

ΟΜΑΔΑ 4η

ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

A/A	ΕΙΔΟΣ	CPV	SAP	Συσκευασί α	Μονάδα Μέτρηση ς
1	ΑΛΑΤΙ	15872400-5	40001024		κιλό
2	ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ-ΚΟΛΑ 330ML	15982000-5	40001027		τεμάχιο
3	ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ 330ML	15982000-5	40001026		τεμάχιο
4	ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΞΗΡΟΣ,ΥΓΡΑΛΑΤΟΣ	15230000-9	40000971		κιλό
5	ΡΙΓΑΝΗ	15872300-4	40000942		κιλό
6	ΞΥΔΙ 350-400gr	24323400-8	40000111	ΦΙΑΛΗ 350 – 400gr	τεμάχιο
7	ΑΥΓΑ	03142500-3	40000968		τεμάχιο
8	ΒΑΦΗ ΠΑΣΧΑΛΙΝΩΝ ΑΥΓΩΝ	44800000-8	40000968		τεμάχιο
9	ΦΥΤΙΚΟ ΛΙΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. ΔΟΧΕΙΟ 16ΚΙΑ.	15841200-7	40000924		κιλό
10	ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΔΟΧΕΙΟ/5 ΛΙΤΡΟ	09211710-1	40001322		ΛΙΤΡΟ
11	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ	15511000-3	40000936		τεμάχιο
12	ΧΑΛΒΑΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ	15812200-5	40000924		κιλό
13	ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ	15332400-8	40000143	Συσκ 1 κιλού	τεμάχιο
14	ΒΑΝΙΛΙΑ 45 GR	44423000-1	40000945		τεμάχιο
15	ΡΩΣΣΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ(ΚΙΛΟ)	15894700-8	40000483		κιλό

16	ΤΑΡΑΜΑΣ (ΚΙΛΟ)	15894700-8	40000970		ΚΙΛΟ
17	ΕΛΙΕΣ	03222400-7	40000963	συσκ 1 κιλού	κιλό
18	ΖΑΧΑΡΗ	15831000-2	40000918	Συσκ 1 κιλού	κιλό
19	ΖΕΛΕ	15332240-8	40000965		κιλό
20	ΜΠΕΙΚΙΝ ΦΑΚ.16gr	15899000-6	4000919	Φακ 16 γρ	τεμάχιο
21	ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΕΡ	15612210-6	40001013		κιλό
22	ΦΙΛΤΡΟΥ ΓΑΛΛΙΚΟΣ	15861000-1	40000941		κιλό
23	ΑΛΕΥΡΙ	15612120-8	40000262		κιλό
24	ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ 2 ΚΙΛΑ	15897200-4	40001028	Συσκ 2 ΚΙΛΩΝ	Τεμάχιο 2 ΚΙΛΩΝ
25	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΤΥΠ.ΦΡΑΓΚ/ΤΗΣ	15131130-5	40000961		κιλό
26	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	15431100-9	40000949		κιλό
27	ΜΕΡΜΕΛΑΝΤΑ	15332290-3	40000926		κιλό
28	ΝΕΡΟ 0,5ΛΙΤ	15981000-8	40000110	Μεταλλικό νερό	τεμάχιο
29	ΝΕΡΟ 1,5ΛΙΤ	15981000-8	10000507	Μεταλλικό νερό	τεμάχιο
30	ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ	15872200-3	40000946		κιλό
31	ΚΑΝΕΛΛΑ ΚΟΜΜΕΝΗ	15872200-3	40000933		κιλό
32	ΚΑΝΕΛΛΑ ΑΚΟΠΗ	15872200-3	40000269		κιλό
33	ΚΙΜΙΝΟ	15872200-3	40000935		κιλό
34	ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ	15872200-3	40000956		κιλό
35	ΜΠΑΧΑΡΙ	15872200-3	40000934		κιλό
36	ΦΑΚΕΣ ΨΙΛΕΣ-ΧΟΝΔΡΕΣ	03212220-8	40001023		κιλό
37	ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΕΤΡΙΑ	03212220-8	40001015		κιλό

38	ΡΕΒΥΘΙΑ	03212220-8	40000938		κιλό
39	ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΑΚΕΦΑΛΕΣ 5,5 ΚΙΛΩΝ	15232000-3	40001022		τεμάχιο
40	ΠΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΚΟΜΜΕΝΟ	15872100-2	40000281		κιλό
41	ΛΑΖΑΝΙΑ	15850000-1	40000930		κιλό
42	ΛΑΖΑΝΑΚΙ	15850000-1	40000947		κιλό
43	ΠΕΠΟΝΑΚΙ	15850000-1	40000257		κιλό
44	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ	15850000	40000253		κιλό
45	ΦΙΔΕΣ	15850000	40000258		κιλό
46	ΚΟΦΤΑ	15850000	40000252		κιλό
47	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 6	15850000	40000255		κιλό
48	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 3	15850000	40000931		κιλό
49	ΡΥΖΙ ΝΥΧΑΚΙ ΧΥΜΑ ΤΟ ΚΙΛΟ	03211300-6	40000937		κιλό
50	ΠΑΡΙΖΑΚΙ	15131230-6	40000962		κιλό
51	ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ- ΧΟΝΔΡΟ 500ΓΡ	15625000-5	40001014		κιλό
52	ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	15312100-9	40000282		κιλό
53	ΤΟΜΑΤΑΚΙ- ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΟ ΚΟΝΣΕΡΒΑ	15331423-8	40000920	Συσκ. 1 κιλού	κιλό
54	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ Μ.Β. 1 ΚΙΛΟ	15331425-2	40000948		τεμάχιο κιλού
55	ΤΣΑΙ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ ΤΟ ΚΙΛΟ	15863000-5	40000934		κιλό
56	ΦΑΣΟΛΙΑ-ΓΙΓΑΝΤΕΣ	03221210-1	40001016	Συσκ 500γρ	τεμάχιο
57	ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ 250 ml	15982100-6	40001123	Συσκ 250ml	τεμάχιο
58	ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ (ΚΙΛΟ)	15851000-8			ΚΙΛΟ
59	ΣΟΔΑ ΦΑΓΗΤΟΥ	24957000-7	40000287		κιλό
60	ΞΥΝΟ ΦΑΓΗΤΟΥ	24957000-7	40000503		κιλό

