

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
«ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ – ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ Ε.Ε.Σ. »
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Αριθμ. Σύμβασης: Π 25/2017
Αριθμ. Πρωτ. 14173.....

ΣΥΜΒΑΣΗ ΓΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ «ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΤΥΡΙ»

Αθήνα σήμερα **29/05/2018**..... στο Γενικό Νοσοκομείο Αθηνών "ΚΟΡΓΙΑΛΕΝΕΙΟ-ΜΠΕΝΑΚΕΙΟ Ε.Ε.Σ." που εδρεύει στους Αμπελοκήπους, Αθανασάκη 2, οι υπογεγραμμένοι, αφ' ενός μεν η Πρόεδρος του Δ. Σ. του Νοσοκομείου και νόμιμος εκπρόσωπος του και αφ' ετέρου (η εταιρεία) "**ΑΙΑΝΤΑΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΗ & ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΑΕ**" με έδρα στην οδό ΒΑΣΙΛΙΚΩΝ 6 & ΕΥΔΟΞΟΥ 2-4, Τ.Κ. (18540) ΠΕΙΡΑΙΑΣ, Τηλ. 2104833731, 2104118273, fax: 2104823602, email: info@aiantasgroup.com, Α.Φ.Μ.081808560 και εκπροσωπούμενη νόμιμα από τον / την

.....
συμφώνησαν και έκαναν αποδεκτά τα παρακάτω :

Ο πρώτος συμβαλλόμενος στο εξής θα αποκαλείται χάρη συντομίας **ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ** ενώ ο δεύτερος συμβαλλόμενος θα αποκαλείται **ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ**

Το Νοσοκομείο διενήργησε Διαγωνισμό για την **ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ «ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΤΥΡΙ»** σύμφωνα με την Συν.9/25-10-2017/θέμα 17 απόφαση του Δ.Σ. του Νοσοκομείου

Διενεργηθέντος του διαγωνισμού από την επιτροπή που είχε ορισθεί, προτάθηκε και εγκρίθηκε με την Συν.10/25-04-2018/θέμα 2 απόφαση του Δ. Σ. του Νοσοκομείου η **κατακύρωση του είδους ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ** στον συμβαλλόμενο προμηθευτή **αντί συνολικού ετήσιου ποσού 3.240,00€ + ΦΠΑ (500 ΚΙΛΑ Χ 6,48 €/ΚΙΛΟ + ΦΠΑ)**, σύμφωνα με την προσφορά του και με τους παρακάτω όρους και περιορισμούς:

ΑΡΘΡΟ 1ο: ΙΣΧΥΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

1. 1. Η παρούσα σύμβαση ισχύει για ένα έτος, δηλαδή από **1/06/2018**..... έως **31/05/2019**.....
1. 2. Ο συμβατικός χρόνος μπορεί να παραταθεί , με τους ίδιους όρους και τιμές, για χρονικό διάστημα δώδεκα επιπλέον μηνών :

- Με μονομερές δικαίωμα του Νοσοκομείου για τους τρεις πρώτους μήνες παράτασης, μετά την λήξη της σύμβασης και
- Με την σύμφωνη γνώμη του προμηθευτή για τους επόμενους μήνες.

ΑΡΘΡΟ 2ο: ΠΑΡΑΔΟΣΗ - ΠΑΡΑΛΑΒΗ

2. 1. Οι εκάστοτε παραγγελίες θα δίδονται στον προμηθευτή εγγράφως η προφορικά από τους υπευθύνους της αποθήκης του Νοσοκομείου και οι παραδόσεις θα γίνονται εντός 24 ή 48 ωρών από την εκάστοτε παραγγελία στην αποθήκη του Νοσοκομείου.
2. 2. Η παράδοση θα γίνεται τμηματικά από τους προμηθευτές με δικά τους μεταφορικά μέσα, έξοδα και ευθύνη στην αποθήκη του Νοσοκομείου και σε εργάσιμες ημέρες και ώρες .
2. 3. Η παραλαβή θα γίνεται από αρμόδια επιτροπή, παρουσία του ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ εφ' όσον το επιθυμεί.

ΑΡΘΡΟ 3ο: ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

3. 1. Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ για την καλή εκτέλεση των όρων της παρούσας σύμβασης κατέθεσε την υπ' αριθμ. 760601..... εγγύηση καλής εκτέλεσης του / της ΤΑΜΕΙΟΥ ΠΑΡΑΚΑΤΑΘΗΚΩΝ & ΔΑΝΕΙΩΝ.....ποσού 162,00.....Ευρώ με ημερομηνία λήξης 8/07/2019.....
3. 2. Η εγγύηση καλής εκτέλεσης επιστρέφεται μετά από την πλήρη και σύννομη εκτέλεση της σύμβασης.

