

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ – ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ Ε.Ε.Σ.
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:ΚΑΤΑΓΗ ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 213 2068917-18
FAX : 213 2068259
Email: prom@0310.syzefxis.gov.gr

ΑΘΗΝΑ 9/12/2016

ΑΡ.ΠΡΩΤ. 26429

**ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ
<<ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ>> (ΔΙΑΚ. Π 36/2016)**

Το ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ "ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ-ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ Ε.Ε.Σ." (Αθανασάκη & Ερυθρού Σταυρού ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ- ΑΘΗΝΑ Τ. Κ. 115 26) έχοντας υπ όψη:

- Α) Τις παρακάτω διατάξεις, όπως ισχύουν σήμερα:
1. Του Ν. 2955/2001, «Προμήθειες Νοσοκομείων και λοιπών μονάδων υγείας των Πε.Σ.Υ. και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ 256/Α/2-11-2001).
 2. Του Ν. 3310/2005 «Μέτρα για τη διασφάλιση της διαφάνειας και την αποτροπή καταστρατηγήσεων κατά τη διαδικασία σύναψης δημοσίων συμβάσεων» (ΦΕΚ 30/Α/14-2-05), όπως τροποποιήθηκε με τις διατάξεις του Ν. 3414/2005 (ΦΕΚ 279/Α/10-11-05).
 3. Του Ν. 3329/2005 «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» (ΦΕΚ 81/Α/4-4-05) ως τροποποιήθηκε με το Ν. 3527/2007 (ΦΕΚ 25/Α/9-2-07).
 4. Του Ν. 3580/2007 «Προμήθειες φορέων εποπτευομένων από το ΥΥΠΚΑ» (ΦΕΚ 134/Α/18-6-07).
 5. Του Ν.4412/2016 (ΦΕΚ Α' 147/8-08-2016)<<Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)>>
 6. Του Ν.2741/99 " Ενιαίος φορέας ελέγχου τροφίμων
 7. Του Ν.2810/2000, άρθρο 35 παρ.8, σχετικά με Αγροτικές συνεταιριστικές οργανώσεις

Β) Τις παρακάτω αποφάσεις:

1. Την Συν.23/29-11-2016/θέμα 15β απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου περί έγκρισης των προδιαγραφών και προκήρυξης
2. Την απόφαση ανάληψης υποχρέωσης με ΑΔΑ: 60ΙΓ46904Χ-Ι4Δ

π ρ ο κ η ρ ύ σ σ ε ι

Συνοπτικό Διαγωνισμό με γραπτές σφραγισμένες προσφορές για την προμήθεια του είδους << ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ >>, CPV 15800000-6, προϋπολογισμένης ετήσιας δαπάνης 45.000,00 € συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ και με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής .

1. Το πλήρες τεύχος της διακήρυξης διατίθεται από την ιστοσελίδα του Νοσοκομείου <http://www.korgialenio-benakio.gr> (ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ / ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ –ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ), από την ΔΙΑΥΓΕΙΑ και από το ΚΗΜΔΗΣ.
2. Ενστάσεις, με το αιτιολογικό της μη πληρότητας του παραληφθέντος εγγράφου της διακήρυξης, θα απορρίπτονται ως απαράδεκτες.
3. Τυχόν διευκρινίσεις ή τροποποιήσεις που θα προκύψουν θα δημοσιεύονται στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου <http://www.korgialenio-benakio.gr> και θα αποτελεί ευθύνη κάθε ενδιαφερόμενου να λάβει γνώση για αυτές. Η αναζήτηση των διευκρινίσεων-τροποποιήσεων θα γίνεται με βάση τον αριθμό της Διακήρυξης

1. Τ Ο Π Ο Σ – Χ Ρ Ο Ν Ο Σ

- 1.1. Η αποσφράγιση των προσφορών θα γίνει δημόσια στις **22/ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ/ 2016** ημέρα **ΠΕΜΠΤΗ** και ώρα **10:30 π.μ.** στο Γραφείο Προμηθειών του Νοσοκομείου, Αθανασάκη & Ερυθρού Σταυρού ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ – ΑΘΗΝΑ Τ. Κ. 115 26, από την ορισθείσα επιτροπή, παρέχεται δε η δυνατότητα να παρευρίσκονται εκπρόσωποι των συμμετεχόντων στο διαγωνισμό.

Οι προσφορές θα κατατίθενται υποχρεωτικά (άσχετα με τον τρόπο αποστολής τους) στην Γραμματεία του Νοσοκομείου προκειμένου να πρωτοκολληθούν, το αργότερο μέχρι και την **22/12/2016** ημέρα **ΠΕΜΠΤΗ** και ώρα **10:15 π. μ.**

(Προσφορές που θα κατατίθενται μετά την ανωτέρω ημερομηνία και ώρα δεν θα γίνονται δεκτές και θα επιστρέφονται ως εκπρόθεσμες).

- 1.2. Κατά την αποσφράγιση των προσφορών, οι εκπρόσωποι των συμμετεχόντων λαμβάνουν ταυτόχρονα γνώση των συμμετασχόντων στον διαγωνισμό, των δικαιολογητικών συμμετοχής καθώς και των στοιχείων της τεχνικής προσφοράς και οικονομικής προσφοράς..

2. Π Ρ Ο Σ Φ Ο Ρ Ε Σ

- 2.1. Όλα τα έγγραφα η προσφορά και τα δικαιολογητικά θα υποβάλλονται στην Ελληνική γλώσσα ή θα συνοδεύονται από επίσημη μετάφρασή τους στην ελληνική γλώσσα
- 2.2. Οι προσφορές υποβάλλονται από τους ενδιαφερόμενους μέσα σε σφραγισμένο φάκελο(ο οποίος θα φέρει τα πλήρη στοιχεία του συμμετέχοντος, επωνυμία –διεύθυνση – τηλέφωνο – fax – Α.Φ.Μ.), με την ένδειξη:

ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
<< ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ – ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ Ε.Ε.Σ.>>
ΑΘΑΝΑΣΑΚΗ 1 & ΕΡΥΘΡΟΥ ΣΤΑΥΡΟΥ
Τ.Κ. 11526 ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ –ΑΘΗΝΑ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΓΙΑ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ: Π36/2016
ΕΙΔΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ:ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ:22/12/2016 ΚΑΙ ΩΡΑ 10:30 π.μ.

και θα περιλαμβάνει υποχρεωτικά τρεις ξεχωριστούς σφραγισμένους φακέλους με τις ενδείξεις:

A. «ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ»

Τα δικαιολογητικά συμμετοχής τοποθετούνται σε χωριστά σφραγισμένο φάκελο μέσα στον κυρίως φάκελο με την ένδειξη << ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ>> και θα φέρουν συνεχή αρίθμηση από το πρώτο μέχρι το τελευταίο(άρθρο 93 του Ν.4412/2016).

Οι συμμετέχοντες /οικονομικοί φορείς **υποβάλλουν, επί ποινή αποκλεισμού**, τα δικαιολογητικά, όπως αναλυτικά περιγράφονται κατωτέρω:

1. Υπεύθυνη δήλωση του Ν. 1599/1986 (Α΄ 75), με την οποία ο συμμετέχων / οικονομικός φορέας θα δηλώνει ότι :

1.1) δεν υπάρχει εις βάρος του τελεσίδικη καταδικαστική απόφαση για τους αναφερόμενους λόγους στο άρθρο 73 παρ. 1 του ν.4412/2016,

1.2) δεν έχει αθετήσει τις υποχρεώσεις του όσον αφορά την καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης (κύριας και επικουρικής), διαπιστωμένα από δικαστική ή διοικητική απόφαση με τελεσίδικη και δεσμευτική ισχύ, σύμφωνα με διατάξεις της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ή την εθνική νομοθεσία,

1.3) αποδέχεται πλήρως τους όρους της παρούσας διακήρυξης,

1.4) αναλαμβάνει την υποχρέωση να προσκομίσει κάθε σχετικό δικαιολογητικό εφόσον του ζητηθεί από την Επιτροπή του Διαγωνισμού,

1.5) συμμετέχει με μια μόνο προσφορά στο πλαίσιο του παρόντος διαγωνισμού,

1.6) η προσφορά που καταθέτει, την έχει συντάξει, σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές και τους όρους της διακήρυξης και όλων των σχετικών με αυτήν διατάξεων και κείμενων νόμων, για τους οποίους έλαβε γνώση και τους οποίους αποδέχεται πλήρως και ανεπιφύλακτα και αναλόγως θα τηρήσει καθ' όλη την διάρκεια ισχύος της σύμβασης,

1.7) παραιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσης του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής (του Νοσοκομείου) για αναβολή ή ακύρωση – ματαίωση του διαγωνισμού,

1.8) είναι εγγεγραμμένος στο οικείο επαγγελματικό ή εμπορικό μητρώο που αποδεικνύει την ειδικότητα του επαγγέλματος του, σε σχέση με την εκτέλεση της προμήθειας ή της υπηρεσίας,

1.9) δεν έχει αποκλεισθεί από τους διαγωνισμούς προμηθειών ή υπηρεσιών του δημόσιου τομέα

1.10) δεν έχει κηρυχθεί έκπτωτος από σύμβαση προμηθειών ή υπηρεσιών του δημοσίου

Σημειώνεται ότι σύμφωνα με την παράγραφο 3 του Ν. 4250/26-03-2014 (ΦΕΚ 74/Α/26-03-2014) η ανωτέρω υπεύθυνη δήλωση φέρει ημερομηνία εντός των τελευταίων τριάντα ημερολογιακών ημερών προ της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών και δεν απαιτείται βεβαίωση του γνησίου της υπογραφής από αρμόδια διοικητική αρχή ή τα ΚΕΠ.

Β. «ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ»

Τα τεχνικά στοιχεία της προσφοράς τοποθετούνται σε χωριστά σφραγισμένο φάκελο μέσα στον κυρίως φάκελο με την ένδειξη <<ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ>> και θα φέρουν συνεχή αρίθμηση από το πρώτο μέχρι το τελευταίο (άρθρο 94 του Ν.4412/2016).

