

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τεχνικές προδιαγραφές για τα γαλακτοκομικά είδη

1.ΑΝΘΟΤΥΡΟ «ΠΛΑΚΑ» ΑΝΑΛΟ: Το προσφερόμενο είδος να είναι πρώτης (Α) ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χρώμα: Λευκό έως υπόλευκο.

Υφή: Μαλακή με συμπαγή ομοιόμορφη δομή.

Συνεκτικότητα: Φρέσκο μαλακό τυρί γαλακτώδες, με ήπια ή γλυκιά γεύση.

Άλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη γεύση με ελαφρύ άρωμα.

Μέγιστη υγρασία: 75%.

Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 10 - 15% περίπου.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι: >1%.

2.ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ: Παστεριωμένο και ομογενοποιημένο γάλα πλήρες 3,5% λιπαρών σε συσκευασία 1lit. . Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα συσκευασία του γάλακτος πρέπει να είναι με βιδωτό καπάκι ασφαλείας:

Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με εμφανή και ευδιάκριτους χαρακτήρες στα Ελληνικά :

Η ένδειξη «παστεριωμένο γάλα»

Το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος ,

Το εργοστάσιο παραγωγής.

Η θερμοκρασία συντήρησής του, καθώς και οι ημερομηνίες παστερίωσης και ανάλωσης αυτού,

Ο κωδικός παρτίδας

Σε εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος η διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κάθε εργάσιμη μέρα μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίνεται την προηγούμενη ή δύο ημέρες πριν όταν μεσολαβεί αργία. Η παράδοση θα είναι η επόμενη ημέρα της παραγωγής.

Η ώρα παράδοσης αυστηρώς οριζόμενη θα είναι η 07:00 π.μ. και δύναται να τροποποιείται με τις εκάστοτε έκτακτες ανάγκες του Νοσοκομείου.

3.ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ : Γιαούρτι πλήρες με λιπαρά τουλάχιστον 3,85%. να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Άρθρο 82 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995

Η συσκευασία –κεσεδάκι να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα και να κλείνει αεροστεγώς, το βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 γρ.

Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα $\frac{3}{4}$ του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Στην συσκευασία πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στα Ελληνικά με ευανάγνωστα γράμματα οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις:

Επωνυμία παρασκευαστή

Αριθμός έγκρισης

Η ημερομηνία παραγωγής και

Η ημερομηνία λήξης.

Ο κωδικός παρτίδας, η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

4.ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΤΥΠΟΥ ΚΑΣΕΡΙ: Το κασέρι να είναι πρώτης (Α) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κώδικα Τροφίμων Ποτών & Αντικειμένων Κοινής Χρήσης και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

Το προϊόν.

Η προέλευση.

Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.

Η ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξεως.

Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93.

5.ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ: Το τυρί φέτα (ΠΟΠ), να είναι πρώτης (Α) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κώδικα Τροφίμων Ποτών & Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Άρθρο 83 κεφάλαιο Δ2α) και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΦΕΤΑ» (FETA).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΦΕ-1650-20/12/94). Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ' αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

6.ΡΥΖΟΓΑΛΟ: Ως ρυζόγαλο χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από:

- νωπό ή παστεριωμένο γάλα το οποίο δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύστασης με μόνη εξαίρεση την τροποποίηση της λιποπεριεκτότητας. Το γάλα μπορεί να είναι αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών και η αντίστοιχη αναφορά για το είδος ζώου από το οποίο αυτό προέρχεται γίνεται στον κατάλογο συστατικών.

- ζάχαρη και

- ρύζι.

Να περιέχει λίπος γάλακτος 2,5% τουλάχιστον.

