



ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΠΠΥΥ 2014- ΠΙΣΤΩΣΕΙΣ 2015  
Επιτροπή σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών για την διενέργεια Δημόσιου Ανοιχτού Διαγωνισμού Τροφίμων

**ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ ( CPV 15612500-6) Προσφορά σε τιμή ανά φραντζόλα**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΜΟΝ.Μ ΕΤΡ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ σε κιλά	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ
1	ΑΡΤΟΣ ΦΟΡΜΑΣ ΛΕΥΚΟΣ ΤΥΠΟΥ 70%	ΦΡΑΝΤΖΟΛΑ (750 γρ. Ψημένο )					
2	ΑΡΤΟΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ	ΦΡΑΝΤΖΟΛΑ(750 γρ. Ψημένο )					

**ΖΑΧΑΡΗ (CPV 15871000-4) ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΜΟΝ.ΜΕΤΡ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ
1	Ζάχαρη συσκευασία κιλού	1 Kg					
2	Ζάχαρη Ατομική (5gr)	Τεμάχια					

**ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ-ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ- ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΞΥΔΙ-ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ-ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΜΑΤΑΣ (CPV 15871000-4) ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΜΟΝ.ΜΕΤΡ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ σε τεμάχια	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ
1	Αποφλοιωμένη τομάτα	400gr					
2	Τοματοπολτός	400gr					
3	Χυμός λεμονιού	330gr					
4	Ξύδι						
5	Ρίγανη	500gr					
6	Πιπέρι μαύρο	1Kg					
7	Τσάι βουνού	τεμάχιο					

**ΧΥΜΟΙ-ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ (CPV 15871000-4) ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΜΟΝ.ΜΕΤΡ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ σε τεμάχια	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ
1	Χυμός ανάμικτος ατομικός (250gr)	Τεμάχια					

**ΕΛΑΙΑ-ΕΛΙΕΣ (CPV15411110-6) ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΜΟΝ.ΜΕΤΡ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ σε δοχεία	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ
1	Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο οξύτητας 0-1%	Δοχείο 5lt					
2	Ελιές καλαμών	Δοχείο 12Kg					

**ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΥΖΙ-ΟΣΠΡΙΑ (CPV 15871000-4) ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ ΜΟΝ.ΜΕΤΡ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ σε τεμάχιο	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ
1	Μακαρόνι κοφτό	500gr					
2	Μακαρόνι Νο10	500gr					
4	Μακαρόνι Νο 2	500gr					
3	Κριθαράκι μέτριο	500gr					
4	Σουσαμάκι	500gr					
5	Ρύζι νυχάκι Α' ποιότητας	500gr					
6	Ρύζι πιλάφι Α' ποιότητας	500gr					
7	Φακές ψιλές	500gr					
8	Φασόλια μέτρια	500gr					
9	Φασόλια γίγαντες	500gr					

**ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΓΕΝΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ (CPV 15871000-4)**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ ΜΟΝ.ΜΕΤΡ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ
1.	Βούτυρο ατομική μερίδα (είδος ψυγείου)	Τεμάχια					
2.	Τυράκια ατομικά (είδος ψυγείου)	Τεμάχια					
3.	Μαρμελάδα ατομική μερίδα	Τεμάχια					
4.	Μέλι ατομική μερίδα	Τεμάχια					
5.	Άνθος αραβοσίτου (100gr)	Τεμάχια					
6.	Αλεύρι	κιλό					
7.	Αλάτι τυροκομικό (No2) ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 10Kg ημίχονδρο για μαγειρική χρήση	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ					
8.	Αλάτι ψιλό	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500gr					
9.	Φρυγανιά ατομική σταρένια	Τεμάχια					
10.	Φρυγανιά τρίμμα (200gr)	Τεμάχια					
11.	Πουρές νιφάδες πατάτας (συσκευασία από 1-5 kg )	Κιλό					

**ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΕΙΔΟΣ ΨΥΓΕΙΟΥ) (CPV 15331170-9) ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΚΙΛΟ**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ του 1 κιλου	ΠΟΣΟΤΗΤΑ σε κιλά	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ
1	Λαχανικά ανάμικτα συσκευασμένα	ΚΙΛΟ					
2	Φασολάκια πλατιά	ΚΙΛΟ					
3	Μπάμιες	ΚΙΛΟ					
4	Αρακάς	ΚΙΛΟ					

**ΑΥΓΑ (CPV 15871000-4) ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ ΜΟΝ.ΜΕΤΡ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ σε τεμάχια	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ
1	Φρέσκα αυγά (60-70gr)	Τεμάχιο					

**ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ (CPV 15111200-1) ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ /ΜΟΝ.ΜΕΤΡ	ΠΟΣΟΤΗΤ Α σε κιλά	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ
1	Μοσχάρι νωπό άνευ οστού	1Kg					
2	Κιμάς μόσχου νωπός	1Kg					
3	Χοιρινές μπριζόλες νωπές	1Kg					
4	Χοιρινό νωπό άνευ οστού	1Kg					
5	Αρνί νωπό	1Kg					

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ (CPV 15111200-1) ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ:**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΜΟΝ.ΜΕΤΡ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ σε κιλά	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ
1	Κοτόπουλο μπούτι	ΤΙΜΗ σε ΚΙΛΟ					

**ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ(CPV 1555100-5) ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ:**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ ΜΟΝ.ΜΕΤΡ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ
1	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΠΛΗΡΗΣ	1 lit					
2	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ 2% ( χωρίς πρόσθετες γλυκαντικές ουσίες και φρούτα )	200-250 gr					

**ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΟΣ ΨΥΓΕΙΟΥ (CPV 15551000-5) ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ**

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ ΜΟΝ.ΜΕΤΡ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ
1	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΑΛΜΗΣ ΔΟΧΕΙΟ 15kg Α' Ποιότητας	κιλό					
2	ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΡΟΒΕΙΑ Α' Ποιότητας	κιλό					

**ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ (CPV 03221200-8) (ΜΕ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΣΤΗ ΜΕΣΗ ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ ΠΩΛΗΣΗΣ) ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ :**