Ο συμμετέχων / οικονομικός φορέας θα δηλώνει αναλυτικά την συμμόρφωση ή απόκλιση των προσφερόμενων ειδών σε σχέση με τις αντίστοιχες τεχνικές προδιαγραφές της διακήρυξης. Για την εύκολη σύγκριση των προσφορών πρέπει να τηρηθεί στη σύνταξή τους, η τάξη και η σειρά των όρων της διακήρυξης. Οι απαντήσεις σε όλα τα ερωτήματα της διακήρυξης πρέπει να είναι σαφείς. Παραπομπές σε τεχνικά έντυπα ή εκδόσεις των κατασκευαστικών οίκων επιτρέπονται μόνον εφόσον προσαρτώνται στην προσφορά και δίνεται ο συγκεκριμένος αριθμός παραγράφου και σελίδας.

Γ. «ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ»

Τα οικονομικά στοιχεία της προσφοράς τοποθετούνται, σε χωριστό σφραγισμένο φάκελο επίσης μέσα στον κυρίως φάκελο με την ένδειξη <<Οικονομική Προσφορά >>>> και θα φέρουν συνεχή αρίθμηση από το πρώτο μέχρι το τελευταίο (άρθρο 95 του Ν.4412/2016).

Για κάθε προσφερόμενο είδος (με ποινή αποκλεισμού) να αναφέρεται ο αύξων αριθμός του είδους που είναι καταχωρημένο στο παρατηρητήριο τιμών της ΕΠΥ και η τιμή αυτού. Σε αντίθετη περίπτωση να υποβληθεί υπεύθυνη δήλωση ότι δεν υπάρχει το είδος καταχωρημένο στο παρατηρητήριο τιμών τη συγκεκριμένη ημερομηνία υποβολής της προσφοράς. Οι προσφερόμενες τιμές δεν θα υπερβαίνουν τις αντίστοιχες ανώτατες τιμές του παρατηρητηρίου.

(Σημειώνεται επίσης ότι προς διευκόλυνση της Υπηρεσίας για την σύνταξη των αναλόγων πρακτικών είναι επιθυμητή και η ταυτόχρονη κατάθεση της τεχνικής και οικονομικής προσφοράς σε ηλεκτρονική μορφή, δισκέτα-CD-DVD-USB, κ.λ.π. (σε μορφή word), που θα περιλαμβάνεται στον σφραγισμένο φάκελο της τεχνικής και οικονομικής προσφοράς).

Σημειώνεται ότι η κατακύρωση θα γίνει στον συμμετέχοντα με την χαμηλότερη τιμή στο σύνολο δαπάνης. Για τον λόγο αυτό η Οικονομική προσφορά θα συμπληρωθεί στον κατωτέρω πίνακα και θα συμπληρωθούν υποχρεωτικά οι στήλες 5,6,7,8 και το σύνολο δαπάνης :

1) Α/Α	2) ΕΙΔΟΣ	3) ΠΟΣΟ ΤΗΣ	4) ΜΟΝΑ ΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	5) ΤΙΜΗ (ΤΕΜ. ή ΚΙΛΟΥ) ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	6) ΣΥΝΟΛΟ ΔΑΠΑΝΗΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ (3Χ5)	7) ΦΠΑ 13% ή 24%	8) ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ ΜΕ ΦΠΑ (6Χ7)
1	Δυόσμος Ξηρός	1	ΚΙΛΟ
2	Κύμινο	2	ΚΙΛΟ
3	Αλεύρι 1 κιλού	20	ΚΙΛΟ
4	Ρεβίθια	10	ΚΙΛΟ
5	Φακές	12	ΚΙΛΟ
6	Φασόλια ξηρά μέτρια	12	ΚΙΛΟ
7	Φασόλια γίγαντες	9	ΚΙΛΟ
8	Κορν φλάουρ	170	ΚΙΛΟ
9	Κρέμα γάλακτος	34	ΚΙΛΟ
10	Χαλβάς	40	ΚΙΛΟ
11	Ζελέ άγλυκος 1 KGR	14	ΚΙΛΟ
12	Ζελέ γλυκός 1 KGR	92	ΚΙΛΟ
13	Ρύζι νυχάκι	560	ΚΙΛΟ
14	Γάλα μερίδα	24.000	ΤΕΜ.
15	Ρύζι κίτρινο	2.400	ΚΙΛΟ
16	Πουρές σκόνη	2.000	ΚΙΛΟ
17	Τυράκια ατομικά light	56.000	ΤΕΜ.
18	Μαρμελάδα ατομική 20 gr	21.000	ΤΕΜ.
19	Σόδα	2	ΚΙΛΟ
20	Λεμόνι χυμός	90	ΤΕΜ.
21	Ξινό φαγητού 500 gr	8	ΚΙΛΟ
22	Μοσχοκάρυδο	1	ΚΙΛΟ
23	Γαρύφαλλο τριμμένο	1	ΚΙΛΟ
24	Ελιές	10	ΚΙΛΟ
25	Κανέλλα ξύλο	9	ΚΙΛΟ
26	Μπαχάρι ολόκληρο	6	ΚΙΛΟ

27	Ρίγανη	10	ΚΙΛΟ
28	Αλάτι 500 gr	220	ΚΙΛΟ
29	Γαρύφαλλο	4	ΚΙΛΟ
30	Αλάτι φακελάκι	15000	ΤΕΜ.
31	Μανιτάρια κονσέρβα	54	ΚΙΛΟ
32	Ξύδι φιάλη 400 gr	400	ΤΕΜ.
33	Πιπέρι μαύρο	23	ΚΙΛΟ
34	Ζάχαρη χύμα	600	ΚΙΛΟ
35	Τσάι 1ΚGR	115	ΚΙΛΟ
36	Άνθος ορύζης 160 gr	300	ΤΕΜ.
37	Χαμομήλι	60	ΚΙΛΟ
38	Καφές φίλτρου 500GR	190	ΚΙΛΟ
39	Καφές (ελληνικός) 250 gr	1800	ΤΕΜ.
40	Μαργαρίνη 250 gr	1.400	ΚΙΛΟ
41	Ζάχαρη φακελάκι 10 gr	105.00 0	ΤΕΜ.
42	Φρυγανιές ατομικές 16 gr	105.00 0	ΤΕΜ.
43	Χυμός πορτοκάλι 250 gr φυσικό	29.000	ΤΕΜ.
ΣΥΝΟΛΟ ΔΑΠΑΝΗΣ				

- 2.3. Οι φάκελοι δικαιολογητικών, τεχνικής και οικονομικής προσφοράς θα φέρουν και τις ενδείξεις του κυρίως φακέλου.
- 2.4. Σε περίπτωση που τα τεχνικά στοιχεία της προσφοράς δεν είναι δυνατόν λόγω μεγάλου όγκου, να τοποθετηθούν στον κυρίως φάκελο, τότε αυτά συσκευάζονται χωριστά και ακολουθούν τον κυρίως φάκελο με την ένδειξη <<ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ>> και τις λοιπές ενδείξεις του κυρίου φακέλου.
- 2.5. Σε περίπτωση συνυποβολής με την προσφορά στοιχείων και πληροφοριών εμπιστευτικού χαρακτήρα η γνωστοποίηση των οποίων στους συνδιαγωνιζόμενους θα έθιγε τα έννομα συμφέροντά τους, τότε ο συμμετέχων / οικονομικός φορέας οφείλει να σημειώνει επ αυτών την ένδειξη «πληροφορίες εμπιστευτικού χαρακτήρα». Σε αντίθετη περίπτωση θα δύναται να λαμβάνουν γνώση αυτών των πληροφοριών οι

συνδιαγωνιζόμενοι. Εφόσον ένας συμμετέχων/οικονομικός φορέας χαρακτηρίζει πληροφορίες 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 μονάδος, τις προσφερόμενες ποσότητες, την οικονομική προσφορά και τα στοιχεία της τεχνικής προσφοράς που χρησιμοποιούνται για την αξιολόγησή της (άρθρο 257 του ν.4412/2016).

2. 6. Η προσφορά δεν πρέπει να έχει ξέσματα, σβησίματα, προσθήκες ή διορθώσεις. Εάν υπάρχει στην προσφορά οποιαδήποτε προσθήκη ή διόρθωση, αυτή πρέπει να είναι καθαρογραμμένη και μονογραμμένη από τον συμμετέχοντα/οικονομικό φορέα, το δε αρμόδιο όργανο παραλαβής και αποσφράγισης των προσφορών, κατά τον έλεγχο, μονογράφει και σφραγίζει την τυχόν διόρθωση ή προσθήκη. Η προσφορά απορρίπτεται, όταν υπάρχουν σ' αυτή διορθώσεις που την καθιστούν ασαφή, κατά την κρίση του οργάνου αξιολόγησης των προσφορών.
2. 7. Η **προσφορά (τεχνική και οικονομική)** θα φέρει την επωνυμία του συμμετέχοντα/οικονομικό φορέα, διεύθυνση, τηλέφωνο, FAX, Α.Φ.Μ. και στο τέλος **θα σφραγίζεται καθαρά και θα υπογράφεται.**
2. 8. Η προσφορά θα ισχύει τουλάχιστον για χρονικό διάστημα **(180) ημερών**, με δικαίωμα του Νοσοκομείου να ζητήσει παράταση ισχύος για το ίδιο χρονικό διάστημα μετά και με δικαίωμα του προμηθευτή να αποδεχτεί ή όχι την παράταση αυτή. **Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο των (180) ημερών απορρίπτεται ως απαράδεκτη.**
Μετά τη λήξη και του παραπάνω ανώτατου ορίου χρόνου παράτασης ισχύος της προσφοράς, τα αποτελέσματα της διαδικασίας ανάθεσης ματαιώνονται, εκτός αν το Νοσοκομείο κρίνει, κατά περίπτωση, αιτιολογημένα, ότι η συνέχιση της διαδικασίας εξυπηρετεί το δημόσιο συμφέρον, οπότε οι συμμετέχοντες/οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία μπορούν να επιλέξουν είτε να παρατείνουν την προσφορά 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 συμμετέχοντες/ οικονομικοί φορείς (άρθρο 97 του ν.4412/2016).
2. 9. Το άνοιγμα των κυρίως φακέλων, των δικαιολογητικών συμμετοχής και των τεχνικών και οικονομικών προσφορών θα γίνει την ανωτέρω οριζόμενη ημερομηνία αποσφράγισης των προσφορών. Κατά την αποσφράγιση των προσφορών η επιτροπή διεξαγωγής και αξιολόγησης δεν είναι υποχρεωμένη να ελέγχει την συμμόρφωση των διαγωνιζομένων ή των προσφορών τους, προς τους όρους της διακήρυξης.
2. 10. **Οι συμμετέχοντες/ οικονομικοί φορείς θα υποβάλλουν προσφορά για το σύνολο των ζητούμενων ειδών .**

3. ΤΙΜΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

- 3.1. Η τιμή θα δοθεί σε ΕΥΡΩ ανά ζητούμενο είδος και θα ισχύει για όλο το χρονικό διάστημα της σύμβασης και για παράδοση του είδους ελεύθερου μέχρι και εντός των αποθηκών του Νοσοκομείου. Στην τιμή περιλαμβάνονται οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. που θα αναφέρεται χωριστά στην προσφορά
- 3.2. Προσφορές που δεν δίνουν τις τιμές σε ΕΥΡΩ ή που καθορίζουν σχέση ΕΥΡΩ προς ξένο νόμισμα θα απορρίπτονται ως απαράδεκτες.
- 3.3. Εφόσον από την προσφορά δεν προκύπτει με σαφήνεια η συνολική προσφερόμενη τιμή ή δεν δίδεται ενιαία τιμή για ολόκληρη την προσφερόμενη ποσότητα, η προσφορά απορρίπτεται ως απαράδεκτη.
- 3.4. Προσφορές που θέτουν όρο αναπροσαρμογής της τιμής απορρίπτονται ως απαράδεκτες.
- 3.5. **Προσφορές που είναι ανώτερες από αυτές του παρατηρητηρίου τιμών της ΕΠΥ απορρίπτονται ως απαράδεκτες.**

4. ΠΑΡΑΔΟΣΗ

- 4.1. Οι εκάστοτε παραγγελίες θα δίδονται στον προμηθευτή εγγράφως ή προφορικά από τους υπευθύνους της αποθήκης του Νοσοκομείου και οι παραδόσεις θα γίνονται τμηματικά και σύμφωνα με τα χρονικά όρια που θα αναφέρονται στην προσφορά και στη σύμβαση, στην αποθήκη του Νοσοκομείου.
- 4.2. Η παράδοση θα γίνεται από τους προμηθευτές με δικά τους μεταφορικά μέσα, έξοδα και ευθύνη στην αποθήκη του Νοσοκομείου και σε εργάσιμες ημέρες και ώρες .
- 4.3. Ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος στην άμεση αντικατάσταση των ειδών εκείνων που θα κρίνονται σαν ακατάλληλα από τις αρμόδιες επιτροπές.

5. ΠΛΗΡΩΜΗ

- 5.1. Η πληρωμή της αξίας της προμήθειας θα είναι σε ΕΥΡΩ και θα γίνεται από το Ταμείο του Νοσοκομείου με έκδοση εντάλματος πληρωμής έπ' ονόματι του προμηθευτή, αφού προσκομισθούν τα απαραίτητα δικαιολογητικά και εφόσον δεν εκκρεμεί καμία σε βάρος του ποιινή απορρέουσα από παράβαση της παρούσας συμβάσεως (Τιμολόγιο, Φορολογική ενημερότητα, ασφαλιστική ενημερότητα καταστατικό εταιρείας και νομιμοποίηση εκπροσώπου κ.λ.π.) και σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της υποπαραγράφου Ζ.5 του Ν.4152/2013 (ΦΕΚ 107/Α'/09.05.2013). Η

πληρωμή θα γίνεται μετά από προηγούμενη θεώρηση των σχετικών χρηματικών ενταλμάτων πληρωμής, από τον αρμόδιο Επίτροπο του Ελεγκτικού Συνεδρίου, όπου απαιτείται.

5. 2. Ο προμηθευτής κατά την πληρωμή υπόκειται στις παρακάτω κρατήσεις:

A) Υπέρ οργανισμών ψυχικής Υγείας, Υπουργείου Υγείας 2%.

B) Για προκαταβολή φόρου εισοδήματος παρακράτηση 4% ή 8%

Γ) Υπέρ ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΑΑΔΗΣΥ) 0,06% (άρθρο 375 παρ.7 του ν.4412/2016, που τροποποιεί το άρθρο 4 παρ.3 του ν.4013/2011)

Γ1) Τέλος χαρτοσήμου 3% επί του ποσού της ανωτέρω κράτησης , πλέον εισφοράς υπέρ Ο.Γ.Α 20%

5. 3. Ο φόρος προστιθέμενης αξίας (ΦΠΑ) επί της αξίας των τιμολογίων βαρύνει το Νοσοκομείο

Σημειώνεται ότι οι κρατήσεις θα προσαρμόζονται αυτόματα στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.

6. ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ – ΠΟΙΝΙΚΕΣ ΡΗΤΡΕΣ

6. 1. Η συμμετοχή ενός υποψηφίου προμηθευτή στο διαγωνισμό σε περισσότερες από μία υποβαλλόμενες προσφορές διαγωνιζομένων αποτελεί λόγο αποκλεισμού όλων των υποβαλλόμενων προσφορών στις οποίες συμμετέχει ο συγκεκριμένος υποψήφιος προμηθευτής .

6. 2. Οι συμμετέχοντες/ οικονομικοί φορείς δεν έχουν δικαίωμα να αποσύρουν την προσφορά τους ή μέρος της μετά την κατάθεσή της. Σε περίπτωση που αποσύρουν την προσφορά τους ή μέρος της, το Νοσοκομείο μπορεί να επιβάλλει κυρώσεις χωρίς να απαιτείται άλλη διαδικασία ή δικαστική ενέργεια.

6. 3. **Εναλλακτικές προσφορές ή αντιπροσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται ως απαράδεκτες.**

6. 4. Ενστάσεις υποβάλλονται για τους λόγους και με την διαδικασία που προβλέπεται από το άρθρο 127 του Ν. 4412/2016.

6. 5. **Ως κριτήριο κατακύρωσης στην παρούσα διακήρυξη ορίζεται η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής (η χαμηλότερη τιμή στο σύνολο δαπάνης).** Ισότιμες θεωρούνται οι προσφορές με την ίδια ακριβώς τιμή. Στην περίπτωση αυτή η επιλέγεται ο ανάδοχος με κλήρωση μεταξύ των συμμετεχόντων / οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον του αρμοδίου συλλογικού οργάνου και

παρουσία αυτών των συμμετεχόντων / οικονομικών φορέων (άρθρο 90 του ν.4412/2016).

- 6.6.** Για το τελικό αποτέλεσμα του διαγωνισμού μετά την αξιολόγηση των προσφορών από την αρμόδια επιτροπή, αρμόδιο να αποφασίζει είναι το Διοικητικό Συμβούλιο του Νοσοκομείου. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα ματαίωσης ή ακύρωσης ή αναμόρφωσης ή επανάληψης της διαδικασίας, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο άρθρο 106 του Ν. 4412/2016.

Επίσης σύμφωνα με το άρθρο 104 του Ν. 4412/2016, το Νοσοκομείο μπορεί να προτείνει την κατακύρωση της σύμβασης για ολόκληρη ή μεγαλύτερη ή μικρότερη ποσότητα κατά ποσοστό που δεν θα υπερβαίνει το 30% στην περίπτωση της μεγαλύτερης ποσότητας ή το 50% στην περίπτωση μικρότερης ποσότητας. Για κατακύρωση μέρους της ποσότητας κάτω του ανωτέρω ορίου, απαιτείται προηγούμενη αποδοχή από τον προμηθευτή.

- 6.7. Ο προμηθευτής που θα αναδειχθεί με το διαγωνισμό οφείλει υποχρεωτικά να προσέλθει μέσα σε είκοσι (20) ημέρες από την ημερομηνία κοινοποίησης της ανακοίνωσης για την υπογραφή της σχετικής σύμβασης, προσκομίζοντας και την προβλεπόμενη εγγύηση καλής εκτέλεσης αυτής, αορίστου ισχύος.** Το ύψος της εγγύησης, που θα καλύπτει το 5% της συνολικής συμβατικής αξίας των ειδών χωρίς Φ.Π.Α., θα προσδιορισθεί και θα ορισθεί με την ανακοίνωση. Οι εγγυήσεις εκδίδονται από πιστωτικά ιδρύματα που λειτουργούν νόμιμα στα κράτη - μέλη της Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου ή στα κράτη-μέρη της ΣΔΣ και έχουν, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, το δικαίωμα αυτό. Μπορούν, επίσης, να εκδίδονται από το Ε.Τ.Α.Α. - Τ.Σ.Μ.Ε.Δ.Ε. ή να παρέχονται με γραμμάτιο του Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων με παρακατάθεση σε αυτό του αντίστοιχου χρηματικού ποσού (άρθρο 72 του ν.4412/2016).

- 6.8. Ο προμηθευτής κηρύσσεται έκπτωτος και επιβάλλονται κυρώσεις, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο άρθρο 203 του ν.4412/2016.**

- 6.9.** Σύμφωνα με το αρ. 25 του Ν. 4412/20156, υποψήφιοι ή προσφέροντες και, σε περίπτωση ενώσεων, τα μέλη αυτών μπορούν να είναι φυσικά ή νομικά πρόσωπα εγκατεστημένα σε:

- α) σε κράτος-μέλος της Ένωσης,
- β) σε κράτος-μέλος του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ.),
- γ) σε τρίτες χώρες που έχουν υπογράψει και κυρώσει τη ΣΔΣ, στο βαθμό που η υπό ανάθεση δημόσια σύμβαση καλύπτεται από τα Παραρτήματα 1, 2, 4 και 5 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.

Οι ενώσεις και οι κοινοπραξίες δεν υποχρεούνται να λαμβάνουν ορισμένη νομική μορφή προκειμένου να υποβάλουν την προσφορά. Η επιλεγείσα ένωση ή κοινοπραξία υποχρεούται να πράξει τούτο εάν κατακυρωθεί σε αυτή η σύμβαση εφ' όσον η λήψη ορισμένης νομικής μορφής είναι αναγκαία για την ικανοποιητική εκτέλεση της σύμβασης.

- 6.10. Σε περίπτωση που το Υπουργείο Υγείας ή η Υ.ΠΕ. ή η Ε.Π.Υ. ή άλλος φορέας καλύψει τις ανάγκες του Νοσοκομείου με οποιοδήποτε τρόπο (δωρεά, σύμβαση, κ.λ.π.) ή σε περίπτωση που υπάρξει κατακύρωση ενιαίου διαγωνισμού από άλλο Νοσοκομείο, μονομερώς το Νοσοκομείο και χωρίς δικαίωμα για αποζημίωση από μέρους του προμηθευτή μπορεί να διακόψει την παρούσα σύμβαση.
- 6.11 Για οτιδήποτε δεν προβλέπεται από την παρούσα διακήρυξη ισχύουν οι διατάξεις των αναφερομένων στην αρχή της διακήρυξης νόμων και διαταγμάτων και ειδικότερα ο ν.4412/2016.

7. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β΄ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ – ΠΟΣΟΤΗΤΑ - ΔΑΠΑΝΗ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

1. Τα χορηγούμενα είδη να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμένων κοινής χρήσης και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς του εκάστου είδους.
2. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.
3. Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία.
4. Να μην έχουν παρασκευασθεί με γενετικά τροποποιημένα υλικά Κανονισμός 1829/2003, σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών.
5. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
6. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης. Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στην Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι με ευανάγνωστα γράμματα από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι οποίες θα είναι σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.
7. Στα προσυσκευασμένα τρόφιμα, σύμφωνα με την υπ' Αριθμ. **A2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014** Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας

Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1169/2011 που προορίζονται να διατεθούν, ως έχουν, στον τελικό καταναλωτή καθώς και σε αυτά που διατίθενται σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης, πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με ευδιάκριτα και ανεξίτηλα γράμματα, στην ελληνική γλώσσα:

α) Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.

β) Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας,

γ) Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά,

δ) Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.

ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης,

στ) Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ.

ζ) 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.

η) Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου,

θ) Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο. (Οδηγία 89/396).

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.

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

• 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 καν (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 καν 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.

8. Για όλα τα είδη η προσφορά δείγματος είναι απαραίτητη, με ποινή αποκλεισμού, βάσει του οποίου θα γίνει και η παραλαβή του είδους μετά την κατακύρωση του διαγωνισμού.

9. 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.

10. Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.

11. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει αλλαγή του προϊόντος, σε περίπτωση που το προσκομισθέν δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Νοσοκομείου για τη χρήση που προορίζεται.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

ΖΑΧΑΡΗ σε συσκευασία 1 Kgr και ατομική των 10 gr. Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 63, 64 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: (Άρθρο 63 του Κ.Τ.Π.) α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.70 Ζ.

β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο 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).

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

Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή.

Το έτος και ο μήνας παραγωγής.

Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (π.χ 1Kgr).

Ο Κωδικός Παραγωγής. (Οδηγία 89/396).

Πάνω σε κάθε φάκελο (Α) συσκευασία των δέκα (10) gr πρέπει να γράφονται στα ελληνικά με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα οι παρακάτω ενδείξεις:

Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή η ονομασία του περιεχομένου.

Πάνω στα χαρτοκιβώτια (Β) συσκευασία των φακέλων και στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές του πρέπει να αναγράφονται έκτυπα και ανεξίτηλα στα Ελληνικά οι παρακάτω ενδείξεις

Η επωνυμία του εργοστασίου. Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης. Η φράση "Φάκελοι 1.000 των 10 gr Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής (όχι με κωδικό αλλά με πραγματικό αριθμό) Ο Κωδικός Παραγωγής ως επίσης και η ημερομηνία διατηρησιμότητας.

ΑΛΕΥΡΙ

1. ΑΛΕΥΡΙ για όλες τις χρήσεις σε συσκευασία Κιλού.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104,105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Α. Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου (70%) θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικός 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 τους 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 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% (τοις εκατό), για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (τοις εκατό). Άρθρο 105

β) Γλουτένη υγρή: τουλάχιστον 26% (τοις εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι και τουλάχιστον 28% (τοις εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

γ) Οξύτητα σε Θειικό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08% (τοις εκατό),

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

ε) Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0.015% (τοις εκατό).

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

2. ΑΛΕΥΡΙ που φουσκώνει μόνο του σε συσκευασία 500 gr.

Αλεύρι τύπου φαρίνα: 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. Προϊόν που φουσκώνει μόνο του, για όλες τις χρήσεις, το οποίο θα περιέχει διογκωτικά αρτοποιίας, όπως Μπέικιν Πάουντερ και να είναι προϊόν άλεσης υγιούς σίτου και απαλλαγμένο από οργανική

ή ανόργανη ουσία η ύλη. Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία διατηρησιμότητας του προϊόντος.

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, όταν κοσκινίζεται δηλαδή με κόσκινο από μεταξωτό ύφασμα Γερμανικού αριθμού 42 πρέπει να μην διέρχεται σε ποσοστό ανώτερο το 8,0%.

Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 grστην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία διατηρησιμότητας του προϊόντος.

CORNFLAOUR- ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ -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 Διατάξεις. Ως άμυλο νοείται το προϊόν που λαμβάνεται με ειδική επεξεργασία δημητριακών και αμυλωδών φυτικών ιστών, υπό μορφή λεπτότατης σκόνης, αποτελούμενο αποκλειστικά από αμυλόκοκκους.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αμύλου πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του Κ.Τ.Π. που αφορούν κάθε μία απ' αυτές.

Το άμυλο που παρασκευάζεται από διάφορα δημητριακά πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία που να δηλώνει την πρώτη ύλη προέλευσής του, π.χ. <<Άμυλο αραβοσίτου>> , << Άμυλο ρυζιού>>.

Το άμυλο πρέπει να έχει την φυσική του χροιά χωρίς άλλη απόχρωση.

Απαγορεύεται η τεχνική χρώση και αρωματισμός του αμύλου με οποιαδήποτε πρόσθετη ουσία έστω και αβλαβή.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αμύλου πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας Το άμυλο πρέπει να έχει τη φυσική του χροιά , χωρίς άλλη απόχρωση.

Κάθε είδος αμύλου διατίθεται αμιγές στην κατανάλωση. Η ανάμιξή του, σε οποιοδήποτε ποσοστό, με άμυλο άλλου είδους απαγορεύεται.

Στα παραδιδόμενα είδη η υγρασία να είναι <15% και η τέφρα <0,35%.

Παραδιδόμενα είδη:

Άνθος αραβοσίτου είδος σκόνης, αρωματισμένο αλεύρι καλαμποκιού, που χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή κρεμών διαφόρων γεύσεων (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, λεμόνι, πορτοκάλι κλπ) να διατίθεται σε συσκευασία των 160-450 grστην δε συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Κιρν 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 και να διατίθεται σε πλαστικοποιημένα σακιά του ενός 1 Kgr στην δε συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Άνθος ορύζης Προψημένο άλευρο ορύζης από επιλεγμένες ποιότητες ρυζιού. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι. Να μην

περιέχει γλουτένη. Χωρίς συντηρητικά. Συσκευασία 160 gr ή 1 ή 3 Kgr στην οποία να αναγράφονται όλες οι ενδείξεις όπως αυτές ορίζονται από το Κώδικα Τροφίμων.

ΠΟΥΡΕΣ συσκευασία 1 ή 2 ή 5 Kgr

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

Ξηρά λαχανικά νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ειδική κατεργασία και ξήρανση μερών βρώσιμων φυτών, όπως ριζώματα, βολβοί, βλαστάρια, φύλλα ή και καρποί ημιώριμοι.

Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν τα αρχικά προϊόντα.

Να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγή συσκευασίες του ενός (1), δύο(2) ή πέντε (5) Kgr πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος, αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο.

Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ σε συσκευασία πακέτο των 250 gr και ατομική συσκευασία των 10 gr.

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 1234/2007 Παράρτημα XV.

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%.

Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°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. Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΡΥΖΙ

Ρύζι Τύπου Α ΜΠΟΝΕΤ και Β ΓΛΑΣΣΕ σε συσκευασία 500 η 1000 gr.

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" (ORYZASATIVA). **Κανονισμός 1234/2007**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

Το ρύζι θα πρέπει να είναι επεξεργασμένο και επιμελημένο στίλβωσης ανάλογα της ποικιλίας και του εμπορικού τύπου “Γλασσέ ”, “Καρολίνα”, ”Ρύζι Parboiledή bonnet”.

Το προμηθευόμενο ρύζι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

- Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα.
- Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου.
- Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντο σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο.

Γλασσέ για τις στρογγυλόσπερμες ή μικρόκαρπες και

Καρολίνα για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες.

- Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται αυτούσια.
- -Απαγορεύεται η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της σαν ανώτερη ποιότητα.
- Το ρύζι δεν πρέπει να παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π..
- Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως 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 υδροθερμική κατεργασία (PARBOILING), το οποίο επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο.
- Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό

ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.

Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3%, για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος.

- Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%.

Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 500 ή 1000 gr(πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων) θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

ΑΛΑΤΙ

ΑΛΑΤΙ μαγειρικό συσκευασία 500 gr, επιτραπέζιο 400 gr και ατομικής συσκευασίας 1gr.

Το αλάτι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 38 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις, να είναι μαγειρικό, ψιλό, φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95%. Να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Οι αλκαλικές γαίες εκπεφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο να μην είναι < του 1% η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%

Να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 500 gr, σε επιτραπέζιο (φιάλη με άνοιγμα) των 400 gr και σε ατομική συσκευασία του 1 gr όπου θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις (ημερ/νια συσκευασίας).

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ σε συσκευασία αεροστεγή - πλαστικά σακουλάκια του 1 Kgr ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου ,έτοιμα προς χρήση.

Όλα τα μπαχαρικά να έχουν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (οσμή, γεύση, χρώμα) του είδους, να είναι Αποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 42, 43, 44 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Υγρασία <15%.

Αδιάλυτα σε HCL συστατικά τέφρας 2%.

Αφλατοξίνες (B1+B2+G1+G2) <1(^g/Kg.

Είδη: Μαύρο Πιπέρι, Ρίγανη, Κανέλα σκόνη, Κανέλα ξύλο, Δυόσμος, Μοσχοκάρυδο, Κάρυ, Πάπρικα γλυκιά, Μπαχάρι τριμμένο, Κύμινο, φύλλα δάφνης, βανίλια.

1) Μαύρο Πιπέρι: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Perper 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 105°C όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

4) Δυόσμος (*Spearmint*).

5) Μοσχοκάρυδο: 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) Πάπρικα: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Capsicum Annum* L. Κόκκινο πιπέρι η Πάπρικα πρώτης ποιότητας, πρέπει να έχει τέφρα όχι

πάνω από 7%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας, όχι πάνω από 0,6% και αριθμό αμυλόκοκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγέθυνση 1:300 όχι πάνω από 3.

7) Μπαχάρι: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του *Indopereus* του φαρμακευτικού.