61	ΛΕΜΟΝΙ ΧΥΜΟΣ	15321300- 7	40000097	ΑΡΤΥΜΑ 330-350ml	τεμάχιο

## **ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Τα παραδιδόμενα είδη θα πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις ισχύουσες αγορανομικές και υγειονομικές διατάξεις καθώς και τις οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Θα είναι πρώτης ποιότητας, συσκευασμένα σε άθικτα-καθαρά μέσα με όλες τις απαραίτητες ενδείξεις στην ελληνική.

Θα παραδίδονται το πρώτο τέταρτο του δηλωμένου χρόνου διατηρησιμότητας τους.

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό, αριθμός 852/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.) για την υγιεινή των τροφίμων καθώς και με τον κανονισμό, αριθμός 853/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.), που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

**Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.**

## **ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

-Τα είδη να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων-Ποτών, τις ισχύουσες Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις.

-Να είναι σε αέριες συσκευασίες, στις οποίες θα αναγράφονται υποχρεωτικά οι ενδείξεις για κάθε είδος, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

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

Ο χρόνος βιωσιμότητας των προϊόντων ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Ο προμηθευτής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων

σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των προμηθευόμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρεία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα (ψυγεία) όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

**Έλεγχος:** Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου

### **ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ**

Το Νοσοκομείο θα πρέπει να παραδίδει εγγράφως στον προμηθευτή οκταήμερο πρόγραμμα των αναγκαιούντων ειδών με πλήρη περιγραφή αυτών (4) τέσσερις ημέρες πριν την έναρξή τους.

Η παραγγελία μπορεί να καλύπτει ανάγκες χρονικού διαστήματος διπλασίου, τριπλασίου κλπ. του οκταήμερου , εφόσον το είδος μπορεί να αποθηκευτεί χωρίς κίνδυνο να αλλοιωθεί.

Αν ο προμηθευτής καθυστερεί να προσκομίσει τα είδη ή παραλείπει ορισμένα από αυτά ή προσκομίσει μικρότερη ποσότητα από την παραγγελθείσα , τότε το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα τους απ' ευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του.

## **ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

### **ΕΙΔΗ**

**ΤΟΜΑΤΑΚΙ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΟ**, σε συσκευασία 1 κιλού

**ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ ΔΙΠΛΗΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗΣ**, σε συσκευασία 1 κιλού

**ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ:** Τήρηση κανονικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (οσμή, χρώμα, γεύση) αντιπροσωπευτικά για το τρόφιμο.

Συσκευασία καθαρή

Απουσία ξένων σωμάτων

Απουσία αντιβιοτικών – τοξικών ουσιών – τοξινών

Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Να συσκευάζονται σε περιέκτες, όπου πληρούν τις τεχνικές προδιαγραφές της ανθεκτικότητας, της σκληρότητας, της διαπερατότητας και της καταλληλότητας προοριζόμενοι για τρόφιμα. Οι περιέκτες θα είναι σε άριστη κατάσταση χωρίς χτυπήματα ή σκουριές με όλες τις ενδείξεις στην ελληνική. Αναγράφεται η ημερομηνία λήξης.

Ο χρόνος βιωσιμότητας των προϊόντων ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων

Τήρηση Γενικών & Ειδικών Διατάξεων: Κώδικα Τροφίμων-Ποτών, τις ισχύουσες Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις καθώς και τις οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ο προμηθευτής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των προμηθευόμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρεία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα (ψυγεία) όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

**Έλεγχος:** Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου

### **ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ**

Το Νοσοκομείο θα πρέπει να παραδίδει εγγράφως στον προμηθευτή οκταήμερο πρόγραμμα των αναγκαίων ειδών με πλήρη περιγραφή αυτών (4) τέσσερις ημέρες πριν την έναρξή τους.

Η παραγγελία μπορεί να καλύπτει ανάγκες χρονικού διαστήματος διπλασίου, τριπλασίου κλπ. του οκταημέρου , εφόσον το είδος μπορεί να αποθηκευτεί χωρίς κίνδυνο να αλλοιωθεί.

