



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**  
**ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΝΟΤΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ**  
**ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ ΡΟΔΟΥ**  
**Δ/ΝΣΗ ΔΙΟΙΚ. & ΟΙΚΟΝ. ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**  
**ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ**

**ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ**  
**Ρόδος, 21/02/2014**

**Αριθ. Πρωτ.: 1405**

Ταχ. Δ/ση: Πλατεία Ελευθερίας 1, Διοικητήριο  
Ταχ.Κωδ: 85100, Ρόδος  
Τηλέφωνο: 22413 60544  
URL: [www.pnai.gov.gr](http://www.pnai.gov.gr)  
Email: [a.dikaiou@rho.pnai.gov.gr](mailto:a.dikaiou@rho.pnai.gov.gr)

### **Δ Ι Α Κ Η Ρ Υ Ξ Η** **ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ**

Η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου (Περιφερειακή Ενότητα Ρόδου) επαναπροκηρύσσει Πρόχειρο Διαγωνισμό ανάδειξης μειοδοτών **προμήθειας μηχανολογικού εξοπλισμού για επεξεργασία και τυποποίηση ψαριών** για τις ανάγκες εξοπλισμού της **Κοινωνικής Συνεταιριστικής Επιχείρησης Καλύμνου Παναγία Υπαπαντή** στην Κάλυμνο προϋπολογισμού **50.000,00 €** συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ για το έτος 2014.

#### **Άρθρο 1<sup>ο</sup>**

Ο διαγωνισμός θα διεξαχθεί την **28/02/2014** ημέρα Παρασκευή στο γραφείο του Τμήματος Προμηθειών ενώπιον της αρμόδιας Επιτροπής παραλαβής και Αξιολόγησης Προσφορών που θα συγκροτηθεί για τον σκοπό αυτό.

Ωρα παραλαβής των προσφορών του διαγωνισμού ορίζεται η 11.00' πρωινή της ημέρας αυτής. Σε περίπτωση που ο διαγωνισμός αποβεί άγονος θα επαναληφθεί την **07/03/2014**, ημέρα Παρασκευή την ίδια ώρα στον ίδιο χώρο και ενώπιον της αυτής επιτροπής με τους ίδιους όρους .

**Προσφορές που κατατίθενται μετά την παραπάνω ημερομηνία και ώρα είναι εκπρόθεσμες, δεν γίνονται δεκτές και επιστρέφονται.**

Ο διαγωνισμός θα διενεργηθεί σύμφωνα με :

- 1) Τις διατάξεις του Ν. 3852/10 (ΦΕΚ 87/ΤΑ/7-6-10 ΝΕΑ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΤΗΣ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ –ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΛΛΙΚΡΑΤΗΣ).
- 2) Τις διατάξεις του Ν. 2286/95 «Προμήθειες Δημόσιου Τομέα και ρυθμίσεις συναφών θεμάτων » όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- 3) Το Ν. 2362/95 περί Δημοσίου Λογιστικού ελέγχου δαπανών του κράτους και άλλες διατάξεις.
- 4) Το Ν.3861/10 « Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο ' Πρόγραμμα Διαύγεια' και άλλες διατάξεις ».
- 5) Το Ν.4024/11, άρθρο 26, « Συνταξιοδοτικές ρυθμίσεις, ενιαίο μισθολόγιο-βαθμολόγιο, εργασιακή εφεδρεία και άλλες διατάξεις εφαρμογής του μεσοπρόθεσμου πλαισίου δημοσιονομικής στρατηγικής 2012-2015»
- 6) Τις διατάξεις του ΠΔ 118/07 (ΦΕΚ 150/07) « Κανονισμός Προμηθειών Δημοσίου ».
- 7) Τις διατάξεις του Π.Δ. 130/2010 (ΦΕΚ 223/ΤΑ/27-12-10 ) « Οργανισμός της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου » ( Άρθρο 12 , παρ. 3δ).
- 8) Την με αριθμ. Πρωτ. 35130/739/9-8-2010 Απόφαση του Υπ. Οικονομικών « Περί αύξησης των χρηματικών ποσών του άρθρου 83 παρ.1 του Ν.2362/95 για τη σύναψη δημοσίων συμβάσεων που αφορούν προμήθεια προϊόντων, παροχή υπηρεσιών ή εκτέλεση έργων ».
- 9) Την υποχρέωση της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου για την προμήθεια του απαραίτητου εξοπλισμού επεξεργασίας και τυποποίησης ψαριών που θα διατεθεί στην **Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση Καλύμνου Παναγία Υπαπαντή** σύμφωνα με την από 05/09/2013 Προγραμματική Σύμβαση μεταξύ Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου-Κέντρου Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΚΕΚ) – Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση Καλύμνου «Παναγία Υπαπαντή»
- 10) Την 42/2014 απόφαση της Οικονομικής Επιτροπής (Πρακτικό 3<sup>ο</sup> /04-02-14) για έγκριση διενέργειας του διαγωνισμού.
- 11) Την υπ' αριθμ. 295/23-01-14 απόφαση ανάληψης υποχρέωσης της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου.
- 12) Την από 20/02/2014 απόφαση της Οικονομικής επιτροπής της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου για έγκριση διενέργειας επαναληπτικού διαγωνισμού.

