

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ, ΚΑΠΝΟΥ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
(CPV 15000000-8)**

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 419.000,00€ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΦΠΑ

Ανάδειξη Χορηγητών τροφίμων και άλλων ειδών των οποίων οι τιμές έχουν απελευθερωθεί.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(1) το είδος και προέλευση, **(2)** την ποσότητα **(3)** την ποιότητα, **(4)** την τιμή μονάδας

(5) τον αριθμό τιμολογίου με το οποίο ο χορηγητής αγόρασε το είδος, **(6) αριθμό παρτίδας: κάθε αριθμός παρτίδας πρέπει να χρεώνεται ξεχωριστά και να παραδίδεται ξεχωριστά, ώστε η διαχείριση του είδους από το Νοσοκομείο να είναι απρόσκοπτη.**

Ρήτρα που τυχόν περιέχεται στην προσφορά για το ενιαίο και αδιαίρετης με την έννοια του αποκλεισμού της μερικής κατακυρώσεως δεν δεσμεύει την επιτροπή και θεωρείται “ως μη γεγραμμένη”.

Παράδοση και παραλαβή

Η παράδοση των ειδών στο Νοσοκομείο θα γίνεται με μεταφορικά μέσα του χορηγητή τελείως καθαρά και απολυμασμένα - **η Επιτροπή παραλαβής μπορεί να ζητά πιστοποιητικό απολύμανσης του αυτοκινήτου** - και σύμφωνα με τις Υγειονομικές και άλλες σχετικές διατάξεις και θα πραγματοποιείται στο χώρο του Νοσοκομείου και σε πλάστιγγα μέσα στο κτίριό του.

Η Επιτροπή Προμηθειών θα προτείνει πρόστιμα στο Δ.Σ. σύμφωνα με το Π.Δ. 394/96 ύστερα από σύνταξη πρακτικού παράβασης του Προμηθευτή από την τριμελή επιτροπή παραλαβής τροφίμων.

Αμφισβήτηση της ζυγιστικής ικανότητας του ζυγού του Νοσοκομείου μπορεί και μόνο για την αμφισβητούμενη ζύγιση ο Προμηθευτής με ενέργειές του και δαπάνες του να προκαλέσει τον έλεγχο της ζυγιστικής ικανότητας της πλάστιγγας του Νοσοκομείου από την αρμόδια για τούτο Υπηρεσία της Δ/σης Εμπορίου Νομού Αχαΐας.

Η παράδοση των ειδών στο Νοσοκομείο θα γίνεται σε ώρα που θα ορίζει ο Δ/τής την 1^η κάθε μηνός, με συνηθέστερο ωράριο παραλαβής 8πμ έως 10πμ ημέρες καθημερινές, εκτός και υπάρχει συνεννόηση με γραφείο τροφίμων για διαφορετική ώρα παραλαβής. Την ποσοτική και ποιοτική παραλαβή θα διενεργεί τριμελής επιτροπή του Νοσοκομείου.

Τα μέλη της επιτροπής παραλαβής πρέπει να είναι κατά το δυνατόν μόνιμοι υπάλληλοι και ένα από αυτά οπωσδήποτε Ιατρός, **ή ισοδύναμης ειδικότητας για τα τρόφιμα π.χ. Τεχνολόγος τροφίμων, Χημικός, Βιολόγος κ.λ.π.**

Στην περίπτωση που δεν είναι αποδεδειγμένα δυνατή η συγκρότηση της Επιτροπής Παραλαβής σύμφωνα με τα ανωτέρω, επαφίεται στην κρίση της Δ/σης του Ιδρύματος να χρησιμοποιήσει για το σκοπό αυτό υπαλλήλους που δεν έχουν τις ιδιότητες αυτές.

Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας, ποικιλίας, του τόπου προελεύσεως και κάθε άλλου διακριτικού γνωρίσματος των χορηγουμένων ειδών είναι αντικείμενο της Επιτροπής Παραλαβής. Η Επιτροπή αποφαινεται για την παραλαβή ή απόρριψη των υπό προμήθεια ειδών. **Η Επιτροπή παραλαβής τροφίμων έχει το δικαίωμα να συντάσει πρόχειρο υπηρεσιακό σημείωμα στο οποίο θα κάνει μνεία για τυχόν έλλειψη χαρακτηριστικού στην περιγραφή του είδους στο τιμολόγιο. Άρα η τιμή πληρωμής θα είναι η χαμηλότερη και θα το υπογράψει ο Προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του και στη συνέχεια θα διαβιβάζεται στην Επιτροπή προμηθειών.**

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

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

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

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

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

Στο πρακτικό θα σημειώνεται εκτός από τα πραγματικά γεγονότα που συνιστούν την παράβαση, η χρονολογία της παραβάσεως, το είδος, η ποσότητα και κάθε άλλο στοιχείο που η επιτροπή παραλαβής κρίνει απαραίτητο. Πρέπει επίσης αμέσως με την

ολοκλήρωση της παραλαβής ή απορρίψεως του είδους, να καλείται ο χορηγητής ή ο αντιπρόσωπος αυτού να διατυπώσει τις τυχόν αντιρρήσεις του οι οποίες και θα καταχωρηθούν στο πρακτικό της Επιτροπής που μπορεί να αναγράψει και τις δικές της αντιπαρατηρήσεις.

