

ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ

ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟΥ-ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟΥ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΝΟΣΗΛΕΥΟΜΕΝΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η διατροφή αποτελεί αναπόσπαστο παράγοντα της ολοκληρωμένης φροντίδας του ασθενή. Η αδυναμία παροχής επαρκούς διατροφικής υποστήριξης κατά τη διάρκεια της νοσηλείας, λαμβάνοντας υπόψη τις αυξημένες ανάγκες και τη συχνά μειωμένη όρεξη των νοσηλευόμενων ασθενών, έχει αποδειχθεί ότι καθυστερεί την ανάρρωση, αυξάνει τον κίνδυνο εμφάνισης επιπλοκών και ενδονοσοκομειακών λοιμώξεων, παρατείνει τον χρόνο και αυξάνει το κόστος νοσηλείας.

Όλοι οι ασθενείς έχουν δικαίωμα να λαμβάνουν κατά τη διάρκεια νοσηλείας τους γεύματα κατάλληλης θρεπτικής αξίας, ασφαλή, ευχάριστα, εύληπτα, που προάγουν την ανάρρωση και διασφαλίζουν την υγεία τους.

Είναι συνεπώς προς όφελος τόσο του ασθενούς όσο και του Νοσοκομείου στο οποίο νοσηλεύεται και εν γένει του Εθνικού Συστήματος Υγείας, να προσφέρονται στους ασθενείς υψηλής ποιότητας διατροφικές - διαιτολογικές υπηρεσίες.

Η εργασία που ακολουθεί αφορά στη σύνταξη ενιαίου μεριδολογίου - ποσοτολογίου για τη σίτιση ενηλίκων νοσηλευόμενων ασθενών σε ελεύθερη δίαιτα.

Το προτεινόμενο μεριδολόγιο περιλαμβάνει την πλειοψηφία των τροφίμων που χρησιμοποιούνται στα νοσοκομεία της χώρας μας. Οι προτεινόμενες ποσότητες προκύπτουν από υπολογισμούς που, με τους κατάλληλους συνδυασμούς από τους κλινικούς διαιτολόγους τους ιδρύματος, στοχεύουν στην εξασφάλιση της **μέσης ασφαλούς πρόσληψης** για την κάλυψη των διατροφικών αναγκών του μέσου ενήλικα νοσηλευόμενου ασθενή, σε καλή κατάσταση θρέψης, χωρίς ιδιαίτερους διαιτητικούς περιορισμούς. Οι ανάγκες αυτές ορίζονται ως εξής:

Ενεργειακή πρόσληψη : 2250 - 2625 kcal

Πρωτεΐνες: 1,2 - 1,5 γρ/κilo σωματικού βάρους

Υδατάνθρακες: 45 - 50%,

Λίπη: 30 - 35%.

Για τους υπολογισμούς αυτούς χρησιμοποιήθηκαν ο Εθνικός Διατροφικός Οδηγός για Ενήλικες, το πρότυπο της Μεσογειακής Διατροφής και διεθνείς συστάσεις (βλέπε βιβλιογραφία), ενώ ελήφθησαν υπόψη – ενδεικτικά – μεριδολόγια που εφαρμόζονται αυτή τη στιγμή σε νοσηλευτικά ιδρύματα της χώρας.

Τα είδη που προτείνονται στο μεριδολόγιο μπορούν να συνδυαστούν σε ημερήσια μενού 3 γευμάτων με ενδιάμεσα μικρογεύματα (σνακς), ανάλογα με τις ιδιαίτερες ανάγκες (π.χ. βαρύτητας νόσου, ηλικίας) των ασθενών που νοσηλεύονται στο ίδρυμα, αλλά και ανάλογα με τις δυνατότητες (λειτουργικές/οικονομικές κ.α.) του κάθε ιδρύματος.

Παράλληλα με το μεριδολόγιο, παρατίθενται:

- Ανάλυση των (ωμών) τροφίμων που περιλαμβάνει το μεριδολόγιο σε μακροθρεπτικά συστατικά.
- Παράθεση ενδεικτικών συνταγών.
- Ενδεικτικά ημερήσια μενού

*Επισημαίνεται ότι τα ημερήσια μενού που παρατίθενται είναι **ενδεικτικά** και υπάρχουν μικρές αποκλίσεις από τις συστάσεις. Οι αποκλίσεις αυτές εξισορροπούνται ως προς τις συστάσεις στο σύνολο του εβδομαδιαίου μενού.*

Η εφαρμογή του προτεινόμενου μεριδολογίου θα πρέπει να λαμβάνει υπόψη τα εξής:

- Τον αριθμό των κλινών και την «ειδικότητα» του κάθε νοσηλευτικού ιδρύματος, καθώς και τις ιδιαιτερότητες λειτουργίας και οργάνωσής του.
- Τις οικονομικές δυνατότητες του κάθε ιδρύματος.
- Την προμήθεια τροφίμων βάση εποχικότητας και εντοπιότητας.