**ΠΑΤΑΤΕΣ 1600kg, ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ 400 kg, ΛΕΜΟΝΙΑ 400 kg, ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ 150 ματσάκια, ΑΝΙΘΟΣ 100 ματσάκια, ΛΑΧΑΝΟ 300 kg, ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ 60 kg, ΜΠΡΟΚΟΛΟ 50 kg, ΚΟΛΟΥΘΙΑ 200 kg, ΧΟΡΤΑ 50 kg, ΠΡΑΣΣΑ 50 kg, ΣΕΛΙΝΟ 10 kg, ΝΤΟΜΑΤΕΣ 50 kg, ΜΗΛΑ 2000 kg, ΑΧΛΑΔΙΑ 30 kg ΚΛΠ.**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΖΗΤΟΥΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ - ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ – ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Οι προσφορές θα δοθούν σε απόλυτες τιμές οι οποίες θα αναπροσαρμόζονται ανά 4/μηνο με βάση την τιμαριθμική αναπροσαρμογή του είδους ύστερα από αίτημα του προμηθευτή προσκομίζοντας συνημμένα γνωμοδότηση-πιστοποίηση των κρατικών υπηρεσιών ελέγχου τιμών.
- Εκτός για τις κατηγορίες είδη οπωροπωλείου και αλιεύματα: Το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί της εκάστοτε μέσης τιμής χονδρικής πώλησης
- Οι συσκευασίες των ειδών δεν είναι δεσμευτικές και μπορούν να κατατεθούν προσφορές και για διαφορετικές συσκευασίες οι οποίες εάν από την επιτροπή κριθούν εύχρηστες για την λειτουργία της κουζίνας του Νοσοκομείου θα αξιολογηθούν με αναγωγή της προσφερόμενης τιμής στο κιλό.
- Όλα τα είδη πρέπει να είναι άριστης ποιότητας ευρείας κατανάλωσης και να πληρούν τους όρους υγιεινής και ποιότητας όπως αυτοί καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και της ΕΕ, θα είναι της απόλυτης αρεσκείας του φορέα, χωρίς ο προμηθευτής να μπορεί να επικαλεστεί για όφελος του οποιαδήποτε τυχόν ασάφεια, στη συσκευασία τους να φέρουν ένδειξη με την ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης.
- Επιβάλλεται επίσης να φέρουν όλες τις απαραίτητες από το νόμο άδειες για την παραγωγή, κυκλοφορία και διακίνησή τους (**υποχρεωτικά θα αναγράφονται επί της συσκευασίας ο Αριθμός Αδείας Χημείου και ο αριθμός του ΓΧΚ**).
- Στην προσφορά τους οι διαγωνιζόμενοι οφείλουν να τονίζουν την προέλευση των προϊόντων, **να ορίζουν την επεξεργασία, τυποποίηση, συσκευασία των ειδών που προσφέρουν και τον τόπο εγκατάστασής τους**. Τα προς προμήθεια είδη θα είναι άριστης ποιότητας και κατάλληλα για την χρήση που προορίζονται.
- Τα προς προμήθεια είδη θα πρέπει να καλύπτουν όλους τους Ευρωπαϊκούς κανονισμούς, την ελληνική νομοθεσία, τις σχετικές διατάξεις, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και το παρόν τεύχος τεχνικών προδιαγραφών καθώς και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια και επιχειρήσεις.
- Οι προμηθευτές υποχρεούνται να παραδώσουν επακριβώς τα είδη που αναφέρονται στην προσφορά που έχουν υποβάλλει βάσει της παρούσας διακήρυξης (ενδεικτικό προϋπολογισμό και τεχνική περιγραφή).
- Εάν κάποιο είδος κατά το χρόνο παράδοσης είναι ελαττωματικό ή δεν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές δεν θα παραλαμβάνεται από την Επιτροπή Παραλαβής και θα επιστρέφεται στον προμηθευτή για αντικατάσταση η οποία θα πραγματοποιείται εντός της ίδιας μέρας, σε περίπτωση δε που ο προμηθευτής αρνηθεί να αντικαταστήσει το ελαττωματικό ή ακατάλληλο είδος η επιτροπή παραλαβής του ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΠΡΕΒΕΖΑΣ θα προβαίνει σε όλες από το νόμο προβλεπόμενες ενέργειες.
- Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να αποστείλει προς έλεγχο τα προσφερόμενα δείγματα, εφόσον ζητηθούν να προσκομιστούν από τους διαγωνιζόμενους, κατά την αξιολόγηση των τεχνικών προδιαγραφών των ειδών αυτών. Στην περίπτωση αυτή η δαπάνη του παραπάνω ελέγχου βαρύνει τον προμηθευτή.

### **ΑΡΤΟΣ-ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ –άρτος τ.70%.( ο άρτος θα είναι χωριάτικου τύπου)**

Άρτος τύπου 70% 1κιλού (άρτος λευκός σε φρατζόλες 750 γρ ) και 500γραμ. (άρτος σίκαλης σε φρατζόλες 350 γρ), με τα χαρακτηριστικά του κλασικού άρτου, παρασκευασμένος με υλικά άριστης ποιότητας, χωρίς αλλοιώσεις, νοθείες, προσβολές από μικροοργανισμούς, έντομα ή ακάρεα, γαιώδεις προσμίξεις, τοξικές ουσίες, ανεπιθύμητες οσμές, χρωματισμούς και άλλα ανεπιθύμητα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Σε καμία περίπτωση δεν γίνεται δεκτός άρτος που έχει παρεκτροπές από το βάρος, συσκευασίες με ρύπους, παρασκευή με μειωμένα άλευρα, προσθήκη χρωστικών ή διογκωτικών υλών, ανωμαλίες φλόγωσης-χρωματισμού και αυξημένη υγρασία και θα παραδίδεται στην Υπηρεσία φρέσκο. Για τον άρτο, σε σχέση με την παρασκευή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, καθώς και για την επισήμανση αυτού, απαιτείται η εναρμόνιση στους ισχύοντες Ευρωπαϊκούς κανονισμούς, την ελληνική νομοθεσία και τις σχετικές διατάξεις και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

Η προσφορά θα δοθεί σε απόλυτες τιμές .

