

ΟΜΑΔΑ 2^Η

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

A/A	Κατηγορία Ειδών (CPV)	SAP	Μονάδας Μέτρησης	Σχόλια
1	Κατεψυγμένα λαχανικά (15331170-9)	40000953	κιλό	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ
		40000245		ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ ΑΡΑΚΑΣ
		40000249		ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ
		40000247		ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΜΠΑΜΙΕΣ
2	Κατεψυγμένα ψάρια (15221000-3)	40001312	κιλό	ΣΟΥΠΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΦΙΛΕΤΟ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ
		40000923		ΓΑΛΕΟΣ ΦΕΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

Για τα κατεψυγμένα αλιεύματα ισχύουν οι εκάστοτε κείμενες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης σε ότι αφορά την επιθεώρηση-εισαγωγή-συντήρηση-επεξεργασία και εμπορία αυτών.

Τα χορηγούμενα κατεψυγμένα αλιεύματα θα είναι Α' ποιότητας και υγιεινής καταστάσεως καλά διατηρημένα σε κατάσταση κατάψυξης και απ' ευθείας βγαλμένα από τα ψυγεία, συσκευασμένα σε πλαστικό φύλλο και εντός χαρτοκιβωτίου.

Η συσκευασία των προϊόντων θα φέρει τις απαραίτητες ενδείξεις στα ελληνικά (είδος ψαριού, ημερομηνία κατάψυξης, ημερομηνία λήξης, χώρα προέλευσης, αριθμός έγκρισης εργαστηρίου σε περίπτωση επεξεργασίας και τεμαχισμού), καθαρό βάρος και ποσοστό επίπαγου (ως 15% για τα τεμαχισμένα).

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα είναι τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά μέγεθος και το βάρος τους θα είναι:

- Σουπιά φιλέτο
- Γαλέος φέτα 280-320 gr. έκαστο.
-

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

Τα είδη και οι ποσότητες των κατεψυγμένων αλιευμάτων, θα παραδίδονται με τον τρόπο που θα ορίζει ο Δ/ντής του Νοσοκομείου στην έγγραφη παραγγελία του,

που θα παραδίδεται στον προμηθευτή τουλάχιστον (4) ημέρες πριν από την ορισθείσα ώρα παράδοσης.

Σε περίπτωση έλλειψης του παραγγελλομένου είδους από την αγορά, ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να ενημερώσει για την έλλειψη αυτή το Νοσοκομείο, τουλάχιστον 48 ώρες πριν από την καθορισθείσα ώρα παράδοσης, προκειμένου να υπάρχει χρόνος για την αλλαγή συσσιτίου.

Αν ο προμηθευτής καθυστερεί να προσκομίζει τα είδη ή παραλείπει ορισμένα από αυτά ή προσκομίζει μικρότερη ποσότητα από την παραγγελθείσα, τότε το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αγοράζει αυτά ή αντίστοιχά τους απ' ευθείας από το ελεύθερο εμπόριο, σε βάρος του.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΓΕΝΙΚΑ:

Τα προσφερόμενα είδη θα είναι Α' ποιότητας, θα έχουν το ζωηρό φυσιολογικό τους χρώμα και θα πληρούν τους όρους και προδιαγραφές των κειμένων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών, αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας της πρώτης. Επίσης θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του «Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσεως» και τις Υγειονομικές Διατάξεις.

Συγκεκριμένα θα είναι καλά διατηρημένα σε κατάσταση κατάψυξης και απ' ευθείας βγαλμένα από τα ψυγεία, συσκευασμένα σε πλαστικό φύλλο και εντός χαρτοκιβωτίου. Το περιτύλιγμα της συσκευασίας να είναι άθικτο. Το προϊόν να συντηρείται σε θερμοκρασία – 18οC.

Η συσκευασία των προϊόντων θα φέρει τις απαραίτητες ενδείξεις στα ελληνικά.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) που αυτό σημαίνει διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας.

Έλεγχος μακροσκοπικός-χημικο-микροβιολογικός.

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα παραδίδονται σε οποιαδήποτε ποσότητα ορίζει το Ίδρυμα.

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

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

Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερεί να προσκομίσει τα είδη ή παραλείπει ορισμένα από αυτά ή τα παραδίδει σε μικρότερη ποσότητα από τα παραγγελθέντα, τότε το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αγοράσει αυτά ή αντίστοιχα τους απ' ευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του. Σε περίπτωση που το είδος της παραγγελίας δεν υπάρχει στην αγορά ο προμηθευτής οφείλει να ενημερώσει μέχρι τις 8 το πρωί της επομένης της παραγγελίας ημέρα, τη Διεύθυνση του

Νοσοκομείου, προσκομίζοντας βεβαίωση από την αρμόδια υπηρεσία για την έλλειψη του είδους.

Το Νοσοκομείο δεν μπορεί να παραγγέλνει άλλα είδη, πέραν των αναγραφόμενων στο σχετικό άρθρο της Τιμής.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

ΕΙΔΟΣ: ΚΟΚΚΙΝΟΨΑΡΟ ΑΚΕΦΑΛΟ

ΜΥΛΟΚΟΠΙ ΑΚ

ΓΑΛΕΟΣ ΑΚ

ΓΑΛΕΟΣ ΦΕΤΑ

ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΑΚ

ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΦΕΤΑ

ΣΟΥΠΙΕΣ

ΧΤΑΠΟΔΙ

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα είδη θα είναι Α' ποιότητας και, τόσο αυτά όσο και η διακίνησή τους, θα πρέπει να πληρούν τους όρους του «Κώδικα Τροφίμων και Ποτών», τα Προεδρικά Διατάγματα και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

Η κατάψυξή τους θα έχει γίνει με άριστες συνθήκες επεξεργασίας και προετοιμασίας και με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς όρους.

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα πρέπει να έχουν στο εσωτερικό της σάρκας τους θερμοκρασία $\leq -18^{\circ}\text{C}$ και να διατηρούνται έτσι καθ' όλη τη διαδικασία της διακίνησης και διάθεσής τους, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα άνω το πολύ κατά 3°C .

Τα κατεψυγμένα φιλέτα, τεμάχια και μαλάκια να μην έχουν υπολείμματα αίματος, εντοσθίων και λοιπών οργάνων.

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα πρέπει να συντηρούνται απαραίτητα εντός ψυκτικών θαλάμων και ψυκτικών χώρων με σταθερή θερμοκρασία $\leq -18^{\circ}\text{C}$ και υγρασία 75-85%.

Τα προϊόντα κατά την παράδοσή τους θα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης και απαγορεύεται να διατεθούν:

- 1) Με μερική ή ολική απόψυξη.
- 2) Με επανακατάψυξη στην περίπτωση της μερικής ή ολικής απόψυξης.
- 3) Με συντήρηση σε θερμοκρασία μεγαλύτερη της προβλεπόμενης.

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα πρέπει να είναι επιμελώς συσκευασμένα σε κατάλληλο πλαστικό φύλλο ή σάκο και μέσα σε κιβώτια πολύ καλά κλεισμένα.

Οι εξωτερικές συσκευασίες πρέπει να φέρουν ταινίες ασφαλείας που θα καταστρέφονται με την αποσφράγιση τους κατά την παράδοσή τους.

Στη συσκευασία θα πρέπει να υπάρχουν, σε εμφανές και καλά τοποθετημένο σημείο, με ευκρινή και ανεξίτηλα γράμματα στην Ελληνική Γλώσσα, οι εξής ενδείξεις:

Α) Το ονοματεπώνυμο ή οι εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της.

Β) Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης, όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη.

Γ) Η εμπορική ονομασία του είδους

Δ) Η ζώνη αλίευσης

Ε) Η ημερομηνία αλιείας (ημέρα-μήνας-έτος)

Στ) Η ημερομηνία κατάψυξης (ημέρα-μήνας-έτος)

Ζ) Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από (ημέρα-μήνας-έτος)

Εάν τα προϊόντα είναι τεμαχισμένα, στη συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται και ο αριθμός έγκρισης λειτουργίας του εργαστηρίου στο οποίο έγινε ο τεμαχισμός.

Οι ενδείξεις αυτές θα πρέπει να αναγράφονται, τόσο επί της συσκευασίας των κατεψυγμένων αλιευμάτων όσο και στο εξωτερικό του κιβωτίου, στο οποίο αυτά επανασυσκευάζονται.

Το ποσοστό του επίπαγου στα αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα ψάρια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10% του συνολικού τους βάρους.

Το ποσοστό του επίπαγου σε όλα τα κατεψυγμένα επεξεργασθέντα αλιεύματα, δηλαδή φιλέτα και φέτες ψαριών και μαλάκια καθαρισμένα και τεμαχισμένα σε φέτες ή μη, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15% του συνολικού τους βάρους.

Αν υπάρχει υπέρβαση του ορίου του επίπαγου, πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά επί της συσκευασίας το καθαρό βάρος του προϊόντος χωρίς τον επίπαγο.

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.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Φασολάκια.

Ανάμικτα λαχανικά.

Αρακάς

Μπάμιες

Αγκινάρες

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι Α' ποιότητας , θα έχουν ζωηρό και φυσιολογικό χρώμα και θα πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές των κειμένων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών, αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας ειδών κατωτέρας ποιότητας της πρώτης.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά να είναι συσκευασμένα σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία , καλά διατηρημένα και κατά την παραλαβή να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα παραδίδονται σε συσκευασία των δέκα (10) κιλών.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι Ελληνικής παραγωγής και προέλευσης ή από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις και η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά , μετά την απόψυξή τους, πρέπει να εμφανίζουν οργανοληπτικούς χαρακτήρες όμοιους με αυτούς των νωπών από τα οποία προέρχονται.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η θερμοκρασία σε όλα τα σημεία των προϊόντων πρέπει να διατηρείται σταθερή κατά τη μεταφορά τους στους -18°C ή χαμηλότερα με απόκλιση (τριών) 3 βαθμών Κελσίου, ώστε να μην υποστούν οργανοληπτική υποβάθμιση και μείωση των θρεπτικών συστατικών 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.

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