8) Κύμινο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού *Cuminum Cuminum*L. οι οποίοι πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 9,5% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 3%.

9) Φύλλα δάφνης: χαρακτηρίζονται τα 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%.

10 Βανιλίνη φιαλίδια των 0,3 gr (συσκευασία των 5 τεμ), 10 gr σακουλάκι και βανιλίνη ενός κιλού.

Πρέπει να περιέχουν βανιλίνη σε ποσοστό 2%, υγρασία όχι πάνω από 20%, τέφρα όχι πάνω από 7%, και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1% και να είναι πρακτικά απαλλαγμένοι αμύλου.

11) Σόδα μαγειρική: Σόδα η μαγειρική ή διττανθρακική, εκ του ανθρακικού νατρίου, με χημικό τύπο **NaHCO** και εμφάνιση λεπτής σκόνης, ως πρόσθετο τροφίμων με κωδικό **E500**. Απελευθερώνει διοξείδιο του άνθρακα όταν αλληλοεπιδρά με οξέα και για αυτό χρησιμοποιείται ως διογκωτικό στη μαγειρική. Τυποποιημένη σε πλαστικό σακουλάκι, καθαρού βάρους 1.000 , των 500 gr και 200 gr.

12) Μπέικιν πάουντερ- Baking powder.

Το μπέικιν πάουντερ αποτελείται από μια βάση συνήθως τη μαγειρική σόδα, ένα οξύ συνήθως δισόξινο πυροφωσφορικό νάτριο ή potassium bitartate και μια ουσία που τα συγκρατεί που είναι το άμυλο αραβοσίτου. Το Μπέικιν πάουντερ να είναι άριστης ποιότητας, τυποποιημένο σε πλαστικό σακουλάκι, καθαρού βάρους 20 gr. Επί της συσκευασίας εξωτερικά να αναγράφονται και τα συστατικά του.

Τσάι

ΤΣΑΙ σε συσκευασία 1 Kgr και ατομικά φακελάκια 1,5 gr.

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

Με την ονομασία "Τσάι" νοούνται τα φύλλα ή και οφθαλμοί φύλλων που έχουν ξεραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους και σπανιότερα οι οφθαλμοί ανθιών του τειόδεντρου THEASINENSIS ή THEAASSAMICA.

Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, καθόσον 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 άρωμά ευχάριστο, χωρίς ξένες οσμές και να παράγει ρόφημά ευχάριστης γεύσης, διαυγές, χρώματος σκοτεινού κίτρινου.

Να μην πωλείται τσάι ορισμένης χώρας προέλευσης σαν τσάι άλλης χώρας.

Στην συσκευασία του τσαγιού εκτός από τα υποχρεωτικά αναγραφόμενα σύμφωνα με το άρθρο 11 Κεφάλαιο Ι του Κ.Τ.Π. να αναγράφεται και ο τόπος προέλευσης.

Το προμηθευόμενο τσάι πρέπει να έχει τα παρακάτω χημικά χαρακτηριστικά.

Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105°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 προσφερόμενο προϊόν του 1Kgr θα προσφέρεται σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία που θα έχει κλείσει θερμοκολλητικά

.Το τσάι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr., οι οποίοι να κλείνουν

θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχομένου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περίβλημά.

ΧΑΜΟΜΗΛΙ σε φακελάκια του 1,5 gr ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α' κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Χαμομήλι από τα φυτά *Matricaria Chamomille* και *Anthemous Nobilis L.*

Το χαμομήλι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά.

Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό, νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχομένου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περίβλημά.

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ - ΜΠΙΣΚΟΤΑ

1 ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΑΤΟΜΙΚΕΣ των δύο τεμαχίων 16 gr ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου .

Το προϊόν πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 112, 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα με τους περιορισμούς του Άρθρου 113 του Κ.Τ.Π. Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο.

Οι προσφερόμενες φρυγανιές να είναι σε συσκευασία flow pack των 2 τεμαχίων. Συνολικό βάρος συσκευασίας περίπου 16 gr. +/-3 gr. Συστατικά: Άλευρο σίτου, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

2 ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ σε συσκευασία των 180 gr.

Οι φρυγανιές σικάλεως θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, καθαρού βάρους και συσκευασία των 180 gr (περίπου). Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά.

Συστατικά: Άλευρο σικάλεως, υδρογονωμένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα.

3. ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ Φρυγανιά τριμμένη αρίστης ποιότητας, τυποποιημένη σε κατάλληλη πλαστική συσκευασία, βάρους 250 γραμμαρίων. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά,.

4 Μπισκότα αρίστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική σακούλα, βάρους 250 gr, πλούσια σε δημητριακά, υδατάνθρακες, και θρεπτικές ουσίες, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ Κορν φλεκς (νιφάδες καλαμποκιού ή ολικής άλεσης) σε συσκευασία του 1 Kgr ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου .

Ως διάφορα προϊόντα Δημητριακών νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ιδιαίτερο το καθένα τρόπο, χρησιμοποιώντας κατά κύριο λόγο ακέραιους ή θραυσμένους κόκκους δημητριακών ή αλεύρων ή αμύλου αυτών, με την προσθήκη και άλλων υλών, που επιτρέπονται από τον Κ.Τ.Π..

Τα παραγόμενα με εξώθηση ή διόγκωση ή και αρωματισμένα με φρούτα σιτηρά προγεύματος, επιτρέπεται να χρωματίζονται μόνο με τις συγκεκριμένες κατά

περίπτωση χρωστικές και τους όρους των παραρτημάτων III και IV του άρθρου 35 του Κ.Τ.Π..

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων των παραρτημάτων I, III και IV του άρθρου 33 του Κ.Τ. σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους των εν λόγω παραρτημάτων.

Όσπρια

Φασόλια ξερά μέτρια, φασόλια ξερά γίγαντες, φακές σε συσκευασία των 500 gr.

Τα όσπρια να είναι Α ποιότητας, ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ⁽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:

Α την υπ' αριθ. 37227/87 (ΦΕΚ 541/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας, Εμπορίου " Περί Τυποποιήσεως 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.

Β. 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".

Γ. την Αγορανομική Διάταξη 14/89 (Άρθρο 212,214).

"Ξερά Φασόλια"

Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών, (LEGUMINOSAE), φασόλιος (PHASEOLUSVULGARISL.) να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα 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:

- 1 Είναι ξηροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου τους είναι κίτρινο.
- 2 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 .
- 3.Όταν εξετάζονται μακροσκοπικά, παρουσιάζουν χαρακτηριστικό μεσοδιάστημα μεταξύ των κοτυληδόνων τους (στους κόκκους νέας εσοδείας δεν υπάρχει το μεσοδιάστημα αυτό).

Να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι κοσκινισμένα και 'καθαρισμένα'', δηλαδή να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες, όπως ορίζονται στο άρθρο 1 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών) σε ποσοστό πάνω από 0,05%, από τις οποίες οι γαιώδεις προσμίξεις, να είναι μέχρι 0,02% (τοις εκατό) σύμφωνα με την απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας και με τα καθοριζόμενα στην παρ.14 του άρθρου 121 του Κ.Τ.Π..

Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο. Να έχουν βάρος, ανά χίλιους κόκκους, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο άρθρο 3 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας.

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 με νερό 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%(τοίς εκατό).

Δεν θα πρέπει να 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° C, να μην είναι πάνω από 14% (τοίς εκατό).

A ΦΑΣΟΛΙΑ ξερά μεσόσπερμα ή μέτρια: Οι χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 300 και 450 gr ή ποσοστό 90%, από τους κόκκους αυτούς, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 8,5 mm και να συγκροτείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 7 mm. (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας) Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι κυλινδρικοί ή πλατιοί.

B Φασόλια γίγαντες: Οι χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 1200 και 1800 gr ή ποσοστό 90%, από τους κόκκους αυτούς, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 13 mm και να συγκροτείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 12 mm. (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας)

2 ΦΑΚΗ 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%). Χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 45 και 60 gr ή ποσοστό 90% από τους κόκκους αυτούς να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 6 mm και να συγκροτείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 5,5 mm. (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας). 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).

3 Ρεβίθια: Το υπό προμήθεια προϊόν να προέρχεται από τα αποξηραμένα

ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού *Cicerarietinum*- Ερέβινθος ο κοινός, Ερέβινθος ο κριόμορφος.

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 με νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση.

Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα. Τα ρεβίθια να είναι μεγεθών: (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας)

A. μεσόσπερμα (ρεβίθια μέτρια) - Βάρος 1000 κόκκων 380 - 550gr και

B. ρεβίθια μικρόσπερμα (ρεβίθια ψιλά)-Βάρος 1000 κόκκων 380 gr και κάτω.

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

Ξύδι-Χυμός λεμονιού- Ξύδι Βαλσάμικο. 300 - 400 gr,

1. 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 συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π..

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

Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη 400 gr) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται ή ημερομηνία συσκευασίας.

2 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 ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ του προϊόντος να είναι:

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

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

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

δ) Τέφρα 0,25% - 0,40%.

ε) Οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ τουλάχιστον 5,5%.

στ) Αριθμός φορμόλης κυμαινόμενος από 1 έως 1,8.

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

Επί της συσκευασίας του, (πλαστική φιάλη 380 gr) εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ και ή ημερομηνία συσκευασίας .

3. ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΞΥΔΙ:

Το Βαλσάμικο ξύδι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 παράγραφος 12 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Είναι το προϊόν που παράγεται:

A με προσθήκη σε ξύδι αμπελοοινικής προέλευσης, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή/και ανακαθορισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, σε ποσοστό τουλάχιστον 10%. Το προϊόν πρέπει να έχει ολική οξύτητα τουλάχιστον 6%, ειδικό βάρος τουλάχιστον 1,060 στους 20°C, στερεό υπόλειμμα τουλάχιστον 120 g/l και περιεκτικότητα σε ανάγοντα σάκχαρα τουλάχιστον 100 g/l, ενώ πρέπει να διατίθεται στον τελικό καταναλωτή εμφιαλωμένο

B από την αλκοολική και οξική ζύμωση του προϊόντος συμπύκνωσης των υγρών εκχύλισης ξηρής σταφίδας. Το προϊόν πρέπει να έχει ολική οξύτητα τουλάχιστον 6%, ειδικό βάρος τουλάχιστον 1.080 στους 20°C, στερεό υπόλειμμα τουλάχιστον 190 g/l και περιεκτικότητα σε ανάγοντα σάκχαρα τουλάχιστον 150 g/l, ενώ πρέπει να διατίθεται στον τελικό καταναλωτή εμφιαλωμένο.

