



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΔΙΟΙΚΗΣΗ 2^{ης} ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΑΙΓΑΙΟΥ
ΚΡΑΤΙΚΟ ΘΕΡΑΠΕΥΤΗΡΙΟ –
Γ.Ν – Κ.Υ ΛΕΡΟΥ
ΟΙΚΟΝ. ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΓΡΑΦΕΙΟ : ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Πληροφορίες : Βηλάκη Δήμητρα
Τηλέφωνο: 2 2 4 7 0 - 2 2 1 3 1
E-mail: promithies2@leros-hospital.gr

ΛΕΡΟΣ: 24/12/2020
ΑΡ.ΠΡΩΤ.: 15074

ΑΔΑ:
CPV: 15000000-8

ΔΗΜΟΣΙΑ ΑΝΟΙΚΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ Νο 152

Το Κρατικό Θεραπευτήριο – Γ.Ν.-Κ.Υ. Λέρου για την κάλυψη άμεσων και επιτακτικών αναγκών και έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του Ν. 4412/16 (Δημόσιες Συμβάσεις , έργων , προμηθειών και υπηρεσιών) όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 43 του Ν. 4605/19, το άρθρο 33 του Ν. 4608/19 και το άρθρο 56 του Ν. 4609/19.
2. Την υπ' αριθμ. 39/23-12-20 (Θέμα 1) Απόφαση Δ.Σ. (ΑΔΑ: ΩΚΜΛ46904Ρ-ΑΔΓ) με την οποία εγκρίθηκε η σκοπιμότητα για συμβάσεις προμηθειών και υπηρεσιών.
3. Την υπ' αριθμ. 1457/24-12-20 (ΑΔΑ:64Λ346904Ρ-ΧΟΕ) απόφαση ανάληψης υποχρέωσης και καταχώρησης στο βιβλίο εγκρίσεων και εντολών πληρωμής, σύμφωνα με την εγκύκλιο 2/18993/ΔΠΔΣΜ/28-2-2014 περί τήρησης μητρώου δεσμεύσεων
4. Η υπ' αριθμ 1649/15-12-20 απόφαση του 6^{ου} Κλιμακίου ΑΕΠΠ περί αποτελέσματος της προσφυγής
5. Την υπ' αριθμ. 14463/11-12-20 αναφορά της Διαιτολόγου - Διατροφολόγου

προσκαλεί τους ενδιαφερόμενους να καταθέσουν προσφορά για την προμήθεια ειδών διατροφής ως κάτωθι:

Α/Α	ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΙΔΩΝ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΚΟΣΤΟΣ
1	Άρτος φρέσκος	Κιλά	4700	1,230 €	5.781,00 €
2	Αρτίδιο τύπου 70%	Τεμάχια	2550	0,150 €	382,50 €
3	Αλεύρι 1ος κιλού	Τεμάχια	60	0,470 €	28,20 €
4	Αυγά φρέσκα	Τεμάχια	4000	0,090 €	360,00 €
5	Κύβοι-Βοδόσουπες,κοτόσουπες	Τεμάχια	1000	0,078 €	78,00 €
6	Γιαούρτι 2%	Τεμάχια	6000	0,530 €	3.180,00 €
7	Δημητριακά ολ. Άλεσης 500γρ	Κιλά	300	2,440 €	732,00 €
8	Ζάχαρη 1ος κιλού	Κιλά	200	0,640 €	128,00 €
9	Ηλιέλαιο 5 λίτρων	Λίτρα	300	0,880 €	264,00 €
10	Κομπόστα Ροδάκινο 1ος κιλού	Τεμάχια	300	0,780 €	234,00 €
11	Κοφτό 500γρ	Κιλά	400	0,850 €	340,00 €
12	Κριθαράκι 500γρ	Κιλά	350	0,850 €	297,50 €
13	Λουκάνικα τύπου Φρανκφούρτης	Κιλά	200	1,990 €	398,00 €
14	Μαργαρίνη 250 γρ	Κιλά	120	2,580 €	309,60 €
15	Νιφάδες βρώμης 500γρ.	Κιλά	220	1,740 €	382,80 €
16	Ντοματάκι Ψυλικομμένο	Κιλά	350	0,600 €	210,00 €
17	Ξύδι φιάλη 400γρ περίπου	Τεμάχια	200	0,200 €	40,00 €
18	Ξυνό φιάλη	Τεμάχια	500	0,160 €	80,00 €
19	Πάριζα Βραστή	Κιλά	120	2,120 €	254,40 €