Επισημαίνουμε ότι το προτεινόμενο μεριδολόγιο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βάση για τον σχεδιασμό των διαιτολογίων ειδικών ομάδων ασθενών σε ελεύθερη δίαιτα, με τις απαιτούμενες προσαρμογές. Τέτοιες ομάδες ασθενών είναι:

- οι παιδιατρικοί ασθενείς
- οι νοσηλευόμενες σε μαιευτικές κλινικές
- οι ψυχιατρικοί ασθενείς
- οι ογκολογικοί ασθενείς
- ασθενείς σε κλινικές αποκατάστασης
- ασθενείς με ιδιαίτερες διατροφικές απαιτήσεις λόγω πολιτισμικών και θρησκευτικών πεποιθήσεων.

Όσον αφορά τους παιδιατρικούς ασθενείς, οι ανάγκες διαφοροποιούνται ανάλογα με την ηλικία και για τον λόγο αυτό δεν είναι δυνατόν να υπάρχει ενιαίο μεριδολόγιο. Ωστόσο, στα παιδιατρικά νοσοκομεία ακολουθείται το μεριδολόγιο των ενηλίκων, καθώς είναι κατάλληλο για την κάλυψη των διατροφικών αναγκών των μεγαλύτερης ηλικίας ασθενών που νοσηλεύουν τα ιδρύματα αυτά (παιδιά ηλικίας 14 ετών).

Τέλος, το προτεινόμενο μεριδολόγιο αφορά και τη σίτιση των εφημερευόντων ιατρών, δεδομένου ότι είναι σχεδιασμένο – όπως ήδη αναφέρθηκε – ώστε να καλύπτει τις μέσες βασικές ανάγκες

ενός ενήλικα.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

USDA (2011) USDA National Nutrient Database for Standard Reference. Διαθέσιμο σε <http://ndb.nal.usda.gov/> (last accessed Απρίλιος 2017).

Πίνακες Σύνθεσης Τροφίμων και Ελληνικών Φαγητών, Αντωνία Τριχοπούλου, Αθήνα, 1992.

Πίνακες Σύνθεσης Τροφίμων και Ελληνικών Φαγητών, Αντωνία Τριχοπούλου, 3^η έκδοση, 2004.

Εγχειρίδιο Κλινικής Διατροφής, Κοντογιάννη Μ, Γιαννακούλια Μ, Καράτζη Κ. Φάππα Ευαγγ., 2015.

EFSA sets of European dietary reference values for nutrient intakes, Μάρτιος 2010.

ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ (ωμές πρώτες ύλες) ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΔΙΑΙΤΑΣ ΕΝΗΛΙΚΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ				ΣΧΟΛΙΑ
		Ενέργεια (kcal)	Πρωτεΐνη (γρ)	Υδατάνθρακες (γρ)	Λίπος (γρ)	
ΓΑΛΑ						
Γάλα φρέσκο	180-200 ml	124	6,4	9,6	6,8	Προκειμένου να καλύπτονται οι ανάγκες σε ασβέστιο, συστήνεται η κατ' ελάχιστον χορήγηση δυο ισοδύναμων γαλακτοκομικών ημερησίως. * γάλα πλήρες
Γάλα φρέσκο, ημιαποβουτυρωμένο	180-200 ml	92	6,4	9,6	3	
Γάλα φρέσκο, πλήρως αποβουτυρωμένο	180-200 ml	65	6,4	9,6	0	
Γάλα εβαπορέ πλήρες	¼ κουτιού	158	8,6	11,3	9	
Γάλα εβαπορέ, ημιαποβουτυρωμένο	¼ κουτιού	120	8,6	11,3	4,5	
Γάλα* για κρέμα	120 ml	74	3,8	5,8	4	
Γάλα* για ρυζόγαλο	120 ml	74	3,8	5,8	4	
Γάλα* για πουρέ(σκόνη)	80 ml	50	2,6	3,8	2,7	
Γάλα* για πουρέ (φρέσκια πατάτα)	50 ml	31	1,6	2,4	1,7	
Γάλα* για μπεσαμέλ	110 ml	68	3,5	5,3	3,7	
Γιαούρτι, πλήρες	200 γρ	140	7,4	11	7,7	
Γιαούρτι, ημιαποβουτυρωμένο	200 γρ	110	7,4	11	4	
Γιαούρτι, πλήρως αποβουτυρωμένο	200 γρ	73,6	7,4	11	0	
Κρέμα γάλακτος	50 ml	η σύσταση ποικίλει				
Παγωτό	100 γρ	η σύσταση ποικίλει				
ΤΥΡΙΑ						
Τυρί ημίσκληρο (δεκατιανό)	30 γρ	124	7,6	-	8,9	
Τυρί ημίσκληρο (συνοδευτικό σε γεύμα)	50 γρ	207	12,7	-	14,9	
Τυρί σκληρό τριμμ (για κύριο πιάτο)	20 γρ	89	5,2	-	3,7	
Τυρί σκληρό τριμμ. (για συνοδευτικό)	15 γρ	67	3,9	-	2,8	
Τυρί σκληρό τριμμ (για παστίτσιο, ωγκρατέν)	15 γρ	67	3,9	-	2,8	
Τετηγμένο τυρί	17 γρ	40	1,8	1	3,2	
Φέτα (συνοδευτικό σε γεύμα)	50 γρ	149	8,6	3,3	1,7	
Φέτα (για τυρόπιτα με τυρί/μπεσαμέλ)	80/50 γρ	149	8,6	3,3	1,7	
Φέτα (για σπανακόπιτα)	40 γρ	119	6,9	2,7	8,6	

