

“ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΤΕΟ ΣΤΟ ΚΗΜΔΗΣ”

ΑΔΑΜ :

“ΑΝΑΡΤΗΤΕΟ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ”

ΑΔΑ :



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Εθνικόν και Καποδιστριακόν
Πανεπιστήμιον Αθηνών

ΙΔΡΥΘΕΝ ΤΟ 1837

ΑΙΓΙΝΗΤΕΙΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ

Τμήμα Προμηθειών

Ταχ. Διεύθυνση: Βασ. Σοφίας 72

Πληροφορίες: Αγγελική Νικολοπούλου

Τηλέφωνο: 210-7289269

Email: tm_promithion@eginitio.uoa.gr

Αθήνα 20-08-2024

Αριθ. Πρωτ.: 6851

ΠΡΟΣ: Κάθε Ενδιαφερόμενο

ΘΕΜΑ: Πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος για υποβολή προσφοράς/ών για την προμήθεια ειδών παντοπωλείου, που αφορούν στην κάλυψη νέων αναγκών σίτισης των ασθενών του Νοσοκομείου

Το Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών – «Αιγινήτειο Νοσοκομείο» λαμβάνοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις των άρθρων 2 (παρ.1, περ.31), 118, 120 (παρ.2 και 3α) του Ν.4412/2016 (ΦΕΚ 147/Α'/08-08-2016), όπως ισχύουν
2. Το υπ' αριθμ. 4196/22-5-2024 έγγραφο του Τμήματος Διαχείρισης Υλικού
3. Την υπ' αριθμ 4227/23-5-2024 εισήγηση της Διεύθυνσης Οικονομικού που αναρτήθηκε ως πρωτογενές αίτημα (ΑΔΑΜ: 24REQ014809848)
4. Την υπ' αριθμ. 1202/31-7-2024 Απόφαση της Εφορείας (ΑΔΑ:9Ψ3Γ46Ψ8Ν2-ΚΕ9)
5. Την υπ' αριθμ. 636/5-8-2024 Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης (ΑΔΑ: 669Σ46Ψ8Ν2-ΙΦΨ και ΑΔΑΜ: 24REQ015253142)
6. Την υπ' αριθμ. 16/25-10-2023 Πράξη του Πρύτανη του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών με θέμα «Μεταβίβαση δικαιώματος υπογραφής στον Πρόεδρο των Εφορειών και στους Προϊσταμένους της Διεύθυνσης Διοικητικού των Πανεπιστημιακών Νοσοκομείων Αιγινήτειο και Αρεταίειο» (ΦΕΚ 6139/Β'/25-10-2023)

προβαίνει σε έρευνα αγοράς ανάδειξης προμηθευτή/ών για την προμήθεια

Είδη: όπως αναφέρονται στον συνημμένο πίνακα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι)

Ποσότητα: όπως αναφέρονται στον συνημμένο πίνακα(ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι)

Κριτήριο ανάθεσης: θα είναι η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει της τιμής, ανά είδος.

Η **προϋπολογιζόμενη δαπάνη** ανέρχεται στο ποσό των 4.707,50 € χωρίς ΦΠΑ ήτοι **5.319,48 € συμπεριλαμβανομένου του αναλογούντα ΦΠΑ.**

Η ανωτέρω δαπάνη θα βαρύνει πίστωση του Τακτικού Προϋπολογισμού του Νοσοκομείου για το οικονομικό έτος 2024 υπό ΚΑΕ 1511 και CPV: 15800000-6, Διάφορα είδη διατροφής.

Για το λόγο αυτό καλούνται οι ενδιαφερόμενοι να υποβάλουν την οικονομοτεχνική τους προσφορά **σε δύο αντίτυπα (πρωτότυπο και αντίγραφο)** μέχρι την **Πέμπτη 29-08-2024** και ώρα **14.00 μ.μ.** στη Γραμματεία/Πρωτόκολλο του Νοσοκομείου (Δ/νση: Παπαδιαμαντοπούλου 21, ισόγειο, ΤΚ 115 28,) σε κλειστό φάκελο με την ένδειξη «Εκδήλωση ενδιαφέροντος για την προμήθεια ειδών παντοπωλείου για την κάλυψη νέων αναγκών σίτισης των ασθενών του Νοσοκομείου».

Το άνοιγμα των προσφορών θα γίνει την **Παρασκευή 30-08-2024** και ώρα **10.00** στο Τμήμα Προμηθειών του Αιγινήτειου Νοσοκομείου (Δ/νση: Παπαδιαμαντοπούλου 21, 3^{ος} όροφος).

Η Πρόσκληση θα καταχωρηθεί στο διαδίκτυο, στην ιστοσελίδα της αναθέτουσας αρχής, στη διεύθυνση [URL:https://eginitio.uoa.gr](https://eginitio.uoa.gr) στη διαδρομή: Ανακοινώσεις και εκδηλώσεις → Προκηρύξεις.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ/ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ

1. Στις προσφορές θα πρέπει να αναγράφεται ο αύξων αριθμός (α/α) του είδους για το οποίο υποβάλλεται προσφορά, η προσφερόμενη ποσότητα, η πλήρης τεχνική περιγραφή του προσφερόμενου είδους καθώς και η προσφερόμενη τιμή του.
2. Οι τιμές θα πρέπει να δίδονται αποκλειστικά σε ευρώ, ανά είδος και ανά ζητούμενη μονάδα μέτρησης, χωρίς το Φ.Π.Α., με μονάδα μέτρησης το τεμάχιο ή το κιλό, συμπεριλαμβανομένων των υπέρ τρίτων κρατήσεων και κάθε είδους δαπανών για την προμήθεια των ειδών, στρογγυλοποιημένες υποχρεωτικά στα δύο πρώτα δεκαδικά ψηφία.
3. Το **τίμημα της οικονομικής προσφοράς δεν πρέπει να ξεπερνά την προϋπολογιζόμενη δαπάνη ανά είδος, όπως αυτή ορίζεται στην παρούσα.**
4. Στις προσφορές να αναγράφεται το ποσοστό Φ.Π.Α. επί τοις εκατό, της ανωτέρω τιμής.
5. Το Νοσοκομείο, διατηρεί το δικαίωμα κατακύρωσης για ολόκληρη ή μεγαλύτερη ή μικρότερη ποσότητα από την αιτούμενη, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 105 του Ν.4412/2016, ως ισχύει.
6. **Γίνονται δεκτές προσφορές για ένα, περισσότερα ή και για όλα τα είδη, στο σύνολο της αιτούμενης ποσότητας αυτών, όπως ορίζονται στο Παράρτημα Ι της παρούσας. Προσφορές για μέρος της αιτούμενης ποσότητας απορρίπτονται ως απαράδεκτες.**