20	Ρύζι μπονέ (συσκ. 5 κιλών)	Κιλά	400	0,830 €	332,00 €
21	Ρύζι καρολίνα (συσκ. 5 κιλών)	Κιλά	400	1,060 €	424,00 €
22	Ανθότυρο	Κιλά	280	2,950 €	826,00 €
23	Κεφαλοτύρι ξερό	Κιλά	140	4,680 €	655,20 €
24	Τυρί φέτα	Κιλά	150	4,340 €	651,00 €
25	Φακές	Κιλά	250	0,920 €	230,00 €
26	Φασόλια ξερά μέτρια	Κιλά	200	1,200 €	240,00 €
27	Φρυγανιές σικάλεως	Τεμάχια	250	0,660 €	165,00 €
28	Φυσικοί Χυμοί πορτοκάλι 1 λ.	Τεμάχια	650	0,700 €	455,00 €
				ΚΑΘ.ΑΞΙΑ	17.458,20 €
				ΦΠΑ 9%	1.571,24 €
				ΣΥΝΟΛΟ	19.029,44 €

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τα χορηγούμενα είδη να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμένων κοινής χρήσης και τις ισχύουσες Κοινοτικές, Αγορανομικές, Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Διατάξεις όπως αυτές αναφέρονται στα είδη που αναγράφονται.

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. Δηλαδή η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του.

Οι συσκευασίες των ειδών αναφέρονται ανά είδος αλλά μπορούν να αλλαχθούν σε άλλη ανάλογη συσκευασία σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Τμήματος Διατροφής και κατόπιν επικοινωνίας με τον χορηγητή. Οι ενδείξεις στις συσκευασίες 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 στα τρόφιμα.

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.

Επίσης, στις νέες συμβάσεις πρέπει να αναγράφονται οι ώρες παραλαβής τροφίμων γίνεται από 7:30 έως 10:00 πμ, με εξαιρέσεις εκτάκτων περιστατικών όπως απαγορευτικού απόπλου, απεργίας κτλ. Στις περιπτώσεις αυτές, μετά από συνεννόηση με το αρμόδιο Γραφείο Τροφίμων, θα ενημερώνεται η Αποθήκη Τροφίμων και η Επιτροπή Παραλαβής Τροφίμων για τις τυχόν αλλαγές.

Επίσης ο κάθε προμηθευτής πρέπει να ορίσει εκπρόσωπο κατά τη παραλαβή των ειδών διατροφής που θα του κατακυρωθούν. Ο εκπρόσωπός αυτός θα είναι παρόν σε κάθε παραλαβή ειδών του προμηθευτή.

1. ΑΡΤΟΣ ΦΡΕΣΚΟΣ

Άρτος τύπου 70% που θα παρασκευάζεται πρέπει να έχει βάρος μεταξύ 460 – 500 γρ. (σε θερμοκρασία δωματίου), να είναι λευκός και φρέσκος, παραδιδόμενος 3 – 4 ώρες μετά τον εκλιβανισμό του. Το νερό που χρησιμοποιείται στην αρτοποιία, πρέπει να είναι πόσιμο. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση λυκίσκου στην παρασκευή του άρτου. Απαγορεύεται η χρήση οποιασδήποτε ουσίας για την βελτίωση ή την απόκρυψη της ποιότητας των αλεύρων.

Απαγορεύεται η τοποθέτηση των τεμαχίων του άρτου στο φούρνο (κλίβανο) για ψήσιμο, κατά τρόπο προκαλούντα μεταξύ αυτών επαφή, επιτρεπομένης ανοχής μέχρι ποσοστού 15% επί του αριθμού των άρτων. Ο άρτος πρέπει να είναι καλά ψημένος και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του. Το ψήσιμο του άρτου πρέπει να είναι κανονικό και ομοιογενές, το δε φλόγωμα αυτού (κόρα) ομοιογενές και κανονικό σε όλη

την επιφάνεια. Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να ξεπερνά το 1,5%. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή άρτου πρέπει να πληρούν όλους τους όρους και τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα.