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ				ΣΧΟΛΙΑ
		Ενέργεια (kcal)	Πρωτεΐνη (γρ)	Υδατάνθρακες (γρ)	Λίπος (γρ)	
ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΑ-ΑΛΕΥΡΑ-ΨΩΜΙ						
Μαρμελάδα, ατομική συσκευασία	20 γρ	52	0,1	13,9	-	
Μέλι, ατομική συσκευασία	20 γρ	62	0,4	17	-	
Ζάχαρη για ροφήματα	10 γρ	39	-	10	-	
Ζάχαρη για κρέμα/ρουζόγαλο	15 γρ	58	-	15	-	
Φρυγανιά, χύμα ή ατομική συσκευασία	15 γρ	71	2,2	14,2	0,6	Συστήνεται να υπάρχει δυνατότητα χορήγησης αντίστοιχων προϊόντων ολικής άλεσης.
Φρυγανικά, σικάλεως	15 γρ	48	1,4	10,6	0,3	
Φρυγανιά τριμμένη (μπιφτέκια, παναριστά)	20 γρ	47,3	1,5	9,5	0,4	
Ψωμί, 1 φέτα	30 γρ	85	2,9	15,8	1,1	
Ψωμί κουβέρ	60 γρ	170	5,8	31,9	2,2	
Ψωμί κουβέρ, ολικής άλεσης	60 γρ	130	5,3	25	1,6	
Ψωμί κουβέρ, ολικής άλεσης (για διαβητικούς)	30 γρ	65	2,7	12,5	0,8	
Ψωμί, για μπιφτέκια	25 γρ	71	2,4	13,3	0,9	
Λαγόνα	60 γρ	170	5,8	31,9	2,2	
Αλεύρι (για σάλτσες)	5 γρ	17	0,5	3,6	-	
Αλεύρι (για μπεσαμέλ)	35 γρ	119	3,5	25	0,2	
Κορν φλάουρ (για σάλτσες)	5 γρ	18	-	4,6	-	
Κορν φλάουρ (για κρέμα)	15 γρ	36	0,1	9,2	-	
Φύλλο κρούστας /χωριάτικο	50 γρ	143	4,4	29,4	0,4	
Φύλλο σφολιάτας	140 γρ	553	9,1	51,4	33,6	
Βασιλόπιτα κέικ ή τσουρέκι (ατομική συσκευασία)	100-120 γρ					
Μελομακάρονα (1 τεμάχιο)	50-60 γρ					
Κουραμπιέδες (1 τεμάχιο)	50-60 γρ					
Τσουρέκι (ατομική συσκευασία)	100-120 γρ					
Χαλβάς εμπορίου	50 γρ					

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΣΧΟΛΙΑ
ΜΥΡΩΔΙΚΑ-ΑΡΤΥΜΑΤΑ		
Σέλινο, για σούπες	15 γρ	Άλλα μυρωδικά-αρτύματα δύναται να χρησιμοποιούνται στις συνταγές, σε μικρές ποσότητες, κατ' επιλογή. (π.χ. πιπέρι/ρίγανη 10 γρ/100 μερίδες, κύμινο/μπαχάρι 5 γρ/100 μερίδες)
Δυόσμος φρέσκος, μαϊντανός, άνηθος	1 τεμ./ 60 μερίδες	
Σκόρδο	1 τεμ/ 60 μερίδες	
Λεμόνι	¼ τεμ/ μερίδες	
Αλάτι	0,5 γρ/μερίδα	