ΑΡΘΡΟ 4ο: ΠΛΗΡΩΜΗ – ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

4. 1. Η πληρωμή της αξίας της προμήθειας θα είναι σε ΕΥΡΩ και θα γίνεται από το Ταμείο του Νοσοκομείου με έκδοση εντάλματος πληρωμής έπ' ονόματι του προμηθευτή, αφού προσκομισθούν τα απαραίτητα δικαιολογητικά και εφόσον δεν εκκρεμεί καμία σε βάρος του ποινή απορρέουσα από παράβαση της παρούσας συμβάσεως (Τιμολόγιο, Φορολογική ενημερότητα, ασφαλιστική ενημερότητα καταστατικό εταιρείας και νομιμοποίηση εκπροσώπου κ.λ.π.) και σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της υποπαραγράφου Ζ.5 του Ν.4152/2013 (ΦΕΚ 107/Α'/09.05.2013).Η πληρωμή θα γίνεται μετά από προηγούμενη θεώρηση των σχετικών χρηματικών ενταλμάτων πληρωμής, από τον αρμόδιο Επίτροπο του Ελεγκτικού Συνεδρίου, όπου απαιτείται.

4. 2. Ο προμηθευτής κατά την πληρωμή υπόκειται στις παρακάτω κρατήσεις:

Α) Υπέρ οργανισμών ψυχικής Υγείας, Υπουργείου Υγείας 2%.
 Β) Για προκαταβολή φόρου εισοδήματος παρακράτηση 4% για προμήθειες ή 8% για υπηρεσίες
 Γ) Υπέρ ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΑΑΔΗΣΥ) 0,06% (άρθρο 375 παρ.7 του ν.4412/2016, που τροποποιεί το άρθρο 4 παρ.3 του ν.4013/2011)
 Γ1) Τέλος χαρτοσήμου 3% επί του ποσού της ανωτέρω κράτησης , πλέον εισφοράς υπέρ Ο.Γ.Α 20%
 Δ) Υπέρ Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών (Α.Ε.Π.Π.) 0,06%
 Δ1) Τέλος χαρτοσήμου 3% επί του ποσού της ανωτέρω κράτησης , πλέον εισφοράς υπέρ Ο.Γ.Α 20%
Σημειώνεται ότι οι κρατήσεις θα προσαρμόζονται αυτόματα στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.

4. 3. Ο φόρος προστιθέμενης αξίας (ΦΠΑ) επί της αξίας των τιμολογίων βαρύνει το Νοσοκομείο

ΑΡΘΡΟ 5ο: ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ – ΠΟΙΝΙΚΕΣ ΡΗΤΡΕΣ

5. 1. Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από την σύμβαση και από κάθε δικαίωμά του που απορρέει από αυτή , εφόσον δεν παρέδωσε ή αντικατέστησε τα συμβατικά είδη μέσα στον συμβατικό χρόνο ή σε μη εκπλήρωση κάποιου όρου της παρούσας.
5. 2. Σε περίπτωση που ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ κηρυχθεί έκπτωτος επιβάλλεται από το Δ. Σ. του Νοσοκομείου με την ίδια απόφαση, η παρακάτω κύρωση:
 α) Ολική κατάπτωση της εγγύησης συμμετοχής ή καλής εκτέλεσης της σύμβασης, κατά περίπτωση.
 Επιπλέον μπορεί να επιβληθεί προσωρινός αποκλεισμός του αναδόχου από το σύνολο των συμβάσεων προμηθειών ή υπηρεσιών των φορέων που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του νόμου 4412/2016 κατά τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 74.
5. 3. **Η σύμβαση θεωρείται ότι εκτελέστηκε (άρθρο 202 του ν.4412/2016) όταν :**
 α) Σε περίπτωση προμήθειας παραδόθηκε ολόκληρη η ποσότητα ή, σε περίπτωση διαιρετού υλικού, η ποσότητα που παραδόθηκε υπολείπεται της συμβατικής, κατά μέρος που κρίνεται ως ασήμαντο από το αρμόδιο όργανο. Σε περίπτωση παροχής υπηρεσιών αυτές παρασχέθηκαν στο σύνολο τους ή σε περίπτωση διαιρετής υπηρεσίας, το αντικείμενο που παραδόθηκε υπολείπεται του συμβατικού, κατά μέρος που κρίνεται ως ασήμαντο από το αρμόδιο όργανο και έχει παρέλθει η καταληκτική ημερομηνία για την περαίωση της σύμβασης που έχει τεθεί στην διακήρυξη.

