγμένη ηλεκτρονική υπογραφή που υποστηρίζεται τουλάχιστον από αναγνωρισμένο (εγκεκριμένο) πιστοποιητικό, το οποίο χορηγήθηκε από πάροχο υπηρεσιών πιστοποίησης, ο οποίος περιλαμβάνεται στον κατάλογο εμπιστευσης που προβλέπεται στην απόφαση 2009/767/ΕΚ και σύμφωνα με τα οριζόμενα στο Κανονισμό (ΕΕ) 910/2014 και να εγγραφούν στο ΕΣΗΔΗΣ, σύμφωνα με την περ. β της παρ. 2 του άρθρου 37 του ν. 4412/2016 και τις διατάξεις του άρθρου 6 της Κ.Υ.Α. ΕΣΗΔΗΣ Προμήθειες και Υπηρεσίες.

2.4.2.2. Ο χρόνος υποβολής της προσφοράς μέσω του ΕΣΗΔΗΣ βεβαιώνεται αυτόματα από το ΕΣΗΔΗΣ με υπηρεσίες χρονοσήμανσης, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 37 του ν. 4412/2016 και τις διατάξεις του άρθρου 10 της ως άνω κοινής υπουργικής απόφασης.

Μετά την παρέλευση της καταληκτικής ημερομηνίας και ώρας, δεν υπάρχει η δυνατότητα υποβολής προσφοράς στο ΕΣΗΔΗΣ. Σε περιπτώσεις τεχνικής αδυναμίας λειτουργίας του ΕΣΗΔΗΣ, η αναθέτουσα αρχή ρυθμίζει τα της συνέχειας του διαγωνισμού με αιτιολογημένη απόφασή της.

2.4.2.3. Οι οικονομικοί φορείς υποβάλλουν με την προσφορά τους τα ακόλουθα σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 13 της Κ.Υ.Α. ΕΣΗΔΗΣ Προμήθειες και Υπηρεσίες:

(α) έναν ηλεκτρονικό (υπο)φάκελο με την ένδειξη «Δικαιολογητικά Συμμετοχής–Τεχνική Προσφορά», στον οποίο περιλαμβάνεται το σύνολο των κατά περίπτωση απαιτούμενων δικαιολογητικών και η τεχνική προσφορά, σύμφωνα με τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας και την παρούσα.

(β) έναν ηλεκτρονικό (υπο)φάκελο με την ένδειξη «Οικονομική Προσφορά», στον οποίο περιλαμβάνεται η οικονομική προσφορά του οικονομικού φορέα και το σύνολο των κατά περίπτωση απαιτούμενων δικαιολογητικών.

Από τον Οικονομικό Φορέα σημαίνονται, με χρήση της σχετικής λειτουργικότητας του ΕΣΗΔΗΣ, τα στοιχεία εκείνα της προσφοράς του που έχουν εμπιστευτικό χαρακτήρα σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 21 του ν. 4412/2016. Εφόσον ένας οικονομικός φορέας χαρακτηρίζει πληροφορίες ως εμπιστευτικές, λόγω ύπαρξης τεχνικού ή εμπορικού απορρήτου, στη σχετική δήλωσή του, αναφέρει ρητά όλες τις σχετικές διατάξεις νόμου ή διοικητικές πράξεις που επιβάλλουν την εμπιστευτικότητα της συγκεκριμένης πληροφορίας.

Δεν χαρακτηρίζονται ως εμπιστευτικές, πληροφορίες σχετικά με τις τιμές μονάδας, τις προσφερόμενες ποσότητες, την οικονομική προσφορά και τα στοιχεία της τεχνικής προσφοράς που χρησιμοποιούνται για την αξιολόγησή της.

2.4.2.4. Εφόσον οι Οικονομικοί Φορείς καταχωρίσουν τα στοιχεία, μεταδεδομένα και συνημμένα ηλεκτρονικά αρχεία, που αφορούν δικαιολογητικά συμμετοχής-τεχνικής προσφοράς και οικονομικής προσφοράς τους στις αντίστοιχες ειδικές ηλεκτρονικές φόρμες του ΕΣΗΔΗΣ, στην συνέχεια, μέσω σχετικής λειτουργικότητας, εξάγουν αναφορές (εκτυπώσεις) σε μορφή ηλεκτρονικών αρχείων με μορφότυπο PDF, τα οποία αποτελούν συνοπτική αποτύπωση των καταχωρισμένων στοιχείων. Τα ηλεκτρονικά αρχεία των εν λόγω αναφορών (εκτυπώσεων) υπογράφονται ψηφιακά, σύμφωνα με τις προβλεπόμενες διατάξεις (περ. β της παρ. 2 του άρθρου 37) και επισυνάπτονται από τον Οικονομικό Φορέα στους αντίστοιχους υποφακέλους. Επισημαίνεται ότι η εξαγωγή και η επισύναψη των προαναφερθέντων αναφορών (εκτυπώσεων) δύναται να πραγματοποιείται για κάθε υποφάκελο ξεχωριστά, από τη στιγμή που έχει ολοκληρωθεί η καταχώριση των στοιχείων σε αυτόν

Εφόσον οι τεχνικές προδιαγραφές και οι οικονομικοί όροι δεν έχουν αποτυπωθεί στο σύνολό τους στις ειδικές ηλεκτρονικές φόρμες του ΕΣΗΔΗΣ, οι οικονομικοί φορείς επισυνάπτουν ηλεκτρονικά υπογεγραμμένα τα σχετικά ηλεκτρονικά αρχεία .

2.4.2.5. Ειδικότερα, όσον αφορά τα συνημμένα ηλεκτρονικά αρχεία της προσφοράς, οι Οικονομικοί Φορείς τα καταχωρίζουν στους ανωτέρω (υπο)φακέλους μέσω του Υποσυστήματος, ως εξής :

Τα έγγραφα που καταχωρίζονται στην ηλεκτρονική προσφορά, και δεν απαιτείται να προσκομισθούν και σε έντυπη μορφή, γίνονται αποδεκτά κατά περίπτωση, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις:

α) είτε των άρθρων 13, 14 και 28 του ν. 4727/2020 (Α' 184) περί ηλεκτρονικών δημοσίων εγγράφων που φέρουν ηλεκτρονική υπογραφή ή σφραγίδα και, εφόσον πρόκειται για αλλοδαπά δημόσια ηλεκτρονικά έγγραφα, εάν φέρουν επισημείωση e-Apostille

β) είτε των άρθρων 15 και 27 του ν. 4727/2020 (Α' 184) περί ηλεκτρονικών ιδιωτικών εγγράφων που φέρουν ηλεκτρονική υπογραφή ή σφραγίδα

γ) είτε του άρθρου 11 του ν. 2690/1999 (Α' 45),

δ) είτε της παρ. 2 του άρθρου 37 του ν. 4412/2016, περί χρήσης ηλεκτρονικών υπογραφών σε ηλεκτρονικές διαδικασίες δημοσίων συμβάσεων,

ε) είτε της παρ. 8 του άρθρου 92 του ν. 4412/2016, περί συνυποβολής υπεύθυνης δήλωσης στην περίπτωση απλής φωτοτυπίας ιδιωτικών εγγράφων.

Επιπλέον, δεν προσκομίζονται σε έντυπη μορφή τα ΦΕΚ και ενημερωτικά και τεχνικά φυλλάδια και άλλα έντυπα, εταιρικά ή μη, με ειδικό τεχνικό περιεχόμενο, δηλαδή έντυπα με αμιγώς τεχνικά χαρακτηριστικά, όπως αριθμούς, αποδόσεις σε διεθνείς μονάδες, μαθηματικούς τύπους και σχέδια.

Ειδικότερα, τα στοιχεία και δικαιολογητικά για τη συμμετοχή του Οικονομικού Φορέα στη διαδικασία καταχωρίζονται από αυτόν σε μορφή ηλεκτρονικών αρχείων με μορφότυπο PDF.

Έως την ημέρα και ώρα αποσφράγισης των προσφορών προσκομίζονται με ευθύνη του οικονομικού φορέα στην αναθέτουσα αρχή, σε έντυπη μορφή και σε κλειστό-ούς φάκελο-ους, στον οποίο αναγράφεται ο αποστολέας και ως παραλήπτης η Επιτροπή Διαγωνισμού του παρόντος διαγωνισμού, τα στοιχεία της ηλεκτρονικής προσφοράς του, τα οποία απαιτείται να προσκομισθούν σε πρωτότυπη μορφή. Τέτοια στοιχεία και δικαιολογητικά ενδεικτικά είναι :

α) η πρωτότυπη εγγυητική επιστολή συμμετοχής, πλην των περιπτώσεων που αυτή εκδίδεται ηλεκτρονικά, άλλως η προσφορά απορρίπτεται ως απαράδεκτη,

β) αυτά που δεν υπάγονται στις διατάξεις του άρθρου 11 παρ. 2 του ν. 2690/1999,

γ) ιδιωτικά έγγραφα τα οποία δεν έχουν επικυρωθεί από δικηγόρο ή δεν φέρουν θεώρηση από υπηρεσίες και φορείς της περίπτωσης α της παρ. 2 του άρθρου 11 του ν. 2690/1999 ή δεν συνοδεύονται από υπεύθυνη δήλωση για την ακρίβειά τους, καθώς και

δ) τα αλλοδαπά δημόσια έντυπα έγγραφα που φέρουν την επισημείωση της Χάγης (Apostille), ή προξενική θεώρηση και δεν έχουν επικυρωθεί από δικηγόρο.

Σε περίπτωση μη υποβολής ενός ή περισσότερων από τα ως άνω στοιχεία και δικαιολογητικά που υποβάλλονται σε έντυπη μορφή, πλην της πρωτότυπης εγγύησης συμμετοχής, η αναθέτουσα αρχή δύναται να ζητήσει τη συμπλήρωση και υποβολή τους, σύμφωνα με το άρθρο 102 του ν. 4412/2016.

Στα αλλοδαπά δημόσια έγγραφα και δικαιολογητικά εφαρμόζεται η Συνθήκη της Χάγης της 5ης.10.1961, που κυρώθηκε με το ν. 1497/1984 (Α'188), εφόσον συντάσσονται σε κράτη που έχουν προσχωρήσει στην ως άνω Συνθήκη, άλλως φέρουν προξενική θεώρηση. Απαλλάσσονται από την απαίτηση επικύρωσης (με Apostille ή Προξενική Θεώρηση) αλλοδαπά δημόσια έγγραφα όταν καλύπτονται από διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες που έχει συνάψει η Ελλάδα (ενδεικτικά «Σύμβαση νομικής συνεργασίας μεταξύ Ελλάδας και Κύπρου – 05.03.1984» (κυρωτικός ν.1548/1985, «Σύμβαση περί απαλλαγής από την επικύρωση ορισμένων πράξεων και εγγράφων – 15.09.1977» (κυρωτικός ν.4231/2014)). Επίσης, απαλλάσσονται από την απαίτηση επικύρωσης ή παρόμοιας διατύπωσης δημόσια έγγραφα που εκδίδονται από τις αρχές κράτους μέλους που υπάγονται στον Καν ΕΕ 2016/1191 για την απλούστευση των απαιτήσεων για την υποβολή ορισμένων δημοσίων εγγράφων στην ΕΕ, όπως,

ενδεικτικά, το λευκό ποινικό μητρώο, υπό τον όρο ότι τα σχετικά με το γεγονός αυτό δημόσια έγγραφα εκδίδονται για πολίτη της Ένωσης από τις αρχές του κράτους μέλους της ιθαγένειάς του.

Σημειώνεται ότι, γίνονται υποχρεωτικά αποδεκτά ευκρινή φωτοαντίγραφα εγγράφων που έχουν εκδοθεί από αλλοδαπές αρχές και έχουν επικυρωθεί από δικηγόρο, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παρ. 2 περ. β του άρθρου 11 του ν. 2690/1999 “Κώδικας Διοικητικής Διαδικασίας”, όπως αντικαταστάθηκε ως άνω με το άρθρο 1 παρ.2 του ν.4250/2014.

Οι πρωτότυπες εγγυήσεις συμμετοχής, πλην των εγγυήσεων που εκδίδονται ηλεκτρονικά, προσκομίζονται με ευθύνη του οικονομικού φορέα, σε κλειστό φάκελο, στον οποίο αναγράφεται ο αποστολέας, τα στοιχεία του παρόντος διαγωνισμού και ως παραλήπτης η Επιτροπή Διαγωνισμού, το αργότερο πριν την ημερομηνία και ώρα αποσφράγισης των προσφορών που ορίζεται στην παρ. 3.1 της παρούσας, άλλως η προσφορά απορρίπτεται ως απαράδεκτη μετά από γνώμη της Επιτροπής Διαγωνισμού.

2.4.3 Περιεχόμενα Φακέλου «Δικαιολογητικά Συμμετοχής- Τεχνική Προσφορά»

2.4.3.1 Δικαιολογητικά Συμμετοχής

Τα στοιχεία και δικαιολογητικά για την συμμετοχή των προσφερόντων στη διαγωνιστική διαδικασία περιλαμβάνουν με ποινή αποκλεισμού τα ακόλουθα υπό α και β στοιχεία: α) το Ευρωπαϊκό Ενιαίο Έγγραφο Σύμβασης (ΕΕΕΣ), όπως προβλέπεται στις παρ. 1 και 3 του άρθρου 79 του ν. 4412/2016 και τη συνοδευτική υπεύθυνη δήλωση με την οποία ο οικονομικός φορέας δύναται να διευκρινίζει τις πληροφορίες που παρέχει με το ΕΕΕΣ σύμφωνα με την παρ. 9 του ίδιου άρθρου, β) την εγγύηση συμμετοχής, όπως προβλέπεται στο άρθρο 72 του Ν.4412/2016 και τις παραγράφους 2.1.5 και 2.2.2 αντίστοιχα της παρούσας διακήρυξης.

Οι προσφέροντες συμπληρώνουν το σχετικό υπόδειγμα ΕΕΕΣ, το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσας διακήρυξης ως Παράρτημα αυτής.

Η συμπλήρωσή του δύναται να πραγματοποιηθεί με χρήση του υποσυστήματος Promitheus ESPDint, προσβάσιμου μέσω της Διαδικτυακής Πύλης (www.promitheus.gov.gr) του ΟΠΣ ΕΣΗΔΗΣ, ή άλλης σχετικής συμβατής πλατφόρμας υπηρεσιών διαχείρισης ηλεκτρονικών ΕΕΕΣ. Οι Οικονομικοί Φορείς δύναται να αξιολογήσουν το αντίστοιχο ηλεκτρονικό αρχείο με μορφότυπο XML που αποτελεί επικουρικό στοιχείο των εγγράφων της σύμβασης.

Το συμπληρωμένο από τον Οικονομικό Φορέα ΕΕΕΣ, καθώς και η τυχόν συνοδευτική αυτού υπεύθυνη δήλωση, υποβάλλονται σύμφωνα με την περίπτωση δ' της παραγράφου 2.4.2.5 της παρούσας, σε ψηφιακά υπογεγραμμένο ηλεκτρονικό αρχείο με μορφότυπο PDF.

2.4.3.2 Τεχνική Προσφορά

Η τεχνική προσφορά θα πρέπει να καλύπτει όλες τις απαιτήσεις και τις προδιαγραφές που έχουν τεθεί από την αναθέτουσα αρχή με το κεφάλαιο “Απαιτήσεις-Τεχνικές Προδιαγραφές” του Παραρτήματος Ι της Διακήρυξης, περιγράφοντας ακριβώς πώς οι συγκεκριμένες απαιτήσεις και προδιαγραφές πληρούνται. Περιλαμβάνει ιδίως τα έγγραφα και δικαιολογητικά, βάσει των οποίων θα αξιολογηθεί η καταλληλότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών, με βάση το κριτήριο ανάθεσης, σύμφωνα με τα αναλυτικώς αναφερόμενα στο ως άνω Παράρτημα.

[Αν οι τεχνικές προδιαγραφές δεν έχουν αποτυπωθεί στο σύνολό τους στις ειδικές ηλεκτρονικές φόρμες του ΕΣΗΔΗΣ, οι οικονομικοί φορείς επισυνάπτουν ηλεκτρονικά υπογεγραμμένα τα σχετικά ηλεκτρονικά αρχεία.]

2.4.4 Περιεχόμενα Φακέλου «Οικονομική Προσφορά» / Τρόπος σύνταξης και υποβολής οικονομικών προσφορών

Η Οικονομική Προσφορά συντάσσεται με βάση το αναγραφόμενο στην παρούσα κριτήριο ανάθεσης,

Η τιμή της παρεχόμενης υπηρεσίας δίνεται σε ευρώ ανά μονάδα.

[Αν στο ηλεκτρονικό σύστημα δεν μπορεί να αποτυπωθεί αναλυτικά η οικονομική προσφορά, ο προσφέρων θα επισυνάψει στον (υπο)φάκελλο “οικονομική προσφορά” την ηλεκτρονική οικονομική προσφορά του ψηφιακά υπογεγραμμένη και τα σχετικά ηλεκτρονικά αρχεία σε μορφή pdf.]

Στην τιμή περιλαμβάνονται οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παροχή των υπηρεσιών στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης

Οι προσφερόμενες τιμές είναι σταθερές καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης και δεν αναπροσαρμόζονται

Ως απαράδεκτες θα απορρίπτονται προσφορές στις οποίες: α) δεν δίνεται τιμή σε ΕΥΡΩ ή καθορίζεται σχέση ΕΥΡΩ προς ξένο νόμισμα, β) δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή, με την επιφύλαξη του άρθρου 102 του ν. 4412/2016 και γ) η τιμή υπερβαίνει τον προϋπολογισμό της σύμβασης που καθορίζεται και τεκμηριώνεται από την αναθέτουσα αρχή στο Παράρτημα Ι της παρούσας διακήρυξης.

2.4.5 Χρόνος ισχύος των προσφορών

Οι υποβαλλόμενες προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους οικονομικούς φορείς για διάστημα δώδεκα (12) μηνών από την επόμενη της διενέργειας του διαγωνισμού

Προσφορά η οποία ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο από τον ανωτέρω προβλεπόμενο απορρίπτεται.

Η ισχύς της προσφοράς μπορεί να παρατείνεται εγγράφως, εφόσον τούτο ζητηθεί από την αναθέτουσα αρχή, πριν από τη λήξη της, με αντίστοιχη παράταση της εγγυητικής επιστολής συμμετοχής σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 72 παρ. 1 α του ν. 4412/2016 και την παράγραφο 2.2.2. της παρούσας, κατ' ανώτατο όριο για χρονικό διάστημα ίσο με την προβλεπόμενη ως άνω αρχική διάρκεια. Σε περίπτωση αιτήματος της αναθέτουσας αρχής για παράταση της ισχύος της προσφοράς, για τους οικονομικούς φορείς, που αποδέχτηκαν την παράταση, πριν τη λήξη ισχύος των προσφορών τους, οι προσφορές ισχύουν και τους δεσμεύουν για το επιπλέον αυτό χρονικό διάστημα.

Μετά τη λήξη και του παραπάνω ανώτατου ορίου χρόνου παράτασης ισχύος της προσφοράς, τα αποτελέσματα της διαδικασίας ανάθεσης ματαιώνονται, εκτός αν η αναθέτουσα αρχή κρίνει, κατά περίπτωση, αιτιολογημένα, ότι η συνέχιση της διαδικασίας εξυπηρετεί το δημόσιο συμφέρον, οπότε οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία μπορούν να επιλέξουν είτε να παρατείνουν την προσφορά και την εγγύηση συμμετοχής τους, εφόσον τους ζητηθεί πριν την πάροδο του ανωτέρω ανώτατου ορίου παράτασης της προσφοράς τους είτε όχι. Στην τελευταία περίπτωση, η διαδικασία συνεχίζεται με όσους παρέτειναν τις προσφορές τους και αποκλείονται οι λοιποί οικονομικοί φορείς.

Σε περίπτωση που λήξει ο χρόνος ισχύος των προσφορών και δεν ζητηθεί παράταση της προσφοράς, η αναθέτουσα αρχή δύναται με αιτιολογημένη απόφασή της, εφόσον η εκτέλεση της σύμβασης εξυπηρετεί το δημόσιο συμφέρον, να ζητήσει εκ των υστέρων από τους οικονομικούς φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία να παρατείνουν την προσφορά τους.

2.4.6 Λόγοι απόρριψης προσφορών

Η αναθέτουσα αρχή με βάση τα αποτελέσματα του ελέγχου και της αξιολόγησης των προσφορών, απορρίπτει, σε κάθε περίπτωση, προσφορά:

α) η οποία αποκλίνει από απαράβατους όρους περί σύνταξης και υποβολής της προσφοράς, ή δεν υποβάλλεται εμπρόθεσμα με τον τρόπο και με το περιεχόμενο που ορίζεται στην παρούσα και συγκεκριμένα στις παραγράφους 2.4.1 (Γενικοί όροι υποβολής προσφορών), 2.4.2. (Χρόνος και τρόπος υποβολής προσφορών), 2.4.3. (Περιεχόμενο φακέλων δικαιολογητικών συμμετοχής, τεχνικής προσφοράς), 2.4.4. (Περιεχόμενο φακέλου οικονομικής προσφοράς, τρόπος σύνταξης και υποβολής οικονομικών προσφορών), 2.4.5. (Χρόνος ισχύος προσφορών), 3.1. (Αποσφράγιση και αξιολόγηση προσφορών), 3.2 (Πρόσκληση υποβολής δικαιολογητικών προσωρινού αναδόχου) της παρούσας,

β) η οποία περιέχει ατελείς, ελλιπείς, ασαφείς ή λανθασμένες πληροφορίες ή τεκμηρίωση, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών που περιέχονται στο ΕΕΕΣ, εφόσον αυτές δεν επιδέχονται συμπλήρωσης, διόρθωσης, αποσαφήνισης ή διευκρίνισης ή, εφόσον επιδέχονται, δεν έχουν αποκατασταθεί από τον προσφέροντα, εντός της προκαθορισμένης προθεσμίας, σύμφωνα το άρθρο 102 του ν. 4412/2016 και την παρ. 3.1.2.1 της παρούσας διακήρυξης,

γ) για την οποία ο προσφέρων δεν παράσχει τις απαιτούμενες εξηγήσεις, εντός της προκαθορισμένης προθεσμίας ή η εξήγηση δεν είναι αποδεκτή από την αναθέτουσα αρχή σύμφωνα με την παρ. 3.1.2.1 της παρούσας και τα άρθρα 102 και 103 του ν. 4412/2016,

δ) η οποία είναι εναλλακτική προσφορά,

ε) η οποία υποβάλλεται από έναν προσφέροντα που έχει υποβάλλει δύο ή περισσότερες προσφορές. Ο περιορισμός αυτός ισχύει, υπό τους όρους της παραγράφου 2.2.3.4 περ.γ της παρούσας (περ. γ' της παρ. 4 του άρθρου 73 του ν. 4412/2016) και στην περίπτωση ενώσεων οικονομικών φορέων με κοινά μέλη, καθώς και στην περίπτωση οικονομικών φορέων που συμμετέχουν είτε αυτοτελώς είτε ως μέλη ενώσεων.