Αν ο προμηθευτής καθυστερεί να προσκομίσει τα είδη ή παραλείπει ορισμένα από αυτά ή προσκομίσει μικρότερη ποσότητα από την παραγγελθείσα , τότε το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα τους απ' ευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του.

### **ΜΕΤΑΦΟΡΑ-ΠΑΡΑΔΟΣΗ-ΠΑΡΑΛΑΒΗ**

**Α')** Η μεταφορά των ειδών στο Νοσοκομείο θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή μέχρι τις αποθήκες μας και σε ώρες 7,30 π.μ. έως 11,30 π.μ.

**Β)** Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τριμελή Επιτροπή, η οποία θα ορίζεται για ένα μήνα κάθε φορά από το Δ/ντή του Ιδρύματος.

**Γ')** Τα μέλη της Επιτροπής θα πρέπει να είναι μόνιμοι υπάλληλοι, το δε ένα από αυτά πρέπει απαραίτητα να είναι γιατρός ή Τεχνολόγος Τροφίμων.

**Δ')** Σε περίπτωση που δεν είναι δυνατή τέτοια συγκρότηση τότε ο Διευθυντής τη συγκροτεί κατά την κρίση του.

**Ε')** Αντικείμενα της Επιτροπής Παραλαβής είναι:

- Έλεγχος της καθαριότητας και τακτικής απολύμανσης των μεταφορικών μέσων που χρησιμοποιεί για τα είδη του ο προμηθευτής.
- Έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποσοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας από τον προμηθευτή.
- Έλεγχος μακροσκοπικών χαρακτηριστικών του είδους, οσμή, γεύση, όψη κλπ.
- Λήψη δειγμάτων , κατά την κρίση της για χημικό, μικροβιολογικό κλπ. έλεγχο, συντάσσοντας πρωτόκολλο δειγματοληψίας, στο οποίο υποχρεωτικά θα αναφέρονται τα οριζόμενα στο άρθρο 14 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (είδος, ποιότητα, ποσότητα, παραγωγός ή συσκευαστής ή εισαγωγέας, προμηθευτής και κάθε άλλη πληροφορία για την αυθεντικότητα του δείγματος και την ταυτότητα του προϊόντος).
- Έλεγχος της ποιότητας, με προσδιορισμό των χαρακτηριστικών στοιχείων αυτής, της κατηγορίας, της προέλευσης, καθώς και κάθε χαρακτηριστικού γνωρίσματος των παραδιδόμενων από τον προμηθευτή ειδών.
- Η παραλαβή των ειδών με σύνταξη αντιστοίχου πρωτοκόλλου παραλαβής, το οποίο θα παραδίδεται εντός πέντε (5) εργασίμων ημερών στον προμηθευτή, προκειμένου να εκδοθεί βάσει αυτού το τιμολόγιο.
- Η διαπίστωση παράβασης , ή η απόρριψη των προσκομισθέντων ειδών με σύνταξη αντίστοιχων πρακτικών παράβασης ή απόρριψης, τα οποία θα αποστέλλονται στην Υπηρεσία μας και στον προμηθευτή και θα περιλαμβάνουν τα παρακάτω στοιχεία:



A. Ημερομηνία παραγγελίας

B. Ποσότητα

Γ. Είδος

Δ. Πλήρης αιτιολογία του λόγου απόρριψης

Ε. Αν δημιουργήθηκε πρόβλημα στο Νοσοκομείο

Στ. Εάν η παράβαση έχει γίνει και στο παρελθόν.

Ζ. Να υπάρχει η υπογραφή του προμηθευτή ή εκπροσώπου του και τυχόν παρατηρήσεις αυτού και σε περίπτωση άρνησής του να αναγράφεται ότι αρνήθηκε να υπογράψει.

Η. Αν αντικαταστάθηκε το είδος στην ταχθείσα προθεσμία .

8. Κατά την παραλαβή των ειδών και κατά τη διενέργεια δειγματοληψιών μπορεί να παρίσταται σαν συμβουλευτικό όργανο της επιτροπής παραλαβής ο Τεχνολόγος τροφίμων.

**ΣΤ')** Τηρούμενη διαδικασία σε περίπτωση που το παραδιδόμενο είδος κρίνεται ότι δεν πληροί τους όρους της σύμβασης:

**α.** Σε περίπτωση που η Επιτροπή αρνείται ομόφωνα ή κατά πλειοψηφία την παραλαβή των ειδών γιατί κρίνει ότι μπορεί να είναι **ακατάλληλα προς βρώση (ουσιώδεις μακροσκοπικές αλλοιώσεις, παρουσία εντόμων ή ξένων σωμάτων) ή ακατάλληλα για κατανάλωση (σήμανση, ενδείξεις κλπ.)**, να μην τα επιστρέφει αλλά να καλεί αρμόδιο Γεωπόνο-Κτηνίατρο- Χημικό της Νομαρχίας Αθηνών, ανάλογα με το είδος και σε περίπτωση που δεν μπορέσει να παρευρεθεί ο αρμόδιος υπάλληλος, να παραλαμβάνονται με επιφύλαξη προκειμένου να εξετασθούν την επόμενη ημέρα.