Έχει δε ως αντικείμενο την ανάδειξη μειοδοτών προμήθειας εξοπλισμού επεξεργασίας και τυποποίησης ψαριών για τις ανάγκες εξοπλισμού της

**Κοινωνικής Συνεταιριστικής Επιχείρησης Καλύμνου Παναγία Υπαπαντή**  
στην Κάλυμνο.

Ο εξοπλισμός που θα απαιτηθεί (με βάση τις προδιαγραφές του τεχνικού παραρτήματος) είναι:

1. ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 23.000 €
2. ΘΑΛΑΜΟΣ ΤΑΧΕΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ (BLAST FREEZER) ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 15.000 €
3. ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (VACUUM) ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 6.000 €
4. ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΣ ΓΥΑΛΙΝΩΝ ΒΑΖΩΝ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 6.000 €

**Χρόνος υλοποίησης :** προθεσμία παράδοσης για κάθε μία προμήθεια είναι σε είκοσι (20) ημερολογιακές μέρες από την υπογραφή της σύμβασης .

**Διάρκεια ισχύος προσφορών :** Εκατόν είκοσι (120) μέρες από την επόμενη της διενέργειας του διαγωνισμού.

Ως αναπόσπαστο μέρος της παρούσας διακήρυξης ακολουθεί παράρτημα με την μελέτη λειτουργίας και του απαιτούμενου εξοπλισμού μετά των τεχνικών προδιαγραφών του οι οποίες θα τηρηθούν **αυστηρά** κατά τη διαδικασία αξιολόγησης από την επιτροπή του διαγωνισμού.

Όσοι επιθυμούν να λάβουν μέρος στο διαγωνισμό πρέπει να καταθέσουν έγγραφες προσφορές-σφραγισμένες.

Ως κριτήριο για την αξιολόγηση της κάθε προσφοράς ως η **πλέον συμφέρουσα** , θα είναι η **προσφορά χαμηλότερης τιμής για κάθε μία προμήθεια χωριστά.**

## **Άρθρο 2<sup>ο</sup>**

### **ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ**

- Υπεύθυνη Δήλωση του Ν.1599/86 , του Νομίμου Εκπροσώπου, στην οποία θα δηλώνεται ρητά ότι μέχρι και την ημέρα υποβολής της προσφοράς τους :
  - δεν έχουν αποκλειστεί από άλλους διαγωνισμούς του Δημοσίου ή ΝΠΔΔ, δεν έχουν υποπέσει σε σοβαρό παράπτωμα, κατά την άσκηση της επαγγελματικής τους δραστηριότητας και γενικά η επιχείρησή τους σε υπόκειται σε τυχόν νομικούς περιορισμούς λειτουργίας και είναι συνεπής στην εκπλήρωση, τόσο των συμβατικών της υποχρεώσεων, όσο και των υποχρεώσεών της, εν΄ γένει προς τον Δημόσιο τομέα και
  - δεν έχουν κάνει ψευδείς ή ανακριβείς δηλώσεις, κατά την παροχή πληροφοριών, που ζητούνται από την υπηρεσία.
  - ότι αποδέχονται τους όρους της διακήρυξης.
- Πιστοποιητικό που εκδίδεται από αρμόδια κατά περίπτωση αρχή, από το οποίο να προκύπτει ότι είναι ενήμεροι ως προς τις υποχρεώσεις τους που αφορούν στην καταβολή των εισφορών κοινωνικής ασφάλισης

αναφέροντας όλους τους φορείς στους οποίους καταβάλουν εισφορές κύριας και επικουρικής ασφάλισης (ΤΕΒΕ, ΙΚΑ, ΤΣΜΕΔΕ, ΤΑΕ κλπ των Εργοδοτών και των Υπαλλήλων) κατά την ημερομηνία διενέργειας του Διαγωνισμού.

3. Πιστοποιητικό που εκδίδεται από αρμόδια κατά περίπτωση αρχή, από το οποίο να προκύπτει ότι είναι ενήμεροι ως προς τις φορολογικές υποχρεώσεις τους .
4. Πιστοποιητικό του οικείου επιμελητηρίου του τόπου όπου ασκούν το επάγγελμά τους ή άλλης αρμόδιας αρχής, με το οποίο θα βεβαιώνεται το ειδικό επάγγελμά τους.