στ) η οποία είναι υπό αίρεση,

ζ) η οποία θέτει όρο αναπροσαρμογής,

η) για την οποία ο προσφέρων δεν παράσχει, εντός αποκλειστικής προθεσμίας είκοσι (20) ημερών από την κοινοποίηση σε αυτόν σχετικής πρόσκλησης της αναθέτουσας αρχής, εξηγήσεις αναφορικά με την τιμή ή το κόστος που προτείνει σε αυτήν, στην περίπτωση που η προσφορά του φαίνεται ασυνήθιστα χαμηλή σε σχέση με τις υπηρεσίες, σύμφωνα με την παρ. 1 του άρθρου 88 του ν.4412/2016,

θ) εφόσον διαπιστωθεί ότι είναι ασυνήθιστα χαμηλή διότι δε συμμορφώνεται με τις ισχύουσες υποχρεώσεις της παρ. 2 του άρθρου 18 του ν.4412/2016,

ι) η οποία παρουσιάζει αποκλίσεις ως προς τους όρους και τις τεχνικές προδιαγραφές της σύμβασης,

ια) η οποία παρουσιάζει ελλείψεις ως προς τα δικαιολογητικά που ζητούνται από τα έγγραφα της παρούσας διακήρυξης, εφόσον αυτές δεν θεραπευτούν από τον προσφέροντα με την υποβολή ή τη συμπλήρωσή τους, εντός της προκαθορισμένης προθεσμίας, σύμφωνα με τα άρθρα 102 και 103 του ν.4412/2016,

ιβ) εάν από τα δικαιολογητικά του άρθρου 103 του ν. 4412/2016, που προσκομίζονται από τον προσωρινό ανάδοχο, δεν αποδεικνύεται η μη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού της παραγράφου 2.2.3 της παρούσας ή η πλήρωση μιας ή περισσότερων από τις απαιτήσεις των κριτηρίων ποιοτικής επιλογής, σύμφωνα με τις παραγράφους 2.2.4. επ., περί κριτηρίων επιλογής,

ιγ) εάν κατά τον έλεγχο των ως άνω δικαιολογητικών του άρθρου 103 του ν.4412/2016, διαπιστωθεί ότι τα στοιχεία που δηλώθηκαν, σύμφωνα με το άρθρο 79 του ν. 4412/2016, είναι εκ προθέσεως απατηλά, ή ότι έχουν υποβληθεί πλαστά αποδεικτικά στοιχεία.

3. ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

3.1 Αποσφράγιση και αξιολόγηση προσφορών

3.1.1 Ηλεκτρονική αποσφράγιση προσφορών

Το πιστοποιημένο στο ΕΣΗΔΗΣ, για την αποσφράγιση των προσφορών αρμόδιο όργανο της Αναθέτουσας Αρχής, προβαίνει στην έναρξη της διαδικασίας ηλεκτρονικής αποσφράγισης των φακέλων των προσφορών, κατά το άρθρο 100 του ν. 4412/2016, ακολουθώντας τα εξής στάδια:

- Ηλεκτρονική Αποσφράγιση του (υπό)φακέλου «Δικαιολογητικά Συμμετοχής-Τεχνική Προσφορά» και του (υπό)φακέλου «Οικονομική Προσφορά», την 27^η/ 03 / 2024 και ώρα 11:00

Στο στάδιο αυτό τα στοιχεία των προσφορών που αποσφραγίζονται είναι προσβάσιμα μόνο στα μέλη της Επιτροπής Διαγωνισμού και την Αναθέτουσα Αρχή.

Σε κάθε στάδιο τα στοιχεία των προσφορών που αποσφραγίζονται είναι καταρχήν προσβάσιμα μόνο στα μέλη της Επιτροπής Διαγωνισμού και την Αναθέτουσα Αρχή.

3.1.2 Αξιολόγηση προσφορών

3.1.2.1 Μετά την κατά περίπτωση ηλεκτρονική αποσφράγιση των προσφορών η Αναθέτουσα Αρχή προβαίνει στην αξιολόγηση αυτών, μέσω των αρμόδιων πιστοποιημένων στο ΕΣΗΔΗΣ οργάνων της, εφαρμοζόμενων κατά τα λοιπά των κειμένων διατάξεων.

Η αναθέτουσα αρχή, τηρώντας τις αρχές της ίσης μεταχείρισης και της διαφάνειας, ζητά από τους προσφέροντες οικονομικούς φορείς, όταν οι πληροφορίες ή η τεκμηρίωση που πρέπει να υποβάλλονται είναι ή εμφανίζονται ελλιπείς ή λανθασμένες, συμπεριλαμβανομένων εκείνων στο ΕΕΕΣ, ή όταν λείπουν συγκεκριμένα έγγραφα, να υποβάλλουν, να συμπληρώνουν, να αποσαφηνίζουν ή να ολοκληρώνουν τις σχετικές πληροφορίες ή τεκμηρίωση, εντός προθεσμίας όχι μικρότερης των δέκα (10) ημερών και όχι μεγαλύτερης των είκοσι (20) ημερών από την ημερομηνία κοινοποίησης σε αυτούς της σχετικής πρόσκλησης. Η συμπλήρωση ή η αποσαφήνιση ζητείται και γίνεται αποδεκτή υπό την προϋπόθεση ότι δεν τροποποιείται η προσφορά του οικονομικού φορέα και ότι αφορά σε στοιχεία ή δεδομένα, των οποίων είναι αντικειμενικά εξακριβώσιμος ο προγενέστερος χαρακτήρας σε σχέση με το πέρας της καταληκτικής προθεσμίας παραλαβής προσφορών. Τα ανωτέρω ισχύουν κατ' αναλογίαν και για τυχόν ελλείψεις δηλώσεις, υπό την προϋπόθεση ότι βεβαιώνουν γεγονότα αντικειμενικώς εξακριβώσιμα.

Ειδικότερα :

α) Η Επιτροπή Διαγωνισμού εξετάζει αρχικά την προσκόμιση της εγγύησης συμμετοχής, σύμφωνα με την παράγραφο 1 του άρθρου 72. Σε περίπτωση παράλειψης προσκόμισης, είτε της εγγύησης συμμετοχής ηλεκτρονικής έκδοσης, μέχρι την καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών, είτε του πρωτοτύπου της έντυπης εγγύησης συμμετοχής, μέχρι την ημερομηνία και ώρα αποσφράγισης, η Επιτροπή Διαγωνισμού συντάσσει πρακτικό στο οποίο εισηγείται την απόρριψη της προσφοράς ως απαράδεκτης.

Στη συνέχεια εκδίδεται από την αναθέτουσα αρχή απόφαση, με την οποία επικυρώνεται το ανωτέρω πρακτικό. Η απόφαση απόρριψης της προσφοράς του παρόντος εδαφίου εκδίδεται πριν από την έκδοση οποιασδήποτε άλλης απόφασης σχετικά με την αξιολόγηση των προσφορών της οικείας διαδικασίας ανάθεσης σύμβασης και κοινοποιείται σε όλους τους προσφέροντες, μέσω της λειτουργικότητας της «Επικοινωνίας» του ηλεκτρονικού διαγωνισμού στο ΕΣΗΔΗΣ.

Κατά της εν λόγω απόφασης χωρεί προδικαστική προσφυγή, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παράγραφο 3.4 της παρούσας.

Η αναθέτουσα αρχή επικοινωνεί παράλληλα με τους φορείς που φέρονται να έχουν εκδώσει τις εγγυητικές επιστολές, προκειμένου να διαπιστώσει την εγκυρότητά τους.

β) Μετά την έκδοση της ανωτέρω απόφασης η Επιτροπή Διαγωνισμού προβαίνει αρχικά στον έλεγχο των δικαιολογητικών συμμετοχής και εν συνεχεία στην αξιολόγηση των τεχνικών προσφορών των προσφερόντων των

οποίων τα δικαιολογητικά συμμετοχής έκρινε πλήρη. Η αξιολόγηση γίνεται σύμφωνα με τους όρους της παρούσας και η διαδικασία αξιολόγησης ολοκληρώνεται με την καταχώριση σε πρακτικό των προσφερόντων, των αποτελεσμάτων του ελέγχου και της αξιολόγησης των δικαιολογητικών συμμετοχής και των τεχνικών προσφορών.

γ) Στη συνέχεια η Επιτροπή Διαγωνισμού προβαίνει στην αξιολόγηση των οικονομικών προσφορών των προσφερόντων, των οποίων τα δικαιολογητικά συμμετοχής και η τεχνική προσφορά κρίθηκαν αποδεκτά, συντάσσει πρακτικό στο οποίο καταχωρίζονται οι οικονομικές προσφορές κατά σειρά μειοδοσίας και εισηγείται αιτιολογημένα την αποδοχή ή απόρριψή τους, την κατάταξη των προσφορών και την ανάδειξη του προσωρινού αναδόχου.

Εάν οι προσφορές φαίνονται ασυνήθιστα χαμηλές σε σχέση με το αντικείμενο της σύμβασης, η αναθέτουσα αρχή απαιτεί από τους οικονομικούς φορείς, μέσω της λειτουργικότητας της «Επικοινωνίας» του ηλεκτρονικού διαγωνισμού στο ΕΣΗΔΗΣ, να εξηγήσουν την τιμή ή το κόστος που προτείνουν στην προσφορά τους, εντός αποκλειστικής προθεσμίας, κατά ανώτατο όριο είκοσι (20) ημερών από την κοινοποίηση της σχετικής πρόσκλησης. Στην περίπτωση αυτή εφαρμόζονται τα άρθρα 88 και 89 ν. 4412/2016. Εάν τα παρεχόμενα στοιχεία δεν εξηγούν κατά τρόπο ικανοποιητικό το χαμηλό επίπεδο της τιμής ή του κόστους που προτείνεται, η προσφορά απορρίπτεται ως μη κανονική.

Στην περίπτωση ισότιμων προσφορών η αναθέτουσα αρχή επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον της Επιτροπής του Διαγωνισμού και παρουσία των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν τις ισότιμες προσφορές.

Στη συνέχεια, εφόσον το αποφαινόμενο όργανο της αναθέτουσας αρχής εγκρίνει τα ανωτέρω πρακτικά εκδίδεται απόφαση για τα αποτελέσματα όλων των ανωτέρω σταδίων («Δικαιολογητικά Συμμετοχής», «Τεχνική Προσφορά» και «Οικονομική Προσφορά») και η αναθέτουσα αρχή προσκαλεί εγγράφως, μέσω της λειτουργικότητας της «Επικοινωνίας» του ηλεκτρονικού διαγωνισμού στο ΕΣΗΔΗΣ, τον πρώτο σε κατάταξη μειοδότη στον οποίον πρόκειται να γίνει η κατακύρωση («προσωρινός ανάδοχος») να υποβάλει τα δικαιολογητικά κατακύρωσης, σύμφωνα με όσα ορίζονται στο άρθρο 103 και την παράγραφο 3.2 της παρούσας, περί πρόσκλησης για υποβολή δικαιολογητικών. Η απόφαση έγκρισης των πρακτικών δεν κοινοποιείται στους προσφέροντες, δεν αναρτάται στο ΚΗΜΔΗΣ και στη “ΔΙΑΥΓΕΙΑ” και ενσωματώνεται στην απόφαση κατακύρωσης.

Σε κάθε περίπτωση, όταν εξ αρχής έχει υποβληθεί μία προσφορά, τα αποτελέσματα όλων των σταδίων της διαδικασίας ανάθεσης, ήτοι Δικαιολογητικών Συμμετοχής, Τεχνικής Προσφοράς και Οικονομικής Προσφοράς, επικυρώνονται με την απόφαση κατακύρωσης του άρθρου 105 του ν. 4412/2016, σύμφωνα με την παράγραφο 3.3 της παρούσας, που εκδίδεται μετά το πέρας και του τελευταίου σταδίου της διαδικασίας. Κατά της ανωτέρω απόφασης χωρεί προδικαστική προσφυγή ενώπιον της ΑΕΠΠ σύμφωνα με όσα προβλέπονται στην παράγραφο 3.4 της παρούσας.

3.2 Πρόσκληση υποβολής δικαιολογητικών προσωρινού αναδόχου - Δικαιολογητικά προσωρινού αναδόχου

Μετά την αξιολόγηση των προσφορών, η αναθέτουσα αρχή αποστέλλει σχετική ηλεκτρονική πρόσκληση στον προσφέροντα, στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση («προσωρινό ανάδοχο»), μέσω της λειτουργικότητας της «Επικοινωνίας» του ηλεκτρονικού διαγωνισμού στο ΕΣΗΔΗΣ και τον καλεί να υποβάλει εντός προθεσμίας δέκα (10) ημερών από την κοινοποίηση της σχετικής έγγραφης ειδοποίησης σε αυτόν, τα αποδεικτικά έγγραφα νομιμοποίησης και τα πρωτότυπα ή αντίγραφα όλων των δικαιολογητικών που περιγράφονται στην παράγραφο 2.2.9.2. της παρούσας διακήρυξης, ως αποδεικτικά στοιχεία για τη μη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού της παραγράφου 2.2.3 της διακήρυξης, καθώς και για την πλήρωση των κριτηρίων ποιοτικής επιλογής των παραγράφων 2.2.4 - 2.2.8 αυτής.

Ειδικότερα, το σύνολο των στοιχείων και δικαιολογητικών της ως άνω παραγράφου αποστέλλονται από αυτόν σε μορφή ηλεκτρονικών αρχείων με μορφότυπο PDF, σύμφωνα με τα ειδικώς οριζόμενα στην παράγραφο 2.4.2.5 της παρούσας.

Εντός της προθεσμίας υποβολής των δικαιολογητικών κατακύρωσης και το αργότερο έως την τρίτη εργάσιμη ημέρα από την καταληκτική ημερομηνία ηλεκτρονικής υποβολής των δικαιολογητικών κατακύρωσης, προσκομίζονται με ευθύνη του οικονομικού φορέα, στην αναθέτουσα αρχή, σε έντυπη μορφή και σε κλειστό φάκελο, στον οποίο

αναγράφεται ο αποστολέας, τα στοιχεία του Διαγωνισμού και ως παραλήπτης η Επιτροπή Διαγωνισμού, τα στοιχεία και δικαιολογητικά, τα οποία απαιτείται να προσκομισθούν σε έντυπη μορφή (ως πρωτότυπα ή ακριβή αντίγραφα), σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της ως άνω παραγράφου 2.4.2.5.

Αν δεν προσκομισθούν τα παραπάνω δικαιολογητικά ή υπάρχουν ελλείψεις σε αυτά που υποβλήθηκαν, η αναθέτουσα αρχή καλεί τον προσωρινό ανάδοχο να προσκομίσει τα ελλείποντα δικαιολογητικά ή να συμπληρώσει τα ήδη υποβληθέντα ή να παράσχει διευκρινήσεις, με την έννοια του άρθρου 102 του ν. 4412/2016, εντός δέκα (10) ημερών από την κοινοποίηση της σχετικής πρόσκλησης σε αυτόν.

Ο προσωρινός ανάδοχος δύναται να υποβάλει αίτημα, μέσω της λειτουργικότητας της «Επικοινωνίας» του ηλεκτρονικού διαγωνισμού στο ΕΣΗΔΗΣ, προς την αναθέτουσα αρχή, για παράταση της ως άνω προθεσμίας, συνοδευόμενο από αποδεικτικά έγγραφα περί αίτησης χορήγησης δικαιολογητικών προσωρινού αναδόχου. Στην περίπτωση αυτή η αναθέτουσα αρχή παρατείνει την προθεσμία υποβολής αυτών, για όσο χρόνο απαιτηθεί για τη χορήγησή τους από τις αρμόδιες δημόσιες αρχές. Ο προσωρινός ανάδοχος μπορεί να αξιοποιεί τη δυνατότητα αυτή τόσο εντός της αρχικής προθεσμίας για την υποβολή δικαιολογητικών όσο και εντός της προθεσμίας για την προσκόμιση ελλειπόντων ή τη συμπλήρωση ήδη υποβληθέντων δικαιολογητικών, κατά την έννοια του άρθρου 102 του ν. 4412/2016, ως ανωτέρω προβλέπεται. Η παρούσα ρύθμιση εφαρμόζεται αναλόγως και όταν η αναθέτουσα αρχή ζητήσει την προσκόμιση των δικαιολογητικών κατά τη διαδικασία αξιολόγησης των προσφορών ή αιτήσεων συμμετοχής και πριν από το στάδιο κατακύρωσης, κατ'εφαρμογή της διάταξης του πρώτου εδαφίου της παρ. 5 του άρθρου 79 του ν. 4412/2016, τηρουμένων των αρχών της ίσης μεταχείρισης και της διαφάνειας.

Απορρίπτεται η προσφορά του προσωρινού αναδόχου, καταπίπτει υπέρ της αναθέτουσας αρχής η εγγύηση συμμετοχής του και η κατακύρωση γίνεται στον προσφέροντα που υπέβαλε την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, τηρουμένης της ανωτέρω διαδικασίας, εάν:

- i) κατά τον έλεγχο των παραπάνω δικαιολογητικών διαπιστωθεί ότι τα στοιχεία που δηλώθηκαν με το Ευρωπαϊκό Ενιαίο Έγγραφο Σύμβασης (ΕΕΕΣ) είναι εκ προθέσεως απατηλά, ή έχουν υποβληθεί πλαστά αποδεικτικά στοιχεία, ή
- ii) δεν υποβληθούν στο προκαθορισμένο χρονικό διάστημα τα απαιτούμενα πρωτότυπα ή αντίγραφα των παραπάνω δικαιολογητικών, ή
- iii) από τα δικαιολογητικά που προσκομίσθηκαν νομίμως και εμπροθέσμως, δεν αποδεικνύεται η μη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού σύμφωνα με την παράγραφο 2.2.3 (λόγοι αποκλεισμού) ή η πλήρωση μιας ή περισσότερων από τις απαιτήσεις των κριτηρίων ποιοτικής επιλογής σύμφωνα με τις παραγράφους 2.2.4 έως 2.2.8 (κριτήρια ποιοτικής επιλογής) της παρούσας,

Σε περίπτωση έγκαιρης και προσήκουσας ενημέρωσης της αναθέτουσας αρχής για μεταβολές στις προϋποθέσεις, τις οποίες ο προσωρινός ανάδοχος είχε δηλώσει με το Ευρωπαϊκό Ενιαίο Έγγραφο Σύμβασης (ΕΕΕΣ) ότι πληροί, οι οποίες μεταβολές επήλθαν ή για τις οποίες μεταβολές έλαβε γνώση μετά την δήλωση και μέχρι την ημέρα της σύναψης της σύμβασης (οψιγενείς μεταβολές), δεν καταπίπτει υπέρ της Αναθέτουσας Αρχής η εγγύηση συμμετοχής του.

Αν κανένας από τους προσφέροντες δεν υποβάλλει αληθή ή ακριβή δήλωση ή δεν προσκομίσει ένα ή περισσότερα από τα απαιτούμενα έγγραφα και δικαιολογητικά ή δεν αποδείξει ότι: α) δεν βρίσκεται σε μία από τις καταστάσεις της παραγράφου 2.2.3 της παρούσας διακήρυξης και β) πληροί τα σχετικά κριτήρια ποιοτικής επιλογής τα οποία έχουν καθοριστεί σύμφωνα με τις παραγράφους 2.2.4 -2.2.8 της παρούσας διακήρυξης, η διαδικασία ματαιώνεται.

Η διαδικασία ελέγχου των παραπάνω δικαιολογητικών ολοκληρώνεται με τη σύνταξη πρακτικού από την Επιτροπή του Διαγωνισμού, στο οποίο αναγράφεται η τυχόν συμπλήρωση δικαιολογητικών σύμφωνα με όσα ορίζονται ανωτέρω (παράγραφος 3.1.2.1.) και τη διαβίβασή του στο αποφαινόμενο όργανο της αναθέτουσας αρχής για τη λήψη απόφασης είτε για την κατακύρωση της σύμβασης είτε για τη ματαίωση της διαδικασίας.

3.3 Κατακύρωση - σύναψη σύμβασης

3.3.1. Τα αποτελέσματα του ελέγχου των παραπάνω δικαιολογητικών κατακύρωσης και της εισήγησης της Επιτροπής επικυρώνονται με την απόφαση κατακύρωσης, στην οποία ενσωματώνεται η απόφαση έγκρισης των

πρακτικών των περ. α & β της παρ. 2 του άρθρου 100 του ν. 4412/2016 (περί αξιολόγησης των δικαιολογητικών συμμετοχής, της τεχνικής και της οικονομικής προσφοράς).

Η αναθέτουσα αρχή κοινοποιεί, μέσω της λειτουργικότητας της «Επικοινωνίας», σε όλους τους οικονομικούς φορείς που έλαβαν μέρος στη διαδικασία ανάθεσης, εκτός από όσους αποκλείστηκαν οριστικά δυνάμει της παρ. 1 του άρθρου 72 του ν. 4412/2016, την απόφαση κατακύρωσης, στην οποία αναφέρονται υποχρεωτικά οι προθεσμίες για την αναστολή της σύναψης σύμβασης, σύμφωνα με τα άρθρα 360 έως 372 του ν. 4412/2016, μαζί με αντίγραφο όλων των πρακτικών της διαδικασίας ελέγχου και αξιολόγησης των προσφορών, και, επιπλέον, αναρτά τα δικαιολογητικά του προσωρινού αναδόχου στα «Συνημμένα Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού».

