

“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: Καγιαβά Παρασκευή

Τηλέφωνο: 210-7289468

Email: tm_promithion@eginitio.uoa.gr

Αθήνα 12.6.2025

Αριθ. Πρωτ.: 4650

ΠΡΟΣ: Κάθε Ενδιαφερόμενο

ΘΕΜΑ: Πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος υποβολής προσφοράς/ών για την έκτακτη προμήθεια τροφίμων - ειδών παντοπωλείου για την κάλυψη έκτακτων αναγκών σίτισης ασθενών και εφημερευόντων ιατρών, προϋπολογιζόμενης δαπάνης 29.554,47€ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ

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. Τα υπ' αριθμ. 4101/23-5-2025 έγγραφο του Τμήματος Διαχείρισης Υλικού
3. Την υπ' αριθμ. 4143/26-5-2025 εισήγηση της Διεύθυνσης Οικονομικού (ΑΔΑΜ: 25REQ016934902)
4. Την υπ' αριθμ 815/6-6-2025 Απόφαση της Εφορείας (ΑΔΑ: ΡΓ7Π46Ψ8Ν2-7ΕΒ με Ορθή Επανάληψη 11-6-2025)
5. Την υπ' αριθμ 490/10-6-2025 Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης (ΑΔΑ: 9ΦΟΤ46Ψ8Ν2-ΚΕΧ και ΑΔΑΜ: 25REQ016991370)
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 αναδόχου/ών για την έκτακτη προμήθεια τροφίμων- ειδών παντοπωλείου, προκειμένου να καλυφθούν οι ανάγκες σίτισης των ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών, μέχρι να ολοκληρωθεί η σχετική ηλεκτρονική διαδικασία που βρίσκεται σε εξέλιξη.

Είδη: όπως αναφέρονται στον συνημμένο πίνακα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι)

Ποσότητα: όπως αναφέρονται στον συνημμένο πίνακα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι)

Η **προϋπολογιζόμενη δαπάνη** ανέρχεται στο ποσό των 26.153,59 € χωρίς ΦΠΑ ήτοι **29.554,47 € συμπεριλαμβανομένου του αναλογούντα ΦΠΑ.**

Η ανωτέρω δαπάνη θα βαρύνει πίστωση του Τακτικού Προϋπολογισμού του Νοσοκομείου για το οικονομικό έτος 2025 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 **Τρίτη 17 Ιουνίου 2025** και ώρα **14:00** στη Γραμματεία/Πρωτόκολλο του Νοσοκομείου (Δ/νση: Παπαδιαμαντοπούλου 21, ισόγειο, ΤΚ 115 28,) σε κλειστό φάκελο με την ένδειξη «Εκδήλωση ενδιαφέροντος για την έκτακτη προμήθεια ειδών παντοπωλείου».

Το άνοιγμα των προσφορών θα γίνει την **Τετάρτη 18 Ιουνίου 2025** και ώρα **11:00 π.μ.** 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 τμήματος 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 Τμήμα και ανά ζητούμενη μονάδα μέτρησης, χωρίς το Φ.Π.Α., συμπεριλαμβανομένων των υπέρ τρίτων κρατήσεων και κάθε είδους δαπανών για την προμήθεια των ειδών, στρογγυλοποιημένες υποχρεωτικά στα δύο πρώτα δεκαδικά ψηφία.
3. Στις προσφορές να αναγράφεται το ποσοστό Φ.Π.Α. επί τοις εκατό, της ανωτέρω τιμής.
4. 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.
5. **Γίνονται δεκτές προσφορές για ένα, περισσότερα ή και για όλα τα τμήματα, στο σύνολο της αιτούμενης ποσότητας αυτών, όπως ορίζονται στο Παράρτημα Ι της παρούσας. Προσφορές για μέρος της αιτούμενης ποσότητας απορρίπτονται ως απαράδεκτες.**
6. Η ανάθεση τελικά γίνεται στον οικονομικό φορέα του οποίου η προσφορά καλύπτει τις τεχνικές προδιαγραφές (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ) και παράλληλα η προσφερόμενη τιμή του είναι η χαμηλότερη ανά τμήμα.
7. 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.
8. Πέραν της κύριας προσφοράς δεν γίνονται δεκτές εναλλακτικές προσφορές.
9. **Κωδικός Ηλεκτρονικής Τιμολόγησης: 1020.E00350.0001.**

10. Οι οικονομικοί φορείς υποχρεούνται να καταθέσουν την προσφορά τους, επί ποινή αποκλεισμού, σύμφωνα με το υπόδειγμα της οικονομικής προσφοράς (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ). Ο πίνακας είναι διαθέσιμος από το Τμήμα Προμηθειών μετά από σχετικό αίτημα.
11. Εάν ζητηθεί η προσκόμιση δείγματος οι συμμετέχοντες είναι υποχρεωμένοι να προσκομίσουν τα σχετικά δείγματα άμεσα.
12. Η προμήθεια/υπηρεσία βαρύνεται με τις προβλεπόμενες από το νόμο κρατήσεις.
13. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παραδίδει τα είδη τμηματικά στην αποθήκη του Νοσοκομείου εντός τριών (3) εργάσιμων ημερών από την ημερομηνία σχετικής έγγραφης παραγγελίας. Τα έξοδα για την παράδοση των ειδών βαρύνουν τον προμηθευτή.
14. 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.
15. Η χρονική διάρκεια της σύμβασης ορίζεται έως τις **31-12-2025** 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. 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.
18. Στις συμβάσεις προμηθειών προϊόντων που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του ν.4819/2021, ο ανάδοχος υποχρεούται κατά την υπογραφή της σύμβασης και καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης να τηρεί τις υποχρεώσεις των παραγράφων 1, 4 και 5 του άρθρου 11 του ν.4819/2021. Η τήρηση των υποχρεώσεων ελέγχεται από την αναθέτουσα αρχή μέσω του αρχείου δημοσιοποίησης εγγεγραμμένων παραγωγών στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ) που τηρείται στην ηλεκτρονική σελίδα του Ε.Ο.Α.Ν. εντός της προθεσμίας της παραγράφου 4 του άρθρου 105 του ν.4412/2016 και αποτελεί προϋπόθεση για την υπογραφή του συμφωνητικού, στο οποίο γίνεται υποχρεωτικά μνεία του αριθμού ΕΜΠΑ του υπόχρεου παραγωγού. Η μη τήρηση των υποχρεώσεων της παρούσας παραγράφου έχει τις συνέπειες της παραγράφου 7 του άρθρου 105 του ν.4412/2016.
19. Οι συμμετέχοντες οικονομικοί φορείς θα πρέπει να προσκομίσουν μαζί με την προσφορά, εκτός από τα δικαιολογητικά που αναφέρονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ, όπου απαιτούνται, και τα κάτωθι:
 - 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 εκπροσώπησης 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 του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ II και τους όρους της παρούσας

20. 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 – ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