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ*	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ				ΣΧΟΛΙΑ
		Ενέργεια (kcal)	Πρωτεΐνη (γρ)	Υδατάνθρακες (γρ)	Λίπος (γρ)	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	* ωμού τροφίμου					
Αγγινάρες (κατεψ) γεύμα	3 τεμ. (180 γρ)	70,2	6,5	12,9	-	Συστήνεται η χορήγηση τουλάχιστον δυο ισοδυνάμων λαχανικών (ωμών ή βραστών) ανά γεύμα, επιλέγοντας από ποικιλία λαχανικών εποχής, προκειμένου να καλύπτονται οι ημερήσιες ανάγκες των ασθενών σε μικροθρεπτικά συστατικά και φυτικές ίνες. Προτείνεται να παρέχονται γεύματα μαγειρεμένων λαχανικών («λαδερών»), τουλάχιστον δυο φορές την εβδομάδα, σύμφωνα με το πρότυπο της Μεσογειακής Διατροφής.
Αγγούρι για αγγουροτομάτα	1/3 τεμάχιο	13	0,8	2,4	0,1	
Αγγούρι σαλάτα	½ τεμάχιο	20	1,2	3,6	0,2	
Αρακάς (κατεψ) γαρνιτούρα για ριζότο	50 γρ	26,5	2,9	3,6	0,2	
Αρακάς (κατεψ) γεύμα με πατάτες	200 γρ	106	11,4	14,4	0,8	
Αρακάς (κατεψ) γεύμα σκέτος	250 γρ	132,5	14,3	18	-	
Αρακάς (κατεψ) συνοδευτικό κρέατος	150 γρ	79,5	8,7	10,8	0,6	
Καρότο βραστό (για ρυζότο)	20 γρ	4,6	0,1	1,1	-	
Καρότο ωμό (με λάχανο)	50 γρ	11	0,3	2,7	-	
Καρότο ωμό / βρ	200 γρ	46	1,4	10,8	-	
Κολοκυθάκι βρ./ μπριάμ / συνοδευτικά κρέατος	200 γρ	40	4,2	6,6	0,4	
Κολοκυθάκια για γεμιστά	300 γρ	60	6,3	9,9	0,6	
Κουνουπίδι	400 γρ	52	7,6	6	-	
Κρεμμύδια ξηρά, για μαγείρεμα	20-30 γρ	5	0,2	1,4	-	
Κρεμμύδια ξηρά, για ιμάμ	150-200 γρ	34,5	1,35	3,5	-	
Λάχανο σκέτο	150 γρ	33	2,9	5,7	-	
Λάχανο, για λαχανόρυζο	250 γρ	55	4,8	9,5	-	
Λάχανο, με καρότο	100 γρ	22	1,9	3,8	-	
Μαρούλι	1/3 – 1/2 τεμάχιο	10	1	2,6	-	
Μελιτζάνες για συνοδευτικό κρέατος / μουσακά	200 γρ	44	2,4	10,8	0,4	
Μελιτζάνες ιμάμ, παπουτσάκια	400 γρ	88	4,8	21,6	0,8	
Μπάμιες (κατεψ) γεύμα σκέτες	300 γρ	90	5,1	19,8	0,8	
Μπάμιες (κατεψ) για συνοδευτικό κοτόπουλου	200 γρ	60	3,4	13,2	0,5	
Μπρόκολο	250 γρ	57,5	8,3	6,3	-	
Ντομάτα για αγγουροτομάτα	150 γρ	24	1,5	6,8	0,15	
Ντομάτα για σαλάτα / γεμιστά	200 γρ	32	2	9	0,2	
Ντομάτα φρέσκια για σάλτσα	100γρ	16	1	4,5	0,1	
Ντοματάκια αποφλοιωμένα & ψιλοκομμένα για σάλτσα	70 γρ	8,4	0,8	1,4	-	
Ντοματοπολτός για σάλτσα	15γρ	15	1	3	-	
Ντοματοχυμός για σάλτσα	50γρ	8	0,35	1,7	-	
Παντζάρια (βολβοί)	400 γρ	112	5,2	24	-	
Πράσο (για πρασόρυζο ή άλλες συνταγές)	250 γρ	150	3,8	35	0,7	
Σπανάκι (κατεψ) για σπανακόρυζο/σπανακόπιτα	250 γρ	57,5	7,4	9,3	0,7	
Σπανάκι (φρέσκο) για σπανακόρυζο/σπανακόπιτα	400 γρ	116	11,6	17,2	1,6	
Φασολάκια (κατεψ) γεύμα με πατάτες	200 γρ	64	3	10	0,4	
Φασολάκια (κατεψ) γεύμα σκέτα	250 γρ	80	3,7	12,8	0,5	
Φασολάκια (κατεψ) συνοδευτικό κρέατος	150 γρ	48	2,3	7,7	0,3	
Χόρτα για φρικασέ (αντίδια, σέλερυ)	350 γρ	31	2,8	5,3	-	
Χόρτα για σαλάτα (π.χ. ραδίκια)	400 γρ	36	3,2	6	-	

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ				ΣΧΟΛΙΑ
		Ενέργεια (kcal)	Πρωτεΐνη (γρ)	Υδατάνθρακες (γρ)	Λίπος (γρ)	
ΦΡΟΥΤΑ						
Ακτινίδιο	70 γρ	43	1	10,4	0,5	Συστήνεται η χορήγηση τριών μερίδων φρούτων την ημέρα από ποικιλία φρέσκων φρούτων εποχής, προκειμένου να καλύπτονται οι ημερήσιες ανάγκες των ασθενών σε μικροθρεπτικά συστατικά.
Αχλάδι	100-110 γρ	57	0,4	15,2	0,1	
Βερύκοκο	2 τεμ (160-180 γρ)	79	2,3	18,4	0,6	
Καρπούζι	400 γρ	136	3,4	32,6	0,8	
Κεράσια	200 γρ	126	2,1	32	0,4	
Μανταρίνια	2 τεμ (190-200 γρ)	103	1,6	26	0,6	
Μήλο	170-220 γρ	95	0,5	25,1	0,3	
Μπανάνα	1 τεμ.	105	1,3	27	0,4	
Πεπόνι	400 γρ	120	2,4	30,2	0,6	
Πορτοκάλι	190-250 γρ	75	1,4	19,3	0,2	
Ροδάκινο	180-220 γρ	78	1,82	19,1	0,5	
Σταφύλια	200 γρ	138	1,4	36,2	0,3	
Φράουλες	200 γρ	64	1,3	15,4	0,6	
Κομπόστα Ροδάκινο	1 ολόκληρο φρούτο (~150 γρ)	130,5	0,6	34,4	-	
Κομπόστα κοκτέιλ για φρουί ζελέ	50γρ	47,5	0,2	12,5	-	
Ζελέ σκόνη	40 γρ	123	-	27,7	-	
Ζελέ χωρίς ζάχαρη	20 γρ	9	-	0,1	-	
Ζελέ σε σκόνη για φρουί-ζελέ	25 γρ	77	-	17,3	-	