Εφόσον ο προμηθευτής συμμετέχει στον διαγωνισμό με αντιπρόσωπο, υποβάλλει μαζί με την προσφορά παραστατικό εκπροσώπησης. **Γενικότερα οποιαδήποτε παραστατικά είναι απαραίτητα προκειμένου να γίνει σαφής στην επιτροπή διενέργειας του διαγωνισμού η νομική μορφή της εταιρίας, η διοίκησή της και η εκπροσώπησή της στο διαγωνισμό.** (Πληρεξούσιο για την εξουσιοδότηση, στην περίπτωση που η προσφορά υπογράφεται από εκπρόσωπο του Προσφέροντα)

#### **ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ - ΥΠΟΒΟΛΗ – ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ**

Οι προσφορές θ' αποσταλούν στη διεύθυνση : Τμήμα Προμηθειών της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου ( Περιφ.Ενότητα Ρόδου), Πλ. Ελευθερίας 1, Γραφείο 16, 1<sup>ος</sup> όροφος .

Οι προσφορές υποβάλλονται μέσα σε φάκελο σφραγισμένες σε ένα αντίγραφο και στην Ελληνική γλώσσα.

Στο φάκελο κάθε προσφοράς πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς:

α) Η λέξη ΠΡΟΣΦΟΡΑ

β) Ο πλήρης τίτλος της Υπηρεσίας που διενεργεί τον διαγωνισμό.

γ) Ο πλήρης τίτλος της προμήθειας.

δ) Η ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού.

ε) Τα πλήρη στοιχεία του αποστολέα (Επωνυμία, Διεύθυνση, Τηλέφωνο, Fax)

Μέσα στον φάκελο της προσφοράς τοποθετούνται όλα τα σχετικά με την προσφορά στοιχεία και ειδικότερα ως εξής:

Σε χωριστό σφραγισμένο φάκελο με την ένδειξη "ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ" τοποθετούνται όλα τα ζητούμενα δικαιολογητικά συμμετοχής. Ο φάκελος των ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ θα φέρει τις ενδείξεις του κυρίως φακέλου.

Τα οικονομικά στοιχεία τοποθετούνται σε χωριστό σφραγισμένο φάκελο επίσης μέσα στον κυρίως φάκελο με την ένδειξη "ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ".

Ο φάκελος της οικονομικής προσφοράς θα φέρει τις ενδείξεις του κυρίως φακέλου.

Τα τεχνικά στοιχεία της προσφοράς τοποθετούνται σε χωριστό σφραγισμένο φάκελο μέσα στον κυρίως φάκελο, με την ένδειξη "ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ".

Ο φάκελος της τεχνικής προσφοράς θα φέρει τις ενδείξεις του κυρίως φακέλου.

Μετά την αξιολόγηση των προσφορών

- **οι προσφέροντες στους οποίους πρόκειται να γίνει η κατακύρωση εντός προθεσμίας (5) πέντε ημερών από την ειδοποίηση τους οφείλουν να υποβάλλουν σε σφραγισμένο φάκελο τα κατωτέρω δικαιολογητικά, τα οποία αποσφραγίζονται και ελέγχονται από την επιτροπή αξιολόγησης :**
1. Απόσπασμα Ποινικού Μητρώου ή ισοδύναμου εγγράφου αρμόδιας διοικητικής ή δικαστικής αρχής, έκδοσης τουλάχιστον του τελευταίου τριμήνου, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν έχουν καταδικαστεί για αδίκημα, σχετικό με την άσκηση της επαγγελματικής τους δραστηριότητας. Την υποχρέωση αυτή δεν έχουν τα νομικά πρόσωπα.
  2. Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής του τελευταίου εξαμήνου, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν τελούν υπό πτώχευση, εκκαθάριση, παύση εργασιών, αναγκαστική διαχείριση, πτωχευτικό συμβιβασμό ή άλλη ανάλογη κατάσταση.
  3. Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής του τελευταίου εξαμήνου, σύμφωνα με τα ισχύοντα στη χώρα εγκατάστασής τους, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν έχει κινηθεί εναντίον τους διαδικασία κήρυξης σε πτώχευση, εκκαθάρισης, αναγκαστικής διαχείρισης, πτωχευτικού συμβιβασμού ή άλλη ανάλογη διαδικασία.
  4. Τα νομικά πρόσωπα θα πρέπει πρόσθετα να καταθέσουν και τα δικαιολογητικά σύστασής τους και οι συνεταιρισμοί βεβαίωση εποπτεύουσας αρχής ότι λειτουργούν νόμιμα.

### **Άρθρο 3<sup>ο</sup>**

1. Με την προσφορά η τιμή των προς προμήθεια ειδών δίνεται ανά είδος . Στη τιμή περιλαμβάνονται οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις , καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση, εκτός του ΦΠΑ.
2. Οι προσφορές δεν πρέπει να έχουν ξέσματα, σβησίματα, προσθήκες διορθώσεις, βάση του άρθρου 12 παρ 4 του Π.Δ.118/07.
3. Δεν προβλέπεται αναπροσαρμογή τιμών μέχρι της λήξεως της συναφθησομένης σύμβασης.
4. Εάν στο διαγωνισμό οι προσφερόμενες τιμές είναι υπερβολικά χαμηλές θα εξετάζονται λεπτομερώς οι προσφορές πριν την έκδοση απόφασης κατακύρωσης. Για τον σκοπό αυτό θα ζητηθούν από τον προσφέροντα να παρασχεθούν εγγράφως οι αναγκαίες διευκρινίσεις σχετικά με τον οικονομικό χαρακτήρα της διαδικασίας κατασκευής ή τις τεχνικές λύσεις που έχουν επιλεγεί ή τις εξαιρετικά ευνοϊκές συνθήκες που διαθέτει ο προσφέρων για την προμήθεια των ειδών ή την πρωτοτυπία των προτεινομένων προμηθειών τις οποίες επαληθεύει πριν την απόρριψη της προσφοράς (Π.Δ.370/95).
5. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τους συμμετέχοντες στοιχεία απαραίτητα για την τεκμηρίωση των προσφερομένων τιμών, οι δε προμηθευτές υποχρεούνται να παρέχουν αυτά.