Μετά την έκδοση και κοινοποίηση της απόφασης κατακύρωσης οι προσφέροντες λαμβάνουν γνώση των λοιπών συμμετεχόντων στη διαδικασία και των στοιχείων που υποβλήθηκαν από αυτούς, με ενέργειες της αναθέτουσας αρχής. Κατά της απόφασης κατακύρωσης χωρεί προδικαστική προσφυγή ενώπιον της ΑΕΠΠ, σύμφωνα με την παράγραφο 3.4 της παρούσας. Δεν επιτρέπεται η άσκηση άλλης διοικητικής προσφυγής κατά της ανωτέρω απόφασης.

3.3.2. Η απόφαση κατακύρωσης καθίσταται οριστική, εφόσον συντρέξουν οι ακόλουθες προϋποθέσεις σωρευτικά:

α) κοινοποιηθεί η απόφαση κατακύρωσης σε όλους τους οικονομικούς φορείς που δεν έχουν αποκλειστεί οριστικά, β) παρέλθει άπρακτη η προθεσμία άσκησης προδικαστικής προσφυγής ή σε περίπτωση άσκησης, παρέλθει άπρακτη η προθεσμία άσκησης αίτησης αναστολής κατά της απόφασης της ΑΕΠΠ και σε περίπτωση άσκησης αίτησης αναστολής κατά της απόφασης της ΑΕΠΠ, εκδοθεί απόφαση επί της αίτησης, με την επιφύλαξη της χορήγησης προσωρινής διαταγής, σύμφωνα με όσα ορίζονται στο τελευταίο εδάφιο της παρ. 4 του άρθρου 372 του ν. 4412/2016,

γ) ολοκληρωθεί επιτυχώς ο προσυμβατικός έλεγχος από το Ελεγκτικό Συνέδριο, σύμφωνα με τα άρθρα 324 έως 327 του ν. 4700/2020, εφόσον απαιτείται, και

δ) ο προσωρινός ανάδοχος, υποβάλλει, στην περίπτωση που απαιτείται και έπειτα από σχετική πρόσκληση, υπεύθυνη δήλωση, που υπογράφεται σύμφωνα με όσα ορίζονται στο άρθρο 79Α του ν. 4412/2016, στην οποία δηλώνεται ότι, δεν έχουν επέλθει στο πρόσωπό του οψιγενείς μεταβολές κατά την έννοια του άρθρου 104 του ν. 4412/2016 και μόνον στην περίπτωση του προσυμβατικού ελέγχου ή της άσκησης προδικαστικής προσφυγής κατά της απόφασης κατακύρωσης. Η υπεύθυνη δήλωση ελέγχεται από την αναθέτουσα αρχή και μνημονεύεται στο συμφωνητικό. Εφόσον δηλωθούν οψιγενείς μεταβολές, η δήλωση ελέγχεται από την Επιτροπή Διαγωνισμού, η οποία εισηγείται προς το αρμόδιο αποφαινόμενο όργανο.

Μετά από την οριστικοποίηση της απόφασης κατακύρωσης η αναθέτουσα αρχή προσκαλεί τον ανάδοχο, μέσω της λειτουργικότητας της «Επικοινωνίας», να προσέλθει για υπογραφή του συμφωνητικού, θέτοντάς του προθεσμία δεκαπέντε (15) ημερών από την κοινοποίηση της σχετικής ειδικής πρόσκλησης. Η σύμβαση θεωρείται συναφθείσα με την κοινοποίηση της πρόσκλησης του προηγούμενου εδαφίου στον ανάδοχο.

Στην περίπτωση που ο ανάδοχος δεν προσέλθει να υπογράψει το ως άνω συμφωνητικό μέσα στην τεθείσα προθεσμία, με την επιφύλαξη αντικειμενικών λόγων ανωτέρας βίας, κηρύσσεται έκπτωτος, καταπίπτει υπέρ της αναθέτουσας αρχής η εγγυητική επιστολή συμμετοχής του και ακολουθείται η ίδια, ως άνω διαδικασία, για τον προσφέροντα που υπέβαλε την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά. Αν κανένας από τους προσφέροντες δεν προσέλθει για την υπογραφή του συμφωνητικού, η διαδικασία ανάθεσης ματαιώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 3.5 της παρούσας διακήρυξης. Στην περίπτωση αυτή, η αναθέτουσα αρχή μπορεί να αναζητήσει αποζημίωση, πέρα από την καταπίπτουσα εγγυητική επιστολή, ιδίως δυνάμει των άρθρων 197 και 198 ΑΚ.

Εάν η αναθέτουσα αρχή δεν απευθύνει την ειδική πρόσκληση για την υπογραφή του συμφωνητικού εντός χρονικού διαστήματος εξήντα (60) ημερών από την οριστικοποίηση της απόφασης κατακύρωσης, με την επιφύλαξη της ύπαρξης επιτακτικού λόγου δημόσιου συμφέροντος ή αντικειμενικών λόγων ανωτέρας βίας, ο ανάδοχος δικαιούται να απέχει από την υπογραφή του συμφωνητικού, χωρίς να εκπέσει η εγγύηση συμμετοχής του, καθώς και να αναζητήσει αποζημίωση ιδίως δυνάμει των άρθρων 197 και 198 ΑΚ.

3.4 Προδικαστικές Προσφυγές - Προσωρινή και Οριστική Δικαστική Προστασία

Α. Κάθε ενδιαφερόμενος, ο οποίος έχει ή είχε συμφέρον να του ανατεθεί η συγκεκριμένη δημόσια σύμβαση και έχει υποστεί ή ενδέχεται να υποστεί ζημία από εκτελεστή πράξη ή παράλειψη της αναθέτουσας αρχής κατά παράβαση της ευρωπαϊκής ενωσιακής ή εσωτερικής νομοθεσίας στον τομέα των δημοσίων συμβάσεων, έχει δικαίωμα να προσφύγει στην ανεξάρτητη Αρχή Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών (ΑΕΠΠ), σύμφωνα με τα ειδικότερα οριζόμενα στα άρθρα 345 επ. ν. 4412/2016 και 1 επ. π.δ. 39/2017, στρεφόμενος με προδικαστική προσφυγή, κατά πράξης ή παράλειψης της αναθέτουσας αρχής, προσδιορίζοντας ειδικώς τις νομικές και πραγματικές αιτιάσεις που δικαιολογούν το αίτημά του .

Σε περίπτωση προσφυγής κατά πράξης της αναθέτουσας αρχής, η προθεσμία για την άσκηση της προδικαστικής προσφυγής είναι:

(α) δέκα (10) ημέρες από την κοινοποίηση της προσβαλλόμενης πράξης στον ενδιαφερόμενο οικονομικό φορέα αν η πράξη κοινοποιήθηκε με ηλεκτρονικά μέσα ή τηλεομοιοτυπία ή

(β) δεκαπέντε (15) ημέρες από την κοινοποίηση της προσβαλλόμενης πράξης σε αυτόν αν χρησιμοποιήθηκαν άλλα μέσα επικοινωνίας, άλλως

(γ) δέκα (10) ημέρες από την πλήρη, πραγματική ή τεκμαιρόμενη, γνώση της πράξης που βλάπτει τα συμφέροντα του ενδιαφερόμενου οικονομικού φορέα. Ειδικά για την άσκηση προσφυγής κατά προκήρυξης, η πλήρης γνώση αυτής τεκμαίρεται μετά την πάροδο δεκαπέντε (15) ημερών από τη δημοσίευση στο ΚΗΜΔΗΣ.

Σε περίπτωση παράλειψης που αποδίδεται στην αναθέτουσα αρχή, η προθεσμία για την άσκηση της προδικαστικής προσφυγής είναι δεκαπέντε (15) ημέρες από την επομένη της συντέλεσης της προσβαλλόμενης παράλειψης .

Οι προθεσμίες ως προς την υποβολή των προδικαστικών προσφυγών και των παρεμβάσεων αρχίζουν την επομένη της ημέρας της προαναφερθείσας κατά περίπτωση κοινοποίησης ή γνώσης και λήγουν όταν περάσει ολόκληρη η τελευταία ημέρα και ώρα 23:59:59 και, αν αυτή είναι εξαιρετέα ή Σάββατο, όταν περάσει ολόκληρη η επομένη εργάσιμη ημέρα και ώρα 23:59:59.

Η προδικαστική προσφυγή συντάσσεται υποχρεωτικά με τη χρήση του τυποποιημένου εντύπου του Παραρτήματος Ι του π.δ/τος 39/2017 και κατατίθεται ηλεκτρονικά μέσω της λειτουργικότητας «Επικοινωνία» στην ηλεκτρονική περιοχή του συγκεκριμένου διαγωνισμού, επιλέγοντας την ένδειξη «Προδικαστική Προσφυγή» σύμφωνα με το άρθρο 18 της Κ.Υ.Α. Προμήθειες και Υπηρεσίες.

Για το παραδεκτό της άσκησης της προδικαστικής προσφυγής κατατίθεται παράβολο από τον προσφεύγοντα υπέρ του Ελληνικού Δημοσίου, σύμφωνα με όσα ορίζονται στο άρθρο 363 Ν. 4412/2016 . Η επιστροφή του παραβόλου στον προσφεύγοντα γίνεται: α) σε περίπτωση ολικής ή μερικής αποδοχής της προσφυγής του, β) όταν η αναθέτουσα αρχή ανακαλεί την προσβαλλόμενη πράξη ή προβαίνει στην οφειλόμενη ενέργεια πριν από την έκδοση της απόφασης της ΑΕΠΠ επί της προσφυγής, γ) σε περίπτωση παραίτησης του προσφεύγοντα από την προσφυγή του έως και δέκα (10) ημέρες από την κατάθεση της προσφυγής.

Η προθεσμία για την άσκηση της προδικαστικής προσφυγής και η άσκησή της κωλύουν τη σύναψη της σύμβασης επί ποινή ακυρότητας, η οποία διαπιστώνεται με απόφαση της ΑΕΠΠ μετά από άσκηση προδικαστικής προσφυγής, σύμφωνα με το άρθρο 368 του ν. 4412/2016 και 20 π.δ. 39/2017. Όμως, μόνη η άσκηση της προδικαστικής προσφυγής δεν κωλύει την πρόοδο της διαγωνιστικής διαδικασίας, υπό την επιφύλαξη χορήγησης από το Κλιμάκιο προσωρινής προστασίας σύμφωνα με το άρθρο 366 παρ. 1-2 ν. 4412/2016 και 15 παρ. 1-4 π.δ. 39/2017.

Η προηγούμενη παράγραφος δεν εφαρμόζεται στην περίπτωση που, κατά τη διαδικασία σύναψης της παρούσας σύμβασης, υποβληθεί μόνο μία (1) προσφορά.

Μετά την, κατά τα ως άνω, ηλεκτρονική κατάθεση της προδικαστικής προσφυγής η αναθέτουσα αρχή, μέσω της λειτουργίας «Επικοινωνία» :

α) Κοινοποιεί την προσφυγή το αργότερο έως την επομένη εργάσιμη ημέρα από την κατάθεσή της σε κάθε ενδιαφερόμενο τρίτο, ο οποίος μπορεί να θίγεται από την αποδοχή της προσφυγής, προκειμένου να ασκήσει το, προβλεπόμενο από τα άρθρα 362 παρ. 3 και 7 π.δ. 39/2017, δικαίωμα παρέμβασής του στη διαδικασία εξέτασης της προσφυγής, για τη διατήρηση της ισχύος της προσβαλλόμενης πράξης, προσκομίζοντας όλα τα κρίσιμα έγγραφα που έχει στη διάθεσή του.

β) Διαβιβάζει στην ΑΕΠΠ, το αργότερο εντός δεκαπέντε (15) ημερών από την ημέρα κατάθεσης, τον πλήρη φάκελο της υπόθεσης, τα αποδεικτικά κοινοποίησης στους ενδιαφερόμενους τρίτους αλλά και την Έκθεση Απόψεων της επί της προσφυγής. Στην Έκθεση Απόψεων η αναθέτουσα αρχή μπορεί να παραθέσει αρχική ή συμπληρωματική αιτιολογία για την υποστήριξη της προσβαλλόμενης με την προδικαστική προσφυγή πράξης.

γ) Κοινοποιεί σε όλα τα μέρη την Έκθεση Απόψεων, τις Παρεμβάσεις και τα σχετικά έγγραφα που τυχόν τη συνοδεύουν, μέσω του ηλεκτρονικού τόπου του διαγωνισμού το αργότερο έως την επομένη εργάσιμη ημέρα από την κατάθεσή τους.

δ) Συμπληρωματικά υπομνήματα κατατίθενται από οποιοδήποτε από τα μέρη μέσω της πλατφόρμας του ΕΣΗΔΗΣ το αργότερο εντός πέντε (5) ημερών από την κοινοποίηση των απόψεων της αναθέτουσας αρχής .

Η άσκηση της προδικαστικής προσφυγής αποτελεί προϋπόθεση για την άσκηση των ένδικων βοηθημάτων της αίτησης αναστολής και της αίτησης ακύρωσης του άρθρου 372 ν. 4412/2016 κατά των εκτελεστών πράξεων ή παραλείψεων της αναθέτουσας αρχής .

Β. Όποιος έχει έννομο συμφέρον μπορεί να ζητήσει, εφαρμοζόμενων αναλογικά των διατάξεων του π.δ. 18/1989, την αναστολή της εκτέλεσης της απόφασης της ΑΕΠΠ και την ακύρωσή της ενώπιον του αρμοδίου διοικητικού δικαστηρίου, το οποίο αποφαινεται αμετακλήτως. Δικαίωμα άσκησης των ίδιων ενδίκων βοηθημάτων έχει και η αναθέτουσα αρχή αν η ΑΕΠΠ κάνει δεκτή την προδικαστική προσφυγή. Με τα ένδικα βοηθήματα της αίτησης αναστολής και της αίτησης ακύρωσης λογίζονται ως συμπροσβαλλόμενες με την απόφαση της ΑΕΠΠ και όλες οι συναφείς προς την ανωτέρω απόφαση πράξεις ή παραλείψεις της αναθέτουσας αρχής, εφόσον έχουν εκδοθεί ή συντελεστεί αντιστοίχως έως τη συζήτηση της αίτησης αναστολής ή την πρώτη συζήτηση της αίτησης ακύρωσης .

Η άσκηση της αίτησης αναστολής δεν εξαρτάται από την προηγούμενη άσκηση της αίτησης ακύρωσης. Η αίτηση αναστολής κατατίθεται στο ως άνω ακυρωτικό δικαστήριο μέσα σε προθεσμία δέκα (10) ημερών από κοινοποίηση ή την πλήρη γνώση της απόφασης επί της προδικαστικής προσφυγής και συζητείται το αργότερο εντός τριάντα (30) ημερών από την κατάθεσή της. Η άσκησή της κωλύει τη σύναψη της σύμβασης, εκτός εάν με την προσωρινή διαταγή ο αρμόδιος δικαστής αποφανθεί διαφορετικά. Για την άσκηση της αιτήσεως αναστολής κατατίθεται παράβολο αποκλειστικά διπλότυπο είσπραξης από τις Δημόσιες Οικονομικές Υπηρεσίες, σύμφωνα με τα ειδικότερα οριζόμενα στο άρθρο 372 παρ. 4 εδ. γ' -ζ' του ν. 4412/2016. Με την κατάθεση της αιτήσεως αναστολής η προθεσμία άσκησης της αίτησης ακύρωσης διακόπτεται και αρχίζει από την επίδοση της σχετικής απόφασης. Ο διάδικος που πέτυχε υπέρ αυτού την αναστολή της εκτέλεσης της προσβαλλόμενης πράξης, οφείλει μέσα σε προθεσμία δέκα (10) ημερών από την επίδοση της απόφασης αυτής, να ασκήσει την αίτηση ακύρωσης, διαφορετικά αίρεται αυτοδικαίως η ισχύς της αναστολής.

Γ. Διαφορές από τον συγκεκριμένο διαγωνισμό που ανακύπτουν: α) από πράξεις της αναθέτουσας αρχής οι οποίες κοινοποιούνται στον θιγόμενο, ή των οποίων προκύπτει εκ μέρους του πλήρης γνώση, μετά την 1.9.2021, β) από παραλείψεις που συντελούνται από μέρους της μετά την 1.9.2021, εκδικάζονται με τις νέες ειδικές δικονομικές διατάξεις του άρθρου 372 ν. 4412/2016 όπως αντικαταστάθηκε με το άρθρο 138 ν. 4782/2021 , σύμφωνα με τις οποίες:

Με το ίδιο δικόγραφο δύναται δικονομικά να ασκηθεί αίτηση αναστολής εκτέλεσης και ακύρωσης των αποφάσεων της ΑΕΠΠ.

Η προθεσμία για την άσκηση και η άσκηση της αίτησης ενώπιον του αρμοδίου δικαστηρίου κωλύουν, εκ του νόμου, τη σύναψη της σύμβασης μέχρι την έκδοση της οριστικής δικαστικής απόφασης, εκτός εάν με προσωρινή διαταγή το δικαστήριο αυτό αποφανθεί διαφορετικά. Επίσης, η προθεσμία για την άσκηση και η άσκηση της αίτησης κωλύουν την πρόοδο της διαδικασίας ανάθεσης για χρονικό διάστημα δεκαπέντε (15) ημερών από την άσκηση της αίτησης, εκτός εάν με προσωρινή διαταγή το δικαστήριο αυτό αποφανθεί διαφορετικά.

3.5 Ματαίωση Διαδικασίας

Η αναθέτουσα αρχή ματαιώνει ή δύναται να ματαιώσει εν όλω ή εν μέρει, αιτιολογημένα, τη διαδικασία ανάθεσης, για τους λόγους και υπό τους όρους του άρθρου 106 του ν. 4412/2016, μετά από γνώμη της αρμόδιας Επιτροπής του Διαγωνισμού. Επίσης, αν διαπιστωθούν σφάλματα ή παραλείψεις σε οποιοδήποτε στάδιο της διαδικασίας ανάθεσης, μπορεί, μετά από γνώμη της ως άνω Επιτροπής, να ακυρώσει μερικώς τη διαδικασία ή να αναμορφώσει ανάλογα το αποτέλεσμά της ή να αποφασίσει την επανάληψή της από το σημείο που εμφιλοχώρησε το σφάλμα ή η παράλειψη.

Ειδικότερα, η αναθέτουσα αρχή ματαιώνει τη διαδικασία σύναψης όταν αυτή αποβεί άγονη είτε λόγω μη υποβολής προσφοράς είτε λόγω απόρριψης όλων των προσφορών, καθώς και στην περίπτωση του δευτέρου εδαφίου της παρ. 7 του άρθρου 105, περί κατακύρωσης και σύναψης σύμβασης.

Επίσης μπορεί να ματαιώσει τη διαδικασία: α) λόγω παράτυπης διεξαγωγής της διαδικασίας ανάθεσης, εκτός εάν μπορεί να θεραπεύσει το σφάλμα ή την παράλειψη σύμφωνα με την παρ. 3 του άρθρου 106, β) αν οι οικονομικές και τεχνικές παράμετροι που σχετίζονται με τη διαδικασία ανάθεσης άλλαξαν ουσιωδώς και η εκτέλεση του συμβατικού αντικείμενου δεν ενδιαφέρει πλέον την αναθέτουσα αρχή ή τον φορέα για τον οποίο προορίζεται το υπό ανάθεση αντικείμενο, γ) αν λόγω ανωτέρας βίας, δεν είναι δυνατή η κανονική εκτέλεση της σύμβασης, δ) αν η επιλεγείσα προσφορά κριθεί ως μη συμφέρουσα από οικονομική άποψη, ε) στην περίπτωση των παρ. 3 και 4 του άρθρου 97, περί χρόνου ισχύος προσφορών, στ) για άλλους επιτακτικούς λόγους δημοσίου συμφέροντος, όπως ιδίως, δημόσιας υγείας ή προστασίας του περιβάλλοντος.

4. ΟΡΟΙ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

4.1 Εγγυήσεις (καλής εκτέλεσης)

Εγγύηση καλής εκτέλεσης

Για την υπογραφή της σύμβασης απαιτείται η παροχή εγγύησης καλής εκτέλεσης, σύμφωνα με το άρθρο 72 παρ. 4 του ν. 4412/2016, το ύψος της οποίας ανέρχεται σε ποσοστό 4% επί της εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης, ή του τμήματος αυτής, χωρίς να συμπεριλαμβάνονται τα δικαιώματα προαίρεσης και η οποία κατατίθεται μέχρι και την υπογραφή του συμφωνητικού. Η εγγύηση καλής εκτέλεσης, προκειμένου να γίνει αποδεκτή, πρέπει να περιλαμβάνει κατ' ελάχιστον τα αναφερόμενα στην παρ. 12 του άρθρου 72 του ν. 4412/2016 στοιχεία, πλην αυτού της περ. η (βλ. την παράγραφο 2.1.5. της παρούσας), και, επιπλέον, τον τίτλο και τον αριθμό της σχετικής σύμβασης, εφόσον ο τελευταίος είναι γνωστός. Το περιεχόμενό της είναι σύμφωνο με το υπόδειγμα που περιλαμβάνεται στο Παράρτημα ΙΙΙ της Διακήρυξης και τα οριζόμενα στο άρθρο 72 του ν. 4412/2016.

Η εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης καλύπτει συνολικά και χωρίς διακρίσεις την εφαρμογή όλων των όρων της σύμβασης και κάθε απαίτηση της αναθέτουσας αρχής έναντι του αναδόχου.

Σε περίπτωση τροποποίησης της σύμβασης κατά την παράγραφο 4.5, η οποία συνεπάγεται αύξηση της συμβατικής αξίας, ο ανάδοχος οφείλει να καταθέσει μέχρι την υπογραφή της τροποποιημένης σύμβασης, συμπληρωματική εγγύηση καλής εκτέλεσης, το ύψος της οποίας ανέρχεται σε ποσοστό 4% επί του ποσού της αύξησης της αξίας της σύμβασης.

Η/Οι εγγύηση/εις καλής εκτέλεσης επιστρέφεται/ονται στο σύνολό του/ς μετά από την ποσοτική και ποιοτική παραλαβή του συνόλου του αντικειμένου της σύμβασης.