**α1.** Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος γίνεται αμέσως, τότε αν μεν είναι θετική, ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη άμεσα, διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, η δε Επιτροπή να συντάξει πρακτικό παράβασης για την επιβολή των προβλεπόμενων κυρώσεων, αν δε είναι αρνητική, τότε το Ίδρυμα υποχρεούται να παραλάβει τα είδη.

**α2.** Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος δε γίνεται αμέσως, τότε ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη άμεσα, διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, όταν δε εκδοθεί το αποτέλεσμα, αν μεν είναι θετικό, θα επιβληθούν οι προβλεπόμενες

κυρώσεις στον προμηθευτή αν δε είναι αρνητικό, ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

**α3.** Σημειώνεται, ότι στην περίπτωση της απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία, ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας. Δηλαδή, μπορεί να κληθεί ο Διευθυντής του Νοσοκομείου, Ιδρύματος κλπ., ή ο νόμιμος αναπληρωτής τους, για την επίλυση της διαφοράς.

**α4.** Αν ο Δ/ντής συμφωνήσει με την κατά πλειοψηφία απόρριψη των ειδών, τότε ισχύουν τα παραπάνω αναφερόμενα. Αν όμως ο Δ/ντής ή ο νόμιμος αναπληρωτής του δε συμφωνήσουν με την απόρριψη της παραλαβής των ειδών, τότε τα είδη παραλαμβάνονται κανονικά και ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

**α5.** Ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα σε περίπτωση απόρριψης των ειδών για λόγους ποιότητας, να ζητήσει δειγματοληψία, οπότε εφαρμόζεται η προαναφερθείσα διαδικασία.

**β.** Σε περίπτωση που η επιτροπή αρνείται ομόφωνα ή κατά πλειοψηφία την παραλαβή των ειδών γιατί κρίνει ότι είναι **ακατάλληλα για τη χρήση που προορίζονται**, τότε ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως, διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, η δε επιτροπή να συντάξει πρακτικό παράβασης για την επιβολή των προβλεπόμενων κυρώσεων.

**β1.** Σημειώνεται ότι στην περίπτωση απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία, ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας, οπότε εφαρμόζονται οι παραπάνω παραγρ. α3, α4, περί διαιτησίας.

**Ζ')** Σε περίπτωση προσκόμισης, ειδών τα οποία στερούνται ενδείξεων στην ελληνική γλώσσα, δε θα παραλαμβάνονται από την επιτροπή και θα συντάσσεται πρακτικό παράβασης.

**Η')** Τα είδη θα παραδίδονται από τον προμηθευτή ή τον εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπό του, ο οποίος θα πρέπει να είναι

ενήλικος και εγγράμματος, ώστε να μπορεί να υπογράψει τα σχετικά έγγραφα.

**Θ')** Στο πρωτόκολλο παραλαβής θα αναγράφονται αναλυτικά το είδος, η ποσότητα, ο χαρακτηρισμός της ποιότητας – κατηγορίας, ο

τόπος προέλευσης, καθώς και κάθε άλλο διακριτικό γνώρισμα του χορηγούμενου προϊόντος και θα υπογράφεται από τον προμηθευτή.

**Ι')** Το πρακτικό παράβασης ή απόρριψης θα περιλαμβάνει τα στοιχεία που αναφέρονται και στο πρωτόκολλο παραλαβής, όπως επίσης και τη διαπιστωθείσα παράβαση.

**Κ')** Ο προμηθευτής θα υπογράψει το παραπάνω πρακτικό και θα σημειώνει τις τυχόν παρατηρήσεις του.

**Λ')** Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπος του αρνείται να υπογράψει στα παραπάνω πρακτικά, η Επιτροπή Παραλαβής υποχρεούται να το σημειώσει.

Επίσης μπορεί να δευτερολογήσει σε τυχόν παρατηρήσεις του προμηθευτή.

**Μ')** Ο προμηθευτής υποχρεούται να δίνει στην Ε.Π. κάθε πληροφορία σχετική με το χορηγούμενο είδος.

### **ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ – ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ**

**A.** Οι έλεγχοι διακρίνονται σε:

1. Μακροσκοπικούς και
2. Εργαστηριακούς

Οι εργαστηριακοί έλεγχοι περιλαμβάνουν:

1. Το χημικό
2. Το Μικροβιολογικό
3. Τον παρασιτολογικό
4. Τον τοξικολογικό κλπ.

**B.** Οι ανώτεροι έλεγχοι διενεργούνται (διενέργεια μακροσκοπικού ελέγχου, λήψη δειγμάτων και αποστολή για εργαστηριακό έλεγχο) από τις κατά τόπους αρμόδιες Χημικές, Κτηνιατρικές κλπ. Υπηρεσίες και από τις Επιτροπές Παραλαβής, οι οποίες σε κάθε παραλαβή διενεργούν και το μακροσκοπικό έλεγχο.

