



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
3^Η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ (ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ)
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΗΜΑΘΙΑΣ

Βέροια, 8 Δεκεμβρίου 2015

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ :Περιοχή Ασωμάτων, Βέροια
Τ.Κ. : 591 00

ΠΡΑΚΤΙΚΟ

Συνεδρίασης της Επιτροπής Σύνταξης Τεχνικών Προδιαγραφών για τη διενέργεια του δημόσιου διαγωνισμού προμήθειας Τροφίμων (CPV15894000-1,15131500-0,15542300-2,15811100-7,15411200-4,15511100-4,15551000-5,15332240-8,15613311-1,15332230-5,15821200-1,15321300-7,15321000-4,03221270-9,03221000-6,03222320-2,03222331-2,03221112-4,03222000-3,03222333-6,03221250-3,03221420-6,03221113-1,03221410-3,03222210-8,03222240-7,03221310-2,03222321-9,03222111-4,03221430-9,03221240-0,03212100-1,15332180-9,03221230-7,03222220-1,03222332-9,03222340-8,03311000-2,15221000-3,15812000-3) , του ΠΠΥΦΥ 2014

Σήμερα στις 8 Δεκεμβρίου 2015 συνήλθε σε συνεδρίαση η Επιτροπή Σύνταξης Τεχνικών Προδιαγραφών για τη διενέργεια του δημόσιου διαγωνισμού προμήθειας **Τροφίμων**, προϋπολογισμού 624.605,09 € σε εφαρμογή του ΠΠΥΦΥ 2014, η οποία έχει συγκροτηθεί δυνάμει της αριθμ. 645 και με αριθμ. πρωτ. 10581/09-11-2015 απόφαση Διοικήτριας του Γ.Ν. Ημαθίας, αποτελούμενη από :

1. Νικολοπούλου Ελισάβετ , ΤΕ Διαιτολογίας
2. Τσιναφορνιώτης Βασίλειος, ΔΕ Μαγείρων
3. Κωνσταντινόπουλος Βασίλειος, ΤΕ Διοίκησης Μονάδων Υγείας

προκειμένου να προχωρήσει στη σύνταξη των τεχνικών προδιαγραφών.

Διαπιστωθείσης απαρτίας η Επιτροπή κήρυξε την έναρξη των εργασιών και κατέληξε στη σύνταξη των παρακάτω Τεχνικών Προδιαγραφών για τη διενέργεια του δημόσιου διαγωνισμού προμήθειας **Τροφίμων** (διάφοροι CPV), προϋπολογισμού 624.605,09 €, σε εφαρμογή του ΠΠΥΦΥ 2014.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σε όλα τα πιο κάτω είδη τροφίμων είναι υποχρεωτική (επί ποινή απόρριψης) η προσκόμιση βεβαίωσης εφαρμογής HACCP (ή ISO 22000) από τον Ε.Φ.Ε.Τ. ή Κτηνιατρική για όσο καιρό εξεδίδαν τα πιστοποιητικά οι Δημόσιες αρχές, σύμφωνα με το έγγραφο του ΕΦΕΤ(αριθ.πρωτ.1354/Α/17-03-2006). Σε κάθε περίπτωση η ως άνω βεβαίωση μπορεί να χορηγείται από αναγνωρισμένους φορείς πιστοποίησης εμπιστευμένους από το Ε.Σ.Υ.Δ. ή από τους αντίστοιχους φορείς διαπίστευσης της αλλοδαπής ή από τους αρμόδιους κρατικούς φορείς ελέγχου.

1. ΚΡΕΑΣ ΝΩΠΟ (Μόσχου μπουτί A/O -όχι σπάλα- και από το οπίσθιο μέρος συσκευασμένο σε κενό, χοιρινές μπριζόλες τεμαχισμένες σε συσκευασία κενού, καρέ χοιρινό ολόκληρο, χοιρινό μπουτί, αρνί, κατσίκι, γαλοπούλες).

Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού-Υγειονομικού ελέγχου.

Ειδικά για το βόειο κρέας απαιτείται η προσκόμιση ετικέτας επισήμανσης με στοιχεία ιχνηλασιμότητας.

Τα αμνοερίφια και οι γαλοπούλες θα διατίθενται όπως νομίμως κυκλοφορούν

Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης AR3.