A/A	ΕΙΔΟΣ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΣΥΝΟΛΟ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ	ΚΙΛΑ	120	0,28	33,60	13%	4,37	37,97
2	ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	ΚΙΛΑ	150	0,64	96,00	13%	12,48	108,48
3	ΑΥΓΑ ΦΡΕΣΚΑ	ΤΕΜ	20.000	0,28	5.600,00	13%	728,00	6.328,00
4	ΒΟΥΤΥΡΑΚΙΑ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ	ΤΕΜ	15.000	0,13	1.950,00	13%	253,50	2.203,50
5	ΖΑΧΑΡΗ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	500	0,78	390,00	13%	50,70	440,70
6	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜ	ΚΙΛΑ	150	1,28	192,00	13%	24,96	216,96
7	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜ.	ΚΙΛΑ	200	1,32	264,00	13%	34,32	298,32
8	ΜΑΚΑΡΟΝΙ ΚΟΦΤΟ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜ.	ΚΙΛΑ	150	1,22	183,00	13%	23,79	206,79
9	ΦΙΔΕΣ ΦΩΛΙΕΣ ΣΥΣΚ.250 ΓΡΑΜ.	ΚΙΛΑ	120	1,32	158,4	13%	20,59	178,99
10	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο2 ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜ.	ΚΙΛΑ	120	1,28	153,6	13%	19,96	173,57
11	ΜΑΡΕΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚ. 20 ΓΡ.	ΤΕΜ	15000	0,06	900	13%	117	1.017,00
12	ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ (ΓΙΑ ΦΑΓΗΤΟ) 330 ml	ΤΕΜ	600	0,26	156	13%	20,28	176,28
13	ΞΥΔΙ 400 ML	ΤΕΜ	300	0,26	78	13%	10,14	88,14
14	ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	5	11	55	13%	7,15	62,15
15	ΠΟΥΡΕΣ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	250	3,35	837,5	13%	108,88	946,38
16	ΡΕΒΥΘΙΑ ΕΓΧΩΡΙΑ 500 ΓΡ.	ΚΙΛΑ	100	3,3	330	13%	42,9	372,90
17	ΡΥΖΙ ΤΥΠΟΥ ΚΑΡΟΛΙΝΑ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	100	1,4	140	13%	18,2	158,20
18	ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	300	1,35	405	13%	52,65	457,65
19	ΣΟΔΑ ΣΚΟΝΗ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	6	1,38	8,28	24%	1,99	10,27
20	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ ΣΥΣΚ/ΣΙΑ 5 kgr	ΚΙΛΑ	500	1,88	940	13%	122,2	1.062,20
21	ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ 1 ΚΙΛ	ΚΙΛΑ	240	2,16	518,4	13%	67,39	585,79
22	ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΕΓΧΩΡΙΑ ΣΥΣΚ.500 ΓΡ.	ΚΙΛΑ	120	4,7	564	13%	73,32	637,32
23	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΔΥΟ ΤΕΜ.16 ΓΡ.	ΤΕΜ	15.000	0,09	1350	13%	175,5	1.525,50
24	ΛΑΔΙ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΥΣΚ.5 ΛΙΤΡΩΝ	ΚΙΛΑ	300	5,75	1725	13%	224,25	1.949,25
25	ΛΑΔΙ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΣΥΣΚ. 5 ΛΙΤΡΩΝ	ΚΙΛΑ	550	1,55	852,5	13%	110,83	963,33
26	ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ 3 ΚΛ	ΚΙΛΑ	200	7,65	1.530	13%	198,9	1.728,90
27	ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΕΓΧΩΡΙΟ	ΚΙΛΑ	200	9,78	1.956	13%	254,28	2.210,28
28	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ΣΥΣΚ. 400-410 ΓΡ.	ΤΕΜ	1.500	0,86	1.290	13%	167,7	1.457,70
29	ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜ.	ΚΙΛΑ	100	1,71	171	13%	22,23	193,23
30	ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΧΟΝΔΡΟ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜ.	ΚΙΛΑ	200	1,62	324	13%	42,12	366,12
31	ΖΕΛΕ	ΚΙΛΑ	120	3,22	386,4	13%	50,23	436,63
32	ΚΑΝΕΛΛΑ ΑΚΟΠΗ ΣΕ ΞΥΛΑΡΑΚΙΑ	ΚΙΛΑ	2	11,88	23,76	13%	3,09	26,85
33	ΡΙΓΑΝΗ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	5	4,95	24,75	13%	3,21	27,97
34	ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	2	18,9	37,8	13%	4,91	42,71
35	ΜΠΑΧΑΡΙ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	2	18	36	13%	4,68	40,68
36	ΚΑΦΕΣ ΓΑΛΛΙΚΟΣ (ΦΙΛΤΡΟΥ)	ΤΕΜ	200	8,46	1692	13%	219,96	1.911,96

37	ΠΑΠΡΙΚΑ ΓΛΥΚΙΑ	ΚΙΛΑ	5	5,76	28,8	13%	3,74	32,54
38	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΦΥΤΙΚΗ	ΚΙΛΑ	30	3,96	118,8	13%	15,44	134,24
39	ΑΛΕΥΡΙ ΦΑΡΙΝΑ	ΚΙΛΑ	120	0,95	114	13%	14,82	128,82
40	ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ	ΚΙΛΑ	60	4,5	270	13%	35,1	305,10
41	ΦΥΛΛΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	ΚΙΛΑ	100	2,7	270	13%	35,1	305,10
ΣΥΝΟΛΑ					26.153,59			29.554,47

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΤΜΗΜΑ	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
01	<u>ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ 400ΓΡ</u> Το αλάτι να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 38 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις: 1. να είναι μαγειρικό, ψιλό, 2. φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο 3. με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95%. 4. να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες 5. να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Η αλκαλικότητα του αλατιού που οφείλεται αποκλειστικά στα πρόσθετα βελτιωτικά ποιότητας, εκφρασμένη σε χλωριούχο μαγνήσιο δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 1%, με ανοχή 10% στο όριο αυτό. Η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%. <u>Το προσφερόμενο αλάτι να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό μπουκαλάκι των 400 gr (Επιτραπέζιο)</u>
02	<u>ΑΛΕΥΡΙ για όλες τις χρήσεις</u> 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. Α. Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου (70%) θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Το αλεύρι να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά. Β. Να παραδίδεται συσκευασμένο σε αεροστεγείς χάρτινες συσκευασίες καθαρού βάρους 1.000 gr, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης, και του Κωδικού Παραγωγής. Γ. Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση του πρέπει να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή. Επίσης, πρέπει να είναι ομοιογενές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις. Η περιεχόμενη γλουτένη να έχει και να παρουσιάζει τις φυσικές ιδιότητες και τους χαρακτήρες γλουτένης καλής ποιότητας. <i>Το αλεύρι θα πρέπει επιπλέον να πληροί τους παρακάτω όρους (Άρθρο 106 του Κ.Τ.Π.):</i> α) Υγρασία για τη χρονική περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 14 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5%, για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (Άρθρο 105 του Κ.Τ.Π.) β) Γλουτένη υγρή: τουλάχιστον 26% για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι και τουλάχιστον 28% για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι. γ) Οξύτητα σε Θεικό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08%. δ) Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι, και 0.55% για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι. ε) Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0.015%. στ) Δοκιμασία κατά PECKAR: να ανταποκρίνεται στον τύπο 70%. <u>Να διατίθεται σε χάρτινη συσκευασία του 1 kg επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.</u>

ΑΥΓΑ ΦΡΕΣΚΑ

Τα χορηγούμενα αυγά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κ.Τ.Π., Άρθρο 87 του 2011, των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 2295/2003, 853/2004, 589/2008, τον Κανονισμό (ΕΕ) 1308/2013 και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

Ειδικότερα:

1. Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α' κατηγορίας, βάρους 53gr – 63 gr (MEDIUM), με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων.
2. Τα αυγά δεν θα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5°C.
3. Δεν θα πρέπει να έχουν πλυθεί ούτε καθαρισθεί με οποιοδήποτε τρόπο και δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
4. Απαγορεύεται η παρουσία στα αυγά ρωγμών ή ανωμαλιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λ.π.
5. Για την σφράγιση των κελύφων των αυγών να χρησιμοποιούνται μόνο οι χρωστικές του Παραρτήματος 1 του άρθρου 35 του Κ.Τ.Π. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Αυγών
Κέλυφος : Φυσιολογικό, καθαρό, άθικτο
Χρώμα κελύφους: Σκούρο καφέ ή λευκό
Χρώμα Κρόκου: Σκάλα προδιαγραφής Roche N. 10-13
Λεύκωμα Αυγού (Ασπράδι): Καθαρό, διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα ή κηλίδες αίματος κατά την θραύση του, το αυγό κινούμενο επί δαπέδου επιφάνειας, παραμένει επίκυρτον και δεν εξαπλώνεται.
Κρόκος αυγού: Ορατός με μορφή σκιάς στην ωσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο, μη απομακρυνόμενος αισθητά από το κέντρο του αυγού σε περίπτωση περιστροφής
Αεροθάλαμος: Ύψος όχι μεγαλύτερο από 4 χιλιοστά και αμετακίνητος
Οσμή: Χωρίς ξένες οσμές
Εμφάνιση σε ασπράδι/κρόκο: Συμπαγής, διαυγής με ευχάριστο άρωμα

