ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
Διοίκηση 2ης Υγειονομικής Περιφέρειας Πειραιώς & Αιγαίου
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ
<<Τ Ζ Α Ν Ε Ι Ο>>
==========

Πειραιάς: 3-12-18
Αρ.πρωτ.17093

ΓΙΑ ΑΝΑΡΤΗΣΗ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

Πρόσκληση ενδιαφέροντος για την προμήθεια Τυριών στο Νοσοκομείο μας

ΘΕΜΑ «Προμήθεια Τυριών α) ημίσκληρου και β) ημίσκληρου light γ) τυρί φέτα

Σας ενημερώνουμε ότι το Γενικό Νοσοκομείο Πειραιά Τζάνειο θα προβεί στην προμήθεια των παρακάτω ειδών:

α/α	Είδος		Ποσότητα
1	ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ	ΚΙΛ	700
2	ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ LIGHT	ΚΙΛ	50
3	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΚΙΛ	500

Ακολουθούν αναλυτικές προδιαγραφές του ανωτέρω είδους στο παράρτημα

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβάλλουν τις προσφορές τους οι οποίες θα αναφέρονται σε **ΣΤΑΘΕΡΗ ΤΙΜΗ** / ανά κιλό ,σε σφραγισμένους φακέλους στο γραφείο των διαιτολόγων του νοσοκομείου αφού τις πρωτοκολλήσουν, μέχρι την **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 07-12-2018 και ώρα 1200μ.**

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΤΑΣΤΑΝΗ ΖΑΧΑΡΩ
ΚΡΕΠΟΥΡΗ ΜΑΡΙΑ
ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΥ ΚΑΝΕΛΛΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
Διοίκηση 2ης Υγειονομικής Περιφέρειας Πειραιώς & Αιγαίου
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ
<<Τ Ζ Α Ν Ε Ι Ο>>
==========

ΤΜΗΜΑ: ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
Επιτροπή σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών

ΠΡΟΣ: Γρ. Προμηθειών
ΘΕΜΑ**:** ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Πρώτη ύλη : Ημίσκληρο τυρί Συσκευασία: Μπαστούνι ≈ 2,5 Kg

Είδος: Ημίσκληρο τυρί Α' ποιότητας.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1) Τα προσφερόμενα είδη να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.
2) Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των τυριών (γεύση, οσμή, χρώμα) να είναι οι χαρακτηριστικοί του κάθε είδους.
3) Τα βασικά χαρακτηριστικά του ημίσκληρου τυριού Α' ποιότητας είναι:
Μέγιστη υγρασία: 45% και μέγιστο λίπος επί ξηρού:40%.
4) Για τα παραπάνω τυριά, η συσκευασία να είναι πλαστική, αεροστεγής, με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ, που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο, από ύλη που επιτρέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
5) Οι υποχρεωτικές ενδείξεις, όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ., είναι:
- κατηγορία τυριού
- είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάσθηκε το τυρί
- μέγιστη υγρασία
- ημερομηνία παραγωγής
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
- χώρα προέλευσης – παραγωγής τυριού

- πρόσθετα (αν έχουν προστεθεί)

6) Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ενώσεις (βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.α.) σε ποσοστό μεγαλύτερο από τα τυχόν επιτρεπόμενα όρια και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί. Οι ενδείξεις να αναγράφονται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα με οποιοδήποτε τρόπο σε κάθε μονάδα παραγωγής.

7) Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα(ψυγεία) και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου. Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων, για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου. Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς η θερμοκρασία των προϊόντων δεν πρέπει να υπερβαίνει τους **4º C.**

Τα μεταφορικά μέσα (ψυγεία), πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

8) Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποδείξει με έγγραφα (από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης), ότι θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί διαδικασίες βασιζόμενες στις αρχές ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP στους τομείς παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης προϊόντων. Επίσης θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Έλεγχος:

Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Χημικός – Μικροβιολογικός), κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

Κρίνεται απαραίτητη η προσκόμιση δείγματος τροφίμου, κατόπιν συνεννόησης, στο τμήμα Διατροφής.

Η επιτροπή σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών

Α. ΑΠΑΛΟΔΗΜΑ
Μ. ΡΩΤΑ
Χ. ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
Διοίκηση 2ης Υγειονομικής Περιφέρειας Πειραιώς & Αιγαίου
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ
<<Τ Ζ Α Ν Ε Ι Ο>>
==========

ΤΜΗΜΑ: ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
Επιτροπή σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών

ΠΡΟΣ: Γρ. Προμηθειών
ΘΕΜΑ**:** ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΜΕΡΙΚΩΣ ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟΥ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Πρώτη ύλη : Ημίσκληρο τυρί Συσκευασία: Μπαστούνι ≈ 2,5 Kg