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ*	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ				ΣΧΟΛΙΑ
	* ωμού τροφίμου	Ενέργεια (kcal)	Πρωτεΐνη (γρ)	Υδατάνθρακες (γρ)	Λίπος (γρ)	
ΑΜΥΛΟΥΧΑ						
Ζυμαρικά (για ογκρατέν/σουφλέ)	60 γρ	209	7,2	45,5	1,1	Οι προτεινόμενες ποσότητες έχουν υπολογιστεί έτσι ώστε σε κάθε ένα από τα κύρια γεύματα να παρέχουν 4-5 ισοδύναμα αμύλου.
Ζυμαρικά (για σούπες)	30 γρ	105	3,6	22,7	0,6	
Ζυμαρικά (κύριο πιάτο)	100 γρ	348	12	75,8	1,8	
Ζυμαρικά (συνοδευτικό)	60 γρ	209	7,2	45,5	1,1	
Μακαρόνια για παστίσιο	50 γρ	174	6	37,9	0,9	
Πατάτες (για μουςακά, μπριάμ)	150-200 γρ	78	2,9	19,8	-	
Πατάτες (για πουρέ)	400 γρ	208	7,6	52,8	-	
Πατάτες (για σαλάτα)	200-300 γρ	104	3,8	26,2	-	
Πατάτες (για σούπα)	40-50 γρ	26	0,95	6,6	-	
Πατάτες (τηγανιτές)	400 γρ	208	7,6	52,8	-	
Πατάτες για λαδερά (φασολάκια, αρακάς, αγκινάρες)	150 γρ	78	2,9	19,8	-	
Πατάτες πουρέ (σκόνη)	40 γρ	127	3,6	29,3	0,3	
Πατάτες φούρνου (συνοδευτικό)	400 γρ	208	7,6	52,8	-	
Πατάτες φούρνου/γιαχνί (κυρίως πιάτο)	400 γρ	208	7,6	52,8	-	
Ρύζι (για γεμιστά)	60 γρ	195	3,4	46,2	0,3	
Ρύζι (για γιουβαρλάκια)	25 γρ	81,3	1,4	19,3	0,1	
Ρύζι (για λαπά)	40 γρ	130	2,2	30,8	0,2	
Ρύζι (για πιλάφι) – κύριο πιάτο	100 γρ	325	5,6	77	0,5	
Ρύζι (για πιλάφι) –συνοδευτικό	60 γρ	195	3,3	46,2	0,6	
Ρύζι (για ρυζόγαλο)	10 γρ	32,5	0,6	7,7	-	
Ρύζι (για σούπες)	20 γρ	65	1,1	15,4	0,1	
Ρύζι (για σπανακόρουζο/ λαχανόρουζο)	40 γρ	130	2,4	30,8	0,2	
ΟΣΠΡΙΑ						
	* ωμού τροφίμου					
Γίγαντες	100 γρ	271	2,4	45,5	1,6	Προτείνεται να παρέχονται γεύματα οσπρίων, τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα, σύμφωνα το πρότυπο της Μεσογειακής Διατροφής
Ρεβίθια	80 γρ	256	16,2	40	4,6	
Φακές	80 γρ	243	19	42,6	0,8	
Φασόλια	80 γρ	217	17,1	36,4	1,3	