Σε περίπτωση που στο πρωτόκολλο οριστικής και ποσοτικής παραλαβής αναφέρονται παρατηρήσεις ή υπάρχει εκπρόθεσμη παροχή, η επιστροφή των εγγυήσεων καλής εκτέλεσης γίνεται μετά από την αντιμετώπιση, σύμφωνα με όσα προβλέπονται, των παρατηρήσεων και του εκπρόθεσμου.

4.2 Συμβατικό Πλαίσιο - Εφαρμοστέα Νομοθεσία

Κατά την εκτέλεση της σύμβασης εφαρμόζονται οι διατάξεις του ν. 4412/2016, οι όροι της παρούσας διακήρυξης και συμπληρωματικά ο Αστικός Κώδικας.

4.3 Όροι εκτέλεσης της σύμβασης

4.3.1 Κατά την εκτέλεση της σύμβασης ο ανάδοχος τηρεί τις υποχρεώσεις στους τομείς του περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, που έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α΄.

Η τήρηση των εν λόγω υποχρεώσεων από τον ανάδοχο του ελέγχεται και βεβαιώνεται από τα όργανα που επιβλέπουν την εκτέλεση της σύμβασης και τις αρμόδιες δημόσιες αρχές και υπηρεσίες που ενεργούν εντός των ορίων της ευθύνης και της αρμοδιότητάς τους.

4.3.2. Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι:

α) σε όλα τα στάδια που προηγήθηκαν της σύμβασης δεν ενήργησε αθέμιτα, παράνομα ή καταχρηστικά και ότι θα εξακολουθήσει να μην ενεργεί κατ' αυτόν τον τρόπο κατά το στάδιο εκτέλεσης της σύμβασης,

β) ότι θα δηλώσει αμελλητί στην αναθέτουσα αρχή, από τη στιγμή που λάβει γνώση, οποιαδήποτε κατάσταση (ακόμη και ενδεχόμενη) σύγκρουσης συμφερόντων (προσωπικών, οικογενειακών, οικονομικών, πολιτικών ή άλλων κοινών συμφερόντων, συμπεριλαμβανομένων και αντικρουόμενων επαγγελματικών συμφερόντων) μεταξύ των νομίμων ή εξουσιοδοτημένων εκπροσώπων του καθώς και υπαλλήλων ή συνεργατών τους οποίους απασχολεί στην εκτέλεση της σύμβασης (π.χ. με σύμβαση υπεργολαβίας) και μελών του προσωπικού της αναθέτουσας αρχής που εμπλέκονται καθ' οιονδήποτε τρόπο στη διαδικασία εκτέλεσης της σύμβασης ή/και μπορούν να επηρεάσουν την

έκβαση και τις αποφάσεις της αναθέτουσας αρχής περί την εκτέλεσή της, οποτεδήποτε και εάν η κατάσταση αυτή προκύψει κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης.

Οι υποχρεώσεις και οι απαγορεύσεις της ρήτρας αυτής ισχύουν, αν ο ανάδοχος είναι ένωση, για όλα τα μέλη της ένωσης, καθώς και για τους υπεργολάβους που χρησιμοποιεί. Στο συμφωνητικό περιλαμβάνεται σχετική δεσμευτική δήλωση τόσο του αναδόχου όσο και των υπεργολάβων του.

4.4 Τροποποίηση σύμβασης κατά τη διάρκειά της

Η σύμβαση μπορεί να τροποποιείται κατά τη διάρκειά της, χωρίς να απαιτείται νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης, σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις του άρθρου 132 του ν. 4412/2016, κατόπιν γνωμοδότησης του αρμοδίου οργάνου της αναθέτουσας αρχής

Μετά τη λύση της σύμβασης λόγω της έκπτωσης του αναδόχου, σύμφωνα με το άρθρο 203 του ν. 4412/2016 και την παράγραφο 5.2. της παρούσας, όπως και σε περίπτωση καταγγελίας για όλους λόγους της παραγράφου 4.6, πλην αυτού της περ. (α), η αναθέτουσα αρχή δύναται να προσκαλέσει τον/τους επόμενο/ους, κατά σειρά κατάταξης οικονομικό φορέα που συμμετέχει-ουν στην παρούσα διαδικασία ανάθεσης της συγκεκριμένης σύμβασης και να του/τους προτείνει να αναλάβει/ουν το ανεκτέλεστο αντικείμενο της σύμβασης, με τους ίδιους όρους και προϋποθέσεις και σε τίμημα που δεν θα υπερβαίνει την προσφορά που είχε υποβάλει ο έκπτωτος (ρήτρα υποκατάστασης). Η σύμβαση συνάπτεται, εφόσον εντός της τεθείσας προθεσμίας περιέλθει στην αναθέτουσα αρχή έγγραφη και ανεπιφύλακτη αποδοχή της. Η άπρακτη πάροδος της προθεσμίας θεωρείται ως απόρριψη της πρότασης. Αν αυτός δεν δεχθεί την πρόταση σύναψης σύμβασης, η αναθέτουσα αρχή προσκαλεί τον επόμενο υποψήφιο κατά σειρά κατάταξης, ακολουθώντας κατά τα λοιπά την ίδια διαδικασία.

4.5 Δικαίωμα μονομερούς λύσης της σύμβασης

4.5.1. Η αναθέτουσα αρχή μπορεί, με τις προϋποθέσεις που ορίζουν οι κείμενες διατάξεις, να καταγγείλει τη σύμβαση κατά τη διάρκεια της εκτέλεσής της, εφόσον:

α) η σύμβαση έχει υποστεί ουσιώδη τροποποίηση, κατά την έννοια της παρ. 4 του άρθρου 132 του ν. 4412/2016, που θα απαιτούσε νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης

β) ο ανάδοχος, κατά το χρόνο της ανάθεσης της σύμβασης, τελούσε σε μια από τις καταστάσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 2.2.3.1 και, ως εκ τούτου, θα έπρεπε να έχει αποκλειστεί από τη διαδικασία σύναψης της σύμβασης,

γ) η σύμβαση δεν έπρεπε να ανατεθεί στον ανάδοχο λόγω σοβαρής παραβίασης των υποχρεώσεων που υπέχει από τις Συνθήκες και την Οδηγία 2014/24/ΕΕ, η οποία έχει αναγνωριστεί με απόφαση του Δικαστηρίου της Ένωσης στο πλαίσιο διαδικασίας δυνάμει του άρθρου 258 της ΣΛΕΕ.

δ) ο ανάδοχος καταδικαστεί αμετάκλητα, κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης, για ένα από τα αδικήματα που αναφέρονται στην παρ. 2.2.3.1 της παρούσας,

ε) ο ανάδοχος πτωχεύσει ή υπαχθεί σε διαδικασία ειδικής εκκαθάρισης ή τεθεί υπό αναγκαστική διαχείριση από εκκαθαριστή ή από το δικαστήριο ή υπαχθεί σε διαδικασία πτωχευτικού συμβιβασμού ή αναστείλει τις επιχειρηματικές του δραστηριότητες ή υπαχθεί σε διαδικασία εξυγίανσης και δεν τηρεί τους όρους αυτής ή εάν βρεθεί σε οποιαδήποτε ανάλογη κατάσταση, προκύπτουσα από παρόμοια διαδικασία, προβλεπόμενη σε εθνικές διατάξεις νόμου.

Η αναθέτουσα αρχή μπορεί να μην καταγγείλει τη σύμβαση, υπό την προϋπόθεση ότι ο ανάδοχος ο οποίος θα βρεθεί σε μία εκ των καταστάσεων που αναφέρονται στην περίπτωση αυτή αποδεικνύει ότι είναι σε θέση να εκτελέσει τη σύμβαση, λαμβάνοντας υπόψη τις ισχύουσες διατάξεις και τα μέτρα για τη συνέχιση της επιχειρηματικής του λειτουργίας.

στ) ο ανάδοχος παραβεί αποδεδειγμένα τις υποχρεώσεις του που απορρέουν από την δέσμευση ακεραιότητας της παρ. 4.3.2. της παρούσας, ως αναλυτικά περιγράφονται στο συνημμένο στην παρούσα σχέδιο σύμβασης.

5. ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

5.1 Τρόπος πληρωμής

5.1.1. Η πληρωμή του αναδόχου θα πραγματοποιηθεί με τον πιο κάτω τρόπο :

α) Το **100%** της συμβατικής αξίας μετά την οριστική παραλαβή των υπηρεσιών

Η πληρωμή του συμβατικού τιμήματος θα γίνεται με την προσκόμιση των νομίμων παραστατικών και δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις διατάξεις του άρθρου 200 παρ. 5 του ν. 4412/2016, καθώς και κάθε άλλου δικαιολογητικού που τυχόν ήθελε ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή.

5.1.2. Τον Ανάδοχο βαρύνουν οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παροχή των υπηρεσιών στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης.

5.2 Κήρυξη οικονομικού φορέα εκπτώτου - Κυρώσεις

5.2.1. Ο ανάδοχος, με την επιφύλαξη της συνδρομής λόγων ανωτέρας βίας, κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από τη σύμβαση και από κάθε δικαίωμα που απορρέει από αυτήν:

α) στην περίπτωση της παρ. 7 του άρθρου 105 περί κατακύρωσης και σύναψης σύμβασης

β) στην περίπτωση που δεν εκπληρώσει τις υποχρεώσεις του που απορρέουν από τη σύμβαση ή/και δεν συμμορφωθεί με τις σχετικές γραπτές εντολές της υπηρεσίας, που είναι σύμφωνες με τη σύμβαση ή τις κείμενες διατάξεις, εντός του συμφωνημένου χρόνου εκτέλεσης της σύμβασης,

γ) εφόσον δεν παράσχει τις υπηρεσίες ή δεν υποβάλει τα παραδοτέα ή δεν προβεί στην αντικατάστασή τους μέσα στον συμβατικό χρόνο ή στον χρόνο παράτασης που του δοθεί, σύμφωνα με τα όσα προβλέπονται στο άρθρο 217 περί διάρκειας σύμβασης παροχής υπηρεσίας, με την επιφύλαξη της επόμενης παραγράφου.

Στην περίπτωση συνδρομής λόγου έκπτωσης του αναδόχου από τη σύμβαση κατά την ως άνω περίπτωση (γ), η αναθέτουσα αρχή κοινοποιεί στον ανάδοχο ειδική όχληση, η οποία μνημονεύει τις διατάξεις του άρθρου 203 του ν. 4412/2016 και περιλαμβάνει συγκεκριμένη περιγραφή των ενεργειών στις οποίες οφείλει να προβεί ο ανάδοχος, προκειμένου να συμμορφωθεί.

Αν η προθεσμία, που τεθεί με την ειδική όχληση, παρέλθει, χωρίς ο ανάδοχος να συμμορφωθεί, κηρύσσεται έκπτωτος μέσα σε προθεσμία τριάντα (30) ημερών από την άπρακτη πάροδο της προθεσμίας συμμόρφωσης.

Ο ανάδοχος δεν κηρύσσεται έκπτωτος για λόγους που αφορούν σε υπαιτιότητα του φορέα εκτέλεσης της σύμβασης ή αν συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας.

Στον ανάδοχο που κηρύσσεται έκπτωτος από τη σύμβαση, επιβάλλονται, με απόφαση του αποφαινόμενου οργάνου, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου, το οποίο υποχρεωτικά καλεί τον ενδιαφερόμενο προς παροχή εξηγήσεων, αθροιστικά οι παρακάτω κυρώσεις:

α) ολική κατάπτωση της εγγύησης καλής εκτέλεσης της σύμβασης,

Επιπλέον, σε βάρος του αναδόχου μπορεί να επιβληθεί και προσωρινός αποκλεισμός του από το σύνολο των συμβάσεων προμηθειών ή υπηρεσιών των φορέων που εμπίπτουν στις διατάξεις του ν. 4412/2016, κατά τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 74, περί αποκλεισμού οικονομικού φορέα από δημόσιες συμβάσεις

5.2.2. Αν οι υπηρεσίες παρασχεθούν από υπαιτιότητα του αναδόχου μετά τη λήξη της διάρκειας της σύμβασης και μέχρι λήξης του χρόνου της παράτασης που χορηγήθηκε, επιβάλλονται εις βάρος του ποινικές ρήτρες, με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής.

Οι ποινικές ρήτρες υπολογίζονται ως εξής:

α) για καθυστέρηση που περιορίζεται σε χρονικό διάστημα που δεν υπερβαίνει το 50% της προβλεπόμενης συνολικής διάρκειας της σύμβασης ή σε περίπτωση τμηματικών/ενδιαμέσων προθεσμιών της αντίστοιχης

προθεσμίας επιβάλλεται ποινική ρήτρα 2,5% επί της συμβατικής αξίας χωρίς ΦΠΑ των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν εκπρόθεσμα,

β) για καθυστέρηση που υπερβαίνει το 50% επιβάλλεται ποινική ρήτρα 5% χωρίς ΦΠΑ επί της συμβατικής αξίας των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν εκπρόθεσμα,

γ) οι ποινικές ρήτρες για υπέρβαση των τμηματικών προθεσμιών είναι ανεξάρτητες από τις επιβαλλόμενες για υπέρβαση της συνολικής διάρκειας της σύμβασης και δύνανται να ανακαλούνται με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής, αν οι υπηρεσίες που αφορούν στις ως άνω τμηματικές προθεσμίες παρασχεθούν μέσα στη συνολική της διάρκεια και τις εγκεκριμένες παρατάσεις αυτής και με την προϋπόθεση ότι το σύνολο της σύμβασης έχει εκτελεστεί πλήρως,

Το ποσό των ποινικών ρητρών αφαιρείται/συμψηφίζεται από/με την αμοιβή του αναδόχου.

Η επιβολή ποινικών ρητρών δεν στερεί από την αναθέτουσα αρχή το δικαίωμα να κηρύξει τον ανάδοχο έκπτωτο.

5.3 Διοικητικές προσφυγές κατά τη διαδικασία εκτέλεσης των συμβάσεων

Ο ανάδοχος μπορεί κατά των αποφάσεων που επιβάλλουν σε βάρος του κυρώσεις, δυνάμει των όρων των άρθρων 5.2 (Κήρυξη οικονομικού φορέα εκπτώτου - Κυρώσεις), 6.2. (Διάρκεια σύμβασης), 6.4. (Απόρριψη παραδοτέων – αντικατάσταση), καθώς και κατ' εφαρμογή των συμβατικών όρων, να ασκήσει προσφυγή για λόγους νομιμότητας και ουσίας ενώπιον του φορέα που εκτελεί τη σύμβαση μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία (30) ημερών από την ημερομηνία της κοινοποίησης ή της πλήρους γνώσης της σχετικής απόφασης. Η εμπρόθεσμη άσκηση της προσφυγής αναστέλλει τις επιβαλλόμενες κυρώσεις. Επί της προσφυγής αποφασίζει το αρμοδίως αποφαινόμενο όργανο, ύστερα από γνωμοδότηση του προβλεπόμενου στο τελευταίο εδάφιο της περίπτωσης δ' της παραγράφου 11 του άρθρου 221 ν.4412/2016 οργάνου, εντός προθεσμίας τριάντα (30) ημερών από την άσκησή της, άλλως θεωρείται ως σιωπηρώς απορριφθείσα. Κατά της απόφασης αυτής δεν χωρεί η άσκηση άλλης οποιασδήποτε φύσης διοικητικής προσφυγής. Αν κατά της απόφασης που επιβάλλει κυρώσεις δεν ασκηθεί εμπρόθεσμα η προσφυγή ή αν απορριφθεί αυτή από το αποφαινόμενο αρμοδίως όργανο, η απόφαση καθίσταται οριστική. Αν ασκηθεί εμπρόθεσμα προσφυγή, αναστέλλονται οι συνέπειες της απόφασης μέχρι αυτή να οριστικοποιηθεί.

5.4 Δικαστική επίλυση διαφορών

Κάθε διαφορά μεταξύ των συμβαλλόμενων μερών που προκύπτει από τις συμβάσεις που συνάπτονται στο πλαίσιο της παρούσας διακήρυξης, επιλύεται με την άσκηση προσφυγής ή αγωγής στο Διοικητικό Εφετείο της Περιφέρειας, στην οποία εκτελείται εκάστη σύμβαση, κατά τα ειδικότερα οριζόμενα στις παρ. 1 έως και 6 του άρθρου 205Α του ν. 4412/2016. Πριν από την άσκηση της προσφυγής στο Διοικητικό Εφετείο προηγείται υποχρεωτικά η τήρηση της ενδικοφανούς διαδικασίας που προβλέπεται στο άρθρο 205 του ν. 4412/2016 και την παράγραφο 5.3 της παρούσας, διαφορετικά η προσφυγή απορρίπτεται ως απαράδεκτη. Αν ο ανάδοχος της σύμβασης είναι κοινοπραξία, η προσφυγή ασκείται είτε από την ίδια είτε από όλα τα μέλη της. Δεν απαιτείται η τήρηση ενδικοφανούς διαδικασίας αν ασκείται από τον ενδιαφερόμενο αγωγή, στο δικόγραφο της οποίας δεν σωρεύεται αίτημα ακύρωσης ή τροποποίησης διοικητικής πράξης ή παράλειψης.

6. ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

6.1 Παρακολούθηση της σύμβασης

6.1.1. Η παρακολούθηση της εκτέλεσης της Σύμβασης αυτής θα διενεργηθεί από Επιτροπή παραλαβής η οποία ορίζεται με Πράξη Διοικητή και θα εισηγείται στο αρμόδιο αποφαινόμενο όργανο για όλα τα ζητήματα που αφορούν στην προσήκουσα εκτέλεση όλων των όρων της σύμβασης και στην εκπλήρωση των υποχρεώσεων του αναδόχου, στη λήψη των επιβεβλημένων μέτρων λόγω μη τήρησης των ως άνω όρων και ιδίως για ζητήματα που αφορούν σε τροποποίηση του αντικειμένου και παράταση της διάρκειας της σύμβασης, υπό τους όρους του άρθρου 132 του ν. 4412/2016.

6.1.2. Η αρμόδια υπηρεσία μπορεί, με απόφασή της να ορίζει για την παρακολούθηση της σύμβασης ως επόπτη με καθήκοντα εισηγητή υπάλληλο της υπηρεσίας. Με την ίδια απόφαση δύνανται να ορίζονται και άλλοι υπάλληλοι της αρμόδιας υπηρεσίας ή των εξυπηρετούμενων από την σύμβαση φορέων, στους οποίους ανατίθενται επιμέρους καθήκοντα για την παρακολούθηση της σύμβασης. Σε αυτή την περίπτωση ο επόπτης λειτουργεί ως συντονιστής.

Τα καθήκοντα του επόπτη είναι, ενδεικτικά, η πιστοποίηση της εκτέλεσης του αντικειμένου της σύμβασης, καθώς και ο έλεγχος της συμμόρφωσης του αναδόχου με τους όρους της σύμβασης. Με εισήγηση του επόπτη η υπηρεσία που διοικεί τη σύμβαση μπορεί να απευθύνει έγγραφα με οδηγίες και εντολές προς τον ανάδοχο που αφορούν στην εκτέλεση της σύμβασης.

6.1.3. Για την προσήκουσα και έγκαιρη παραλαβή των υπηρεσιών τηρείται από τον ανάδοχο ημερολόγιο στο οποίο καταγράφονται η τμηματική εκτέλεση του αντικειμένου της σύμβασης, η καθημερινή απασχόληση του προσωπικού σε αριθμό και ειδικότητα, έκτακτα συμβάντα και άλλα στοιχεία που σχετίζονται με την εκτέλεση της σύμβασης. Το ημερολόγιο συνυπογράφεται από τον επόπτη της σύμβασης, που μπορεί να σημειώσει επί αυτού παρατηρήσεις για την τήρηση των όρων της σύμβασης και φυλάσσεται στον χώρο εκτέλεσης της υπηρεσίας ή όταν αυτό δεν είναι εφικτό προσκομίζεται από τον ανάδοχο στη έδρα της υπηρεσίας, εφόσον τούτο ζητηθεί. Οι καταγραφές του αποτελούν στοιχείο για την παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης από την επιτροπή παραλαβής.

6.1.4. Ο ανάδοχος υποχρεούται στο τέλος κάθε μήνα να καταθέτει αντίγραφα αποδεικτικών στοιχείων πληρωμής του προσωπικού του στο Τμ. Διατροφής του Νοσοκομείου, το οποίο θα είναι υπεύθυνο για την τήρηση των όρων της σύμβασης.

Επίσης, με την έκδοση του τιμολογίου παροχής υπηρεσιών του μήνα, ο ανάδοχος θα προσκομίζει αντίγραφο της Αναλυτικής Περιοδικής Δήλωσης (Α.Π.Δ.) του ΙΚΑ του προηγούμενου μήνα, που αφορά τους απασχολούμενους υπαλλήλους στην παρούσα σύμβαση φύλαξης.

6.1.5 Όταν κατά την παρακολούθηση της σύμβασης διαπιστωθούν παραβάσεις των όρων του άρθρου 68 του Ν. 3863/10 κατά τη διάρκεια υλοποίησης του έργου, η σύμβαση καταγγέλλεται από την αναθέτουσα αρχή.

6.2 Διάρκεια σύμβασης

6.2.1. Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε ένα (1) έτος από την υπογραφή της, με δικαίωμα προαίρεσης ενός (1) έτους με μονομερή απόφαση του Δ.Σ. του Νοσοκομείου με τις ίδιες συμβατικές τιμές και υποχρεώσεις.

6.2.2. Η συνολική διάρκεια της σύμβασης μπορεί να παρατείνεται μετά από αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής μέχρι το 50% αυτής, ύστερα από σχετικό αίτημα του αναδόχου που υποβάλλεται πριν από τη λήξη της διάρκειάς της, σε αντικειμενικά δικαιολογημένες περιπτώσεις που δεν οφείλονται σε υπαιτιότητα του αναδόχου.

Αν λήξει η συνολική διάρκεια της σύμβασης, χωρίς να υποβληθεί εγκαίρως αίτημα παράτασης ή, αν λήξει η παραταθείσα, κατά τα ανωτέρω, διάρκεια, χωρίς να υποβληθούν στην αναθέτουσα αρχή τα παραδοτέα της σύμβασης, ο ανάδοχος κηρύσσεται έκπτωτος.

