



ΑΔΑ: ΩΘ7Ξ46907-ΚΛΕ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ  
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ  
«ΑΓΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ»

Χανιά, 26 -09-2014

Ταχ. Διεύθυνση : Μουρνιές Κυδωνίας

Ταχ. Κωδ. : 73300

Αρ. πρωτ. 18037

Πληροφορίες : ΝΙΚΑ ΜΑΡΙΑ

Τηλέφωνο : 28210- 22306

FAX : 28210- 22329

EMAIL: mnika@chaniahospital.gr

Προς: Κάθε ενδιαφερόμενο

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΓΙΑ ΔΗΜΟΣΙΑ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗ  
ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
(ΤΡΟΦΙΜΩΝ (15000000-8))

Στα πλαίσια της κατάρτισης τεχνικών προδιαγραφών ΤΡΟΦΙΜΩΝ σύμφωνα με το αριθμ. πρωτ.6515/11-12-2013 έγγραφο της Ε.Π.Υ. του Υπουργείου Υγείας και διενέργειας ΑΝΟΙΚΤΟΥ ΤΑΚΤΙΚΟΥ ΜΕΙΟΔΟΤΙΚΟΥ διαγωνισμού ΤΡΟΦΙΜΩΝ (CPV 15000000-8) το Νοσοκομείο προβαίνει στην παρούσα Πρόσκληση για Δημόσια Διαβούλευση των τεχνικών προδιαγραφών των παρακάτω ειδών:

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΧΑΝΙΩΝ

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΕΙΔΟΣ</u>	<u>ΑΥΓΑ ΚΟΤΑΣ</u>
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Φρέσκα</li><li>• Ωοσκοπημένα</li><li>• Α' Ποιότητας</li></ul>
<u>ΒΑΡΟΣ – ΤΕΜΑΧΙΟ</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Περίπου 55 γρ. έως 75 γρ. έκαστο</li></ul>

<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εντός χάρτινων θηκών και κατόπιν σε χαρτοκιβώτια κατάλληλα για τρόφιμα.</li> <li>• Καρτέλες των 30 τεμαχίων</li> <li>• Τα μέσα συσκευασίας σε καλή κατάσταση ανθεκτικά σε προσκρούσεις, άνευ υγρασίας, καθαρά και κατασκευασμένα από υλικά ικανά να προφυλάξουν τα αυγά από ξένες οσμές και κινδύνους αλλοίωσης της ποιότητας.</li> </ul>
<b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τίτλος και έδρα κέντρου ωοσκοπήσεως και συσκευασίας</li> <li>• Ημερομηνία παραγωγής συσκευασίας</li> <li>• Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας</li> <li>• Ποιοτική κατηγορία</li> <li>• Κατηγορία βάρους</li> <li>• Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία</li> </ul>
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 90% του συνολικού χρόνου ζωής τους</li> </ul>
<b>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία ρύπων πάσης φύσεως επί της επιφάνειας</li> <li>• Φυσιολογικό σχήμα</li> <li>• Άθικτα</li> <li>• Καθαρά</li> </ul>
<b>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία γεωργικών φαρμάκων, παρασιτοκτόνων, εντομοκτόνων, υπολειμμάτων μη επιτρεπόμενων αντιβακτηριακών ουσιών, κοκκιδιαστατικών, κ.λπ.</li> </ul>
<b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b>  Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr.</li> <li>• E.Coli Απουσία στα 1 gr.</li> </ul>

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
-------------------	------------------

<b><u>ΕΙΔΟΣ</u></b>	<b><u>ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΨΑΡΙ</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ψάρι φιλέτο κατεψυγμένο (πέρκα-σείθ-σολομός)</li> <li>Μαλάκια κατεψυγμένα (ΣΟΥΠΙΕΣ-ΧΤΑΠΟΔΙ-ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ)</li> </ul>
<b>ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατηγορία Α'</li> <li>Αποτελούμενο αποκλειστικά από Α' ύλη χωρίς την προσθήκη Β' υλών και χωρίς καμία άλλη επεξεργασία πέραν της κατάψυξης I.Q.F. (Individually Quick Frozen)</li> </ul>
<b>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μέγιστη – 15 ° C</li> </ul>
<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Πρώτη συσκευασία : <ul style="list-style-type: none"> <li>α) vacuut</li> <li>β) μεμβράνη κατάλληλη για τρόφιμα</li> </ul> </li> <li>Δεύτερη συσκευασία : Χαρτοκιβώτιο ανθεκτικό στις πιέσεις</li> </ul>
<b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Χώρα προέλευσης</li> <li>Ημερομηνία αλιείας</li> <li>Ημερομηνία κατάψυξης</li> <li>Τίτλος, έδρα επιχείρησης, αριθμός άδειας λειτουργίας</li> <li>Είδος ψαριού</li> <li>Ημερομηνία λήξης</li> <li>Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία</li> </ul>
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 90% του συνολικού χρόνου ζωής τους</li> </ul>
<b>ΑΠΑΓΟΡΕΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Δηλωτική αποσύνθεση ή οποιαδήποτε αλλοίωση</li> <li>Πλήρης αποχρωματισμός της εξωτερικής επιφάνειας και όταν η σάρκα καθίσταται φαιά ή φαιομέλαινα και το λίπος καστανό, λόγω οξειδώσεων των χρωστικών.</li> <li>Εκτεταμένους ανώμαλους ή απαγορευμένους χρωματισμούς</li> <li>Ακρωτηριασμούς, μωλωπισμούς, κακώσεις, τραύματα και παραμορφώσεις</li> <li>Ύποπτα συμπτώματα παρασιτώσεως και μυκητιάσεως</li> <li>Δυσάρεστες οσμές</li> <li>Ολική ή μερική απόψυξη</li> <li>Αφυδάτωση</li> <li>Εγκαύματα κατάψυξης</li> <li>Διαβροχή από το ψυκτικό υγρό</li> </ul>
<b>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Απουσία σε υπολείμματα αντιβιοτικών</li> <li>Απουσία υπολειμμάτων ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων, οργανοφωσφορικών</li> <li>Απουσία διοξινών</li> <li>Απουσία αυξητικών παραγόντων, θυρεοστατικών ορμονών</li> </ul>
<b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα &lt; 10<sup>6</sup> cfu/gr</li> <li>Total coliforms &lt; 10<sup>2</sup> cfu/gr</li> </ul>

Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E. Coli &lt; 10<sup>2</sup> cfu/gr</li> <li>• St. Aureus &lt; 10<sup>3</sup> cfu/gr</li> <li>• Salmonella - Απουσία σε 25 gr</li> <li>• Listeria monocytogenes - Απουσία σε 25 gr</li> </ul>
--	---

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
<u>ΕΙΔΟΣ</u>	<p><b>ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Φέτα ή Λευκό τυρί ημισκληρο</li> <li>• Κίτρινο τυρί χαμηλό σε λιπαρά και χαμηλής περιεκτικότητας σε αλάτι</li> <li>• Κίτρινο τυρί</li> <li>• Τυρί για τρίψιμο (τύπου Regato) πλήρες και χαμηλό σε λιπαρά</li> <li>• Γάλα μακράς διάρκειας σε συσκευασία του 1 λίτρου πλήρες</li> <li>• Γάλα μακράς διάρκειας σε συσκευασία 1 λίτρου ημιαποβουτυρωμένο</li> <li>• Γάλα μακράς διάρκειας σε συσκευασία ενός λίτρου άπαχο</li> <li>• Γάλα μακράς διάρκειας συμπυκνωμένο πλήρες και άπαχο</li> <li>• Τυράκια τρίγωνο (τύπου La Vache qui rit) με πλήρη και χαμηλά λιπαρά</li> <li>• Γάλα εβαπορέ 410 gr πλήρες και χαμηλό σε λιπαρά</li> <li>• Γάλα ατομικό</li> <li>• Ανθότυρος</li> <li>• Μυζήθρα</li> <li>• Γάλα φρέσκο πλήρες (3,5 %) σε συσκευασία ½ lt.</li> <li>• Γάλα φρέσκο με κακάο πλήρες σε συσκευασία ½ lt.</li> <li>• Κρέμα γάλακτος</li> </ul>
<b>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατηγορία Α'</li> </ul>

<b>ΒΑΡΟΣ – ΤΕΜΑΧΙΟ</b>	<p>ΓΑΛΑ ΑΠΟΒΟΥΤ .LONGLIFE 1 LT  ΓΑΛΑ ΗΜΙΑΠΟΒΟΥΤ. LONGLIFE 1 LT  ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ LONGLIFE 1 LT (ΤΕΜ)  ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ (ΤΕΜ) 410 ΓΡ  ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ. ΜΙΚΡΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ½ ΛΤ (ΤΕΜ)  ΓΑΛΑ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΠΛΗΡΕΣ ΚΑΙ ΑΠΑΧΟ 1lt  ΓΑΛΑ ΑΤΟΜΙΚΟ (ΤΜΧ)  ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ ΜΕ ΚΑΚΑΟ ΜΙΚΡΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ½ ΛΤ (ΤΕΜ)  ΓΙΑΟΥΡΤΙ 2% 200 ΓΡΜ (ΤΕΜ)  ΓΙΑΟΥΡΤΙ 2% (ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ  ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΠΑΧΟ 200 ΓΡΜ (ΤΕΜ)  ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (1ΛΤ)  ΤΥΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ (ΚΙΛΟ)  ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ (σε μεταλλικό κτίο)  ΤΥΡΙ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΠΛΗΡΕΣ ΚΑΙ ΧΑΜΗΛΟ ΣΕ ΛΙΠΑΡΑ (ΚΙΛΟ)  ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΜΑΛΑΚΟ (10-30% λιπαρά)  ΤΥΡΑΚΙ ΤΡΙΓΩΝΑΚΙ (ΤΕΜ)  ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ 10%, 200 ΓΡ  ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ (ΚΙΛΟ)  ΜΥΖΗΘΡΑ (ΚΙΛΟ)</p>
<b>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μέγιστη 5 °C</li> </ul>
<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Πρώτη συσκευασία :  α) vacuut  β) ειδικός πλαστικός φάκελος  γ) μεταλλικά δοχεία</li> <li>Δεύτερη συσκευασία :  Χαρτοκιβώτιο ανθεκτικό στις πιέσεις</li> <li>Τα μέσα συσκευασίας δεν μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή, κ.τλ.) και δεν δύνανται ν αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυριών</li> </ul>
<b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Τίτλος και έδρα επιχείρησης παραγωγής</li> <li>Ονομασία πώλησης</li> <li>Ημερομηνία παραγωγής</li> <li>Ημερομηνία λήξης</li> <li>Ποιοτική κατηγορία</li> <li>Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία</li> </ul>
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους</li> </ul>
<b>ΠΟΣΟΣΤΟ ΛΙΠΟΥΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Άνευ ορατού λίπους</li> </ul>
<b>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Απουσία σε :</li> <li>Ευρωτίαση</li> <li>Σήψη</li> <li>Εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος</li> <li>Ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο, δύσοσμο)</li> <li>Άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση</li> <li>Ακάραιων, σκουληκιών, νυμφών ή εντόμων</li> </ul>

<p><b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ</b></p> <p>Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp. Απουσία σε 25 gr.</li> <li>• E.Coli Απουσία σε 1 gr.</li> <li>• Ολική Αερόβια Χλωρίδα ≤ 10,000 cfu/gr</li> <li>• Listeria spp Απουσία σε 25 gr.</li> <li>• Ψυχρόφιλα στελέχη B. Aureus &lt; 10 cfu/gr</li> </ul>
<p><b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ</b></p> <p>Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr.</li> <li>• E.Coli ≤ 10<sup>4</sup>/ gr</li> <li>• Ο.Μ.Χ. ≤ 5 * 10<sup>5</sup>/ gr</li> <li>• L. Monocytogenes &lt; 100 cfu/gr</li> <li>• Απουσία παρασίτων : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taenia Solium</li> <li>• Trichinella spiralis</li> <li>• Balantidium coli</li> </ul> </li> <li>• Απουσία πρωτόζωων : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toxoplasma Gondii</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία αντιβιοτικών υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών παραγωγικών οργανοφωσφορικών ή ζιζανιοκτόνων</li> <li>• Λιπαρά : 0 gr</li> <li>• Πρωτεΐνη : 3,7gr</li> <li>• Λακτόζη : 4,8 gr</li> <li>• Περιέχει Ca, P, Mg, K, Na, Cl, Βιταμίνες Α, Βιταμίνες Συμπλέγματος Β, C, D, E, Παντοθενικό οξύ, Νιασίνη, Φυλικό οξύ</li> <li>• Απουσία σε αφλατοξίνες</li> </ul>
<p><b>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Φέτα : max. υγρασία 56%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 43%</li> <li>• Λευκό τυρί άλμης : max. υγρασία 56%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 43%</li> <li>• Γκούντα – Ένταμ : max. υγρασία 40%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 47%</li> <li>• Χρόνος ωρίμανσης ημίκληρων τυριών τουλάχιστον 3 μήνες, μαλακών τυριών 2 μήνες</li> <li>• Υπόλοιπα χημικά χαρακτηριστικά σε συμφωνία με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (απουσία τοξινών, τεχνητού αρώματος, αντιβιοτικών)</li> </ul>

