



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
6^η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΑΣ

Κυπαρισσία 26/06/2024
Αρ. Πρωτ. 4247

Τμήμα: Οικονομικό
Γραφείο: Προμηθειών
Δ/ση: Αλ. Καλαντζάκου 13
Κυπαρισσία, Τ.Κ. 24 500
Τηλ. 27613-60170

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

ΑΡΙΘ. 33/2024

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (είδη παντοπωλείου) ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 10.907,45 € ΣΥΜΠ. Φ.Π.Α. - CPV: 15894000-1, ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ (Ν.Μ. ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΑΣ) ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ

ΣΥΝΟΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ

ΑΝΑΘΕΤΟΥΣΑ ΑΡΧΗ	Γενικό Νοσοκομείο Μεσσηνίας (Ν.Μ Κυπαρισσίας)
ΕΙΔΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ	Πρόσκληση Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος για απευθείας ανάθεση
ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ	Πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής (Το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις (%) στη νόμιμα διαμορφούμενη μέση λιανική τιμή)
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	Ημερομηνία: 12/07/2024 Ημέρα: Παρασκευή Ώρα: 14:00 μ.μ.
ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	Ημερομηνία: 15/07/2024 Ημέρα: Δευτέρα Ώρα: 10:00 π.μ.
ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	Γ.Ν. Μεσσηνίας (Νοσηλευτική Μονάδα Κυπαρισσίας) - Αλέξανδρου Καλαντζάκου 13 – Τ.Κ. 24500, Κυπαρισσία)
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ	Ανάδειξη αναδόχου προμήθειας Τροφίμων (είδη παντοπωλείου)
Κωδικός Αριθμού Εξόδου (ΚΑΕ)	1511
ΚΩΔΙΚΟΣ CPV	15894000-1

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ	10.907,45 συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.
ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΤΜΧ – ΚΙΛΑ
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ	Ένα (1) έτος
ΤΡΟΠΟΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗΣ	Ανάρτηση στην ιστοσελίδα του νοσοκομείου και στο πρόγραμμα ΔΙΑΥΓΕΙΑ και ΚΗΜΔΗΣ

Τις Διατάξεις:

1. Του Ν. 4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)» (Φ.Ε.Κ. 147 Α'/2016), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
2. Του Ν. 3580/2007 (Φ.Ε.Κ. 134/Α/2007).
3. Του Ν. 4052/1-03-2012 - Νόμος αρμοδιότητας Υπουργείων Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης για εφαρμογή του νόμου «Έγκριση των Σχεδίων Συμβάσεων Χρηματοδοτικής Διευκόλυνσης μεταξύ του Ευρωπαϊκού Ταμείου Χρηματοπιστωτικής Σταθερότητας (Ε.Τ.Χ.Σ.), της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Τράπεζας της Ελλάδος, του Σχεδίου του Μνημονίου Συνεννόησης μεταξύ της Ελληνικής Δημοκρατίας, της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και της Τράπεζας της Ελλάδος και άλλες επείγουσες διατάξεις για τη μείωση του δημοσίου χρέους και τη διάσωση της εθνικής οικονομίας» και άλλες διατάξεις.
4. Τις διατάξεις του Π.Δ. 113/2010 «Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες» (Φ.Ε.Κ. 194 Α'/2010), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
5. Του Π.Δ. 80/16 (ΦΕΚ 145 Α/5-8-16) περί «Ανάληψης υποχρεώσεων από τους Διατάκτες».
6. Του Ν.4250/2014 (Φ.Ε.Κ. Α'74/26-03-2014), άρθρο 1 (περί κατάργηση της υποχρέωσης επικυρώσεων αντιγράφων εγγράφων.
7. Του Ν. 4270/2014 «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) - δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. 143 Α'/2014), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
8. Του Ν. 3861/2010 «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο «Πρόγραμμα Διαύγεια» και άλλες διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. 112 Α'/2010), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Τις Αποφάσεις:

- Την με αριθ. **37/16-11-2023 (Θ: 37)** Απόφαση του Δ.Σ. Γενικού Νοσοκομείου Μεσσηνίας σχετικά με την έγκριση των Τεχνικών Προδιαγραφών.
- Την υπ'αριθμ. **24/18-06-2024 (Θ: 11)** Απόφαση Δ.Σ. του Γενικού Νοσοκομείου Μεσσηνίας σχετικά με την έγκριση διενέργειας διαγωνισμού για την προμήθεια Τροφίμων για την κάλυψη των αναγκών του Γ.Ν. Μεσσηνίας (Ν.Μ. Κυπαρισσίας).
- Την υπ' αριθμ. **46/01-02-2023** Πράξη Αναπληρωτή Διοικητή του Γ. Ν. Μεσσηνίας σχετικά με τη συγκρότηση τριμελούς επιτροπής διενέργειας της παρούσας Πρόσκλησης Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος για την προμήθεια τροφίμων .
 - Την με αρ. πρ. 592/27-06-2024 Απόφαση Ανάληψης Υποχρέωσης που καταχωρήθηκε στο Βιβλίο Εγκρίσεων της Υπηρεσίας μας με α/α 615 και αναρτήθηκε στη Διαύγεια με ΑΔΑ: 6ΘΥΤ46904Υ-ΛΦΕ.

ΠΡΟΚΗΡΥΣΣΟΥΜΕ

Διαδικασία απευθείας ανάθεσης για την προμήθεια τροφίμων (είδη παντοπωλείου) προϋπολογισθείσας δαπάνης **10.907,45 €** (συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.) για το χρονικό διάστημα **μέχρι 31/12/2024**, **βάση των τεχνικών προδιαγραφών και τους όρους της Διακήρυξης**, ως κάτωθι :

A/A	ΟΜΑΔΑ	CPV	ΕΙΔΟΣ	ΚΑΕ	ΠΟΣ/ΤΑ	Μ.Μ.	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ	ΣΥΝΟΛΟ	ΦΠΑ 13%	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	15894000-1	ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	1511	100	KG	3,67	367,00	47,71	414,71

A/A	ΟΜΑΔΑ	CPV	ΕΙΔΟΣ	ΚΑΕ	ΠΟΣ/ΤΑ	Μ.Μ.	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ	ΣΥΝΟΛΟ	ΦΠΑ 13% ή 24%	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
2	ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ	15894000-1	ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΥΖΙ (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ)	1511	700	TEM	1,22	854,00	111,02	965,02
			ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ 820 ΓΡ	1511	150	TEM	2,63	394,50	51,29	445,79
			ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ 250 ML	1511	800	TEM	0,50	400,00	52,00	452,00
			ΖΑΧΑΡΗ	1511	500	KG	1,15	575,00	74,75	649,75
			ΑΛΜΥΡΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑΚΙ Α σε ατομική συσκευασία, βάρους 50 gr περίπου	1511	1.000	TEM	0,49	490,00	63,70	553,70
			ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ	1511	50	KG	3,780	189,00	24,57	213,57
			ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΤΟΜ. 10 ΓΡ	1511	500	TEM	0,22	110,00	14,30	124,30
			ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜ 20 ΓΡ	1511	500	TEM	0,07	35,00	4,55	39,55
			ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝ 100 ΓΡ	1511	20	TEM	1,80	36,00	4,68	40,68
			ΟΣΠΡΙΑ (500ΓΡ)	1511	200	TEM	1,97	394,00	51,22	445,22
			ΓΑΛΛ ΕΒΑΠΟΡΕ 410 ΓΡ	1511	1.200	TEM	1,03	1236,00	160,68	1396,68
			ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ 200 ΓΡ	1511	100	TEM	0,87	87,00	11,31	98,31
			ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ(15Χ4πτα κ)	1511	200	TEM	1,69	338,00	43,94	381,94
			ΡΙΓΑΝΗ (500γρ)	1511	4	TEM	11,76	47,04	6,12	53,16
			ΠΙΠΕΡΙ (500γρ)	1511	5	TEM	7,60	38,00	4,94	42,94
ΚΑΝΕΛΛΑ ΤΡΙΜ.(500γρ)	1511	4	TEM	7,40	29,60	3,85	33,45			

		ΚΑΝΕΛΛΑ ΞΥΛΟ (500γρ)	1511	1	TEM	11,34	11,34	1,47	12,81
		ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ (500γρ)	1511	1	TEM	15,18	15,18	1,97	17,15
		ΤΣΑΙ (σε κουτιά με φακελάκια 10 γρ)	1511	100	TEM	1,73	173,00	22,49	195,49
		ΔΥΟΣΜΟΣ ΞΕΡΟΣ 15gr	1511	10	TEM	0,55	5,50	1,32	6,82
		ΞΥΔΙ 400gr	1511	100	TEM	0,49	49,00	6,37	55,37
		ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ	1511	50	KG	0,61	30,50	3,97	34,47
		ΜΟΣΧΟΚΑΡΥ ΔΟ (500γρ)	1511	1	TEM	21,76	21,76	2,83	24,59
		ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ 260 ΓΡ	1511	800	TEM	1,76	1408,00	183,04	1591,04
		ΧΑΜΟΜΗΛΙ	1511	100	TEM	0,93	93,00	12,09	105,09

7.978,88

A/A	ΟΜΑΔΑ	CPV	ΕΙΔΟΣ	ΚΑΕ	ΠΟΣΟΤΗΤ Α ΚΥΠΑΡΙΣ ΣΙΑΣ	M.M.	ΕΝΔΕΙΚΤΙ ΚΗ ΤΙΜΗ	ΣΥΝΟΛΟ	ΦΠΑ 13%	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
3	ΤΥΡΙΑ	15894000-1	ΦΕΤΑ	1511	50	KG	11,78	589,00	76,57	665,57
			ΓΚΟΥΝΤΑ	1511	50	KG	8,88	444,00	57,72	501,72
			ΚΑΣΕΡΙ	1511	50	KG	13,57	678,50	88,21	766,71
			ΜΥΖΗΘΡΑ	1511	20	KG	9,90	198,00	25,74	223,74

2.157,74

A/A	ΟΜΑΔΑ	CPV	ΕΙΔΟΣ	ΚΑΕ	ΠΟΣΟΤΗΤ Α ΚΥΠΑΡΙΣ ΣΙΑΣ	M.M.	ΕΝΔΕΙΚΤΙ ΚΗ ΤΙΜΗ	ΣΥΝΟΛΟ	ΦΠΑ 13%	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
4	ΑΥΓΑ	15894000-1	ΑΥΓΑ (6αδα)	1511	100	TEM	1,78	178,00	178,13	356,13

Η αναθέτουσα αρχή, αιτιολογημένα και κατόπιν γνώμης του αρμοδίου γνωμοδοτικού οργάνου, μπορεί να κατακυρώσει τη σύμβαση για ολόκληρη ή μεγαλύτερη ή μικρότερη ποσότητα αγαθών από αυτήν που καθορίζεται στα έγγραφα της σύμβασης. Με την απόφαση του προηγούμενου εδαφίου, η αναθέτουσα αρχή μπορεί να κατακυρώσει τη σύμβαση για το ογδόντα τοις εκατό (80%) μέχρι και το εκατόν είκοσι τοις εκατό (120%) της ποσότητας αγαθών που αναφέρεται στα έγγραφα της σύμβασης.