03

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Salmonella spp, /25g Απουσία
 Κολοβακτηρίδια COLI Απουσία σε 1 g
 Σταφυλόκοκκοι AUREUS Απουσία σε 1 g
 Μύκητες & ζύμες, E.Coli: Απουσία σε 1 g

Χρόνος Ζωής

Ο χρόνος ζωής των νωπών αυγών είναι 28 ημέρες από την ωστοκία. Η ελάχιστη διατηρησιμότητα υπολογίζεται βάσει της ημερομηνίας μέχρι την οποία τα αυγά της κατηγορίας Α' ή τα πλυμένα αυγά διατηρούν τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2295/2003 όταν είναι σωστά αποθηκευμένα. Σύμφωνα με το άρθρο 1 του ίδιου κανονισμού, όταν αναγράφεται η διάρκεια περιόδου ωστοκίας, η ελάχιστη διατηρησιμότητα+B50 καθορίζεται αρχής γενομένης από την ημέρα έναρξη της ωστοκίας.

Συσκευασία

Τα νωπά αυγά θα πρέπει να είναι καθαρά, άθικτα, συσκευασμένα από ωσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP, σε Α συσκευασία (καρτέλες των 30 τεμαχίων) και Β συσκευασία (χαρτοκιβώτιο) ή άλλη ανάλογη, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.
 Η μεγάλη συσκευασία (χαρτοκιβώτιο) δεν πρέπει να φέρει χτυπήματα, σκισίματα ή διάφορου είδους παραμόρφωση και κανένα ίχνος υγρασίας, η μικρή συσκευασία (χάρτινη θήκη) πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς φθορές ή υγρασία.

Επισήμανση

Οι σημάνσεις της συσκευασίας των νωπών αυγών να είναι σύμφωνες με τις ακόλουθες διατάξεις:
 • Κανονισμός (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 Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

- Κανονισμός (ΕΚ) 589/2008 (άρθρο 12)
- Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013

Ειδικότερα, τα αυγά θα πρέπει να φέρουν τις ακόλουθες ενδείξεις:

α) επί το κέλυφος κάθε αυγού (για την εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητας):

- η μέθοδος εκτροφής (0: βιολογικά, 1: ελευθέρως βοσκής, 2: αχυρώνα ή δαπέδου με στρωμένη, 3: κλωβοστοιχίας)
- η χώρα προέλευσης (κωδικός κράτους μέλους στο οποίο βρίσκεται η μονάδα παραγωγής)
- ο κωδικός που αντιστοιχεί σε κάθε Περιφερειακή Ενότητα
- ο αριθμός ταυτοποίησης μονάδας ωοπαραγωγών ορνίθων (παράδειγμα επισήμανσης: 1 EL 57 003)

β) επί της συσκευασίας των αυγών:

- ονομασία πώλησης
- όνομα, εμπορική επωνυμία και διεύθυνση YET
- κατηγορία ποιότητας: Α'
- κατηγορία βάρους: Μ
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (η μέγιστη ημερομηνία είναι 28 ημέρες από την ημερομηνία ωστοκίας)
- αριθμός αυγών ανά συσκευασία
- ένδειξη της μεθόδου εκτροφής
- ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης
- σήμα αναγνώρισης (κωδικός έγκρισης) (π.χ. EL-41)
- Κωδικός παραγωγού και διευκρίνιση της έννοιας αυτού, είτε στην εξωτερική είτε στην εσωτερική επιφάνεια της συσκευασίας,
- Ένδειξη: αυγά διαφόρων μεγεθών ή ισοδύναμοι όροι

Συνθήκες Διατήρησης

Τα νωπά αυγά θα πρέπει να διατηρούνται σε δροσερό , κλιματιζόμενο χώρο, σε θερμοκρασία από 8°C έως 18°C.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει. Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22 -5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων. Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων , που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται. Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

α. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους Πιστοποιήσεις από τον ΕΣΥΔ φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

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

3. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021) η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπο υς Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

04	<u>ΒΟΥΤΗΡΑΚΙΑ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ</u> Τα βουτυράκια θα είναι άριστης ποιότητας από 100% αγελαδινό γάλα και <u>θα παραδίδονται σε συσκευασίες ατομικές των 10 gr</u>, σε πλαστικά κύπελλα (κεσεδάκια), εγκεκριμένα για διατήρηση τροφίμων, με ένδειξη στην συσκευασία τους, ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Ελάχιστο ποσοστό λίπους 82%. Να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.
05	<u>ΖΑΧΑΡΗ ΧΥΜΑ</u> Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 63, 64 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά (Άρθρο 63 του Κ.Τ.Π.): α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.70 Z. β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο . γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0,10 % κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο . δ) περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/Kgr. ε) χροιά μη υπερβαίνουσα τους 12 βαθμούς, (προσδιορισμός σύμφωνα με το άρθρο 6, παραγρ. 1, εδάφιο α του ΠΔ 513/83). <u>Η Ζάχαρη να προσφέρεται σε χάρτινη συσκευασία 1 kgr.</u> <u>Σε κάθε συσκευασία 1 kgr πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα, με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα:</u> 1. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή . 2. Το έτος και ο μήνας παραγωγής 3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (π.χ. 1 kgr) 4. Ο κωδικός παραγωγής
06	<u>ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡ (Αφορά τα Τμήματα 6, 7, 8,9, και 10):</u> Τα παραδιδόμενα ζυμαρικά να είναι Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών 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. <u>Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των ζυμαρικών</u> 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 °C πρέπει να είναι (κατά την παραλαβή του προϊόντος) όπως παρακάτω: από 16 Ιουνίου έως και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους, 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%. Συσκευασία Τα παραδιδόμενα είδη των Τμημάτων 6 & 7, 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 ασφαλίζονται 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. Επισήμανση 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 ν 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).
07	<u>ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΣΥΣΚ. 500 GRAM.</u> <u>Βλέπε τμήμα 06</u>
08	<u>ΜΑΚΑΡΟΝΙ ΚΟΦΤΟ ΣΥΣΚ. 500 GRAM.</u> <u>Βλέπε τμήμα 06</u>
9	<u>ΦΙΔΕΣ ΦΩΛΙΕΣ ΣΥΣΚ.250 GRAM.</u> <u>Βλέπε τμήμα 06</u>
10	<u>ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο2 ΣΥΣΚ. 500 GRAM.</u> <u>Βλέπε τμήμα 06</u>