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
-------------------	------------------

<p><b><u>ΕΙΔΟΣ</u></b></p>	<p><b>ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ / ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ΝΤΟΜΑΤΕΣ</li> <li>• ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ</li> <li>• ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ</li> <li>• ΛΑΧΑΝΟ</li> <li>• ΜΑΡΟΥΛΙ (ΤΕΜΑΧΙΑ)</li> <li>• ΚΑΡΟΤΟ</li> <li>• ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ</li> <li>• ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ (Ματσάκια)</li> <li>• ΑΝΙΘΟΣ (Ματσάκια)</li> <li>• ΣΕΛΙΝΟ (Ματσάκια)</li> <li>• ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ</li> <li>• ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ</li> <li>• ΣΚΟΡΔΑ</li> <li>• ΡΑΔΙΚΙΑ</li> <li>• ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ</li> <li>• ΣΠΑΝΑΚΙ</li> <li>• ΠΡΑΣΑ</li> <li>• ΜΠΡΟΚΟΛΟ</li> <li>• ΑΓΓΟΥΡΙΑ</li> <li>• ΠΕΠΟΝΙ</li> <li>• ΜΗΛΑ</li> <li>• ΑΧΛΑΔΙΑ</li> <li>• ΚΑΡΠΟΥΖΙ</li> <li>• ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ</li> <li>• ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ</li> <li>• ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ</li> <li>• ΡΟΔΑΚΙΝΑ</li> <li>• ΣΤΑΦΥΛΙΑ</li> <li>• ΒΛΗΤΑ</li> <li>• ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ</li> <li>• ΑΝΤΙΔΙΑ</li> <li>• ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ</li> <li>• ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ</li> <li>• ΜΑΡΑΘΑ (Ματσάκια)</li> <li>• ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ</li> <li>• ΞΙΝΟΜΗΛΑ</li> <li>• ΛΕΜΟΝΙΑ</li> <li>• ΔΥΟΣΜΟΣ (ΜΑΤΣΑΚΙ)</li> </ul>
<p><b>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατηγορίας Α</li> </ul>

<b>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ακέραια, νωπά, καθαρά και υγιή</li> <li>• Πρακτικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη (χώματα, λάσπες, κ.λπ.)</li> <li>• Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και γεύση</li> <li>• Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία</li> <li>• Προέρχονται από φυτά τα οποία βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης τους</li> <li>• Αποκλείονται προϊόντα που έχουν σαπίσει, μαραθεί</li> <li>• Πρακτικά απαλλαγμένα από παράσιτα ή φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα και έντομα</li> <li>• Δεν έχει χρησιμοποιηθεί μολυσμένο νερό για το πότισμα τους</li> </ul>
<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πλαστικοί Σάκοι</li> <li>• Πλαστικά Κιβώτια</li> <li>• Συσκευάζονται με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος.</li> <li>• Τα υλικά στο εσωτερικό του κιβωτίου είναι καινούρια, καθαρά και από ύλη που δεν προκαλεί αλλοιώσεις, εσωτερικές και εξωτερικές.</li> <li>• Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου είναι ομοιογενές και περιλαμβάνει προϊόντα μόνο της αυτής προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.</li> <li>• Ομοιογενές σε ότι αφορά στην ωριμότητα, το μέγεθος και το χρωματισμό.</li> </ul>
<b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τόπος προέλευσης</li> <li>• Είδος προϊόντος</li> <li>• Ποικιλία</li> <li>• Ποιότητα</li> <li>• Καθαρό βάρος</li> <li>• Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία</li> </ul>
<b>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b>  <b>Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία γεωργικών φαρμάκων, παρασιτοκτόνων, εντομοκτόνων</li> <li>• Απουσία υπολειμμάτων μη επιτρεπόμενων αντιβακτηριακών ουσιών</li> <li>• Απουσία κοκκιδιαστατικών, κ.λπ.</li> </ul>
<b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b>  <b>Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr.</li> <li>• E.Coli ≤ 10 / gr</li> <li>• Shigella Απουσία στα 25 gr.</li> </ul>

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
-------------------	------------------



<b>ΕΙΔΟΣ</b>	<b>ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ΜΠΡΟΚΟΛΑ/ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ</li> <li>ΚΑΡΟΤΑ ΚΑΤ/ΝΑ ΚΥΒΟΙ Ή ΡΟΔΕΛΕΣ</li> <li>ΜΠΑΜΙΕΣ ΚΑΤ/ΝΕΣ</li> <li>ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΤ/ΝΟΣ</li> <li>ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</li> <li>ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ</li> <li>ΣΠΑΝΑΚΙ</li> </ul>
<b>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατηγορίας Α</li> </ul>
<b>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Απαλλαγμένα από : <ul style="list-style-type: none"> <li>Ξένες φυτικές ή άλλες ύλες</li> <li>Ελεύθερα από κάθε οσμή και γεύση</li> <li>Δεν προέρχονται από αναγέννηση ή ενυδάτωση αποξηραμένων προϊόντων</li> <li>Αλλοιώσεις των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών</li> </ul> </li> </ul>
<b>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μέγιστη -15 °C</li> </ul>
<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Πλαστική σακούλα υδατοστεγής και αεροστεγής ώστε να εμποδίζει την απώλεια υγρασίας, αφυδάτωση</li> </ul>
<b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Τίτλος και έδρα βιομηχανίας παραγωγής, συσκευασίας</li> <li>Χώρα προέλευσης</li> <li>Ημερομηνία επεξεργασίας</li> <li>Ημερομηνία λήξης</li> <li>Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία</li> </ul>
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους</li> </ul>
<b>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b> <b>Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Απουσία γεωργικών φαρμάκων, παρασιτοκτόνων, εντομοκτόνων</li> <li>Απουσία υπολειμμάτων μη επιτρεπόμενων αντιβιοτικών ουσιών</li> <li>Απουσία κοκκιδιοστατικών, κ.λπ.</li> </ul>
<b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b> <b>Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr.</li> <li>E.Coli ≤ 10<sup>5</sup>/ gr</li> <li>Ζύμες – Μύκητες ≤ 10<sup>3</sup>/ gr</li> </ul>