Ο άρτος πρέπει να διατίθεται σε θερμοκρασίας περιβάλλοντος και να μεταφέρεται όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις σε ειδικά πλαστικά κάνιστρα ή σε καλάθια καλυμμένα προς αποφυγή επιμολύνσεων (π.χ. από έντομα, οσμές κ.λπ.) σε χάρτινες συσκευασίες. Τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και μεταφοράς του άρτου θα πρέπει να πληρούν τους όρους των αντιστοιχών άρθρων του Κώδικα Τροφίμων

Ο άρτος που θα προσκομίζεται θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 111 και 112, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

2. ΑΡΤΙΔΙΑ ΤΥΠΟΥ 70%:

Σε φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 -70γρ. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν . Να είναι φρέσκα, παραδιδόμενα 3 – 4 ώρες μετά τον εκλιβανισμό τους. Ο άρτος πρέπει να διατίθεται σε θερμοκρασίας περιβάλλοντος και να μεταφέρεται όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις σε ειδικά πλαστικά κάνιστρα ή σε καλάθια καλυμμένα προς αποφυγή επιμολύνσεων (π.χ. από έντομα, οσμές κ.λπ.). Τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και μεταφοράς του άρτου θα πρέπει να πληρούν τους όρους των αντιστοιχών άρθρων του Κώδικα Τροφίμων

Ο άρτος που θα προσκομίζεται θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 111 και 112, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

3. ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

Αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου 70%, θα πρέπει να είναι αποκλειστικά και μόνο προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου, άριστης (Α') ποιότητας, απαλλαγμένο από μικροοργανισμούς. Θα παραδίδεται συσκευασμένο σε τυποποιημένη, αεροστεγής χάρτινη συσκευασία, βάρους 1 κιλού. Η συσκευασία θα είναι αναλλοίωτη με ημερομηνία λήξης, όχι υγροποιημένο ή σβολιασμένο, και να είναι καθαρό από έντομα και μυρωδιές. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά του είδους θα πληροί τις διατάξεις των άρθρων 104, 105, 106 και 107, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

4. ΑΥΓΑ ΦΡΕΣΚΑ

Αυγά φρέσκα νοούνται τα νωπά αυγά κότας, Α' ποιότητας τυποποιημένα σε Α και Β συσκευασία (Α καρτέλες των 30 τεμαχίων και Β Χαρτοκιβώτιο ή άλλη ανάλογη), σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Τα αυγά αυτά δεν θα πρέπει να φέρουν ρυπάνσεις και να μην είναι ραγισμένα ή σπασμένα. Τα αυγά αυτά θα είναι κατηγορίας βάρους 3 και άνω (πάνω από 60 γραμμάρια) και θα αναγράφεται η ημερομηνία λήξης των παρτίδων η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 25 ημερών. *Θα πληρούνται όλες οι προϋποθέσεις του άρθρου 87, του Κεφαλαίου IX, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

5. ΚΥΒΟΙ- ΒΟΔΟΣΟΥΠΕΣ, ΚΟΤΟΣΟΥΠΕΣ

Αποτελούνται από προϊόντα ζωμών σούπας ή/και εκχύλισμα του αντίστοιχου κρέατος (Κοτόπουλο και Βοδινό), αφυδατωμένα σε στερεή μορφή (τεμάχια - κύβους) τα οποία μετά από ανασύσταση με νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα. Πρέπει να είναι παρασκευασμένα 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. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. Το είδος θα πληροί στις διατάξεις του άρθρου 91, μέρος Β, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις

6. ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Γιαούρτι φρέσκο, αρίστης ποιότητας, στραγγιστό, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης, από αγελαδινό γάλα με **λιπαρά 2 %**. Να έχει δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη, γεύση ευχάριστη, οσμή υπόγλυκη και Ρh 3,3-3,8.

Η συσκευασία –κεσεδάκι να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα και να κλείνει αεροστεγώς, το βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 γρ.

Να έχει παρασκευασθεί από γάλα αγελάδας και μαγιά απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα $\frac{3}{4}$ του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Στην συσκευασία πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στα Ελληνικά με ευανάγνωστα γράμματα οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις:

- Επωνυμία παρασκευαστή,
- Αριθμός έγκρισης,
- Ημερομηνία παραγωγής,
- Ημερομηνία λήξης.
- Ο κωδικός παρτίδας,
- Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

Το είδος αυτό θα πληροί στις προδιαγραφές του άρθρου 82, του Κεφαλαίου ΙΧ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τα Προεδρικά Διατάγματα και τις ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές διατάξεις και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ.56/21-2-1995

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. 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.
5. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα $\frac{3}{4}$ του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του.
6. Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες.
7. 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.