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

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

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

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

ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ

Για την διαπίστωση της ποιότητας των ειδών που χορηγούνται στα Ιδρύματα, η Επιτροπή Παραλαβής όπου έχει υπόνοια για προϊόν μη κανονικό οφείλει να προβαίνει παρουσία του χορηγητή στη λήψη δειγμάτων σύμφωνα με τα οριζόμενα για τις δειγματοληψίες στον κώδικα τροφίμων και την ισχύουσα νομοθεσία πού θα αντιπροσωπεύει όλη την ποσότητα και θα το στέλνει για εξέταση ανάλογα με τον προορισμό του:

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

β) Στον Κτηνιατρικό Μικροβιολογικό Σταθμό Διαγνώσεως και Ερεύνης Πατρών αν απαιτείται μικροβιολογική και βακτηριολογική εξέταση ειδών Ζωικής προελεύσεως.

Ο χορηγητής, έχει το δικαίωμα να ζητήσει από την Επιτροπή Παραλαβής να διενεργήσει δειγματοληψία και αποστολή του δείγματος με την ανωτέρω διαδικασία.

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

Η αξία των δειγμάτων βαρύνει τον χορηγητή **και θα οφείλει να προσφέρει ισόποσο προϊόν με το δείγμα ή να εκδίδει πιστωτικό τιμολόγιο για τη ποσότητα.**

Τα έξοδα δειγματοληψίας και πραγματογνωμοσύνης (καθώς και η μεταφορά) θα βαρύνουν εξ ολοκλήρου τον χορηγητή. Τα έξοδα που θα βαρύνουν τον χορηγητή θα τα εκπίπτει το Ίδρυμα από το λαβείν του παραδίδοντος το σχετικό γραμμάτιο ή απόδειξη εισπράξεως.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Η μεταφορά στο Νοσοκομείο θα γίνεται με μεταφορικά μέσα του χορηγητή σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές, Αγορανομικές διατάξεις, κ.α., που ισχύουν.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ (Θα κατατίθενται μαζί με την προσφορά)

1) Όλοι οι προμηθευτές θα πρέπει να διαθέτουν ισχύον πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 ΦΕΚ1219β/4.10.2000], το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς (π.χ. πιστοποίηση HACCP ή ISO ή βεβαίωση αρμόδιου φορέα ότι απαλλάσσεται από την εφαρμογή του). Το πιστοποιητικό θα έχει ισχύ μέχρι το τέλος της περιόδου της σύμβασης που θα υπογραφεί μετά τον διαγωνισμό.

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

1. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑΣ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 24.800,00€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΨΩΜΙ ΤΥΠΟΥ 70%	7300 ΚΙΛΑ	24.800,00€
ΨΩΜΙ ΟΛ. ΑΛΕΣΗΣ ΣΙΤΟΥ	2000 ΚΙΛΑ	
ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΤΟΣΤ ΠΑΚΕΤΑ 700ΓΡ.	1.800ΤΜΧ	
ΨΩΜΑΚΙ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΑΚΡΥ	10.000ΤΜΧ	
ΑΡΤΟΣ ΑΡΤΟΚΛΑΣΙΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ	50 ΚΙΛΑ	
ΛΑΓΑΝΑ	25 ΚΙΛΑ	

Ο Προμηθευτής υποχρεούται:

Α) Να παραδίδει την αιτουμένη ποσότητα την ημέρα που αναγράφει η παραγγελία και την ώρα που θα ορισθεί από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου.

Β) Να συνοδεύει την ποσότητα τιμολόγιο-Δελτίο αποστολής.

Γ) Σε περίπτωση απόρριψης της ποσότητας όλης ή μερικής από την επιτροπή παραλαβής τροφίμων να παραλαμβάνει με δικά του έξοδα και παραστατικά την ποσότητα και να την αντικαθιστά με ίση ποσότητα στον χώρο που θα ορίσει η επιτροπή παραλαβής τροφίμων.