### **Άρθρο 4<sup>ο</sup>**

Μειοδότες αναδεικνύονται όποιοι προσφέρουν την **χαμηλότερη τιμή για την κάθε προμήθεια χωριστά.**

Οι Συμβάσεις που θα υπογραφούν θα ισχύουν από την ημερομηνία υπογραφής της έως 31/06/2014.

#### **Άρθρο 5<sup>ο</sup>**

Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με ευθύνη, μέριμνα και δαπάνη του κάθε προμηθευτή.

Η ποσοτική παραλαβή της κάθε προμήθειας θα γίνεται από τριμελή επιτροπή η οποία έχει οριστεί από την Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου .

#### **Άρθρο 6<sup>ο</sup>**

Οι μετέχοντες στο διαγωνισμό είναι υποχρεωμένοι στην προσφορά τους να δηλώνουν ότι έλαβαν γνώση των όρων της παρούσας και αποδέχονται αυτούς .

Η δαπάνη βαρύνει τον Π/Υ της Περιφέρειας Ν. Αιγαίου Ν. Δωδ/σου Οικον. Έτους 2014 και συγκεκριμένα τον φορέα 071 ΚΑΕ 9899.

Η παρούσα θα αναρτηθεί στην ΔΙΑΥΓΕΙΑ, στον πίνακα ανακοινώσεων της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου και στην ιστοσελίδα της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου (Περιφερειακή Ενότητα Ρόδου) .

Ρόδος , 21-02-2014

Ο Αντιπεριφερειάρχης

Φώτης Χατζηδιάκος

**Λειτουργία και αλυσίδα – ροή εργασιών στην επεξεργασία και τυποποίηση ψαρικών.**

### **1. Υπεύθυνος μελέτης – έκθεσης ροής εργασιών και λειτουργίας**

Καλαποδάς Κ. Ιούλιος:

Executive Chef- Υπεύθυνος σπουδών μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής Τέχνης- Εκπαιδευτής μαγειρικής Τέχνης.

Η μελέτη θεωρήθηκε από την Δ/ση Κτηνιατρικής Δωδεκανήσου της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου, υπεύθυνος υπάλληλος κος Π. Μανώλακας (τηλ. : 2241364877)

### **2. Τύπος προϊόντων μελέτης.**

1.1 Νωπά ψάρια, μαλάκια και προϊόντα με βάση τα ψάρια.

### **3. Περιγραφή προδιαγραφών, εργασιών και λειτουργίας.**

3.1. Περιγραφή: Καπνιστά ψάρια και παρεμφερή προϊόντα, είναι το προϊόν, το οποίο μετά από ασφαλή επεξεργασία, τυποποιείτε και διατίθεται προς πώληση.

Τα ψάρια επεξεργάζονται βάση συγκεκριμένων συνταγών και διαδικασιών με την στήριξη συμβούλων ειδικών στη Γαστρονομία και στην ασφαλή διαχείριση των τροφίμων .

3.2. Γεωγραφική περιοχή: Κοινωνική συνεταιριστική επιχείρηση καλύμνου «Παναγιά Υπαπαντή» . Λειτουργεί στην τοποθεσία: Ιχθυόσκαλα Καλύμνου στη διεύθυνση ΑΓ. ΣΤΕΦΑΝΟΣ Κάλυμνος, Τ.Κ. 85200, Δήμος Καλυμνίων, Νομός Δωδεκανήσου.

3.3. Μέθοδος παραγωγής: Μόλις τα ψάρια φθάνουν στο χώρο της επιχείρησης αποκεφαλίζονται, εκσπλαγχίζονται και καθαρίζονται με το χέρι από εκπαιδευμένα άτομα και πιστοποιημένα στη διαχείριση αλιευμάτων και στα πρότυπα κανονισμών υγιεινής, με σεμινάρια που έγιναν στο χώρο της επιχείρησης απο πιστοποιημένο φορέα.