Όσο για τον εργαστηριακό, δηλαδή τη λήψη δειγμάτων και την αποστολή τους στα αρμόδια εργαστήρια, τον διενεργούν όποτε τον θεωρούν σκόπιμο ή οπωσδήποτε σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας για την ποιότητα ή την προέλευση. Και στις δύο παραπάνω περιπτώσεις διενέργειας εργαστηριακού ελέγχου οι Ε.Π. ή στέλνουν απευθείας τα δείγματα στα αρμόδια εργαστήρια ή καλούν τις αρμόδιες Υπηρεσίες (Δ/νση Υγιεινής Αθηνών, τηλ. 210 6464372, Δ/νση Κτηνιατρικής Αθηνών, τηλ. 210 5234987 και 210 5228066, Δ/νση Γεωργίας Αθηνών , τηλ. 210 5233890-891) οι οποίες ελέγχουν μακροσκοπικά το είδος και προβαίνουν στη λήψη δείγματος για εργαστηριακό έλεγχο εφόσον το κρίνουν αναγκαίο.

**Γ.** Όταν διενεργείται δειγματοληψία, **ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**, είναι απαραίτητη η παρουσία του προμηθευτή ή εξουσιοδοτημένου εκπροσώπου αυτού, ο οποίος θα υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του αρνείται να υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο δειγματοληψίας, η Επιτροπή σημειώνει στο πρωτόκολλο ότι « ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του αρνήθηκε να υπογράψει» και διενεργεί κανονικά τη δειγματοληψία.

**Δ.** Γενικότερα κατά τη διενέργεια δειγματοληψίας πρέπει να τηρούνται οι όροι που καθορίζονται στα «Περί δειγματοληψίας» άρθρα του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) ή σε περίπτωση μικροβιολογικού ή τοξικολογικού ελέγχου (δηλητηριάσεις κλπ.) τα οριζόμενα στις ισχύουσες Υγειονομικές ή Κτηνιατρικές Διατάξεις. Σημειώνεται ότι, εάν ζητηθεί , παραδίδεται και στον προμηθευτή όμοιο δείγμα, επίσημα σφραγισμένο, το οποίο θα καταχωρείται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

**Ε.** Σε περίπτωση μη κανονικού δείγματος η παραπομπή στον Εισαγγελέα θα γίνεται από το Νοσοκομείο.

**Ζ.** Εάν κατά τον έλεγχο των δειγμάτων διαπιστωθεί ότι το δείγμα είναι μη κανονικό-νοθευμένο, τότε η δαπάνη του ελέγχου βαρύνει τον προμηθευτή.

## ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Ζυμαρικά (μακαρόνια-κριθαρακι- πάστες διάφορες).

Φιδές κομμένος

Χυλοπίτες χωρίς αυγά.

Συσκευασία: πακέτα των 500 γρ.

Τα αναφερόμενα ζυμαρικά θα είναι προϊόντα παρασκευασμένα από σιμιγδάλι, πλούσια σε γλουτόνη και νερό χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών θαλάμων με ελαφρά θέρμανση και σε υγιεινές συνθήκες.

Απαγορεύεται να εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή που έχουν σκώληκες ή ακάρεα. Θα πληρούν όλους τους όρους του Κώδικα τροφίμων και ποτών που αφορούν την παρασκευή, συσκευασία, επισήμανση, μεταφορά , συντήρηση των προϊόντων καθώς και το άρθρο περί ζυμαρικών.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων σε νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

Τα ζυμαρικά που βράζονται σε νερό πρέπει:

Να διογκούνται στο διπλάσιο τουλάχιστον

Να μην διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%

Να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή

Το υγρό βρασμού να είναι κατά το δυνατό διαυγές χωρίς δυσάρεστη οσμή ή ισχυρή όξινη γεύση. Θόλωμα του υγρού σημαίνει κατώτερης ποιότητας ή παλαιωμένο προϊόν.

Ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησης την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων :Κ.Τ.Π. και Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας και των ισχυουσών Αγορανομικών Διατάξεων.

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας , των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

**Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.**

### **ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΥΓΩΝ**

Αυγά ωσσκοπημένα α' ποιότητας με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κείμενων διατάξεων βάρους 55-65 γρ.

Καρτέλες των 30 τεμαχίων.

Τα αυγά θα είναι συσκευασμένα από το ωσσκοπικό κέντρο ή το κέντρο συσκευασίας με τις παρακάτω ενδείξεις (προβλεπόμενες από την κείμενη νομοθεσία).

Κωδικός κατηγορίας αυγών.

Χώρα προέλευσης: GR ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Κώδικας έγκρισης λειτουργίας παραγωγικής μονάδας.

Ο χρόνος βιωσιμότητας αυτών ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Τα αυγά θα πρέπει να είναι ασφαλή, διατηρώντας τους ειδικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, σύσταση, γεύση, χρώμα), δεν θα παρουσιάζουν μεταβολές οφειλόμενες σε αλλοιώσεις, αποσύνθεση, βιολογική χημική ή φυσική ρύπανση, θα τηρούν τα ειδικά μικροβιολογικά κριτήρια του κανονισμού 2073/2005 της ΕΚ, και θα πληρούν όλους τους Υγειονομικούς όρους της Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας, καθώς και τις σταθερές ποιότητας και τα χαρακτηριστικά που αφορούν επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση προϊόντων.

Τήρηση των ισχυουσών Αγορανομικών Διατάξεων.