7. Η ανάθεση τελικά γίνεται στον προμηθευτή του οποίου η προσφορά καλύπτει τις τεχνικές προδιαγραφές και παράλληλα η προσφερόμενη τιμή του είναι η χαμηλότερη ανά είδος.
8. Σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 90 του Ν.4412/2016 ισότιμες θεωρούνται οι προσφορές με την ίδια ακριβώς τιμή. Στην περίπτωση αυτή το Νοσοκομείο επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον του αρμοδίου συλλογικού οργάνου και παρουσία αυτών των οικονομικών φορέων.
9. Πέραν της κύριας προσφοράς δεν γίνονται δεκτές εναλλακτικές προσφορές.
10. **Κωδικός Ηλεκτρονικής Τιμολόγησης: 1020.E00350.0001.**
11. **Οι προσφέροντες υποχρεούνται να καταθέσουν την προσφορά τους, επί ποινή αποκλεισμού, σύμφωνα με το υπόδειγμα της οικονομικής προσφοράς (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ). Ο πίνακας είναι διαθέσιμος από το Τμήμα Προμηθειών μετά από σχετικό αίτημα.**
12. **Εάν ζητηθεί η προσκόμιση δείγματος οι συμμετέχοντες είναι υποχρεωμένοι να προσκομίσουν τα σχετικά δείγματα άμεσα.**
13. Η προμήθεια/υπηρεσία βαρύνεται με τις προβλεπόμενες από το νόμο κρατήσεις.
14. **Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα είδη τμηματικά στην αποθήκη του Νοσοκομείου εντός τριών (3) εργασίμων ημερών από την ημερομηνία σχετικής έγγραφης παραγγελίας. Τα έξοδα για την παράδοση των ειδών βαρύνουν τον προμηθευτή.**
15. Η χρονική διάρκεια της σύμβασης ορίζεται έως τις **31-12-2024** από την ημερομηνία υπογραφής της.
16. Ο χρόνος ισχύος των προσφορών ορίζεται στις ενενήντα (90) ημερολογιακές ημέρες, προσμετρούμενες από την επομένη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών. **Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο από τον προαναφερθέντα απορρίπτεται ως απαράδεκτη.**
17. Η παράδοση των ειδών θα είναι τμηματική σύμφωνα με τις ανάγκες σίτισης των ασθενών του Νοσοκομείου.
18. Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή μέχρι τις αποθήκες του νοσοκομείου και σε ώρες που θα ορίζονται από αυτό.
19. Κατά την εκτέλεση της σύμβασης ο ανάδοχος τηρεί τις υποχρεώσεις στους τομείς του περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, που έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του ν.4412/2016.
20. **Οι συμμετέχοντες οικονομικοί φορείς θα πρέπει να προσκομίσουν μαζί με την προσφορά και τα κάτωθι έγγραφα και δικαιολογητικά:**
 - α) Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ ή πιστοποιητικό Εμπορικού/Βιομηχανικού Επιμελητηρίου
 - β) Ισχύον πιστοποιητικό συμμόρφωσης με σύστημα ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) ή

ισοδύναμο ή ισχύον πιστοποιητικό σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000 : 2005 ή ισοδύναμο.

γ) Αποδεικτικά έγγραφα του οικονομικού φορέα από τα οποία προκύπτει ο νόμιμος εκπρόσωπος αυτού.

δ) Υπεύθυνη Δήλωση του άρθρου 8 του Ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνεται

: 1) ότι δεν υπάρχει αμετάκλητη καταδικαστική απόφαση εις βάρος του οικονομικού φορέα ή οποιουδήποτε προσώπου (η εν λόγω υποχρέωση αφορά ιδίως : α) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), τους διαχειριστές, β) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), τον Διευθύνοντα Σύμβουλο καθώς όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου (βλ. τελευταίο εδάφιο της παρ.1 του άρθρου 73) το οποίο είναι μέλος του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού του οργάνου ή έχει εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτό για έναν από τους λόγους που αναφέρονται στην παράγραφο 1 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016.

Στην περίπτωση νομικού προσώπου η ανωτέρω Δήλωση υποβάλλεται εκ μέρους του νομίμου εκπροσώπου όπως αυτός ορίζεται στην παράγραφο 2 του άρθρου 79Α του Ν.4412/2016 (σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρ.2 του άρθρου 79Α του Ν.4412/2016 «Ως εκπρόσωπος του οικονομικού φορέα για την εφαρμογή του παρόντος άρθρου, νοείται ο νόμιμος εκπρόσωπος αυτού, όπως προκύπτει από το ισχύον καταστατικό ή το πρακτικό εκπροσώπησής του κατά το χρόνο υποβολής της προσφοράς ή αίτησης συμμετοχής ή το αρμοδίως εξουσιοδοτημένο φυσικό πρόσωπο να εκπροσωπεί τον οικονομικό φορέα για διαδικασίες σύναψης συμβάσεων ή για συγκεκριμένη διαδικασία σύναψης σύμβασης») και

2) η πλήρης αποδοχή και συμμόρφωση με τις τεχνικές προδιαγραφές και τους όρους της παρούσας

ε) Πιστοποιητικό που εκδίδεται από την αρμόδια αρχή του οικείου κράτους-μέλους ή χώρας, από το οποίο να προκύπτει ότι είναι ενήμεροι ως προς τις υποχρεώσεις τους που αφορούν τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης (κύριας και επικουρικής) καθώς και ως προς τις φορολογικές υποχρεώσεις τους.

21. Για ότι δεν αναφέρεται στην παρούσα εφαρμόζονται τα οριζόμενα στις διατάξεις του ν.4412/2016 όπως ισχύουν.