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ*	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ	ΣΧΟΛΙΑ
ΚΡΕΑΤΑ			
	* ωμού τροφίμου		
Κοτόπουλο (για σούπα)	¼ ολόκληρου	Οι προτεινόμενες ωμές ποσότητες στοχεύουν στην απόδοση τουλάχιστον 3 ισοδυνάμων μαγειρεμένου κρέατος με μέση Διατροφική Σύσταση Θερμίδες: 150-200 kcal Πρωτεΐνη: 21 γρ. Λίπος: 9-15 γρ.	Οι προτεινόμενες ποσότητες στοχεύουν στη χορήγηση 3 ισοδυνάμων κρέατος ανά γεύμα, τουλάχιστον σε ένα από τα δυο γεύματα της ημέρας και στα πλαίσια ενός ημερήσιου διαιτολογίου, το οποίο θα παρέχει 5-6 ισοδύναμα κρέατος την ημέρα, με στόχο την κάλυψη των αυξημένων πρωτεϊνικών αναγκών των ασθενών. Προτείνεται να υπάρχει εναλλαγή στο είδος κρέατων/πουλερικών που παρέχεται στα πλαίσια του εβδομαδιαίου διαιτολογίου.
Κοτόπουλο (για ψητό)	¼ ολόκληρου		
Γαλοπούλα φιλέτο (για ψητή)	150 γρ		
Γαλοπούλα αλλαντικό, βραστή ή καπνιστή	30 γρ		
Μοσχάρι για σούπα	170 γρ		
Μοσχάρι για ψητό	170 γρ		
Χοιρινό για ψητό/λεμονάτο	200 γρ		
Χοιρινό, μπριζόλα (με κόκαλο)	320-350		
Χοιρινή ωμοπλάτη ή μπούτι, αλλαντικό	30 γρ		
Κιμάς μοσχαρίσιος ή χοιρινός (για μακαρόνια)	100 γρ		
Κιμάς μοσχαρίσιος ή χοιρινός (για παστίσιο ή μουσακά)	90 γρ		
Κιμάς μοσχαρίσιος ή χοιρινός (για μπιφτέκι)	120 γρ		
Κιμάς μοσχαρίσιος ή χοιρινός (για κεφτεδάκια)	120 γρ		
Κιμάς μοσχαρίσιος ή χοιρινός (για γιουβαρλάκια)	120 γρ		
Αρνί ψητό (από ολόκληρο)	500 γρ	Η θρεπτική αξία κυμαίνεται ανάλογα με το μέρος του ζώου που σερβίρεται .	
Αρνί ψητό (χωρίς κεφάλι και εντόσθια)	400 γρ		
ΨΑΡΙΑ-ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ			
	* ωμού τροφίμου		
Ψάρι κατεψυγμένο (χωρίς κόκαλο) για σούπα, ψητό, τηγανιτό (π.χ. βακαλάος, πέρκα)	250-300 γρ	Οι προτεινόμενες ποσότητες στοχεύουν στην απόδοση τουλάχιστον 3 ισοδυνάμων μαγειρεμένου ψαριού/θαλασσινών με μέση Διατροφική Σύσταση Θερμίδες: 100-120 kcal Πρωτεΐνη: 21 γρ. Λίπος: 1-3 γρ.	Συστήνεται το ψάρι να χορηγείται 1-2 φορές την εβδομάδα, σύμφωνα με το πρότυπο της Μεσογειακής Διατροφής.
Ψάρι (με κόκαλο)	330 γρ		
Χταπόδι, κατεψ.	250 γρ		
Καλαμάρι, κατεψ.	250 γρ		
Σουπιές, κατεψ.	250 γρ		

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ*	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ				ΣΧΟΛΙΑ
		Ενέργεια (kcal)	Πρωτεΐνη (γρ)	Υδατάνθρακες (γρ)	Λίπος (γρ)	
ΛΙΠΗ						
Ελαιόλαδο για σούπα	10 γρ	88	-	10	-	Συστήνεται η χρήση αποκλειστικά έξτρα παρθένου ελαιόλαδου για τις μαγειρικές παρασκευές και τις σαλάτες.
Ελαιόλαδο για σαλάτα	15 γρ	132	-	15	-	
Ελαιόλαδο για ψητό κρέας	10 γρ	88	-	10	-	
Ελαιόλαδο για ψητό κοτόπουλο	5 γρ	44	-	5	-	
Ελαιόλαδο για ρύζι, ζυμαρικά	10 γρ	88	-	10	-	
Ελαιόλαδο για πατάτα φούρνου	10 γρ	88	-	10	-	
Ελαιόλαδο για λαδερά, όσπρια	20 γρ	176	-	20	-	
Ελαιόλαδο για τηγάνι	30 γρ	265	-	30	-	
Ελαιόλαδο για μπεσαμέλ/πουρέ	15γρ	132	-	15	-	
Σπορέλαιο για τηγάνι	30 γρ	265	-	30	-	
Βούτυρο/Μαργαρίνη, ατομική συσκευασία	10 γρ	88	-	10	-	
Μαργαρίνη για μπεσαμέλ	25 γρ	221	-	25	-	
Μαργαρίνη για πουρέ	15γρ	132	-	15	-	
Ελιές	50 γρ	100	0,7	2	11	
ΑΥΓΑ						
	* ωμού τροφίμου					
Αυγό βραστό	1 τεμάχιο	78	6,3	0,6	5,3	
Αυγά για ομελέτα	2 τεμάχια	146	12,6	1,2	10,6	
Αυγά για σούπες	¼ τεμαχίου	19,5	1,6	0,1	1,3	
Αυγά για τυρόπιτα/σπανακόπιτα	¼ τεμαχίου	19,5	1,6	0,1	1,3	
Αυγά για μπεσαμέλ	¼ τεμαχίου	19,5	1,6	0,1	1,3	
Αυγά για μπιφτέκια/κιμάδες	¼ τεμαχίου	19,5	1,6	0,1	1,3	