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγουμένων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

**Έλεγχος:** Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

## ΜΕΤΑΦΟΡΑ-ΠΑΡΑΔΟΣΗ-ΠΑΡΑΛΑΒΗ

**Α')** Η μεταφορά των ειδών στο Νοσοκομείο θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή μέχρι τις αποθήκες μας και σε ώρες 7,30 π.μ. έως 11,30 π.μ.

**Β)** Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τριμελή Επιτροπή, η οποία θα ορίζεται για ένα μήνα κάθε φορά από το Δ/ντή του Ιδρύματος.

**Γ')** Τα μέλη της Επιτροπής θα πρέπει να είναι μόνιμοι υπάλληλοι, το δε ένα από αυτά πρέπει απαραίτητα να είναι γιατρός ή Τεχνολόγος Τροφίμων.

**Δ')** Σε περίπτωση που δεν είναι δυνατή τέτοια συγκρότηση τότε ο Διευθυντής τη συγκροτεί κατά την κρίση του.

**Ε')** Αντικείμενα της Επιτροπής Παραλαβής είναι:

Έλεγχος της καθαριότητας και τακτικής απολύμανσης των μεταφορικών μέσων που χρησιμοποιεί για τα είδη του ο προμηθευτής.

Έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποσοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας από τον προμηθευτή.

Έλεγχος μακροσκοπικών χαρακτηριστικών του είδους, οσμή, γεύση, όψη κλπ.

Λήψη δειγμάτων , κατά την κρίση της για χημικό, μικροβιολογικό κλπ. έλεγχο, συντάσσοντας πρωτόκολλο δειγματοληψίας, στο οποίο υποχρεωτικά θα αναφέρονται τα οριζόμενα στο άρθρο 14 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (είδος, ποιότητα, ποσότητα, παραγωγός ή συσκευαστής ή εισαγωγέας, προμηθευτής και κάθε άλλη πληροφορία για την αυθεντικότητα του δείγματος και την ταυτότητα του προϊόντος).

Έλεγχος της ποιότητας, με προσδιορισμό των χαρακτηριστικών στοιχείων αυτής, της κατηγορίας, της προέλευσης, καθώς και κάθε χαρακτηριστικού γνωρίσματος των παραδιδόμενων από τον προμηθευτή ειδών.

Η παραλαβή των ειδών με σύνταξη αντιστοίχου πρωτοκόλλου παραλαβής, το οποίο θα παραδίδεται εντός πέντε (5) εργασίμων ημερών στον προμηθευτή, προκειμένου να εκδοθεί βάσει αυτού το τιμολόγιο.

Η διαπίστωση παράβασης , ή η απόρριψη των προσκομισθέντων ειδών με σύνταξη αντίστοιχων πρακτικών παράβασης ή απόρριψης, τα οποία θα αποστέλλονται στην Υπηρεσία μας και στον προμηθευτή και θα περιλαμβάνουν τα παρακάτω στοιχεία:

A. Ημερομηνία παραγγελίας

B. Ποσότητα

Γ. Είδος

Δ. Πλήρης αιτιολογία του λόγου απόρριψης

Ε. Αν δημιουργήθηκε πρόβλημα στο Νοσοκομείο

Στ. Εάν η παράβαση έχει γίνει και στο παρελθόν.

Ζ. Να υπάρχει η υπογραφή του προμηθευτή ή εκπροσώπου του και τυχόν παρατηρήσεις αυτού και σε περίπτωση άρνησής του να αναγράφεται ότι αρνήθηκε να υπογράψει.

Η. Αν αντικαταστάθηκε το είδος στην ταχθείσα προθεσμία .

8. Κατά την παραλαβή των ειδών και κατά τη διενέργεια δειγματοληψιών μπορεί να παρίσταται σαν συμβουλευτικό όργανο της επιτροπής παραλαβής ο Τεχνολόγος τροφίμων.

**ΣΤ')** Τηρούμενη διαδικασία σε περίπτωση που το παραδιδόμενο είδος κρίνεται ότι δεν πληροί τους όρους της σύμβασης:

**α.** Σε περίπτωση που η Επιτροπή αρνείται ομόφωνα ή κατά πλειοψηφία την παραλαβή των ειδών γιατί κρίνει ότι μπορεί να είναι **ακατάλληλα προς βρώση (ουσιώδεις μακροσκοπικές αλλοιώσεις, παρουσία εντόμων ή ξένων σωμάτων) ή ακατάλληλα για κατανάλωση (σήμανση, ενδείξεις κλπ.)**, να μην τα επιστρέφει αλλά να καλεί αρμόδιο Γεωπόνο-Κτηνίατρο- Χημικό της Νομαρχίας Αθηνών, ανάλογα με το είδος και σε περίπτωση που δεν μπορέσει να παρευρεθεί ο αρμόδιος υπάλληλος, να παραλαμβάνονται με επιφύλαξη προκειμένου να εξετασθούν την επόμενη ημέρα.

**α1.** Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος γίνεται αμέσως, τότε αν μεν είναι θετική, ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη άμεσα, διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, η δε Επιτροπή να συντάξει πρακτικό παράβασης για την επιβολή των προβλεπόμενων κυρώσεων, αν δε είναι αρνητική, τότε το Ίδρυμα υποχρεούται να παραλάβει τα είδη.