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΘΕΤΟΥΣΑΣ ΑΡΧΗΣ

Αναθέτουσα Αρχή: Γενικό Νοσοκομείο Μεσσηνίας (Νοσηλευτική Μονάδα Κυπαρισσίας),
Διεύθυνση: Αλέξ. Καλαντζάκου 13 Κυπαρισσία, Τ.Κ. 24500, Τηλέφωνο: 2761360170, e-mail:
promithies@noskypar.gr

Πληροφορίες: Γεωργία Πόταρη

2. ΤΟΠΟΣ – ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΤΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΤΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ
Πρωτόκολλο Γενικού Νοσοκομείου Μεσσηνίας (Νοσηλευτική Μονάδα Κυπαρισσίας)	12/07/2024 ΩΡΑ 14:00 μ.μ.	Γενικό Νοσοκομείο Μεσσηνίας (Νοσηλευτική Μονάδα Κυπαρισσίας), Αλέξανδρου Καλαντζάκου 13 Κυπαρισσία, Τ.Κ 24500, Γραφείο Προμηθειών	15/07/2024 ΩΡΑ 10:00 π.μ.

3. ΤΡΟΠΟΣ ΛΗΨΗΣ ΤΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ

Προς διευκόλυνση των ενδιαφερομένων, το πλήρες κείμενο της Πρόσκλησης διατίθεται σε ηλεκτρονική μορφή από την ιστοσελίδα της Αναθέτουσας Αρχής (www.kyparissiahospital.gr) καθώς και στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Δημοσίων Συμβάσεων (Κ.Η.Μ.ΔΗ.Σ.) στην ηλεκτρονική Διεύθυνση: <http://www.eprocurement.gov.gr>, της Γενικής Γραμματείας Εμπορίου και Προστασίας Καταναλωτή και στην ΔΙΑΥΓΕΙΑ.

4. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Προς απόδειξη της μη συνδρομής των λόγων αποκλεισμού από διαδικασίες σύναψης δημοσίων συμβάσεων των παρ.1 και 2 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016, παρακαλούμε, μαζί με την προσφορά σας, να μας αποστείλετε τα παρακάτω δικαιολογητικά:

α. **Υπεύθυνη δήλωση** εκ μέρους του οικονομικού φορέα, σε περίπτωση φυσικού προσώπου ότι δεν συντρέχουν οι λόγοι αποκλεισμού της παραγράφου 1 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016. Σε περίπτωση νομικού προσώπου η προαναφερόμενη υπεύθυνη δήλωση υποβάλλεται εκ μέρους του νομίμου εκπροσώπου, όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 79Α του Ν.4412/2016. Η υποχρέωση αποκλεισμού οικονομικού φορέα εφαρμόζεται επίσης όταν το πρόσωπο εις βάρος του οποίου εκδόθηκε αμετάκλητη καταδικαστική απόφαση είναι μέλος του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του εν λόγω οικονομικού φορέα ή έχει εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτό. και αφορά αα) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.), ιδιωτικών κεφαλαιουχικών εταιρειών (Ι.Κ.Ε) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), τους διαχειριστές, ββ) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), τον Διευθύνοντα Σύμβουλο, καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου. (άρθρο 80 παρ. 9 του Ν.4412/2016, όπως συμπληρώθηκε με την παρ. 7αγ του άρθρου 43 του Ν.4506/2019) γγ) στις περιπτώσεις των συνεταιρισμών, τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, ή δδ) στις υπόλοιπες περιπτώσεις νομικών προσώπων, τον κατά περίπτωση νόμιμο εκπρόσωπο.(άρθρο 80 παρ. 9 του Ν.4412/2016 και άρθρο 73 παρ.1 του Ν.4412/2016).

β. **Φορολογική ενημερότητα**

γ. **Ασφαλιστική ενημερότητα** (άρθρο 80 παρ.2 του Ν.4412/2016)

Τα ανωτέρω πιστοποιητικά (β και γ) γίνονται αποδεκτά εφόσον είναι εν ισχύ κατά το χρόνο υποβολής τους, άλλως, στην περίπτωση που δεν αναφέρεται χρόνος ισχύος, εφόσον έχουν εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή τους. (άρθρο 80 παρ.12 του Ν.4412/2016 όπως προστέθηκε με την παρ.7αδ του άρθρου 43 του Ν.4605/2019).

- Η αρχή διατηρεί το δικαίωμα ανά πάσα στιγμή να ζητήσει όλα ή κάποια από τα πιστοποιητικά/δικαιολογητικά έγγραφα που αποδεικνύουν τα ανωτέρω, εφόσον κρίνει ότι αυτό είναι απαραίτητο για την ομαλή διεξαγωγή της διαδικασίας.
- Δεν απαιτείται εγγυητική επιστολή συμμετοχής.

5. ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Οι προσφορές είναι δυνατό:

- α. να υποβάλλονται στο πρωτόκολλο της Αναθέτουσας Αρχής μέχρι και **12/07/2024, ημέρα Παρασκευή και ώρα 14:00 μ.μ.**
- β. να αποστέλλονται στη διεύθυνση της Νοσηλευτικής Μονάδας με οποιοδήποτε τρόπο και να παραλαμβάνονται με απόδειξη, με την απαραίτητη όμως προϋπόθεση να έχουν παραληφθεί από την αναθέτουσα αρχή μέχρι την ημέρα της διενέργειας του διαγωνισμού. Εφόσον η προσφορά αποσταλεί στην Υπηρεσία Διενέργειας με οποιονδήποτε τρόπο, θα πρέπει να φέρει την ένδειξη **«Να μην ανοιχθεί από την ταχυδρομική υπηρεσία ή τη γραμματεία»**.

6. ΤΡΟΠΟΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

1. Οι προσφορές υποβάλλονται ή αποστέλλονται από τους ενδιαφερόμενους στην ελληνική γλώσσα μέσα σε σφραγισμένο φάκελο και πρέπει να μονογράφονται από τον υποψήφιο Ανάδοχο.
2. Στο φάκελο κάθε προσφοράς πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς:
 - 2.1. Η λέξη ΠΡΟΣΦΟΡΑ.
 - 2.2. Ο πλήρης τίτλος της αρμόδιας Υπηρεσίας που διενεργεί το διαγωνισμό.
 - 2.3. Ο αριθμός της πρόσκλησης και το αντικείμενο του διαγωνισμού.
 - 2.4. Η ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού.
 - 2.5. Τα στοιχεία του αποστολέα
3. Μέσα στο φάκελο της προσφοράς τοποθετούνται όλα τα σχετικά με την προσφορά στοιχεία και ειδικότερα τα εξής:
 - 3.1. Τα ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ της προσφοράς τοποθετούνται σε σφραγισμένο φάκελο μέσα στον κυρίως φάκελο, με την ένδειξη «ΦΑΚΕΛΟΣ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ».
 - 3.2. ΤΑ ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ της προσφοράς ,τοποθετούνται σε χωριστό σφραγισμένο φάκελο μέσα στον κυρίως φάκελο, με την ένδειξη «ΦΑΚΕΛΟΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ».
 - 3.3. ΤΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ, επί ποινή απορρίψεως τοποθετούνται σε χωριστό σφραγισμένο φάκελο, επίσης μέσα στον κυρίως φάκελο με την ένδειξη «ΦΑΚΕΛΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ».
 - 3.4. Οι φάκελοι ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ, ΤΕΧΝΙΚΗΣ και ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ προσφοράς θα φέρουν και τις ενδείξεις του κυρίως φακέλου.

7. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Η αξιολόγηση των προσφορών πραγματοποιείται σε ένα στάδιο, που περιλαμβάνει τα παρακάτω επιμέρους βήματα:

- Παραλαβή των φακέλων και αποσφράγιση προσφορών
- Έλεγχος δικαιολογητικών συμμετοχής
- Αποσφράγιση και αξιολόγηση τεχνικών προσφορών
- Αποσφράγιση και αξιολόγηση οικονομικών προσφορών
- Ανάδειξη αναδόχου

Οι προσφορές δεν πρέπει να έχουν ξέσματα, προσθήκες ή διορθώσεις.

Οι οικονομικοί φορείς απαιτείται να παράσχουν τα απαιτούμενα δείγματα, περιγραφές ή φωτογραφίες των προϊόντων που θα προμηθεύσουν, καθώς και πιστοποιητικά γνησιότητας όπου χρειάζεται.

Το κριτήριο για την αξιολόγηση των προσφορών είναι η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής (Το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις (%) στη νόμιμα διαμορφούμενη μέση λιανική τιμή)

8. ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Οι τιμές των προσφορών θα εκφράζονται σε Ευρώ.