<b>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</b>
-------------------	------------------

<p><b>ΕΙΔΟΣ</b></p>	<p><b>ΡΥΖΙ – ΟΣΠΡΙΑ</b>  Παντοπωλείου – Επαγγελματικές συσκευασίες</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ΡΕΒΙΘΙΑ</li> <li>• ΦΑΚΕΣ</li> <li>• ΦΑΣΟΛΙΑ Γ ΙΓΑΝΤΕΣ</li> <li>• ΦΑΣΟΛΙΑ ΞΕΡΑ ΜΕΤΡΙΑ</li> <li>• ΡΥΖΙ ΝΥΧΑΚΙ Α ΧΥΜΑ</li> <li>• ΡΥΖΙ ΑΜΕΡΙΚΗΣ Α ΧΥΜΑ</li> <li>• ΦΑΒΑ</li> </ul>
<p><b>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατηγορίας Α'</li> </ul>
<p><b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πλαστική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα 500 γρ. ή/ 1 κιλού ή/ 5 κιλών ή/ 20 κιλών</li> <li>• Σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα</li> <li>• Σάκοι καινούριοι που δεν φέρουν άλλες ενδείξεις επιπλέον από αυτές που καθορίζονται</li> <li>• Απουσία κακοποίησης ή ρύπανσης</li> </ul>
<p><b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους</li> </ul>
<p><b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τίτλος και έδρα εταιρείας παραγωγής</li> <li>• Έτος εσοδείας</li> <li>• Έτος και μήνας βιομηχανικής παραγωγής</li> <li>• Τόπος προέλευσης</li> <li>• Ποιοτική κατηγορία</li> <li>• Καθαρό βάρος</li> <li>• Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία</li> </ul>
<p><b>ΦΥΣΙΚΑ ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο παράδοσης τους</li> <li>• Δεν περιέχουν αδρανείς ύλες (γεώδεις προσμίξεις, χαλίκια, ζιζάνια, ακάρεα, παράσιτα, ξένες φυτικές ύλες)</li> <li>• Απαλλαγμένα από κόκκους αποχρωματισμένους με στίγματα ή κόκκους φυτρωμένους</li> <li>• Δεν έχουν υποστεί επίδραση υδρατμών προς απόκρυψη της παλαιότητας τους. Σε αντίθετη περίπτωση οι κόκκοι εμφανίζονται συρρικνωμένοι</li> <li>• Δεν παρουσιάζουν ανώμαλη οσμή (μούχλα) και γεύση ταγκή και πικρή μετά το βράσιμο</li> <li>• Διάρκεια βρασμού για τα περισσότερα όσπρια 1 ½ - 2 ώρες κατά το ανώτατο όριο εκτός από το ρύζι με διάρκεια βρασμού 25 λεπτά κατά ανώτατο όριο</li> <li>• Όσπρια για τα οποία απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος θεωρούνται κατώτερης ποιότητας</li> </ul>
<p><b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b></p> <p>Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr.</li> <li>• E.Coli &lt; 10 cfu/ gr</li> <li>• Μύκητες &lt; 200 gr</li> </ul>

<p><b>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b></p> <p>Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία γεωργικών φαρμάκων, παρασιτοκτόνων, εντομοκτόνων</li> <li>• Απουσία υπολειμμάτων μη επιτρεπόμενων αντιβακτηριακών ουσιών</li> <li>• Απουσία κοκκιδιοστατικών, κ.λπ.</li> </ul>
--	---

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<b>ΕΙΔΟΣ</b>	<p><b>ΣΥΜΑΡΙΚΑ</b> Παντοπωλείου – Επαγγελματικές συσκευασίες</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ</li> <li>• ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΟΦΤΑ</li> <li>• ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΣΠΑΓΓΕΤΙ</li> <li>• ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟΥ</li> <li>• ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ</li> <li>• ΦΙΔΕΣ ΨΙΛΟΣ</li> <li>• ΠΕΝΝΕΣ</li> <li>• ΛΑΖΑΝΙΑ</li> </ul>
<b>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατηγορίας Α'</li> </ul>
<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πρώτη συσκευασία : Πλαστική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα 500 γρμ. ή 1 κιλού</li> <li>• Δεύτερη συσκευασία : Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά καλά κλεισμένα</li> </ul>
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους</li> </ul>
<b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τίτλος και έδρα εταιρείας παραγωγής</li> <li>• Ημερομηνία παραγωγής</li> <li>• Ημερομηνία λήξης</li> <li>• Συστατικά</li> <li>• Ονομασία πώλησης</li> <li>• Καθαρό βάρος</li> <li>• Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία</li> </ul>
<b>ΦΥΣΙΚΑ ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διογκώνονται τουλάχιστο στο διπλάσιο</li> <li>• Δεν εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν)</li> <li>• Δεν διασπώνται</li> <li>• Το υγρό μετά το βράσιμο είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή όξινη γεύση</li> <li>• Απουσία παρασίτων, προνύμφες εντόμων ή</li> </ul>

	έντομα
<b>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b> Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία γεωργικών φαρμάκων, παρασιτοκτόνων, εντομοκτόνων</li> <li>• Απουσία υπολειμμάτων μη επιτρεπόμενων αντιβιοτικών ουσιών</li> <li>• Απουσία κοκκιδιοστατικών, κ.λπ.</li> </ul>
<b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b> Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr.</li> <li>• E.Coli &lt; 10/ gr</li> </ul>