Είδος: Μερικώς αποβουτυρωμένο ημίσκληρο τυρί.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1) Τα προσφερόμενα είδη να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.
2) Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των τυριών (γεύση, οσμή, χρώμα) να είναι οι χαρακτηριστικοί του κάθε είδους.
3) Τα βασικά χαρακτηριστικά του μερικώς αποβουτυρωμένου ημίσκληρου τυριού είναι:
Μέγιστη υγρασία: 46% και μέγιστο λίπος επί ξηρού:20% (συμπ/νου) – 30%.
4) Για τα παραπάνω τυριά, η συσκευασία να είναι πλαστική, αεροστεγής, με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ, που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο, από ύλη που επιτρέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
5) Οι υποχρεωτικές ενδείξεις, όπως αυτέ ς καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ., είναι:
- κατηγορία τυριού
- είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάσθηκε το τυρί
- μέγιστη υγρασία
- ημερομηνία παραγωγής
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
- χώρα προέλευσης – παραγωγής τυριού
- πρόσθετα (αν έχουν προστεθεί)

6) Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ενώσεις (βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.α.) σε ποσοστό μεγαλύτερο από τα τυχόν επιτρεπόμενα όρια και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί. Οι ενδείξεις να αναγράφονται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα με οποιοδήποτε τρόπο σε κάθε μονάδα παραγωγής.
7) Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα(ψυγεία) και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου. Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων, για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου. Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς η θερμοκρασία των προϊόντων δεν πρέπει να υπερβαίνει τους **4º C.**
Τα μεταφορικά μέσα (ψυγεία), πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.
8) Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποδείξει με έγγραφα (από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης), ότι θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί διαδικασίες βασιζόμενες στις αρχές ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP στους τομείς παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης προϊόντων. Επίσης θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
Έλεγχος:
Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Χημικός – Μικροβιολογικός), κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.
Κρίνεται απαραίτητη η προσκόμιση δείγματος τροφίμου, κατόπιν συνεννόησης, στο τμήμα Διατροφής.

Η επιτροπή σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών

Α. ΑΠΑΛΟΔΗΜΑ
Μ. ΡΩΤΑ
Χ. ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
Διοίκηση 2ης Υγειονομικής Περιφέρειας Πειραιώς & Αιγαίου
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΕΙΡΑΙΑ
<<Τ Ζ Α Ν Ε Ι Ο>>
==========

ΤΜΗΜΑ: ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
Επιτροπή σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών

ΠΡΟΣ Γρ. Προμηθειών

ΘΕΜΑ**:** ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΦΕΤΑΣ

Πρώτη ύλη : Λευκό τυρί άλμης Συσκευασία: Δοχείο 15 κιλών

Είδος: Φέτα

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1) Τα προσφερόμενα είδη να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.
2) Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των τυριών (γεύση, οσμή, χρώμα) να είναι οι χαρακτηριστικοί του κάθε είδους.
3) Τα βασικά χαρακτηριστικά της **ΦΕΤΑΣ** (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά, κλπ) είναι:
° Μέγιστη υγρασία 56%.
° Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%.
° Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.
° Σχήμα: σφηνοειδές ή ορθογώνιου παραλληλεπίπεδου.
° Διαστάσεις: διάφορες.
° Βάρη: διάφορα.
° Επιδερμίδα: δεν έχει.
Μάζα:
° Υφή: συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
° Χρώμα: καθαρό λευκό.
° Οπές: καθόλου ή λίγες.

° Κατανομή: σε όλη τη μάζα.
° Σχήμα οπής: ακανόνιστο.
Γεύση:
° Γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
° Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.
Επισήμανση:
Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν ΦΕΤΑ αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:
α) ΦΕΤΑ
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 δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ.
2) Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3) Η ημερομηνία παραγωγής. (π.χ.: ΦΕ-1650-20/12/94)
Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην Ελληνική γλώσσα. 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. Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά την διακίνηση της ΦΕΤΑΣ.
4) Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ενώσεις (βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.α.) σε ποσοστό μεγαλύτερο από τα τυχόν επιτρεπόμενα όρια και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί. Επίσης τα δοχεία στα οποία θα περιέχεται το τυρί να είναι με **ανοιγόμενο καπάκι**.
Οι ενδείξεις να αναγράφονται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα.
5) Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα(ψυγεία) και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου. Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων, για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου. Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς η θερμοκρασία των προϊόντων δεν πρέπει να υπερβαίνει τους **4º C.**
Τα μεταφορικά μέσα (ψυγεία), πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.
6) Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποδείξει με έγγραφα (από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης), ότι θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί διαδικασίες βασιζόμενες στις αρχές ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων

σημείων ελέγχου HACCP στους τομείς παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης προϊόντων. Επίσης θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Έλεγχος:

Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Χημικός – Μικροβιολογικός), κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

Κρίνεται απαραίτητη η προσκόμιση δείγματος τροφίμου, κατόπιν συνεννόησης, στο τμήμα Διατροφής.

Η επιτροπή σύνταξης τεχνικών προδιαγραφών

Α. ΑΠΑΛΟΔΗΜΑ
Μ. ΡΩΤΑ
Χ. ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