

## ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

### ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

#### ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

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. Να μην έχουν παρασκευασθεί με γενετικά τροποποιημένα υλικά Κανονισμός 1829/2003, σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών.

5. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.

6. 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.

7. Στα προσσκευασμένα τρόφιμα, σύμφωνα με την υπ' **Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1169/2011** που προορίζονται να διατεθούν, ως έχουν, στον τελικό καταναλωτή καθώς και σε αυτά που διατίθενται σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης, πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με ευδιάκριτα και ανεξίτηλα γράμματα, στην ελληνική γλώσσα:

α) Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.

β) Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.

γ) Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.

δ) Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.

ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.

στ) Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ.

ζ) Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.

η) Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους

δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.

θ) Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην

οποία ανήκει το τρόφιμο. (Οδηγία 89/396).

Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα L, εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας.

Η ένδειξη αυτή είναι προαιρετική στην περίπτωση που η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική χρονολογία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα.

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της

Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

8. 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.

9. Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.

10. 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 προρίζεται.

## **ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ**

**CPV**

**περιγραφή ειδών**

**15000000-8 Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα**

**ΠΟΥΡΕΣ** συσκευασία χύμα

Το ανωτέρω προϊόν εμπίπτει στην κατηγορία <Ξηρά λαχανικά> Άρθρο 121 παρ. 8 του Κ.Π.Τ να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους του παραπάνω άρθρου και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

.

Να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγή συσκευασίες χύμα πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος, αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο.

Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

## **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**

### **1<sup>η</sup> Υγειονομική Περιφέρεια Αττικής**

#### **Γ.Ν.Α. «Γ.ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ»**

#### **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**

<b>Είδος :</b>
Μακαρόνια Νο 6 και Νο 2
Κριθαράκι χονδρό
Φιδές σπασμένος ή φωλιές
Λαζανάκι ψιλό
Χιλοπίτες κομμένες
,Μακαρονάκι κοφτό
Πένες

#### **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.

## Ποιότητα και χαρακτηριστικές ιδιότητες ζυμαρικών

**Ζυμαρικά** χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι σκληρού σίτου πλούσια σε γλουτόνη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα χωρίς ψήσιμο εντός ειδικών θαλάμων με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην περιέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

Τα ζυμαρικά όταν βράζονται με νερό πρέπει:

- 1) Να διογκούνται τουλάχιστον στο διπλάσιο.
- 2) Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
- 3) Να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή.
- 4) Το υγρό βρασμού πρέπει να είναι κατά το δυνατόν διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή ισχυρή όξινη γεύση. Θόλωμα του υγρού σημαίνει κατώτερης ποιότητας ή παλαιωμένο προϊόν.

Τα προσφερόμενα είδη θα ρπεεί να πληρούν τους όρους του άρθρου 115 για τα ζυμαρικά, εξαιρουμένης της παραγράφου 18, (ανεξάρτητα από την προέλευσή τους) των διατάξεων περί συσκευασίας, μεταφορά του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.

Τα ζητούμενα είδη είναι:

- Μακαρόνια χονδρά (No 2 ).
- Μακαρόνια ψιλά ( No 6).
- Μακαρονάκι κοφτό.
- Φιδές σπασμένος ή σε φωλιές.
- Κριθαράκι χονδρό.
- Λαζάνια ψιλά.
- Χυλοπίτες κομμένες.
- Πένες

Και θα προσφέρονται σε συσκευασία των 500 γρ. (εκτός του φιδέ σε συσκευασία των 500 ή 250 γρ.).

Τα προσφερόμενα είδη θα παραλαμβάνονται το πρώτο τέταρτο του δηλωμένου χρόνου διατηρησιμότητάς τους (π.χ. προϊόν με ημερομηνία ανάλωσης 12 μήνες θα παραλαμβάνεται το πρώτο τρίμηνο από την ημερομηνία παραγωγής τους).

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 Διεύθυνση της Νομαρχίας Αθηνών.

Οι προσφορές να δοθούν σε σταθερές τιμές