**α2.** Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος δε γίνεται αμέσως, τότε ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη άμεσα, διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, όταν δε εκδοθεί το αποτέλεσμα, αν μεν είναι θετικό, θα επιβληθούν οι προβλεπόμενες



κυρώσεις στον προμηθευτή αν δε είναι αρνητικό, ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

**α3.** Σημειώνεται, ότι στην περίπτωση της απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία, ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας. Δηλαδή, μπορεί να κληθεί ο Διευθυντής του Νοσοκομείου, Ιδρύματος κλπ., ή ο νόμιμος αναπληρωτής τους, για την επίλυση της διαφοράς.

**α4.** Αν ο Δ/ντής συμφωνήσει με την κατά πλειοψηφία απόρριψη των ειδών, τότε ισχύουν τα παραπάνω αναφερόμενα. Αν όμως ο Δ/ντής ή ο νόμιμος αναπληρωτής του δε συμφωνήσουν με την απόρριψη της παραλαβής των ειδών, τότε τα είδη παραλαμβάνονται κανονικά και ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

**α5.** Ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα σε περίπτωση απόρριψης των ειδών για λόγους ποιότητας, να ζητήσει δειγματοληψία, οπότε εφαρμόζεται η προαναφερθείσα διαδικασία.

**β.** Σε περίπτωση που η επιτροπή αρνείται ομόφωνα ή κατά πλειοψηφία την παραλαβή των ειδών γιατί κρίνει ότι είναι **ακατάλληλα για τη χρήση που προορίζονται**, τότε ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως, διαφορετικά το Ίδρυμα έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, η δε επιτροπή να συντάξει πρακτικό παράβασης για την επιβολή των προβλεπόμενων κυρώσεων.

**β1.** Σημειώνεται ότι στην περίπτωση απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία, ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας, οπότε εφαρμόζονται οι παραπάνω παραγρ. α3, α4, περί διαιτησίας.

**Ζ')** Σε περίπτωση προσκόμισης, ειδών τα οποία στερούνται ενδείξεων στην ελληνική γλώσσα, δε θα παραλαμβάνονται από την επιτροπή και θα συντάσσεται πρακτικό παράβασης.

**Η')** Τα είδη θα παραδίδονται από τον προμηθευτή ή τον εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπό του, ο οποίος θα πρέπει να είναι

ενήλικος και εγγράμματος, ώστε να μπορεί να υπογράψει τα σχετικά έγγραφα.

**Θ')** Στο πρωτόκολλο παραλαβής θα αναγράφονται αναλυτικά το είδος, η ποσότητα, ο χαρακτηρισμός της ποιότητας – κατηγορίας, ο

τόπος προέλευσης, καθώς και κάθε άλλο διακριτικό γνώρισμα του χορηγούμενου προϊόντος και θα υπογράφεται από τον προμηθευτή.

**Ι')** Το πρακτικό παράβασης ή απόρριψης θα περιλαμβάνει τα στοιχεία που αναφέρονται και στο πρωτόκολλο παραλαβής, όπως επίσης και τη διαπιστωθείσα παράβαση.

**Κ')** Ο προμηθευτής θα υπογράψει το παραπάνω πρακτικό και θα σημειώνει τις τυχόν παρατηρήσεις του.

**Λ')** Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπος του αρνείται να υπογράψει στα παραπάνω πρακτικά, η Επιτροπή Παραλαβής υποχρεούται να το σημειώσει.

Επίσης μπορεί να δευτερολογήσει σε τυχόν παρατηρήσεις του προμηθευτή.

**Μ')** Ο προμηθευτής υποχρεούται να δίνει στην Ε.Π. κάθε πληροφορία σχετική με το χορηγούμενο είδος.

### **ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ – ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ**

**A.** Οι έλεγχοι διακρίνονται σε:

1. Μακροσκοπικούς και
2. Εργαστηριακούς

Οι εργαστηριακοί έλεγχοι περιλαμβάνουν:

1. Το χημικό
2. Το Μικροβιολογικό
3. Τον παρασιτολογικό
4. Τον τοξικολογικό κλπ.

**B.** Οι ανώτεροι έλεγχοι διενεργούνται (διενέργεια μακροσκοπικού ελέγχου, λήψη δειγμάτων και αποστολή για εργαστηριακό έλεγχο) από τις κατά τόπους αρμόδιες Χημικές, Κτηνιατρικές κλπ. Υπηρεσίες και από τις Επιτροπές Παραλαβής, οι οποίες σε κάθε παραλαβή διενεργούν και το μακροσκοπικό έλεγχο.

Όσο για τον εργαστηριακό, δηλαδή τη λήψη δειγμάτων και την αποστολή τους στα αρμόδια εργαστήρια, τον διενεργούν όποτε τον θεωρούν σκόπιμο ή οπωσδήποτε σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας για την ποιότητα ή την προέλευση. Και στις δύο παραπάνω περιπτώσεις διενέργειας εργαστηριακού ελέγχου οι Ε.Π. ή στέλνουν απευθείας τα δείγματα στα αρμόδια εργαστήρια ή καλούν τις αρμόδιες Υπηρεσίες (Δ/νση Υγιεινής Αθηνών, τηλ. 210 6464372, Δ/νση Κτηνιατρικής Αθηνών, τηλ. 210 5234987 και 210 5228066, Δ/νση Γεωργίας Αθηνών , τηλ. 210 5233890-891) οι οποίες ελέγχουν μακροσκοπικά το είδος και προβαίνουν στη λήψη δείγματος για εργαστηριακό έλεγχο εφόσον το κρίνουν αναγκαίο.