Δ) Εάν δεν παρίσταται ο προμηθευτής στην παράδοση υποχρεούται να ορίσει γραπτώς τον αντιπρόσωπό του ο οποίος θα παρίσταται και θα τον αντικαθιστά σε όλα τα θέματα.

Να δοθεί τιμή ανά τεμάχιο

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

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

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

- **Άρτος Αρτοκλασίας φακελάκι - μερίδα**

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1) ΣΧΗΜΑ: Να είναι συσκευασμένος σε φακελάκι-μερίδα.

2) ΒΑΡΟΣ: Να έχει βάρος κατά την παράδοση 35-50 γραμ., ανάλογα με την προσφορά της επιχείρησης.(μειοδότης θα θεωρείται όποιος έχει χαμηλότερη τιμή σε συσκευασία 40 γραμ.

3) ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Να είναι καλά ψημένος.

Στο φλόγωμα (κόρα) να έχει προστεθεί ζάχαρη άχνη σε ικανοποιητική στρώση και να μην έχει απομακρυνθεί μετά την συσκευασία του σε φακελάκι.

4) ΨΗΣΙΜΟ: Να έχει ψηθεί τόσες ώρες πριν την παράδοση ώστε η θερμοκρασία του να είναι ίση με την θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

5) ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Η συνταγή της παρασκευής θα είναι από τα εξής είδη: Αλεύρι πολυτελείας και σούπερ / μαγιά ή προζύμι, κόλιανδρο, μαχλέπι και γλυκάνισο, αλάτι, φυτικά έλαια, ζάχαρη άχνη.

6) ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Να είναι τοποθετημένος σε φακελάκι με βάρος όπως ζητείται πιο πάνω. Το υλικό συσκευασίας να είναι κατάλληλο για τρόφιμα διαφανές και το φακελάκι κλειστό.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- 1) Να είναι τοποθετημένα τα φάκελα σε χάρτινο δίσκο ή χαρτοκιβώτιο μιας ή περισσότερων στρώσεων με ίσο αριθμό τεμαχίων / στρώση και δίσκο ή κιβώτιο.
 - 2) Να επικολληθεί καρτελάκι σε κάθε φακελάκι και σε κάθε δίσκο ή χαρτοκιβώτιο με τα εξής στοιχεία: α) Είδος, β) βάρος, γ) ημερομηνία και ώρα παρασκευής, δ) συστατικά, ε) Εργοστάσιο ή εργαστήριο παραγωγής.
- **Λαγάνα Πολυτελείας**, για τις ανάγκες της Καθαρής Δευτέρας, άνω των 750 γραμμαρίων, κλασικό σχήμα λαγάνας, με αλεύρι άσπρο τύπου 70%, αλεύρι κίτρινο ψιλό, νερό, μαγιά 2% επί του αλεύρου, αλάτι έως 1,5% επί του αλεύρου, σουσάμι.

Σε περίπτωση συσκευασίας του ψωμιού και των άλλων προϊόντων σε υλικό κατάλληλο για τρόφιμα, θα επικολλά ο χορηγητής: α) στοιχεία της εταιρείας, β) ημερομηνία παραγωγής, γ) ημερομηνία λήξεως όταν απαιτείται, δ) συστατικά, στ) τρόπο συντήρησης (π.χ. διατηρείται σε ψυγείο). Γενικά όλα τα προσφερόμενα είδη να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των υγειονομικών και αγορανομικών διατάξεων.

2. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΟΠΩΡΩΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 70.000,00€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΜΠΑΝΑΝΕΣ	3600 ΚΙΛΑ	70.000,00€
ΛΕΜΟΝΙΑ	3.800 ΚΙΛΑ	
ΜΑΝΔΑΡΙΝΙΑ	500 ΚΙΛΑ	
ΜΗΛΑ	7.500 ΚΙΛΑ	
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	450 ΚΙΛΑ	
ΡΟΔΑΚΙΝΑ	1.500 ΚΙΛΑ	
ΑΓΓΟΥΡΙΑ	5.000 ΤΜΧ	
ΑΝΗΘΟΣ 125ΓΡ	240 ΤΜΧ	
ΣΚΟΡΔΑ	2.800 ΤΜΧ	
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	850 ΚΙΛΑ	
ΚΑΡΟΤΑ	2100 ΚΙΛΑ	
ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	2.500 ΚΙΛΑ	
ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΧΛΩΡΑ	100 ΚΙΛΑ	
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΗΡΑ	3.100 ΚΙΛΑ	
ΛΑΧΑΝΑ ΕΓΧΡΩΜΑ	200 ΚΙΛΑ	
ΛΑΧΑΝΑ	2.000 ΚΙΛΑ	
ΜΑΪΔΑΝΟΣ	1.500 ΤΜΧ	
ΜΑΡΟΥΛΙΑ	2.100ΤΜΧ	
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ	100 ΚΙΛΑ	
ΠΑΤΑΤΕΣ	10.000 ΚΙΛΑ	
ΠΙΠΕΡΙΕΣ	300 ΚΙΛΑ	
ΣΕΛΗΝΑ	2.000 ΤΜΧ	
ΣΠΑΝΑΚΙ	30 ΚΙΛΑ	
ΤΟΜΑΤΕΣ	3.500 ΚΙΛΑ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα χορηγούμενα Οπωροκηπευτικά πρέπει να είναι τελευταίας εσοδείας ήτοι της εποχής