Αν οι υπηρεσίες παρασχεθούν από υπαιτιότητα του αναδόχου μετά τη λήξη της διάρκειας της σύμβασης, και μέχρι λήξης του χρόνου της παράτασης που χορηγήθηκε επιβάλλονται εις βάρος του ποινικές ρήτρες, σύμφωνα με το άρθρο 218 του ν. 4412/2016 και το άρθρο 5.2.2 της παρούσας.

6.2.3. Η σύμβαση λύεται στο σύνολό της ή σε μέρος αυτής, εφόσον για το ίδιο έργο υπογραφεί σύμβαση από Κεντρική Υπηρεσία ή σε περίπτωση σύναψης ατομικών συμβάσεων παροχής υπηρεσιών φύλαξης.

6.3 Παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης

6.3.1 Η παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων γίνεται από επιτροπή παραλαβής που συγκροτείται, σύμφωνα με την παρ. 3 και την περ. δ της παραγράφου 11 του άρθρου 221 του ν. 4412/2016.

6.3.2 Κατά τη διαδικασία παραλαβής διενεργείται ο απαιτούμενος έλεγχος, σύμφωνα με τα οριζόμενα στη σύμβαση, μπορεί δε να καλείται να παραστεί και εκπρόσωπος του αναδόχου. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας, η επιτροπή παραλαβής: α) είτε παραλαμβάνει τις σχετικές υπηρεσίες ή παραδοτέα, εφόσον καλύπτονται οι απαιτήσεις της σύμβασης χωρίς έγκριση ή απόφαση του αποφαινομένου οργάνου, β) είτε εισηγείται για την παραλαβή με παρατηρήσεις ή την απόρριψη των παρεχομένων υπηρεσιών ή παραδοτέων, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4. Τα ανωτέρω εφαρμόζονται και σε τμηματικές παραλαβές.

6.3.3 Αν η επιτροπή παραλαβής κρίνει ότι οι παρεχόμενες υπηρεσίες ή τα παραδοτέα δεν ανταποκρίνονται πλήρως στους όρους της σύμβασης, συντάσσεται πρωτόκολλο προσωρινής παραλαβής, που αναφέρει τις παρεκκλίσεις που διαπιστώθηκαν από τους όρους της σύμβασης και γνωμοδοτεί αν οι αναφερόμενες παρεκκλίσεις επηρεάζουν την καταλληλότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων και συνεπώς αν μπορούν οι τελευταίες να καλύψουν τις σχετικές ανάγκες.

6.3.4 Για την εφαρμογή της προηγούμενης παραγράφου ορίζονται τα ακόλουθα:

α) Στην περίπτωση που διαπιστωθεί ότι, δεν επηρεάζεται η καταλληλότητα, με αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινομένου οργάνου, μπορεί να εγκριθεί η παραλαβή των εν λόγω παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων, με έκπτωση επί της συμβατικής αξίας, η οποία θα πρέπει να είναι ανάλογη προς τις διαπιστωθείσες παρεκκλίσεις. Μετά την έκδοση της ως άνω απόφασης, η επιτροπή παραλαβής υποχρεούται να προβεί στην οριστική παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων της σύμβασης και να συντάξει σχετικό πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην απόφαση.

β) Αν διαπιστωθεί ότι επηρεάζεται η καταλληλότητα, με αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινομένου οργάνου απορρίπτονται οι παρεχόμενες υπηρεσίες ή τα παραδοτέα, με την επιφύλαξη των οριζόμενων στο άρθρο 220.

6.3.5 Αν παρέλθει χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των τριάντα (30) ημερών από την ημερομηνία υποβολής του παραδοτέου από τον οικονομικό φορέα και δεν έχει εκδοθεί πρωτόκολλο παραλαβής της παραγράφου 2 ή πρωτόκολλο με παρατηρήσεις της παραγράφου 3, θεωρείται ότι η παραλαβή έχει συντελεσθεί αυτοδίκαια.

6.3.6 Ανεξάρτητα από την, κατά τα ανωτέρω, αυτοδίκαιη παραλαβή και την πληρωμή του αναδόχου, πραγματοποιούνται οι προβλεπόμενοι από τη σύμβαση έλεγχοι από επιτροπή που συγκροτείται με απόφαση του αρμοδίου αποφαινομένου οργάνου, στην οποία δεν μπορεί να συμμετέχουν ο πρόεδρος και τα μέλη της επιτροπής της παραγράφου 6.3.1. Η παραπάνω επιτροπή παραλαβής προβαίνει σε όλες τις διαδικασίες παραλαβής που προβλέπονται από την σύμβαση και συντάσσει τα σχετικά πρωτόκολλα. Οι εγγυητικές επιστολές προκαταβολής και καλής εκτέλεσης δεν επιστρέφονται πριν την ολοκλήρωση όλων των προβλεπομένων από τη σύμβαση ελέγχων και τη σύνταξη των σχετικών πρωτοκόλλων. Οποιαδήποτε ενέργεια που έγινε από την αρχική επιτροπή παραλαβής, δεν λαμβάνεται υπόψη.

6.4 Απόρριψη παραδοτέων – Αντικατάσταση

Σε περίπτωση οριστικής απόρριψης ολόκληρου ή μέρους των παρεχόμενων υπηρεσιών με έκπτωση επί της συμβατικής αξίας, με απόφαση της αναθέτουσας αρχής μπορεί να εγκρίνεται αντικατάσταση των υπηρεσιών ή/και παραδοτέων αυτών με άλλα, που να είναι σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης, μέσα σε τακτή προθεσμία που ορίζεται από την απόφαση αυτή. Αν η αντικατάσταση γίνεται μετά τη λήξη της συνολικής διάρκειας της σύμβασης, η προθεσμία που ορίζεται για την αντικατάσταση δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη του 25% της συνολικής διάρκειας της σύμβασης, ο δε ανάδοχος υπόκειται σε ποινικές ρήτρες, σύμφωνα με το άρθρο 218 του ν. 4412/2016 και την παράγραφο 5.2.2 της παρούσας, λόγω εκπρόθεσμης παράδοσης.

Αν ο ανάδοχος δεν αντικαταστήσει τις υπηρεσίες ή/και τα παραδοτέα που απορρίφθηκαν μέσα στην προθεσμία που του τάχθηκε και εφόσον έχει λήξει η συνολική διάρκεια, κηρύσσεται έκπτωτος και υπόκειται στις προβλεπόμενες κυρώσεις.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι – Αναλυτική Περιγραφή Φυσικού και Οικονομικού Αντικειμένου της Σύμβασης

Α. 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. Νοσηλευόμενοι 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. Νοσηλευόμενοι 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 χρήζουν σίτισης

Στα νεογνά του μαιευτικού τμήματος και στα νεογνά και βρέφη του παιδιατρικού τμήματος που χρήζουν 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 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.
6. Το προσωπικό δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρίας. 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

γραφτά, 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 Προϊσταμένη 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 (σκούφο), 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

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 επιχειρησή 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
 - a. 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.
 - b. 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 αώτερο 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.

- ο Παρακολουθεί τη σχετική για τα τρόφιμα Νομοθεσία.
- ο 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.

B. 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.

B. 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, ορθοπαιδικού 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 αναρμόνισης 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 απαρεικλίτως 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 συμβουλευτείται 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 πενήνήμερο 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, 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 εταιρίας. 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 οποιοδήποτε 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 εταιρίας 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.

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 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 διάφορους 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 αγγίξουμε 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.

<u>ΒΑΡΔΙΕΣ</u>	<u>ΑΤΟΜΑ</u>
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, ορθοπαιδικού 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 συμβουλευτείται 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 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 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 παραβιάζει 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 στιδήποτε 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.

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 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 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.

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.

- 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 μάντα 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 τραπεζοκόμοι 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 2ετή τουλάχιστον εμπειρία στο συνολικό αντικείμενο της συγκεκριμένης παρεχόμενης υπηρεσίας σε νοσοκομειακές μονάδες άνω των 400 κλινών, 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 Δι.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 125^{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 προμηθευτές 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 προμηθευτικές 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 προμηθευτικές 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 πτώση και τήρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του θαλάμου, εντός των προβλεπόμενων κατά περίπτωση επιπέδων.
- Η θερμοκρασία μπορεί να ελέγχεται με την χρήση κατάλληλων αυτοκαταγραφικών 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 ασφαρίζεται.
- Τα εσωτερικά τοιχώματα των μέσων μεταφοράς πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ή άλλο υλικό κατάλληλο, λείο και αδιαπτόστιο 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 αρτοσκευάσματα »: 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, κλασικό 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 νωρίτερα 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 νωρίτερα 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 νωρίτερα 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 νωρίτερα 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 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.** Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1. **Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,**

2. **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** [EK852/2004 και EK853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/παρασκευαστή ή συσκευαστή** - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - **ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης**

3. **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς**

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 οιαδήποτε 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 προέλευσης, 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 8484

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 συνδεόμενου 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

ΝΩΠΟ 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.

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 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 σημάτσες.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΝΩΠΩΝ 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 χοίρου 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 I του τίτλου II και του τίτλου III 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 έγκρισης 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 0000000000ΧΩΡΑ
ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ: ΕΛΛΑΔΑ ΑΡΙΘ. ΕΓΚΡΙΣΗΣ
ΣΦΑΓΕΙΟΥ: SOO ΑΡΙΘ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ:
42
ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΖΩΟΥ: **AR3**
Μόσχος

ΚΩΔΙΚΟΣ ΖΩΟΥ: EL 0000000000
ΧΩΡΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: ΡΟΥΜΑΝΙΑ
ΧΩΡΑ ΕΚΤΡΟΦΗΣ: ΡΟΥΜΑΝΙΑ-ΕΛΛΑΔΑ
ΧΩΡΑ ΣΦΑΓΗΣ: ΕΛΛΑΔΑ
ΑΡΙΘ. ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ: SOO
ΑΡΙΘ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ: 22
ΗΜ. ΣΦΑΓΗΣ: 12/1/19

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 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.** Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:
1. **Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,**
 2. **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** [EK852/2004 και EK853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή** - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - **ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης**
 3. **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς**

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° 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 φαρμακολογικές 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 Κανονισμού 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 Κανονισμό ΕΚ αριθ. 2017/1495 της 23ης 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 8ης 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 ανάλωσης, 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 II

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 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** [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.** Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

- 1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,**

- 2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** [EK852/2004 και EK853/2004] (του ίδιου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/παρασκευαστή ή συσκευαστή** - που θα

προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - **ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης**

3. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

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 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./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 (ΤΕΜ 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 διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Οι συσκευασίες θα πρέπει να πληρούν όλους τους κανόνες υγιεινής και τους όρους του Άρθρου 85 του Κ.Τ. Π και των Τροποποιήσεων αυτού και δεν θα πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που πιθανόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώνει την σύσταση ή τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος.

Οι συσκευασίες του ½ και του 1 λίτρου θα μεταφέρονται σε καθαρά πλαστικά τελάρα με χωρίσματα που θα φέρουν χειρολαβές, για την εύκολη μεταφορά τους. Τα τελάρα θα επιστρέφονται στον προμηθευτή.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η σήμανση επί των συσκευασιών να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων όπως υπαγορεύονται από τον

- Νόμο 4492/2017 (Άρθρο 5) περί της Υποχρεωτικής Επίσημης 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 τ ην 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 ΓΑΛΑ

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 III, άρθρο 20 του ΠΔ 259/98 (Α 191) "Περί 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 αραιώση για παρασκευή προϊόντος που αντιστοιχεί με το νωπό φυσικό γάλα.
7. pH μεταξύ 6,3 και 6,8, μετά από αραιώση για παρασκευή προϊόντος, που αντιστοιχεί στο νωπό γάλα.

Μετά την αραιώση 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 πώματα 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. Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1.Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,

2.Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/παρασκευαστή ή συσκευαστή** - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - **ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης**

3. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα προϊόντα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης του γάλακτος μακράς διάρκειας να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους, ενώ για το νωπό παστεριωμένο θα πρέπει να είναι η επόμενη της παστερίωσής του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2οC έως 4οC σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ. Π./οικ34797/4 - 4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που 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 καλλιιεργειών - εκκνητών *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 ΙΙ του Κ.Τ.Π., το οποίο να κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0.05Μ η, max 0.1 %Ζη, 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 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.** Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,
2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/ παρασκευαστή ή συσκευαστή - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης
3. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

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 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 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 της 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.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ**ΑΓΓΟΥΡΙΑ** *Cucumis sativus* - Σικυός

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, μύλωνες 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 νάιλον σακούλες ή χαρτοκιβώτια με σπές. Τα αγγούρια πρέπει να είναι αρκετά σφικτά 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 σφικτά, 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, παρουσίας 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 βλάπτεται η ρίζα. Τα καρότα να είναι συσκευασμένα σε νάιλον 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 εμφάνισης, 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, 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 μήκος για τα κολοκυθάκια να είναι από 50 -150 mm (**κολοκυθάκια χονδρά για ειδικές παρασκευές, μετά από ειδική παραγγελία του Νοσοκομείου**) και το μήκος μετρείται από το σημείο συμβολής με το μίσχο μέχρι το άκρο της στεφάνης του σπώρας. 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, 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 ορμή. 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 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, 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 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 Στρώχον 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, 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. 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.

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, 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.

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 χώματα.

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 ΦΥΤΟΪΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗ και Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΤΟΪΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ 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, φρέσκιες, 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 Σέλινον το βαρύοσμον, *Arium 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 σέλινά με ραβδώσεις πρέπει να είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθeneιών 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 σέλινά με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη, λαμβάνοντας υπόψη την περίοδο παραγωγής και η κατάστασή 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 σέλινά 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 σέλινά 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, αέρια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθeneιών, 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 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 *Στρώχον 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, 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, 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 "II" (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 χώμα 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 αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. Δυόσμος φρέσκος, δέμα 100 gr αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. Άνηθος φρέσκος, δέμα 100gr, αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ χλωρά 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.

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, 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.

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 των προϊόντων 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, 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. 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 παρουσιάσή 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 του 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*

ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ *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, 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. 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 *Κιτρέα 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

[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 .**

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

- 1.** Τα νωπά σπυρολαχανικά 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 ροδάκινομισό (συμπύρηνo ροδάκινο, *Prunus persika*) σε ελαφρύ σιρόπι .
- Κομπόστα ροδάκινο μισό (συμπύρηνo 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 χώματα, 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) kgf μικτού βάρους, καθαρού βάρους 0,820 περίπου kgf 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) Kgf 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 τρόφιμου
- 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 πρακτικώς από χρώματα, 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 αλάτος. 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 τροφίμου
3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε kg
4. Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση "Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας %".
5. Βενζοϊκό νάτριο.....%
6. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα
7. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως
8. Η δήλωση "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις
9. Ο κωδικός της παρτίδας
10. Η χώρα παρασκευής

Στα χαρτοκιβώτια πρέπει να γράφονται και στις δύο κατακόρυφες μεγαλύτερες πλευρές, στην Ελληνική, οι παρακάτω ενδείξεις:

1. Η περιγραφή του προϊόντος.
2. Το καθαρό βάρος.
3. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.
4. Η χώρα προέλευσης.
5. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής.
6. "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από " .
7. Κωδικός παρτίδας.
8. Ο αριθμός των κουτιών και το βάρος του περιεχομένου κάθε κουτιού .

B] 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 σήψευς 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 kgf, 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 πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

Οι συσκευασίες του ενός (1) Kgf να έχουν πώματα του τύπου **easy open** για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4), (12) ή (24) κουτιών ανά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την επίτευξη άρτιων κουτιών, ώστε να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων

Επισήμανση

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87 /250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 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 τρόφιμου
3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε kg
4. Το επί τοις % 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.

MANITARIA 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* ή *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) kgf μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 2,55 kgf περίπου και στραγγισμένου 1,2 kgf 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 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 .

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. Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1.Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,

2.Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/παρασκευαστή ή συσκευαστή** - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - **ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης**

4. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

4. 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	ΤΕΜ
ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ ΣΥΣΚ 1 ΚΙΛΟΥ	360	ΚΓΜ
ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΣΥΣΚ 1 ΚΙΛΟΥ	10.000	ΤΕΜ
ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΚΗ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΣΥΣΚ 1 ΚΙΛΟΥ	5.550	ΚΓΜ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΑ ΣΥΣΚ. 3 ΚΙΛΩΝ	123	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.**

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 ημισκληρα 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 κερύ μελισσών, 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 II).

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 θ α 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 παραλληλεπιπέδου.
- 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 σπής: 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 πυτιάς 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. Όνομα 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: Ημίσκληρη, συνεκτική συνήθως καλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα ύλες.
- Εμφάνιση: Λεπτή

Χρώμα: Λευκοκίτρινο

- Μάζα τυριού:
- Υφή: Ημίσκληρη 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 βάρο

ΜΕΡΟΣ III

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. Τα προσφερόμενα είδη θα είναι επώνυμα με παράλληλη προσκόμιση σχετικών δειγμάτων. Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1.Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,

2.Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού**

/παρασκευαστή ή συσκευαστή - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης

3.Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

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 σμιγδάλι πλούσιο σε γλουτένη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες.

Το σμιγδάλι 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 (προνούμφες, 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 2 5ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1 924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις και συγκεκριμένα:

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

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. Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1.Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,

2.Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/ παρασκευαστή ή συσκευαστή** - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - **ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης**

3.Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

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

10. ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

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 (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. Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1.Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,

2.Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/ παρασκευαστή ή συσκευαστή - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης

3.Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

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 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

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 [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. Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1.Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,

2.Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/**

παρασκευαστή ή συσκευαστή - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης

3.Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

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 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 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 ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ 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 ωοσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο, μη απομακρυνόμενος αισθητά από το κέντρο του αυγού σε περίπτωση περιστροφής
Αεροθάλαμος:	Υψος 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 σημάνσεις 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 YET
- κατηγορία ποιότητας: Α'

- κατηγορία βάρους: M
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (η μέγιστη ημερομηνία είναι 28 ημέρες από την ημερομηνία ωτοκίας)
- 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 [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. Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1.Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,

2.Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/ παρασκευαστή ή συσκευαστή** - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - **ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης**

3.Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

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 0 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 αρίστης ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π (άρθρα 70, 71, 73, 75) και τα παραρτήματα Ι και ΙΙ , καθώς και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.
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 Παρατήματος 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 αυτούσιο 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 %*
- *K270 ≤ 0,20*
- *K232 ≤ 2, 5*
- *ΔK ≤ 0,001*
- *Δείκτης Υπεροξειδίων (Merg /Kg) ≤ 20*
- *Οργανοληπτική αξιολόγηση φρουτώδες > 0 και ενδιάμεση τιμή Ελαττώματος=0*
- *Αλογονωμένοι διαλύτες (MG/KG) < 0.2*
- *Κηροί ≤ 250*
- *Σύνολο Στερολών ≥1000*
- *Δείκτης Διάθλασης no 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 αμεταχειρίστα πλαστικά δοχεία των 5 λίτρων (4,460 περίπου Kgr), αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους ή άλλης κατάλληλης συσκευασίας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και ανάλογα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος, καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι συσκευασίες αυτές θα είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

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

Το υλικό και η κατασκευή των δοχείων να είναι 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 ιδίου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους και ευδιάκριτους σε σχέση με το μέγεθος της ετικέτας, ώστε να ξεχωρίζουν από το υπόβαθρο στο οποίο είναι τυπωμένες και να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχεδίων που μπορεί να υπάρχουν στη σήμανση, οι εξής πληροφορίες (ΕΦΕΤ: Οδηγός Για Το Ελαιόλαδο, Κεφ. 4

« Συσκευασία & Επισήμανση Ελαιολάδων», Κανονισμός ΕΕ 1169 /2011 , Κανονισμός ΕΚ 1924/2006):

Υποχρεωτικές Επισημάνσεις

1. Ονομασία πώλησης: « εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο»
2. Ποιοτική κατηγορία: « ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»
3. Προσδιορισμός της καταγωγής
4. Η καθαρή ποσότητα του όγκου (lit)
5. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή
6. Ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης
7. Οι συνθήκες διατήρησης
8. Ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης
9. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του η οποία θα πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα. Ως κύρια ετικέτα νοείται αυτή που συσχετίζεται με το κύριο οπτικό πεδίο, δηλαδή το πεδίου της συσκευασίας που ο καταναλωτής μπορεί να δει με την πρώτη ματιά κατά το χρόνο της αγοράς, και το οποίο δίνει την δυνατότητα στον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως ένα προϊόν όσον αφορά το χαρακτήρα ή τη φύση του και κατά περίπτωση, την εμπορική του ονομασία.

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 ιδίου 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 225ο 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 Παλμιτελαϊκό < 1,0

C 17:0 Μαργαρικό –
C 17:1 Μαργαρελαϊκό -
C 18:0 Στεατικό 1 – 10
C 18:1 Ελαϊκό 14 – 35
C 18:2 Λινελαϊκό 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 σημαντικότερα σε υγιοπροστατευτικές 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 ελαιόλαδου. 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 [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. Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/ παρασκευαστή ή συσκευαστή** - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - **ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης**

3. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

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 άρθρ. 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 ασφαίζονται 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 την 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 εκσπλαχνισμένα ψάρια, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10 % του συνολικού τους βάρους, ενώ για τα κατεψυγμένα επεξεργασθέντα αλιεύματα, δηλαδή φιλέτα και φέτες ψαριών και μαλάκια καθαρισμένα και τεμαχισμένα σε φέτες ή μη, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15% του συνολικού τους βάρους .

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

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 [EK852/2004 και EK853/2004] 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. Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1.Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,

2.Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/**

παρασκευαστή ή συσκευαστή - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης

3.Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

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 παράδοση 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	ΚΓΜ

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 συνδεόμενου 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 ΝΩΠΩΝ 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. 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.
- 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. Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1.Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,

2.Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των

προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/ παρασκευαστή ή συσκευαστή** - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - **ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης**

3.Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

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 τ ης 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 τροφίμου.
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 II

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 %.

β) περιεκτικότητα σε υμερτοποιημένο 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 kgr και ατομική των 10 gr.

Σε κάθε συσκευασία 1 kgr 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 kgr)
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 τόπος 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 Θεϊκό 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 άλευρο 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 kg 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 III και IV.

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 "Γλασέ ", "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 στίλβωτικού μέσου.
- Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο.

