



ΣΚΟΝΗ ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

<u>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</u>	<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>
<u>ΠΟΙΟΤΗΤΑ-ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</u>	Σκόνη πουρέ σε σακούλες αεροστεγείς με τις προβλεπόμενες από Εθνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία.
<u>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</u>	
<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</u>	<ul style="list-style-type: none">• Σακούλες του 1,5,10,20 Kg.• Συντήρηση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
<u>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ</u>	Κάλυψη των απαιτήσεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της αντίστοιχης Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, Απαλλαγμένα από πρωτεΐνες γενετικά τροποποιημένων DNA ή πρωτεΐνες GMOS.
<u>ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</u>	<ul style="list-style-type: none">• Απουσία ξένων σωμάτων ή πάσης φύσης υλικών ξένων προς το προϊόν• Κρεμώδης κίτρινη σκόνη με την μορφή αποξηραμένων κόκκων ή νιφάδων.
<u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	<ul style="list-style-type: none">• Απουσία υπολειμμάτων εντομοκτόνων, ζιζανιοκτόνων, οργανοφωσφορικών, κορδαμιδικού• Απουσία συντηρητικών, τεχνητών χρωστικών
<u>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ</u>	<ul style="list-style-type: none">• B. cereus <100cfu/gr• Cl. Perfringens: <100cfu/gr• E coli : <5 cfu/gr• Μύκητες: <500cfu/gr• Salmonella spp Απουσία στα 25gr
<u>ΜΕΤΑΦΟΡΑ/ ΠΑΡΑΛΑΒΗ/ΑΠΟΘΗΚ</u>	

Σημείωση: Ο εναπομένον χρόνος ζωής της σκόνης πουρέ πατάτας κατά την ημερομηνία παράδοσης της στην εταιρεία μας να είναι το % του συνολικού χρόνου ζωής της.

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ (Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν):

Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ., Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ, Ε. ΚΟΝΤΑΚΗ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	8η	7η	18/05/2022	ΧΑΛΚΙΑΔΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ



Ισχύον Πιστοποιητικό του προσφέροντος περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου **EN ISO** το οποίο θα έχει χορηγηθεί από διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή – επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση, εμπορία των προϊόντων.

Ο προσφέρων θα πρέπει να προσκομίσει τα **αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων** των προϊόντων που προσφέρει.

Οι αναλύσεις αυτές θα πρέπει να αφορούν το τελευταίο έτος.

Οι ζητούμενες αναλύσεις είναι: 1 μικροβιολογικός έλεγχος ανά κωδικό.

Όσο για τις χημικές αναλύσεις θα πρέπει να είναι διαθέσιμες εφόσον ζητηθούν κατά τη διάρκεια της σύμβασης.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

Ισχύον Πιστοποιητικό του παραγωγού περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου **EN ISO 22000:2018** το οποίο θα έχει χορηγηθεί από διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή – επεξεργασία των προϊόντων.

Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

Υπεύθυνη δήλωση του προσφέροντος ότι η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν τις απαιτούμενες θερμοκρασίες ψύξης και κατάψυξης, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς, το οποίο θα είναι διαθέσιμο προς εκτύπωση σε κάθε παράδοση προϊόντων. [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)] (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).

Ο προσφέρων θα πρέπει να προσκομίσει τη Βεβαίωση Καταλληλότητας του/ των Οχήματος/των που θα κάνει/νουν τη μεταφορά των ειδών (η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών) και την **Άδεια κυκλοφορίας** του/των οχήματος/των. Τα συγκεκριμένα έγγραφα θα πρέπει να είναι πάντα διαθέσιμα σε πιθανό έλεγχο του οχήματος από τους υπεύθυνους ασφάλειας τροφίμων του Τμήματος Διατροφής.

Ο προσφέρων θα πρέπει να προσκομίσει τα **βιβλιάρια υγείας** των μεταφορέων- οδηγών μεταφοράς των ειδών.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ., Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ, Ε ΚΟΝΤΑΚΗ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	8η	7η	18/05/2022	ΧΑΛΚΙΑΔΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ



Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ, Μ ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ, Ε ΚΟΝΤΑΚΗ	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	8η	7η	18/05/2022	ΧΑΛΚΙΑΔΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