11	<u>ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 20 ΓΡ</u> Η μαρμελάδα να προσφέρεται σε ατομικές συσκευασίες των 20 gr (παραλληλεπίπεδες ή κυλινδρικές) σφραγισμένες αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα και με αναδίπλωση στο πάνω άκρο, ώστε να δημιουργείται υποδοχή για εύκολο άνοιγμα. Οι ατομικές συσκευασίες να είναι κατασκευασμένες από κατάλληλα υλικά σύμφωνα το Άρθρο 27 του Κ.Τ.Π.. Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερμοκολλητική λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις προβλεπόμενες επισημάνσεις. Οι ατομικές συσκευασίες θα είναι συσκευασμένες σε χαρτοκιβώτια καινούρια, καλής ποιότητας και αντοχής. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων να είναι τέτοιες ώστε κατά τη συσκευασία του προϊόντος να μην υφίσταται κενό μεταξύ κυπέλλων και τοιχωμάτων του χαρτοκιβωτίου. Στα χαρτοκιβώτια και πάνω στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές πρέπει να αναγράφονται έκτυπα στην Ελληνική, οι προβλεπόμενες ενδείξεις και επιπλέον ο αριθμός των κυπέλλων που περιέχονται στο χαρτοκιβώτιο.
12	<u>ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ</u> Το προσφερόμενο είδος να είναι Α' ποιότητας να πληροί τους όρους της παραγράφου 5 του άρθρου 127 του Κ.Τ.Π., όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72, 2647/76 και το Π.Δ.526/83. <i>Η χημική σύσταση του προϊόντος να είναι:</i> α) ειδικό βάρος στους 150 °C, τουλάχιστον 1,032 (4,5 βαθμοί BAUME ή 8 βαθμοί BRIX). β) ολικά σάκχαρα σε ιμβερτοσάκχαρο, μέγιστο 2,25%. γ) σχέση αναγόντων σακχάρων προς καλαμοσάκχαρο όχι κάτω του 0,8. δ) τέφρα 0,25% - 0,40%. ε) οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ τουλάχιστον 5,5%. στ) αριθμός φορμόλης κυμαινόμενος από 1 έως 1,8. ζ) κατά την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεχομένων αμινοξέων και πλήρης απουσία γλυκίνης. <u>Ο χυμός λεμονιού να προσφέρεται συσκευασμένος σε πλαστική φιάλη 300-400 gr, όπου εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ.</u>
13	<u>ΞΥΔΙ 400 ΓΡ</u> -Το ξύδι να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. - Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα, και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη). - Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ Άρθρο 39 παραγρ.3 του Κ.Τ.Π. - Το ξίδι να προσφέρεται σε πλαστική φιάλη 400 gr, όπου απαραίτητα θα αναγράφονται οι ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π.

14	ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΧΥΜΑ (Αφορά τα είδη 32, 33, 34, 35 και 37) : 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%. <u>Τα μπαχαρικά να προσφέρονται σε συσκευασία αεροστεγή – πλαστικά σακουλάκια του 1 kg, έτοιμα όλες χρήση. Όλες συσκευασίες να αναγράφονται όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις.</u>
15	ΠΟΥΡΕΣ ΧΥΜΑ Το ανωτέρω προϊόν εμπίπτει στην κατηγορία "Ξηρά λαχανικά" Άρθρο 121 παρ. 8 του Κ.Π.Τ να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους του παραπάνω άρθρου και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν προϊόντα με ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που να προσομοιάζουν με εκείνους των νωπών προϊόντων από τα οποία προέρχονται. <u>Ο πουρές να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγείς συσκευασίες (πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος) του 1 kg, 2 kg, 5 kg αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο. Στην συσκευασία να αναγράφονται οι προβλεπόμενες ενδείξεις.</u>
16	ΡΕΒΥΘΙΑ ΕΓΧΩΡΙΑ 500 ΓΡ Τα όσπρια να είναι Α' ποιότητας, Ελληνικής παραγωγής (1) πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 Κεφαλαίου XIII του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και να είναι σύμφωνα με: • την υπ' αριθ. 37227/87 (ΦΕΚ 541/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας, Εμπορίου " Περί Τυποποιήσεως των προσυσκευασμένων εγχωρίων οσπρίων" (ΦΕΚ 541/τεύχος Β' /9-10-87) που τροποποιήθηκε με Κοινή Απόφαση Υπ. Γεωργίας- Εμπορίου (ΦΕΚ 209/Τ. Β' / 20-4-88). 1.4.3. • την υπ' αριθμό 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Ανάπτυξης, Εθν. Οικονομίας και Δικαιοσύνης "Περί Υγιεινής των Τροφίμων σε Συμμόρφωση προς την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ". • την Αγορανομική Διάταξη 14/89 (Άρθρο 212,214). Τα ρεβίθια να προέρχεται από τα αποξηραμένα ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού Cicer arietinum - Ερέβινθος ο κοινός, Ερέβινθος ο κριόμορφος. • Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως • Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση) . • Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες. • Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους με νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση. • Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα. Τα ρεβίθια να είναι μεσόσπερμα (ρεβίθια μέτρια) ή μικρόσπερμα (ρεβίθια ψιλά) σύμφωνα με την απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας.

17	<u>ΡΥΖΙ ΤΥΠΟΥ ΚΑΡΟΛΙΝΑ ΧΥΜΑ</u> Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις . Με τον όρο "ρύζι" εννοούμε το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού "όρυζα" (ORYZA SATIVA). Κανονισμός 1308/2013. - Το ρύζι θα πρέπει να είναι επεξεργασμένο και επιμελημένο στίλβωσης ανάλογα της ποικιλίας και του εμπορικού τύπου "Γλασσέ ", "Καρολίνα", "Ρύζι Parboiled ή Bonnet". - Το ρύζι θα πρέπει να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά. - Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα. - Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στίλβωτικού μέσου. - Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο. - Γλασσέ για τις στρογγυλόσπερμες ή μικρόκαρπες και Καρολίνα για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες. - Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται αυτούσια. - Απαγορεύεται η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της σαν ανώτερη ποιότητα. - Το ρύζι δεν πρέπει να παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λπ. - Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη. - Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος. - Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός του κατεργασμένου με υγροθερμική κατεργασία (PARBOILING), το οποίο επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο. - Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου. - Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3%, για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος. - Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%. <u>Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 25 kgr, ενώ αναφορικά με την σήμανση, πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.</u>
18	<u>ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΧΥΜΑ</u> <u>Βλέπε τμήμα 17</u>
19	<u>ΣΟΔΑ ΣΚΟΝΗ ΧΥΜΑ</u> Σόδα η μαγειρική ή διττανθρακική, εκ του ανθρακικού νατρίου, με χημικό τύπο NaHCO και εμφάνιση λεπτής σκόνης, ως πρόσθετο τροφίμων με κωδικό E500. Απελευθερώνει διοξείδιο του άνθρακα όταν αλληλοεπιδρά με οξέα και για αυτό χρησιμοποιείται ως διογκωτικό στη μαγειρική. <u>Να προσφέρεται σε συσκευασία καθαρού βάρους 1.000 gr, όπου θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.</u>

ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 kgr

Για την παρασκευή του τοματοπολτού θα πρέπει να έχουν χρησιμοποιηθεί νωποί καρποί τομάτας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π δηλαδή:

1. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι).
2. Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.
3. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.
4. Να μην είναι χρωματισμένοι τεχνητά με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με την εφαρμογή οποιασδήποτε μεθόδου.
5. Να μην έχουν προσβληθεί από παράσιτα ή να εμφανίζουν αλλοιώσεις στη σύσταση και τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες.
6. Να μην προέρχονται από φυτά που έχουν ραντισθεί με φυτοφάρμακα όπως παραθείο, μαλαθείο, αρσενικούχα ή μολυβδούχα σκευάσματα κλπ, και που να έχουν συλλεγεί πριν από τον καθοριζόμενο χρόνο που ορίζεται από το Υπουργείο Γεωργίας ή να παρουσιάζουν κατάλοιπα τέτοιων ουσιών, που είναι επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία.