φρέσκα, πρώτης ποιότητας, σύμφωνα με τις συνήθειες του Εμπορίου στη Κεντρική Λαχαναγορά Πατρών, για το Νοσοκομείο μας πλην των φρούτων τα οποία θα διαλέγονται. Θα είναι σε συσκευασίες καθαρές και με ετικέτα τα τυποποιημένα με τα απαραίτητα στοιχεία στην Ελληνική γλώσσα. Φρούτα που διαλέγονται νοούνται τα πρώτης και εξαιρετικής ποιότητας που περιέχονται στα κιβώτια (καφάσια) πρώτης ποιότητας όπως αυτά χαρακτηρίζονται στη Κεντρική Λαχαναγορά Πατρών. (Χωρίς στοιχεία – καρτέλα και τυποποίηση δε θα θεωρούνται Α' ποιότητας).

Απαγορεύεται απολύτως η χορήγηση Οπωροκηπευτικών ποιότητας κατώτερης της πρώτης εκτός από τις εξής δύο περιπτώσεις:

1) Τομάτας φαγητού και 2) φρούτων που προορίζονται για παρασκευή κομποστών. Και στις δύο αυτές περιπτώσεις μόνο το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να ζητά από το χορηγό την χορήγηση ντομάτας ή φρούτων δευτέρας ποιότητας ύστερα από έγγραφη παραγγελία προς το χορηγητή τους, πρέπει όμως να αναγράφονται ρητώς στα πρωτόκολλα παραλαβής ότι οι παραληφθείσες ντομάτες και τα φρούτα είναι δευτέρας ποιότητας και ότι αυτή η χορήγηση έγινε ύστερα από παραγγελία του Νοσοκομείου.

Ο χορηγητής σε καμία περίπτωση δεν δικαιούται να προβεί σε δική του πρωτοβουλία στην χορήγηση ειδών ποιότητας κατώτερης της πρώτης έστω και αν το Νοσοκομείο αποδέχεται εκ των υστέρων τη χορήγηση αυτή. Προϋποθέτει σύνταξη πρωτοκόλλου ή πρακτικού παράβασης.

Απαγορεύεται η χορήγηση άγουρων ειδών.

Οι πατάτες, τα κρεμμύδια και άλλα είδη θα παραδίδονται χωρίς ξένες ύλες και χωρίς αλλοιώσεις που προέρχονται από κακή συντήρηση αυτών.

Γίνεται δεκτή ανοχή για τις πατάτες με μικρό μέγεθος σε ποσοστά μέχρι δέκα τοις εκατό (10%) σε όλη τη χορηγούμενη ποσότητα. (Μεγάλη διάμετρος 6 εκατ., μικρή διάμετρος 4 εκατ.)

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

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

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

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

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

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

Τρεις μέρες προ της ενάρξεως κάθε εβδομάδα θα παραδίνεται στο χορηγητή πρόγραμμα των αναγκών του Ιδρύματος για ολόκληρη την εβδομάδα που θα γράφει τα είδη των οπωροκηπευτικών που έχει ανάγκη για κάθε μέρα της εβδομάδας και τις ποσότητες περίπου χωρίς να ορίζει τις ποικιλίες και την προέλευση αυτών όταν ζητηθεί από τον χορηγητή.

Όταν δεν υπάρχει πιθανότητα να τροποποιηθούν αυτά τα αναλυτικά στοιχεία κατά την οριστική παραγγελία όπως κατωτέρω μπορεί το πρόγραμμα να περιλαμβάνει αυτά τα στοιχεία.

Την προηγούμενη ημέρα ή δύο ημέρες νωρίτερα όταν μεσολαβεί αργία που θα είναι να φέρει ο χορηγητής στο Νοσοκομείο τα Οπωροκηπευτικά και που με την ανωτέρω προγραμματισμένη παραγγελία του, όρισε το Νοσοκομείο, θα γίνει έγγραφο εντολή με την οποία θα προσδιορίζει πια την ποσότητα, την ποικιλία και την προέλευση των ειδών των Οπωροκηπευτικών που έχει ανάγκη το Ίδρυμα.