Κατά την παρασκευή του επιτρέπεται:

- Η προσθήκη μικρής ποσότητας αμυλούχων ουσιών.
- Η προσθήκη κρόκου αυγών.
- Ο αρωματισμός επιφανειακά με σκόνη κανέλλας.
- Προσθήκη χυμών φρούτων, κομμάτια φρούτων, κακάο, καφές κ.λ.π., τα οποία αναγράφονται επί της συσκευασίας π.χ. Ρυζόγαλο με κακάο κ.λ.π. .

Κατά την παρασκευή του απαγορεύεται η προσθήκη νερού.

ΠΑΡΑΔΟΣΗ - ΠΑΡΑΛΑΒΗ

Η αποστολή και παράδοση των παραπάνω ειδών γίνεται σε χρονικό διάστημα 24 ωρών, μετά την τηλεφωνική παραγγελία, στις αποθήκες του Νοσοκομείου με ευθύνη, μέριμνα και δαπάνη του αναδόχου, και ακολουθεί γραπτό δελτίο παραγγελίας. Η παραγγελία εκτελείται μόνον εφόσον αυτή δίνεται από τον αρμόδιο υπάλληλο της αποθήκης. Κατά την παράδοση των υλικών τα παραστατικά παραλαβής θα αναφέρουν τον α/α του δελτίου παραγγελίας. Ο ανάδοχος υποχρεούται να αναγράφει τον αριθμό της σύμβασης στα παραστατικά που εκδίδει (δελτία αποστολής, τιμολόγια κ.λ.π.) όπως επίσης τη συμβατική περιγραφή του είδους. Η μη συμμόρφωση στα παραπάνω έχει ως αποτέλεσμα τη μη παραλαβή των ειδών καθώς και τη μη προώθηση του τιμολογίου για την έκδοση εντάλματος πληρωμής, με ευθύνη του αναδόχου. Η εκάστοτε ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των ειδών γίνεται από επιτροπή που ορίζεται από το Νοσοκομείο η οποία και συντάσσει πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής σε διάστημα έως και δέκα (10) ημερών.

Η παράδοση των υλικών γίνεται μέσα στα χρονικά όρια και με τον τρόπο που ορίζει η σύμβαση. Ο συμβατικός χρόνος παράδοσης των υλικών μπορεί να παρατείνεται υπό τις προϋποθέσεις που αναφέρονται στο άρθρο 206 του ν.4412/2016

Η παραλαβή των υλικών γίνεται από τις επιτροπές της παραγράφου 5 του άρθρου 221 του ν.4412/2016.

Η διαδικασία παραλαβής των υλικών διενεργείται σύμφωνα με το άρθρο 208 του ν.4412/2016.

Ο χρόνος παραλαβής καθορίζεται σύμφωνα με το άρθρο 209 του ν.4412/2016.

Η ναύλωση και η ασφάλιση πραγματοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 210 του ν.4412/2016.

Η ανακοίνωση φόρτωσης των υλικών γνωστοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 211 του ν.4412/2016.

Η απόρριψη των συμβατικών υλικών καθώς και η αντικατάστασή τους ορίζεται από το άρθρο 213 του ν.4412/2016.

Αντικείμενο της Επιτροπής παραλαβής είναι:

1. Ο έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποσοτικά και ποιοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας.

2. Ο έλεγχος της καθαριότητας και της τακτικής απολύμανσης των μεταφορικών μέσων των προμηθευτών.

3. Η παραλαβή των ειδών με σύνταξη αντιστοίχου πρωτοκόλλου παραλαβής το οποίο παραδίδεται αυθημερόν στον ανάδοχο, προκειμένου να εκδοθεί βάσει αυτού το τιμολόγιο.

4. Η διαπίστωση παράβασης ή η απόρριψη των προσκομισθέντων ειδών με σύνταξη αντίστοιχων πρακτικών παράβασης ή απόρριψης τα οποία υποβάλλονται στη Διοίκηση του Νοσοκομείου.

5. Ο Έλεγχος για τη διαπίστωση αν το προϊόν είναι το προβλεπόμενο από την σύμβαση.