15ΗΜΕΡΟ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΔΙΑΙΤΑΣ ΑΣΘΕΝΩΝ

Π Ρ Ω Ι Ν Ο	ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ
(επιλογές) 1) ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ ΤΣΑΙ/ΧΑΜΟΜΗΛΙ ΖΑΧΑΡΗ ΑΤΟΜΙΚΗ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΤΟΥ ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤ./ ΜΕΛΙ ΑΤ. ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΑΤΟΜΙΚΗ 2) ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΤΣΑΙ/ΧΑΜΟΜΗΛΙ ΖΑΧΑΡΗ ΑΤΟΜΙΚΗ ΦΡΟΥΤΟ	(επιλογές) 1) ΚΡΕΜΑ 2) ΡΥΖΟΓΑΛΟ 3) ΑΥΓΟ + ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΑΤ. /ΨΩΜΙ 4) ΤΥΡΙ + ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΑΤ./ΨΩΜΙ 5) ΤΟΣΤ/ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ 6) ΦΡΟΥΤΟ/ΧΥΜΟΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Το δεκατιανό μπορεί να σερβιριστεί χωριστά από το πρωινό ή ενσωματωμένο στο πρωινό, ανάλογα με τις απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος

ΕΒΔΟΜΑΔΑ 1^Η (ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ)

	Μ Ε Σ Η Μ Ε Ρ Ι	Β Ρ Α Δ Υ
ΔΕΥΤΕΡΑ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΙΛΑΦΙ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ
ΤΡΙΤΗ	ΨΑΡΙ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ
ΤΕΤΑΡΤΗ	ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ ΦΕΤΑ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ / ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΨΗΤΗ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ
ΠΕΜΠΤΗ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΡΥΖΟΤΟ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΛΑΖΑΝΙΑ ΩΓΚΡΑΤΕΝ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΦΑΚΕΣ ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟ	ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
ΣΑΒΒΑΤΟ	ΨΑΡΙ ΒΡΑΣΤΟ ΣΟΥΠΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΖΕΛΕ	ΟΜΕΛΕΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΣΩΤΕ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Σαλάτα εποχής: ωμά η βραστά λαχανικά, π.χ. λάχανο – καρότο, μαρούλι, ανάμικτη με ωμά λαχανικά εποχής, μπρόκολο, κουνουπίδι, παντζάρια, χόρτα, κολοκυθάκια, καρότα, ντομάτα, αγγούρι, χωριάτικη. Οι ποσότητες των λαχανικών και του ελαιόλαδου, λεμονιού ή άλλων αρωμάτων ανά μερίδα, αναφέρονται στο ποσοτολόγιο ωμών πρώτων υλών.

Φρούτα εποχής: μήλο, αχλάδι, μπανάνα, πορτοκάλι, μανταρίνι, ακτινίδιο, πεπόνι, καρπούζι, ροδάκινο, σταφύλι, νεκταρίνι, φράουλες, κεράσια, βερίκοκα, κ.α..

Οι σαλάτες εποχής και τα φρούτα εποχής να εναλλάσσονται κατά τη διάρκεια της εβδομάδας, σε συχνότητα που θα ορίζει έκαστο Νοσηλευτικό Ίδρυμα.

ΕΒΔΟΜΑΔΑ 2^Η (ΘΕΡΙΝΟ)

	Μ Ε Σ Η Μ Ε Ρ Ι	Β Ρ Α Δ Υ
ΔΕΥΤΕΡΑ	ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ (ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ) ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ/ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΨΗΤΗ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ
ΤΡΙΤΗ	ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΡΥΖΙ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙ ΚΑΣΕΡΙ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ
ΤΕΤΑΡΤΗ	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΠΟΥΡΕ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ
ΠΕΜΠΤΗ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΜΠΡΙΑΜ ΦΟΥΡΝΟΥ ΦΕΤΑ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙ	ΨΑΡΙ ΠΑΝΕ ΡΥΖΟΤΟ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ
ΣΑΒΒΑΤΟ	ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ
ΚΥΡΙΑΚΗ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΜΠΑΜΙΕΣ ΦΕΤΑ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΠΟΥΡΕ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΨΩΜΙ ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Σαλάτα εποχής: ωμά ή βραστά λαχανικά, π.χ. λάχανο – καρότο, μαρούλι, ανάμικτη με ωμά λαχανικά εποχής, μπρόκολο, κουνουπίδι, παντζάρια, χόρτα, κολοκυθάκια, καρότα, ντομάτα, αγγούρι, χωριάτικη. Οι ποσότητες των λαχανικών και του ελαιόλαδου, λεμονιού ή άλλων αρωματικών ανά μερίδα, αναφέρονται στο ποσοτολόγιο ωμών πρώτων υλών.

Φρούτα εποχής: μήλο, αχλάδι, μπανάνα, πορτοκάλι, μανταρίνι, ακτινίδιο, πεπόνι, καρπούζι, ροδάκινο, σταφύλι, νεκταρίνι, φράουλες, κεράσια, βερίκοκα, κ.α..