Επίσης σε αυτήν την έγγραφο εντολή θα καθορίζεται εναλλακτικώς και άλλη προέλευση του ίδιου είδους ή και άλλου είδους το οποίο θα προσκομίζει ο χορηγητής σε περίπτωση που δεν υπάρχει το πρώτο είδος της εντολής.

Ο χορηγητής δεν μπορεί να αρνηθεί την χορήγηση για ένα είδος που παραγγέλθηκε εκτός αν ειδοποίησε μέχρι της 8^{ης} πρωινής της ημέρας της προσκομίσεως το Νοσοκομείο ότι δεν υπάρχει το είδος αυτό στην αγορά του χονδρικού Εμπορίου και φέρει γι αυτό σχετική βεβαίωση από τη Δ/ση Εμπορίου, εάν χορηγείται τέτοια βεβαίωση, γιατί όπως είναι γνωστό χορηγητές προμηθεύονται τα προσκομιζόμενα είδη από το χονδρικό Εμπόριο (Κεντρική Λαχαναγορά Πατρών).

3. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 65.200,00€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩΜΕ Φ.Π.Α.
ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ	13.000 ΚΙΛΑ	65.200,00
ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	2.300 ΚΙΛΑ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

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

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

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

4. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΧΥΜΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 18.300,00€
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩΜΕ Φ.Π.Α.
ΧΥΜΟΣ ΤΡΙΠΛΟΣ ΝΕΚΤΑΡ 250ΓΡ.	36.000 ΤΜΧ	18.300,00€

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

5. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 85.000,00€
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩΜΕ Φ.Π.Α.
ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΟ Α/Ο ΠΟΝΤΙΚΙ	5.340 ΚΙΛΑ	85.000,00€
ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΟ Α/Ο ΣΤΗΘΟΣ ΧΩΡΙΣ ΛΙΠΟΣ	5.000 ΚΙΛΑ	
ΑΡΝΙ ΝΩΠΟ	100 ΚΙΛΑ	
ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ Α/Ο	1360 ΚΙΛΑ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

➤ Ειδικά και επιπλέον το βόειο και μοσχαρίσιο κρέας φρέσκο, να φέρει πινακίδες που επιβάλλει το έγγραφο του Υπουργείου Αγροτ. Ανάπτυξης και Τροφίμων με αριθμ.

πρωτ. 237602/22-3-2004, μέχρις ότου εκδοθεί νεότερο ή ακυρωθεί ή τροποποιηθεί.

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

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

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

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

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

ΚΩΔ. ΖΩΟΥ:

ΧΩΡΑ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΩΔ. ΣΦΑΓΕΙΟΥ:

ΑΡΙΘΜ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ:

ΗΜΕΡ. ΣΦΑΓΗΣ:

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΖΩΟΥ:

(ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ/ΔΙΑΠΛ./ΒΑΘ. ΠΑΧΥΝ.)

ΒΑΡΟΣ:

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

ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

ΚΩΔ. ΖΩΟΥ:

ΧΩΡΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ:

ΧΩΡΕΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ:

ΧΩΡΑ ΣΦΑΓΗΣ:

ΚΩΔ. ΣΦΑΓΕΙΟΥ:

ΑΡΙΘΜ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ:

ΗΜΕΡ. ΣΦΑΓΗΣ:

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΖΩΟΥ:

(ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ/ΔΙΑΠΛ./ΒΑΘ. ΠΑΧΥΝ.)

ΒΑΡΟΣ:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 800,00€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩΜΕ Φ.Π.Α.
ΓΛΥΚΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΟΕΙΔΗ	6 ΚΙΛΑ	800,00€
ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ	15 ΚΙΛΑ	
ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	15 ΚΙΛΑ	
ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ	20 ΚΙΛΑ	
ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ	15 ΚΙΛΑ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 50.000,00€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩΜΕ Φ.Π.Α.
ΓΑΛΑ ΝΩΠΟ ΠΛΗΡΕΣ 3,5% (1L)	15.000 ΤΜΧ	50.000,00€
ΓΑΛΑ ΝΩΠΟ ΕΛΑΦΡΥ 1,5%(1L)	7.500 ΤΜΧ	
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΟΣ 2% (200g)	16.000 ΤΜΧ	
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΟΣ ΠΛΗΡΕΣ 4% (200g)	16.500 ΤΜΧ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το γάλα και το γιαούρτι θα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους των κειμένων υγειονομικών, κτηνιατρικών και Αγορανομικών Διατάξεων του κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και όλες τις ισχύουσες σχετικές διατάξεις και νομικό πλαίσιο περί Τροφίμων και Ποτών. Το νωπό παστεριωμένο αγελαδινό γάλα (νωπό ελαφρύ 1,5% και νωπό πλήρες 3,5%) θα χορηγείται εμφιαλωμένο σε συσκευασίες του 1 L. Το γιαούρτι αγελάδος (πλήρες 4% και 2%) θα είναι συσκευασμένο σε κατάλληλα δοχεία των 200gr. Όλες οι συσκευασίες πρέπει να πληρούν τις ισχύουσες Υγειονομικές και Αγορανομικές Διατάξεις και πάνω σε αυτές θα αναγράφεται εκτός των άλλων η ημερομηνία παστερίωσης και η ημερομηνία ανάλωσης.