7.ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ 500ΓΡ.

Δημητριακά ολικής άλεσης, σε συσκευασία των 500 γρ, αναλλοίωτη, κουτί ή σακούλα με νιφάδες πρόσφατης παραγωγής και καλής διατήρησης. 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..Οι νιφάδες θα πρέπει να είναι από δημητριακούς καρπούς υγιείς, καθαρά και να μην φέρουν προσβολές από ακάρεα ή έντομα. Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των. *Τα δημητριακά θα υπόκεινται στα άρθρα 101 και 103, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.*

8. ΖΑΧΑΡΗ ΛΕΥΚΗ 1^{ος} ΚΙΛΟΥ

Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, στο βάρος ενός κιλού (1Kgr) με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: (Άρθρο 63 του Κ.Τ.Π.) 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 (πχ. 1Kgr)
- Ο Κωδικός Παραγωγής. (Οδηγία 89/396)

Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. Το προϊόν θα είναι Α' ποιότητας και τα λοιπά χαρακτηριστικά θα πληρούν τις διατάξεις του Κεφαλαίου VII, του άρθρου 63 και 64 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

9. ΗΛΙΕΛΑΙΟ

Φυτικό έλαιο, συγκεκριμένα «Ηλιέλαιο» ή «Ηλιανθέλαιο», το οποίο λαμβάνεται από τα σπέρματα του ηλιάνθου (*Helianthus annuus* L), με μηχανική διαδικασία. Το ηλιέλαιο θα είναι παρθένο, διαυγές, με ξανθωπό χρώμα και ελαφρά γλυκιά γεύση, πλούσιο σε πολυακόρεστα [λιπαρά οξέα](#) και ελεύθερο από τοξικές ουσίες του οποίου η οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, να είναι στο μέγιστο 2%.. Να έχει οσμή και γεύση την χαρακτηριστική του προϊόντος, απαλλαγμένο από ξένες οσμές και τάγγιση. Να είναι Α' ποιότητας και θα προσφέρεται σε συσκευασία πλαστική (κατάλληλη για έλαια) των 5 lit ή άλλης ανάλογης συσκευασίας, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Η ημερομηνία παράδοσης του είδους να είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς του. *Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα πληρούν τις διατάξεις του Κεφαλαίου VIII, του άρθρου 73 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του Παρατήματος I και II προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

10. ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ 1^{ος} ΚΙΛΟΥ (μικτού βάρους)

Η κομπόστα θα είναι από φρούτα ροδάκινο μισό (συμπύρνηνο ροδάκινο, *Prunuspersika*) σε συσκευασίες του ενός (1) Kgr μικτού βάρους. Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που αναφέρονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» των άρθρων 118,119, 122 και 133 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π. και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2011.

Επιτρεπόμενα όρια διαλυτών στερεών brix 14% έως 16%

Κομπόστα ροδάκινο με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικά (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962), σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του

άρθρου 68 του Κ.Τ.Π.. Η ημερομηνία διατηρησιμότητας να αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολημένη ετικέτα. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του.

11. ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΟΦΤΟ 500 ΓΡ.

12. ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ 500 ΓΡ.

Τα παραδιδόμενα ζυμαρικά να είναι Α' ποιότητας, να παρασκευάζονται από σιμιγδάλι πλούσιο σε γλουτένη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες. Θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ Kgr σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kgr. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των. *Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου XII, του άρθρου 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

13. ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΤΥΠΟΥ ΦΡΑΝΚΦΟΥΡΤΗΣ

Τα προϊόντα αλλαντοποιίας, πρέπει να είναι Α' ποιότητας και 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. Το λουκάνικο Φρανκφούρτης θα είναι λουκάνικο βραστό τύπου, αποφλοιωμένα, περίπου έκαστο 16cm Ø17 (+2 cm) σε συσκευασία κενού και θα προσκομίζονται σε συσκευασίες 500 γρ, κλειστό σε αεροστεγή πλαστικό περίβλημα.

Τα είδη θα πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 91, μέρος Α, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014) και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

14. ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ 250 ΓΡ

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. Στις συσκευασίες να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης. Η ημερομηνία παράδοσης του προϊόντος θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Το είδος θα πληροί στις διατάξεις του άρθρου 78 του Κεφαλαίου VIII του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τον Κανονισμό 1234/2007 Παράρτημα XV.*

15. ΝΙΦΑΔΕΣ ΒΡΩΜΗΣ 500ΓΡ.