Κάθε είδους άλλη δαπάνη βαρύνει τον προμηθευτή και θα πρέπει να έχει συνυπολογισθεί στην προσφορά.

Οι τιμές θα καταγράφονται ως εξής:

- A) Τιμή χωρίς Φ.Π.Α.
- B) Σύνολο προσφερόμενης τιμής
- Γ) Ποσοστό έκπτωσης
- Δ) Ποσοστό ΦΠΑ και Σύνολο ΦΠΑ
- E) Συνολικό κόστος με Φ.Π.Α.

9. ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Στο διαγωνισμό γίνονται δεκτές οι προσφορές που είναι σύμφωνες με όλους τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προδιαγραφές της παρούσας διακήρυξης, ενώ είναι δυνατό, κατά την κρίση της Επιτροπής Διαγωνισμού, να θεωρηθούν αποδεκτές και προσφορές που παρουσιάζουν ασήμαντες αποκλίσεις ή περιορισμούς. Ως ασήμαντες αποκλίσεις ή περιορισμοί νοούνται οι αποκλίσεις και οι περιορισμοί που δεν επηρεάζουν την προμήθεια ή την ποιότητα εκτέλεσής της, δεν περιορίζουν σε κανένα σημείο τα δικαιώματα της Αναθέτουσας Αρχής ή τις υποχρεώσεις του Προσφέροντος και δεν θίγουν την αρχή της ίσης μεταχείρισης των Προσφερόντων.

Η Αναθέτουσα Αρχή δύναται να απορρίψει αιτιολογημένα προσφορά, μετά από σχετική εισήγηση της Επιτροπής Διενέργειας του Διαγωνισμού.

Σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρούσα, απορρίπτεται προσφορά σε κάθε μία από τις κάτωθι περιπτώσεις:

1. Έλλειψη οποιουδήποτε δικαιολογητικού.
2. Μη έγκαιρη και προσήκουσα προσκόμιση δικαιολογητικών.
3. Προσφορά που δεν καλύπτει τις τεχνικές προδιαγραφές.
4. Προσφορά που είναι αόριστη και ανεπίδεκτη εκτίμησης.
5. Προσφορά στην οποία δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή και το προσφερόμενο ποσοστό έκπτωσης,
6. Προσφορά που υπερβαίνει την προϋπολογισθείσα δαπάνη.
7. Δεν είναι σύμφωνη με τους επί μέρους υποχρεωτικούς όρους της παρούσας, όπου αυτοί αναφέρονται.
8. Προσφορά που τα είδη δεν έχουν αντιστοιχηθεί με τον κωδικό του Παρατηρητηρίου Τιμών, εφόσον αντιστοιχίζεται.
- 9.. Ορίζει χρόνο υλοποίησης της υπηρεσίας μεγαλύτερο του προβλεπόμενου στην παρούσα, ο χρόνος ισχύος της ορίζεται μικρότερος των 120 ημερών από την καταληκτική ημερομηνία υποβολής των προσφορών ή δεν αναφέρεται καθόλου, παρουσιάζει κατά την αιτιολογημένη κρίση της Επιτροπής Διενέργειας του Διαγωνισμού ουσιώδεις αποκλίσεις από τους όρους και τις προδιαγραφές της παρούσας διακήρυξης.
10. Εναλλακτικές προσφορές, απορρίπτονται

Προσφορές που κατατίθενται μετά την **12/07/2024, ημέρα Παρασκευή και ώρα 14:00** είναι εκπρόθεσμες και επιστρέφονται από την Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό.

Χρόνος ισχύος των προσφορών ορίζεται σε εκατό είκοσι ημέρες (120) .

10. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΠΡΟΣΦΥΓΕΣ

Κατά της διακήρυξης του διαγωνισμού και πράξεων της αναθέτουσας αρχής προβλέπεται η άσκηση ένστασης, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 127, του Ν. 4412/2016 (Φ.Ε.Κ. 147 Α΄/2016).

11. ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Ο Ανάδοχος στον οποίο κατακυρώνεται οριστικά η προμήθεια είναι υποχρεωμένος να προσέλθει για την υπογραφή της σύμβασης, **προσκομίζοντας μαζί με τα παρακάτω δικαιολογητικά σε περίπτωση που έχουν λήξει τα ήδη κατατεθέντα :**

- Φορολογική ενημερότητα.
- Ασφαλιστική ενημερότητα για όλους τους φορείς ασφάλισης του προσωπικού της επιχείρησης.

Σε περίπτωση που ο Ανάδοχος, δεν παρουσιαστεί για την υπογραφή της σύμβασης, **κηρύσσεται έκπτωτος με απόφαση του Αρμοδίου Οργάνου.** Η Αναθέτουσα αρχή στην περίπτωση αυτή καλεί τον πρώτο επιλαχόντα για υπογραφή της σύμβασης και ακολουθείται αντίστοιχα η ίδια διαδικασία.

Η διάρκεια ισχύος της σύμβασης θα είναι ένα (1) έτος, με την προϋπόθεση η σύμβαση που θα υπογραφεί να λήξει αυτοδίκαια, όταν ολοκληρωθεί και παράξει αποτέλεσμα ο τακτικός ανοικτός ηλεκτρονικός διαγωνισμός.

12. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΑΒΗ

Η παράδοση των υλικών **γίνεται εξολοκλήρου ή τμηματικά** ανάλογα με τις ανάγκες και κατόπιν παραγγελίας από το αρμόδιο τμήμα.

Η παράδοση όλων των υλικών θα γίνει στα κτίρια της Νοσηλευτικής Μονάδας Κυπαρισσίας.

Η παραλαβή πραγματοποιείται από τις αρμόδιες επιτροπές που έχουν συσταθεί για το σκοπό αυτό, σύμφωνα με το άρθρο 221, παρ. 11β του Ν. 4412/2016.

Κατά τα λοιπά και σχετικά με την διαδικασία, τις αντιρρήσεις, τις γνωστοποιήσεις και ότι άλλο αφορά την διενέργεια ελέγχων και την παραλαβή των αγαθών σε εκτέλεση της παρούσας, ισχύουν οι διατάξεις του άρθρου 208 του Ν. 4412/20216.

Η μεταφορά των Τροφίμων θα γίνεται με κατάλληλα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή, σύμφωνα με τα κάτωθι:

Τα είδη θα παραδίδονται από ώρα 8.00 μέχρι 9.00 τρεις (3) φορές την εβδομάδα (εκτός αν οριστεί διαφορετικά) στις αποθήκες τροφίμων της Νοσηλευτικής Μονάδας Κυπαρισσίας με μέριμνα, ευθύνη και έξοδα των προμηθευτών.

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

Προς τούτο, οι προμηθευτές υποχρεούνται, όπως την προηγούμενη ημέρα και μέχρι την 14.00 ώρα, να προσέρχονται οι ίδιοι ή αντιπρόσωπός τους για την παραλαβή των Δελτίων παραγγελίας των ειδών της επόμενης ημέρας.

Κατά την παράδοση πρέπει να παρίσταται ο ίδιος ο προμηθευτής ή αντιπρόσωπός του ενήλικος

ή εγγράμματος του οποίου την ταυτότητα πρέπει να γνωρίζει η επιτροπή και ο οποίος υποχρεούται να υπογράψει τα πρωτόκολλα παραλαβής όπως και τα τυχόν πρακτικά απορρίψεως και τα πρωτόκολλα των γενομένων δειγματοληψιών. Η παραλαβή των υλικών γίνεται από επιτροπή που ορίζει ο αρμόδιος φορέας.

Επισημαίνεται ότι σε περίπτωση απεργίας οι προμηθευτές είναι υποχρεωμένοι να εφοδιάσουν κανονικά το Νοσοκομείο.

13. ΠΛΗΡΩΜΗ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Η πληρωμή του αναδόχου θα γίνει μετά την οριστική παραλαβή της ανωτέρω προμήθειας, σε χρόνο προσδιοριζόμενο από την αναγκαία διοικητική διαδικασία για την έκδοση των σχετικών χρηματικών ενταλμάτων σύμφωνα και με το άρθρο 13. Η πληρωμή θα λάβει χώρα βάσει των τιμολογίων του Αναδόχου και θα πραγματοποιηθεί με την προσκόμιση των νομίμων παραστατικών που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις, καθώς και κάθε άλλου δικαιολογητικού που τυχόν ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο για την πληρωμή του Αναδόχου, μετά την αφαίρεση των νόμιμων κρατήσεων.

Όλα τα τιμήματα της Σύμβασης (συνολικά και τιμές μονάδος), παραμένουν σταθερά και δεν υπόκεινται σε καμία αναθεώρηση ή αύξηση έως την συμβατική ημερομηνία ολοκλήρωσης της Σύμβασης.

Δεν προβλέπεται προκαταβολή.

14. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

1. Καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης, ο Ανάδοχος θα πρέπει να συνεργάζεται στενά με την Αναθέτουσα Αρχή, υποχρεούται δε να λαμβάνει υπόψη του οποιοσδήποτε παρατηρήσεις της σχετικά με την εκτέλεση της προμήθειας.

2. Ο Ανάδοχος, εφόσον του ζητηθεί από την Αναθέτουσα Αρχή, υποχρεούται να παρίσταται σε υπηρεσιακές συνεδριάσεις που αφορούν την προμήθεια (τακτικές και έκτακτες), παρουσιάζοντας τα απαραίτητα στοιχεία για την αποτελεσματική λήψη αποφάσεων.

3. Ο Ανάδοχος υποχρεούται κατά την εκτέλεση της σύμβασης να τηρεί τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, οι οποίες έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το Εθνικό Δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του Ν 4412/2016.