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

Θερμοκρασία κατά την ώρα της παράδοσης και του μεταφορικού μέσου και του προϊόντος θα λαμβάνεται από την επιτροπή παραλαβής των τροφίμων. Για το λόγο αυτό ο χορηγητής θα φέρει επί πλέον δύο συσκευασίες χωρίς χρέωση του Νοσοκομείου από κάθε προϊόν, για να γίνεται η μέτρηση με υδραργυρικό ή ψηφιακό θερμόμετρο του Νοσοκομείου. Ημερομηνία παστερίωσης για το γάλα θα είναι της ημέρας σε προϊόντα τοπικά και της προηγούμενης σε προϊόντα από άλλη περιοχή. Δεν αποκλείεται και η δυνατότητα από το Νοσοκομείο να κάνει test με γρήγορο τρόπο για την υγιεινή του περιεχομένου και της συσκευασίας. Τα γιαούρτια πρέπει να είναι σε συσκευασία

ατομική και θα μετράται η θερμοκρασία παράδοσης και του οχήματος και του προϊόντος, ώστε να είναι σύμφωνες με τις αρχές HACCP.

Οι συσκευασίες που θα καταστρέφονται κατά την μέτρηση θερμοκρασίας ή μακροσκοπικό έλεγχο θα χρεώνονται ως εξής:

- μέχρι πέντε κεσσέδες κάθε παράδοσης του είδους στον χορηγητή,
- πέραν των πέντε κεσσέδων στο Νοσοκομείο.

Η ημερομηνία λήξης θα πρέπει να είναι ολόκληρη, ευανάγνωστη, (άλλως θα ακολουθεί επιστροφή του είδους και πρακτικό) και θα βρίσκεται τουλάχιστον 10 ημέρες από την ημέρα παράδοσης, εκτός εάν το είδος που ζητά το Νοσοκομείο είναι τέτοιο που έχει μικρή διάρκεια ζωής (π.χ. φρέσκο γάλα 5 ημέρες), οπότε θα παραδίδεται την επόμενη της πρώτης ημέρας της διατηρησιμότητας. Ρυπασμένες συσκευασίες θα αποκλείονται της παραλαβής, επίσης όχι καλά κλεισμένες θα αποκλείονται και μάλιστα θα καταστρέφονται ενώπιον του χορηγητή ή του αντιπροσώπου του για λόγους ασφαλείας του καταναλωτή. Θα συντάσσονται πρακτικά και θα εκδίδει ανάλογο πιστωτικό τιμολόγιο ο χορηγητής.

8. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 16.000,00€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩΜΕ Φ.Π.Α.
ΨΑΡΙ ΠΕΡΚΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	1400 ΚΙΛΑ	16.000,00€
ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ 1.2-1,5 ΚΙΛΟ/ΤΕΜ.	24 ΚΙΛΑ	
ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	24 ΚΙΛΑ	
ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ	770 ΚΙΛΑ	
ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ	460 ΚΙΛΑ	
ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	100 ΚΙΛΑ	
ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ	14 ΚΙΛΑ	
ΜΠΑΜΙΕΣ	14 ΚΙΛΑ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Ψάρια – Θαλασσινά. Τα προς προμήθεια κατεψυγμένα ψάρια και θαλασσινά να

είναι Α' ποιότητας, καλά διατηρημένα κατευθείαν βγαλμένα από τα ψυγεία ώστε να μην έχουν ξεπαγώσει καθόλου, απαλλαγμένα από κεφάλια, μεγάλα λέπια, πτερύγια, εντόσθια και αυγά. Οι ποσότητες αναφέρονται σε καθαρό βάρος προϊόντος. Ο τεμαχισμός και η συσκευασία να έχει γίνει σε εγκαταστάσεις που διαθέτουν εγκεκριμένο αριθμό λειτουργίας. Τα παραπάνω πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος. Επίσης πάνω στα πακέτα πρέπει να αναγράφεται στην Ελληνική η ημερομηνία και ο τόπος αλίευσης καθώς και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Να μην έχουν αλλοιώσεις στην όψη, οσμή και το χρώμα. Η παράδοση από τον προμηθευτή του προϊόντος θα γίνεται σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα σφραγισμένη σε κατάσταση κατάψυξης στους -18° C. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα – ψυγεία σε θερμοκρασία -18° C, καθαρά, απολυμασμένα, με καταγραφικά θερμόμετρα.