Γλασέ 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 κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3 % κατά βάρος.
- Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός του κατεργασμένου με υγροθερμική κατεργασία (PARBOILING), το οποίο επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο.
- Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.
- Να μην περιέχει κόκκους άωρους, 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, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο
3. με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95 %.
4. να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες
5. να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Η αλκαλικότητα του αλατιού που οφείλεται αποκλειστικά στα πρόσθετα βελτιωτικά ποιότητας, εκφρασμένη σε χλωριούχο μαγνήσιο δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 1%, με ανοχή 10% στο όριο αυτό. Η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%.

Το προσφερόμενο αλάτι να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 500 gr (Μαγειρικό) 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* Houtt. 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 *Indopereus* του φαρμακευτικού.
- 7) **Κύμινο:** 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 τείόδεντρου 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, σύμφωνα 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 οι 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 πιεσθούν 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 λεπτόφλεια. 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 «ιδιαίτερη 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 τού 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 όσα 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.

Στιγμαίος 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, γόνο 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 χιλιοστοίσοδύναμα στο Kgr.
- Ο δείκτης διάστασης και περιεκτικότητας σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (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 πολύ σησαμιού (ταχίνι), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας στρουθίου. Για την παρασκευή του επιτρέπεται η προσθήκη ξηρών καρπών, κακάο, σοκολάτας ή βανίλιας και το οποίο θα πρέπει να δηλώνεται στην συσκευασία .

Το είδος να προσφέρεται σε συσκευασία μπαστούνι των 2 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 ακέραίες, 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 kg 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 ('Η ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ)

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 ά λ μη υπό κενό και ενδεχόμενη προσθήκη σύγκοπτου κρέατος. Ως προς την εμφάνιση τους στην τομή, μπορεί να διακρίνονται ευμεγέθη τεμάχια κρέατος ενώ το συνολικό ποσοστό λεπτοτεμαχισμένης κρεατόμαζας μπορεί να είναι μέχρι και 25 %.

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 ή 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 μπύρας κ.λ.π.

γ) Η λέξη « ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ» ακολουθούμενη από την ονομασία όλων των συστατικών του προϊόντος, δηλαδή, 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.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ 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 III

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:

- 1. 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.
- 2. 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.** Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1.Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,

2.Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/ παρασκευαστή ή συσκευαστή** - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - **ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης**

3.Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

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 θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ. Π./οικ34797/4 - 4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας

χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.

5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που 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	9.000	ΤΕΜ

ΧΥΜΟΣ ΣΥΣΚ. 250 ml		
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ 10 ΓΡ	44.000	TEM
ΡΙΓΑΝΗ ΣΥΣΚ. 50 ΓΡ	350	TEM
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	TEM
ΞΥΔΙ ΦΙΑΛΛΗ ΠΛΑΣΤ. 400 ΓΡ	1.250	TEM
ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 1,5 lt	720	TEM
ΚΡΑΚΕΡ 140 γρ	25.060	G
ΚΡΑΚΕΡΣ ΑΛΜΥΡΑ 40ΓΡ	170.000	G
ΤΣΑΙ ΦΑΚΕΛΑΚΙ ΑΤΟΜΙΚΟ	8.700	TEM
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ (TEM 20 ΓΡ)	44.000	TEM

Απαραίτητος και अपαράβατος 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. 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.
- 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.** Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:
 - 1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,**
 - 2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** [EK852/2004 και EK853/2004].
 - 3. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς**

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

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ 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 (ΡΡ) πολυπροπυλένιο, σύμφωνα με το Άρθρο 26 Κεφάλαιο ΙΙ του Κ.Τ. Π. Το κεσεδάκι θα πρέπει να κλείνει αεροστεγώς με αλουμινοφύλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99 % αργίλιο >0.05Μn, max 0.1% Ζn, 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 κράτος 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 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 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 [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. Τα δείγματα θα προσκομιστούν σε δεύτερο χρόνο που θα καθοριστεί από την Επιτροπή Διενέργειας του διαγωνισμού, αφού σε πρώτο χρόνο ελεγχθούν και γίνουν αποδεκτά τα προαναφερθέντα απαραίτητα έγγραφα:

1.Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης,

2.Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] (του ιδίου υποψηφίου Αναδόχου εάν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής των προϊόντων) ή το **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων** σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 και την **Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/ παρασκευαστή ή συσκευαστή** - που θα προμηθεύει τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα - **ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης**

3.Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς

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 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, ευαλλοίωτων 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, Διαιτολόγος), 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 μαγείρων 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 απορριπτά, αλλά θα αποφευχθεί το ενδεχόμενο μη σίτισης τους, με τις συνεπακόλουθες συνέπειες.

(B) 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 αποτελέσματά 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 περίπτωση 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. Επανειλημμένα «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. Λαμβάνοντας υπόψιν 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 ΑΛΕΣΜΕΝΑ ή	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
ΔΙΠΛΟΠΕΡΑΣΤΑ (LEVIN)	½ γάλα + ½ τσάι	Πλήρες διατροφικό μίγμα για LEVIN του οποίου η σύσταση καθορίζεται από τις εντολές του θεράποντος Ιατρού. ¹	Πλήρες διατροφικό μίγμα για LEVIN του οποίου η σύσταση καθορίζεται από τις εντολές του θεράποντος Ιατρού.
ΔΙΑΙΤΑ Α	Τσάι ή χαμομήλι φρυγανιά	Πουρέ φρυγανιά ζελέ	Σούπα (με ελαιόλαδο) φρυγανιά ζελέ
ΔΙΑΙΤΑ Α + ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ή ΝΟΥΑ ή ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΑΧΝΟΥ	Τσάι ή χαμομήλι φρυγανιά	Πουρέ, κοτόπουλο ή νουά ή μπιφτέκι αχνού, φρυγανιά ζελέ	Σούπα (με ελαιόλαδο) κοτόπουλο ή νουά ή μπιφτέκι αχνού φρυγανιά ζελέ
ΔΙΑΙΤΑ Β	Γάλα φρυγανιά μαρμελάδα βούτυρο	Ελεύθερο φαγητό + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί	Ελεύθερο φαγητό + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί
ΔΙΑΙΤΑ Β ΕΛΑΦΡΑ	Γάλα φρυγανιά μαρμελάδα βούτυρο	Ελεύθερο φαγητό ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί	Ελεύθερο φαγητό ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί
ΔΙΑΙΤΑ ΕΛΕΥΘΕΡΗ	Γάλα ή τσάι φρυγανιά μαρμελάδα βούτυρο	Ελεύθερο φαγητό + σαλάτα ωμή εποχής+ φρούτο εποχής + ψωμί	Ελεύθερο φαγητό + σαλάτα ωμή εποχής+ φρούτο εποχής + ψωμί
ΔΙΑΙΤΑ ΥΠΕΡΘΕΡΜΙΔΙΚΗ	Ελεύθερη +κομπόστα	Ελεύθερο φαγητό με 2πλη μερίδα γαρνιτούρα+ φρούτο εποχής + ψωμί+ κομπόστα	Ελεύθερο φαγητό με 2πλη μερίδα γαρνιτούρα+ φρούτο εποχής + ψωμί + κομπόστα
ΥΠΕΡΛΕΥΚΩΜΑΤΟΥΧΟΣ	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 + γιαούρτι
ΥΠΟΘΕΡΜΙΔΙΚΗ (ΑΠΙΣΧΝΑΣΗΣ)	Γάλα 0% φρυγανιά σικάλεως	Κανονική μερίδα ελεύθερο φαγητό + σαλάτα ωμή εποχής+ φρούτο εποχής	Ελεύθερο φαγητό ΧΩΡΙΣ γαρνιτούρα + 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. Γαρνιτούρα εννοούμε την ποσότητα αμυλούχου τροφίμου (πατάτα, πουρές, ζυμαρικά ρύζι) που συνοδεύουν το κρέας κοτόπουλο ή ψάρι

3. Όταν δεν αναφέρονται οι θερμίδες στη δίαιτα του Σακχαρώδη Διαβήτη τότε εφαρμόζεται η δίαιτα των 1600 Kcal.

--	--	--	--

ΔΙΑΙΤΑ ΚΑΡΔΙΟΠΑΘΟΥΣ	Γάλα (ή τσάι) φρυγανιά μαρμελάδα Γάλα,0% στη ΜΕΚ	Κανονική μερίδα ΑΝΑΛΟ κρέας ή κοτόπουλο ή ψάρι ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ + κανονική μερίδα γαρνιτούρα + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί	Κανονική μερίδα ΑΝΑΛΟ κρέας ή κοτόπουλο ή ψάρι ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ + κανονική μερίδα γαρνιτούρα + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί
ΥΠΟΛΙΠΙΔΑΙΜΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ (ΧΟΛΗΣΤΕΡΙΝΗ)			
ΗΠΑΤΟΠΑΘΟΥΣ	Γάλα 0% (ή τσάι) φρυγανιά μαρμελάδα	ΑΛΙΠΟ και ΑΝΑΛΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα	ΑΛΙΠΟ και ΑΝΑΛΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα
ΧΟΛΟΚΥΣΤΟΠΑΘΟΥΣ	Γάλα 0% (ή τσάι) φρυγανιά μαρμελάδα	ΑΛΙΠΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα.	ΑΛΙΠΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα.
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.	Α. ½ κρέας ψάρι ή κοτόπουλο+ γαρνιτούρα +σαλάτα βραστή + ψωμί + κομπόστα	Α. ½ κρέας ψάρι ή κοτόπουλο+ γαρνιτούρα +σαλάτα βραστή + ψωμί + κομπόστα

		Β. κανονική μερίδα κρέας ψάρι ή κοτόπουλο+ γαρνιτούρα +σαλάτα βραστή + ψωμί + κομπόστα	Β. 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)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3

ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ ΑΣΘΕΝΩΝ

	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕΡΙΔΩΝ	ΒΑΡΟΣ ΥΛΙΚΩΝ (kg)	ΜΕΡΙΔΕΣ ΜΕΣΗΜΕΡΙ	ΜΕΡΙΔΕΣ ΒΡΑΔΥ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	60	21	32	28
ΝΟΥΑ	45	7,650	30	15
ΜΠΙΦΤΕΚΙ 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 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

Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευ ή	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						
---------	--	--	--	--	--	--

β) Δεκατιανά

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 ΛΑΧΑΝΟΡΥΖΟ-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 -ΠΕΝΝΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ -ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ -ΠΕΝΝΕΣ

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 ΣΟΥΠΑ

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 – ΠΙΛΑΦΙ

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.-ΠΕΝΝΕΣ

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 ΣΟΥΠΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ-ΠΟΥΡΕΣ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ-ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΠΕΝΝΕΣ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ-ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΠΕΝΝΕΣ

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 ΚΕΜΠΑΠ-ΡΥΖΙ
ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ
ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ	ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ-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 ΜΠΙΦΤΕΚΙ- 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 ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ –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 ΣΟΥΠΙΕΣ 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 ΠΙΛΑΦΙ

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 ΠΙΛΑΦΙ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΙΝΙΟΝ -ΠΟΥΡΕ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΙΛΑΦΙ

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

Α. 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

Β. 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

Ζ. ΜΕΝΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ ΜΕΓΑΛΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ

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

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

26.12

ΓΕΥΜΑ: ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ:ΤΑΣ-ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΡΥΖΟΤΟ + ΣΑΛΑΤΑ +ΦΡΟΥΤΟ

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
ΠΙΠΕΡΙ	0.1		ΠΙΠΕΡΙ	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	300	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
ΠΙΠΕΡΙ	0,1	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΡΙΓΑΝΗ	0,1	ΠΙΠΕΡΙ	0.1
		ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	20

ΓΕΜΙΣΤΑ		ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΜΕ ΡΥΖΙ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΝΤΟΜΑΤΕΣ	200	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧ.	120
ΠΙΠΕΡΙΕΣ	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
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΠΙΠΕΡΙ	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	ΠΙΠΕΡΙ	0,1
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	ΛΕΜΟΝΙ ΤΕΜ	¼
ΣΚΟΡΔΟ	0,25	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΕΛΤΕ	15	ΗΛΙΕΛΑΙΟ	30 ml για τηγανισμα
ΠΙΠΕΡΙΕΣ	7		
ΚΑΡΟΤΟ ΝΩΠΟ	10		
ΑΛΑΤΙ	0,5		
ΠΙΠΕΡΙ	0.1		

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ		ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΓΛΥΚΟΕΙΝΗ 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		ΠΙΠΕΡΙΕΣ	5
ΠΙΠΕΡΙ	0.1		ΚΑΡΟΤΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	5
ΡΙΓΑΝΗ	0,1		ΚΡΕΜΜΥΔΙ	5
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15		ΑΛΑΤΙ	0,5
			ΠΙΠΕΡΙ	0.1
ΠΑΤΑΤΕΣ	300		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
			ΚΡΑΣΙ	10

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ		ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ	
ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΧΟΙΡΙΝΟ	200	ΖΥΜΑΡΙΚΑ	100
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30	ΜΠΕΙΚΟΝ	25
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	5
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	10	ΤΥΡΙ ΤΡΙΜ (ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ)	20
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ	20		
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	20	ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	50
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	60		
ΚΡΑΣΙ	10	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	20
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΓΑΛΑ	50
ΠΙΠΕΡΙ	0.1	ΑΛΑΤΙ	0,5
		ΠΙΠΕΡΙ	0.1
		ΗΛΙΕΛΑΙΟ	10

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ		ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ 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		ΑΛΑΤΙ	0,5
ΖΥΜΑΡΙΚΑ	60		ΠΙΠΕΡΙ	0.1
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	10			

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ		ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
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 ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ 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 ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ 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
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣ.	50	ΠΙΠΕΡΙ	0.1
ΣΚΟΡΔΟ	1	ΡΙΓΑΝΗ	0.1
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΔΥΟΣΜΟΣ	0,1
ΠΙΠΕΡΙ	0.1	ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	15
ΖΑΧΑΡΗ	3	ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΔΥΟΣΜΟ	0,1		

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ	200			
ΚΑΡΟΤΑ	100			

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ		ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΞΟΧΙΚΟ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ 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	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	40
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
		ΓΙΑΟΥΡΤΙ	20
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΠΑΤΑΤΕΣ	300
ΠΙΠΕΡΙ	0.1	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΔΑΦΝΗ	0,2	ΠΙΠΕΡΙ	0,1
ΚΑΝΕΛΛΑ	0,1	ΡΙΓΑΝΗ	0,01
		ΚΡΑΣΙ	10
ΜΠΑΧΑΡΙ	0,05		
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	10		

ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΙΣ ΚΕΜΠΑΠ		ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΚΑΙ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΧΟΙΡΙΝΟ	200	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΛΑΣΚΕΣ	200
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	200
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	40	ΚΙΜΑΣ	90
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	30	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	25
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10	ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5	ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	15
ΚΡΑΣΙ	10	ΚΡΑΣΙ	10
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
ΠΙΠΕΡΙ	0.1	ΗΛΙΕΛΑΙΟ	30
ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ		ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30
ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2
ΨΑΡΙ	250	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10	ΠΙΠΕΡΙ	0.1

ΑΛΑΤΙ	0,5		ΠΑΤΑΤΕΣ	150
ΠΙΠΕΡΙ	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	
ΠΙΠΕΡΙ	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 ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΛΑΣΚΕΣ	400		ΜΟΣΧΑΡΙ	170	
ΚΙΜΑΣ	90		ΚΑΡΟΤΑ	80	
			ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	30	
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	30		ΝΤΟΜΑΤΕΣ	100	
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70		ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	30	
ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	15		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	
ΑΥΓΟ	1/4				
ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2		ΑΛΑΤΙ	0,5	
ΚΕΦΑΛΟΥΡΥ	15		ΠΙΠΕΡΙ	0.1	
ΠΙΠΕΡΙ	0.1		ΔΑΦΝΗ	0,2	
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ	60	
ΣΚΟΡΔΟ	0,5		ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΛΙΠΟΣ	3	
ΑΛΕΥΡΙ	35		ΜΠΑΧΑΡΙ	0,05	
ΓΑΛΑ	110		ΚΑΝΕΛΛΑ	0,05	
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	45		ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5	
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	30				

ΚΕΜΠΑΠ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ		ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
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		ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΠΙΠΕΡΙ	0.1
ΡΙΓΑΝΗ	0,01		ΡΙΓΑΝΗ	0,1
ΚΥΜΙΝΟ	0,05		ΔΥΟΣΜΟΣ	0,1
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20		ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	15
<u>ΣΑΛΤΣΑ</u> <u>ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ</u>			ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70			
ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	15			
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	20			
ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες			
ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ	5			
ΓΙΑΟΥΡΤΙ	20			
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10			
ΑΛΑΤΙ	0,5			
ΠΙΠΕΡΙ	0,1			
ΚΑΝΕΛΑ	0,05			
ΓΑΡΥΦΑΛΟ	0,05			

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ		ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
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				
ΠΙΠΕΡΙ	0.1		ΑΛΑΤΙ	0,5	
ΖΑΧΑΡΗ	5		ΠΙΠΕΡΙ	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	100		ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	25	
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	20		ΓΑΛΑ	110	
ΑΛΕΥΡΙ	10				
ΠΙΠΕΡΙΕΣ	25		ΖΥΜΑΡΙΚΑ	50	
ΜΠΕΙΚΟΝ	12		ΚΙΜΑΣ	90	
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10		ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	25	
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	15	
ΠΙΠΕΡΙ	0.1		ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	15	
ΝΤΟΜΑΤΑ	30		ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	
			ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες	
			ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	25	
			ΑΛΑΤΙ	0,5	
			ΠΙΠΕΡΙ	0,1	
			ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ	0,05	

ΠΡΑΣΣΟΠΙΤΑ			ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ		
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΣΕ
	ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ			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		ΠΙΠΕΡΙ	0,1
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΓΑΛΑ	10
ΠΙΠΕΡΙ	0,1			

ΣΟΥΠΙΕΣ ΓΙΑΧΝΙ		ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΤ/ΝΕΣ	250		ΛΑΧΑΝΟ	150	
ΜΑΙΝΤΑΝΟ	2		ΜΩΒ ΛΑΧΑΝΟ	40	
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20		ΚΑΡΟΤΟ	20	
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30		ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	20	
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70		ΣΕΛΕΡΙ	15	
			ΞΥΝΟΜΗΛΑ	20	
ΚΡΑΣΙ	20		ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ	20	
			ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	10	
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΗΛΙΕΛΑΙΟ	20	

			ΞΥΔΙ	4
--	--	--	------	---

ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ		ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
ΣΠΑΝΑΚΙ	400		ΚΙΜΑΣ	90	
ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ	40		ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30	
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20		ΚΑΡΟΤΟ	30	
			ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	
ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	0,5		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	30	
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΜΠΕΙΚΟΝ	30	
ΑΝΙΘΟ	2		ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ	15	
ΚΡΕΜΜΥΔΙ	2		ΚΑΣΕΡΙ	50	
			ΑΥΓΑ	1/4	
ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	3		ΑΛΑΤΙ	0,5	
			ΠΙΠΕΡΙ	0,1	

ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΗΤΟ		ΣΟΥΠΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ	200		ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	350	
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	30		ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ	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	

ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΑΛΑΤΙ	0,5
			ΠΙΠΕΡΙ	0,1

ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ		ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
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	
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	6		ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2	
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	30		ΑΛΑΤΙ	0,5	
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20		ΠΙΠΕΡΙ	0,1	
ΚΑΡΟΤΟ	30		ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5	
ΑΛΑΤΙ	0,5				
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΚΑΝΕΛΛΑ	0,05	
			ΜΠΑΧΑΡΙ	0,05	

ΤΥΡΟΠΙΤΑ		ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΠΡΑΣΣΑ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
			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
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΠΙΠΕΡΙ	0,1
ΣΦΟΛΙΑΤΑ	140		ΚΡΑΣΙ	10
ΔΥΟΣΜΟ	0,1			

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ		ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
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		ΠΙΠΕΡΙ	0,1	
ΑΝΗΘΟ	2		ΔΑΦΝΗ	0,5	
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΚΡΑΣΙ	10	
ΠΙΠΕΡΙ	0,1				
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	30		ΞΥΔΙ	5	
ΚΡΑΣΙ	10				

ΧΟΙΡΙΝΟ (Η ΜΟΣΧΑΡΙ) ΜΕ ΑΡΑΚΑ (Η ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ)		ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
ΧΟΙΡΙΝΟ (Η ΜΟΣΧΑΡΙ)	(Η) 200/170		ΨΑΡΙ	250	
ΑΡΑΚΑ (Η ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ)	(Η) 150		ΠΑΤΑΤΕΣ	400	
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	20		ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	
			ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	

ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ	15		ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες
ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70		ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2
ΑΝΗΘΟ	2		ΠΙΠΕΡΙΕΣ	10
ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2		ΚΡΕΜΜΥΔΙ	20
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	30		ΑΛΑΤΙ	0,5
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΠΙΠΕΡΙ	0,1
ΠΙΠΕΡΙ	0,1			
ΚΡΑΣΙ	10			

ΠΑΤΑΤΕΣ ΩΓΚΡΑΤΕΝ		ΜΠΑΤΖΙΝΑ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
ΠΑΤΑΤΕΣ	300		ΓΙΑΟΥΡΤΙ	80	
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	50		ΦΕΤΑ	60	
ΑΥΓΟ	1/4		ΑΥΓΑ	1/4	
ΜΠΕΙΚΟΝ	30		ΑΛΕΥΡΙ	20	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	50		ΗΛΙΕΛΑΙΟ	30	
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	30		ΑΛΑΤΙ	0,5	
ΑΛΕΥΡΙ	20		ΠΙΠΕΡΙ	0,1	
ΚΕΦΑΛΟΥΡΤΙ	15				
ΑΛΑΤΙ	0,5				
ΠΙΠΕΡΙ	0,1				
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	25				

ΩΓΚΡΑΤΕΝ		
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
ΖΥΜΑΡΙΚΑ	60	
ΚΕΦΑΛΟΥΡΤΙ	15	
ΑΥΓΑ	1/4	

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	25
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	50
ΑΛΕΥΡΙ	35
ΓΑΛΑ	110
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	25
ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ	30
ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΙΠΕΡΙ	0.1
ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ	0,05
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	50
ΜΠΕΙΚΟΝ	30