Νιφάδες βρώμης σε συσκευασία των 500 γρ, αναλλοίωτη, κουτί ή σακούλα με νιφάδες πρόσφατης παραγωγής και καλής διατήρησης. 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..Οι νιφάδες θα πρέπει να είναι από δημητριακούς καρπούς υγιείς, καθαρά και να μην φέρουν προσβολές από ακάρεα ή έντομα. Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των. *Τα δημητριακά θα υπόκεινται στα άρθρα 101 και 103, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.*

16. ΝΤΟΜΑΤΑΚΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ

Οι τομάτες να προέρχονται από καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρωπό χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα. Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χρώματος, κανονικά ανεπτυγμένα.

Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς το επί τοίς % περιεχόμενο σε ντοματάκια (60%) περίπου, το υγρό πληρώσεως (χυμός ντομάτας 40%) περίπου καθώς και ο ρυθμιστής οξύτητας. **Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά μικτού βάρους 3 κιλών με την προϋπόθεση ότι η εισαγωγή του είδους αυτού θα γίνεται σε καθαρό βάρος. Τα τεμάχια έχουν υπολογιστεί στο καθαρό βάρος του είδους που υπολογίζεται στα 2,5 κιλά ανά τεμάχιο. Συνολικά η Υπηρεσία θα χρειαστεί 350 κιλά τοματάκι ψιλοκομμένο.**

Τα κουτιά θα συσκευάζονται (B συσκευασία)σε χαρτοκιβώτια των 4, 6, 12 ή 24 κουτιών κατά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα διεθνώς παραδεκτά για την επίτευξη άρτιων κουτιών δηλαδή πρέπει να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού τα εξής:(1) Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής. (2) Η κατηγορία και το είδος του Τροφίμου. (3) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr.(4) Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση "Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας %".(5)Βενζοϊκό νάτριο%. (6) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.(7) "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις. (8) Κωδικός παρτίδας.(9) Η χώρα παρασκευής. (10) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα.

Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Θα πληροί στις διατάξεις του άρθρου 124, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.*

Το παραπάνω χρηματικό σύνολο έχει υπολογιστεί με βάση τιμή ανά κιλό είδους.

17. ΞΥΔΙ ΦΙΑΛΕΣ 400 ΓΡ. ΠΕΡΙΠΟΥ

Το ξύδι 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 η ημερομηνία συσκευασίας. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Το ξύδι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τις διατάξεις του άρθρου 39, του Κεφαλαίου IV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.*

18. ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ (Ξινό, των 330gr)

Χυμός λεμονιού πρέπει να προσφέρεται καθαρά χωρίς καμία πρόσμιξη χρώματος, αρώματος ή άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας. Θα διατίθεται σε φιάλες πλαστικές των 330 gr (το τεμάχιο). Επί της συσκευασίας του, εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία

γράμματα η φράση ΆΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ και ή ημερομηνία συσκευασίας. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Τα λοιπά στοιχεία του είδους θα πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 125, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.*

19. ΠΑΡΙΖΑ ΒΡΑΣΤΗ

Τα προϊόντα αλλαντοποιίας, πρέπει να είναι Α' ποιότητας και 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.

Η πάριζα, βραστή, θα προσκομίζεται σε μαστούνια των 2,5 – 3 κιλών σε κατάλληλο, αεροστεγή περίβλημα. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Τα είδη θα πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 91, μέρος Α, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014) και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

20. ΡΥΖΙ ΜΠΟΝΕ (ΚΙΤΡΙΝΟ)

21. ΡΥΖΙ ΚΑΡΟΛΙΝΑ

Θα πρέπει να είναι ρύζι, Α ποιότητας, πρόσφατης παραγωγής και σε συσκευασίες των 5 κιλών.

Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται αυτούσια. Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα. 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.