- Λοιπά είδη. Να είναι Α' ποιότητας της εποχής και να ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές της κατηγορίας. Να μην είναι χτυπημένα, να μην εμφανίζουν αλλοίωση σύστασης και οργανοληπτικών χαρακτήρων σύμφωνα με τις προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και ανάπτυξης για να καταναλωθούν. Να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη, φρέσκα, απαλλαγμένα από ζιζάνια και τα λαχανικά χωρίς μαραμμένα φύλλα. Στα συνοδευτικά δελτία να αναγράφεται ότι είναι Α ποιότητας καθώς και ο τόπος παραγωγής. Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι καθαρές, κατάλληλες για τρόφιμα, απαλλαγμένες από ξένες ύλες, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και η διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση με ευθύνη του προμηθευτή. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα. Να είναι πρόσφατης παραγωγής και ψύξης από εταιρεία παραγωγής με αναγραφόμενες προδιαγραφές και ημερομηνία λήξης.

9. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΥΓΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 3.600,00€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩΜΕ Φ.Π.Α.
ΑΥΓΑ	16.000 ΤΜΧ	3.600,00€

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα αυγά που θα παραδίδονται θα είναι :

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

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

10. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 19.000,00€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΚΛΗΡΗ	370 ΚΙΛΑ	19.000,00€
ΤΥΡΙ ΕΝΤΑΜ	50 ΚΙΛΑ	
ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ (ΓΚΟΥΝΤΑ) ΦΕΤΕΣ	910 ΚΙΛΑ	
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	650 ΚΙΛΑ	
ΜΥΖΗΘΡΑ ΑΝΑΛΑΤΗ	130 ΚΙΛΑ	
ΤΥΡΑΚΙΑ ΑΝΑΚΑΤΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΣΥΣΚ. 8 ΤΜΧ	1500 ΤΜΧ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

χοντρό κατά παραγγελία από το Νοσοκομείο) και συσκευασμένα. Η συσκευασία θα πρέπει να φέρει ετικέτα στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία κοπής και η προτεινόμενη ημερομηνία κατανάλωσης (να μην ξεπερνά τις 3-4 ημέρες).

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

Επιτρέπεται η χορήγηση ειδών κατωτέρας ποιότητας εφόσον παραγγελθούν ειδικώς από το Νοσοκομείο. Σε τέτοιες περιπτώσεις θα αναγράφεται ρητώς επί των πρωτοκόλλων παραλαβής από το χορηγητή η κατωτερότητα της ποιότητας των ειδών καθώς και ότι η χορήγηση αυτή έγινε κατόπιν ειδικής παραγγελίας του Νοσοκομείου μας.

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

11. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 66.300,00€

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΝ ΥΨΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ ΜΕ Φ.Π.Α.
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ΠΛΗΡΕΣ 410 ΓΡ.	50 ΤΜΧ	66.300,00
ΑΛΕΥΡΙ	200 ΚΙΛΑ	
CORN FLOUR 200 ΓΡ.	450 ΤΜΧ	
ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ 160 ΓΡ.	4.600 ΤΜΧ	
ΡΥΖΙ ΝΥΧΑΚΙ	350 ΚΙΛΑ	
ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ	1000 ΚΙΛΑ	
ΠΟΥΡΕΣ ΣΚΟΝΗ	600 ΚΙΛΑ	
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 3	400 ΚΙΛΑ	
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 6	900 ΚΙΛΑ	
ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ	450 ΚΙΛΑ	
ΛΑΖΑΝΑΚΙ ΨΙΛΟ	120 ΚΙΛΑ	
ΦΙΔΕΣ	320 ΚΙΛΑ	
ΠΕΝΕΣ	120 ΚΙΛΑ	
ΤΡΙΒΕΛΑΚΙ	470 ΚΙΛΑ	
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑΚΙ ΚΟΦΤΟ	30 ΚΙΛΑ	
ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΡΥΖΑΚΙ	2200 ΚΙΛΑ	
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 6 ΟΛ. ΑΛΕΣΗΣ	170 ΚΙΛΑ	
ΠΕΝΕΣ ΟΛ. ΑΛΕΣΗΣ	170 ΚΙΛΑ	
ΤΡΙΒΕΛΑΚΙ ΟΛ. ΑΛΕΣΗΣ	100 ΚΙΛΑ	
ΦΑΣΟΛΙΑ ΞΗΡΑ	60 ΚΙΛΑ	
ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ	60 ΚΙΛΑ	
ΦΑΚΕΣ	100 ΚΙΛΑ	
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ 5L	660 ΤΜΧ	
ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ	3600 ΤΜΧ	
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ 400ΓΡ.	450 ΤΜΧ	
ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 1L	1450 ΤΜΧ	
ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 750ML	3000 ΤΜΧ	
ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 17 ΓΡ.	120.000 ΤΜΧ	