Ο Πρόεδρος της Εφορείας
του Αιγινητείου Νοσοκομείου

Καθηγητής Κωνσταντίνος Τσιούφης
Αναπλ. Πρόεδρος Ιατρικής Σχολής ΕΚΠΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι
ΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΙΔΗ-ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ-ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

A/A	Είδος	Μ.Μ.	Ποσότητα	Τιμή Μονάδας	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ Χ.ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	Βούτυρο αγελάδος	κιλά	20	10,00	200,00	26,00	226,00
2	Μαργαρίνη φυτική	κιλά	20	4,00	80,00	10,40	90,40
3	Μπέικιν Πάουντερ	κιλά	3	8,00	24,00	3,12	27,12
4	Βανιλίνη	κιλά	6	40,00	240,00	31,20	271,20
5	Κακάο Σκόνη	κιλά	13	7,00	91,00	11,83	102,83
6	Μαγιά Ξηρή	κιλά	2	16,00	32,00	4,16	36,16
7	Αλεύρι τύπου Φαριναπ	κιλά	65	1,60	104,00	13,52	117,52
8	Μέλι ανθέων	κιλά	3	6,00	18,00	2,34	20,34
9	Ανθόνερο	λίτρα	6	20,00	120,00	15,60	135,60
10	Φύλλο Χωριάτικο	κιλά	40	4,00	160,00	20,80	180,80
11	Φύλλο Κρούστας	κιλά	90	4,00	360,00	46,80	406,80
12	Κρέμα Γάλακτος	λίτρα	65	5,50	357,50	46,48	403,98
13	Γαλοπούλα Καπνιστή	κιλά	20	17,00	340,00	44,20	384,20
14	Μουστάρδα	κιλά	30	2,00	60,00	7,80	67,80
15	Μανιτάρι Κονσέρβα	κιλά	20	2,00	40,00	5,20	45,20
16	Ζωμός Λαχανικών	κιλά	13	4,00	52,00	6,76	58,76
17	Ζωμός Κοτόπουλου	κιλά	13	4,00	52,00	6,76	58,76
18	Ντεμιγκλάς	κιλά	13	8,00	104,00	13,52	117,52
19	Τυρί Φέτα	κιλά	40	10,00	400,00	52,00	452,00
20	Ανθότυρο	κιλά	100	6,00	600,00	78,00	678,00
21	Τυρί Ρεγκάτο	κιλά	13	10,00	130,00	16,90	146,90
22	Δάφνη	κιλά	3	8,00	24,00	3,12	27,12
23	Βασιλικός Τριμμένος	κιλά	3	7,00	21,00	2,73	23,73
24	Κουρκουμάς	κιλά	3	6,00	18,00	2,34	20,34
25	Πάπρικα Γλυκιά	κιλά	3	7,00	21,00	2,73	23,73
26	Σπαγγέτι ολικής άλεσης	κιλά	48	3,00	144,00	18,72	162,72
27	Λαζάνια	κιλά	100	2,00	200,00	26,00	226,00
28	Κανελόνια	κιλά	40	7,00	280,00	36,40	316,40
29	Σμιγδάλι ψιλό	κιλά	30	4,50	135,00	17,55	152,55
30	Τόνος	κιλά	25	12,00	300,00	39,00	339,00
					4.707,50	611,98	5.319,48

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Όλα τα προϊόντα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και σε όλες τις ισχύουσες Εθνικές, Κοινοτικές Νομοθεσίες και Υγειονομικές Διατάξεις. 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.

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.

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. Οι παραδόσεις των τροφίμων στο νοσοκομείο θα γίνονται καθημερινά από 08.00 π.μ. έως 11.00 π.μ.

Αναλυτικά ανά είδος

Τμήμα 1: Βούτυρο

Το βούτυρο τύπου Κερκύρας θα είναι άριστης ποιότητας και θα παραδίδεται σε συσκευασία των 250 ή 500 gr κατά προτίμηση σε πλαστικό κύπελλο (κεσές), εγκεκριμένο για διατήρηση τροφίμων, με ένδειξη στην συσκευασία του ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Τμήμα 2: Μαργαρίνη με Ελαιόλαδο

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τον Κανονισμό 1308/2013.

Ως μαργαρίνη χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές ή ζωικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες:

- ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90% (Μαργαρίνη)

Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 400C.

β) Η οξύτητα εκτελούμενη επί ουσίας ως έχει δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας, επί δε της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 2 βαθμούς οξύτητας.

γ) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,2%.

δ) Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες καθώς και η προσθήκη προϊόντων γαλακτικής ζύμωσης.

ε) Επιτρέπεται η προσθήκη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος και αλάτων του, κιτρικού οξέος και αλάτων του, τρυγικού οξέος και αλάτων του, με μόνη

προϋπόθεση η οξύτητα επί του προϊόντος ως έχει, να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας.

στ) Επιτρέπεται η χρώση της μαργαρίνης με τις χρωστικές Καρ στένιο (E160α), Κουρκουμίνη (E100), Αννάτο (E160β), σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 35 του Κ.Τ των παραρτημάτων III και IV.

Η προσφερόμενη μαργαρίνη να είναι:

Α] 100% φυτικό προϊόν από εκλεκτά φυτικά έλαια με προσθήκη ελαιολάδου, κατάλληλη για επάλειψη και παρασκευή φαγητών και γλυκών και να συντηρείται στο ψυγείο. Να προσφερθεί σε πακέτο η κεσεδάκι των 250 gr ή 500 gr.

Όλες οι συσκευασίες να πληρούν τις προδιαγραφές του Κ.Π.Τ. για επαφή με τρόφιμα και να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

Τμήμα 3: Μπέικιν Πάουντερ

Αποτελείται από μια βάση συνήθως τη μαγειρική σόδα, ένα οξύ συνήθως δισόξινο πυροφωσφορικό νάτριο ή potassium bitartate και μια ουσία που τα συγκρατεί που είναι το άμυλο αραβοσίτου. Το μπέικιν πάουντερ να είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε συσκευασία, καθαρού βάρους 20 gr (ή άλλου βάρους ανάλογα με τις ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος). Επί της συσκευασίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις

Τμήματα 4, 22, 23, 24, 25: Μπαχαρικά

Όλα τα μπαχαρικά να έχουν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (οσμή, γεύση, χρώμα) του είδους, να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 42, 43, 44 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις:

1. Υγρασία <15%
2. Αδιάλυτα σε HCL συστατικά τέφρας 2%
3. Αφλατοξίνες (B1+B2+G1+G2)

Πάπρικα: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Capsicum Annuum L.* Κόκκινο πιπέρι η Πάπρικα πρώτης ποιότητας, πρέπει να έχει τέφρα όχι πάνω από 7%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας, όχι πάνω από 0,6 % και αριθμό αμυλόκοκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγέθυνση 1:300 όχι πάνω από 3.

Φύλλα δάφνης: χαρακτηρίζονται από αποξηραμένα φύλλα του δέντρου *Laurus Nobilis L.*, τα οποία πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων δαφνοκέρασου και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από το 10%, τέφρα όχι πάνω από >6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.

Βανιλίνη φιαλίδια των 0,3 gr ή σακουλάκι 10 gr και βανιλίνη 1 kg. Πρέπει να περιέχουν βανιλίνη σε ποσοστό 2%, υγρασία όχι πάνω από 20%, τέφρα όχι πάνω από 7%, και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1% και να είναι πρακτικά απαλλαγμένοι αμύλου.