4. Ο Ανάδοχος θα ενεργεί με επιμέλεια και φροντίδα, ώστε να εμποδίζει πράξεις ή παραλείψεις, που θα μπορούσαν να έχουν αποτέλεσμα αντίθετο με το συμφέρον της Αναθέτουσας Αρχής

5. Απαγορεύεται στον Ανάδοχο να αναθέσει σε τρίτους οποιοσδήποτε υπευθυνότητες και ευθύνες, που απορρέουν για αυτόν από την παρούσα.

Η συμμετοχή στην διαδικασία του διαγωνισμού συνιστά τεκμήριο ότι ο διαγωνιζόμενος, αλλά και κάθε μέλος του (σε περίπτωση διαγωνιζόμενης σύμπραξης ή κοινοπραξίας), έχει λάβει πλήρη γνώση της παρούσας Πρόσκλησης και αποδέχεται ανεπιφύλακτα όλους τους όρους της.

Οι όροι της παρούσας ερμηνεύονται με τρόπο ώστε να μην προκύπτει αντίθεσή τους με κανόνες δικαίου. Σε περίπτωση σύγκρουσης όρου της Διακήρυξης (συμπεριλαμβανομένων των τευχών της) προς επιτακτικό κανόνα δημοσίου δικαίου ή προς κανόνα δημόσιας τάξης, υπερισχύει ο κανόνας δικαίου.

15. ΜΑΤΑΙΩΣΗ

Η αναθέτουσα αρχή διατηρεί το δικαίωμα ματαίωσης εξ' ολοκλήρου ή τμημάτων του διαγωνισμού χωρίς υποχρέωση καταβολής αποζημίωσης, με ειδικώς αιτιολογημένη απόφαση του αναθέτοντος φορέα, μετά από γνώμη του αρμόδιου οργάνου με υποχρέωση την ανακοίνωση της ματαίωσης στους συμμετέχοντες.

Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΛΑΜΠΡΟΠΟΥΛΟΣ

A. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία

2. Ισχύουσα Βεβαίωση εφαρμογής και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή, αποθήκευση, διακίνηση, εμπορία των προϊόντων, όπως αυτό υπαγορεύεται από τις διατάξεις της ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000) σύμφωνα με τις απαιτήσεις Κοινοτικής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και τον Κανονισμό 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου

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

α) Ισχύουσα Βεβαίωση εφαρμογής και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων

β) Σε περίπτωση που δεν υπάρχει η ως άνω πιστοποίηση να προσκομίζει Υπεύθυνη Δήλωση εφαρμογής και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) και ότι θα δέχεται έλεγχο στις εγκαταστάσεις τουλάχιστον 2 φορές τον χρόνο από αρμόδια επιτροπή του Νοσοκομείου .

γ) Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα εφόσον του ανατεθεί η σχετική προμήθεια.

4. Αποτελέσματα μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

5. 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 του ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

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

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να :

Είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μεταφέρονται, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. Η μεταφορά των τροφίμων από τους προμηθευτές θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου (αποθήκες και ψυγεία).

Τα χορηγούμενα είδη :

- Τα χορηγούμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τους όρους του «ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ» και ΤΩΝ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ καθώς και τις ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ και ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ.
- Το προσωπικό μεταφοράς των τροφίμων θα είναι ευγενές και υγιές. Θα φέρει καθαρές στολές και θα είναι εφοδιασμένο με το ατομικό βιβλιάριο υγείας. Η παραλαβή των τροφίμων θα πραγματοποιείται από την ειδική επιτροπή καθώς και από άλλα αρμόδια όργανα του

Νοσοκομείου.

- Ο έλεγχος είναι ποσοτικός και ποιοτικός και περιλαμβάνει μακροσκοπικό έλεγχο, ποσοτικό έλεγχο, πρακτική δοκιμασία και ανά τακτά χρονικά διαστήματα δειγματοληψίες για εργαστηριακές εξετάσεις τροφίμων, οι ποσότητες των οποίων επιβαρύνουν τον προμηθευτή.
- Σε περίπτωση απόρριψης κάποιου είδους για οποιονδήποτε βάσιμο λόγο ο προμηθευτής οφείλει να το αντικαταστήσει σε χρονικό διάστημα που καθορίζεται από την επιτροπή παραλαβής, μετά την παρέλευση του οποίου το Νοσοκομείο δύναται να προμηθευτεί το είδος από το ελεύθερο εμπόριο εις βάρος του προμηθευτή.
- Σε περίπτωση αρνήσεως του προμηθευτή να αντικαταστήσει το είδος που απορρίφθηκε παρέχεται η δυνατότητα εκπτώσεως της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης υπέρ του Δημοσίου και κηρύξεως του προμηθευτή έκπτωτου.
- Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα αποστολής εξειδικευμένων υπαλλήλων του, στα καταστήματα των προμηθευτών για υγειονομικό έλεγχο.
- Τα υλικά συσκευασίας των τροφίμων τα οποία έρχονται σε άμεση επαφή με το περιεχόμενό τους θα είναι από υγειονομικώς αποδεκτή ύλη και άμεμπτης καθαριότητας, ώστε τα τρόφιμα να μην προσβάλλονται από το μέσο συσκευασίας τους, ούτε τούτο να προσβάλλεται με οποιοδήποτε τρόπο από το περιεχόμενό του ή να μεταφέρει επιβλαβές για την υγεία του ανθρώπου ουσία.

B. ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τα χορηγούμενα είδη θα είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 61, 62, 62^α), παραγωγής χώρας της Ε.Ε. και κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής.

Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους .

Να μη περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων.

Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη.

Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) που αυτό σημαίνει διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας.

Να πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές του Κ.Τ.& Π. και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές οδηγίες περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών.

Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.& Π. αρθρ. 61,62,62α 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.& Π. αρθ. 9,11 & 62α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

Τα είδη θα παραδίδονται σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα σε Α' συσκευασία, σε πλαστικό

φύλλο κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα αρθ. 26, 26α & 27 του Κ.Τ.& Π. και εντός χαρτοκιβωτίου Β συσκευασία (εξωτερική συσκευασία) των 10 Kgr και να αναγράφονται στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις ευκρινώς όπως: η περιγραφή του είδους, το ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ, η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.) καθώς και η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης.

Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς των.

Τα εργαστήρια τυποποίησης θα πρέπει να έχουν πιστοποιητικό τήρησης συστήματος ελέγχου κρίσιμων σημείων που προβλέπεται από το Π.Δ 56/1995 ή βεβαίωση ύπαρξης και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου [HACCP] από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή –αποθήκευση και μεταφορά των προϊόντων. ρακτήρες χαρακτηριστικούς εκάστου είδους .

ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Τα χορηγούμενα είδη , θα είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς εκάστου είδους .

2. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.

3. Όλα τα είδη θα είναι επώνυμα τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και θα αναγράφεται και η Εμπορική τους Ονομασία.

4 .Επί της συσκευασίας των τροφίμων και για κάθε είδος τροφίμου η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής

- Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

- Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων

- Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

- Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011 5. Να μην έχουν παρασκευασθεί με γενετικά τροποποιημένα υλικά Κανονισμός 1829/2003, Κανονισμός 180/2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών

5. Να μην έχουν παρασκευασθεί με γενετικά τροποποιημένα υλικά Κανονισμός 1829/2003, Κανονισμός 180/2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς

τροποποιημένων οργανισμών.

6. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας .

7. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται ημερομηνίες παραγωγής και λήξης. Οι ενδείξεις θα είναι υποχρεωτικά και στην Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων θα είναι με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα η μελάνι η άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές η καρκινογόνες ουσίες, οι οποίες θα είναι σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

8. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 1/4 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

9. Για όλα τα παραπάνω είδη η προσφορά δείγματος είναι απαραίτητη, με ποινή αποκλεισμού, βάσει του οποίου θα γίνει και η παραλαβή του είδους μετά την κατακύρωση του διαγωνισμού.

10. Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

ZAXAPH σε συσκευασία κιλού

Το προϊόν 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:

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 παραμένων διοξειδίο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/kg. ε) χροιά μη υπερβαίνουσα τους 12 βαθμούς, (προσδιορισμός σύμφωνα με το άρθρο 6, παρ 1, εδάφιο α του ΠΔ 513/83).

Σε κάθε συσκευασία του ενός Κιλού, πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στα ελληνικά, με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα: Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή, το έτος και ο μήνας παραγωγής, το καθαρό βάρος του περιεχομένου (π.χ 1 Kgr).

Πάνω σε κάθε φάκελο των δέκα (10) γραμμαρίων πρέπει να γράφονται στα ελληνικά με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα οι παρακάτω ενδείξεις: Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή η ονομασία του περιεχομένου.

Πάνω στα χαρτοκιβώτια των φακέλων και στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές του πρέπει να αναγράφονται έκτυπα και ανεξίτηλα στα ελληνικά οι παρακάτω ενδείξεις: Η επωνυμία του εργοστασίου. Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης. Η φράση "Φάκελοι 1.000 των 10 γραμμαρίων". Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής (όχι με κωδικό αλλά με πραγματικό αριθμό) ως επίσης και η ημερομηνία διατηρησιμότητας.

ΑΛΕΥΡΙ

ΑΛΕΥΡΙ για όλες τις χρήσεις σε συσκευασία κιλού. Το προϊόν να πληροί τους όρους που

αναφέρονται στα άρθρα 104,105,106 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθορισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Το αλεύρι να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά. Να είναι ελληνικής παραγωγής και να παραδίδεται συσκευασμένο σε αεροστεγείς χάρτινες συσκευασίες καθαρού βάρους 1.000 γρ, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. 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. Υγρασία για τη χρονική περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 14 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5% (τοις εκατό), για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (τοις εκατό). Γλουτένη υγρή: Τουλάχιστον 26% (τοις εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι και τουλάχιστον 28% (τοις εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι. Οξύτητα σε Θεϊκό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08% (τοις εκατό). Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% (τοις εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι, και 0,55% (τοις εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι. Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0,015% (τοις εκατό). Δοκιμασία κατά PECKAR: Να ανταποκρίνεται στον τύπο 70% (τοις εκατό).