Στη συνέχεια τα ψάρια τοποθετούνται σε ειδικούς ανοξειδωτους περιέκτες (G/N 1/1 και ύψους 100 χιλ.) πιστοποιημένους στη φύλαξη τροφίμων, με ξηρό αλάτι για να μειωθεί η υγρασία, να διατηρηθεί η μυρωδιά και να σκληρύνει η εξωτερική επιφάνεια του δέρματος και τοποθετούνται στο τροχήλατο ανοξειδοτο τρόλεϊ μεταφοράς G/N (χωρητικότητας 20 G/N 2/1 και ύψους οδηγών 66 χιλ. με διαστάσεις 810X900X1720 χιλ.). Σε ένα σημείο της διαδικασίας αλατισμού, ζευγαρώνονται ψάρια ίσου μεγέθους και δένονται μαζί από την ουρά. Όταν ολοκληρωθεί ο αλατισμός τα ζεύγη των ψαριών πλένονται και τα κρεμούν για να στεγνώσουν. Η διαδικασία αυτή καθιστά το δέρμα ακόμη σκληρότερο και εμποδίζει τον διαχωρισμό όταν εκτίθενται στη θερμοκρασία του φούρνου καπνίσματος.

#### 3.4. Μέθοδος προετοιμασίας της συσκευής καπνίσματος και φούρνου:

Αρχικά τοποθετούμε τη συσκευή καπνίσματος (Διευκρ. 3) στην ειδική υποδοχή διοχέτευσης καπνού στο φούρνο.

Ρίχνουμε το ροκανίδι από ξύλο βελανιδιάς με πιστοποίηση PEFC (διευκρ. 1), τα αρωματικά λαχανικά και μπαχαρικά και επιλέγοντας την επιθυμητή θερμοκρασία καύσης ανοίγουμε το θερμοστάτη. Στη συνέχεια επιλέγουμε το επιθυμητό πρόγραμμα στο φούρνο και ξεκινάμε τη διαδικασία έως να μας ενημερώσει ο φούρνος με ειδική ένδειξη στην οθόνη και ήχο ότι ο θάλαμος είναι σε επιθυμητή θερμοκρασία και κάπνισμα.

#### 3.5. Μέθοδος τοποθέτησης ψαριών για κάπνισμα στο φούρνο (διευκ.2):

Όταν ο φούρνος είναι έτοιμος, τοποθετούμε τα ψάρια σε ειδικά ανοξείδωτα απολυμασμένα διάτρητα ταψιά(G/N 1/1 και ύψους 100 χιλ.), με συγκεκριμένη απόσταση, για να επιτευχθεί η καλύτερη δυνατή ροή καπνού στον θάλαμο. Τοποθετούνται στο καρότσι μεταφοράς ταψιών του φούρνου για τη μεταφορά των ψαριών (χωρητικότητας 20 G/N 2/1 και ύψους οδηγών 66 χιλ. με διαστάσεις 810X900X1720 χιλ).

Γίνετε η εισχώρηση της βελόνας του φούρνου(αισθητήρας πολλαπλών σημείων εσωτερικής θερμοκρασίας τροφίμων κατά την ψήση) και ξεκινάμε τη διαδικασία καπνίσματος.

Η διαδικασία καπνίσματος (αναλόγως με το πάχος και την ιδιότητα των ψαρικών), πρέπει να έχει ολοκληρωθεί σε διάστημα 45' έως και 1 ώρα και 30'.

#### 3.6. Μέθοδος ψύξης των ψαριών:

Μετά το πέρας του καπνίσματος, τα ψάρια πρέπει να μεταφερθούν τροχήλατο ανοξείδωτο τρόλεϊ μεταφοράς G/N (χωρητικότητας 20 G/N 2/1 και ύψους οδηγών 66 χιλ. με διαστάσεις 810X900X1720 χιλ.) και να τοποθετηθούν στο BLAST FREEZER (θάλαμος τάχειας κατάψυξης Διευκρ. 4), για να επιτευχθεί αναλόγως η άμεση ψύξη τους για την ασφαλή, βάση προδιαγραφών υγιεινής, τοποθέτηση σε ψυκτικό θάλαμο για άμεση διάθεση ή ασφαλή ταχυκατάψυξη για την συντήρησή τους σε θερμοκρασίες μικρότερη των -18°. Θα πρέπει η όλη διαδικασία ψήξης να ολοκληρωθεί στο διάστημα των 2 ωρών για να μην επέλθει κάποιου είδους αλλοίωσης ή απώλειας των θρεπτικών ουσιών ή ανάπτυξης βακτηρίων. Με ενα καταγραφικό θερμοκρασιών λαμβάνουμε απόδειξη ασφαλών μετρήσεων θερμοκρασίας στο εσωτερικό των ψαριών σε συνάρτηση με τον χρόνο πραγματοποίησης της διαδικασίας. Αυτό μπορεί να συνδεθεί με το φούρνο και το blast freezer αντίστοιχα.

#### 3.7. Άλλοι μέθοδοι επεξεργασίας αλιευμάτων

Με την ίδια διαδικασία θα επεξεργάζονται και άλλα αλιεύματα, αλλάζοντας οι συνταγές και οι χρόνοι αναλόγως με το προϊόν. Σε αυτές τις μεθόδους θα χρησιμοποιηθούν βάζα μιας χρήσεως τα οποία πρέπει να είναι καθαρά και ασφαλή για την τοποθέτηση των προϊόντων.