Τα μπαχαρικά να προσφέρονται σε συσκευασία αεροστεγή - πλαστικά σακουλάκια του 1 kg, έτοιμα προς χρήση. Στις συσκευασίες να αναγράφονται όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις.

Τμήμα 5: Κακάο Σκόνη

Αποβουτυρωμένη σκόνη από τους καρπούς του κακαόδεντρου με 1% λιπαρά και χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Απαλλαγμένο από ξένες ύλες, σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα, με ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Πρέπει να έχει φρέσκο άρωμα και

φυσιολογικό χρώμα. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Σε συσκευασία των 125gr.

Τμήμα 6: Μαγιά

Θα διατίθενται σε αεροστεγή συσκευασία, όπου θα αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Σε μεταλλική συσκευασία 125gr.

Τμήμα 7: Αλεύρι τύπου Φαρίνα

Αλεύρι τύπου φαρίνα: Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104, 105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Προϊόν που φουσκώνει μόνο του, για όλες τις χρήσεις, το οποίο θα περιέχει διογκωτικά αρτοποιίας, όπως Μπέικιν Πάουντερ και είναι προϊόν άλεσης υγιούς σίτου και απαλλαγμένο από οργανική ή ανόργανη ουσία η ύλη. Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

Τμήμα 8: Μέλι

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 67(1) του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Μέλι νοείται το τρόφιμο, που παράγουν οι μελιτοφόρες μέλισσες από το νέκταρ των ανθών ή από εκκρίσεις που προέρχονται από ζωντανά μέρη των φυτών ή που βρίσκονται πάνω σ' αυτά, τα οποία (νέκταρ ή εκκρίσεις) συλλέγουν, μεταποιούν, αναμιγνύουν με δικές τους ειδικές ουσίες, αποταμιεύουν και αφήνουν να ωριμάσουν μέσα στις κηρήθρες της κυψέλης.

Το παραδιδόμενο μέλι να έχει τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- Να είναι απαλλαγμένο από ανόργανες και οργανικές ύλες, ξένες προς τη σύνθεση του, π.χ. ευρώτες (μούχλα), έντομα, μέρη εντόμων, γόνο ή κόκκους άμμου.
- Να είναι απαλλαγμένο από υπολείμματα φυτοφαρμάκων
- Να μην παρουσιάζει ξένη γεύση ή οσμή.
- Να μην έχει αρχίσει να ζυμώνεται ή να βρίσκεται σε ζύμωση
- Να μην έχει θερμανθεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε να έχουν καταστραφεί τα φυσικά του ένζυμα ή να έχουν αδρανοποιηθεί σε σημαντικό βαθμό.
- Να μην έχει τεχνητά τροποποιημένη οξύτητα.
- Να μην περιέχει (σε καμία περίπτωση) οποιεσδήποτε ουσίες σε ποσότητα τέτοια που να μπορούν να προξενήσουν κίνδυνο στην ανθρώπινη υγεία.
- Να έχει περιεκτικότητα σε ανάγοντα ζάχαρα (φρουκτόζη και γλυκόζη) εκφρασμένη σε ιμπερτοζάχαρο τουλάχιστον 60%, περιεκτικότητα σε υγρασία όχι μεγαλύτερη από 21%, περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη όχι μεγαλύτερη από 10%, περιεκτικότητα σε ουσίες αδιάλυτες στο νερό όχι μεγαλύτερη από 0.1% περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα (τέφρα) όχι μεγαλύτερη από 1%.
- Η περιεκτικότητα σε ελεύθερα οξέα όχι μεγαλύτερη από 40 χιλιοστοίσοδύναμα στο Kgr.

- Ο δείκτης διάστασης και περιεκτικότητας σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (HMF) προσδιοριζόμενα μετά από επεξεργασία και ανάμιξη:
 - α. δείκτης διάστασης (κλίμακα του SCHADE): τουλάχιστον 8.
 - β. HMF όχι μεγαλύτερη από 40 mg/kg.
- Μικροβιολογικά Κριτήρια
Απουσία ζυμών και μυκήτων σε 1 gr προϊόντος.
Ολική μεσόφιλη χλωρίδα μέχρι 104 cfu /gr.
Το μέλι να προσφέρεται σε συσκευασία του 1 kg.

Τμήματα 10 & 11: Φύλλα

Τα προσφερόμενα είδη να είναι Α' κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 113 Κ.Τ.Π. καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Στις ζύμες που παράγονται από βιομηχανίες και βιοτεχνίες και φέρονται στην κατανάλωση σε τυποποιημένες συσκευασίες, επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 112 του Κ.Τ.Π. σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.

Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες, και στις οποίες θα αναγράφονται υποχρεωτικά οι ενδείξεις για κάθε είδος, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Το φύλλο κρούστας να προσφέρεται κατά προτίμηση σε συσκευασία 1000 gr το δε χωριάτικο φύλλο για πίτες και γλυκά σε συσκευασία των 850g έως 1000 gr.

Τμήμα 12: Κρέμα Γάλακτος

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 81 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και τους ορισμούς της τεχνολογίας γάλακτος ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ είναι το προϊόν το οποίο λαμβάνεται με τη χρήση κορυφολόγου για το διαχωρισμό του λίπους από το γάλα. Πρακτικά είναι το γάλα με παρά πολύ υψηλή λιποπεριεκτικότητα. Για να θεωρηθεί ένα γαλακτοκομικό προϊόν κρέμα πρέπει να έχει λίπος τουλάχιστον 10%. Οι προσφερόμενοι τύποι κρέμας να έχουν λιποπεριεκτικότητα από 15 % - 25%.

Η οξύτητα της κρέμας κάθε φύσης, γίνεται στο αφρόγαλα όπως έχει, και πρέπει να μην υπερβαίνει τους 9 βαθμούς κατά SOXHLET – HENCEL υπολογιζόμενη σε ουσία χωρίς λίπος. Εκτός από την σύστασή της, πρέπει η κρέμα να πληροί όλους τους όρους και διατάξεις του Άρθρου 80 του Κ.Τ.Π για το νωπό γάλα. Επιτρέπεται η χρήση σταθεροποιητή όπως είναι η καραγενάνη E 407.

Στην συσκευασία πρέπει μεταξύ των άλλων υποχρεωτικών σημάνσεων να δηλώνεται σαφώς και ευκρινώς ο τύπος με τη παρακάτω φράση «Αφρόγαλα που περιέχει λίπος τουλάχιστον10 ή 20 ή 40%».