Ο τοματοπολτός σύμφωνα με το Άρθρο 124 του Κ.Τ.Π., μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει:

1. Να έχει πολτώδη και ομοιογενή σύσταση, χρώμα ανοικτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο χωρίς κηλίδες βαθύτερου χρώματος, με υφή αισθητά συνεκτική, οσμή και γεύση ευχάριστη, χαρακτηριστική του είδους.
2. Να είναι απαλλαγμένος από σπόρους, τεμάχια τομάτας και γενικότερα ξένες προς το προϊόν ύλες.
3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τοματοπολτού πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών. Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία.
4. Να είναι πρόσφατης παραγωγής από τομάτες τελευταίας εσοδείας.
5. Να είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας, τουλάχιστον 28% ή 36% αντίστοιχα.

20 Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού αλάτος. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται σε ανώτατο ποσοστό 3%.

Συσκευασία

Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28 και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού 5 Kgr, μεικτού βάρους και καθαρού βάρους 4,5Kgr αντίστοιχα.

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.

Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο, σύμφωνα με τις προβλεπόμενες διατάξεις

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 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.

	Επισήμανση 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. 192 4/2006 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. 60 8/2004 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 ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση "Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας%". 5. Βενζοϊκό νάτριο.....% 6. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα 7. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης 8. Η δήλωση "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με αν εξίτηλους 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 9. Ο κωδικός της παρτίδας 10. 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 επιχείρησης. 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.
21	<u>ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ 1 ΚΙΛ</u> Τα αποφλοιωμένα τοματάκια σύμφωνα με το Άρθρο 124 του Κ.Τ.Π να προέρχονται από καρπούς τομάτας και να έχουν τα ακόλουθα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: 1. Να έχουν το ομοίωμα ερυθρωπό χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα. 2. Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χρώματος, κανονικά αναπτυγμένα. 3. Να μην έχουν ανώμαλη οσμή, να μην περιέχουν ξένες ύλες και να μην παρουσιάζουν φαινόμενα σήψης ή ευρωτίωσης. 4. Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. 5. Να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και έντομα. 6. Να μην έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός τους με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία. <u>Συσκευασία</u> Τα αποφλοιωμένα τοματάκια θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28, σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 3 kg, καθαρού βάρους 2.550gr περίπου και στραγγισμένου 1.500 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 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.

Επισήμανση

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. 192 4/2006 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. 60 8/2004 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 ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση "Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας%".
 5. Βενζοϊκό νάτριο.....%
 6. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα
 7. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης
 8. Η δήλωση "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με αν εξίτηλους 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
 9. Ο κωδικός της παρτίδας
 10. 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 επιχείρησης.
 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 .

ΦΑΣΟΛΙΑ ΠΙΓΑΝΤΕΣ ΕΓΧΩΡΙΑ ΣΥΣΚ. 500ΓΡ

Τα όσπρια να είναι Α' ποιότητας, Ελληνικής παραγωγής (1) πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 Κεφαλαίου XIII του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και να είναι σύμφωνα με:

- την υπ' αριθ. 37227/87 (ΦΕΚ 541/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας, Εμπορίου " Περί Τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχωρίων οσπρίων" (ΦΕΚ 541/τεύχος Β'/9-10-87) που τροποποιήθηκε με Κοινή Απόφαση Υπ. Γεωργίας- Εμπορίου (ΦΕΚ 209/Τ. Β' / 20-4-88). 1.4.3.
- την υπ' αριθμό 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Ανάπτυξης, Εθν. Οικονομίας και Δικαιοσύνης "Περί Υγιεινής των Τροφίμων σε Συμμόρφωση προς την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ".
- την Αγορανομική Διάταξη 14/89 (Άρθρο 212,214).

Φασόλια ξερά. Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών, (LEGUMINOSAE), φασόλος (PHASEOLUS VULGARIS L.) να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα να είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή.

• Να είναι τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο της παράδοσης, το οποίο να βεβαιώνεται με έγγραφη βεβαίωση. Τα φασόλια εσοδείας τρέχοντος έτους είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή. Οι κόκκοι των φασολιών πέραν του έτους η εμπειρία αλλά και η πράξη έχει δείξει ότι: - Είναι ξηροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα τ ου περισπερμίου τους είναι κίτρινο. - Όταν πιεσθούν με τα δόντια, θραύονται εύκολα σε κομμάτια κατά τη διεύθυνση του μήκους τους και στο σημείο της θραύσεως το χρώμα είναι κίτρινο, σταχτί ή καφέ. - Όταν εξετάζονται μακροσκοπικά, παρουσιάζουν χαρακτηριστικό μεσοδιάστημα μεταξύ των κοτυληδόνων τους (στους κόκκους νέας εσοδείας δεν υπάρχει το μεσοδιάστημα αυτό).

22

• Τα ξερά φασόλια θα πρέπει να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι κοσκινισμένα και 'καθαρισμένα', δηλαδή να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες, όπως ορίζονται στο άρθρο 1 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών) σε ποσοστό πάνω από 0 ,05%, από τις οποίες οι γαιώδεις προσμίξεις, να είναι μέχρι 0,02% (τοις εκατό) σύμφωνα με την απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας και με τα καθοριζόμενα στην παρ.14 του άρθρου 121 του Κ.Τ.Π.

• Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο.

• Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί.

• Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έ χουν ωριμάσει πλήρως.

• Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση) .

• Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες.

• Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους με νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση.

• Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα και η χροιά τους να μην είναι υποκίτρινη, κίτρινη, φαιά ή μαύρη.

• Να μην είναι φυτρωμένα και αναμειγμένα με άλλους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 0,5%.

• Να είναι ακέραια και να μην αποτελούνται από σπασμένους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 2%.

• Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.

• Να μην έχουν υποβληθεί σε υδροθερμική κατεργασία (επίδραση υδρατμών) προς απόκρυψη της παλαιότητάς τους.

• Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των φασολιών, στους 105 ο C, να μην είναι πάνω από 14%. Τα προσφερόμενα είδη να είναι φασόλια ξερά μεσόσπερμα/μέτρια και φασόλια γίγαντες σύμφωνα με την Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας).

23	<u>ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΔΥΟ ΤΕΜ 16ΓΡ</u> Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα 112, 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα με τους περιορισμούς του Άρθρου 113 του Κ.Τ.Π. Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, ενώ μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο. Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα. <u>Συστατικά</u> Άλευρο σίτου, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι. Οι φρυγανιές να προσφέρονται σε συσκευασία flow pack των δύο τεμαχίων 16 gr (+/-3 gr) ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται οι προβλεπόμενες ενδείξεις. ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ Οι φρυγανιές σικάλεως θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας. Συστατικά: Άλευρο σικάλεως, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι. Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα. Να είναι τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, καθαρού βάρους και <u>συσκευασία των 180 gr (περίπου). Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά.</u>
24	<u>ΛΑΔΙ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΥΣΚ.5 ΛΙΤΡΩΝ</u> Το ελαιόλαδο θα πρέπει να παραδίδεται σε συσκευασία των 5 λίτρων, να είναι αρίστης ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π (άρθρα 70, 71, 73, 75) και τα παραρτήματα Ι και ΙΙ, καθώς και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις. Η ημερομηνία κατά την παράδοση να είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της και γεύση του παρθένου ελαιόλαδου. Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι extra παρθένο ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ(1) και να έχει παραχθεί απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους. Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης ή ευρωτίσσης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παραγωγή του, ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας του. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ: Ως «Παρθένο Ελαιόλαδο Εξαιρετικό» θεωρείται το ελαιόλαδο που παράγεται από καρπούς ελιάς και που είναι: 1. Υγιείς, απαλλαγμένοι από ξένες ύλες, εντομοκτόνα, σκουλήκια, έντομα κλπ. καλά πλυμένοι και καθαροί. 2. Η παραγωγή του ελαιόλαδου από τους καρπούς της ελιάς να γίνεται σε ελαιολιβεύματα που λειτουργούν με άδεια της αρμόδιας κρατικής αρχής. 3. Για την παραγωγή του να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο μηχανικά μέσα χωρίς οποιαδήποτε άλλη επεξεργασία εκτός από την πλύση με νερό, την καθίζηση, τη φυγοκέντρωση και τη διήθηση. 4. Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης, ευρωτίσσης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά, ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παρασκευή του ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης. Επίσης να μην εμφανίζει γεύση όξινη, πικρή, μπαγιατιάκη, ευρωτιώδη ή με οποιοδήποτε τρόπο προκαλούσα απέχθεια. Να είναι στην πράξη απαλλαγμένο από σάπωνα, να μην περιέχει ξένες προς αυτό ουσίες γενικά, ούτε μούργα. 5. Να μην περιέχει βαρέα μέταλλα, ως και υπολείμματα διαλυτικών μέσων. Να μην περιέχει οποιαδήποτε συντηρητικά μέσα. Να μην περιέχει τοξικές ουσίες (εντομοκτόνα, κλπ) των οποίων η περιεκτικότητα να είναι μεγαλύτερη του 0,001%. 6. Να είναι αυτούσιο και όχι από ανάμιξή του, με άλλα λάδια που προέρχονται από άλλους καρπούς ή με λάδια ζωικής προέλευσης, σπορέλαια και ελαιόλαδα ακατάλληλα για βρώση, ή ελαιόλαδα που έχουν παραχθεί από την ανασύνθεση λιπαρών οξέων πυρηνέλαιου με γλυκερίνη. 7. Πρέπει να είναι διαυγές στη θερμοκρασία των 20ο C και να έχει τη φυσική χαρακτηριστική ιδιάζουσα οσμή Οι υποχρεωτικές ενδείξεις που αφορούν: • Την ονομασία πώλησης. • Τον προσδιορισμό της καταγωγής.