ΧΑΛΒΑΣ	20 ΚΙΛΑ	
ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ 250 ΓΡ. ΕΤΟΙΜΗ	60 ΤΜΧ	
ΕΛΙΕΣ	15 ΚΙΛΑ	
ΖΕΛΕ ΣΚΟΝΗ 200ΓΡ.	1150 ΤΜΧ	
ΖΑΧΑΡΗ 1 KG	780 ΚΙΛΑ	
ΖΑΧΑΡΗ ΑΤΟΜΙΚΗ 4ΓΡ.	40.000 ΤΜΧ	
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ 20 ΓΡ	4.000	
ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΚΟΜΠΟΣΤΑ 800ΓΡ.	1000 ΤΜΧ	
ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ 400ΓΡ.	10 ΤΜΧ	
ΑΛΑΤΙ ΗΜΙΧΟΝΔΡΟ	300 ΚΙΛΑ	
ΚΙΜΙΝΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	5 ΚΙΛΑ	
ΔΑΦΝΗ	7 ΚΙΛΑ	
ΠΙΠΕΡΙ ΧΥΜΑ	12 ΚΙΛΑ	
ΚΑΝΕΛΑ ΣΚΟΝΗ	5 ΚΙΛΑ	
ΔΥΟΣΜΟΣ	3 ΚΙΛΑ	
ΡΗΓΑΝΗ	12 ΚΙΛΑ	
ΚΑΝΕΛΑ ΞΥΛΟ	12 ΚΙΛΑ	
ΓΑΡΥΦΑΛΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	1 ΚΙΛΟ	
ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	6 ΚΙΛΑ	
ΧΑΜΟΜΗΛΙ ΜΕΡΙΔΕΣ 1,5 ΓΡ.	4200 ΤΜΧ	
ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ 500 ΓΡ.	70 ΤΜΧ	
ΚΑΦΕΣ ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ 200 ΓΡ.	10 ΤΜΧ	
ΤΣΑΙ	22 ΚΙΛΑ	
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ 125ΓΡ.	10 ΤΜΧ	
ΞΥΔΙ ΦΙΑΛΗ ΠΛΑΣΤΙΚΗ 400ΓΡ.	1400 ΤΜΧ	
ΒΑΦΗ ΑΥΓΩΝ	15 ΤΜΧ	
ΛΕΜΟΝΙ ΧΥΜΟΣ ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΦΙΑΛΗ 330 ΓΡ.	2000 ΤΜΧ	
ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ	5 ΚΙΛΑ	
ΖΑΜΠΟΝ	20ΚΙΛΑ	
ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΥΓΡΑΝΑΛΑΤΟΣ	36 ΚΙΛΑ	
ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕΣΑΙΕΣ 27x33cm	1800ΤΜΧ	
ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΔΙΑΦΑΝΕΣ 60cm	180 ΚΙΛΑ	

ΔΙΑΦΑΝΗΣ ΜΕΜΒΡΑΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 30Μ	40ΤΜΧ	
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΤΥΠΟΥ COLA 1,5L	20 ΤΜΧ	
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΠΟΤΟΚΑΛΑΔΑ 1,5L	20ΤΜΧ	
ΠΕΛΤΕΣ 200ΓΡ.	1800 ΤΜΧ	
ΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ 400ΓΡ.	4800 ΤΜΧ	
ΚΕΤΣΑΠ 500ΓΡ	10ΤΜΧ	
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ 500ΓΡ	10 ΤΜΧ	
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ 500ΓΡ.	220 ΤΜΧ	

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα είδη παντοπωλείου πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και να πληρούν τους όρους των κειμένων υγειονομικών, αγορανομικών διατάξεων και του Κωδ. Τροφίμων και ποτών. Επιτρέπεται η χορήγηση ειδών κατωτέρας ποιότητας εφόσον παραγγελθούν ειδικώς από το Νοσοκομείο. Σε τέτοιες περιπτώσεις θα αναγράφεται ρητώς επί των πρωτοκόλλων παραλαβής από το χορηγητή η κατωτερότητα της ποιότητας των ειδών καθώς και ότι η χορήγηση αυτή έγινε κατόπιν ειδικής παραγγελίας του Νοσοκομείου μας.