### **ΖΑΧΑΡΗ**

**Η ζάχαρη ψιλή κρυσταλλική** θα πρέπει να είναι φυσικό προϊόν, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, σε συσκευασία 1.000 γρ. με ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και ένδειξη του διεθνούς σήματος ζάχαρης.

## **ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ-ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ-ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΜΑΤΑΣ-ΞΥΔΙ-ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ- ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΜΑΤΑΣ**

**Τα ντοματάκια κονκασέ** θα πρέπει να είναι αποφλοιωμένα, συσκευασμένα σε κουτί εγκεκριμένο για τρόφιμα, καθ. βάρους 400 γρ., με ένδειξη ημερομηνία συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης, χωρίς προσθήκη συντηρητικών.

**Τα Μπαχαρικά.** Η ρίγανη τριμμένη (καθαρή). Όλα τα καρυκεύματα (ρίγανη, πιπέρι,) να είναι σε αεροστεγή συσκευασία, Α ποιότητας.

**Ξύδι.** Το ξύδι να προέρχεται από σταφύλι και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη), βάρους 400 γρ.

**Χυμός λεμονιού** Για το χυμό λεμονιού, στη συσκευασία να αναγράφεται η φράση «Άρτυμα λεμονιού» και το βάρος να είναι 350γρ.

### **ΧΥΜΟΙ-ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ**

Θα πρέπει να είναι σε συσκευασία tetra Pak και tetra Brik, χωρίς προσθήκης συντηρητικών, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης.

### **ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΥΖΙ-ΟΣΠΡΙΑ**

**Τα ζυμαρικά** θα πρέπει να παραδίδονται συσκευασμένα σε αεροστεγείς συσκευασίες καθαρού βάρους 500 γρ, από αγνές πρώτες ύλες, από 100% σιμιγδάλι σκληρού σίτου, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης.

**Τα είδη ρυζιού** θα είναι φυσικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, φετινής σοδιάς, φυσιολογικού χρώματος, με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Στη συσκευασία ρυζιού εκτός από τις προβλεπόμενες ενδείξεις (σχετικές διατάξεις) πρέπει απαραίτητα να γράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

**Τα όσπρια** θα είναι φυσικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, βραστερότητας και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης.

Η προσφορά θα δοθεί σε απόλυτες τιμές. Τα προμηθευόμενα είδη να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

### **ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΓΕΝΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ**

**Το μέλι,** θα πρέπει να είναι αγνό, ανεπεξέργαστο προϊόν, χωρίς προσμίξεις και συντηρητικά, πλούσιο σε ιχνοστοιχεία και βιταμίνες, σε ατομική συσκευασία 20-30γρ., εγκεκριμένη για διατήρηση τροφίμων με ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης.

**Η μαρμελάδα** (4 χλγρ. Καθ. Βάρος, και 20 - 30γρ.). 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 στην παραγωγή, αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων της. Γενικά η προμηθευόμενη μαρμελάδα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π

**Το άνθος αραβοσίτου** θα πρέπει να είναι προϊόν Άμυλο αραβοσίτου σε συσκευασία των 100gr.

**Το αλάτι** θα πρέπει να είναι ψιλό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95%. Να μην περιέχει ξένες ύλες, να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή και να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Θα πρέπει να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικής σακούλας εγκεκριμένης για τρόφιμα, καθ. Βάρους 500 γρ, με ημερομηνία λήξης κατανάλωσης

**Το αλεύρι** για όλες τις χρήσεις θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθορισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Αλεύρι που να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά. Να παραδίδονται συσκευασμένα σε αεροστεγείς συσκευασίες καθαρού βάρους 1.000 γρ, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης.

**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 L).

**Το ελαιόλαδο** θα πρέπει να διατίθεται σε συσκευασία 5 λίτρων. Θα πρέπει να είναι προϊόν **εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο** με τέλειο άρωμα και γεύση, με οξύτητα 0,1-1%. Θα παραδίδεται σε συσκευασία εγκεκριμένη για διατήρηση τροφίμων, στην οποία θα αναφέρονται η ονομασία, η κατηγορία, το καθαρό βάρος, ο παρασκευαστής ή συσκευαστής, ο αριθμός παρτίδας, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, οι συνθήκες διατήρησης και το σύστημα διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης.

#### **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΕΙΔΟΣ ΨΥΓΕΙΟΥ)**

Τα κατεψυγμένα πρέπει να πληρούν όλους τους Ευρωπαϊκούς κανονισμούς, την ελληνική νομοθεσία και τις σχετικές διατάξεις και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Όλα τα κατεψυγμένα να είναι σε αεροστεγή, άρτια, χωρίς διακοπή στη ραφή συσκευασία, έως 1.000 γρ. και η ημερομηνία παραγωγής με την παράδοση στο νομικό πρόσωπο να μη υπερβαίνει τους πέντε (5) μήνες.

**Τα φασολάκια** να είναι πλατιά, χαρακτηριστικό προϊόν, χωρίς κοτσάνια, με ανοιχτό χαρακτηριστικό πράσινο χρώμα, απαλλαγμένο από χώμα, κατεψυγμένο χωρίς ξένες οσμές, απαλλαγμένο από ξένα σώματα ή υπολείμματα εντόμων, με απουσία φυτοφαρμάκων. Το μέγεθος να είναι μεγαλύτερο των τεσσάρων εκατοστών.

**Ο αρακάς** να είναι μέτριος, χαρακτηριστικό προϊόν, με ανοιχτό χαρακτηριστικό πράσινο χρώμα, απαλλαγμένο από χώμα, κατεψυγμένο χωρίς ξένες οσμές, απαλλαγμένο από ξένα σώματα ή υπολείμματα εντόμων, με σταθερή διάμετρο, με ποσοστό άμορφων σπόρων χαμηλότερο του 15%.

**Οι μπάμιες** να είναι μετρίου μεγέθους, χαρακτηριστικό προϊόν, με ανοιχτό χαρακτηριστικό πράσινο χρώμα, απαλλαγμένο από χώμα, κατεψυγμένο χωρίς ξένες οσμές, απαλλαγμένο από ξένα σώματα ή υπολείμματα εντόμων, με σταθερή διάμετρο.

**Τα ανάμικτα λαχανικά** να είναι μετρίου μεγέθους, χαρακτηριστικό προϊόν, με ανοιχτό χαρακτηριστικά χρώματα, απαλλαγμένα από χώμα, κατεψυγμένα χωρίς ξένες οσμές, απαλλαγμένο από ξένα σώματα ή υπολείμματα εντόμων

#### **ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ**

**ΚΡΕΑΣ ΝΩΠΟ (Νεαρό ζώο (βοοειδές) μέχρι 24 μηνών, μπούτι Α/Ο συσκευασμένο σε κενό, Σπάλα Α/Ο συσκευασμένη σε κενό, αρνιά).**

Τα αμνοερίφια θα διατίθενται όπως νομίμως κυκλοφορούν.

Οι προμηθεύουσες μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κρέατων - κοτόπουλων θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.) και σύστημα HACCP στην παραγωγή, αποθήκευση, διακίνηση.

1. Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, και να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού - Υγειονομικού ελέγχου.
2. Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση.
3. Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του στον φορέα, δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των + 7 ο C οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 6,1 και μικρότερη του 5,6 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης.
4. Ο προμηθευτής υποχρεούται να προμηθεύει κρέας, ποσότητα και ποιότητα σύμφωνα με την παραγγελία του φορέα. Να δηλώνει τις ποσότητες κρέατος κατά κατηγορία και ποιότητα, τόσο στο δελτίο αποστολής όσο και στο αντίστοιχο τιμολόγιο
5. Η μεταφορά του κρέατος προς τον φορέα, θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα, Εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

**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. **Ελάχιστο βάρος αρνιών 9 κιλά, μέγιστο 13 κιλά.**

Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις

#### **ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ: τ.65%(ολόκληρα - στήθος ή μπούτι) .**

Τα **κοτόπουλα** θα είναι εγχώριας παραγωγής, νωπά, καλά ανεπτυγμένα, χωρίς κεφάλι και άκρα, τύπου 65% (χωρίς εντόσθια), καθαρισμένα καλά και με βάρος ενός και μισού κιλού περίπου, προσφάτου σφαγής (θα αναγράφεται ημερομηνία σφαγής και ημερομηνία λήξης) και με ένδειξη προέλευσης.

Επί των παραπάνω κρεάτων κατά την παράδοση θα φέρεται υποχρεωτικά η σφραγίδα προέλευσης καθώς και οι προβλεπόμενες από την Ευρωπαϊκή Ένωση ενδείξεις.

Επίσης τα κρέατα και τα πουλερικά θα πρέπει:

- Να έχουν σφαγεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας ή ατυχήματος αρρώστιας σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα πτηνοσφαγεία, ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα με δέρμα λείο και μαλακό ξιφοειδή απόφυση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή.
- Να έχουν υποστεί πλήρη αφαίμαξη και τέλειο ξεπουπούλιασμα.
- Να είναι αρίστης υγιεινής καταστάσεως και απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων και 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.

Να μην αναδύουν φαινόμενα σήψευς, να είναι καλά συντηρημένα και απαλλαγμένα υγρασίας, αλλιώς σε περίπτωση αυξημένης υγρασίας λόγω κακής αποστραγγίσεως, θα αφαιρείται από το βάρος τους ποσοστό 5%.

Όλα τα ως άνω κρέατα και πουλερικά θα πρέπει να προέρχονται από ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και τα οποία μετά την επιθεώρηση αυτή, κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή.

Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα και πουλερικά θα προέρχονται από εγκεκριμένα σφαγεία.

Τεμαχισμός του νωπού κρέατος πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού και να φέρει τις απαραίτητες σημάνσεις (σφραγίδα, αριθμός εγκατάστασης τεμαχισμού).

**Η όλη εγκατάσταση πρέπει να λειτουργεί κάτω από συνθήκες που απαιτεί η εφαρμογή συστήματος HACCP**

**Τα κρέατα και πουλερικά θα πρέπει να μεταφέρονται με αυτοκίνητα - ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως εφοδιασμένα με ειδική άδεια που εκδίδεται από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και αναθεωρείται περιοδικά, και θα παραδίδονται από τον προμηθευτή στο ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΡΕΒΕΖΑΣ**

## **ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ**

**Γάλα παστεριωμένο εμφιαλωμένο σε συσκευασίες 1Litr.**

Γάλα παστεριωμένο εμφιαλωμένο σε διάφορες συσκευασίες, με 3,5% λιπαρά.

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 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 5 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.

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

Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τύπου κτηνιατρικής υπηρεσίας και να είναι εφοδιασμένα με όλα τα ενδεικνυόμενα έντυπα του HACCP.

## **ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ 3,8% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ (ευρωπαϊκού τύπου)**

Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 3,8% 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 να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής και βεβαίωση από τον Ε.Φ.Ε.Τ. ή την Δνση Κτηνιατρικής για την εφαρμογή του.

## ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ

Τα είδη γαλακτοκομίας 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.).

Τα ημίκληρα 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. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.

Τα είδη γαλακτοκομίας (τυρί φέτα προδιαγραφές Π.Ο.Π., κεφαλογραβιέρα προδιαγραφές Π.Ο.Π.) 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 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.

Επίσης να αναγράφονται στη συσκευασία όλες οι υποχρεωτικές ενδείξεις σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.

## ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

Η προσφορά θα δοθεί σε ποσοστό έκπτωσης από την επικρατέστερη - μέση σταθμική λιανική τιμή.

**Τα οπωρολαχανικά** όσον αφορά την ποικιλία, την ομοιογένεια, τη συσκευασία, την παρουσίαση, τη σήμανση, τα χαρακτηριστικά, την κατάταξη, την ταξινόμηση, τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων και τη διακίνηση αυτών θα είναι σύμφωνα με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς, την ελληνική νομοθεσία, τις σχετικές διατάξεις και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

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

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

Τα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να είναι φρεσκοκομμένα Α' ποιότητας. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και ομοιόμορφο ως προς την ποικιλία, μέγεθος, βάρος, ποιοτική κατηγορία και ιδίου βαθμού ωρίμανσης, με έντονα τα χρώματά τους και χωρίς χτυπήματα στην στιλπνή επιφάνειά τους.

Συγκεκριμένα:

- Να είναι κανονικού μεγέθους και εμφάνισης, ανάλογα με το είδος, την ποικιλία, την εποχή και τον τόπο παραγωγής.
- Η ωριμότητά τους να είναι τέτοιου βαθμού ώστε να εξασφαλίζεται η αποστολή των προϊόντων σε άριστη κατάσταση, όσον αφορά το σχήμα, την υφή, τη γεύση και το άρωμα, σχετικά με την ποικιλία, έτσι ώστε να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης και να παραδίδονται σε άριστη κατάσταση.
- Να μη φέρουν ελαττώματα που επηρεάζουν την ποιότητά τους όπως ενδείξεις απαρχής αποσυνθέσεως, σήψης, χτυπήματα, σχισμές, ξένες ύλες κ.λ.π.

Να υπάρχει δυνατότητα προμήθειας όλων των ειδών φρούτων και λαχανικών σύμφωνα με την εποχή για την κάλυψη των διατροφικών αναγκών του Γενικού Νοσοκομείου Πρέβεζας.

Οι νωπές πατάτες και τα ξερά κρεμμύδια θα είναι α' κατηγορίας θα αναφέρουν την προέλευσή τους

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

- Η παράδοση των τροφίμων (**ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ -ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ, ΟΠΩΡΟΠΟΛΕΙΟ, ΑΥΓΑ, ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ, ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ**) θα είναι καθημερινή κατά τις εργάσιμες μέρες Δευτέρα έως Σάββατο και το αργότερο έως τις 8.30 πμ στους Χώρους του Νοσοκομείου και θα γίνεται σύμφωνα με τις παραγγελίες του Νοσοκομείου.
- Εναλλακτικά για τις κατηγορίες ειδών **ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ, ΑΥΓΑ, ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ, ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ**, δίνεται η δυνατότητα η παράδοση να γίνεται 2 φορές την εβδομάδα με την προϋπόθεση ότι ο μειοδότης για όλη την διάρκεια της σύμβασης θα παραχωρήσει ψυγείο κατάλληλο για την συντήρηση



των εν λόγω κατηγοριών τροφίμων και τα προϊόντα θα φέρουν τις κατάλληλες ημερομηνίες ανάλωσης ώστε να παραμείνουν στα ψυγεία έως την επόμενη παράδοση χωρίς να παρέλθουν οι ημερομηνίας λήξης.

- Εναλλακτικά για την κατηγορία τροφίμων είδη **ΟΠΩΡΟΠΟΛΕΙΟ** δύναται η δυνατότητα κατόπιν συνεννοήσεως με το νοσοκομείο η παράδοσή τους να γίνεται 3 φορές την εβδομάδα.
- Για τα είδη παντοπωλείου όπου ο εφοδιασμός θα είναι 15νθημέρου.

Οι προμηθευτές θα ενημερώνεται από την προηγούμενη ημέρα τηλεφωνικώς ή γραπτώς για τα είδη και τις ποσότητες που θα φέρουν.

#### **Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ :**

1. ΓΚΕΡΤΣΟΥ ΜΑΡΙΝΑ
2. ΤΣΙΟΤΣΙΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ
3. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