Για το ανωτέρω προϊόντα επιτρέπεται ο αρωματισμός των με φυσικές αρωματικές ύλες, σύμφωνα με τον Καν. (ΕΚ) 1334/2008, καθώς και η προσθήκη σε αυτά θειωδών στα ίδια μέγιστα επιτρεπόμενα επίπεδα που προβλέπονται για τα λοιπά ξύδια, καθώς και η προσθήκη καραμελοχρώματος για σταθεροποίηση του χρώματος. Απαγορεύεται η προσθήκη οποιοσδήποτε άλλης πρόσθετης ύλης. Η επισήμανσή των πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, ενώ θα πρέπει να αναγράφονται, όπως και στα λοιπά ξύδια, τα στοιχεία (επωνυμία και δήμος) του οξοποιείου που πραγματοποίησε την εμφιάλωση του προϊόντος. Επιτρέπονται οι ακόλουθες αναγραφές στην επισήμανση:

Για το Α είδος:

i) της ένδειξης της οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου στην περίπτωση κατά την οποία μόνο η εν λόγω ποικιλία έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των πρώτων υλών παραγωγής του προϊόντος, δηλαδή του ξυδιού και του συμπυκνωμένου ή ανακαθορισμένου γλεύκους το οποίο έχει προστεθεί στο ξύδι. Τα ανωτέρω θα πρέπει να τεκμηριώνονται με επίσημα κρατικά έγγραφα των αρμοδίων αρχών,

ii) της ένδειξης «παλαιωμένο» μόνο όταν το τελικό προϊόν υφίσταται παλαίωση

για τουλάχιστον 6 μήνες αποκλειστικά σε ξύλινα βαρέλια, υπό διοικητικό έλεγχο.

iii) της ένδειξης του τόπου παρασκευής του τελικού προϊόντος ως συμπλήρωμα της ονομασίας πώλησης.

Για ίο Β είδος:

i) της ένδειξης της ποικιλίας της σταφίδας μόνο σε συνδυασμό με την ένδειξη της περιοχής προέλευσης της σταφίδας,

ii) της ένδειξης «παλαιωμένο» μόνο όταν το προϊόν υφίσταται παλαίωση, για τουλάχιστον 6 μήνες μετά το πέρας της οξικής ζύμωσης, αποκλειστικά σε ξύλινα βαρέλια, υπό διοικητικό έλεγχο,

iii) της ένδειξης του τόπου παρασκευής του τελικού προϊόντος ως συμπλήρωμα της ονομασίας πώλησης.

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ

1. Φυσικός χυμός φρούτων (πορτοκάλι ή μήλο ή κοκτέιλ φρούτων) σε ατομική συσκευασία των 250ml ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις Συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου .

Το προϊόντα είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι 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 χρησιμοποίησεως μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

Οι φυσικοί ατομικοί χυμοί φρούτων συσκευασίας των 250ml, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία Tetra Pak και Tetra Brik, με πώμα εύκολο στο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης.

2. Συμπυκνωμένος χυμός πορτοκάλι του 1lit.

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

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

ΕΛΙΕΣ :

Ελιές μαύρες ΚΑΛΑΜΩΝ μεγέθους 140-160 τεμ/Kgr η 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 III 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.

ΖΕΛΕ με ζάχαρη ή άγλυκος.

Είδος: Σκόνη παρασκευής ζελέ, διάφορων γεύσεων σε συσκευασία 1 Kgr.

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν ότι αναφέροντα στο άρθρο 131, 132(1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι, 136 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Σκόνες παρασκευής πηκτών (ζελέ) νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στο άρθρο 132 του Κ.Τ.Π., από τις οποίες με ομογενοποίηση, με την προσθήκη νερού ή χυμού φρούτων και φυσικής ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης παρασκευάζονται πηκτές.

Οι σκόνες παρασκευής ζελέ πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς και ευκρινώς το είδος της πηκτής που θα παρασκευαστεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και η σύνθεσή τους.

Στην κύρια όψη της συσκευασίας των σκονών παρασκευής πηκτών, πρέπει να αναγράφεται:

α) Με ευκρινή κεφαλαία γράμματα ύψους 5 mm, η φράση π.χ. ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ, προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού, εφόσον δεν περιέχουν χυμούς οπωρών, και

β) η σύνθεσή τους.

Σε κανένα στάδιο της παρασκευής των γλυκών δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, φρουκτόζης και γλυκόζης.

Ζελέ χωρίς ζάχαρη με επιτρεπόμενες γλυκαντικές ύλες (Ασπαρτάμη, Σακχαρίνη, Ακεσουλφαμικό Κ, Νεοτάμη, σουκραλόζη).

ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ συσκευασία 100 ή 500 gr.

1. Ελληνικός αλεσμένος καφές σε αεροστεγή συσκευασία των 100gr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρεται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η περιεκτικότητα του αλεσμένου καφέ σε ανόργανες ύλες (τέφρα) δεν πρέπει να είναι πάνω από 5,5% και η υγρασία και οι πτητικές σε 105°C ουσίες του, δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 5%.

Η περιεκτικότητα δε σε υδατοδιαλυτές ύλες δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 23%.

Ο αλεσμένος καφές δεν πρέπει να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες και δεν θα έχουν αφαιρεθεί ολικά ή μερικά οι υδατοδιαλυτές ύλες.

Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

2. Στιγμαίος καφές σκόνη σε συσκευασία ίων 2,5 Kgr, 200 gr, 50gr και 2 gr.

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 αποκλεισμένης κάθε μεθόδου υδρόλυσης με προσθήκη οξέος ή βάσης. Πέραν των τεχνολογικός 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.

Στιγμαίος καφές, καφές σε σκόνη, παρασκευασμένος, συσκευασμένος στην Ελλάδα σε συσκευασία μεταλλική των 2,5 Kgr, και 200 gr και σε φακελάκι 2 gr. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης

3. Καφές φίλτρου. Καφές φίλτρου αρίστης ποιότητας, τυποποιημένος σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία, βάρους 500 gr. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και ημερομηνία λήξης τουλάχιστον.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 131,132(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Στην σήμανση επί της ατομικής συσκευασίας, να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα με την ένδειξη, ολική

περιεκτικότητα σε σάκχαρα gr ανά 100 gr, όπου ο αναφερόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει την τιμή που προσδιορίζεται με διαθλασιμετρία επί του τελικού προϊόντος.

Να είναι διαφόρων γεύσεων (βερίκοκο, ροδάκινο, φράουλα, κεράσι) και να προέρχεται από φρούτα Α ποιότητας σε ατομική συσκευασία των 20 gr, χωρίς συντηρητικά και στην συσκευασία να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

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

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 ιμβερτοζάχαρο 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 όργανα άλατα (τέφρα): Όχι μεγαλύτερη από 1%.

περιεκτικότητα σε ελεύθερα οξέα όχι μεγαλύτερη από 40 χιλιοστοίσοδύναμα στο Kgr.

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 /gr.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η μαρμελάδα και το μέλι θα παραδίδονται συσκευασμένα σε ατομικές συσκευασίες των 20 gr σε κύπελλα (Α συσκευασία) σφραγισμένα αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα και σε Β συσκευασία σε χαρτοκιβώτιο που θα περιέχει 150 κύπελλα.

Τα κύπελλα πρέπει να είναι παραλληλεπίπεδα ή κυλινδρικά με αναδίπλωση στο πάνω άκρο, ώστε να δημιουργείται υποδοχή για εύκολο άνοιγμα. Τα κύπελλα από πλαστικό να έχουν κατασκευαστεί από φύλλα διαφανούς πολυστερίνης και resina οποία πληρούν του όρους του Άρθρου 27 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, σχετικά με τους ειδικούς όρους καθαρότητας των πλαστικών υλών, που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Τα καλύμματα να είναι καταλλήλων διαστάσεων ώστε να επιτυγχάνεται αεροστεγές κλείσιμο του κυπέλλου και να έχουν κατασκευασθεί από φύλλο αλουμινίου καθαρότητας 99.5%, μαλακής ποιότητας, πάχους 0,04 mm.

Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερμοκολλητικά λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις παρακάτω επισημάνσεις:

Χρονολογία παρασκευής η ημερομηνία διατηρησιμότητας (Μήνας, Έτος).

Τίτλος προμηθευτή (Εμπορική επωνυμία, διεύθυνση ή η έδρα του παραγωγού ή του συσκευαστή).

Το είδος του περιεχομένου.

Καθαρό βάρος κυπέλλου.

Τόπος παραγωγής (χώρα, περιοχή).

Κωδικός παρτίδας.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούργια από καλή ποιότητα χάρτου. Να είναι από κυματοειδές χαρτόνι αντοχής κατά Mullenτουλάχιστον 100 lb/in². 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 παρακάτω ενδείξεις: Ότι αναγράφονται στις ετικέτες των καλυμμάτων των κυπέλλων και επιπλέον ο αριθμός των κυπέλλων που περιέχονται στο χαρτοκιβώτιο.

Το μέλι μπορεί να προσφερθεί και σε συσκευασία του 1 Kgr

ΧΑΛΒΑΣ

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις Ο χαλβάς να έχει παρασκευασθεί από πολτό σησαμιού (ταχίνι), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας στρουθίου. Για την παρασκευή του επιτρέπεται η προσθήκη ξηρών καρπών, κακάο, σοκολάτας ή βανίλιας και το οποίο θα πρέπει να δηλώνεται στην συσκευασία.

Το είδος να προσφέρεται σε συσκευασία μπαστούνι των 2,5 Kgr και να παραδίδεται στις γεύσεις σοκολάτα, βανίλια και αμύγδαλο.

ΦΥΛΛΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ / ΦΥΛΛΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ :

Τα προσφερόμενα είδη να είναι Α' κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Στις ζύμες που παράγονται από βιομηχανίες και βιοτεχνίες και φέρονται στην κατανάλωση σε τυποποιημένες συσκευασίες, επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 112 του Κ.Τ.Π. σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.

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

Το φύλλο κρούστας να προσφέρεται σε συσκευασία 450gr-1000 gr το δε φύλλο σφολιάτας για πίτες και γλυκά 2 φύλλων σε συσκευασία των 850g.