Επίσης τοποθετώντας άλλα αλιεύματα (για διαφορετικές διεργασίες) στο φούρνο μπορεί να γίνει βρασμός αυτών σε συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας ανάλογες. Αυτή η επεξεργασία θα ολοκληρωθεί με τον ίδιο τρόπο ψύξης στο blast freezer για να επιτύχουν τις ιδανικές και ασφαλή θερμοκρασίες για να τοποθετηθούν στη συντήρηση.

### 3.8. Αποστείρωση γυάλινων βάζων μιας χρήσης

Αποστείρωση είναι θερμική επεξεργασία που στοχεύει στην καταστροφή όλων των μικροοργανισμών και των σπορίων τους που υπάρχουν στο βάζο. Στην πραγματικότητα δεν επιδιώκεται η πλήρης καταστροφή, αλλά η μείωση σε προκαθορισμένο όριο, ώστε να μειωθεί αντίστοιχα και η πιθανότητα ανάπτυξης στις συνήθεις συνθήκες αποθήκευσης.

Για να επιτευχθεί η ασηπτική επεξεργασία θα χρειαστούμε ένα αποστειρωτή κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα 18/10, διαστάσεων 120X70X110 εκ.

Να λειτουργεί με ειδικό τροχήλατο στο οποίο θα τοποθετούνται 10 μεταλλικά κάνιστρα τοποθέτησης 25 βάζων περίπου έκαστο, δηλαδή 250 βάζα περίπου ανά φόρτωση.

Η αποστείρωση των βάζων να γίνεται με σύστημα θέρμανσης με κυκλοφορία του θερμού αέρα. Η ισχύς της συσκευής θα πρέπει να είναι 2.5 KW.

Επίσης ο αποστειρωτής θα πρέπει να είναι κατασκευασμένος σύμφωνα με τους ευρωπαϊκούς κανόνες ασφαλείας και να φέρει πιστοποιητικό CE.

Ο υπολογισμός των κρίσιμων παραμέτρων της διεργασίας – θερμοκρασίας και χρόνου – στηρίζεται στα κινητικά δεδομένα για τη θερμική θανάτωση των μικροοργανισμών (ή ενζύμων) που υπάρχουν στο τρόφιμο και στο ρυθμό διείδυσης της θερμότητας στο τρόφιμο.

### 3.9. Μέθοδος συσκευασίας παρασκευασμένων προϊόντων σε κενό αέρος

Τα μηχανήματα συσκευασίας VACUUM είναι μία σειρά ειδικών συσκευών συσκευασίας που βοηθούν στην διατήρηση των τροφών για αρκετό διάστημα και δίνουν στο προϊόν την ασφαλέστερη διαχείριση σε ολη την αλυσίδα παραγωγής και διάθεσης. Η μηχανή vacuum έχει την ιδιότητα να αφαιρεί τον αέρα από την σακούλα ή το σκεύος που έχουμε βάλει το τρόφιμο ώστε να ελαχιστοποιεί την αλλοίωσή του. Θα χρειαστεί μια συσκευή Vacuum επιτραπέζια. Να έχει εξωτερικές διαστάσεις 560x580x500 χιλ. περίπου. Οι διαστάσεις του χώρου τοποθέτησης των προϊόντων να είναι 430x430x210 χιλ. περίπου. Να διαθέτει αντλία κενού αέρος απόδοσης 25m<sup>3</sup>/h και ισχύος 750W. Το σώμα και ο θάλαμος της μηχανής θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304.

Η συσκευή θα πρέπει να φέρει μπάρα συγκόλλησης της σακούλας μήκους 410 χιλ. και να ενεργοποιείται αυτόματα με το κατέβασμα του καλύμματος.

Θα πρέπει να φέρει ηλεκτρομηχανικά χειριστήρια και κάλυμμα από διαφανές υλικό καμπύλου σχήματος.

Η συσκευή θα πρέπει να φέρεται σε ειδικά αντικραδασμικά -αντιολισθητικά ποδαρικά.

Να είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με τους ευρωπαϊκούς κανόνες ασφαλείας και να φέρει πιστοποιητικό CE.

### **Διευκρινήσεις**

#### **Διευκρ. 1: Πανευρωπαϊκή Δασική Πιστοποίηση (PEFC)**

Το Συμβούλιο PEFC είναι ένας ανεξάρτητος, μη κερδοσκοπικός, μη κυβερνητικός οργανισμός, που ιδρύθηκε το 1999 ο οποίος προωθεί τη βιώσιμη διαχείριση των δασών μέσω της ανεξάρτητης πιστοποίησης από κάποιο τρίτο σώμα. Το PEFC παρέχει ένα μηχανισμό διασφάλισης προς τους αγοραστές προϊόντων από ξύλο και χαρτί ότι προωθούν τη βιώσιμη διαχείριση των δασών.