Οι προσφερόμενοι τύποι κρέμας να είναι σε χάρτινη αεροστεγή συσκευασία των 1000 ml, με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος.

Τμήμα 13: Γαλοπούλα Καπνιστή

Τα προϊόντα να είναι Α' ποιότητας και να πληρούνται οι όροι του άρθρου 91(1) του Κ.Τ.Π. (91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014) και οι ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις Προϊόντα αλλαντοποιίας χαρακτηρίζονται τα προϊόντα στα οποία η διαδικασία (επεξεργασία) εξυγιάνωσης επιτυγχάνεται με τη θερμική τους επεξεργασία. Η θέρμανση τους έχει επίσης ως αποτέλεσμα την μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος, με συνέπεια τη σταθεροποίηση της δομής τους και την ικανότητά των προϊόντων της κατηγορίας αυτής να κόβονται σε φέτες. Η θερμική επεξεργασία

μπορεί να είναι υγρή, ξηρή ή και συνδυασμός αυτών των δύο ή/και να συνδυάζεται και με άλλες επεξεργασίες.

Στήθος Γαλοπούλας: Προϊόν θερμικής επεξεργασίας από αυτοτελή τεμάχια κρέατος, επιτρέπεται η παρουσία, λόγω επεξεργασίας, λειοτριβέντος κρέατος σε μικρό ποσοστό (10% max) σε προϊόντα του εδαφίου αυτού που έχουν υποστεί μάλαξη (TUMBLING) κατά τη διαδικασία παρασκευής τους. Το ελάχιστο ποσοστό μυϊκών πρωτεϊνών να είναι 12 %.

Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών κατ' ελάχιστο 9%.

Ποσοστό (%) λίπους μέγιστο 30%.

Να προσφέρεται σε συσκευασίες κατά προτίμηση άκοπο οβάλ των 1500 – 2000 gr.

Η συσκευασία των παραπάνω προϊόντων να γίνεται σε περιέκτες ή και περιβλήματα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που να κλείνουν κατά τρόπο ώστε να παρεμποδίζουν οποιαδήποτε επαφή του προϊόντος με το εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να θιγεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μετατροπή (Άρθρο 89(1) του Κ.Τ.Π. 91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014). Επί της συσκευασίας των προϊόντων και πλησίον του καταλόγου των συστατικών θα πρέπει να αναγράφεται σχετική ένδειξη η οποία θα προσδιορίζει την υποκατηγορία των προϊόντων στην οποία ανήκει.

Επισήμανση προϊόντων αλλαντοποιίας. Στο περίβλημα ή στη συσκευασία των προϊόντων αλλαντοποιίας πρέπει να αναγράφονται, εκτός από τις άλλες ενδείξεις που προβλέπονται και οι εξής:

α) Η ονομασία της βασικής κατηγορίας του προϊόντος που θα είναι μια από αυτές που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων, όπως παρακάτω:

(1) προϊόν ωμό (ενδεχομένως καπνισμένο)

(2) προϊόν ωρίμανσης ξηρό (αέρος)

(3) προϊόν ωρίμανσης ημίξηρο

(4) προϊόν βραστό

(5) τεμάχιο κρέατος ωρίμανσης αλατισμένο

(6) τεμάχιο κρέατος αλατισμένο ξηράς θερμικής επεξεργασίας ή και καπνιστής (ξηρό)

(7) τεμάχιο κρέατος αλατισμένο υγρής θερμικής επεξεργασίας (βραστό)

(8) πηκτή.

β) Το είδος του προϊόντος με την προβλεπόμενη από τον Κ.Τ.Π. ονομασία, όπως λουκάνικο βραστό, σαλάμι αέρος, σαλάμι βραστό, μορταδέλα βραστή κ.λ.π. Η παραπάνω ονομασία θα συμπληρώνεται από τον παραγωγό με τη χρησιμοποιούμενη ειδική ονομασία, εφόσον χρησιμοποιείται τέτοια, όπως: λουκάνικο βραστό τύπου Φρανκφούρτης, φιλέτο βραστό τύπου Κρακοβίας, σαλάμι βραστό τύπου Ουγγαρίας, σαλάμι αέρος τύπου Θάσου, σαλάμι ημίξηρο μύρας κ.λ.π.

γ) Η λέξη «ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ» ακολουθούμενη από την ονομασία όλων των συστατικών του προϊόντος, δηλαδή, είδος του κρέατος, είδος του λίπους, πρόσθετες ύλες, συνδετικές, αρτυματικές και άλλες ύλες κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους στην παραγωγή του προϊόντος αλλαντοποιίας.

δ) Χρονικές ενδείξεις, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του Υπουργείου Γεωργίας. Η αναγραφή αυτών θα γίνεται μόνο εκεί όπου υπάρχει συσκευασία του προϊόντος (δεύτερος περιέκτης) και όχι στα προϊόντα που διατίθενται μόνο με το φυσικό ή τεχνητό τους περίβλημα (έντερο).

ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος. Στα εισαγόμενα προϊόντα αλλαντοποιίας οι ενδείξεις θα αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα πάνω στη συσκευασία τους.

Τμήμα 14: Μουστάρδα

Επιτραπέζιος πολτός μουστάρδας ή απλώς ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ είναι το προϊόν που προκύπτει από ανάμιξη επιτραπέζιας σκόνης μουστάρδας με ξύδι ή λεμονοχυμό και την προσθήκη ή όχι μικρής ποσότητας ελαιόλαδου. (Άρθρο 42 του Κ.Τ.Π.)

Επιτρέπεται η χρώση, με τις χρωστικές και τους όρους που αναφέροντα στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V, μέρη 1 και 2 του Άρθρου 35 του Κ.Τ.Π..

Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προσθέτων συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του Άρθρου 33 του Κ.Τ.Π. του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΙΙΙ.

Το είδος θα προσφέρεται σε μορφή έτοιμης μουστάρδας σε συσκευασία 4 κιλών.

