

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
1^η Υγειονομική Περιφέρεια Αττικής
Γ.Ν.Α. « Γ. ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ»

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ ΕΟΡΤΩΝ
Οι προσφορές να δοθούν σε σταθερές τιμές
Να προσκομισθούν δείγματα

Είδος:
Μελομακάρονα σε ατομική συσκευασία σε σελοφάν περίπου 60 gr πασπαλισμένα με καρύδι
Κουραμπιέδες σε ατομική συσκευασία σε σελοφάν περίπου 60 gr
Κανταΐφια σε ατομική συσκευασία σε σελοφάν και σκαφάκι περίπου 120 gr
Βασιλόπιτα σε ατομική συσκευασία σε σελοφάν 100 gr

Γενικά:

Η προμηθεύτρια εταιρεία να διαθέτει βεβαίωση εφαρμογής συστήματος διασφάλισης της ποιότητας (HACCP-ISO) για τους χώρους παραγωγής – αποθήκευσης –Συντήρησης των χορηγούμενων ειδών, από διαπιστευμένο (από ΕΣΥΔ) φορέα πιστοποίησης καθώς επίσης άδεια λειτουργίας της επιχείρησης από την αρμόδια υπηρεσία.

Αν ο χορηγητής δεν είναι παραγωγός των ειδών οφείλει να προσκομίσει τις παραπάνω βεβαιώσεις της παραγωγού εταιρείας αυτών.

Ποιοτικές προδιαγραφές:

Η Βασιλόπιτα , ο κουραμπιές και το μελομακάρονο να είναι σε ατομική συσκευασία από διαφανές σελοφάν κατάλληλο για τρόφιμα.

Τα σιροπιαστά να είναι σε πλαστικό σκαφάκι και διαφανές περιτύλιγμα κατάλληλο για συσκευασία τροφίμων.

Να έχουν παρασκευαστεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά αρίστης ποιότητας και φρέσκα , σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις .

Η βασιλόπιτα πρέπει να παρασκευάζεται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παραδοσή της

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.