**Γ.** Όταν διενεργείται δειγματοληψία, **ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**, είναι απαραίτητη η παρουσία του προμηθευτή ή εξουσιοδοτημένου εκπροσώπου αυτού, ο οποίος θα υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του αρνείται να υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο δειγματοληψίας, η Επιτροπή σημειώνει στο πρωτόκολλο ότι « ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του αρνήθηκε να υπογράψει» και διενεργεί κανονικά τη δειγματοληψία.

**Δ.** Γενικότερα κατά τη διενέργεια δειγματοληψίας πρέπει να τηρούνται οι όροι που καθορίζονται στα «Περί δειγματοληψίας» άρθρα του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) ή σε περίπτωση μικροβιολογικού ή τοξικολογικού ελέγχου (δηλητηριάσεις κλπ.) τα οριζόμενα στις ισχύουσες Υγειονομικές ή Κτηνιατρικές Διατάξεις. Σημειώνεται ότι, εάν ζητηθεί , παραδίδεται και στον προμηθευτή όμοιο δείγμα, επίσημα σφραγισμένο, το οποίο θα καταχωρείται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

**Ε.** Σε περίπτωση μη κανονικού δείγματος η παραπομπή στον Εισαγγελέα θα γίνεται από το Νοσοκομείο.

**Ζ.** Εάν κατά τον έλεγχο των δειγμάτων διαπιστωθεί ότι το δείγμα είναι μη κανονικό-νοθευμένο, τότε η δαπάνη του ελέγχου βαρύνει τον προμηθευτή.

## ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΟΜΠΟΣΤΑΣ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

### ΕΙΔΟΣ

Κομπόστα ροδάκινο α΄ ποιότητας (νωπό τρώσιμο φυτικής προέλευσης – φρούτο ροδάκινο – ζάχαρη – νερό- γλυκόζη)

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 1 κιλού

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ: Τήρηση κανονικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (οσμή, χρώμα, γεύση) για το εγκυτωμένο τρώσιμο φυτικής προέλευσης.

Συσκευασία καθαρή

Απουσία ξένων σωμάτων

Θερμοκρασία παραλαβής : 0° C-21°C

Απουσία πρόσθετων χρωστικών ουσιών– τοξικών ουσιών – υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων.

Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών – παρασίτων και μυκήτων.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Να συσκευάζονται σε κυτία, όπου πληρούν τις τεχνικές προδιαγραφές της ανθεκτικότητας, της σκληρότητας, της διαπερατότητας και της καταλληλότητας προοριζόμενοι για τρώσιμα. Τα κυτία θα είναι σε άριστη κατάσταση χωρίς χτυπήματα ή σκουριές με όλες τις ενδείξεις στην ελληνική. Αναγράφεται η ημερομηνία λήξης.

Ο χρόνος βιωσιμότητας των προϊόντων ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων

Συνθήκες διατήρησης : 0° C-21°C.

Τήρηση Γενικών & Ειδικών Διατάξεων: Κώδικα Τροφίμων-Ποτών, τις ισχύουσες Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις καθώς και τις οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ο προμηθευτής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των προμηθευόμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρώσιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρεία που προμηθεύτηκε το τρώσιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα (ψυγεία) όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

**Έλεγχος:** Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

## **ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ «MERMELADA»**

### **ΓΕΝΙΚΑ:**

**ΕΙΔΟΣ:** Μερμελάντα χύμα σε συσκευασία τεσσάρων έως πέντε κιλών

**ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ:** Τήρηση κανονικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (οσμή, χρώμα, γεύση) αντιπροσωπευτικά για το τρόφιμο. Συσκευασία καθαρή, απουσία ξένων σωμάτων. Θερμοκρασία παραλαβής 10°C -15 °C max. Απουσία αντιβιοτικών – τοξικών ουσιών – τοξινών. Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Να συσκευάζονται σε περιέκτες, όπου πληρούν τις τεχνικές προδιαγραφές της ανθεκτικότητας, της σκληρότητας, της διαπερατότητας και της καταλληλότητας προοριζόμενοι για τρόφιμα. Αναγράφονται: ο γραμμικός κώδικας, ο πίνακας θρεπτικών συστατικών ανά 100 γρ. έτοιμου προϊόντος προς κατανάλωση, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

Ο χρόνος βιωσιμότητας των προϊόντων ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων

**ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ :** Σε δροσερό και σκιερό μέρος. Τήρηση Γενικών & Ειδικών Διατάξεων: Κώδικα Τροφίμων-Ποτών, τις ισχύουσες Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις καθώς και τις οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ο προμηθευτής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των προμηθευόμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρεία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα (ψυγεία) όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

**Έλεγχος:** Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