ΑΜΝΟΣ με επιφανειακό λίπος πάχους όχι μεγαλύτερο των 6χλστ. Η μέτρηση θα γίνεται στην περιοχή του ισχίου του στέρνου και στην έσω επιφάνεια του μηρού. ΚΑΤΣΙΚΙΑ να πληρούν την ισχύουσα νομοθεσία. ΧΟΙΡΙΝΑ μαδητού τύπου να είναι κατηγορίας U ή R, τα χοιρινά τύπου καρέ να είναι διαμορφωμένα σύμφωνα με την ισχύουσα Αγορανομική διάταξη και η προέλευση του σφαγείου να είναι από ωμοπλάτη ή την οσφυϊκή χώρα

Το κρέας μόσχου A/O να επεξεργάζεται σε μονάδα που έχει άδεια λειτουργίας, κωδικό αριθμό από την Δ/ση Κτηνιατρικής, να εφαρμόζει το σύστημα HACCP (ή ISO 22000) και η εφαρμογή του να βεβαιώνεται από την Δ/ση Κτηνιατρικής. Το κρέας να συσκευάζεται σε ειδικές για τρόφιμα πλαστικές σακούλες με καλή θερμοκόλληση και κενό, μέγιστο βάρος ανά συσκευασία ≤6 κιλά, κάθε σακούλα να φέρει αυτοκόλλητη ετικέτα που να αναφέρει την προέλευσή του, ημερομηνία σφαγής, ημερομηνία συσκευασίας, ημερομηνία λήξης, την ταυτότητα του ζώου, και ποιό τεμάχιο κρέατος περιέχει. Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσής του στο Ίδρυμα δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4° C , οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 5,8 μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να προμηθεύει κρέας, ποσότητα και ποιότητα σύμφωνα με την παραγγελία του Ιδρύματος. Να δηλώνει τις ποσότητες κρέατος κατά κατηγορία και ποιότητα τόσο στο δελτίο αποστολής όσο και στο αντίστοιχο τιμολόγιο.

Η μεταφορά του κρέατος προς τα Νοσοκομεία θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής υπηρεσίας και να τηρούν και να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP (ή ISO 22000).

Οι προμηθεύουσες μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κρέατος θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP (ή ISO 22000) και θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Το νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει τα αρχεία αυτοελέγχων του προμηθευτή. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποστέλλει στο νοσοκομείο τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών εξετάσεων για τα προϊόντα που προμηθεύουν το νοσοκομείο.

Αν μετά από δειγματοληψία κάποιο προϊόν δεν πληροί την Αγορανομική διάταξη 7/2009 ή/και τον ΚΤΠ αναφορικά με τις ενδείξεις ή/και το περιεχόμενο, τότε σε περίπτωση δεύτερου μη κανονικού δείγματος το Γενικό Νοσοκομείο Ημαθίας διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει την σύμβαση.

2. ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε.

Απαγορεύεται η παραλαβή οπωρολαχανικών ελαττωματικών. Τα φρούτα που προσφέρονται σε συσκευασία με περισσότερες από μία σειρά θα πρέπει όλες οι σειρές να είναι πρώτης ποιότητας.

Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι χάρτινες και καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του προμηθευτή.

Εφιστάται η προσοχή του προμηθευτή όπως στο δελτίο αποστολής και στο αντίστοιχο τιμολόγιο αναγράφονται λεπτομερώς χαρακτηρισμοί του προσκομιζόμενου είδους, κατηγορία προέλευσης ως και κάθε χαρακτηρι-στικό γνώρισμα Π.χ. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ: Μέρλιν, Κρήτης κλπ. ΜΗΛΑ: Στάρκιν, Ντελίσιους κλπ. ΑΧΛΑΔΙΑ: Κρυστάλια κλπ.

Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.

Οι επιχειρήσεις προμήθειας Οπωρολαχανικών πρέπει να εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας του συστήματος HACCP (ή ISO 22000) στους αποθηκευτικούς τους χώρους καθώς και στην διακίνηση των προϊόντων τους.

Αν μετά από δειγματοληψία κάποιο προϊόν δεν πληροί την Αγορανομική διάταξη 7/2009 ή/και τον ΚΤΠ αναφορικά με τις ενδείξεις ή/και το περιεχόμενο, τότε σε περίπτωση δεύτερου μη κανονικού δείγματος το Γενικό Νοσοκομείο Ημαθίας διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει την σύμβαση.

3. ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ: τ. 65% ολόκληρα, τεμαχισμένα (στήθος ή μπούτι) και ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ: ολόκληρα, τεμαχισμένα (στήθος ή μπούτι), σνίτσελ, και παναρισμένα τεμάχια κοτόπουλου

Τα κοτόπουλα θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαγεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας, σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα πτηνοσφαγεία, με ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα, με δέρμα λείο και μαλακό, ξιφοειδή απόφωση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα να φέρουν την σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης και να συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας του Κτηνιάτρου του πτηνοσφαγείου. Τα προσκομιζόμενα κοτόπουλα (τ.65%) να είναι σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται

στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, στομάχι, καρδιά και έντερα. Το βάρος των πρέπει να είναι 1.200 γρ. έως 1.400 γρ. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

Τα ολόκληρα κοτόπουλα θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε ατομική συσκευασία, ενώ τα τεμαχισμένα σε ομαδική συσκευασία των 4 τεμαχίων (σκαφάκι) Τα τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπού-τια) να είναι βάρους 250-350 γρ / τμχ , ενώ τα τεμαχισμένα στήθη (φιλέτο) να είναι βάρους 200-300 γρ / τμχ

Να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις. Οι προμηθεύουσες μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κοτόπουλων θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.) και σύστημα HACCP (ή ISO 22000) στην παραγωγή, αποθήκευση, διακίνηση. Θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Το νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει τα αρχεία αυτοελέγχων του προμηθευτή. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποστέλλει στο νοσοκομείο τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών εξετάσεων για τα προϊόντα που προμηθεύουν το νοσοκομείο.

Η παράδοση πρέπει να γίνεται μέσα σε δύο μέρες από την σφαγή και η θερμοκρασία του κοτόπουλου ή των τεμαχίων κοτόπουλου να μην ξεπερνάει τους 4°C κατά την παραλαβή. Αν μετά από δειγματοληψία κάποιο προϊόν δεν πληροί την Αγορανομική διάταξη 7/2009 ή/και τον ΚΤΠ αναφορικά με τις ενδείξεις ή/και το περιεχόμενο, τότε σε περίπτωση δεύτερου μη κανονικού δείγματος το Γενικό Νοσοκομείου Ημαθίας διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει την σύμβαση.

4. ΨΑΡΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ - ΣΟΥΠΙΕΣ – ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ - ΧΤΑΠΟΔΙΑ Τα προσφερόμενα είδη (γλώσσα φιλέτο, βακαλάος φιλέτο, γαλέος, πισκανδρίτσα (ουρές), βακαλάος ακέφαλος και αδέρματος, πέρκα φιλέτο, ρολό βακαλάος κ.λ.π πρέπει να έχουν συντηρηθεί κανονικά, να μη παρουσιάζονται σημεία αφυδάτωσης, αποχρωματισμού ή οσμής μη κανονικής. Οι προμηθεύουσες μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και εγκεκριμένο σύστημα HACCP (ή ISO 22000).

Ο επίπαγος θα πρέπει να ανέρχεται στα μεν ολόκληρα ψάρια μέχρι 10% του βάρους των, στα δε φιλετοποιημένα ή τεμαχισμένα μέχρι 15% του βάρους των, σύμφωνα με την Α.Δ.: 17/2003.

Αν ανέρχεται πάνω από τα ανωτέρω όρια, τότε θα πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία του κατεψυγμένου αλιεύματος το καθαρό βάρος του.

Οι σουπιές να είναι καθαρισμένες, τα καλαμάρια να έχουν τα χαρακτηριστικά του είδους 2 ή 3 καλαμάρια ανά κιλό, το ίδιο ισχύει και για τα χταπόδια να είναι καθαρισμένα το δε βάρος τους να είναι 1 έως 1,5 κιλό ανά τεμάχιο.

Τα κατεψυγμένα ψάρια πρέπει να μεταφέρονται μέσα σε αυτοκίνητο αυτοδύναμου ψύξης-συντηρητή κατάψυξης. Η θερμοκρασία των προϊόντων κατά την παραλαβή δεν πρέπει να είναι υψηλότερη των -18°C σε όλα τα σημεία του προϊόντος, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα άνω το πολύ κατά 3 °C.

Αν μετά από δειγματοληψία κάποιο προϊόν δεν πληροί την Αγορανομική διάταξη 7/2009 ή/και τον ΚΤΠ αναφορικά με τις ενδείξεις ή/και το περιεχόμενο, τότε σε περίπτωση

δεύτερου μη κανονικού δείγματος το Γενικό Νοσοκομείο Ημαθίας διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει την σύμβαση.