<b>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</b>
<b>ΕΙΔΟΣ</b>	<p><b>ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ</b></p> <p>Αποτελούμενο αποκλειστικά από Α' ύλη χωρίς την προσθήκη Β' υλών και χωρίς καμία άλλη επεξεργασία πέραν της κατάψυξης Ι.Ω.Φ. (Individually Quick Frozen)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αρνί : ωμοπλάτη και μπουτί</li> <li>• Μοσχάρι ειδικά τεμάχια</li> <li>• Κοτόπουλο ολόκληρο: 1100 γρ. – 1300 γρ. έκαστο</li> <li>• Κοτόπουλο μπουτί : 250 – 270 γρ. έκαστο (καλιμπραρισμένο)</li> <li>• Γαλοπούλα : φιλέτο στήθους : 250 – 300 γρ. έκαστο</li> <li>• ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙ ΚΑΤ/ΝΟ ΜΠΟΥΤΙ</li> <li>• ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙ ΚΑΤ/ΝΟ ΩΜΟΠΛΑΤΗ</li> <li>• ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ</li> <li>• ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤ/ΝΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ</li> <li>• ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤ/ΝΟ ΜΠΟΥΤΑΚΙ</li> <li>• ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΑΤ/ΝΟ ΜΠΟΥΤΑΚΙΑ Ή ΠΟΝΤΙΚΙ</li> </ul>
<b>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μέγιστη -15 °C</li> </ul>
<b>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατηγορίας Α'</li> </ul>
<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πρώτη συσκευασία : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Πλαστική ύλη διαφανής, άχρωμη άοσμη, με μικρή διαπερατότητα σε υδρατμούς, χωρίς να δύναται να αλλοιώνει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του κρέατος.</li> <li>- Vacuum</li> <li>- Μεμβράνη ή πλαστικός φάκελος</li> </ul> </li> <li>• Δεύτερη συσκευασία : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά στις πιέσεις, στερεά δεμένα με πλαστικά τσέρκια, κατάλληλα για τρόφιμα</li> </ul> </li> </ul>
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο</li> </ul>

	Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους
<b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χώρα προέλευσης</li> <li>• Ημερομηνία σφαγής/ κατάψυξης</li> <li>• Εμπορικός τίτλος και έδρα επιχείρησης</li> <li>• Κωδικός αριθμός σφαγιοτεχνικής εγκατάστασης ή εργαστηρίου τεμαχισμού</li> <li>• Ημερομηνία λήξης</li> <li>• Σφραγίδα καταλληλότητας</li> <li>• Ποιοτική κατηγορία</li> <li>• Είδος τεμαχίων</li> <li>• Καθαρό βάρος</li> <li>• Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία</li> </ul>
<b>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία σε : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εμφανείς ρύπους</li> <li>• Σήψη, ευρωτίαση</li> <li>• Ολική ή μερική απόψυξη</li> <li>• Επανακατάψυξη</li> <li>• Αφυδάτωση</li> <li>• Οξειδωση</li> <li>• Διαβροχή από το ψυκτικό υγρό</li> <li>• Μη φυσιολογικές οσμές, ή άλλες αλλοιώσεις δηλωτικές μικροβιακής ανάπτυξης κατά την κατάψυξη ή μετά από απόψυξη</li> <li>• Κακοποίηση – ρύπανση συσκευασίας</li> </ul> </li> </ul>
<b>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b>  Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία σε υπολείμματα αντιβιοτικών</li> <li>• Απουσία υπολειμμάτων ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων, οργανοφωσφορικών</li> <li>• Απουσία διοξινών</li> <li>• Απουσία αυξητικών παραγόντων, θυρεοστατικών ορμονών</li> </ul>
<b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b>  Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr.</li> <li>• E.Coli <math>\leq 10^4</math>/ gr</li> <li>• O.M.X. <math>\leq 5 * 10^5</math>/ gr</li> <li>• L. Monocytogenes &lt; 100 cfu/gr</li> <li>• Απουσία παρασίτων : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taenia Solium</li> <li>• Trichinella spiralis</li> <li>• Balantidium coli</li> </ul> </li> <li>• Απουσία πρωτόζωων : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toxoplasma Gondii</li> </ul> </li> </ul>

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
-------------------	------------------

<b>ΕΙΔΟΣ</b>	<b>ΥΓΡΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ελαιόλαδο : Παρθένο 1 lt και 5 lt</li> <li>• Συμπυκνωμένος χυμός με ζάχαρη σε συσκευασία 800 γρ.</li> <li>• Φυσικός χυμός χωρίς ζάχαρη</li> <li>• Νερό εμφιαλωμένο σε φιάλη 1,5 και 0,5 λίτρου</li> <li>• Ξύδι 400 ml ανά τεμάχιο</li> <li>• Χυμός λεμονιού 380 ml.ή 4 λίτρα ανά τεμάχιο</li> <li>• Κρασί μπουκάλι 1000 ml ανά τεμάχιο</li> <li>• Ηλιέλαιο 1lt και 5lt</li> </ul>
<b>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατηγορίας Α</li> </ul>
<b>ΒΑΡΟΣ – ΤΕΜΑΧΙΟ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ</li> <li>• ΗΛΙΕΛΑΙΟ</li> <li>• ΞΥΔΙ 400 ML ΠΕΡΙΠΟΥ</li> <li>• ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ 400 ML ΠΕΡΙΠΟΥ ΚΑΙ 4LT</li> <li>• ΚΡΑΣΙ ΜΠΟΥΚΑΛΙ 1000 ML</li> <li>• ΝΕΡΟ 1,5 lt και 0,5 lt</li> <li>• ΦΥΣΙΚΟ ΧΥΜΟ 1 lt</li> <li>• ΦΥΣΙΚΟ ΧΥΜΟ 250 ML</li> </ul>
<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μεταλλικά κυτία ανταποκρινόμενα στον κώδικα τροφίμων και ποτών</li> <li>• Τα μεταλλικά κυτία είναι απαλλαγμένα από παραμορφώσεις, διατρήσεις και γενικά κακοποιήσεις</li> <li>• Πλαστικός σάκος κατάλληλος για τρόφιμα, βάρος περιεχομένου 3-5 kgr</li> <li>• Χαρτοκιβώτιο, βάρος περιεχομένου 6-10 kgr</li> </ul>
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους</li> </ul>
<b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επωνυμία επιχείρησης παραγωγής τους</li> <li>• Ημερομηνία παραγωγής</li> <li>• Ονομασία προϊόντος και οξύτητας του</li> <li>• Ημερομηνία λήξης</li> <li>• Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία</li> </ul>
<b>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία σε : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οσμή ή γεύση τάγγισης</li> <li>• Ξένες οσμές και γεύσεις</li> <li>• Γενικά μεταβολές των οργανοληπτικών τους ιδιοτήτων</li> </ul> </li> </ul>
<b>ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μεταφορά με οχήματα όπου οι φιάλες προστατεύονται από το ηλιακό φως</li> </ul>
<b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b> Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr.</li> <li>• E.Coli &lt; 10/ gr</li> </ul>
<b>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b> Σύμφωνα με τις	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία γεωργικών φαρμάκων, παρασιτοκτόνων, εντομοκτόνων</li> <li>• Απουσία υπολειμμάτων μη επιτρεπόμενων αντιβακτηριακών ουσιών</li> </ul>

**απαιτήσεις της  
ισχύουσας νομοθεσίας**

- Απουσία κοκκιδιοστατικών, κ.λπ.