Θα πρέπει οι συσκευασίες να αναγράφουν τις προδιαγραφές του είδους και την ημερομηνία λήξης. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των. 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 είδος θα πληροί στις διατάξεις του άρθρου 101, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

22. ΑΝΘΟΤΥΡΟ

Θα είναι Α' ποιότητας. Θα προσκομίζεται σε συσκευασία «block ή κυλίνδρου» των 2 κιλών περίπου. Η συσκευασία θα είναι πλαστική, αεροστεγή, με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων. Το προαναφερμένο τυρί πρέπει να πληροί τις μικροβιολογικές προδιαγραφές, όπως ορίζονται στα Π.Δ. 56/95 και 119/97, αλλά και τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

Το παραδιδόμενο ΑΝΘΟΤΥΡΟ να έχει:

Βασικά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

- Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 10 - 15% περίπου.
- Μέγιστη υγρασία: 75 %.
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι: > 1 %.
- Υφή: Μαλακή με συμπαγή ομοιόμορφη δομή.
- Συνεκτικότητα: Φρέσκο μαλακό τυρί γαλακτώδες, με ήπια ή γλυκιά γεύση.
- Άλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη γεύση με ελαφρύ άρωμα.

- Χρώμα: Λευκό έως υπόλευκο.

23. ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ (ΞΕΡΟ)

Θα είναι Α' ποιότητας. Θα προσκομίζεται σε συσκευασία κυλινδρικό «κεφάλι» των 7 - 8 κιλών περίπου. Η συσκευασία θα είναι πλαστική, αεροστεγή, με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων.

Το παραδιδόμενο ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ να έχει:

Βασικά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

- Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 40% κατ'ελάχιστο.
- Μέγιστη υγρασία: 38%
- Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί, με γεύση αλμυρή, πικάντικη.
- Υφή: Σκληρή, συμπαγής, με συνεκτική λεπτή εμφάνιση.
- Χρώμα υποκίτρινο έως ανοικτό καστανό.
- Άλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη, ελαφρά αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

24. ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ Π.Ο.Π

Θα είναι Α' ποιότητας (τα τριμμένα αποκλείονται). Θα προσκομίζεται σε λευκοσιδηρά δοχεία των 13-15κιλών περίπου, με φυσική άλμη. Θα πρέπει να αναγράφεται η ονομασία «ΦΕΤΑ» και η σήμανση Π.Ο.Π..Η εισαγωγή του είδους θα γίνεται με το καθαρό, ζυγισμένο βάρος που θα αναγράφεται στις συσκευασίες.

Η παραδιδόμενη ΦΕΤΑ να έχει :

Βασικά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

- Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 43% κατ'ελάχιστον.
- Μέγιστη υγρασία: 56%
- Χλωριούχο Νάτριο 3% μέγιστον.
- Χρώμα καθαρό λευκό.
- Υφή: συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
- Οπές: Καθόλου ή λίγες – Κατανομή: Σε όλη τη μάζα Σχήμα οπής: Ακανόνιστο.
- Εμφάνιση μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές κατανεμημένες σε όλη την μάζα.
- Γεύση ευχάριστη, λιπόλυσης ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
- Σχήμα ορθογώνια παραλληλεπίπεδα.
- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί που να κόβεται σε λείες φέτες.

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΓΕΝΙΚΑ:

- 1) Όλα τα τυροκομικά προϊόντα θα πρέπει να πληρούν στις διατάξεις του άρθρου 83, του Κεφαλαίου ΙΧ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κτηνιατρικές διατάξεις.
- 2) Τα μικροβιολογικά κριτήρια να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία κατά το είδος του τυριού.
- 3) Οι συνθήκες ωρίμανσης και αποθήκευσης, η επικάλυψη, τα υλικά συσκευασίας των τυριών να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία.
- 4) Τα είδη θα παραδίνονται στις συσκευασίες που αναγράφονται παρακάτω για κάθε είδος ξεχωριστά.
- 5) Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα (χαρτοκιβώτιο και μονάδος), να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα ευκρινώς και ανεξίτηλα οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π. και στις επιμέρους παραγράφους του άρθρου 83 Γ (γενικές διατάξεις για τα τυριά από γάλα, με ωρίμανση) και επιπλέον:

- Κατηγορία τυριού,
 - Είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάστηκε το τυρί,
 - Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία),
 - Μέγιστη υγρασία,
 - Ημερομηνία παραγωγής,
 - Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (τα είδη θα παραδίνονται στο πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου διατηρησιμότητας τους)
 - Χώρα προέλευσης – παραγωγής του τυριού,
 - Έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά),
 - Ποσοστό άλατος,
 - Πρόσθετα εντός του είδους ή στην επικάλυψη αυτού
- Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης (πχ ΦΕ για φέτα)
- Τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας

6) Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των.