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011.

ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 110 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Λευκή σκόνη κατά προτίμηση από καλαμπόκι, έτοιμη προς χρήση σε πλαστικοποιημένα σακουλάκια.

Ως άμυλο νοείται το προϊόν που λαμβάνεται με ειδική επεξεργασία δημητριακών και αμυλωδών φυτικών ιστών, υπό μορφή λεπτότατης σκόνης, αποτελούμενο αποκλειστικά από αμυλόκοκκους.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αμύλου πρέπει να είναι ανεπίληπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αμύλου πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του παρόντα κώδικα που αφορούν κάθε μία απ' αυτές.

Το άμυλο πρέπει να έχει τη φυσική του χροιά, χωρίς άλλη απόχρωση.

Κάθε είδος αμύλου θα διατίθεται αμιγές στην κατανάλωση. Η ανάμιξή του σε οποιοδήποτε ποσοστό, με άμυλο άλλου είδους απαγορεύεται.

- Υγρασία <15%
- Τέφρα <0,35%

Θα διατίθεται σε πλαστικοποιημένα σακιά του ενός κιλού, στην δε συσκευασία θα αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και η σήμανση να είναι σύμφωνη με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ σε συσκευασία πακέτο των 250 και 10 gr. Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

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%.

Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

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

C.

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. 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.

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

- Λιπαρά >70%

- Υγρασία < 19,5%

- F.F.A 0,25%

- Τιμή υπεροξειδίων 43 – 45 OC

- Σημείο πήξεως < 2,0 MEQ O₂/Kgr

Η προσφερόμενη μαργαρίνη να είναι 100% φυτικό προϊόν από εκλεκτά έλαια κατάλληλη για επάλειψη και παρασκευή φαγητών και γλυκών και να συντηρείται στο ψυγείο.

Να προσφερθεί σε πακέτο ή κεσεδάκι των 250 gr και σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr. Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και η σήμανση να είναι σύμφωνη με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011

PYZI σε συσκευασία 500 ή 1000 gr τύπου ΜΠΟΝΕΤ ή ΚΑΡΟΛΙΝΑ ή ΓΛΑΣΣΕ

Το προϊόν 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 ωρίμων καρπών του φυτού "όρυζα" (ORYZA SATIVA).

Το ρύζι θα πρέπει να είναι επεξεργασμένο και επιμελημένο στίλβωσης ανάλογα της ποικιλίας και του εμπορικού τύπου "Γλασσέ" και "Καρολίνα"

Το προμηθευόμενο ρύζι 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. Η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της σαν ανώτερη ποιότητα θεωρείται ως νοθεία.

- Το ρύζι δεν πρέπει να παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π.

- 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%. Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 500-1000gr (πλην των προβλεπομένων ενδείξεων) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

ΑΛΑΤΙ μαγειρικό συσκευασία 500 ή 1000gr.

Το αλάτι θα πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 38 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις, να είναι μαγειρικό ψιλό, φυσικό, εγχώριο, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95%.

Να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Οι αλκαλικές γαίες εκπεφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο να μην είναι < του 1% η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%.

Θα πρέπει να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 500 gr, σε επιτραπέζιο (φιάλη με άνοιγμα) των 400 gr. και σε ατομική συσκευασία του 1 gr όπου θα αναφέρονται όλες οι ενδείξεις (ημερ/νία συσκευασίας και λήξης).

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ σε συσκευασίες αεροστεγή-πλαστικά σακουλάκια έτοιμα προς χρήση.

• Υγρασία

- Αδιάλυτα σε HCL συστατικά τέφρας 2%
- Αφλατοξίνες (B1 + B2 + G1 + G2) < 10μg/Kg

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

Είδη: Μαύρο Πιπέρι, Ρίγανη, Κανέλα σκόνη, Κανέλα ξύλο, Δυόσμος, Μοσχοκάρυδο, Κάρυ,

Πάπρικα γλυκιά, Μπαχάρι τριμμένο, Κίμινο, Φύλλα Δάφνης, Βανίλια.

1) Μαύρο Πιπέρι: που αποτελείται από καρπούς του φυτού *Peper Nigrum L* που έχουν συλλεγεί σε άγουρη κατάσταση και έχουν ξηρανθεί γρήγορα.

2) Ρίγανη: χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη και φύλλα του είδους *Origanum vulgare L* και άλλων ειδών, που πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων άλλων όμοιων φυτών.

3) Κανέλα σκόνη κ' ξύλο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι φλοιοί διαφόρων ειδών του γένους *Cinnamomum*, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τον πρωτογενή φλοιό και τη στιβάδα φελλού. Η κανέλα σε σκόνη δεν πρέπει να έχει αντιληπτό υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα.

4) Δυόσμος (*Spearmint*)

5) Μοσχοκάρυδο: χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα από σπερματικούς μανδύες, σπέρματα του φυτού *Myristica Fragrans Houtt.*

6) Πάπρικα: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Capsicum Annum L*. 7) Μπαχάρι: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του *Ινδοπέρεως* του φαρμακευτικού

8) Κίμινο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού *Cuminum Cuminum L*.

9) Φύλλα Δάφνης: χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα φύλλα του δέντρου *Laurus Nobilis L*, τα οποία πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων δαφνοκέρασου. Βανιλίνη φιαλίδια των 0,3 gr σε συσκευασία των 5 τεμ

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ Το προϊόν πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 112, 113 του Κ.Τ.Π.. Η παρασκευή των απλών αρτοσκευασμάτων πρέπει να γίνεται πάντοτε από τους επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και με τους περιορισμούς του άρθρου 113 του Κ.Τ. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η παρασκευή των απλών αρτοσκευασμάτων πρέπει να γίνεται πάντοτε από τους επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και με τους περιορισμούς του άρθρου 113 του Κ.Τ. Οι φρυγανιές μπορούν να παρασκευάζονται από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα.

Οι φρυγανιές θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά. Οι φρυγανιές θα είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα.

ΟΣΠΡΙΑ (Φασόλια ξερά μέτρια, φασόλια ξερά γίγαντες, φακές κ.α) Συσκευασία: 500 – 1000 g

Τα όσπρια να είναι Α' ποιότητας, να είναι σε συσκευασίες 500 -1000 γραμμαρίων, 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:

Α. 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

Β. την υπ' αριθμ 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'.

Γ. την Αγορανομική Διάταξη 14/89 (Άρθρο 300)

Η ημερομηνία παράδοσης των οσπρίων θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των

ΖΥΜΑΡΙΚΑ Τα παραδιδόμενα ζυμαρικά θα είναι Α΄ ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως, παρασκευασμένα μόνο από σιμιγδάλι, προερχόμενο από σκληρό σιτάρι, πλούσιο σε γλουτένη, νερό χωρίς ζύμη και ξηραίνόμενα με ήπια θέρμανση, χωρίς ψήσιμο, σε άριστες υγιεινές συνθήκες.

Το σιμιγδάλι παρασκευής των ζυμαρικών πρέπει να πληροί τους αντίστοιχους όρους και διατάξεις του Κ.Τ.Π. (Άρθρο 105 και 108) και δεν θα προέρχεται από μειονεκτικές πρώτες ύλες, το δε νερό να είναι πόσιμο.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΣΗΜΑΝΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τα παραδιδόμενα είδη θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ – 1 Kgr, σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 kg

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 και να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 89/109 καθώς και τις σχετικές προβλέψεις του άρθρου 21 του ΚΤΠ έκδοση 2009.

Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις (περιγραφή είδους, ημερομηνία παραγωγής – λήξης κ.λ.π.), η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων. Συγκεκριμένα θα πρέπει να αναγράφονται:

- 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 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής
- Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου
- Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων
- Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

→ Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011

Επίσης δεν θα φέρουν τρίμματα και θα είναι απαλλαγμένα από έντομα και αρθρόποδα

Η ημερομηνία παράδοσης των ζυμαρικών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των.

ΞΥΔΙ - ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ βάρους 300 – 400 gr

ΞΥΔΙ: 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) και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π. Η ονομασία ξύδι ή γνήσιο ξύδι δίνεται στο προϊόν που παράγεται μόνο με οξική ζύμωση κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα.

Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ.

Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη 400 gr) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η ημερομηνία συσκευασίας.

ΛΕΜΟΝΙ: Ως προς τα αναλυτικά του στοιχεία, το προϊόν αυτό θα πρέπει να πληροί τους όρους της παραγράφου 5 του άρθρου 127 του Κ.Τ., όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72, 2647/76 και το Π.Δ.526/83.

Επί της συσκευασίας του, (πλαστική φιάλη 380 gr) εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ και η ημερομηνία συσκευασίας.

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ

1. Χυμός φυσικός ή κοκτέιλ φρούτων σε ατομική συσκευασία 250 ml

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί ότι αναφέρεται στο άρθρο 126 και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Ως χυμός φρούτων ορίζεται το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται από υγιή και ώριμα φρούτα, ενός ή πολλών ειδών, με μηχανικές μεθόδους λήψης και έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των προϊόντων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας. Θα διατίθεται σε χάρτινη συσκευασία. Οι φυσικοί ατομικοί χυμοί κοκτέιλ φρούτων συσκευασίας 250ml, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία tetra Pak και tetra Brik, με πώμα εύκολο στο άνοιγμα, άνευ Γκρέιπφρουτ, χωρίς προσθήκης συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης.

2. Συμπυκνωμένος χυμός πορτοκάλι του 1lit

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί ότι αναφέρεται στο άρθρο 126, 126(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Το προϊόν θα λαμβάνεται από τον χυμό πορτοκαλιού με απομάκρυνση με φυσικό τρόπο συγκεκριμένου ποσοστού του περιεχομένου του σε νερό. Στις περιπτώσεις που το προϊόν προορίζεται για άμεση κατανάλωση, πρέπει να έχει απομακρυνθεί τουλάχιστον το 50 % της περιεκτικότητας σε νερό.