Τμήμα 15: ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Τεμαχισμένα σε κονσέρβα σύμφωνα με το Άρθρο 123 του Κ.Τ.Π. είναι το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπά μανιτάρια, ολόκληρα ή τεμαχισμένα καλλιεργουμένων ποικιλιών του γένους AGARICUS ή PSALLIOTA μέσα σε νερό ή χυμό των μανιταριών, έχει υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία ώστε να εξασφαλιστεί η προστασία του από αλλοιώσεις και είναι συσκευασμένο σε κλειστούς περιέκτες. Προαιρετικά μπορεί να προστεθεί αλάτι, ξύδι, μπαχαρικά, αρτύματα και ασκορβικό οξύ ως αντιοξειδωτικό. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Να είναι συσκευασμένα (σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28) σε λευκοσιδηρά κουτιά του ενός (1) kgf μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 800 gr περίπου και στραγγισμένου 460 gr περίπου. Τα λευκοσιδηρά κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου, να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου. Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Σχήμα κυλινδρικό μέγεθος – διαστάσεις ανάλογα του βάρους του περιεχομένου. Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

Οι συσκευασίες του ενός (1) Kgr να έχουν πώματα του τύπου easy open για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα. Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4), (12) ή (24) κουτιών ανά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την επίτευξη άρτιων κουτιών, ώστε να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων. Επισημάνση Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό (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/Ε Κ 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. Συγκεκριμένα:

1. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής
2. Η κατηγορία και το είδος του τρόφιμου
3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε kg
4. Το ποσοστά των περιεχομένων στερεών συστατικών του υγρού πληρώσεως
5. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως
6. Η δήλωση "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.
7. Ο κωδικός της παρτίδας
8. Η χώρα παρασκευής

Στα χαρτοκιβώτια πρέπει να γράφονται και στις δύο κατακόρυφες μεγαλύτερες πλευρές, στην Ελληνική, οι παρακάτω ενδείξεις: 1. Η περιγραφή του προϊόντος. 2. Το καθαρό βάρος. 3. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως. 4. Η χώρα προέλευσης. 5. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής. 6. "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από". 7. Κωδικός παρτίδας. 8. Ο αριθμός των κουτιών και το βάρος του περιεχομένου κάθε κουτιού. Τα κουτιά να είναι σκευαζόμενα σε χαρτοκιβώτια των 6, 12 και 24 τεμαχίων, αντίστοιχα. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου. Στα χαρτοκιβώτια πρέπει να γράφονται και στις δύο κατακόρυφες μεγαλύτερες πλευρές, στην Ελληνική, οι παρακάτω ενδείξεις:

1. Η περιγραφή του προϊόντος.
2. Το καθαρό βάρος.
3. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.
4. Η χώρα προέλευσης.
5. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής.
6. "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από".
7. Κωδικός παρτίδας.
8. Ο αριθμός των κουτιών και το βάρος του περιεχομένου κάθε κουτιού .

Τμήματα 16, 17 & 18: Ζωμοί - Ντεμικλάς

Τα προϊόντα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούνται οι όροι του άρθρου 91(1) του Κ.Τ.Π. και οι ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις(91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014.

Ζωμοί - Σάλτσες χαρακτηρίζονται υγρά προϊόντα, είτε προϊόντα που μετατρέπονται στη μορφή αυτή με προσθήκη νερού, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, τα οποία παρασκευάζονται από προϊόντα πλούσια σε πρωτεΐνες ή/και παράγωγά τους (εκχυλίσματα, υδρολύματα) και μπορεί να περιέχουν εδώδιμες λιπαρές ύλες, αλάτι, αρτυματικές ύλες, διάφορα άλλα εδώδιμα προϊόντα με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης και σύστασής τους και πρόσθετα.

Οι Ζωμοί - Σάλτσες θα διατίθενται στο Νοσοκομείο ως προϊόντα συμπυκνωμένα σε μορφή υγρή, ημίρρευση ή πάστας τα οποία με προσθήκη νερού σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.

Οι Ζωμοί - Σάλτσες με βάση τα συστατικά κρέατος κατατάσσονται ως εξής:

α) Η Σάλτσα Ντεμιγκλάς θα προέρχεται από Ζωμό που παρασκευάζεται από κρέας βοδινό και λαχανικά ή/και εκχύλισμα κρέατος βοδινού με/ή χωρίς χρήση κρέατος ή εκχυλίσματος κρέατος άλλων ζώων και αρωματικές ύλες. Πρέπει να περιέχει στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν με NaCl 12.5g/lit κατά μέγιστο.

β) Οι Ζωμοί πουλερικών που παρασκευάζονται από κρέας πουλερικών, τμήματα σφαγίων πουλερικών (πλατάρια κ.λπ.) ή εκχύλισμα κρέατος πουλερικών και πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν Ολικό Άζωτο 100mg/lit κατ'ελάχιστο και NaCl 12.5g/lit κατά μέγιστο. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα II, Μέρος Ε' για τη συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη κρεατινίνης (ως πρώτη ύλη) στα προϊόντα της κατηγορίας αυτής.

Στη συσκευασία των προϊόντων αυτών πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και τα εξής:

1. Ονομασίες «ζωμός κρέατος» δίνονται εάν πληρούνται οι προδιαγραφές της παραγράφου 3.α.
2. Εφ' όσον η ονομασία δίνει έμφαση σε ένα ή περισσότερα συστατικά αυτά πρέπει να περιέχονται σε ποσότητα ικανή να επηρεάσει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος.
3. Αντί της ονομασίας «σούπα» (POTAGE) μπορεί να χρησιμοποιηθούν άλλες όπως «κρέμα...», «βελουτέ...» κ.λπ.
4. Πρέπει να αναγράφεται σύσταση για τη σωστή τήρηση των οδηγιών χρήσεως.

Τμήμα 19: ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π)

Το τυρί ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π), να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται (Κ.Τ.Π., Άρθρο 83 Ενότητα Δ 2 α) και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) και οι προδιαγραφές καταχώρησής της υπαγορεύονται από την Υπουργική Απόφαση 313025/11/01/1994 (ΦΕΚ 8 Β), σύμφωνα με την οποία το γάλα που χρησιμοποιείται για την Παρασκευή της ΦΕΤΑΣ θα πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου και από φυλές αιγοπροβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της. Πρόκειται για γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο σε μέγιστο ποσοστό 30%, νωπό ή παστεριωμένο και με συγκεκριμένα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, όπως ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 6% κ.β. και ελάχιστο pH 6,5. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της ΦΕΤΑΣ διαρκεί τουλάχιστον 2 μήνες. Αναλυτικά οι συνθήκες παρασκευής και ωρίμανσης της ΦΕΤΑΣ περιγράφονται στην ως άνω Υπουργική Απόφαση. Η ΦΕΤΑ να διατίθεται συσκευασμένη σε κατάλληλα μεταλλικά δοχεία των 15 Kgr και εντός άλμης όπως ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 4 και 5 της Υπουργικής Απόφασης 313025 ΦΕΚ 8 Τεύχος Β.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Μέγιστη υγρασία 56%
 - Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%
 - Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.
 - Σχήμα: Σφηνοειδές ή ορθογωνίου 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. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ (Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007)

1. Κολοβακτηροειδή < 100
2. Escherichia coli < 10
3. Salmonella spp 0
4. Listeria monocytogenes 0
5. Staphylococcus aureus

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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:

1. Τυρί
2. Φέτα
3. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)
4. Καθαρό βάρος
5. Ημερομηνία παραγωγής
6. Αύξων αριθμός συσκευασίας, ο οποίος ορίζεται από τα δυο αρχικά γράμματα της λέξης ΦΕΤΑ (ΦΕ)
7. Επωνυμία και έδρα του παραγωγού

Στην περίπτωση υποσυσκευασίας είναι υποχρεωτική η αναγραφή της ημερομηνίας συσκευασίας, καθώς και της επωνυμίας και έδρας του συσκευαστή.