25. ΦΑΚΕΣ ΨΙΛΕΣ

26. ΦΑΣΟΛΙΑ ΞΕΡΑ ΜΕΤΡΙΑ

Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως. Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση). Θα πρέπει να είναι φυσιολογικού χρώματος «υγείς», στιλπνά και μη συρρικνωμένα, απαλλαγμένα πρακτικά κάθε ξένο σώμα και ως εκ τούτου να φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένα». Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες.

Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Όσπρια τα οποία θα βράζουν σε χρόνο μεγαλύτερο του συνήθους, θεωρούνται κατώτερης ποιότητας. Μετά το βρασμό τους με νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση. Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα. Θα έρχονται σε συσκευασίες τυποποιημένες των 5 κιλών. Να είναι τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο της παράδοσης. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των. *Τα λοιπά χαρακτηριστικά των όσπριων θα πληρούν στις διατάξεις του άρθρου 121, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

27. ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ (των 180γρ.περ.)

Οι φρυγανιές θα είναι σικάλεως, αρίστης ποιότητας, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική, αεροστεγή, μεγάλη συσκευασία των 180 γρ (περίπου). 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.

Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών εκτός ψυγείου, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Οι φρυγανιές θα είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα. Η ημερομηνία παράδοσης του είδους θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. *Οι φρυγανιές υπόκεινται στις διατάξεις του άρθρου 112, 113, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.*

28. ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ ΠΟΡΤΙΚΑΛΙ 1 ΛΙΤΡΟ

Ως χυμός φρούτων ορίζεται το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται από υγιή και ώριμα πορτοκάλια, 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. Δεν θα είναι συμπυκνωμένοι και θα είναι εμπλουτισμένοι με σύμπλεγμα βιταμινών (τουλάχιστον 2 βιταμίνες).

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των προϊόντων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας. Οι φυσικοί χυμοί φρούτων, θα πρέπει

να είναι σε συσκευασία TetraPak και TetraBrik, του 1^{ος} λίτρου, 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. Η ημερομηνία παράδοσης των ειδών θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του.

Τα λοιπά χαρακτηριστικά του είδους αυτού θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου XIII, του άρθρου 126 και 127 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.

Τέλος, το νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει δείγμα προκειμένου να αξιολογήσει τις προσφορές και οι συμμετέχουσες εταιρείες υποχρεούνται – επί ποινή απόρριψης- να το αποστείλουν άμεσα.

Β΄ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ

ΚΑΕ	1511.01
Προϋπολογισθείσα δαπάνη προ ΦΠΑ	€ 17.458,20
Προϋπολογισθείσα δαπάνη με ΦΠΑ	€ 19.029,44
Κριτήριο κατακύρωσης	Πλέον οικονομική προσφορά βάσει τιμής (χαμηλότερη τιμή) κατ'είδος.
Ημερομηνία έναρξης υποβολής προσφορών	Από την ανάρτηση της παρούσας στο ΔΙΑΥΓΕΙΑ
Ημερομηνία λήξης υποβολής προσφορών	Τετάρτη 30 Δεκεμβρίου 2020 και ώρα 12:00΄
Ημερομηνία αποσφράγισης προσφορών	Τετάρτη 30 Δεκεμβρίου 2020 και ώρα 13:00΄
Τρόπος υποβολής προσφορών	Με e-mail , σε ένα από τα κάτωθι: promithies@leros-hospital.gr ή promithies1@leros-hospital.gr ή promithies2@leros-hospital.gr ή promithies3@leros-hospital.gr ή σε έντυπη μορφή, στα γραφεία της υπηρεσίας μας (Πρωτόκολλο) (λαμβάνεται υπ' όψιν η ημερομηνία και ώρα παραλαβής από το πρωτόκολλο, όχι της σφραγίδας του ταχυδρομείου)

Γ΄ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Η προσφορά που θα υποβληθεί θα πρέπει να αναφέρει τα πλήρη στοιχεία της εταιρείας: ΑΦΜ, Δ.Ο.Υ, πλήρη επωνυμία, διεύθυνση, τηλέφωνο, fax, e-mail, τον συντελεστή ΦΠΑ (να τονίζεται σε περίπτωση που αυτός είναι διαφορετικός του ισχύοντος 9% και 17%), τον χρόνο ισχύος της προσφοράς και να έχει την παρακάτω μορφή:

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΗ ΤΙΜΗ

A/A	Περιγραφή Αιτήματος	Μονάδα Μέτρησης	Ποσότητα	Τιμή Μονάδος χωρίς ΦΠΑ	Σύνολο χωρίς ΦΠΑ 9%	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ

Εναλλακτικές προσφορές και αντιπροσφορές δεν γίνονται δεκτές. Σε περίπτωση δύο ή περισσότερων εναλλακτικών προσφορών, ως κύρια θεωρείται αυτή με την χαμηλότερη τιμή, οι υπόλοιπες δεν θα αξιολογούνται

Δ΄ ΠΛΗΡΩΜΕΣ - ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

Ο προμηθευτές κατά την πληρωμή υπόκειται στις παρακάτω κρατήσεις επί του Τιμολογίου:

1. ΕΑΑΔΗΣΥ 0,07% (για ποσά άνω των € 2.500,00)
2. Χ/ΜΟ 3% επί του ΕΑΑΔΗΣΥ και ΟΓΑ Χ/ΜΟΥ ΕΑΑΔΗΣΥ 20%
3. ΕΙΔΙΚΟΣ ΚΩΔ. ΥΥΚΑ 2%
4. ΦΟΡΟΣ 4%
5. ΓΙΑ ΑΕΠΠ 0,06%
6. Χ/ΜΟ 3% επί του ΑΕΠΠ και ΟΓΑ Χ/ΜΟΥ ΑΕΠΠ 20%

(Ο ΦΠΑ βαρύνει το Θεραπευτήριο, ενώ τα έξοδα αποστολής βαρύνουν τον ανάδοχο)

Ε΄ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΠΟΥ ΥΠΟΒΑΛΛΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΤΗΣ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ

Επί της προσφοράς τους οι συμμετέχοντες θα πρέπει να δηλώνουν υπεύθυνα ότι δεν βρίσκονται σε μία από τις καταστάσεις των άρθρων 73 και 74 του Ν. 4412/16, για τις οποίες οι οικονομικοί φορείς αποκλείονται ή μπορούν να αποκλεισθούν.

Στις περιπτώσεις που η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης είναι μεγαλύτερη των 2.500,00€, οι οικονομικοί φορείς υποχρεούνται – επί ποινή απόρριψης- να προσκομίσουν τα ακόλουθα δικαιολογητικά

- Ποινικό μητρώο
- Πιστοποιητικό φορολογικής ενημερότητας
- Πιστοποιητικό ασφαλιστικής ενημερότητας
- Βεβαίωση πρωτοδικείου περί μη πτώχευσης
- Εγγραφή στο οικείο Επιμελητήριο

ΣΤ΄ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Η σύμβαση που θα προκύψει θα έχει ισχύ δύο (2) μήνες από την ημερομηνία ανάρτησής στο ΚΗΜΔΗΣ

Η σύμβαση που τυχόν θα προκύψει λύεται αυτόματα σε περίπτωση υπογραφής σύμβασης από ετήσιο διαγωνισμό που θα διενεργηθεί από το Νοσοκομείο μας. Η λύση της σύμβασης δεν θα επιφέρει καμία περαιτέρω αξίωση από τον Προμηθευτή – Ανάδοχο.

Ζ΄ ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΗΜΟΣΙΟΤΗΤΑΣ

- Η προκήρυξη και το πλήρες κείμενο της παρούσας Δημόσιας Ανοικτής Διαδικασίας Συλλογής Προσφορών καταχωρήθηκε στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ).
- Η προκήρυξη (περίληψη της παρούσας Δημόσιας Ανοικτής Διαδικασίας Συλλογής Προσφορών), αναρτήθηκε στο διαδίκτυο, στον ιστότοπο [http://diavgeia.gov.gr/\(ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΥΓΕΙΑ\)](http://diavgeia.gov.gr/(ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΥΓΕΙΑ)).
- Η παρούσα Δημόσια Ανοικτή Διαδικασία Συλλογής Προσφορών θα καταχωρηθεί στο διαδίκτυο, στην ιστοσελίδα της αναθέτουσας αρχής www.leros-hospital.gr, στη διαδρομή προκηρύξεις – διαγωνισμοί.

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

ΣΤΑΣΙΝΟΠΟΥΛΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