- β) Παραλήφθηκαν οριστικά ποσοτικά και ποιοτικά τα υλικά ή οι υπηρεσίες που παραδόθηκαν.
- γ) Έγινε η αποπληρωμή του συμβατικού τιμήματος, αφού προηγουμένως επιβλήθηκαν κυρώσεις ή εκπτώσεις και
- δ) Εκπληρώθηκαν και οι λοιπές συμβατικές υποχρεώσεις και από τα δύο συμβαλλόμενα μέρη και αποδεσμεύθηκαν οι σχετικές εγγυήσεις κατά τα προβλεπόμενα από τη σύμβαση.
- 5.4.** Σε περίπτωση που το Υπουργείο Υγείας ή η Υ.ΠΕ. ή η Ε.Π.Υ. ή άλλος φορέας καλύψει τις ανάγκες του Νοσοκομείου με οποιοδήποτε τρόπο (δωρεά, σύμβαση, κ.λ.π.) ή σε περίπτωση που υπάρξει κατακύρωση ενιαίου διαγωνισμού από άλλο Νοσοκομείο, μονομερώς το Νοσοκομείο και χωρίς δικαίωμα για αποζημίωση από μέρους του προμηθευτή μπορεί να διακόψει την παρούσα σύμβαση.
- 5.5.** Το κείμενο της παρούσης σύμβασης κατισχύει κάθε άλλου κειμένου στο οποίο τούτο στηρίζεται όπως προσφορά, διακήρυξη και απόφαση κατακύρωσης ή ανάθεσης εκτός καταδήλων σφαλμάτων ή παραδρομών.
- 5.6.** Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ δηλώνει ότι έλαβε γνώση των πιο πάνω όρων και περιορισμών και ότι βάσει αυτών και μόνο θα λύεται κάθε διαφορά ή αμφισβήτηση και κάθε διένεξη από οποιονδήποτε λόγο και αιτία.
- 5.7.** Κατά την εκτέλεση της παρούσας σύμβασης, ο συμμετέχων/οικονομικός φορέας δεσμεύεται για την πιστή και απαρέγκλιτη τήρηση των υποχρεώσεων του που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του ν.4412/2016 και επίσης υποχρεούται να τηρεί τις διατάξεις της νομοθεσίας περί υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων και πρόληψης του επαγγελματικού κινδύνου.
- 5.8.** Κάθε διαφορά που θα προκύπτει από την παρούσα σύμβαση θα επιλύεται από τα αρμόδια δικαστήρια των Αθηνών.

ΑΡΘΡΟ 6ο: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΤΙΜΕΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΚΥΡΩΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ

Όλα τα τυροκομικά προϊόντα θα είναι πρώτης ποιότητας σύμφωνα με τα οριζόμενα, ανά είδος, στον Κ.Τ. & Π. Άρθρο 83 και σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.

Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης

Α. Η ωρίμανση των τυριών πρέπει (Άρθρο 83 §1.4) να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +10°C και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγραμετρική κατάσταση. Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού:

α) τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανση τους πρέπει να παραμείνουν για τουλάχιστον τρεις (3) μήνες στις παραπάνω συνθήκες,

β) τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον δύο (2) μήνες. Εξαιρούνται τα «Λευκά τυριά άλμης», τα οποία είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα και επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε ημέρες (15) μετά την παρασκευή τους (η εξαίρεση αυτή δεν αφορά τα Ελληνικά Παραδοσιακά τυριά).

Β. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών (Άρθρο 83 §1.5) μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση:

α) πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 0°C έως +10°C και υγραμετρικής κατάστασης από 75 έως 85%,

β) μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλωμένο μέτριο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας 0°C έως +2°C και υγραμετρικής κατάστασης από 85 έως 95 %. Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.χ. μεταλλικά δοχεία, τα οποία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 0°C έως +2°C.

Γ. Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα, θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π. και στις επιμέρους παραγράφους του άρθρου 83

Κεφάλαιο Γ (γενικές διατάξεις για τα τυριά από γάλα, με ωρίμανση) και επιπλέον:

- κατηγορία τυριού,
- είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάσθηκε το τυρί,
- ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία),
- μέγιστη υγρασία,
- ημερομηνία παραγωγής,
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας,
- χώρα προέλευσης - παραγωγής του τυριού,
- έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά),
- ποσοστό άλατος,
- πρόσθετα, είτε έχουν προστεθεί στη μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού και με τις προϋποθέσεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και επίσης με οδηγίες, όπου χρειάζονται, π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμυκίνη θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιο βάθος θα καθαρίζει το τυρί.

Ήτοι:

α) Το προϊόν,

β) Την Προέλευση.

γ) Την επωνυμία και την έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

δ) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου,

ε) Την ημερομηνία παραγωγής και λήξεως.