#### **Διευκρ. 2: Προδιαγραφές φούρνου**

Ο φούρνος θα πρέπει να είναι η κατασκευή του από ανοξείδωτο χάλυβα – θάλαμο γυαλισμένου ανοξείδωτου χάλυβα AISI 304, που παίρνει τα υποπολλαπλάσια δοχείων GN χωρίς την ανάγκη πρόσθετων εξαρτημάτων, καθώς και δίσκους 60x40cm. Να έχει αφαιρούμενους οδηγούς ταψιών – ανακλαστικό πάνελ μεταξύ του θαλάμου και του καυστήρα/ανεμιστήρα, ανοιγόμενο για σέρβις και καθαρισμό – πόρτα με σταμάτημα στους 90° και 130°, με διπλά σκληρυμένα τζάμια – μόνωση πετροβάμβακα και κεραμικών ινών (3,5 cm) με στρώση που εμποδίζει την ακτινοβολία – χειρολαβή (EHO) με διπλή λαβή, για εύκολο άνοιγμα με το ένα χέρι – φλάντζα πόρτας υψηλής αντοχής με διπλή σφράγιση, σιλικόνης – δοχείο συλλογής συμπυκνωμάτων και αποχέτευσης – όλα τα λειτουργικά μέρη είναι τοποθετημένα κοντά στο τεχνικό τμήμα στο αριστερό μέρος του φούρνου – βαθμός αδιάβροχης προστασίας IPX5 – σιφώνι αποχέτευσης του θαλάμου για αποφυγή επιστροφής των υγρών και των οσμών και με σωλήνα T για εγκατάσταση σε αεριζόμενους προς τα κάτω χώρους – πόδια ρυθμιζόμενου ύψους, χαλύβδινα, και προστατευμένα από χιτώνιο ανοξείδωτου χάλυβα AISI 304 – μοντέλα αερίου με έμμεσο εναλλάκτη θερμότητας, ισχυρούς καυστήρες αέρα βαθμιδωτού βαθμού επαγωγής και έλεγχο φλόγας με ηλεκτρονικό επεξεργαστή για αυτο-διάγνωση και επανάφλεξη, με άμεσο εναλλάκτη θερμότητας στον θάλαμο.

Λειτουργίες μαγειρέματος: Διατήρηση, Δέλτα T, Χαμηλή Θερμοκρασία, Παστερίωση, Κάπνισμα, Κενό αέρος, Στέγνωμα, Αυτόματο C3, Προγραμματιζόμενο CF3, Προσαρμοσμένο στον χρήστη CMP.

Αυτόματο Πλύσιμο αποχέτευσης και θαλάμου, μακρύ ξέβγαλμα και σύντομο ξέβγαλμα.

Λειτουργίες σε: Ρύθμιση ισχύος, έλεγχος υγρασίας, ρύθμιση περιβάλλοντος θαλάμου, αναστροφή φορά ανεμιστήρα, πολυ-ταχύτητα, στάτους θερμοκρασίας, λειτουργία ECO για μείωση της κατανάλωσης (στο μαγείρεμα και στο πλύσιμο).

Γεννήτρια ατμού με χαμηλά κόστη λειτουργίας. Λογισμικό με ενεργό πίνακα χειρισμού EVC. Πλήκτρα μηδένισης των αλάρμ. Αυτο-διάγνωση με αλάρμ δυσλειτουργίας. Αισθητήρας μέτρησης θερμοκρασίας της τροφής. Συνεχής φωτισμός αλογόνου του θαλάμου. Μνήμη

δεδομένων HACCP. Λειτουργία πρόσβασης στις Συνταγές και επίβλεψης Φωτογραφιών και Βίντεο με USB.

**ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:**

- Κυκλοθερμικό ψήσιμο από 30°C έως 300°C.
- Μικτό μαγείρεμα combi από 30°C έως 250°C και % ατμού από 0 έως 90.
- Ατμός από 30°C έως 125°C.
- Αναγέννηση, Banqueting.
- Δέλτα T, Χαμηλής θερμοκρασίας και Διατήρηση C3.
- C3 Κάπνισμα και Παστερίωση.
- 4 τριπλά αυτόματα προγράμματα αποστείρωσης: ημι-αυτόματο πρόγραμμα, πρόγραμμα αφαλάτωσης και πλύσιμο αποχέτευσης, πρόγραμμα ξεβγάλματος μακρύ και βραχύ.
- Προγραμματιζόμενη έναρξη.
- Χειροκίνητος ψεκασμός ατμού.
- Μαγείρεμα με τον αισθητήρα θερμοκρασίας τροφής πολλαπλών σημείων.
- Προαιρετικός αισθητήρας vacuum.
- Δυνατότητα χρήσης 2 αισθητήρων ταυτόχρονα.
- Αυτόματο κρύωμα και Προθέρμανση.
- Προσχεδιασμένος για απομακρυσμένο έλεγχο αυξομειώσεων τάσης.
- Προγραμματισμός χρόνου έναρξης μαγειρέματος.

