

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ

Οι προσφορές να δοθούν σε σταθερές τιμές

Είδος:
Ψωμί τοστ σε φέτες 750 GR κατά προσέγγιση

ΓΕΝΙΚΑ:

Ο Προμηθευτής να διαθέτει βεβαίωση ύπαρξης και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγουμένων ειδών από τις αρμόδιες υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης, καθώς επίσης άδεια λειτουργίας από την αρμόδια Υπηρεσία. Στην περίπτωση που ο προμηθευτής δεν είναι ο παραγωγός του είδους, οφείλει να δηλώνει την ή τις εταιρείες παραγωγής να προσκομίζει το πιστοποιητικό διασφάλισης ποιότητας ((HACCP ή ISO) που εφαρμόζουν.

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το είδος θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κ.Τ.Π. άρθρα 111,112,113, 114 και του νόμου 3526/2007 περί «παραγωγής και διάθεσης προϊόντων αρτοποιίας».

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, ικανοποιητικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών , σε ακέραιες-άθικτες συσκευασίες, με τις απαραίτητες ενδείξεις στα Ελληνικά, πρόσφατης παραγωγής, σε μεγάλη συσκευασία 750γρ κατά προσέγγιση.

Ψωμί του τοστ: σε συσκευασία των 750 GR gr παρασκευασμένο από αλεύρι τύπου 55% νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένο αεροστεγώς σε φέτες σε διπλή συσκευασία από διαφανές σελοφάν

Τα παραδιδόμενα είδη θα παραλαμβάνονται το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου διατηρησιμότητάς τους (π.χ. ημερομηνία λήξης σε ένα χρόνο, το είδος θα παραλαμβάνεται το πρώτο τετράμηνο).

Το νοσοκομείο στα πλαίσια της εφαρμογής συστήματος διασφάλισης ποιότητας (HACCP) θα προβαίνει στην λήψη δειγμάτων των προσφερομένων ειδών για χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις.

Στις περιπτώσεις μη κανονικότητας αυτών η δαπάνη των αναλύσεων θα βαρύνει αποκλειστικά τον προμηθευτή.

Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται με καθαρά, απολυμασμένα οχήματα, (το πιστοποιητικό απολύμανσης θα επιδεικνύεται όποτε ζητείται), που θα διαθέτουν πιστοποιητικό καταλληλότητας υγειονομικού ενδιαφέροντος για τα είδη που μεταφέρουν από την αρμόδια υπηρεσία της Νομαρχίας στην οποία ανήκουν.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Οι προσφορές να δοθούν σε σταθερές τιμές

Είδος:
Ψωμί τοστ σε φέτες ολικής άλεσης

ΓΕΝΙΚΑ:

Ο Προμηθευτής να διαθέτει βεβαίωση ύπαρξης και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγουμένων ειδών από τις αρμόδιες υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης, καθώς επίσης άδεια λειτουργίας από την αρμόδια Υπηρεσία. Στην περίπτωση που ο προμηθευτής δεν είναι ο παραγωγός του είδους, οφείλει να δηλώνει την ή τις εταιρείες παραγωγής να προσκομίζει το πιστοποιητικό διασφάλισης ποιότητας ((HACCP ή ISO) που εφαρμόζουν.

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το είδος θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κ.Τ.Π. άρθρα 111,112,113, 114 και του νόμου 3526/2007 περί «παραγωγής και διάθεσης προϊόντων αρτοποιίας».

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, ικανοποιητικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών , σε ακέραιες-άθικτες συσκευασίες, με τις απαραίτητες ενδείξεις στα Ελληνικά, πρόσφατης παραγωγής, σε μεγάλη συσκευασία 700gr κατά προσέγγιση.

**Τα παραδιδόμενα είδη θα παραλαμβάνονται το πρώτο τέταρτο του
συνολικού χρόνου διατηρησιμότητάς τους (π.χ. ημερομηνία λήξης
σε ένα χρόνο, το είδος θα παραλαμβάνεται το πρώτο τετράμηνο).**

Το νοσοκομείο στα πλαίσια της εφαρμογής συστήματος διασφάλισης ποιότητας (HACCP) θα προβαίνει στην λήψη δειγμάτων των προσφερομένων ειδών για χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις.

Στις περιπτώσεις μη κανονικότητας αυτών η δαπάνη των αναλύσεων θα βαρύνει αποκλειστικά τον προμηθευτή.

Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται με καθαρά, απολυμασμένα οχήματα, (το πιστοποιητικό απολύμανσης θα επιδεικνύεται όποτε ζητείται), που θα διαθέτουν πιστοποιητικό καταλληλότητας υγειονομικού ενδιαφέροντος για τα είδη που μεταφέρουν από την αρμόδια υπηρεσία της Νομαρχίας στην οποία ανήκουν.