Οι ενδείξεις 1. 2. 3. 4. 5. και 7. αναγράφονται υποχρεωτικά και σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο διακίνησης του προϊόντος. Επιπλέον των ενδείξεων που απαιτούνται για κάθε προϊόν ΠΟΠ/ΠΓΕ είναι υποχρεωτική η σήμανση Πιστοποίησης του πρώην AGROCERT.

Τμήμα 20: Ανθότυρο

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του Κ.Π.Τ. Άρθρο 83, Ενότητα Α/3, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Τυριά τυρογάλακτος χαρακτηρίζονται τα τυριά, τα οποία λαμβάνονται με ισχυρή θέρμανση τυρογάλακτος (με ή χωρίς οξίνιση) και με ή χωρίς προσθήκη: α) γάλακτος (πρόσγαλα), β) γάλακτος και κρέμας γάλακτος (αφρόγαλα), γ) βρώσιμου χλωριούχου νατρίου (κ. αλάτι), τα οποία μπορούν να διατεθούν νωπά (φρέσκα) [μερικά από αυτά μπορούν να διατεθούν και με μερική αφυδάτωση (ξερά) και άλλα κατόπιν ωρίμανσης] και των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 70%.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Το προϊόν να προσφέρεται σε συσκευασία Vacuum. 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, οι ενδείξεις:

1. Κατηγορία τυριού
2. Είδος ή είδη γάλακτος (%) που παρασκευάστηκε το τυρί

3. Προέλευση γάλακτος (Νόμος 4492/2017)
4. Ελάχιστο λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία
5. Ποσοστό άλατος
6. Πρόσθετα
7. Μέγιστη υγρασία
8. Ημερομηνία παραγωγής
9. Ημερομηνία συσκευασίας
10. Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
11. Χώρα προέλευσης-παραγωγής τυριού
12. Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης
13. Συνθήκες αποθήκευσης
14. Καθαρό βάρος

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστη υγρασία: 75%. Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 10 - 15% περίπου.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ (ΠΔ 79/2012, Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007)

Κολοβακτηρίδια 30 οC :

m = 10.000

M = 100.000

n = 5

c = 2

Esherichia coli :

m = 100

M = 1000

n = 5

c = 2

Listeria monocytogenes :

Απουσία σε 25 gr

n = 5

c = 0

Salmonella spp. :

Απουσία σε 25 gr

n = 5

c = 0

Τμήμα 21: Τυρί ημίσκληρο Ρεγκάτο

Ημίσκληρο τυρί σε κεφάλια των 3 Kgr περίπου, πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ.Π. Άρθρο 83, ενότητα Α, §1.8 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση και να προέρχεται από ωρίμανση του πήγματος, μετά την απαλλαγή του από το τυρόγαλο, με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον.

2. Υγρασία 45% το μέγιστον.

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

1. Κολοβακτηροειδή < 100

2. Escherichia coli < 10
3. Salmonella spp 0
4. Listeria monocytogenes 0
5. Staphylococcus aureus

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ 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:

1. Κατηγορία τυριού
2. Είδος ή είδη γάλακτος (%) που παρασκευάστηκε το τυρί
3. Προέλευση γάλακτος (Νόμος 4492/2017)
4. Ελάχιστο λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία
5. Πρόσθετα
6. Μέγιστη υγρασία
7. Ημερομηνία παραγωγής
8. Ημερομηνία συσκευασίας
9. Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
10. Χώρα προέλευσης-παραγωγής τυριού
11. Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης
12. Συνθήκες αποθήκευσης
13. Καθαρό βάρος

Τμήματα 26-27-28: Ζυμαρικά

Τα παρατιθέμενα ζυμαρικά να είναι Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λουπιών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να παρασκευάζονται από σιμιγδάλι πλούσιο σε γλουτένη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες. Το σιμιγδάλι από το οποίο θα παραχθούν τα ζυμαρικά πρέπει να πληροί τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στα Άρθρα 105 και 108 του Κ.Τ.Π.. Η επεξεργασία των πρώτων υλών και τα στάδια παραγωγής να είναι σύμφωνα με όσα ορίζονται στην Τεχνολογία Ζυμαρικών ώστε το τελικό προϊόν να αποκτήσει τα επιθυμητά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΗΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας. Συγκεκριμένα τα παραγόμενα ζυμαρικά να έχουν τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με το Άρθρο 115 του Κ.Τ.Π. :

1. Κατά το βρασμό με νερό πρέπει:
 - Να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους.
 - Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
 - Να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν).
2. Το υγρό μετά το βρασμό (ζωμός), πρέπει να είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή δυνατή όξινη γεύση. Ο θολός ζωμός είναι ένδειξη κατώτερης ποιότητας ζυμαρικών ή πεπαλαιωμένων.
3. Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η προσθήκη συντηρητικών.
4. Η υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105 οC πρέπει να είναι (κατά την παραλαβή του προϊόντος) όπως παρακάτω: από 16 Ιουνίου έως και 15 Σεπτεμβρίου

κάθε έτος, κατ' ανώτατο όριο 12,5%, από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου κατ' ανώτατο όριο 13,5%.

5. Η οξύτητα όχι πάνω των 10 βαθμών, ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ.
6. Η τέφρα: Ανώτατο όριο 0,9%.
7. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θρυμμάτων ζυμαρικών
8. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.