στ) Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης, τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας.

Οι λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ.7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την

παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Η επικάλυψη των τυριών (Γ. Γενικές διατάξεις για τα τυριά § 2.β) μπορεί να είναι από κερί μελισσών, σκληρή παραφίνη ή άλλες ύλες που για να χρησιμοποιηθούν πρέπει να τύχουν έγκρισης του ΑΧΣ και κατά περίπτωση, του ΕΟΦ ή του ΚΕΣΥ.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι χρωματισμένη με τις χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων καθώς και με τις χρωστικές E180, Λιθορουμπίνη ΒΚ και E160β Ανάττο, όπως αναφέρεται στο παράρτημα IV, του εν λόγω άρθρου και σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων αυτών. Επιτρέπεται η επάλειψη, η εμφάνιση ή ο ψεκασμός μόνο της επιφάνειας των σκληρών, των ημίσκληρων και ημιμαλακών τυριών με νатаμυκίνη ή πιμαρισίνη και με την προϋπόθεση ότι στο τυρί που διατίθεται στην κατανάλωση:

1.Θα διαπιστώνεται απουσία νатаμυκίνης σε βάθος 5 mm.

2. Το κατάλοιπο της νатаμυκίνης δεν θα υπερβαίνει το 1mg/dm² επιφάνειας.

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 Κ.Τ.Π..

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

ΤΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ θα είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και θα έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Κεφαλοτύρι είναι το σκληρό τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο. Ανάλογα με τον τρόπο προελεύσεις τους έχει διαφορετικό σχήμα, μέγεθος, τεχνολογία και ποιότητα γι' αυτό διατίθεται σαν κεφαλοτύρι Ηπείρου, κεφαλοτύρι Θεσσαλίας, κεφαλοτύρι Μακεδονίας, Κρήτης, Κεφαλληνίας, Εύβοιας, Νάξου κλπ.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γιδίνου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10%.

γ) Να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ε) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο. Απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή του παραδοσιακού κεφαλοτυριού προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100Kgr γάλακτος.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32-34°C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 35 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 480°C περίπου, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16°C και σχετική

υγρασία 85% περίπου. Μετά μια ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δυο ημέρες περίπου.

1. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-16°C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται περίπου 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα με ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6°C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

Το παραδοσιακό κεφαλοτύρι να έχει :

A ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ'ελάχιστο.
2. Υγρασία 38% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5.3.5.5% PH.
5. Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί.
2. Χρώμα υποκίτρινο έως ανοικτό καστανό.
3. Υφή σκληρή συμπαγής ελαστική, με πολλές οπές στη μάζα του.
4. Εμφάνιση συνεκτική λεπτή.
5. Γεύση αλμυρή πικάντικη.
6. Σχήμα κυλινδρικό.
7. Διαστάσεις: Διάφορες - Βάρη: Μικρό 4-6 κιλά Μεγάλο 10-12 κιλά.
8. Άλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη, ελαφρά αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007

1. Κολοβακτηροειδή
2. Escherichia coli
3. Salmonella spp Απουσία
4. Listeria monocytogenes Απουσία
5. Staphylococcus aureus

Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

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) «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ».

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

γ) Το βάρος του περιεχομένου,

δ) Η ημερομηνία παραγωγής,

ε) Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

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

Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν.

Τα μεταφορικά μέσα 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.

Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

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.

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.

ΕΙΔΗ:

ΕΙΔΟΣ	ΕΤΗΣΙΑ ΠΟΣΟΤΗΣ	ΤΙΜΗ ΚΙΛΟΥ ΣΕ €, ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΔΑΠΑΝΗΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗΣ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ (ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ: <<ΛΕΣΒΙΓΑΛ>> ΑΦΟΙ Δ. ΡΟΔΟΥ Ο.Ε.)	500 ΚΙΛΑ	6,48	3.240,00 €	72319

ΣΥΝΟΛΟ ΕΤΗΣΙΑΣ ΔΑΠΑΝΗΣ	3.240,00 €+ ΦΠΑ
-------------------------------	------------------------

Η παρούσα σύμβαση συντάχτηκε σε δύο αντίγραφα, και έλαβε ο καθένας των συμβαλλομένων από ένα νόμιμα υπογεγραμμένο.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ**Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ****Η ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ Δ. Σ.
ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ****ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

ΓΡ. ΠΡΟΕΔΡΟΥ Δ.Σ.

ΓΡ.ΔΙΟΙΚΗΤΗ

ΓΡ. ΑΝ. ΔΙΟΙΚΗΤΗ

Δ/ΝΤΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ

ΥΠ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ

ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ

ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΑΠΟΘΗΚΗ ΥΛΙΚΟΥ

ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