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΕΙΔΟΣ</u>	<p><b>ΞΗΡΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ</b> Είδη παντοπωλείου – Επαγγελματικές συσκευασίες</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ΑΛΕΥΡΙ ΜΑΛΑΚΟ (ΣΕ ΚΙΛΟ)</li><li>• ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ 160 ΓΡΜ +2 ΚΙΛΑ</li><li>• BAKING POWDER / ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ</li><li>• CORN FLOUR</li><li>• ΒΑΦΗ ΑΥΓΩΝ (ΦΑΚΕΛΑΚΙ)</li><li>• ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΤΟΥ/ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ (ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 2 ΤΜΧ (16ΓΡΜ))</li><li>• ΔΥΟΣΜΟΣ ( ΦΑΚΕΛΑΚΙ )</li><li>• ΚΥΜΙΝΟ( ΦΑΚΕΛΑΚΙ )</li><li>• ΠΙΠΕΡΙ ΣΚΟΝΗ ΜΑΥΡΟ/ ΦΑΚΕΛΑΚΙ ΚΑΙ 1 ΚΙΛΟΥ</li><li>• ΡΙΓΑΝΗ (ΦΑΚΕΛΑΚΙ )</li><li>• ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ (ΦΑΚΕΛΑΚΙ )</li><li>• ΖΩΜΟΣ ΚΟΤΑΣ ΚΥΒΟΙ</li><li>• ΦΥΛΛΑ ΔΑΦΝΗΣ ( ΦΑΚΕΛΑΚΙ )</li><li>• ΑΛΑΤΙ 1 ΚΙΛΟΥ</li><li>• ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΚΡΑΚΕΡΣ ΤΜΧ</li><li>• ΓΑΡΥΦΑΛΛΑ (ΦΑΚΕΛΑΚΙ)</li><li>• ΚΑΝΕΛΑ (ΦΑΚΕΛΑΚΙ)</li><li>• ΜΑΛΟΤΗΡΑ ΜΑΤΣΑΚΙ</li><li>• ΣΟΔΑ ΦΑΚΕΛΑΚΙ (ΦΑΓΗΤΟΥ)</li><li>• ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΑΤΟΜΙΚΟ ΤΜΧ (ΚΡΕΜΑ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ)</li><li>• ΖΑΜΠΟΝ Ή ΠΑΡΙΖΑ Η' ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΦΕΤΕΣ</li><li>• ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΠΑΣΤΟΣ</li><li>• ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ</li><li>• ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ</li><li>• ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ&amp; ΧΟΝΤΡΟ</li><li>• ΣΟΥΣΑΜΙ</li><li>• ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΤΟΜΙΚΟ 10 ΓΡ</li><li>• ΤΑΡΑΜΑΣ</li><li>• ΖΑΧΑΡΗ 1 ΚΙΛΟΥ</li><li>• ΖΑΧΑΡΗ ΦΑΚΕΛΑΚΙ (ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ)</li><li>• ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ 20 ΓΡΜ. (ΤΜΧ)</li><li>• ΧΑΛΒΑΣ (ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ)</li><li>• ΖΕΛΕ 1-2 ΚΙΛΑ ΧΥΜΑ (ΜΕ Η' ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ)</li><li>• ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΤΜΧ</li><li>• ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ 100 ΚΑΙ 200 ΓΡ.</li><li>• ΚΑΦΕΣ ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΦΑΚΕΛΑΚΙ (ΤΜΧ) ΚΑΙ 200 ΓΡ</li><li>• ΤΣΑΙ ΦΑΚΕΛΑΚΙ</li><li>• ΧΑΜΟΜΗΛΙ ΦΑΚΕΛΑΚΙ</li><li>• ΦΥΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΑΛΑΚΟ 250 γρμ.-500 γρμ.-2 κιλών</li><li>• ΒΑΝΙΛΙΑ (ΣΕ ΣΚΟΝΗ)</li><li>• ΕΛΙΕΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΤΥΠΩΝ</li></ul>
<b>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Κατηγορίας Α'</li></ul>

<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πλαστικός σάκος κατάλληλος για τρόφιμα</li> </ul>
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους</li> </ul>
<b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ονομασία πώλησης</li> <li>• Ημερομηνία λήξης</li> <li>• Καθαρό βάρος</li> <li>• Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία</li> </ul>
<b>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία από : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τεχνολογικά ελαττώματα</li> <li>• Παρουσία παρασίτων, ακάρεων, εντόμων, ξένων σωμάτων</li> </ul> </li> </ul>
<b>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Όπως ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών</li> </ul>
<b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp απουσία στα 25 gr</li> <li>• E. Coli ≤10 / gr</li> </ul>

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<b><u>ΕΙΔΟΣ</u></b>	<b>ΚΟΝΣΕΡΒΕΣ</b> Είδη παντοπωλείου – Επαγγελματικές συσκευασίες
<b>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατηγορίας Α'</li> </ul>
<b>ΒΑΡΟΣ – ΤΕΜΑΧΙΟ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ΖΑΜΠΟΝ ΚΟΝΣΕΡΒΑ 800-900 ΓΡ ΠΕΡΙΠΟΥ</li> <li>• ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ 400 ΚΑΙ 800 ΓΡ ΠΕΡΙΠΟΥ ΚΑΙ 3 ΚΙΛΩΝ</li> <li>• ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ 400 ΚΑΙ 800 ΓΡ ΠΕΡΙΠΟΥ ΚΑΙ 4 ΚΙΛΩΝ</li> <li>• ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ</li> <li>• ΑΝΤΣΟΥΓΙΑ 800-1700 ΓΡ</li> <li>• ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ Ή ΒΕΡΥΚΟΚΟ 800 ΓΡΜ. Ή 3 Ή 5 ΚΙΛΩΝ</li> </ul>
<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Λευκοσίδηρα δοχεία κατάλληλα για τρόφιμα που καλύπτουν τις απαιτήσεις της Εθνικής Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας και του Κώδικα Τροφίμων &amp; Ποτών για παρεμφερή προϊόντα</li> </ul>
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους</li> </ul>
<b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τίτλος και έδρα εταιρείας παραγωγής, συσκευασίας</li> <li>• Ημερομηνία παραγωγής</li> <li>• Ημερομηνία λήξης</li> <li>• Συστατικά</li> <li>• Ονομασία πώλησης</li> <li>• Καθαρό βάρος</li> <li>• Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία</li> </ul>