5. ΨΑΡΙΑ ΝΩΠΑ

Μεταξύ των δικαιολογητικών απαιτείται και η προσκόμιση βεβαίωσης της Δ/σης Κτηνιατρικής ότι τα ψάρια προέρχονται από καταχωρημένη ιχθυόσκαλα ή από εγκεκριμένη εγκατάσταση με HACCP (ή ISO 22000) , καθώς επίσης και από κωδικό αριθμό Ε.Ε. Να αναφέρεται επί του τιμολογίου/δελτίου αποστολής η ζώνη αλίευσης και ο κωδικός της, η ονομασία και η προέλευση. Τα ψάρια να είναι φρέσκα, συσκευασμένα σε ισοθερμικά κιβώτια μίας χρήσης καλυμμένα με πάγο και να μεταφέρονται με ψυγείο το οποίο διαθέτει τις κατάλληλες άδειες και εφαρμόζει όλες τις προβλεπόμενες διαδικασίες του HACCP (ή ISO 22000) .

ΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ ΝΑ ΕΧΟΥΝ ΑΚΕΡΑΙΟ ΤΟ ΚΕΦΑΛΙ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΦΘΑΛΜΟΥΣ ΤΟΥΣ ΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΑ ΝΑ ΕΧΟΥΝ ΑΠΟΛΕΠΙΣΤΕΙ ΝΑ ΤΟΥΣ ΕΧΟΥΝ ΑΦΑΙΡΕΘΕΙ ΤΑ ΒΡΑΓΧΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΕΝΤΟΣΘΙΑ ΚΑΙ ΝΑ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP (ή ISO 22000) ΕΓΓΡΑΦΑ (ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ)

Τα νωπά αλιευτικά προϊόντα, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία παραπλήσια προς το σημείο τήξης του πάγου.

Αν μετά από δειγματοληψία κάποιο προϊόν δεν πληροί την Αγορανομική διάταξη 7/2009 ή/και τον ΚΤΠ αναφορικά με τις ενδείξεις ή/και το περιεχόμενο, τότε σε περίπτωση δεύτερου μη κανονικού δείγματος το Γενικό Νοσοκομείο Ημαθίας διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει την σύμβαση.

6. ΑΥΓΑ.

Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις ης Ε.Ε και να είναι άνω των 53 γρ. (μέγεθος Μ).

Μεταξύ των δικαιολογητικών απαιτείται να προσκομιστεί και βεβαίωση για εγκεκριμένο Ωοσκοπικό Κέντρο καθώς και κωδικό αριθμό του πτηνοτρόφου που δίνεται από την Δ/ση Κτηνιατρικής γραμμένο με λείζερ .

Δεν πρέπει να υπάρχουν πάνω από 7% αυγά ελαττωματικής ποιότητας

Αν μετά από δειγματοληψία κάποιο προϊόν δεν πληροί την Αγορανομική διάταξη 7/2009 ή/και τον ΚΤΠ αναφορικά με τις ενδείξεις ή/και το περιεχόμενο, τότε σε περίπτωση δεύτερου μη κανονικού δείγματος το Γενικό Νοσοκομείο Ημαθίας διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει την σύμβαση.

7. ΓΑΛΑ ΧΥΜΑ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ

Γάλα παστεριωμένο εμφιαλωμένο σε διάφορες συσκευασίες , με 3,5% λιπαρά, γάλα αποβουτυρωμένο 0% λιπαρά, γάλα ημιαποβουτυρωμένο 1,5% λιπαρά σε συσκευασία 1/2Ltr.,

γάλα μακράς διάρκειας (U.H.T.) 3,5% λιπαρά σε άσηπτη συσκευασία 1Lt., γάλα μακράς διάρκειας (U.H.T.) 0% λιπαρά σε άσηπτη συσκευασία 1Lt., ξινόγαλα σε συσκευασία 1/4Lt. και γάλα χύμα σε ειδική συσκευασία 10-20κιλών (όχι γκιούμια).

Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Π.Δ/τος 56/95 και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και τη μεταφορά. Η βιομηχανία να έχει κωδικό έγκρισης και να εφαρμόζει το σύστημα HACCP (ή ISO 22000) στην συλλογή, επεξεργασία, αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων.

Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

A. Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15'' ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

B. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως «υψηλής παστερίωσης».

Γ. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° C στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης.

Δ) Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική στοιβάδα πλαστικού του 1Lt. , 1/2Lt. ή των 10-20Lt. κατά την κρίση των Ιδρυμάτων.

Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται εντύπως η ημερομηνία της παστερίωσης και λήξης.

Τα κιτία πρέπει να παραδίδονται στα Ιδρύματα σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύονται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή.