	• Τον αλφαριθμητικό κωδικό έγκρισης (μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα). • Την καθαρή ποσότητα. • Την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας η οποία πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα. Ως κύρια ετικέτα νοείται αυτή που συσχετίζεται με το κύριο οπτικό πεδίο. «Κύριο οπτικό πεδίο» θεωρείται το οπτικό πεδίο της συσκευασίας το οποίο είναι το πιο πιθανό να δει ο καταναλωτής με την πρώτη ματιά, κατά το χρόνο της αγοράς, και το οποίο δίνει την δυνατότητα στον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως ένα προϊόν όσον αφορά το χαρακτήρα ή τη φύση του και κατά περίπτωση, την εμπορική του ονομασία. Τα δοχεία των 5 λίτρων θα παραδίδονται συσκευασμένα ανά τέσσερα (4) μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια κατάλληλα κλεισμένα και ασφαλισμένα. Απαγορεύεται ο χρωματισμός του με οποιαδήποτε χρωστική ή άλλη ουσία που μπορεί να προκαλέσει έμμεσα τεχνητό χρωματισμό. Το χρώμα του να είναι αργυρόχρουν έως αχυροκίτρινο, ενίοτε και πρασινοκίτρινο. Συσκευασία Το ελαιόλαδο θα πρέπει <u>να παραδίδεται συσκευασμένο σε δοχεία των 5 λίτρων</u> των (4,460 περίπου Kgr), απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα, αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους. Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος, καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι συσκευασίες αυτές θα είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του. Το παραδιδόμενο προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά ή πλαστικά HDP ή HDPE των 5 lit ή άλλης ανάλογης συσκευασίας, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου. Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα με χαρακτηριστικές ευανάγνωστους, ανεξίτηλους της αυτής γραμματοσειράς ιδίου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους και ευδιάκριτους σε σχέση με το μέγεθος της ετικέτας, ώστε να ξεχωρίζουν από το υπόβαθρο στο οποίο είναι τυπωμένες και να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχεδίων που μπορεί να υπάρχουν στη σήμανση, οι εξής πληροφορίες ▪ Η ονομασία πώλησης- εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, ▪ Η ποιοτική κατηγορία «Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους», ▪ Ο προσδιορισμός της καταγωγής, ▪ Η καθαρή ποσότητα του όγκου (5 lit), ▪ Το Όνομα ή η Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή, ▪ Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του, ▪ Ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης, ▪ Οι συνθήκες διατήρησης, ▪ Ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.
25	ΛΑΔΙ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΣΥΣΚ. 5 ΛΙΤΡΩΝ Το ηλιέλαιο είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα του ηλιάνθου (Helianthus annuus L), με μηχανική διαδικασία (Άρθρο 73(1) Β, Ειδικές Διατάξεις). Το προσφερόμενο ηλιέλαιο να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους του Άρθρου 73(1) του Κ.Τ.Π., ενώ τα φυσικοχημικά του χαρακτηριστικά να είναι σύμφωνα με τα όσα αναφέρονται στο Παράρτημα Ι & ΙΙ του Άρθρου 73(1) του Κ.Τ.Π. Συγκεκριμένα: • να είναι παρθένο, διαυγές, με ξανθωπό χρώμα και ελαφρά γλυκιά γεύση, πλούσιο σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα και ελεύθερο από τοξικές ουσίες του οποίου η οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, να είναι στο μέγιστο 2%. • Να έχει οσμή και γεύση την χαρακτηριστική του προϊόντος (ουδέτερη), απαλλαγμένο από ξένες οσμές και τάγγιση. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά (Άρθρο 73 (1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι & ΙΙ του Κ.Τ.Π) ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ: 225°C ΟΞΥΤΗΤΑ: max 2 ΑΡ.ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ: meq O2/kg max 10

	ΥΓΡΑΣΙΑ-ΠΗΤΤΙΚΑ % max 0,1 ΞΕΝΕΣ ΥΛΕΣ % max 0,05 ΜΕΤΑΛΛΑ mg/kg ΣΙΔΗΡΟΣ (Fe) max 1,5 ΧΑΛΚΟΣ (Cu) max 0,1 ΜΟΛΥΒΔΟΣ (Pb) max 0,1 ΑΡΣΕΝΙΚΟ (As) max 0,1 ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ 1,467-1,469 ΑΡ.ΙΩΔΙΟΥ 110-143 ΑΡ.ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ mg ΚΟΗ/gr 188 -194 ΑΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΤΑ % 15 ΧΡΩΜΑ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ ΟΣΜΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΟΥΔΕΤΕΡΗ ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ % C 14:0 Μυριστικό < 0,5 C 16:0 Παλμιτικό 3 - 10 C 16:1 Παλμιτελαϊκό < 1,0 C 17:0 Μαργαρικό – C 17:1 Μαργαρελαϊκό - C 18:0 Στεατικό 1 – 10 C 18:1 Ελαϊκό 14 – 35 C 18:2 Λινελαϊκό 55 – 75 C 18:3 Λινολενικό < 0,3 C 20:0 Αραχιδικό < 1,5 C 20:1 Εικοσαενικό < 0,5 C 22:0 Βεχενικό < 1, 0 C 22:1 Ερουκικό < 0, 5 C 24:0 Λιγνοκηρικό < 0,5 C 24:1 Νερβονικό < 0,5
26	<u>ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ 3 ΚΛ</u> Το ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ) να είναι πρώτης Α' ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ.Π. και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Το τυρί ΚΑΣΕΡΙ αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π. ΚΑΣΕΡΙ (KASSERI) σύμφωνα με την απόφαση 313027/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/17.1.94, 101/Β/16.2.1994) όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του Υπ. Γεωργίας 379116/19-7-2000 (Φ.Ε.Κ. 949/Β/31-7-2000), Άρθρο 1. Το ΚΑΣΕΡΙ είναι το ημίσκληρο τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα από γάλα πρόβειο ή μίγμα με γίδινο (σε αναλογία όχι μεγαλύτερη από 20%) και προέρχεται αποκλειστικά από τις γεωγραφικές περιοχές Μακεδονίας, Θεσσαλίας και Νομών Λέσβου και Ξάνθης. Η ωρίμανση του τυριού διαρκεί 3 τουλάχιστον μήνες σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 180C, σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που καθορίζονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 1. <u>Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά</u> <u>Χημική σύσταση:</u> – Μέγιστη υγρασία: 45% – Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% Τύπος τυριού: – Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα. <u>Σχήμα</u> α) Κυλινδρικό: Διαστάσεις: Διάμετρος 25 -30 cm, ύψος 7-10cm β) Παραλληλεπίπεδο Βάρη: Διάφορα <u>Επιδερμίδα:</u> – Συνεκτικότητα: Ημίσκληρη, συνεκτική συνήθως καλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με

	άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα ύλες. Εμφάνιση: Λεπτή <u>Χρώμα:</u> Λευκοκίτρινο <u>Μάζα τυριού:</u> – Υφή: Ημίσκληρη συνεκτική – Χρώμα: Λευκοκίτρινο – Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές) <u>Γεύση:</u> Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί. 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 <100 Επισήμανση 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: Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις: 1. «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) 2. Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.). 3. Τυρί 4. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή 5. Το βάρος του περιεχομένου 6. Η ημερομηνία παραγωγής 7. Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής: - Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ - Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας. - Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΑ -1650-20.12.94) Οι ενδείξεις 1, 2, 3, 4, 5 και 6 αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI).
27	<u>ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΕΓΧΩΡΙΟ</u> Το σκληρό τυρί (π.χ. Κεφαλοτύρι, Κεφαλογραβιέρα, Πεκορίνο) να είναι Α' ποιότητας όπως αυτό ορίζεται στον Κ.Π.Τ. Άρθρο 83 Ενότητα Α §1.7 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Το σκληρό τυρί θα έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων οι καλλιέργειες βακτηρίων, η ωρίμανση δε να έχει γίνει στους 12-14οC με σχετική υγρασία 85-90% και για (3) τουλάχιστον μήνες. <u>Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά</u> 1 Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον 2. Υγρασία 38% μέγιστον <u>Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά</u> (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 Επισήμανση Στη συσκευασία 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
28	<u>ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ΣΥΣΚ. 410 ΓΡ.</u> Γάλα συμπυκνωμένο μη ζαχαρούχο, χαρακτηρίζεται το μερικά αφυδατωμένο γάλα το οποίο πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. Άρθρο 80 και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Π.Δ. 79/2012: 1. Να έχει παρασκευασθεί σε εγκατάσταση μεταποίησης που ανταποκρίνεται στους κανόνες και τις προδιαγραφές της ΚΥΑ αρ.1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017. 2. Να έχει υποστεί θερμική επεξεργασία κατά τη διάρκεια της παρασκευής ή να παρασκευάζεται από προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία. 3. Να μην έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ακτινοβολίες. 4. Να μην περιέχει πρόσθετα έραν αυτών που προβλέπονται από το άρθρο 80, παρ. 14 του ΚΤΠ και το άρθρο 3 του ΠΔ 518/83 , όπως αυτό τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση 145/96. 5. Να μην περιέχει ίχνη καταλοίπων ουσιών τα οποία υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια ανοχής, σύμφωνα με το Κεφ ΙΙΙ, άρθρο 20 του ΠΔ 259/98 (Α 191) "Περί Απαγόρευσης χρήσης ουσιών με ορμονική ή θυρεοστατική δράση". Εάν το προϊόν προέρχεται από τρίτη χώρα πρέπει τουλάχιστον να πληροί τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από το ΠΔ 79/2012 και τον Κανονισμό (ΕΕ) 605/2010 <u>Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά</u> Το προϊόν πρέπει να έχει τα εξής φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: 1. Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση, τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο 2. Να έχει ελαφρώς κρεμώδη σύσταση, να είναι ομοιογενές (χωρίς κοκκώδεις ή άλλες αποθέσεις) και το λίπος του να μην διαχωρίζεται σε ιδιαίτερο στρώμα μέσα στα κουτιά. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες. 3. Να μην παρουσιάζει πήξη του περιεχομένου (ολική ή μερική), ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης. 4. Περιεκτικότητα σε λίπος 7,5% (τοίς εκατό) του βάρους τουλάχιστον. 5. Ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% (τοίς εκατό) του βάρους τουλάχιστον. 6. Ολική οξύτητα μεταξύ 6 και 8 βαθμών SOXHLETHENCKEL, μετά από αραίωση για παρασκευή προϊόντος που αντιστοιχεί με το νωπό φυσικό γάλα. 7. pH μεταξύ 6,3 και 6,8, μετά από αραίωση για παρασκευή προϊόντος, που αντιστοιχεί στο νωπό γάλα. Μετά την αραίωση να προκύπτει γάλα ενός lit και ειδικού βάρους 1,028 g/lit σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. άρθρο 80 παρ.3 και ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% του βάρους τουλάχιστον. Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι δυνατόν να διατηρηθεί στις αποθήκες του Νοσοκομείου εκτός ψυκτικών θαλάμων χωρίς να παρουσιάσει οποιαδήποτε αισθητή ή οργανοληπτική αλλοίωση, για το χρονικό διάστημα τουλάχιστον που αναγράφεται επί της συσκευασίας.

	Συσκευασία Η συσκευασία του συμπυκνωμένου γάλακτος θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις των άρθρων 9, 23 και 28 του Κ.Τ.Π. Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά ή σε συσκευασία Tetra Pak με καπάκι ή άλλη ανάλογη πρώτη συσκευασία <u>με περιεχόμενο βάρος 410 gr προϊόντος και σε χαρτοκιβώτια, δεύτερη συσκευασία.</u> Οι συσκευασίες του γάλακτος θερμικής επεξεργασίας πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει ιδίως να απελευθερώνουν μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων που θα ήταν δυνατό να θέσει σε κίνδυνο τη ν ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώνουν τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκούν επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες. 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. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου. Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα πρέπει να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα. Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια σύμφωνα με τα διεθνώς παραδεκτά (την ισχύουσα νομοθεσία) για την επίτευξη άρτιων κουτιών δηλαδή 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. Στην συσκευασία στη χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού ή σε ετικέτα ή με ανεξίτηλο μελάνι πρέπει να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: 1. Η ονομασία του προϊόντος. 2. Το ποσοστό των λιπαρών και το Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ) του γάλακτος. 3. Ένδειξη του τρόπου χρήσης. 4. Το καθαρό βάρος σε γραμμάρια. 5. Το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης. 6. Κατάλογος των συστατικών. 7. Ημερομηνία και έτος παρασκευής καθώς και την ημερομηνία λήξης 8. Κωδικός παρτίδας.
29	<u>ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ ΣΥΣΚ. 500 GRAM.</u> 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 επικαρκίου 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. <u>και σε συσκευασία των 500 gr.</u>