ΚΕΤΣΑΠ

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

Το 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, με εύκολο άνοιγμα, των 250 gr.

ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ

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

1. 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..

2. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προσθέτων συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του Άρθρου 33 του Κ.Τ.Π. του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΙΙΙ.

ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (Αφρόγαλα ή Ανθόγαλα)

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι 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- HENCELυπολογιζόμενη 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 Ε 407.

Στην συσκευασία πρέπει μεταξύ των άλλων υποχρεωτικών σημάνσεων να δηλώνεται σαφώς και ευκρινώς ο τύπος με τη παρακάτω φράσεις <<Αφρόγαλα που περιέχει λίπος τουλάχιστον10 ή 20 ή 40%>>.

Οι προσφερόμενοι τύποι κρέμας να είναι σε χάρτινη αεροστεγή συσκευασία των 200 ml/500 ml και των 1000 ml, με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος.

ΤΗΓΜΕΝΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΑΛΟΙΦΩΔΗ ΥΦΗ ΣΕ ΤΡΙΓΩΝΑ

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του 83 Β παρ. 2 του Κ.Τ.Π., 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.

Ελάχιστο λίπος επί ξηρού 45%

Και ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα 40%

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.

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ (Ή ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ)

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.

1α. 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 %

1β. 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 εντονότατο μάλαξη μαζί με την άλμη 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	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή
Όλα της κατηγορίας Α1β Ποσοστό	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών.	9
	Ποσοστό (%) λίπους.	30 (35 για μορταδέλα)
Προϊόντα που αποτελούνται και από τεμάχια κρέατος και από σύγκοπτο κρέας	Ποσοστό τεμαχίων κρέατος (% κατά βάρος).	60

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 θίγει χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα η μετατροπή (Άρθρο 89⁽¹⁾ του Κ.Τ.Π. 91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014).

Επί της συσκευασίας των προϊόντων και πλησίον του καταλόγου των συστατικών θα πρέπει να αναγράφεται σχετική ένδειξη η οποία να προσδιορίζει την υποκατηγορία προϊόντων στην οποία ανήκει.

Επισήμανση των προϊόντων αλλαντοποίησης.

Στο περίβλημα ή τη συσκευασία των προϊόντων αλλαντοποίησης πρέπει να αναγράφονται κατά τρόπο σαφή, ευκρινή, ανεξίτηλο και αναμφισβήτητο, εκτός από τις άλλες ενδείξεις που προβλέπονται και οι εξής :

α) Η ονομασία της βασικής κατηγορίας ίου προϊόντος που θα είναι μία 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 Κώδικα Τροφίμων 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 αλλαντοποίησης οι ενδείξεις θα αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα πάνω στη συσκευασία τους.

Ζωμοί, σούπες, σάλτσες, εκχύλισμα κρέατος, ζελατίνη

Τα προϊόντα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούνται οι όροι του άρθρου 91⁽¹⁾ του Κ.Τ.Π. και οι ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις(91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/Μάρτιος 2014)

Ζωμοί. Σούπες

Ζωμοί σούπες χαρακτηρίζονται υγρά προϊόντα είτε προϊόντα που μετατρέπονται στη μορφή αυτή με προσθήκη νερού, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, τα οποία παρασκευάζονται από προϊόντα πλούσια σε πρωτεΐνες ή/και παράγωγά τους (εκχυλίσματα, υδρολύματα) και μπορεί να περιέχουν εδώδιμες λιπαρές ύλες, αλάτι, αρτυματικές ύλες, διάφορα άλλα εδώδιμα προϊόντα με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης και σύστασής τους και πρόσθετα.

Οι ζωμοί, σούπες διατίθενται στην κατανάλωση σε διάφορες μορφές:

1. Προϊόντα έτοιμα για κατανάλωση με/ή χωρίς θέρμανση.
2. Προϊόντα συμπυκνωμένα σε μορφή υγρή, ημίρρευση ή πάστας τα οποία με προσθήκη νερού σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.
3. Προϊόντα αφυδατωμένα σε στερεή μορφή τα οποία μετά από ανασύσταση με νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.

Οι ζωμοί, σούπες με βάση τα συστατικά κρέατος κατατάσσονται ως εξής:

α) Οι ζωμοί, σούπες που παρασκευάζονται από κρέας βοδινό ή/και εκχύλισμα κρέατος βοδινού με/ή χωρίς χρήση κρέατος ή εκχυλίσματος κρέατος άλλων ζώων.

- Οι ζωμοί, σούπες κρέατος, πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν: Κρέας εκφρασμένο ως φρέσκο κρέας 10g/litκατ ελάχιστο ή Εκχύλισμα κρέατος 0,67g/litκατ' ελάχιστο και, NaCl 12.5g/lit κατά μέγιστο.

β) Οι ζωμοί και οι σούπες πουλερικών που παρασκευάζονται από κρέας πουλερικών, τμήματα σφαγίων πουλερικών (πλατάρια κ.λπ.) ή εκχυλίσματα

κρέατος πουλερικών και πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν Ολικό Άζωτο 100mg/lit κατ' ελάχιστο και NaCl 12.5g/litκατά μέγιστο.

Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα II, Μέρος Ε' για τη συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη κρεατινίνης (ως πρώτη ύλη) στα προϊόντα της κατηγορίας αυτής.

Στη συσκευασία των προϊόντων αυτών πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και τα εξής:

1. Ονομασίες «ζυμός κρέατος» δίνονται εάν πληρούνται οι προδιαγραφές της παραγράφου 3.α.
2. Εφ' όσον η ονομασία δίνει έμφαση σε ένα ή περισσότερα συστατικά αυτά πρέπει να περιέχονται σε ποσότητα ικανή να επηρεάσει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος.
3. Αντί της ονομασίας «σούπα» (POTAGE) μπορεί να χρησιμοποιηθούν άλλες όπως «κρέμα...», «βελουτέ...» κ.λπ.
4. Πρέπει να αναγράφεται σύσταση για τη σωστή τήρηση των οδηγιών χρήσεως.

Νερό

Το προσφερόμενο είδος να πληροί τους όρους του άρθρου 149 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, 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, ΦΕΚ2239/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 είδος να είναι μη αεριούχο μεταλλικό νερό σε φιάλη των 0,5litή 1,5Lit(PET) κατάλληλη για τρόφιμα.

Το φυσικό μεταλλικό νερό έχει αποκλειστικά υπόγεια προέλευση και εμφιαλώνεται επί τόπου στην πηγή προέλευσής του (συνήθως γεώτρηση). Οι κοινοτικές οδηγίες απαγορεύουν οποιαδήποτε κατεργασία ή απολύμανση στο φυσικό μεταλλικό νερό. Η υπόγεια προέλευση του φυσικού μεταλλικού νερού, καθώς και η απαγόρευση οποιοσδήποτε δραστηριότητας σε ικανοποιητική απόσταση γύρω από τη γεώτρηση εξασφαλίζουν την προστασία του από τα μικρόβια. 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».

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. **Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης** από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

2. **Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης** της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO2200:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζονται τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^ο Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους

φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή των προϊόντων.

2^ο Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα εφόσον του ανατεθεί η σχετική προμήθεια.

3 Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] και όταν επιβάλλεται για το είδος ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν.

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, 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.

Κατά την ώρα παράδοση ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

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.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝΗ ΔΑΠΑΝΗ ΜΕ ΦΠΑ
1	Δυόσμος Ξηρός	1	ΚΙΛΟ	4,61
2	Κύμινο	2	ΚΙΛΟ	11,14
3	Αλεύρι 1 κιλού	20	ΚΙΛΟ	15,82
4	Ρεβίθια	10	ΚΙΛΟ	19,21
5	Φακές	12	ΚΙΛΟ	21,15
6	Φασόλια ξηρά μέτρια	12	ΚΙΛΟ	29,29
7	Φασόλια γίγαντες	9	ΚΙΛΟ	34,58
8	Κορν φλάουρ	170	ΚΙΛΟ	107,58
9	Κρέμα γάλακτος	34	ΚΙΛΟ	126,02
10	Χαλβάς	40	ΚΙΛΟ	176,73
11	Ζελέ άγλυκος 1 KGR	14	ΚΙΛΟ	237,30
12	Ζελέ γλυκός 1 KGR	92	ΚΙΛΟ	436,63
13	Ρύζι νυχάκι	560	ΚΙΛΟ	632,80
14	Γάλα μερίδα	24.000	ΤΕΜ.	1.844,16
15	Ρύζι κίτρινο	2.400	ΚΙΛΟ	2.712,00
16	Πουρές σκόνη	2.000	ΚΙΛΟ	3.864,60
17	Τυράκια ατομικά light	56.000	ΤΕΜ.	6.960,80
18	Μαρμελάδα ατομική 20 gr	21.000	ΤΕΜ.	822,86
19	Σόδα	2	ΚΙΛΟ	2,55
20	Λεμόνι χυμός	90	ΤΕΜ.	23,44
21	Ξινό φαγητού 500 gr	8	ΚΙΛΟ	27,78
22	Μοσχοκάρυδο	1	ΚΙΛΟ	30,54
23	Γαρύφαλλο τριμμένο	1	ΚΙΛΟ	32,24
24	Ελιές	10	ΚΙΛΟ	34,10
25	Κανέλλα ξύλο	9	ΚΙΛΟ	52,45
26	Μπαχάρι ολόκληρο	6	ΚΙΛΟ	53,94
27	Ρίγανη	10	ΚΙΛΟ	66,96
28	Αλάτι 500 gr	220	ΚΙΛΟ	81,84

29	Γαρύφαλλο	4	ΚΙΛΟ	105,65
30	Αλάτι φακελάκι	15000	ΤΕΜ.	111,60
31	Μανιτάρια κονσέρβα	54	ΚΙΛΟ	107,14
32	Ξύδι φιάλη 400 gr	400	ΤΕΜ.	119,04
33	Πιπέρι μαύρο	23	ΚΙΛΟ	342,24
34	Ζάχαρη χύμα	600	ΚΙΛΑ	586,27
35	Τσάι 1ΚGR	115	ΚΙΛΟ	727,26
36	Άνθος ορύζης 160 gr	300	ΤΕΜ.	896,52
37	Χαμομήλι	60	ΚΙΛΟ	833,28
38	Καφές φίλτρου 500GR	190	ΚΙΛΟ	1.531,40
39	Καφές (ελληνικός) 250 gr	1800	ΤΕΜ.	1.517,76
40	Μαργαρίνη 250 gr	1.400	ΚΙΛΟ	1.944,32
41	Ζάχαρη φακελάκι 10 gr	105.000	ΤΕΜ.	2.604,00
42	Φρυγανιές ατομικές 16 gr	105.000	ΤΕΜ.	6.796,44
43	Χυμός πορτοκάλι 250 gr φυσικό	29.000	ΤΕΜ.	8.313,95
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ				45.000,00

8. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ΄ ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
«ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ – ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ Ε.Ε.Σ. »
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Αριθμ. Σύμβασης:
Αριθμ. Πρωτ.