ΕΛΙΕΣ : Ελιές μαύρες ΚΑΛΑΜΩΝ Το προϊόν θα πρέπει να πληροί ότι αναφέρεται στο άρθρο 123

και ειδικά παρ. 9 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση καρποί θα πρέπει να είναι ημιώριμοι ή ώριμοι καρποί Ελιάς Καλαμών, κατόπιν ειδικής επεξεργασίας (το τελικό δε προϊόν να έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη του πυρήνα και χρώμα μαύρο μέχρι μελανοιώδες) και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή με ελαιόλαδο, πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) 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.

β) Για την εκπίκρυνση των διατιθέμενων σαν μαύρων ελιών δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αλκαλικών διαλυμάτων.

γ) Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους.

δ) Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών π.χ. Ελιές Καλαμών

ε) Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

στ) Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος III Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου

13. Η συσκευασία να πληροί τους όρους των Άρθρων 9 και 23 του Κ.Τ.Π. και να είναι συσκευασμένοι κατά προτίμηση σε μεταλλικά δοχεία.

ΖΕΛΕ με ζάχαρη ή άγλυκος

Πρώτη ύλη : Σκόνη παρασκευής πηκτών Συσκευασία: 1Kg ή 250 γρ Είδος: Σκόνη παρασκευής ζελέ, διάφορες γεύσεις.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1) Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να πληρούν ότι αναφέρεται στο άρθρο 131, 132(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

2) Οι σκόνες παρασκευής πηκτών 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 σύνθεσή τους.

3) Στην κύρια όψη της συσκευασίας των σκονών παρασκευής πηκτών, πρέπει να αναγράφεται: α) Με ευκρινή κεφαλαία γράμματα ύψους 5 mm, η φράση π.χ. ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ, προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού, εφόσον δεν περιέχουν χυμούς οπωρών.

Σε κανένα στάδιο της παρασκευής των γλυκών δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, φρουκτόζης και γλυκόζης.

ΗΛΙΕΛΑΙΟ συσκευασία 5 LIT.

Ηλιέλαιο είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα του ηλίανθου (*Helianthus annuus L*), Α ποιότητας σε συσκευασία πλαστική PET ή μεταλλική των 5 λίτρων (που παρέχει όλες τις εγγυήσεις για τη διασφάλιση της γνησιότητας του περιεχομένου), του οποίου η οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ να είναι στο μέγιστο 2%. Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου VIII, του άρθρου 73 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του Παραρτήματος Ι και ΙΙ

προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

ΚΑΦΕΣ Ελληνικός αλεσμένος καφές σε αεροστεγή συσκευασία των 100gr. Το προϊόν θα πρέπει να πληροί ότι αναφέρεται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η περιεκτικότητα του αλεσμένου καφέ σε ανόργανες ύλες (τέφρα) δεν πρέπει να είναι πάνω από 5,5% και η υγρασία και οι πτητικές σε 105 0C ουσίες του δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 5% Η περιεκτικότητα δε σε υδατοδιαλυτές ύλες δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 23%.

Ο αλεσμένος καφές δεν πρέπει να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες και δεν θα έχουν αφαιρεθεί ολικά ή μερικά οι υδατοδιαλυτές ύλες. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

Στιγμιαίος καφές σκόνη σε συσκευασία των 50gr Στιγμιαίος καφές, καφές σε σκόνη, παρασκευασμένος, συσκευασμένος στην Ελλάδα σε συσκευασία μεταλλική των 50gr. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί ότι αναφέρεται στο άρθρο 80 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να είναι μερικώς αφυδατωμένο (εβαπορέ) γάλα του οποίου η περιεκτικότητα σε λιπαρά να είναι τουλάχιστον 7,5% να προέρχεται από γάλα αρίστης ποιότητας αγελαδινό, πλήρες απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία και θα έχει υποστεί υψηλού βαθμού αποστείρωση σε μεταλλική συσκευασία των 410 γραμμαρίων περίπου καθαρού βάρους.

Μετά την αραίωση να προκύπτει γάλα ενός λίτρου τουλάχιστον και ειδικό βάρος 1,028 g/l σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών άρθρο 80 παρ. 3. και ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% (τοις εκατό) του βάρους τουλάχιστον.

Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να πληροί τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και τις απαραίτητες μικροβιολογικές σταθερές που ισχύουν για το συμπυκνωμένο γάλα. Να έχει παραχθεί σύμφωνα με το Π.Δ 259/98 (Α191), "Περί απαγόρευσης χρήσης ορισμένων ουσιών με ορμονική ή θυρεοστατική δράση". Τα 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.

Γενικά τα υλικά και ο τρόπος κατασκευής του κουτιού πρέπει να εξασφαλίζουν τις απαιτήσεις των άρθρων 9 , 23 και 28 του ΚΤΠ. 2.5.2.2. Οι κορμοί των κουτιών και τα πώματα να έχουν κατασκευαστεί από καινούργιο λευκοσίδηρο, πάχους τουλάχιστον 0,19 mm και 0,20 mm αντίστοιχα, ηλεκτρολυτικά επικασιτερωμένο (βάρος ηλεκτρολυτικού επιστρώματος 2,8 gr/ m² , τουλάχιστον εσωτερικά και 5,6 gr/ m² εξωτερικά).

Στην ετικέτα κάθε κουτιού να αναγράφονται αναλυτικά τα θρεπτικά συστατικά ανά 100ml έτοιμου για κατανάλωση προϊόντος συμπεριλαμβανομένων και των φυσικών συστατικών του γάλακτος.

Να είναι δυνατόν να διατηρηθεί στις αποθήκες ξηράς τροφής (εκτός ψυκτικών θαλάμων) χωρίς να παρουσιάσει οποιαδήποτε αισθητή ή οργανοληπτική αλλοίωση, για το χρονικό διάστημα που αναγράφεται επί της συσκευασίας . Εξωτερικά της συσκευασίας θα γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος και να είναι σύμφωνα με τις οδηγίες της Ε.Ε. και τις τροποποιήσεις αυτών καθώς να φέρει τη σήμανση C.E. σύμφωνα με τις Οδηγίες 2007/68 , 2001/89, 2000/13 Ε.Κ.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α΄ ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρεται στο άρθρο 131 , 132(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Σελίδα 119 Να είναι διαφόρων γεύσεων και να προέρχονται από φρούτα Α΄ ποιότητας και σε ατομική συσκευασία 20 gr ή 500 gr.

ΧΑΛΒΑΣ Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α΄ ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρεται στο άρθρο 138 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Το είδος να προσφέρεται σε συσκευασία μπαστούνι των 2,5 Kgr και να παραδίδεται στις γεύσεις σοκολάτα, βανίλια και αμύγδαλο.

ΤΟ ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΤΟΣΤ θα πρέπει να είναι από σταρένιο ψωμί με προζύμι, χωρίς συντηρητικά, συσκευασίας των 400-800 γρ.

ΚΟΝΣΕΡΒΕΣ

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να είναι Α΄ ποιότητας και να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.&Π άρθρα 122,124,133, τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις. ΓΕΝΙΚΑ Τα χρησιμοποιούμενα τρόφιμα φυτικής προέλευσης από τα οποία θα παρασκευάζονται, πρέπει να είναι φρέσκα νωπά πρώτης κατηγορίας και κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής.

Σε κάθε κουτί πρέπει να γράφονται στα Ελληνικά, έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη σε χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι παρακάτω ενδείξεις ανάλογα με το περιεχόμενο και σύμφωνα με το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις τα εξής:

- (1) Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.
- (2) Η κατηγορία και το είδος του Τροφίμου.
- (3) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr.
- (4) Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών του υγρού πληρώσεως.
- (5) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.
- (6) «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) Κωδικός παρτίδας (Οδηγία 89/396).
- (8) Η χώρα παρασκευής.

Στα χαρτοκιβώτια πρέπει να γράφονται έκτυπα 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. Οι περιέκτες πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του Κ.Τ.Π. σχετικά με τη συσκευασία Άρθρο 9, την επισήμανση Άρθρο 21 τη συντήρηση και την μεταφορά του προϊόντος σύμφωνα με τα προβλεπόμενα του οδηγού Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9 και τις ισχύουσες διατάξεις σήμανσης τροφίμων. • Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.

- Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

- Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

- Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας ανάλογα με το ζητούμενο προϊόν.

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. Πρέπει 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. Πρέπει να είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28.

Οι κορμοί των κουτιών και τα πώματα να έχουν κατασκευαστεί από καινούργιο λευκοσίδηρο, πάχους τουλάχιστον 0,19mm και 0,20mm αντίστοιχα, ηλεκτρολυτικά επικασσιτερωμένο (βάρος ηλεκτρολυτικού επιστρώματος 2,8 gr/m² τουλάχιστον εσωτερικά και 5,6 gr/m² εξωτερικά). 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. Οι συσκευασίες του ενός (1) Kg να έχουν πώματα του τύπου easy open για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούρια, κατασκευασμένα από καλής ποιότητας χαρτί. Πρέπει να είναι από κυματοειδές χαρτόνι αντοχής κατά MULLEN τουλάχιστον 190 lb/in². 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.

Για όλα τα παρακάτω είδη η προσφορά δείγματος είναι απαραίτητη, με ποινή αποκλεισμού, βάσει του οποίου θα γίνει και η παραλαβή του είδους μετά την κατακύρωση του διαγωνισμού.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ:

ΚΟΜΠΟΣΤΑ ροδάκινο μισό (συμπύρηνο ροδάκινο, *Prunus persika*) ή μείγμα (κοκτέιλ) φρούτων και κομπόστα ροδάκινο (συμπύρηνο ροδάκινο, *Prunus persika*) μισό, σε ελαφρύ σιρόπι.

Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που αναφέρονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κ.Τ.Π άρθρα 118,119 122,133. Τα φρούτα για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π.

Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι).

Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.

Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη. Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Να προέρχονται από φρούτα (τα ροδάκινα) που η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 67 έως 73 mm (τεμάχια ήμισυ ανά συσκευασία 20-24). Τ

α συστατικά να είναι φρούτο, νερό, ζάχαρη, μέσο όξυνσης (ρυθμιστής οξύτητας).

Η στερεή φάση πρέπει να έχει συνεκτική και τρυφερή υφή, χωρίς ελαττώματα και κηλίδες. Το υγρό πληρώσεως να είναι διαυγές και απαλλαγμένο από αιωρούμενες ξένες ύλες.

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κ.Τ.: Ασκορβικά E300, E301, E302, Κιτρικά E330, E331, E332, E333, πηκτίνη E440 (εκτός από κομπόστες μήλου) και χλωριούχο ασβέστιο E509. Τα φρούτα που θα περιέχονται στο μείγμα (κοκτέιλ) για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π..

Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Η σύνθεση να περιέχει πέντε τουλάχιστον φρούτα κατά προτίμηση ροδάκινο, ανανά, μήλο, κεράσι, σταφύλι. Επιτρεπόμενα όρια διαλυτών στερεών brix 14% έως 16% Κομπόστα ροδάκινο με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικά (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962), σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κ.Τ.Π..

Η ημερομηνία διατηρησιμότητας να αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολλημένη ετικέτα. Οι προσφερόμενες συσκευασίες να είναι των τριών (3) και του ενός (1) Kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 2,600 και 0,820 περίπου Kgr αντίστοιχα και το οποίον θα αναγράφεται μαζί με το στραγγισμένο 1,500 gr και 470 gr περίπου. Οι συσκευασίες να έχουν πώματα του τύπου easy open για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα.

ΤΟΜΑΤΟΕΙΔΗ

- Τοματοπολτός μ.β 5 Kgr. Καθαρό βάρος 4,500 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:

Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι).

Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.

Να μην είναι χρωματισμένοι τεχνητά με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με την εφαρμογή οποιασδήποτε μεθόδου.

Να μην έχουν προσβληθεί από παράσιτα ή να εμφανίζουν αλλοιώσεις στη σύσταση και τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες.

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, μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει 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.

Το προϊόν, να είναι απαλλαγμένο από σπόρους, τεμάχια τομάτας και γενικότερα ξένες προς το προϊόν ύλες.

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.

Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι πρόσφατης παραγωγής από τομάτες τελευταίας εσοδείας. Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας, τουλάχιστον 28% ή 36% αντίστοιχα. Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού άλατος.

Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται σε ανώτατο ποσοστό 3%. Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος (Α) συσκευασία και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού 5 Kgr, καθαρού βάρους 4,500 Kgr περίπου. Τα κουτιά θα συσκευάζονται (Β συσκευασία) σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4) κουτιών κατά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα διεθνώς παραδεκτά για την επίτευξη άρτιων κουτιών δηλαδή πρέπει να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού τα εξής:

- 1) Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.
- (2) Η κατηγορία και το είδος του Τροφίμου.

(3) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr.

(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) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης.

(7) «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.

(8) Κωδικός παρτίδας.

(9) Η χώρα παρασκευής .

(10) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα. Σελίδα 123 • Ντοματάκια αποφλοιωμένα ολόκληρα ή τεμαχίων 3 Kgr (καθαρό βάρος 2,500 gr) ή του ενός (1) Kgr

Τα παραπάνω προϊόντα να προέρχονται από καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρωπό χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα.

Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χρώματος, κανονικά ανεπτυγμένα.

– Να μην έχουν ανώμαλη οσμή, να μην περιέχουν ξένες ύλες και να μην παρουσιάζουν φαινόμενα σήψευς ή ευρωτίωσης.

– Να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και έντομα.

– Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.

– Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς το επί τοίς % περιεχόμενο σε ντοματάκια (60%) περίπου, το υγρό πληρώσεως (χυμός ντομάτας 40%) περίπου καθώς και ο ρυθμιστής οξύτητας. Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 3 Kgr, καθαρού βάρους 2550gr περίπου και στραγγισμένου 1500 gr περίπου ή του ενός Kgr, καθαρού βάρους 800 gr περίπου και στραγγισμένου 480 gr περίπου.

Τα κουτιά να είναι σκευαζόμενα σε χαρτοκιβώτια των 6 τεμαχίων και 24 ή 12 τεμάχια αντίστοιχα. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ τεμαχισμένα Μανιτάρια κονσέρβα είναι το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπά μανιτάρια, ολόκληρα ή τεμαχισμένα 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. Επισημαίνεται ότι υποχρεωτικά θα αναγράφεται η Εμπορική ονομασία και συσκευασία των ειδών.

Η προσκόμιση δειγμάτων θεωρείται απαραίτητη με ποινή αποκλεισμού. Το προσφερόμενο είδος να είναι μανιτάρια κομμένα σε λευκοσιδηρά κουτιά του ενός καθαρού βάρους των 800gr περίπου και στραγγισμένου 460 gr περίπου ή καθαρού βάρους 2500 gr και στραγγισμένου 1200gr.

Η ημερομηνία παράδοσης όλων των προϊόντων θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς του.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.&Π άρθρο 11 παράγ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.
2. Κ.Τ.&Π άρθρα 122,124,133.
3. Αγορανομική Διάταξη 14/89.
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/202 Γενικές Αρχές για την Ασφάλεια των τροφίμων.
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρο 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων.
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων.
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 Για τον έλεγχο των τροφίμων.
8. Κ.Υ.Α.155523/31.8.2006 Περί αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Καν.178/2002, 852/2004, 853/2004, και 882/2004 και την εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ.
9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
10. ΟΔΗΓΙΑ 2000/13/ΕΚ για προσέγγιση των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων.
11. ΟΔΗΓΙΑ 2003/89/ΕΚ για την τροποποίηση της Οδηγίας 2003/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
12. Την 37227/87 άρθρο 1 Απόφαση του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών) .
13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 20ής Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τους ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής και υγείας που διατυπώνονται για τα τρόφιμα.
14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
15. ΟΔΗΓΙΑ 2011/91 / ΕΕ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 13ης Δεκεμβρίου 2011 σχετικά με τις ενδείξεις ή τα σήματα που την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει ένα τρόφιμα.
16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για την θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (Ε.Κ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.
17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (Ε.Κ.) 853/2004, 882/2004, και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

18. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα(ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ) .
19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.
20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006/ΕΚ της Επιτροπής της 14ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
22. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.
23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 16ης Δεκεμβρίου 2008 για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων.
24. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
25. ΟΔΗΓΙΑ 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής.
26. ΟΔΗΓΙΑ 89/107/ΕΟΚ. σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.
27. Υ2 2600/2001 (Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης) και Φ.Ε.Κ Β΄ 630/2007. 28. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου.

ΤΥΡΙΑ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

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

Συνθήκες ωρίμανσης – Χρόνος ωρίμανσης

Α. Η ωρίμανση των τυριών πρέπει να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +100C και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγρομετρική κατάσταση. Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού:

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

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

Β. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση:

α) πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 00C έως +100C και υγραμετρικής κατάστασης από 75 έως 85,

β) μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλωμένο μέτριο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας 00C έως +20C και υγραμετρικής κατάστασης από 85 έως 95 %. Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.χ. μεταλλικά δοχεία, τα οποία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 00C έως +20C. Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα, θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π. και στις επιμέρους παραγράφους του άρθρου 83 Γ (γενικές διατάξεις για τα τυριά από γάλα, με ωρίμανση) και επιπλέον:

– κατηγορία τυριού,

– είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάσθηκε το τυρί,

– ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία),

–μέγιστη υγρασία,

–ημερομηνία παραγωγής,

– ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας,

– χώρα προέλευσης

– παραγωγής του τυριού,

– έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά),

– ποσοστό άλατος,

– πρόσθετα, είτε έχουν προστεθεί στη μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού και με τις προϋποθέσεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και επίσης με οδηγίες, όπου χρειάζονται, π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμυκίνη θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιο βάθος θα καθαρίζει το τυρί. Ήτοι:

α) Το προϊόν.

β) Την Προέλευση.

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

δ) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου.

ε) Την ημερομηνία παραγωγής και λήξεως.

στ) Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης, τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας. Οι λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ.7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

• Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.

- Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
- Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής. Ο συμμετέχων 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 :

1ον Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

2ον 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 που κατακυρωθεί σε αυτόν ο διαγωνισμός.

3ον Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν. Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. 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 προσφορές των παρακάτω προϊόντων θα είναι επώνυμες ως προς τα προσφερόμενα είδη με παράλληλη προσκόμιση σχετικών δειγμάτων. Η προσκόμιση δειγμάτων είναι απαραίτητη, με ποινή αποκλεισμού, βάσει του οποίου θα γίνεται και η παραλαβή του είδους μετά την κατακύρωση του διαγωνισμού.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ:

Μαλακά τυριά α)Τυρί φέτα β)Τελεμές Σκληρά τυριά α)Κεφαλοτύρι β)Κασέρι γ)Γραβιέρα δ)Πεκορίνο

Ημίσκληρα τυριά ε) Γκούντα

ΠΟΙΟΤΗΤΕΣ ΤΥΡΙΩΝ

Μαλακά

1)Εξαιρετικής ποιότητας: Περιέχει λίπος πάνω από 22% και υγρασία με ανώτατο όριο 52.5%.

2)Πρώτης ποιότητας: Περιέχει λίπος 19% και υγρασία με ανώτατο όριο 56%. 3)Δεύτερης ποιότητας: Περιέχει λίπος 15% και υγρασία με ανώτατο όριο 56%.

Σκληρά

1)Σκληρό τυρί: Περιέχει λίπος 47% και υγρασία με ανώτατο όριο 35%.