Ειδικότερα:

Τα νωπά ζυμαρικά από σιμιγδάλι ή σιμιγδάλι και αλεύρι πρέπει να πληρούν κατά περίπτωση, όλους τους όρους του άρθρου 115, με εξαίρεση την υγρασία η οποία ορίζεται το μέγιστο 50%. Η προσθήκη προσθέτων επιτρέπεται, αφού θα πληρούν τους όρους του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ι του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π. Τα ζυμαρικά ολικής άλεσης από σκληρό σίτο, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του Άρθρου 115 του Κ.Τ.Π., εκτός από την τέφρα επί ξηρού που δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,7%.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα παραδιδόμενα είδη, θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ kg σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kgr. Τα μέσα συσκευασίας δεν θα πρέπει να μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ.) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των ζυμαρικών, πρέπει δε να πληρούν τους όρους του άρθρου 21 του Κ.Τ.Π. έκδοση 2009 και να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 89/109, του Κανονισμού 1935/2004/ΕΚ, του Κανονισμού 2023/2006, καθώς και την Οδηγία 2007/42/ΕΚ της Επιτροπής. Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, αντοχής από καλής ποιότητας χαρτόνι. Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαρίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες - στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων όπως υπαγορεύονται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 2 5ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1 924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και τη 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. Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις και συγκεκριμένα:

- Ονομασία (περιγραφή) του προϊόντος.
- Καθαρή ποσότητα.
- Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή.
- Χώρα προέλευσης.
- Αριθμός παρτίδας. (Οδηγία 89/396).

Τμήμα 29: Σιμιγδάλι ψιλό

Το προϊόν πρέπει να Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 105 (παράγραφος 1), 108 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Το σιμιγδάλι πρέπει να προέρχεται από άλεση σκληρού σίτου, να είναι απαλλαγμένο από συστατικά του επικαρπίου και να διατίθεται σε μορφή αδρομερούς σκόνης. Το σιμιγδάλι θα πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

- α) Υγρασία ανώτατο όριο 13,5%.
- β) Γλουτένη τουλάχιστον 26,0%.
- γ) Τέφρα ανώτατο όριο 0,80%.
- δ) Οξύτητα σε θειικό οξύ ανώτατο όριο 0,07%.
- ε) Πίτυρα ανώτατο όριο 0,80%.
- στ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα ανώτατο όριο 0,015%.

Το προσφερόμενο προϊόν να είναι ψιλό σύμφωνα με όσα ορίζονται για την κατηγορία αυτή στον Κ.Τ.Π.

Τμήμα 30: ΤΟΝΟΣ

Τόνος σε άλμη, σύμφωνα με το Άρθρο 97 του Κ.Τ.Π.. Συσκευασία Το προσφερόμενο είδος να είναι συσκευασμένο (σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28) σε λευκοσιδηρά κουτιά του 1,5 - 2 kgf μικτού βάρους. Τα λευκοσιδηρά κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου, να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου. Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Σχήμα κυλινδρικό μέγεθος – διαστάσεις ανάλογα του βάρους του περιεχομένου. Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα. Οι συσκευασίες του ενός (1) Kgr να έχουν πώματα του τύπου easy open για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα. Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4), (12) ή (24) κουτιών ανά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την επίτευξη άρτιων κουτιών, ώστε να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στο υς 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. Συγκεκριμένα:

1. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής
2. Η κατηγορία και το είδος του τροφίμου
3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε kg
4. Το ποσοστά των περιεχομένων στερεών συστατικών του υγρού πληρώσεως
5. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως
6. Η δήλωση "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.
7. Ο κωδικός της παρτίδας
8. Η χώρα παρασκευής.

Στα χαρτοκιβώτια πρέπει να γράφονται και στις δύο κατακόρυφες μεγαλύτερες πλευρές, στην Ελληνική, οι παρακάτω ενδείξεις:

1. Η περιγραφή του προϊόντος.
2. Το καθαρό βάρος.
3. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.
4. Η χώρα προέλευσης.
5. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής.
6. "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από" .
7. Κωδικός παρτίδας.
8. Ο αριθμός των κουτιών και το βάρος του περιεχομένου κάθε κουτιού .

Τα κουτιά να είναι σκευαζόμενα σε χαρτοκιβώτια των 6, 12 και 24 τεμαχίων, αντίστοιχα. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου. Στα χαρτοκιβώτια πρέπει να γράφονται και στις δύο κατακόρυφες μεγαλύτερες πλευρές, στην Ελληνική, οι παρακάτω ενδείξεις:

1. Η περιγραφή του προϊόντος.
2. Το καθαρό βάρος.
3. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.
4. Η χώρα προέλευσης.
5. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής.
6. "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από" .
7. Κωδικός παρτίδας.
8. Ο αριθμός των κουτιών και το βάρος του περιεχομένου κάθε κουτιού

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ
ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

A/A	Είδος	M.M.	Ποσότητα	ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΖΟΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΦΠΑ 13%	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1	Βούτυρο αγελάδος	κιλά	20	10,00				
2	Μαργαρίνη φυτική	κιλά	20	4,00				
3	Μπέικιν Πάουντερ	κιλά	3	8,00				
4	Βανιλίνη	κιλά	6	40,00				
5	Κακάο Σκόνη	κιλά	13	7,00				
6	Μαγιά Ξηρή	κιλά	2	16,00				
7	Αλεύρι τύπου Φαριναπ	κιλά	65	1,60				
8	Μέλι ανθέων	κιλά	3	6,00				
9	Ανθόνερο	λίτρα	6	20,00				
10	Φύλλο Χωριάτικο	κιλά	40	4,00				
11	Φύλλο Κρούστας	κιλά	90	4,00				
12	Κρέμα Γάλακτος	λίτρα	65	5,50				
13	Γαλοπούλα Καπνιστή	κιλά	20	17,00				
14	Μουστάρδα	κιλά	30	2,00				
15	Μανιτάρι Κονσέρβα	κιλά	20	2,00				
16	Ζωμός Λαχανικών	κιλά	13	4,00				
17	Ζωμός Κοτόπουλου	κιλά	13	4,00				
18	Ντεμιγκλάς	κιλά	13	8,00				
19	Τυρί Φέτα	κιλά	40	10,00				
20	Ανθότυρο	κιλά	100	6,00				
21	Τυρί Ρεγκάτο	κιλά	13	10,00				
22	Δάφνη	κιλά	3	8,00				
23	Βασιλικός Τριμμένος	κιλά	3	7,00				
24	Κουρκουμάς	κιλά	3	6,00				
25	Πάπρικα Γλυκιά	κιλά	3	7,00				
26	Σπαγγέτι ολικής άλεσης	κιλά	48	3,00				
27	Λαζάνια	κιλά	100	2,00				
28	Κανελόνια	κιλά	40	7,00				
29	Σιμιγδάλι ψιλό	κιλά	30	4,50				
30	Τόνος	κιλά	25	12,00				
ΣΥΝΟΛΑ								