Διαστάσεων: 119,3x107,4x179,5 cm

Διαστάσεις θαλάμου: 890x825x1460 mm

Διάσταση συσκευασίας: 130,5x120x217,3 cm

Ηλεκτρική ισχύς: 55,5 kW

**Διευκρ. 3: Προδιαγραφές συσκευές καπνίσματος**

Ανοξείδωτου χάλυβα AISI 304. Να συνδέεται στο ρεύμα με απλή πρίζα και στην καπνοδόχο του φούρνου. Να έχει συρτάρι για το ειδικό ροκανίδι και ηλεκτρική αντίσταση με θερμοστάτη.

Διαστάσεις: 23x35,5x12 cm

Ηλεκτρική ισχύς: 0,15 kW

**Διευκρ. 4: Προδιαγραφές Θαλάμου ταχείας κατάψυξης**

Πρέπει να είναι θάλαμος ταχείας κατάψυξης (τούνελ) δυναμικότητας 350 κιλών από +15C<sup>0</sup> σε -18C<sup>0</sup> σε πέντε (5) ώρες με τα παρακάτω χαρακτηριστικά.

- Αποτελούμενος από θερμομονωτικά στοιχεία τύπου πάνελ πάχους 15cm, βαφή εσωτερικά και εξωτερικά PVC.
- Εσωτερικές διαστάσεις θαλάμου 1,80x2,74x2,70h.
- Μια πόρτα περιστροφική ανοιγόμενη διαστάσεων 080x210.
- Πάτωμα αποτελούμενο από πάνελ 15cm, και αντιολισθητικό δάπεδο 9mm πάχος .

Εντός του θαλάμου να υπάρχουν INOX διαφράγματα για την σωστή κυκλοφορία και διανομή του αέρα.

## **ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΨΥΞΗΣ (ΣΤΟΙΧΕΙΟ)**

Πρέπει να είναι μονταρισμένο σε μεταλλική βάση .

Αποτελούμενο από:

Συμπιεστή, διβάθμιο, τύπου S4T-5.2Y – 40P, να είναι ευρωπαϊκής κατασκευής με τα παρακάτω ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Compressor Selection: 2-stage Semi-hermetic Reciprocating Compressors

### **Input Values:**

Refrigerant R404A

Reference temperature Dew point temp.

Evaporating SST -40°C

Condensing SDT 40°C

with sub cooler

Suction gas temperature 20°C

Power supply 400V-3-50Hz

Useful superheat 100%

### **Output Values:**

Compressor model S4T-5.2Y-40P

Cooling capacity 4.96 kW

Evaporator capacity 4.96 kW

Power input 3.96 kW

Current (400V) 7.16 A

Voltage range 380-420V

Condensing capacity 8.92 kW

COP/EER 1.25

COP/EER \* 0.83

Mass flow LP 88.4 kg/h

Mass flow HP 146.9 kg/h

Intermed. pressure 4.09 bar(a)

Mean temperature -11.73 °C

Liquid temp. -6.62 °C 3

*Ο αεροψυκτήρας θαλάμου πρέπει να έχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά: 050.2H/112-ENS 50.E απόδοσης 8.4kw, Δ.Τ 8,*

*Ο αεροψυκτήρας πρέπει να αποτελείται από:*

*Ηλεκτρομαγνητική βαλβίδα,*

*Φίλτρο strainer, και Θερμο-εκτονωτική βαλβίδα,*

Η θερμοκρασία του ψυκτικού θαλάμου πρέπει να ελέγχεται με ηλεκτρονικό όργανο, PLC, το οποίο τοποθετείται στον πίνακα αυτοματισμού ψυκτικών θαλάμων.

Επίσης να έχει:

✓ Οθόνη touch screen 4''

✓ έλεγχο θερμοκρασίας 5 σημείων

✓ Πλήρη διάγνωση λειτουργιών – βλαβών θαλάμου/συμπιεστή

✓ Το PLC φέρει δύο προγράμματα – ένα για καθημερινή λειτουργία και ένα για σαββατοκύριακο

✓ Συνθήκες καταγραφής σε πραγματικό χρόνο λειτουργίας

✓ Καταγραφή δεδομένων σε γραφική παράσταση

### **ΨΥΚΤΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ**

Η ψυκτική εγκατάσταση πρέπει να περιλαμβάνει χάλκινους σωλήνες, οι οποίοι επενδύονται με μόνωση.

Το κύκλωμα ψύξης, πριν την εκκίνηση της λειτουργίας του, να καθαρίζεται, ελέγχεται και πληρώνεται με οικολογικό ψυκτικό υγρό, R-404a.

### **ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ**

Η ηλεκτρολογική εγκατάσταση της μονάδας πρέπει να εναρμονίζεται με τις ισχύουσες Κοινοτικές Νομοθεσίες.

Όλα τα καλώδια της μονάδος, η κατασκευή και η προέλευση τους πρέπει να είναι της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Για το δε φωτισμό του θαλάμου να τοποθετούνται ειδικά, στεγανά φωτιστικά οροφής 2x36W.