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ		ΚΟΤΟΠΙΤΤΑ	
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ	100	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
		ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	90
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	ΣΦΟΛΙΑΤΑ	140
		ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ	30
		ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	30
ΠΙΠΕΡΙΕΣ	30	ΑΥΓΑ	1/4
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	30	ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ	15
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	50	ΚΑΣΕΡΙ	10
ΜΠΕΙΚΟΝ	30	ΑΛΕΥΡΙ	35
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	20	ΓΑΛΑ	110
ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ	15	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	25
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΙΠΕΡΙ	0,1	ΠΙΠΕΡΙ	0,1

ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ		ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΡΙΜΑΒΕΡΑ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
ΚΑΣΕΡΙ	25		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	30	
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	15		ΠΡΑΣΣΑ	30	
ΖΑΜΠΟΝ	30		ΚΑΡΟΤΟ	20	
ΑΛΕΥΡΙ	35		ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	50	
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	25		ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	20	
ΓΑΛΑ	110		ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες	
ΣΦΟΛΙΑΤΑ	140		ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70	
ΑΥΓΟ	1/4		ΚΡΕΜΜΥΔΙ	20	
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΚΟΛΟΚΥΘΙ	20	
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΗΛΙΕΛΑΙΟ	20	
			ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ	100	
			ΑΛΑΤΙ	0,5	
			ΠΙΠΕΡΙ	0,1	

ΠΙΤΣΑ		ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	50		ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	300	
ΜΑΓΙΑ	2,5		ΚΙΜΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ	90	
ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ	50		ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ	25	
ΠΙΠΕΡΙΑ	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	
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΠΙΠΕΡΙ	0,1	

ΡΙΓΑΝΗ	0,1		ΑΝΗΘΟΣ	2
--------	-----	--	--------	---

ΦΑΚΕΣ		ΡΕΒΙΘΙΑ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
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		ΠΙΠΕΡΙ	0,1	
ΚΑΡΟΤΟ	20				
ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες				
ΑΛΑΤΙ	0,5				
ΠΙΠΕΡΙ	0,1				
ΔΑΦΝΗ	0,5				
ΞΥΔΙ	5				

ΦΑΣΟΛΑΔΑ		ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΛΑΔΕΡΑ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
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		ΠΙΠΕΡΙ	0,1	
ΑΛΑΤΙ	0,5				
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΚΑΡΟΤΟ ΝΩΠΟ	20	
ΖΑΧΑΡΗ	0,5		ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2	

			ΠΑΤΑΤΕΣ	150

ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ		ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΦΕΤΑ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ	120		ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ	200	
ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2		ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ	40	
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	25		ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ	70	
ΑΥΓΟ	1/4		ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	70	
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10		ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	30	
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΦΕΤΑ	40	
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10	
ΡΙΓΑΝΗ	0,1		ΑΛΑΤΙ	0,5	
ΔΥΟΣΜΟ	0,1		ΠΙΠΕΡΙ	0,1	
			ΡΙΓΑΝΗ	0,1	
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70		ΚΡΑΣΙ	10	
ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕ	15				
ΔΑΦΝΗ	0,5				
ΜΠΑΧΑΡΙ	0,05				
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5				

ΡΥΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ		ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ			
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	50		ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ	120	
ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ	100		ΚΡΕΜΜΥΔΙ	25	
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10		ΣΚΟΡΔΟ	1 τμχ/60 μερίδες	
ΑΛΑΤΙ	0,5				
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΡΙΓΑΝΗ	0,1	

			ΔΥΟΣΜΟ	0,1
			ΞΥΔΙ	2
ΠΟΥΡΕΣ ΚΑΡΟΤΟΥ			ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2
ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕ	15
ΚΑΡΟΤΟ	80		ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΓΑΛΑ	80		ΖΑΧΑΡΗ	0,5
ΠΟΥΡΕ	40		ΑΛΑΤΙ	0,5
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΠΙΠΕΡΙ	0,1
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	15		ΨΩΜΙ	25
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20

ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΠΙΑΖ (ΛΕΥΚΑ)			ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΟΥΠΑ		
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ
ΦΑΣΟΛΙΑ	80		ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΟ	170	
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20		ΚΡΕΜΜΥΔΙ	20	
ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2		ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ	50	
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	30		ΚΑΡΟΤΟ	40	
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΣΕΛΙΝΟ	15	
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20	
			ΖΥΜΑΡΙΚΟ Η ΦΙΔΕΣ Ή ΡΥΖΙ	30	
			ΛΕΜΟΝΙ ΞΙΝΟ	10	
			ΑΛΑΤΙ	0,5	
			ΠΙΠΕΡΙ	0,1	

ΜΟΣΧΑΡΙ (Η ΧΟΙΡΙΝΟ) ΦΡΙΚΑΣΕ			ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ		
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΣΕ

ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΟ (Η ΧΟΙΡΙΝΟ)	170/200		ΚΙΜΑΣ	120
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ	20		ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ	2
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΦΡΕΣΚΟ	20		ΚΡΕΜΜΥΔΙ	35
ΚΡΑΣΙ	10		ΑΥΓΑ	1/4
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	20		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
ΜΑΡΟΥΛΙ	350		ΑΛΑΤΙ	0,5
ΑΝΙΘΟ	2		ΠΙΠΕΡΙ	0,1
ΑΛΑΤΙ	0,5		ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ	70
ΠΙΠΕΡΙ	0,1		ΠΙΠΕΡΙΕΣ	4
ΑΥΓΟ	1/4		ΜΠΕΙΚΟΝ	30
ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	20		ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ	15
ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ	5		ΨΩΜΙ	25
ΠΡΑΣΟ	50		ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕ	15

ΤΥΡΙΑ ΜΕΡΙΔΑ		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>ΜΠΙΦΤΕΚΙ 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		ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ		ΖΥΜΑΡΙΚΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ	300	ΖΥΜΑΡΙΚΟ	60
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	30	ΗΛΙΕΛΑΙΟ	10
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΟΥΡΕΣ		ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΠΟΥΡΕ (ΣΚΟΝΗ)	40	ΠΑΤΑΤΕΣ	300
ΓΑΛΑ	80		
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	15	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15
ΖΩΜΟΣ ΚΟΤΑΣ	2	ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2
ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ	0,05	ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	5
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΑΛΑΤΙ	0,5
ΠΙΠΕΡΙ	0,1	ΠΙΠΕΡΙ	0,1
		ΚΑΡΟΤΟ	5

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ		ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ	
ΡΥΖΙ		ΠΑΤΑΤΕΣ ΒΡΑΣΤΕΣ Η ΦΟΥΡΝΟΥ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ	60	ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ	300
ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΛΙΠΟΣ	3	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	10
ΑΛΑΤΙ	0,5	ΑΛΑΤΙ	0,5
		ΠΙΠΕΡΙ	0,1
		ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	3
		ΡΙΓΑΝΗ	0,1
		ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ	2

			ΜΑΪΝΤΑΝΟ	2

ΛΑΠΑΣ		ΦΙΔΕΣ (ΝΕΡΟΣΟΥΠΑ)	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ	40	ΦΙΔΕΣ	30
ΛΕΜΟΝΙ	¼ ΤΜΧ (30 ΓΡ. ΠΕΡΙΠΟΥ)	ΛΕΜΟΝΙ	¼ ΤΜΧ (30 ΓΡ. ΠΕΡΙΠΟΥ)

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 (30 ΓΡ. ΠΕΡΙΠΟΥ)

ΣΑΛΑΤΕΣ		ΣΑΛΑΤΕΣ	
ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ		ΚΟΛΟΚΥΘΙ- ΚΑΡΟΤΟ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΜΑΡΟΥΛΙ	½ ΤΜΧ	ΚΟΛΟΚΥΘΙ	100

ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΦΡΕΣΚΟ	20	ΚΑΡΟΤΟ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ)	100
ΑΝΙΘΟ	2	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15
ΛΕΜΟΝΙ	¼ ΤΜΧ (30 ΓΡ. ΠΕΡΙΠΟΥ)	ΛΕΜΟΝΙ	¼ ΤΜΧ (30 ΓΡ. ΠΕΡΙΠΟΥ)
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15		

ΣΑΛΑΤΕΣ		ΣΑΛΑΤΕΣ	
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ		ΜΠΡΟΚΟΛΟ	
ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ	ΥΛΙΚΑ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	400	ΜΠΡΟΚΟΛΟ	250
		ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15
ΛΕΜΟΝΙ	¼ ΤΜΧ (30 ΓΡ. ΠΕΡΙΠΟΥ)	ΛΕΜΟΝΙ	¼ ΤΜΧ (30 ΓΡ. ΠΕΡΙΠΟΥ)
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 κράκερς 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	7 ατομικά ρυζόγαλα
απόγευμα	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 45 αυγά 5 ζελέδες γλυκοί 45 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	<p>2 λίτρα γάλα</p> <p>45 τυράκια τρίγωνα</p> <p>5 κρέμες</p> <p>45 ατομικά ψωμάκια σίτου</p> <p>40 φρούτα</p>
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	<p>2 λίτρα γάλα</p> <p>40 μερίδες των 70 γρ τυρί φέτα</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 τρίγωνο ή φέτα)
- 10 ατομικά ψωμάκια σίτου
- 10 φρούτα

Β. Καταθέτουμε την καταμέτρηση του ήδη υπάρχοντος εξοπλισμού στο χώρο της κουζίνας του Νοσοκομείου σύμφωνα με το 2. Το Υπ. |Αρ.16139/ 19.06.2023 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 λάντζες με διπλές γούρνες	6
Μπαταρίες για τις λάντζες	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

Πριν την υπογραφή της σύμβασης θα γίνει πλήρης καταγραφή όλου του εξοπλισμού του Τμήματος Διατροφής που θα διατεθεί στον ανάδοχο από επιτροπή ορισμένη από τη Διοίκηση του Νοσοκομείου.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II – ΕΕΕΣ

Το ΕΕΕΣ είναι αναρτημένο στην ηλεκτρονική πλατφόρμα ΕΣΗΔΗΣ , ως συν/νο

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III – Υποδείγματα Εγγυητικών Επιστολών (Προσαρμοσμένο από την Αναθέτουσα Αρχή)

Υ Π Ο Δ Ε Ι Γ Μ Α 1 - ΣΧΕΔΙΟ ΕΓΓΥΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΟΛΗΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Όνομασία

Τράπεζας:

Κατάστημα:

(Δ/νση οδός –αριθμός Τ.Κ. – FAX)

Ημερομην. Έκδοσης:

ΠΡΟΣ: ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΕΛΕΥΣΙΝΑΣ «ΘΡΙΑΣΙΟ»

ΕΓΓΥΗΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΥΠ’ ΑΡΙΘΜΟΝ.....ΓΙΑ.....ΕΥΡΩ.

Με την παρούσα εγγυόμαστε, ανέκκλητα και ανεπιφύλακτα παραιτούμενοι του δικαιώματος της διαίρεσεως και διζήσεως, υπέρ [Σε περίπτωση μεμονωμένης εταιρείας: της Εταιρείας.....οδός.....αριθμός.....Τ.Κ.....]

[ή σε περίπτωση Ένωσης ή Κοινοπραξίας: των Εταιρειών

A)οδός.....αριθμός.....Τ.Κ.....

B)οδός.....αριθμός.....Τ.Κ.....

Γ)οδός.....αριθμός.....Τ.Κ.....

Μελών της Ένωσης ή Κοινοπραξίας, ατομικά για κάθε μια από αυτές και ως αλληλέγγυα και εις ολόκληρο υπόχρεων μεταξύ τους εκ της ιδιότητάς τους ως μελών της Ένωσης ή Κοινοπραξίας,]

Και μέχρι του ποσού των ευρώ....., για τη συμμετοχή στο διενεργούμενο διαγωνισμό με καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών της....., για την προμήθεια....., συνολικής αξίας..... σύμφωνα με τη με αριθμ.Διακήρυξη σας.

Η παρούσα εγγύηση καλύπτει καθ' όλο το χρόνο ισχύος της μόνο τις από τη συμμετοχή στον ανωτέρω διαγωνισμό απορρέουσες υποχρεώσεις **[Σε περίπτωση μεμονωμένης εταιρείας: της εν λόγω Εταιρείας] ή [σε περίπτωση Ένωσης ή Κοινοπραξίας: των εταιρειών της Ένωσης ή Κοινοπραξίας ατομικά για κάθε μία από αυτές και ως αλληλέγγυα και εις ολόκληρο υπόχρεων μεταξύ τους εκ της ιδιότητάς τους ως μελών της Ένωσης ή Κοινοπραξίας.**

Το ανωτέρω ποσό της εγγύησης τηρείται στην διάθεσή σας, το οποίο και υποχρεούμαστε να σας καταβάλλουμε ολικά ή μερικά χωρίς καμία από μέρους μας αντίρρηση σε πέντε (5) ημέρες από την έγγραφη ειδοποίησή σας.

Η παρούσα ισχύει μέχρι και την(Σημείωση προς την Τράπεζα: ο χρόνος ισχύος πρέπει να είναι μεγαλύτερος τουλάχιστον κατά ENAN (1) μήνα του χρόνου ισχύος της Προσφοράς).

Σε περίπτωση κατάπτωσης της εγγύησης, το ποσό της κατάπτωσης υπόκειται στο εκάστοτε ισχύον πάγιο τέλος χαρτοσήμου.

(Εξουσιοδοτημένη υπογραφή).

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ 2 – ΣΧΕΔΙΟ ΕΓΓΥΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΟΛΗΣ ΚΑΛΗΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Εκδότης:

Ημερομηνία Έκδοσης:

Προς ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΕΛΕΥΣΙΝΑΣ «ΘΡΙΑΣΙΟ»

ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ, Λ. Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑ , 19018, ΜΑΓΟΥΛΑ ΑΤΤΙΚΗΣ

Εγγύηση μας υπ' αριθμόν.....για ευρώ

Πληροφορηθήκαμε ότι η Εταιρεία ή η Ένωση των εταιρειών..... (ΑΦΜ.....), οδός.....αρ. πρόκειται να συνάψει μαζί σας σύμβαση, που θα καλύπτει την προμήθειασυνολικής αξίας....., και ότι σύμφωνα με σχετικό όρο στη σύμβαση αυτή η Εταιρεία υποχρεούται να καταθέσει εγγύηση καλής εκτέλεσης ποσού ίσου προς το 4% της συμβατικής αξίας (χωρίς Φ.Π.Α.) της προμήθειας ειδών....., δηλαδή ποσού

Μετά τα παραπάνω, η Τράπεζα.....παρέχει την απαιτούμενη εγγύηση υπέρ της Εταιρείας (ή σε περίπτωση Ένωσης υπέρ των Εταιρειών 1) , 2) ατομικά για κάθε μία από αυτές και ως αλληλέγγυα και εις ολόκληρον υπόχρεων μεταξύ τους, εκ της ιδιότητάς τους ως μελών της Ένωσης Προμηθευτών) και εγγυάται προς εσάς με την παρούσα, ανεκκλήτως και ανεπιφυλάκτως, παραιτούμενη του δικαιώματος της διαιρέσεως και διζήσεως, να καταβάλει σε σας, μέσα σε πέντε (5) ημέρες, ανεξάρτητα από τυχόν αμφισβητήσεις, αντιρρήσεις ή ενστάσεις της εταιρείας και χωρίς έρευνα του βάσιμου ή μη της απαίτησής σας, με απλή δήλωσή σας ότι η εταιρεία παρέβη ή παρέλειψε να εκπληρώσει οποιοδήποτε όρο της σύμβασης, κάθε ποσό που θα ορίζετε στη δήλωσή σας και που δεν θα ξεπερνά το οριζόμενο στην εγγύηση αυτή.

Σε περίπτωση κατάπτωσης της εγγύησης το ποσό της κατάπτωσης υπόκειται στο εκάστοτε ισχύον τέλος χαρτοσήμου.

Η παρούσα ισχύει μέχρι την

Βεβαιούται υπεύθυνα ότι το ποσό των εγγυητικών μας επιστολών που έχουν δοθεί στο Δημόσιο και τα Ν.Π.Δ.Δ. συνυπολογίζοντας και το ποσό της παρούσας δεν υπερβαίνει το όριο εγγυήσεων που έχει καθοριστεί από το Υπουργείο Οικονομικών για τη Τράπεζά μας.

ΣΧΕΔΙΟ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

ΣΥΜΒΑΣΗ

ΜΕΤΑΞΥ ΤΟΥ Γ.Ν. ΕΛΕΥΣΙΝΑΣ «ΘΡΙΑΣΙΟ»

ΚΑΙ

ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ «.....»

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

ΣΧΕΔΙΟ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗ (ΑΡ. ΔΙΑΚ. 05/2024)
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ:€

Στην ΕΛΕΥΣΙΝΑ σήμερα .././.. μεταξύ των συμβαλλομένων:

αφενός του Νομικού Προσώπου Δημοσίου Δικαίου με την επωνυμία «**ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΕΛΕΥΣΙΝΑΣ "ΘΡΙΑΣΙΟ"**», που εδρεύει στη ΜΑΓΟΥΛΑ ΑΤΤΙΚΗΣ (Λ. Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑ) (Α.Φ.Μ.999252142, Δ.Ο.Υ. ΕΛΕΥΣΙΝΑΣ), όπως εκπροσωπείται νόμιμα κατά την υπογραφή της παρούσας από τον Διοικητή, κ. ο οποίος θα αποκαλείται στο εξής χάριν συντομίας «**Το Νοσοκομείο**» και

αφετέρου της ΑΝΑΔΟΧΟΥ εταιρίας με την επωνυμία (Α.Φ.Μ....., Δ.Ο.Υ.) που εδρεύει στην, όπως εκπροσωπείται νόμιμα κατά την υπογραφή της παρούσας από τ... .., η οποία θα αποκαλείται στο εξής χάριν συντομίας «**ΑΝΑΔΟΧΟΣ**»,

συμφωνήθηκαν, συνομολογήθηκαν και έγιναν αμοιβαία αποδεκτά τα ακόλουθα:

A. Την 27^η/ 03 / 2024 διενεργήθηκε ηλεκτρονικός δημόσιος ανοικτός διαγωνισμός σε ευρώ, με κριτήριο κατακύρωσης την ΠΛΕΟΝ ΣΥΜΦΕΡΟΥΣΑ ΑΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΠΟΨΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΒΑΣΕΙ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ για Υπηρεσίες Εστιατορίου και Παροχής Φαγητού, CPV:55300000-3 για τις ανάγκες του Νοσοκομείου, σύμφωνα με την υπ' αριθ. 05/2024 διακήρυξη αυτού. Το αποτέλεσμα του ανωτέρω διαγωνισμού κατακυρώθηκε στον ΑΝΑΔΟΧΟ με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου, η οποία λήφθηκε κατά την υπ' αριθ. συνεδρίασή του (θέμα), κατόπιν σχετικής γνωμοδότησης της Επιτροπής Διενέργειας και Αξιολόγησης των αποτελεσμάτων του Διαγωνισμού

B. Μετά τα παραπάνω, το Νοσοκομείο, όπως εν προκειμένω εκπροσωπείται, αναθέτει, και ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ, όπως αντιστοίχως εν προκειμένω εκπροσωπείται, αναλαμβάνει την υποχρέωση να εκτελέσει την εν λόγω ΥΠΗΡΕΣΙΑ, σύμφωνα με τους κατωτέρω αναφερόμενους όρους και συμφωνίες:

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ Η ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ ΕΧΕΙ ΩΣ ΕΞΗΣ:

ΑΡΘΡΟ 1

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΧΡΟΝΟΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

1.1. Αντικείμενο της σύμβασης είναι Υπηρεσίες Εστιατορίου και Παροχής Φαγητού.

- 1.2.** Η παροχή υπηρεσίας θα βρίσκεται σε πλήρη συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και τους λοιπούς όρους της διακήρυξης του διαγωνισμού και την αντίστοιχη τεχνική και οικονομική προσφορά του ΑΝΑΔΟΧΟΥ, που θεωρούνται στο σύνολό τους αναπόσπαστα μέρη της παρούσας.
- 1.3.** Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε ένα (1) έτος από την υπογραφή της, με δικαίωμα προαίρεσης ενός (1) έτους με μονομερή απόφαση του Δ.Σ. του Νοσοκομείου με τις ίδιες συμβατικές τιμές και υποχρεώσεις.
- Μπορεί δε, να παρατείνεται μετά από αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής μέχρι το 50% αυτής ύστερα από σχετικό αίτημα του αναδόχου που υποβάλλεται πριν από τη λήξη της διάρκειάς της, σε αντικειμενικά δικαιολογημένες περιπτώσεις που δεν οφείλονται σε υπαιτιότητα του αναδόχου. Αν λήξει η συνολική διάρκεια της σύμβασης, χωρίς να υποβληθεί εγκαίρως αίτημα παράτασης ή, αν λήξει η παραταθείσα, κατά τα ανωτέρω, διάρκεια, χωρίς να υποβληθούν στην αναθέτουσα αρχή τα παραδοτέα της σύμβασης, ο ανάδοχος κηρύσσεται έκπτωτος. Αν οι υπηρεσίες παρασχεθούν από υπαιτιότητα του αναδόχου μετά τη λήξη της διάρκειας της σύμβασης, και μέχρι λήξης του χρόνου της παράτασης που χορηγήθηκε επιβάλλονται εις βάρος του ποινικές ρήτρες, σύμφωνα με το άρθρο 218 του ν. 4412/2016 και το άρθρο 5.2.2 της διακήρυξης.
- 1.4.** Η σύμβαση μπορεί μονομερώς να καταγγελθεί, σε περίπτωση διενέργειας διαγωνισμού και σύναψη συμβάσεων, είτε από το αρμόδιο Υπουργείο, είτε σε Περιφερειακό επίπεδο με συνεργασία περισσότερων Μονάδων.

ΑΡΘΡΟ 2

ΤΟΠΟΣ - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΤΟΥ ΥΛΙΚΟΥ/ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

2.1. Οι Υπηρεσίες Εστιατορίου και Παροχής Φαγητού, θα παρέχονται σύμφωνα με τα αναφερόμενα στις αναλυτικές τεχνικές προδιαγραφές που αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα της Διακήρυξης του διαγωνισμού και ως εκ τούτου της παρούσας σύμβασης. Η τεχνική και οικονομική προσφορά της εταιρείας αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσας σύμβασης

2.2. Προϋπόθεση για την παραλαβή των ειδών είναι η επίδειξη της λειτουργίας τους (*εφόσον τούτο προβλέπεται από όρο της διακήρυξης ή κριθεί αναγκαίο από την Υπηρεσία*), η διενέργεια των απαραίτητων ποιοτικών ελέγχων, η διαπίστωση της καλής τους κατάστασης και της συμφωνίας των τεχνικών τους χαρακτηριστικών προς τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας και τους όρους της σύμβασης, η εκπαίδευση του προσωπικού στη χρήση τους (*εφόσον τούτο προβλέπεται από όρο της διακήρυξης ή κριθεί αναγκαίο από την Υπηρεσία*) και η διεξαγωγή τυχόν απαιτούμενων μετρήσεων που αφορούν την ιατρική ασφάλεια, τα τεχνικά χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες των υλικών, για όσες ημέρες παραστεί αναγκαίο. Για το σκοπό αυτό, ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ έχει υποχρέωση να θέσει στη διάθεση της Υπηρεσίας έναν (1) τουλάχιστον εξειδικευμένο υπάλληλό του, εφόσον του ζητηθεί.