Κατά την παραλαβή του γάλακτος τα Ιδρύματα, αφού πάρουν αποδεικτικό της θερμοκρασίας, θα παίρνουν απαραίτητα αντιπροσωπευτικό δείγμα από όλη την παραληφθείσα ποσότητα (500-1000 γρ.) τα οποία θα βράζουν ενώπιον του προμηθευτού ή του αντιπροσώπου του. Μετά την παραλαβή του γάλακτος, εάν το γάλα, όταν βράσει κόψει τούτο, σημαίνει ότι έχει αυξημένη οξύτητα και απορρίπτεται χωρίς καμία άλλη χημική εξέταση. Ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλη την ποσότητα χωρίς καμία άλλη οικονομική επιβάρυνση του Ιδρύματος αμέσως εντός μίας(1) ώρας.

Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδυνάμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας και να είναι εφοδιασμένα με όλα τα ενδεικνυόμενα έντυπα του HACCP(ή **ISO 22000**) .

8α. ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΚΑΪΜΑΚΙ (από γάλα αγελάδας) 3,5% λιπαρά και πρόβειο (παραδοσιακό)

Για να γίνουν δεκτές οι προσφορές πρέπει να προσκομισθεί αντίγραφο αδειας λειτουργίας εργαστηρίου γιαούρτης (Π.Δ. 56/95) κωδικό έγκρισης Ε.Ε., και να εφαρμόζει το σύστημα HACCP (ή **ISO 22000**) από την συλλογή, την παραγωγή, την αποθήκευση και την διακίνηση, βεβαιωμένο από τον Ε.Φ.Ε.Τ. ή την Δ/ση Κτηνιατρικής.

Η γιαούρτη από γάλα αγελάδας να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και θα έχει περιεκτικότητα σε λίπος τουλάχιστον 3,85% σε συσκ. 224-240 γρ. Το πρόβειο να έχει την λιποπεριεκτικότητα αυτήν που ορίζει ο κώδικας τροφίμων και σε συσκευασία 240γρ. Το παρασκευαστήριο να πληροί την προϋπόθεση του Π.Δ. 56/95 και να έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και να διατηρεί φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής και HACCP(ή **ISO 22000**) βεβαιωμένο από τον Ε.Φ.Ε.Τ. ή την Δ/ση Κτηνιατρικής .

Η συσκευασία πρέπει να είναι άθικτη και σε καλή κατάσταση. Το καπάκι της συσκευασίας πρέπει να είναι σφραγισμένο. Τα γιαούρτια πρέπει να μεταφέρονται με αυτοκίνητα-ψυγεία αυτοδυνάμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας. Κατά την παραλαβή η θερμοκρασία τους δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 4°C.

Αν μετά από δειγματοληψία κάποιο προϊόν δεν πληροί την Αγορανομική διάταξη 7/2009 ή/και τον ΚΤΠ αναφορικά με τις ενδείξεις ή/και το περιεχόμενο, τότε σε περίπτωση δεύτερου μη κανονικού δείγματος το Γενικό Νοσοκομείο Ημαθίας διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει την σύμβαση.

8β. ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 2% ΚΑΙ 0% ΚΑΙ 3,85% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ (ευρωπαϊκού τύπου)

ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΗΣ

Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 2% και 0% και 3,85% σε συσκ. 200 γραμμάρων. Το προμηθευόμενο γιαούρτι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και να παρασκευάζεται σε εργαστήρια γιαουρτιού εγκεκριμένα σύμφωνα με το Π.Δ.56/95. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP(ή **ISO 22000**) ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής και βεβαίωση από τον Ε.Φ.Ε.Τ. ή την Δ/ση Κτηνιατρικής για την εφαρμογή του.

Έδεσμα με φυτικά λιπαρά με γεύση ροδάκινο, ή άλλων φρούτων 1% και 2% λιπαρά. (επιδόρπιο γιαούρτης – ορισμός προς κατανόηση μη αναφερόμενος στον Κ.Τ.Π.)

Η συσκευασία πρέπει να είναι άθικτη και σε καλή κατάσταση. Το καπάκι της συσκευασίας πρέπει να είναι σφραγισμένο. Τα γιαούρτια πρέπει να μεταφέρονται με αυτοκίνητα-ψυγεία αυτοδυνάμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά

τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας. Κατά την παραλαβή η θερμοκρασία τους δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 4°C.

Αν μετά από δειγματοληψία κάποιο προϊόν δεν πληροί την Αγορανομική διάταξη 7/2009 ή/και τον ΚΤΠ αναφορικά με τις ενδείξεις ή/και το περιεχόμενο, τότε σε περίπτωση δεύτερου μη κανονικού δείγματος το Γενικό Νοσοκομείο Ημαθίας διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει την σύμβαση.

9. ΑΡΤΟΣ- ΛΑΓΑΝΕΣ ΚΑΙ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΦΡΥΓΑΝΙΑ

Άρτος τύπου.70% 500γραμ. και 1κιλού (καθαρό βάρος), λαγάνες 500γραμ. συσκευασμένες σε χάρτινη συσκευασία.

Ο προμηθευόμενος άρτος, λαγάνες και τριμμένη φρυγανιά θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα ψωμιά και οι λαγάνες να είναι συσκευασμένα σε ειδική αεριζόμενη χάρτινη συσκευασία και αυτά μέσα σε ειδικά χαρτοκιβώτια. Οι παρασκευαστές να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP(ή **ISO 22000**) στην παραγωγή στην αποθήκευση στην διακίνηση ή τον οδηγό υγιεινής Νο2 του Ε.Φ.Ε.Τ. και βεβαίωση από τον Ε.Φ.Ε.Τ. για την εφαρμογή του.

10. ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ – ΑΡΤΙΔΙΑ (λευκά-μαύρα)

Αρτίδια 90γραμ., βασιλόπιτες 125γραμ. συσκευασμένες ανά τεμάχιο, βασιλόπιτες 1 έως 5 κιλά, τσουρεκάκια 125γραμ. σε ατομική χάρτινη συσκευασία, λειτουργίες σε ατομική χάρτινη συσκευασία, σιμίτια 60 έως 70 γρ.

Τα προμηθευόμενα αρτίδια και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα αρτίδια και τα αρτοσκευάσματα να είναι συσκευασμένα σε ειδική αεριζόμενη χάρτινη συσκευασία και αυτά μέσα σε ειδικά χαρτοκιβώτια. Οι παρασκευαστές να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP(ή **ISO 22000**) στην παραγωγή στην αποθήκευση στην διακίνηση ή τον οδηγό υγιεινής Νο2 του Ε.Φ.Ε.Τ. και βεβαίωση από τον Ε.Φ.Ε.Τ. για την εφαρμογή του.

11. ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ

Οι νωπές πατάτες θα είναι α΄ κατηγορίας θα αναφέρουν την προέλευσή τους

12. ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΗΡΑ

θα είναι α΄ κατηγορίας θα αναφέρουν την προέλευσή τους

13. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Αρακάς (μέτριος), φασολάκια στρόγγυλα και πλατιά (ολόκληρα), μπάμιες Νο (μηδέν), σπανάκι, ανάμεικτα λαχανικά— καρότο(ροδέλα,baby, κύβο), πιπεριά για γέμισμα μαϊδανός, άνηθος, σέλινο, κρεμμύδια για στιφάδο, κρεμμύδι κύβο, αγκινάρες, πράσα μπρόκολο, κουνουπίδι, σε συσκευασία 1κιλού και 1/2κιλού.

Πατάτες προτηγανισμένες καταψυγμένες κυδωνάτες ραγού, παριζιέν σε συσκευασία 5κιλών.

Τα προμηθευόμενα κατεψ/να λαχανικά θα είναι πρώτη ποιότητας και θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, να παράγονται σε βιομηχανία που να εφαρμόζει το σύστημα HACCP (ή **ISO 22000**). Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να έχουν συντηρηθεί κανονικά, να μην παρουσιάζονται σημεία αφυδάτωσης, σημεία επανακατάψυξης, αποχρωματισμού ή οσμής μη κανονικής και γενικά να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές διατάξεις και τις ειδικές διατάξεις.

Οι προμηθευόμενες μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό Ευρωπαϊκής Ένωσης και να λειτουργούν σύμφωνα με το σύστημα HACCP και να εφαρμόζει σύστημα HACCP (ή **ISO 22000**) από την συλλογή, την παραγωγή, την αποθήκευση και την διακίνηση και θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Το νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει τα αρχεία αυτοελέγχων του προμηθευτή. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποστέλλει στο νοσοκομείο τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών εξετάσεων για τα προϊόντα που προμηθεύουν στο νοσοκομείο..

Τα κατεψυγμένα οπωροκηπευτικά πρέπει να μεταφέρονται μέσα σε αυτοκίνητο αυτοδύναμου ψύξης-συντηρητή κατάψυξης. Η θερμοκρασία των προϊόντων κατά την παραλαβή δεν πρέπει να είναι υψηλότερη των -18°C.