2)Πρώτης ποιότητας: Περιέχει λίπος 40% και υγρασία με ανώτατο όριο 38%. 3)Δεύτερης ποιότητας: Περιέχει λίπος 32% και υγρασία με ανώτατο όριο 38%.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Συμπαγή, ελαστική, ξηρή και καθαρή επιφάνεια Γεύση και μυρωδιά ευχάριστη Να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΥΡΙΟΥ ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π)

Το τυρί ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π), να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται παρακάτω, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου, όπως αυτό ορίζεται στην υπ. αριθμό Υπουργική Απόφαση 313025, ΦΕΚ 8, Τεύχος Β'.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.

β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος.

γ) Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5.

δ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.

ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της εν λόγω περιοχής.

στ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

ζ) Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες.

η) Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο.

θ) Το γάλα να χαρακτηρίζεται από απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

Απαγορεύεται η παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των ανωτέρω καθορισμένων. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών και συντηρητικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) προστίθενται παραδοσιακή πτυιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο, μέχρι 20gr/ 100 Kgr γάλακτος. Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικούς υποδοχείς (καλούπια) για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση. Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο).

Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα, η οποία θα συμβάλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς, προστίθεται άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 180C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%.

Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) να γίνεται σε δυο στάδια: Το πρώτο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται και διαρκεί μέχρι 15 ημέρες. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν Σελίδα 142 σταθερή θερμοκρασία 2-40C και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) κατά τα ανωτέρω δυο στάδια διαρκεί τουλάχιστον δυο μήνες. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρθηκαν. Η «ΦΕΤΑ» (FETA) 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.

Η παραδιδόμενη ΦΕΤΑ να έχει:

A. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 43% κατ' ελάχιστον.
2. Υγρασία 56% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 3% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 4.25-4.5% ph.
5. Χρώμα καθαρό λευκό.
6. Υφή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
7. Εμφάνιση μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές κατανεμημένες σε όλη την μάζα.
8. Γεύση ευχάριστη, λιπόλυσης ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.

9. Σχήμα ορθογώνια παραλληλεπίπεδα. 10. Συνεκτικότητα μαλακό τυρί που να κόβεται σε λείες φέτες.

11. Οπές: Καθόλου ή λίγες – Κατανομή: Σε όλη τη μάζα Σχήμα οπής: Ακανόνιστο.

B. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

Το παραδιδόμενο σκληρό τυρί να έχει:

A. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον.

2. Υγρασία 38% μέγιστον.

3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.

4. Ενεργό οξύτητα 5.3.5.5% pH.

5. Χρώμα υποκίτρινο.

6. Υφή σκληρής συμπαγής.

7. Εμφάνιση συνεκτική.

8. Γεύση αλμυρή πικάντικη.

9. Σχήμα κυλινδρικό.

B. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Κολοβακτηροειδή

2. Escherichia coli

3. Salmonella spp Απουσία

4. Listeria monocytogenes Απουσία

5. Staphylococcus aureus

Γ. ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. Το προϊόν.

2. Η ονομασία Προέλευσης.

3. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.

4. Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξεως.

5. Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας.

6. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Το Ημίσκληρο μερικώς αποβουτυρωμένο τυρί (Μπαστούνι) να είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΑΡΘΡΟ 83 ΕΝΟΤΗΤΑ Α παραγρ. 1.8 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Το μερικώς αποβουτυρωμένο τυρί να έχει μέγιστη υγρασία 46% και λίπος έως 20% υπολογισμένο επί ξηράς ουσίας. Στην συσκευασία, πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα αναγράφεται η ένδειξη «μερικώς αποβουτυρωμένο».

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π. Άρθρο 83.
2. ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις.
3. Π.Δ. 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α΄).
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές. 6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 882/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.
11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004.
12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί

μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα η πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/20.03.2006 Για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και Σελίδα 145 των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

15. Υπ'αριθμ. 261611/07.03.2007 (ΦΕΚ 406/Β/22.03.2007) Κοινή Υπουργική Απόφαση «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των διατάξεων του Καν. (ΕΚ) 510/2006 του Συμβουλίου της 20ης Μαρτίου 2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων και του Καν. (ΕΚ) 1898/2006 της Επιτροπής της 23ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού υπ'αριθμ. 510/2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωγραφικών προϊόντων και των τροφίμων», όπως τροποποιήθηκε από την υπ'αριθμ. 290398/11.04.2008 (ΦΕΚ 694/Β/21.04.2008) Κοινή Υπουργική Απόφαση και ισχύει.

16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 6ης Νοεμβρίου 2006 για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

18. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

19. ΟΔΗΓΙΑ 2007/68/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 27ης Νοεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ορισμένα συστατικά τροφίμων .

20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1019/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 17ης Οκτωβρίου 2008 για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1020/2008 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

22. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 149/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 29ης Ιανουαρίου 2008 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με τη θέσπιση των παραρτημάτων ΙΙ, ΙΙΙ και ΙV για τον καθορισμό ανώτατων ορίων καταλοίπων στα προϊόντα που καλύπτονται από το παράρτημα Ι του κανονισμού.

23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 273/2008 της Επιτροπής της 5ης Μαρτίου 2008 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1255/1999 του Συμβουλίου, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και ποιοτικής αξιολόγησης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.

24. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1162/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 30ής Νοεμβρίου 2009 σχετικά με

τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

25. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

ΑΥΓΑ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΥΓΩΝ

Τα χορηγούμενα αυγά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ και ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρο 87) ΤΟΥ 2011, τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις, των Κανονισμών 1907/1990/ΕΚ 2295/2003/ΕΚ και των τροποποιήσεων αυτών.

Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να είναι Α' κατηγορίας, βάρους 53gr – 63 gr (MEDIUM) με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων. Τα αυγά δεν θα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5ο C.

Δεν θα πρέπει να έχουν πλυθεί ούτε καθαρισθεί με οποιοδήποτε τρόπο και δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Απαγορεύεται η παρουσία στα αυγά ρωγμών ή ανωμαλιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λ.π.

Τα αυγά θα πρέπει να είναι καθαρά, άθικτα, συσκευασμένα από ωοσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP - με τις παρακάτω προβλεπόμενες από την νομοθεσία ενδείξεις σημάνσεις:

- Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής
- Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου
- Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων
- Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011 .

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

- ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΩΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ Η ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΟΥ ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
- ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ ΑΡΙΘΜΟ ΩΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ GR....
- ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΥΓΟΥ Α • ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΒΑΡΟΥΣ Μ

- ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ
- ΤΥΠΟΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ • ΚΩΔ. ΠΑΡΤΙΔΑΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΓΩΝ
- ΧΡΩΜΑ ΚΕΛΥΦΟΥΣ
 - Σκούρο καφέ η λευκό με έντονη καθαρότητα και σκληρότητα
- ΧΡΩΜΑ ΚΡΟΚΟΥ
 - Σκάλα προδιαγραφής ROCHE No 10-13
- ΛΕΥΚΩΜΑ ΑΥΓΟΥ
 - Καθαρό διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα
- ΚΡΟΚΟΣ ΑΥΓΟΥ
 - Ορατός στην ωσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο
- ΑΕΡΟΘΑΛΑΜΟΣ
 - Ύψος όχι μεγαλύτερο από 4 mm & αμετακίνητος

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Κ.Τ.Π. Άρθρο 87.

Κανονισμός 1907/1990/ΕΚ.

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2295/2003 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 23ης Δεκεμβρίου 2003 περί καθορισμού των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1907/90 του Συμβουλίου σχετικά με ορισμένες προδιαγραφές εμπορίας για τα αυγά και των τροποποιήσεων αυτών.

Κανονισμός 853/2004.

Κανονισμός 1907/1990 ΕΟΚ του Συμβουλίου περί προδιαγραφών εμπορίας αυγών. Κανονισμός 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

Κανονισμός 1234/2007.

Κανονισμός 589/2008 που θεσπίζονται μέτρα για την εφαρμογή του Κανονισμού 1234/2007.

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2052/2003 του Συμβουλίου που τροποποιεί τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1907/90 σχετικά με ορισμένες προδιαγραφές εμπορίας για τα αυγά. Κανονισμός 1274/91 περί λεπτομερών κανόνων για την εφαρμογή του Κανονισμού ΕΟΚ 1907/90 σχετικά με ορισμένες προδιαγραφές εμπορίας για τα αυγά.

Κανονισμός 2221/1992 ΕΟΚ της Επιτροπής.

Κανονισμός 2617/1993.

Κανονισμός 3300/1993.

Κανονισμός 5050/1998.

Οδηγία ΕΚ/ 2000/13 Επίσημανση τροφίμων. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 557/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 23ης Μαΐου 2007 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ)

αριθ. 1028/2006 του Συμβουλίου σχετικά με τις προδιαγραφές εμπορίας των αυγών. Κανονισμός 237/90 και όλων των τροποποιήσεών του.

Κανονισμός 1881/06 και όλων των τροποποιήσεών του.

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 22ας Οκτωβρίου 2007 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ»).

Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011.

Οδηγία 2002/4 περί εγγραφής στα μητρώα των μονάδων ωοπαραγωγής.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II – Υπόδειγμα Οικονομικής Προσφοράς

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	Μ/Μ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ Αριθμητικώς (%)	ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΟΛΟΓΡΑΦΩΣ

ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ : το ποσοστό εκπτώσεως επί τοις (%) θα υπολογίζεται στην

τιμή που θα διαμορφώνεται με βάση τη μέση λιανική τιμή που προκύπτει από την έρευνα αγοράς που θα πραγματοποιεί ειδική προς τούτο επιτροπή του Νοσοκομείου κατά την τελευταία εργάσιμη ημέρα του μήνα χορηγήσεως αυτού από τρία διαφορετικά μεγάλα super market .