<b>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία σε : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Διαρροές, διατρήσεις</li> <li>• Διαβρώσεις, οξειδώσεις</li> <li>• Διογκώσεις</li> <li>• Σημάδια αλλοίωσης των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών (οσμή, χρώμα)</li> <li>• Απουσία μυκήτων (μούχλα)</li> <li>• Υγρό κάλυψης χωρίς την παρουσία ξένων προς το προϊόν σωμάτων</li> </ul> </li> </ul>
<b>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b>  Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία γεωργικών φαρμάκων, παρασιτοκτόνων, εντομοκτόνων</li> <li>• Απουσία υπολειμμάτων μη επιτρεπόμενων αντιβακτηριακών ουσιών</li> <li>• Απουσία κοκκιδιαστατικών, κ.λπ.</li> </ul>
<b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b>  Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr.</li> <li>• Coli – Coliforms Απουσία στα 1 gr.</li> <li>• Θειοαναγωγικά Απουσία στα 1 gr.</li> <li>• Ζύμες – Μύκητες Απουσία στα 1 gr.</li> </ul>

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΕΙΔΟΣ</u>	<b>ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μοσχάρι : μπουτί άνευ οστών (νουά, κιλότο)</li> <li>• Χοιρινό : μπουτί άνευ οστών (χωρίς εμφανές λίπος)</li> <li>• Αρνί : εγχώριο, ολόκληρο χωρίς κεφάλι και εντόσθια</li> <li>• Μπριζόλα χοιρινή : καρέ, μεγέθους 250 γραμ. έκαστη</li> <li>• <b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</b></li> <li>• Κοτόπουλο: νωπό, ολόκληρο χωρίς κεφάλι και εντόσθια</li> <li>• Γαλοπούλα: νωπή, ολόκληρο χωρίς κεφάλι και εντόσθια</li> </ul>
<b>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατηγορίας Α'</li> </ul>
<b>ΒΑΡΟΣ – ΤΕΜΑΧΙΟ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ</li> <li>• ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΟ ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ ΜΠΟΥΤΙ</li> <li>• ΧΟΙΡΙΝΟ ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ ΜΠΟΥΤΙ</li> <li>• ΑΡΝΙ ΦΡΕΣΚΟ</li> <li>• ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ</li> <li>• ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ</li> </ul>
<b>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μέγιστη 5 °C</li> </ul>
<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πρώτη συσκευασία : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Πλαστική ύλη διαφανής, άχρωμη άοσμη, με μικρή διαπερατότητα σε υδρατμούς, χωρίς να δύναται να αλλοιώνει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του κρέατος.</li> <li>- Vacuum</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Μεμβράνη ή πλαστικός φάκελος</li> <li>• Δεύτερη συσκευασία : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Χαρτοκιβώτια ανθεκτικά στις πιέσεις, στερεά δεμένα με πλαστικά τσέρκια, κατάλληλα για τρόφιμα</li> </ul> </li> </ul>
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους</li> </ul>
<b>ΠΟΣΟΣΤΟ ΛΙΠΟΥΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Άνευ ορατού λίπους</li> </ul>
<b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χώρα προέλευσης</li> <li>• Ημερομηνία παραγωγής/ σφαγής</li> <li>• Εμπορικός τίτλος και έδρα επιχείρησης</li> <li>• Κωδικός αριθμός σφαιριοτεχνικής εγκατάστασης ή εργαστηρίου τεμαχισμού</li> <li>• Ημερομηνία λήξης</li> <li>• Σφραγίδα καταλληλότητας</li> <li>• Ποιοτική κατηγορία</li> <li>• Είδος τεμαχίων</li> <li>• Καθαρό βάρος</li> <li>• Επιπλέον χαρακτηριστικά, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία</li> </ul>
<b>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απαλλαγμένα από : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εμφανείς ρύπους</li> <li>• Σήψη, ευρωτίαση</li> <li>• Μη φυσιολογικές οσμές, ή άλλες αλλοιώσεις δηλωτικές μικροβιακής</li> <li>• Κακοποίηση – ρύπανση συσκευασίας</li> </ul> </li> </ul>
<b>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b> <b>Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απουσία σε υπολείμματα αντιβιοτικών</li> <li>• Απουσία υπολειμμάτων ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων, οργανοφωσφορικών</li> <li>• Απουσία διοξινών</li> <li>• Απουσία αυξητικών παραγόντων, θυρεοστατικών ορμονών</li> </ul>
<b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b> <b>Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr.</li> <li>• E.Coli <math>\leq 10^2</math>/ gr</li> <li>• O.M.X. <math>\leq 5 * 10^5</math>/ gr</li> <li>• L. Monocytogenes &lt; 100 cfu/gr</li> <li>• Απουσία παρασίτων : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taenia Solium</li> <li>• Trichinella spiralis</li> <li>• Balantidium coli</li> </ul> </li> <li>• Απουσία πρωτόζωων : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toxoplasma Gondii</li> </ul> </li> </ul>