ΣΥΜΒΑΣΗ

Αθήνα σήμερα στο Γενικό Νοσοκομείο Αθηνών
"ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ–ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ Ε.Ε.Σ." που εδρεύει στους Αμπελοκήπους,
Ερυθρού Σταυρού & Αθανασάκη, οι υπογεγραμμένοι, αφ' ενός μεν η Πρόεδρος

του Δ. Σ. του Νοσοκομείου και νόμιμος εκπρόσωπος του και αφ' ετέρου (η εταιρεία)" " με έδρα ...Τ.Κ. (.....) στην, Τηλ.fax:.....και Α.Φ.Μ. και εκπροσωπούμενη νόμιμα από τον / την συμφώνησαν και έκαναν αποδεκτά τα παρακάτω :

Ο πρώτος συμβαλλόμενος στο εξής θα αποκαλείται χάρη συντομίας **ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ** ενώ ο δεύτερος συμβαλλόμενος θα αποκαλείται **ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ**

Το Νοσοκομείο διενήργησε Διαγωνισμό για την **ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ** ... σύμφωνα με την ... απόφαση του Δ.Σ. του Νοσοκομείου

Διενεργηθέντος του διαγωνισμού από την επιτροπή που είχε ορισθεί, προτάθηκε και εγκρίθηκε με την από απόφαση του Δ. Σ. του Νοσοκομείου η κατακύρωση του διαγωνισμού στον συμβαλλόμενο προμηθευτή αντί συνολικού ποσούσύμφωνα με την προσφορά του και με τους παρακάτω όρους και περιορισμούς:

ΑΡΘΡΟ 1ο: ΙΣΧΥΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

1. 1. Η παρούσα σύμβαση ισχύει για ένα έτος, δηλαδή από έως

ΑΡΘΡΟ 2ο: ΠΑΡΑΔΟΣΗ - ΠΑΡΑΛΑΒΗ

2. 1. Οι εκάστοτε παραγγελίες θα δίδονται στον προμηθευτή εγγράφως ή προφορικά από τους υπευθύνους της αποθήκης του Νοσοκομείου και οι παραδόσεις θα γίνονται τμηματικά στην αποθήκη του Νοσοκομείου.

2. 2. Η παράδοση θα γίνεται τμηματικά από τους προμηθευτές με δικά τους μεταφορικά μέσα, έξοδα και ευθύνη στην αποθήκη του Νοσοκομείου και σε εργάσιμες ημέρες και ώρες .

2. 3. Η παραλαβή θα γίνεται από αρμόδια επιτροπή, παρουσία του ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ εφ' όσον το επιθυμεί.

ΑΡΘΡΟ 3ο: ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

3. 1. Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ για την καλή εκτέλεση των όρων της παρούσας σύμβασης κατέθεσε την υπ' αριθμ. εγγύηση καλής εκτέλεσης τηςποσούΕυρώ με ημερομηνία λήξης

3. 2. Η εγγύηση καλής εκτέλεσης επιστρέφεται μετά από την πλήρη και σύννομη εκτέλεση της σύμβασης.

ΑΡΘΡΟ 4ο: ΠΛΗΡΩΜΗ – ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

4. 1. Η πληρωμή της αξίας της προμήθειας θα είναι σε ΕΥΡΩ και θα γίνεται από το Ταμείο του Νοσοκομείου με έκδοση εντάλματος πληρωμής έπ' ονόματι του προμηθευτή, αφού προσκομισθούν τα απαραίτητα δικαιολογητικά και εφόσον δεν εκκρεμεί καμία σε βάρος του ποινή απορρέουσα από παράβαση της παρούσας συμβάσεως (Τιμολόγιο, Φορολογική ενημερότητα, ασφαλιστική ενημερότητα καταστατικό εταιρείας και νομιμοποίηση εκπροσώπου κ.λ.π.) και σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της υποπαραγράφου Ζ.5 του Ν.4152/2013 (ΦΕΚ 107/Α'/09.05.2013). Η πληρωμή θα γίνεται μετά από προηγούμενη θεώρηση των σχετικών χρηματικών ενταλμάτων πληρωμής, από τον αρμόδιο Επίτροπο του Ελεγκτικού Συνεδρίου, όπου απαιτείται.
4. 2. Ο προμηθευτής κατά την πληρωμή υπόκειται στις παρακάτω κρατήσεις:
- Α) Υπέρ οργανισμών ψυχικής Υγείας, Υπουργείου Υγείας 2%.
 - Β) Για προκαταβολή φόρου εισοδήματος παρακράτηση 4% ή 8%
 - Γ) Υπέρ ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΑΑΔΗΣΥ) 0,06% (άρθρο 375 παρ.7 του ν.4412/2016, που τροποποιεί το άρθρο 4 παρ.3 του ν.4013/2011)
 - Γ1) τέλος χαρτοσήμου 3% επί του ποσού της ανωτέρω κράτησης , πλέον εισφοράς υπέρ Ο.Γ.Α 20%
4. 3. Ο φόρος προστιθέμενης αξίας (ΦΠΑ) επί της αξίας των τιμολογίων βαρύνει το Νοσοκομείο

ΑΡΘΡΟ 5ο: ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ – ΠΟΙΝΙΚΕΣ ΡΗΤΡΕΣ

5. 1. Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από την σύμβαση και από κάθε δικαίωμά του που απορρέει από αυτή , εφόσον δεν παρέδωσε ή αντικατέστησε τα συμβατικά είδη μέσα στον συμβατικό χρόνο ή σε μη εκπλήρωση κάποιου όρου της παρούσας.
5. 2. Σε περίπτωση που ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ κηρυχθεί έκπτωτος επιβάλλεται από το Δ. Σ. του Νοσοκομείου με την ίδια απόφαση, η παρακάτω κύρωση:
- α) Ολική κατάπτωση της εγγύησης συμμετοχής ή καλής εκτέλεσης της σύμβασης, κατά περίπτωση.
- Επιπλέον μπορεί να επιβληθεί προσωρινός αποκλεισμός του αναδόχου από το σύνολο των συμβάσεων προμηθειών ή υπηρεσιών των φορέων που εμπíπτουν στο πεδίο εφαρμογής του νόμου 4412/2016 κατά τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 74.
5. 3. Η σύμβαση θεωρείται ότι εκτελέστηκε (άρθρο 202 του ν.4412/2016) όταν :
- α) Σε περίπτωση προμήθειας παραδόθηκε ολόκληρη η ποσότητα ή, σε περίπτωση διαιρετού υλικού, η ποσότητα που παραδόθηκε υπολείπεται της συμβατικής, κατά μέρος που κρίνεται ως ασήμαντο από το αρμόδιο όργανο. Σε περίπτωση παροχής υπηρεσιών αυτές παρασχέθηκαν στο σύνολο τους

ή σε περίπτωση διαιρετής υπηρεσίας, το αντικείμενο που παραδόθηκε υπολείπεται του συμβατικού, κατά μέρος που κρίνεται ως ασήμαντο από το αρμόδιο όργανο και έχει παρέλθει η καταληκτική ημερομηνία για την περαίωση της σύμβασης που έχει τεθεί στην διακήρυξη.

β) Παραλήφθηκαν οριστικά ποσοτικά και ποιοτικά τα υλικά ή οι υπηρεσίες που παραδόθηκαν.

γ) Έγινε η αποπληρωμή του συμβατικού τιμήματος, αφού προηγουμένως επιβλήθηκαν κυρώσεις ή εκπτώσεις και

δ) Εκπληρώθηκαν και οι λοιπές συμβατικές υποχρεώσεις και από τα δύο συμβαλλόμενα μέρη και αποδεσμεύθηκαν οι σχετικές εγγυήσεις κατά τα προβλεπόμενα από τη σύμβαση.

5.4. Σε περίπτωση που το Υπουργείο Υγείας ή η Υ.ΠΕ. ή η Ε.Π.Υ. ή άλλος φορέας καλύψει τις ανάγκες του Νοσοκομείου με οποιοδήποτε τρόπο (δωρεά, σύμβαση, κ.λ.π.) ή σε περίπτωση που υπάρξει κατακύρωση ενιαίου διαγωνισμού από άλλο Νοσοκομείο, μονομερώς το Νοσοκομείο και χωρίς δικαίωμα για αποζημίωση από μέρους του προμηθευτή μπορεί να διακόψει την παρούσα σύμβαση.

5.5. Το κείμενο της παρούσης σύμβασης κατισχύει κάθε άλλου κειμένου στο οποίο τούτο στηρίζεται όπως προσφορά, διακήρυξη και απόφαση κατακύρωσης ή ανάθεσης εκτός καταδήλων σφαλμάτων ή παραδρομών.

5.6. Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ δηλώνει ότι έλαβε γνώση των πιο πάνω όρων και περιορισμών και ότι βάσει αυτών και μόνο θα λύεται κάθε διαφορά ή αμφισβήτηση και κάθε διένεξη από οποιονδήποτε λόγο και αιτία.

5.7. Κατά την εκτέλεση της παρούσας σύμβασης, ο συμμετέχων/οικονομικός φορέας δεσμεύεται για την πιστή και απαρέγκλιτη τήρηση των υποχρεώσεων του που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπισθεί 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.

5.8. Κάθε διαφορά που θα προκύπτει από την παρούσα σύμβαση θα επιλύεται από τα αρμόδια δικαστήρια των Αθηνών.

ΑΡΘΡΟ 6ο: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΤΙΜΕΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΚΥΡΩΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ

.....
.....
.....

(ΩΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑ)

Η παρούσα σύμβαση συντάχθηκε σε δύο αντίγραφα, και έλαβε ο καθένας των συμβαλλομένων από ένα νόμιμα υπογεγραμμένο.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ

Η ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ Δ. Σ.
ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ :

.....

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΠΕΤΡΟΧΕΙΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ
ΥΠ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