30	<u>ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΧΟΝΔΡΟ ΣΥΣΚ. 500 GRAM.</u> 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 χονδρόκοκκο σύμφωνα με όσα ορίζονται για την κατηγορία αυτή στον Κ.Τ.Π.
31	<u>ΖΕΛΕ</u> Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν όσα αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι, 136 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Σκόνες παρασκευής πηκτών (ζελέ) νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στο άρθρο 132 του Κ.Τ.Π., από τις οποίες με ομογενοποίηση, με την προσθήκη νερού ή χυμού φρούτων και φυσικής ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης παρασκευάζονται πηκτές. Οι σκόνες παρασκευής ζελέ πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς και ευκρινώς το είδος της πηκτής που θα παρασκευαστεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και η σύνθεση τους. Στην κύρια όψη της συσκευασίας των σκονών παρασκευής πηκτών, πρέπει να αναγράφεται: α) με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση, π. χ. ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ, προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού, εφόσον δεν περιέχουν χυμούς οπωρών β) η σύνθεσή τους Ζελέ χωρίς ζάχαρη με επιτρεπόμενες γλυκαντικές ύλες (Ασπαρτάμη, Σακχαρίνη, Ακεσουλφαμικό Κ, Νεοτάμη, σουκραλόζη). <u>Το προϊόν θα διατίθεται σε σκόνη, διαφόρων γεύσεων και σε κατάλληλη συσκευασία του 1 Kgr ή άλλη συσκευασία ανάλογα με τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε φορέα.</u>
32	<u>ΚΑΝΕΛΛΑ ΑΚΟΠΗ ΣΕ ΞΥΛΑΡΑΚΙΑ</u> <u>Βλέπε τμήμα 14</u>
33	<u>ΡΙΓΑΝΗ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΧΥΜΑ</u> <u>Βλέπε τμήμα 14</u>
34	<u>ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΧΥΜΑ</u> <u>Βλέπε τμήμα 14</u>
35	<u>ΜΠΑΧΑΡΙ ΧΥΜΑ</u> <u>Βλέπε τμήμα 14</u>
36	<u>ΚΑΦΕΣ ΓΑΛΛΙΚΟΣ (ΦΙΛΤΡΟΥ)</u> <u>Καφές φίλτρου αρίστης ποιότητας, τυποποιημένος σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία, βάρους 500 gr.</u> Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και ημερομηνία λήξης.
37	<u>ΠΑΠΡΙΚΑ ΓΛΥΚΙΑ</u> <u>Βλέπε τμήμα 14</u>

38	<u>ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΦΥΤΙΚΗ</u> 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 Καροτένιο (E160α), Κουρκουμίνη (E100), Αννάτο (E160β), σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 35 του Κ.Τ των παραρτημάτων ΙΙΙ και ΙV. <i>Η προσφερόμενη μαργαρίνη να είναι:</i> 100% φυτικό προϊόν από εκλεκτά φυτικά έλαια με προσθήκη ελαιόλαδου, κατάλληλη για επάλειψη και παρασκευή φαγητών και γλυκών και να συντηρείται στο ψυγείο. <u>Να προσφερθεί σε πακέτο η κεσεδάκι των 250 gr ή 500 gr.</u> <u>Τις οι συσκευασίες να πληρούν τις προδιαγραφές του Κ.Π.Τ. για επαφή με τρόφιμα και να φέρουν τις τις προβλεπόμενες ενδείξεις.</u>
39	<u>ΑΛΕΥΡΙ ΦΑΡΙΝΑ</u> 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. <u>Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.</u>
40	<u>ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ μεγέθους 140-160 τεμ/Κgr.</u> Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 123 και ειδικά παρ. 9 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση καρποί να πρέπει να είναι ημιώριμοι ή ώριμοι καρποί Ελιάς Καλαμών, κατόπιν ειδικής επεξεργασίας το τελικό δε προϊόν να έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα και χρώμα μαύρο μέχρι μελανώδες και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή με ελαιόλαδο, και να πληρούν τους παρακάτω όρους: Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή των ελιών, καρποί πρέπει να είναι άρτιοι και να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε αλλοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π.. Τα ανεκτά επιτρεπόμενα ποσοστά των προσβεβλημένων ελιών καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις των αρμόδιων αρχών. Για την εκπίκρυνση των διατιθέμενων σαν μαύρων ελιών ΚΑΛΑΜΩΝ δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αλκαλικών διαλυμάτων. Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους. Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών Ελιές Καλαμών. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος ΙΙΙ Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 13 του Κ.Τ.Π.

	<u>Η συσκευασία να πληροί τους όρους των Άρθρων 9 και 23 του Κ.Τ.Π και να είναι συσκευασμένοι κατά προτίμηση σε μεταλλικά δοχεία των 13 Kgr καθαρού βάρους περιεχομένου είδους.</u>
41	<u>ΦΥΛΛΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ</u> 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. <u>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.</u>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ
ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

A/A	ΕΙΔΟΣ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΣΥΝΟΛΟ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ	ΚΙΛΑ	120					
2	ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	ΚΙΛΑ	150					
3	ΑΥΓΑ ΦΡΕΣΚΑ	ΤΕΜ	20.000					
4	ΒΟΥΤΥΡΑΚΙΑ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ	ΤΕΜ	15.000					
5	ΖΑΧΑΡΗ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	500					
6	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜ	ΚΙΛΑ	150					
7	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜ.	ΚΙΛΑ	200					
8	ΜΑΚΑΡΟΝΙ ΚΟΦΤΟ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜ.	ΚΙΛΑ	150					
9	ΦΙΔΕΣ ΦΩΛΙΕΣ ΣΥΣΚ.250 ΓΡΑΜ.	ΚΙΛΑ	120					
10	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο2 ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜ.	ΚΙΛΑ	120					
11	ΜΑΡΕΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚ. 20 ΓΡ.	ΤΕΜ	15000					
12	ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ (ΓΙΑ ΦΑΓΗΤΟ) 330 ml	ΤΕΜ	600					
13	ΞΥΔΙ 400 ML	ΤΕΜ	300					
14	ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	5					
15	ΠΟΥΡΕΣ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	250					
16	ΡΕΒΥΘΙΑ ΕΓΧΩΡΙΑ	ΚΙΛΑ	100					
17	ΡΥΖΙ ΤΥΠΟΥ ΚΑΡΟΛΙΝΑ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	100					
18	ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	300					
19	ΣΟΔΑ ΣΚΟΝΗ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	6					
20	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ ΣΥΣΚ/ΣΙΑ 5 kgr	ΚΙΛΑ	500					
21	ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ 1 ΚΙΛ	ΚΙΛΑ	240					
22	ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΕΓΧΩΡΙΑ ΣΥΣΚ.500 ΓΡ.	ΚΙΛΑ	120					
23	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΔΥΟ ΤΕΜ.16 ΓΡ.	ΤΕΜ	15000					
24	ΛΑΔΙ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΥΣΚ.5 ΛΙΤΡΩΝ	ΚΙΛΑ	300					
25	ΛΑΔΙ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΣΥΣΚ. 5 ΛΙΤΡΩΝ	ΚΙΛΑ	550					
26	ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ 3 ΚΛ	ΚΙΛΑ	200					
27	ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΕΓΧΩΡΙΟ	ΚΙΛΑ	200					
28	ΓΑΛΛ ΕΒΑΠΟΡΕ ΣΥΣΚ. 400-410 ΓΡ.	ΤΕΜ	1500					
29	ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜ.	ΚΙΛΑ	100					
30	ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΧΟΝΔΡΟ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜ.	ΚΙΛΑ	200					
31	ΖΕΛΕ	ΚΙΛΑ	120					
32	ΚΑΝΕΛΛΑ ΑΚΟΠΗ ΣΕ ΞΥΛΑΡΑΚΙΑ	ΚΙΛΑ	2					
33	ΡΙΓΑΝΗ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	5					

34	ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	2					
35	ΜΠΑΧΑΡΙ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	2					
36	ΚΑΦΕΣ ΓΑΛΛΙΚΟΣ (ΦΙΛΤΡΟΥ)	ΤΕΜ	200					
37	ΠΑΠΡΙΚΑ ΓΛΥΚΙΑ	ΚΙΛΑ	5					
38	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΦΥΤΙΚΗ	ΚΙΛΑ	30					
39	ΑΛΕΥΡΙ ΦΑΡΙΝΑ	ΚΙΛΑ	120					
40	ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ	ΚΙΛΑ	60					
41	ΦΥΛΛΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	ΚΙΛΑ	100					
ΣΥΝΟΛΑ								