<b>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</b>
<b>ΕΙΔΟΣ</b>	<p><b><u>ΑΡΤΟΣ-ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ψωμάκια κουβέρ λευκά</li> <li>• Ψωμάκια κουβέρ σικάλεως</li> <li>• Ψωμί τοστ</li> <li>• Κρουασάν με σοκολάτα</li> <li>• Κέικ ατομικό</li> <li>• Παξιμάδι</li> <li>• Λαγάνα</li> <li>• Μελομακάρονα</li> <li>• Κουραμπιέδες</li> <li>• Κουλουράκια πασχαλινά</li> <li>• Τσουρέκια</li> <li>• Βασιλόπιτα</li> <li>• Ψωμί (κιλού)</li> </ul>
<b>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο άρτος και τα αρτοσκευάσματα θα πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση τουλάχιστον μισή ώρα μετά την απόκτηση της θερμοκρασίας περιβάλλοντος</li> </ul>
<b>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το ψήσιμο του άρτου πρέπει να είναι κανονικό και ομοιογενές, το δε φλόγωμα αυτού ( κόρα) ομοιογενές και κανονικό σε όλη την επιφάνεια σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> </ul>
<b>ΠΟΙΟΤΗΤΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατηγορίας Α'</li> </ul>
<b>ΑΠΟΥΣΙΑ ΣΕ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση προϊόντων που έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση</li> <li>• Μεσεντερικός Βάκιλλος</li> <li>• Ευρωτίαση</li> <li>• Προσθήκη διογκωτικών - βελτιωτικών ουσιών</li> <li>• Παράσιτα, ακάρεα, έντομα, ξένα σώματα</li> </ul>
<b>ΒΑΡΟΣ-ΤΕΜΑΧΙΟ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ψωμάκια κουβέρ λευκά τεμάχιο ( 50-60 γρμ.)</li> <li>• Ψωμάκια κουβέρ σικάλεως ( 50 -60 γρμ.)</li> <li>• Ψωμί τοστ σε συσκευασία κιλού</li> <li>• Κρουασάν με σοκολάτα τεμάχιο( 100 γρμ.)</li> <li>• Κέικ ατομικό τεμάχιο( 60 γρμ.)</li> <li>• Παξιμάδι σε συσκευασία κιλού</li> <li>• Λαγάνα τεμάχιο</li> <li>• Μελομακάρονα σε συσκευασία κιλού</li> <li>• Κουραμπιέδες σε συσκευασία κιλού</li> <li>• Κουλουράκια πασχαλινά σε συσκευασία κιλού</li> <li>• Τσουρέκι τεμάχιο</li> <li>• Βασιλόπιτα</li> <li>• Ψωμί φρατζόλα</li> </ul>
<b>ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>• Απουσία υπολειμμάτων γεωργικών φαρμάκων</li> <li>• Απουσία ξένων σωμάτων (έντομα, σύρματα, πέτρες, ρύπος παραγωγικής διαδικασίας)</li> </ul>
<b>ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΑΡΤΟΥ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αναγεννημένη κυτταρίνη ( σελοφάν) κατάλληλη για τρόφιμα και σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>• Στη συσκευασία θα αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής, το όνομα του προμηθευτή, το</li> </ul>

	καθαρό βάρος και όλες οι λοιπές ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών
<b>ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΥ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η μεταφορά του άρτου πρέπει να γίνεται από κιβώτια κλειστά από ειδικά υλικά που επιτρέπονται για συσκευασία τροφίμων τα οποία δεν θα επηρεάζουν τα περιεχόμενα προϊόντα και δεν θα προσδίδουν σε αυτά οσμή.</li> <li>• Η μεταφορά θα γίνεται με κλειστά αυτοκίνητα που θα πληρούν τους κανόνες υγιεινής</li> </ul>
<b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</b> <b>Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp. Απουσία στα 25 gr.</li> <li>• E.Coli ≤ 10<sup>2</sup>/ gr</li> <li>• O.M.X. ≤ 5 * 10<sup>5</sup>/ gr</li> <li>• L. Monocytogenes &lt; 100 cfu/gr</li> <li>• Απουσία παρασίτων : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taenia Solium</li> <li>• Trichinella spiralis</li> <li>• Balantidium coli</li> </ul> </li> <li>• Απουσία πρωτόζωων : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toxoplasma Gondii</li> </ul> </li> </ul>

#### **ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ – ΕΛΕΓΧΟΣ – ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

Η Επιτροπή παραλαβής του Νοσοκομείου θα λαμβάνει δείγματα παρουσία του προμηθευτή όταν το κρίνει απαραίτητο και θα τα αποστείλει στο Γ.Χ.Κ. ή σε διαπιστευμένο μικροβιολογικό εργαστήριο (βάρος δείγματος τουλάχιστον 1 κιλό) σύμφωνα με το Κ.Τ.Π., τις ισχύουσες Κοινοτικές Οδηγίες για τα είδη Βιοτικής Ανάγκης και τις αποφάσεις ΑΧΣ 1233/91 και 172/ 92.

Όλοι όσοι θα προμηθεύουν πρώτες ύλες στο τμήμα διατροφής του Γ.Ν.Χ. αλλά και όλοι όσοι εμπλέκονται ή είναι μεσάζοντες προμηθευτές θα πρέπει να τηρούν τις κτηνιατρικές, υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

1. Με την παρούσα πρόσκληση σε Δημόσια Διαβούλευση, η Υπηρεσία μας καταθέτει τις παραπάνω Τεχνικές Προδιαγραφές με σκοπό τη Δημόσια συζήτηση και τη λήψη ενδεχομένων παρατηρήσεων – σχολίων επί του περιεχομένου αυτών, στο πλαίσιο της διαφάνειας των διαδικασιών καθώς και της ευρύτερης συμμετοχής υποψηφίων προμηθευτών.
2. Η διάρκεια της διαβούλευσης ορίζεται σε μία βδομάδα από την ημερομηνία ανάρτησής της στον ιστότοπο του Νοσοκομείου ([www.chaniahospital.gr](http://www.chaniahospital.gr)) ήτοι από την Δευτέρα 29-09-2014 ώρα 8:00 έως και την Δευτέρα 06-10-2014 ώρα 8:00.
3. Παρακαλούνται οι ενδιαφερόμενοι να υποβάλουν τεκμηριωμένες παρατηρήσεις και να επισημάνουν τους όρους των προδιαγραφών που ενδέχεται να θέσουν σε κίνδυνο τον διαγωνισμό και να δημιουργήσουν ενστάσεις ή ερωτήματα κατά τη χρονική περίοδο από τη δημοσίευση ως την αποσφράγιση των προσφορών.
4. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να αποστείλουν τις εμπρόθεσμες απόψεις και εισηγήσεις τους καθώς και να ζητήσουν διευκρινίσεις στην παρακάτω ηλεκτρονική διεύθυνση: [mnika@chaniahospital.gr](mailto:mnika@chaniahospital.gr)

5. Το Νοσοκομείο δεν δεσμεύεται να υιοθετήσει τις προτάσεις και θα αποφασίσει για την οριστικοποίηση των Τεχνικών Προδιαγραφών με αντικειμενικά κριτήρια ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή συμμετοχή προμηθευτών, εξασφαλίζοντας όμως ταυτόχρονα την ποιότητα των παρεχομένων υπηρεσιών.
6. Ευελπιστούμε για την συμμετοχή σας στην υπόψη διαδικασία, συνδράμοντας στην προμήθεια διαμόρφωσης συνθηκών υγιούς ανταγωνισμού και βελτιστοποίησης των τεχνικών προδιαγραφών.

**Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ**

**ΔΟΥΛΓΕΡΑΚΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ**