



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

6^η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ - ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ

ΗΠΕΙΡΟΥ ΚΑΙ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ



ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΑΤΡΩΝ

Πάτρα, 30-9-2022

Αρ. Πρωτ.: 39688

Τμήμα: Κλινικής Διατροφής
Πληροφορίες: Συρίμπεη Χρυσάνθη
Τηλέφωνο: 2610-227 915
E-MAIL: ch_syribei@yahoo.gr

ΠΡΟΣ: ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. ΓΑΛΑ – ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Το γάλα και το γιαούρτι θα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους των κειμένων υγειονομικών, κτηνιατρικών και Αγορανομικών Διατάξεων του κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και όλες τις ισχύουσες σχετικές διατάξεις και νομικό πλαίσιο περί Τροφίμων και Ποτών. Το νωπό παστεριωμένο γάλα (νωπό ελαφρύ και νωπό πλήρες) θα χορηγείται εμφιαλωμένο σε συσκευασίες του 1 L. Το γιαούρτι (πλήρες και 2%) θα είναι συσκευασμένο σε κατάλληλα δοχεία των 200γρ (± 20 γρ). Όλες οι συσκευασίες πρέπει να πληρούν τις ισχύουσες Υγειονομικές και Αγορανομικές Διατάξεις και πάνω σε αυτές θα αναγράφεται εκτός των άλλων η ημερομηνία παστερίωσης και η ημερομηνία ανάλωσης.

2. ΤΥΡΙΑ

Όλα τα τυροκομικά είδη πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και να πληρούν όλους τους όρους της ισχύουσας νομοθεσίας περί Τροφίμων και Ποτών. Η φέτα σκληρή να είναι σε μεταλλικό δοχείο κλειστού τύπου σε άλμη. Η ανάλατη μυζήθρα θα είναι σε αεροστεγή συσκευασία των 1 ή 2 κιλών. Οι συσκευασίες θα φέρουν τυπωμένα την ημερομηνία παραγωγής και την προτεινόμενη ημερομηνία κατανάλωσης καθώς και το καθαρό βάρος και τα συστατικά. Τα ανακατεργασμένα τυράκια θα είναι σε

συσκευασία των 8 τεμαχίων. Το ημίσκληρο τυρί (γκούντα) να είναι κομμένο και συσκευασμένο σε φέτες (σε συγκεκριμένα γραμμάρια ανά φέτα, ποσότητα που θα του υποδεικνύεται από το Νοσοκομείο) και κεφαλοτύρι τριμμένο στο ψιλό και συσκευασμένο. Η συσκευασία θα πρέπει να φέρει ετικέτα στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία κοπής και η προτεινόμενη ημερομηνία κατανάλωσης (να μην ξεπερνά τις 3-4 ημέρες).

3. ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Το ψωμί τύπου 70% (φρατζόλα) πρέπει να παρασκευάζεται από μαλακό αλεύρι σταρένιο και το ψωμί ολικής άλεσης (φρατζόλα) από αλεύρι ολικής άλεσης σίτου (τύπου μαύρο) σύμφωνα με την επιθυμία του Ιδρύματος. Και τα δύο είδη θα είναι σε φρατζόλες καθαρού βάρους 350 gr, συσκευασμένες σε χάρτινες σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα, κλεισμένες με συνδετική μηχανή ή σε διαφανές σελοφάν. Να είναι καλά ζυμωμένο και κανονικά (ομοιόμορφα) ψημένο ομοιογενές στην κόρα και στην ψίχα, με φλόγωμα (κόρα) κανονικά σε όλη την επιφάνεια του (όχι σκληρή κόρα), χωρίς σουσάμι. Να έχει παρασκευασθεί το περισσότερο πριν από τέσσερις (4) ώρες και το λιγότερο πριν από μισή ώρα για να μεταφερθεί στο Ίδρυμα. Τα ψωμάκια σάντουιτς μακριά (αρτίδια τύπου 70%) θα έχουν τις ίδιες προδιαγραφές και καθαρό βάρος 90-100gr. Τα αρτοσκευάσματα τοστ να είναι από αλεύρι σίτου σε διπλή συσκευασία των 700gr. Γενικά να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των υγειονομικών και αγορανομικών διατάξεων.

4. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Όλα τα είδη πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας γενικά να πληρούν όλους τους όρους των κειμένων υγειονομικών, κτηνιατρικών και Αγορανομικών Διατάξεων του κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς όλες τις ισχύουσες σχετικές διατάξεις και νομικό πλαίσιο περί Τροφίμων και Ποτών. Επίσης τα χαρτοκιβώτια, οι παλέτες και γενικά οι συσκευασίες να είναι καθαρές και οι προβλεπόμενες.

5. ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ

Τα χορηγούμενα οπωροκηπευτικά πρέπει να είναι τελευταίας εσοδείας ήτοι της εποχής φρέσκα, πρώτης ποιότητας και πρέπει όλα να πληρούν τους όρους της ισχύουσας νομοθεσίας περί τροφίμων και ποτών. Θα συσκευάζονται με τέτοιο

τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος. Τα υλικά στο εσωτερικό του κιβωτίου να είναι καινούρια, καθαρά και από ύλη που δεν προκαλεί αλλοιώσεις, εσωτερικές και εξωτερικές. Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου είναι ομοιογενές (σε ότι αφορά στην ωριμότητα, το μέγεθος και το χρωματισμό) και να περιλαμβάνει προϊόντα μόνο της αυτής προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας. Επισημάνσεις ετικέτας: Τόπος προέλευσης, Είδος προϊόντος, Ποικιλία, Ποιότητα, Καθαρό βάρος, Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Τα μήλα, οι μπανάνες, τα αχλάδια και τα πορτοκάλια θα έχουν μέσο βάρος ανά τεμάχιο 150-200γρ.

6. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

Τα κατεψυγμένα λαχανικά, ψάρια και θαλασσινά να πληρούν τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών. Οι ποσότητες αναφέρονται σε καθαρό βάρος προϊόντος.

Τα λαχανικά:

Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.

- Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων.
- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια δηλαδή να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) χαρακτηριστικό που σημαίνει τη διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας.
- Θα συσκευάζονται σε πλαστική σακούλα υδατοστεγή και αεροστεγή ώστε να εμποδίζεται η απώλεια υγρασίας και η αφυδάτωση
- Επισημάνσεις ετικέτας: Τίτλος και έδρα βιομηχανίας παραγωγής, συσκευασίας, Χώρα προέλευσης, Ημερομηνία επεξεργασίας, Ημερομηνία λήξης, Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία

- Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών.

Τα ψάρια και τα θαλασσινά:

- Να είναι α' ποιότητας, καλά διατηρημένα
- Να μην έχουν αλλοιώσεις στην όψη, οσμή και το χρώμα.
- Ο τεμαχισμός και η συσκευασία να έχει γίνει σε εγκαταστάσεις που διαθέτουν εγκεκριμένο αριθμό λειτουργίας.
- Θα παραδίδονται σε πρώτη συσκευασία: α) vaccum ή β) μεμβράνη κατάλληλη για τρόφιμα και σε δεύτερη συσκευασία: χαρτοκιβώτιο ανθεκτικό στις πιέσεις.
- Επισημάνσεις ετικέτας: Χώρα προέλευσης, Ημερομηνία αλιείας, Ημερομηνία κατάψυξης, Τίτλος - έδρα επιχείρησης - αριθμός άδειας λειτουργίας, Είδος ψαριού, Ημερομηνία λήξης, Επιπλέον χαρακτηριστικά σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία
- Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων ψαριών και θαλασσινών.

7. ΑΥΓΑ

Τα χορηγούμενα είδη θα είναι Α' κατηγορίας βάσει ποιότητας και βάσει βάρους κατηγορίας Μ 53 gr έως 63gr. Επί της συσκευασίας των αυγών θα αναγράφονται ο διακριτικός αριθμός του κέντρου συσκευασίας για τη χώρα μας GR, η ποιοτική κατηγορία, η κατηγορία βάρους, το όνομα ή την εταιρική επωνυμία του κέντρου ωοσκοπήσεως και συσκευασίας, το σήμα της επιχείρησης, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας και η ημερομηνία συσκευασίας.

8. ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ

Τα χορηγούμενα είδη θα είναι: α) μοσχάρι σπάλα χωρίς λίπος Α/Ο, β) μοσχάρι ποντίκι Α/Ο, γ) χοιρινό μπούτι Α/Ο, δ) μπριζόλα χοιρινή καρέ μεγέθους 250gr. έκαστη, ε) αρνί εγχώριο ολόκληρο χωρίς κεφάλι και εντόσθια, στ) μπούτι κοτόπουλο μεγέθους 300-350gr. έκαστο που θα προέρχεται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα τύπου Α 65% των 1200-1300 gr., ζ) φιλέτο κοτόπουλο. Όλα τα κρέατα θα είναι Α κατηγορίας και σε μέγιστη θερμοκρασία παραλαβής των 5°C. Θα παραδίδονται σε πρώτη συσκευασία: α) Πλαστική ύλη διαφανής, άχρωμη άοσμη, με μικρή διαπερατότητα σε υδρατμούς, χωρίς να δύναται να αλλοιώνει τους

οργανοληπτικούς χαρακτήρες του κρέατος, ή β) Vacuum , ή γ) Μεμβράνη ή πλαστικός φάκελος και δεύτερη συσκευασία : Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά στις πιέσεις, στερεά δεμένα με πλαστικά τσέρκια, κατάλληλα για τρόφιμα.

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

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Η μεταφορά στο Νοσοκομείο θα γίνεται με μεταφορικά μέσα του χορηγητή σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές, Αγορανομικές διατάξεις, κ.α., που ισχύουν. Ωράριο παραλαβής 8πμ έως 10πμ ημέρες καθημερινές , εκτός και υπάρχει συνεννόηση με γραφείο τροφίμων για διαφορετική ώρα παραλαβής.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ (Θα κατατίθενται μαζί με την προσφορά)

- 1) Όλοι οι προμηθευτές θα πρέπει να διαθέτουν ισχύον πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 ΦΕΚ1219β/4.10.2000], το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς (π.χ. πιστοποίηση HACCP ή ISO, αντίστοιχη βεβαίωση από τον Ε.Φ.Ε.Τ. , κλπ).
- 2) Όλοι οι προμηθευτές θα πρέπει να διαθέτουν βεβαίωση καταλληλότητας των μέσων μεταφοράς που χρησιμοποιούν στη διακίνηση των προϊόντων τους (βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος μεταφοράς τροφίμων).