Αν μετά από δειγματοληψία κάποιο προϊόν δεν πληροί την Αγορανομική διάταξη 7/2009 ή/και τον ΚΤΠ αναφορικά με τις ενδείξεις ή/και το περιεχόμενο, τότε σε περίπτωση δεύτερου μη κανονικού δείγματος το Γενικό Νοσοκομείου Ημαθίας διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει την σύμβαση.

14. ΖΥΜΑΡΙΚΑ (όλα τα είδη)

Το εργοστάσιο παραγωγής να εφαρμόζει το σύστημα HACCP (ή **ISO 22000**) στην παραγωγή των προϊόντων του.

Τα προμηθευόμενα ζυμαρικά να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

15. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ οξ. 0,1-0,8 (εξαιρετικό παρθένο)

Η βιομηχανία να λειτουργεί νόμιμα και να εφαρμόζει το σύστημα HACCP (ή **ISO 22000**) στην παραγωγή των προϊόντων της.

Το ελαιόλαδο να έχει οξύτητα 0,1-0,8 βαθμών, να είναι συσκευασμένο σε δοχείο 5 λίτρων καθώς και 1 λίτρου. και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

Αν μετά από δειγματοληψία κάποιο προϊόν δεν πληροί την Αγορανομική διάταξη 7/2009 ή/και τον ΚΤΠ αναφορικά με τις ενδείξεις ή/και το περιεχόμενο, τότε σε περίπτωση δεύτερου μη κανονικού δείγματος το Γενικό Νοσοκομείου Ημαθίας διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει την σύμβαση.

16. ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

Τα είδη γαλακτοκομίας (τυρί φέτα προδιαγραφές Π.Ο.Π., κασέρι προδιαγραφές Π.Ο.Π., κεφαλοτύρι προδιαγραφές Π.Ο.Π.) τελεμέ, ανθότυρο μοτσαρέλα, ημίσκληρο τυρί γκούντα,

ένταμ θα πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένα από αντικανονικές οσμές και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος. Προκειμένου για φέτα και τελεμέ τα τρίμματα αποκλείονται. Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ.56/95, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), HACCP(ή **ISO 22000**) στην συλλογή γάλατος, στην παραγωγή, στην αποθήκευση των προϊόντων και στην διακίνηση αυτών ή να τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.

Το νωπό βούτυρο θα παρασκευάζεται από πλήρες και κανονικό γάλα αγελάδας ή πρόβειο παστεριωμένο ή να προέρχονται από παστεριωμένη κρέμα, να φέρει προστατευτικό περιτύλιγμα έναντι δυσμενών εξωτερικών επιδράσεων και τα βουτυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ.56/95.

Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνονται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και να εφαρμόζει σύστημα HACCP(ή **ISO 22000**). Το τηγμένο τυρί να είναι σε συσκευασία 8 τεμαχίων βάρους 17,5 γρ. έκαστο. Παγωτά συσκευασμένα σε κύπελλο 130ml.(90γρ.) διαφόρων γεύσεων και να πληρούν τις διατάξεις του Κ.Τ.Π.

Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις. Αν μετά από δειγματοληψία κάποιο προϊόν δεν πληροί την Αγορανομική διάταξη 7/2009 ή/και τον ΚΤΠ αναφορικά με τις ενδείξεις ή/και το περιεχόμενο, τότε σε περίπτωση δεύτερου μη κανονικού δείγματος το Γενικό Νοσοκομείου Ημαθίας διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει την σύμβαση.

17. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ (4 χλγρ. Καθ. Βάρος, και 20 γρ.)

Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους που θα προσδιορίζεται από το Ίδρυμα, και η συσκευασία των 20 γραμμαρίων θα είναι ζελέ. Η βιομηχανία να εφαρμόζει το σύστημα HACCP (ή **ISO 22000**) στην παραγωγή, αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων της.

Γενικά η προμηθευόμενη μαρμελάδα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.

18. ΚΟΜΠΟΣΤΑ

Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Το προϊόν πρέπει να μην περιέχει παθογόνα μικρόβια ή μύκητες ή μικρόβια που να υποδηλώνουν εντερική μόλυνση που είναι δυνατόν να προκαλέσουν ζύμωση του περιεχομένου. Να παρασκευάζεται σε βιομηχανία που έχει ανεπτυγμένο το σύστημα HACCP(ή **ISO 22000**).

Γενικά η προμηθευόμενη κομπόστα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

19. ΡΥΖΙ (Γλασσέ, παρμποίλτ, νυχάκι, μπασμάτι, σιάμ) σε συσκευασίες 1/2κιλού και 1κιλού.

Το προμηθευόμενο ρύζι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP(ή **ISO 22000**).

Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά

20. ΓΛΥΚΑ ΔΙΑΦΟΡΑ

Η γέμιση των γλυκών ταψιού θα γίνεται αποκλειστικά με καρύδι σε αναλογία 1/4 με τα φύλλα κρούστας και το κανταΐφι στο έτοιμο στραγγισμένο προϊόν. Τα κοκ θα έχουν γέμιση από κρέμα ζαχαροπλαστικής, αναμειγμένη με σοκολάτα και εξωτερικά επενδυμένα με σοκολάτα. Οι τρούφες θα προσφέρονται σκέτες με σοκολάτα (σκουληκάκι)

Τα είδη που περιέχουν σοκολάτα θα πρέπει να παρασκευάζονται από γνήσια κουβερτούρα που θα αναγράφεται στις ενδείξεις και όχι από προϊόν απομιμήσεως και θα παρασκευάζονται από άριστη και κατάλληλη ποιότητα υλικών, με άριστες συνθήκες καθαριότητας και σε εργαστήρια που είναι εφοδιασμένα με την προβλεπόμενη από την Νομοθεσία άδεια λειτουργίας. Να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP(ή **ISO 22000**).

21. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Τα προϊόντα να έχουν βεβαίωση από αρμόδια κρατική υπηρεσία ότι προέρχονται από βιομηχανία ή βιοτεχνία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP(ή **ISO 22000**) στην παραγωγή, στην αποθήκευση και στην διακίνηση. Ο μειοδότης να εφαρμόζει το σύστημα HACCP(ή **ISO 22000**) στους αποθηκευτικούς του χώρους, καθώς και στην διακίνηση των προϊόντων του.

Τα προμηθευόμενα είδη παντοπωλείου θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και τον Κ.Τ.Π.. Το νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ελέγχει τα αρχεία αυτοελέγχων του προμηθευτή. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποστέλλει στο νοσοκομείο τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών εξετάσεων για τα προϊόντα που προμηθεύουν στο νοσοκομείο.

Η μεταφορά των τροφίμων στο Γ.Ν. Ημαθίας θα γίνεται με φορτηγό που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την μεταφορά τροφίμων. Τα ευπαθή προϊόντα πρέπει να μεταφέρονται σε αυτοκίνητο αυτοδύναμου ψύξης ή σε ισοθερμικά δοχεία εφόσον διασφαλίζεται ότι παραλαμβάνονται σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνάει τους 4°C. Οι συσκευασίες των τροφίμων πρέπει να είναι άθικτες χωρίς σημάδια φθοράς και παραμόρφωσης. Οι ενδείξεις πρέπει να είναι στα ελληνικά, η επισήμανση πρέπει να είναι σωστή και να είναι σύμφωνη με το περιεχόμενο της συσκευασίας. Η ημερομηνία λήξης πρέπει να αναγράφεται πάνω στην συσκευασία και δεν πρέπει να είναι τροποποιημένη.

Όλα τα είδη θα είναι πρώτης ποιότητας, κατά προτίμηση ελληνικής προέλευσης και πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Επίσης όλα τα είδη θα πρέπει να είναι ευρέως διαδεδομένα στην ελληνική αγορά, να είναι αναγνωρίσιμα και δοκιμασμένα από το ευρύ καταναλωτικό κοινό και να υπάρχουν στα περισσότερα σούπερ μάρκετ και παντοπωλεία

Τα προμηθευόμενα είδη παντοπωλείου θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και τον Κ.Τ.Π.

Αν μετά από δειγματοληψία κάποιο προϊόν δεν πληροί την Αγορανομική διάταξη 7/2009 ή/και τον ΚΤΠ αναφορικά με τις ενδείξεις ή/και το περιεχόμενο, τότε σε περίπτωση δεύτερου μη κανονικού δείγματος το Γενικό Νοσοκομείου Ημαθίας διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει την σύμβαση.

22. ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ

Ηλιέλαιο, καλαμποκέλαιο, να είναι απομαργαρινομένα σε συσκευασίες 5λίτρων και 10λίτρων, μαργαρίνη μαγειρικής Να **μην** προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους σπόρους, η βιομηχανία να εφαρμόζει το σύστημα HACCP (ή **ISO 22000**) στην παραγωγή, αποθήκευση, διακίνηση.

Επιτροπή Σύνταξης Τεχνικών Προδιαγραφών

- 1.Νικολοπούλου Ελισάβετ
- 2.Τσιναφορνιώτης Βασίλειος
- 3.Κωνσταντινόπουλος Βασίλειος