2.3. Οι Υπηρεσίες Εστιατορίου και Παροχής Φαγητού, θα παρέχονται τμηματικά ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου, κατόπιν παραγγελιών που θα διαβιβάζονται στον ΑΝΑΔΟΧΟ μέσω του αρμοδίου Τμήματος.

Ο συμβατικός χρόνος παράδοσης των υλικών μπορεί να παρατείνεται, πριν από τη λήξη του αρχικού συμβατικού χρόνου παράδοσης, υπό τις προϋποθέσεις του άρθρου 206 του ν. 4412/2016. Στην περίπτωση που το αίτημα υποβάλλεται από τον ανάδοχο και η παράταση χορηγείται χωρίς να συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας ή άλλοι ιδιαιτέρως σοβαροί λόγοι που καθιστούν αντικειμενικώς αδύνατη την εμπρόθεσμη παράδοση των συμβατικών ειδών επιβάλλονται οι κυρώσεις του άρθρου 207 του ν. 4412/2016.

2.4. Εάν λήξει ο συμβατικός χρόνος παράδοσης, χωρίς να υποβληθεί εγκαίρως αίτημα παράτασης ή, εάν λήξει ο παραταθείς, κατά τα ανωτέρω, χρόνος, χωρίς να παραδοθεί το έργο/υλικό, ο ανάδοχος κηρύσσεται έκπτωτος.

2.5. Ο ανάδοχος υποχρεούται να ενημερώνει, την αποθήκη υποδοχής των υλικών/υπηρεσιών για την ημερομηνία που προτίθεται να παραδώσει το υλικό/υπηρεσία.

Μετά από κάθε προσκόμιση υλικού/υπηρεσίας στην αποθήκη υποδοχής αυτών, ο ανάδοχος υποχρεούται να υποβάλει στην υπηρεσία αποδεικτικό, θεωρημένο από τον υπεύθυνο της αποθήκης, στο οποίο αναφέρεται η ημερομηνία προσκόμισης, το υλικό/υπηρεσία, η ποσότητα και ο αριθμός της σύμβασης σε εκτέλεση της οποίας προσκομίστηκε.

2.6. Η παράδοση των υλικών/υπηρεσιών θα γίνεται τμηματικά, ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου, κατόπιν παραγγελιών που θα διαβιβάζονται στον προμηθευτή μέσω του αρμοδίου Τμήματος. Η παράδοση θα γίνεται στις αποθήκες του Νοσοκομείου κατά τις εργάσιμες ημέρες και ώρες, με έξοδα και ευθύνη του προμηθευτή. Οι προς παράδοση ποσότητες θα είναι σύμφωνες με την έγγραφη παραγγελία του Νοσοκομείου και θα γίνεται το αργότερο μέσα στην προβλεπόμενη από τη σύμβαση προθεσμία παράδοσης.

Η παραλαβή της προμήθειας/υπηρεσίας θα πραγματοποιείται από αρμόδια επιτροπή παραλαβής που θα συγκροτηθεί για το σκοπό αυτό και θα εκδίδει σχετικά πρωτόκολλα παραλαβής.

2.7. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ υποχρεούται να αναγράφει στα δελτία αποστολής και τα τιμολόγια πώλησης τον αριθμό της σύμβασης, τους κωδικούς αριθμούς των υλικών του Νοσοκομείου, όπως αυτοί φαίνονται στη διακήρυξη ή/ και τη σύμβαση, καθώς και τον αύξοντα αριθμό της κατακυρωθείσας προσφοράς του.

ΑΡΘΡΟ 3

ΚΥΡΩΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

3.1. Ο ανάδοχος, με την επιφύλαξη της συνδρομής λόγων ανωτέρας βίας, κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από την σύμβαση και από κάθε δικαίωμα που απορρέει από αυτήν, εάν δεν εκπληρώσει τις συμβατικές του υποχρεώσεις ή δεν συμμορφωθεί με τις γραπτές εντολές της αναθέτουσας αρχής, που είναι σύμφωνες με την σύμβαση ή τις κείμενες διατάξεις και εάν υπερβεί υπαίτια τη συνολική προθεσμία εκτέλεσης της σύμβασης, λαμβανομένων υπόψη των παρατάσεων.

Στην περίπτωση αυτή του κοινοποιείται ειδική όχληση, η οποία περιλαμβάνει συγκεκριμένη περιγραφή των ενεργειών στις οποίες οφείλει να προβεί αυτός, θέτοντας προθεσμία για τη συμμόρφωσή του, η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των δεκαπέντε (15) ημερών. Αν η προθεσμία που τεθεί με την ειδική όχληση παρέλθει χωρίς να συμμορφωθεί, κηρύσσεται αιτιολογημένα έκπτωτος μέσα σε τριάντα (30) ημέρες από την άπρακτη πάροδο της ως άνω προθεσμίας συμμόρφωσης.

Στον ανάδοχο που κηρύσσεται έκπτωτος από την σύμβαση, επιβάλλονται, μετά από κλήση του για παροχή εξηγήσεων, αθροιστικά, οι παρακάτω κυρώσεις:

α) ολική κατάπτωση της εγγύησης καλής εκτέλεσης της σύμβασης,

Επιπλέον, μπορεί να του επιβληθεί ο προβλεπόμενος από το άρθρο 74 του ν. 4412/2016 αποκλεισμός από τη συμμετοχή του σε διαδικασίες δημοσίων συμβάσεων.

3.2. Αν οι υπηρεσίες παρασχεθούν από υπαιτιότητα του αναδόχου μετά τη λήξη της διάρκειας της σύμβασης και μέχρι λήξης του χρόνου της παράτασης που χορηγήθηκε, επιβάλλονται εις βάρος του ποινικές ρήτρες, με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής.

Οι ποινικές ρήτρες υπολογίζονται ως εξής:

α) για καθυστέρηση που περιορίζεται σε χρονικό διάστημα που δεν υπερβαίνει το 50% της προβλεπόμενης συνολικής διάρκειας της σύμβασης ή σε περίπτωση τμηματικών/ενδιαμέσων προθεσμιών της αντίστοιχης προθεσμίας, επιβάλλεται ποινική ρήτρα 2,5% επί της συμβατικής αξίας χωρίς ΦΠΑ των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν εκπρόθεσμα,

β) για καθυστέρηση που υπερβαίνει το 50% επιβάλλεται ποινική ρήτρα 5% χωρίς ΦΠΑ επί της συμβατικής αξίας των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν εκπρόθεσμα,

γ) οι ποινικές ρήτρες για υπέρβαση των τμηματικών προθεσμιών είναι ανεξάρτητες από τις επιβαλλόμενες για υπέρβαση της συνολικής διάρκειας της σύμβασης και δύνανται να ανακαλούνται με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής, αν οι υπηρεσίες που αφορούν στις ως άνω τμηματικές προθεσμίες παρασχεθούν μέσα στη συνολική της διάρκεια και τις εγκεκριμένες παρατάσεις αυτής και με την προϋπόθεση ότι το σύνολο της σύμβασης έχει εκτελεστεί πλήρως.

Το ποσό των ποινικών ρητρών αφαιρείται/συμψηφίζεται από/με την αμοιβή του αναδόχου.

Η επιβολή ποινικών ρητρών δεν στερεί από την αναθέτουσα αρχή το δικαίωμα να κηρύξει τον ανάδοχο έκπτωτο.

ΑΡΘΡΟ 4

ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

4.1. Εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης.

Σύμφωνα με τα οριζόμενα στη διακήρυξη, ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ, για την καλή εκτέλεση των όρων της παρούσας σύμβασης, κατέθεσε την υπ' αριθ./.....-200... εγγυητική επιστολή τ... .., ποσού,00 ευρώ, το οποίο αντιστοιχεί σε ποσοστό τέσσερα τοις εκατό (4%) επί της συνολικής συμβατικής αξίας του υλικού/ έργου (μη συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.), με χρόνο ισχύος έως την/.....

Η ανωτέρω εγγύηση θα επιστραφεί στον ΑΝΑΔΟΧΟ μετά την οριστική ποσοτική και ποιοτική παραλαβή του υλικού/υπηρεσίας, την εκπλήρωση των συμβατικών του υποχρεώσεων, την εκκαθάριση τυχόν απαιτήσεων μεταξύ των συμβαλλομένων και την κατάθεση της εγγύησης καλής λειτουργίας.

Η ανωτέρω εγγύηση επιστρέφεται στον ΑΝΑΔΟΧΟ μετά τη λήξη της.

4.2. Σε περίπτωση μετάθεσης ή παράτασης του χρόνου παράδοσης του υλικού/υπηρεσία, ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ πρέπει να παρατείνει αναλόγως το χρόνο ισχύος της εγγύησης καλής εκτέλεσης ή να υποβάλει νέα, οπότε επιστρέφεται η αρχική. Ο κατά τα ανωτέρω παρατεινόμενος χρόνος ισχύος της εγγύησης θα είναι μεγαλύτερος κατά ένα (1) τουλάχιστον μήνα από τη νέα ημερομηνία παράδοσης του υλικού/υπηρεσία.

4.3. Κατά τα λοιπά, ως προς ό,τι αφορά τις εγγυήσεις, ισχύουν τα αναφερόμενα στην διακήρυξη.

ΑΡΘΡΟ 5

ΤΙΜΗΜΑ – ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

5.1. Το σύνολο του τιμήματος, που περιλαμβάνει την αξία του υπό προμήθεια υλικού/υπηρεσίας, τυχόν εργασίες εγκατάστασής του, την εκπαίδευση του προσωπικού του Νοσοκομείου και την εκπλήρωση κάθε άλλης συναφούς υποχρέωσης του ΑΝΑΔΟΧΟΥ, σύμφωνα με την οικονομική του προσφορά που αποτελεί

5.2. Η πληρωμή του ΑΝΑΔΟΧΟΥ θα γίνεται μετά από κάθε τμηματική οριστική, ποιοτική και ποσοτική παραλαβή από το Νοσοκομείο, με βάση τη συσκευασία, την περιγραφή και την τιμή των ειδών, όπως αυτά προσδιορίζονται αναλυτικά στην τεχνική και οικονομική του προσφορά.

Καθίσταται υποχρεωτική ως δικαιολογητικό, η κατάθεση της μηνιαίας Α.Π.Δ. του Ε.Φ.Κ.Α. για την πληρωμή της εκάστοτε μηνιαίας παροχής της υπηρεσίας Εστίασης.

5.3. Η πληρωμή θα γίνεται με την εξόφληση του 100% της συμβατικής αξίας της ποσότητας που παραδόθηκε, μετά την οριστική παραλαβή των ειδών (άρθρο 200 του Ν. 4412/2016) και υπό τον όρο ότι δεν συντρέχει περίπτωση παραλαβής των ειδών με έκπτωση ή περίπτωση επιβολής προστίμων ή άλλων οικονομικών κυρώσεων εις βάρος του προμηθευτή.

5.4 Ο χρόνος και ο τρόπος εξόφλησης του προμηθευτή καθορίζονται από τους νόμους 4270/14 και 4446/16 όπως τροποποιήθηκαν με το ν. 4583/18

5.4.1 Η εξόφληση γίνεται με βάση τα νόμιμα δικαιολογητικά πληρωμής και τα λοιπά στοιχεία που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία για την εξόφληση τίτλων πληρωμής ή την είσπραξη απαιτήσεων από το Δημόσιο και τα Ν.Π.Δ.Δ. (αποδεικτικά φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας κ.λ.π.).

5.4.2. Η υποβολή του τιμολογίου πώλησης δεν μπορεί να γίνει πριν από την ημερομηνία εκάστης τμηματικής οριστικής ποσοτικής και ποιοτικής παραλαβής, και την έκδοση του αντίστοιχου πρωτοκόλλου. Εάν ο προμηθευτής εκδώσει τιμολόγιο πώλησης – δελτίο αποστολής ως συνοδευτικό φορολογικό στοιχείο των προϊόντων, η ως άνω προθεσμία υπολογίζεται από την επομένη της σύνταξης του πρωτοκόλλου οριστικής παραλαβής.

5.5. Η προθεσμία πληρωμής αναστέλλεται α) κατά το χρονικό διάστημα τυχόν δικαστικών διενέξεων, καθώς και β) στις λοιπές περιπτώσεις που αναφέρονται στο Ν. 4412/2016. Επίσης, δεν προσμετρείται ο χρόνος καθυστέρησης της πληρωμής που οφείλεται σε υπαιτιότητα του προμηθευτή (μη έγκαιρη υποβολή των αναγκαίων δικαιολογητικών, παραλαβή των υλικών με έκπτωση λόγω αποκλίσεων από τις τεχνικές προδιαγραφές κ.λ.π.).

5.6. Ο Προμηθευτής βαρύνεται με τη δαπάνη χαρτοσήμανσης της σύμβασης, καθώς και με τις νόμιμες κρατήσεις επί του τιμήματος των ειδών. Οι διενεργούμενες κρατήσεις είναι αυτές που αναφέρονται στην οικεία θέση της διακήρυξης του διενεργηθέντος διαγωνισμού.

5.7. Κατά την πληρωμή του τιμήματος των ειδών παρακρατείται ο προβλεπόμενος από το άρθρο 24 του Ν. 2198/1994 φόρος εισοδήματος.

5.8. Ο Φόρος Προστιθέμενης Αξίας (Φ.Π.Α.) επί της αξίας των τιμολογίων βαρύνει το Νοσοκομείο.

5.9. Τα έξοδα μεταφοράς και φορτοεκφόρτωσης των ειδών βαρύνουν τον ΑΝΑΔΟΧΟ.

ΑΡΘΡΟ 6

ΑΝΩΤΕΡΑ ΒΙΑ

6.1. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για την μη έγκαιρη φόρτωση - παράδοση του υπό προμήθεια υλικού ή για την μη παροχή υπηρεσιών συντήρησης ή την διάθεση απαιτούμενων ανταλλακτικών, εφόσον συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας. Ως ανωτέρα βία νοείται κάθε γεγονός απρόβλεπτο, το οποίο στη συγκεκριμένη περίπτωση δεν μπορεί να αποτραπεί έστω και με τη λήψη μέτρων άκρας επιμέλειας και σύνεσης, ένεκα του οποίου καθίσταται ανέφικτο στον Προμηθευτή να προβεί ο ίδιος ή μέσω τρίτων στην εκπλήρωση των υποχρεώσεών του.

6.2. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ υποχρεούται μέσα σε διάστημα είκοσι (20) ημερών από τότε που έλαβε χώρα το γεγονός που συνιστά ανωτέρα βία να το αναφέρει εγγράφως και να προσκομίσει στο Νοσοκομείο τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία.. Σε περίπτωση που ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ δεν προσκομίσει τέτοια στοιχεία στερείται του δικαιώματος να επικαλεστεί τη συνδρομή λόγου ανωτέρας βίας για τη μη εκπλήρωση των συμβατικών του υποχρεώσεων.

6.3. Το Νοσοκομείο οφείλει να απαντήσει εντός τριάντα (30) ημερών στην κατά τα ανωτέρω γνωστοποίηση του γεγονότος ανωτέρας βίας από τον ΑΝΑΔΟΧΟ. Αν το Νοσοκομείο δεν απαντήσει εντός του ανωτέρω χρονικού διαστήματος, και υπό την προϋπόθεση ότι το γεγονός ανωτέρας βίας αποδεικνύεται πλήρως από τα στοιχεία που έχουν προσκομιστεί, θεωρείται ότι αποδέχεται τη συνδρομή του λόγου ανωτέρας βίας που επικαλείται ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ.

6.4. Γεγονότα που εντάσσονται στο πλαίσιο των κινδύνων της επαγγελματικής δραστηριότητας του ΑΝΑΔΟΧΟΥ και μπορεί να επηρεάσουν δυσμενώς την εκπλήρωση των συμβατικών του υποχρεώσεων, δεν συνιστούν λόγους ανωτέρας βίας.

ΑΡΘΡΟ 7

ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ

7.1. Το υπό προμήθεια υλικό πρέπει να είναι καινούργιο, αμεταχείριστο, σύγχρονης τεχνολογίας, χωρίς ελλείψεις και να περιλαμβάνει όλα τα αναγκαία εξαρτήματα που απαιτούνται για τη σωστή και πλήρη λειτουργία του. Πρέπει επίσης να πληροί τους ευρωπαϊκούς ή/ και διεθνείς κανόνες για την ασφάλεια των ιατροτεχνολογικών προϊόντων.

7.2. Με την επιφύλαξη των διατάξεων του Ν. 1905/1990, ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ δεν μπορεί να ενεχυριάσει ή να εκχωρήσει σε τρίτους απαιτήσεις του κατά του Νοσοκομείου, χωρίς προηγούμενη έγκριση του Διοικητικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου.

7.3. Όλοι οι όροι της παρούσας θεωρούνται ουσιώδεις. Έχουν πλήρη συμβατική ισχύ και αποτελούν αναπόσπαστα τμήματα της σύμβασης, στο μέτρο που δεν αντίκεινται στους όρους αυτής, α) η διακήρυξη του διενεργηθέντος διαγωνισμού, β) η τεχνική και οικονομική προσφορά του Προμηθευτή και γ) οι διευκρινιστικές του επιστολές και τα τεχνικά φυλλάδια του κατασκευαστικού οίκου.

7.4. Η παραλαβή της υπηρεσίας/υλικού θα διενεργείται από Επιτροπή οριζόμενη από την Υπηρεσία, συντασσομένου προς τούτο σχετικού πρωτοκόλλου. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ έχει δικαίωμα να παρίσταται στη διαδικασία παραλαβής.

7.5. Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ αναγνωρίζει ότι το Νοσοκομείο διαθέτει επαρκή αριθμό ειδικευμένου και κατάλληλα εκπαιδευμένου προσωπικού για την καλή χρήση και λειτουργία του υλικού.

7.6. Η παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών ή/και παραδοτέων γίνεται από επιτροπή παραλαβής που συγκροτείται, σύμφωνα με την παράγραφο 11 εδάφιο δ' του άρθρου 221 του ν. 4412/2016.

Κατά τη διαδικασία παραλαβής διενεργείται ο ως άνω έλεγχος, μπορεί δε να καλείται να παραστεί και ο ανάδοχος.

ΑΡΘΡΟ 8

ΕΠΙΛΥΣΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ - ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΟ ΔΙΚΑΙΟ

8.1. Κάθε διαφορά που ανακύπτει κατά τη διάρκεια ισχύος της σύμβασης (ή και μετά τη λήξη της, εφόσον απορρέει απ' αυτήν) μεταξύ του Νοσοκομείου και του Προμηθευτή και αφορά (ενδεικτικά) την εκτέλεση των όρων της σύμβασης, την ερμηνεία αυτής, τον προσδιορισμό ή/ και την εκπλήρωση των συμβατικών υποχρεώσεων των μερών ή την καθ' οιονδήποτε τρόπο λύση της, επιλύεται κατ' αρχήν, ανεξαρτήτως του

χρόνου γενέσεώς της, από το Διοικητικό Συμβούλιο του Νοσοκομείου, προς το οποίο ο Προμηθευτής πρέπει να απευθύνει σχετική αίτηση. Το Δ.Σ. αποφασίζει οριστικά εντός εύλογου χρόνου με αιτιολογημένη απόφασή του, η οποία γνωστοποιείται εγγράφως στον ενδιαφερόμενο, με αποδεικτικό παραλαβής ή σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 2672/1998. Εάν το Δ.Σ. του Νοσοκομείου δεν εκδώσει απόφαση επί της αιτήσεως μέσα σε δύο (2) μήνες από την ημέρα υποβολής της ή αν ο Προμηθευτής δεν αποδεχθεί την απόφαση του Δ.Σ., τότε οποιοδήποτε από τα μέρη δικαιούται να εισαγάγει τη διαφορά προς επίλυση ενώπιον των αρμοδίων Δικαστηρίων.

8.2. Κάθε διαφωνία ή διαφορά που θα απορρέει από τη σύμβαση προμήθειας ή θα σχετίζεται μ' αυτήν και δεν θα ρυθμίζεται κατά τον ανωτέρω τρόπο, θα επιλύεται αποκλειστικά από τα καθ' ύλην αρμόδια δικαστήρια της Αθήνας.

8.3. Για ό,τι δεν προβλέπεται στην παρούσα σύμβαση, εφαρμόζονται οι όροι της υπ' αριθ. 05/2024 διακήρυξης του διενεργηθέντος διαγωνισμού, καθώς και οι περί προμηθειών του Δημοσίου διατάξεις, όπως ισχύουν κάθε φορά. Η εφαρμογή των διατάξεων αυτών δεν αποκλείει την άσκηση άλλων δικαιωμάτων του Νοσοκομείου, που απορρέουν από τις συναφείς με τη σύμβαση διατάξεις του Αστικού Κώδικα και της λοιπής ισχύουσας νομοθεσίας.

Γ. Όλοι οι όροι της παρούσας συμφωνούνται ουσιώδεις. Τροποποίηση αυτών μπορεί να γίνει μόνον εγγράφως, σε αντικειμενικά δικαιολογημένες περιπτώσεις και μετά από προηγούμενη σχετική απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου.

Σε επιβεβαίωση όλων των παραπάνω συντάχθηκε η παρούσα σε τρία (3) όμοια αντίγραφα, τα οποία, αφού διαβάστηκαν, υπογράφηκαν από τους συμβαλλόμενους, εκ των οποίων το Νοσοκομείο έλαβε δύο αντίγραφα, ενώ το τρίτο έλαβε ο Προμηθευτής.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

ΓΙΑ ΤΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ

ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