Οι σαλάτες εποχής και τα φρούτα εποχής να εναλλάσσονται κατά τη διάρκεια της εβδομάδας, σε συχνότητα που θα ορίζει έκαστο Νοσηλευτικό Ίδρυμα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΕΝΑ ΣΕ ΩΜΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ		ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΜΕ ΠΙΛΑΦΙ	
Μοσχάρι μπούτι	170 γρ	Κοτόπουλο	¼ του ολόκληρου
Κριθαράκι	60 γρ.	Ρύζι κίτρινο	60 γρ.
Ελαιόλαδο	20 γρ	Ελαιόλαδο	15 γρ.
Τοματοπολτός	15 γρ	Λεμόνι	¼ τεμαχίου
Ντοματάκια κονκασέ	70 γρ.		
Κρεμμύδι	30 γρ.		
Τυρί τριμμένο	15 γρ.		
ΨΑΡΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ		ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ	
Ψάρι φιλέτο	250 – 300 γρ.	Μοσχάρι μπούτι	100 γρ
Πατάτες	400 γρ.	Μακαρόνια Νο 6	100 γρ
Κρεμμύδι	20 γρ.	Τυρί τριμμένο	20 γρ.
Μαϊντανό	1 δεσμίδα/ 100 μερίδες	Ελαιόλαδο	20 γρ.
Ελαιόλαδο	25 γρ.	Κρεμμύδι	20 γρ.
Λεμόνι	¼ τεμαχίου	Τοματοπολτός	15 γρ.
		Ντοματάκια κονκασέ	70 γρ.
ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ		ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	
Σπανάκι κατεψυγμένο / ωμό	250 γρ. / 400 γρ.	Γαλοπούλα φιλέτο	150 γρ.
Ρύζι	40 γρ.	Πατάτες	400 γρ.
Ντοματάκια κονκασέ	70 γρ,	Ελαιόλαδο	20 γρ.
Ελαιόλαδο	20 γρ.	Λεμόνι	¼ τεμαχίου
Κρεμμύδια	20 γρ.		
Άνηθος	1 δεσμίδα/ 100 μερίδες		
Λεμόνι	¼ τεμαχίου		
ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΡΥΖΟΤΟ		ΛΑΖΑΝΙΑ ΩΓΚΡΑΤΕΝ	
Χοιρινό μπούτι	200 γρ.	Λαζάνια	80 γρ.
Ρύζι	60 γρ.	Γάλα	110 ml.
Ανάμικτα λαχανικά	50 γρ.	Τυρί ημίσκληρο	30 γρ.
Ελαιόλαδο	20 γρ.	Κεφαλοτύρι	20 γρ.
Κρεμμύδι	20 γρ.	Αυγά	¼ τεμαχίου
Λεμόνι	¼ τεμαχίου	Αλεύρι	35 γρ.
		Κρέμα γάλακτος	50 γρ.
		Ελαιόλαδο/ μαργαρίνη	15 γρ.
		Αλλαντικά και μανιτάρια προαιρετικά	30γρ / 50 γρ. αντίστοιχα
ΦΑΚΕΣ		ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ	
Φακές	80 γρ.	Μοσχάρι μπούτι	120 γρ.
Ελαιόλαδο	20 γρ.	Ρύζι	25 γρ.
Κρεμμύδι	20 γρ.	Κρεμμύδι	20 γρ.
Σκόρδο	1 κεφάλι/ 300 μερίδες	Αυγό	¼ τεμαχίου
Τοματοπολτός	15 γρ.	Λεμόνι	¼ τεμαχίου
Ντοματάκια κονκασέ	70γρ.	Ελαιόλαδο	20 γρ.
		Κορν φλάουρ/ αλεύρι	5 γρ. / 5 γρ.
		Σέλινο, άνηθο, μαϊντανό	

ΤΥΡΟΠΙΤΑ		ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ	
Φύλλο κρούστας / χωριάτικο	50 γρ.	Σιμιγδάλι χοντρό	40 γρ.
Φέτα	80 γρ.	Ελαιόλαδο	15 γρ.
Αυγό	¼ τεμαχίου	Ζάχαρη	60 γρ.
Γάλα	50 ml	Κανέλλα σκόνη	0,5 γρ.
Ελαιόλαδο	15 γρ.		
ΨΑΡΙ ΒΡΑΣΤΟ ΣΟΥΠΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ		ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ	
Ψάρι	250-300 γρ.	Κοτόπουλο	¼ τεμαχίου
Ρύζι για σούπα	20 γρ.	Χυλοπίτες	60 γρ.
Ελαιόλαδο	10 γρ.	Τυρί τριμμένο	15 γρ.
Πατάτα	50 γρ.	Τοματοπολτός	15 γρ.
Καρότο	20 γρ.	Ντοματάκια κονκασέ	70 γρ.
Αυγό	¼ τεμαχίου	Κρεμμύδι	20 γρ.
Λεμόνι	¼ τεμαχίου	Ελαιόλαδο	15 γρ.
Σέλινο			
ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ		ΟΜΕΛΕΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	
Μοσχάρι μπούτι	90 γρ.	Αυγά	2
Κρεμμύδι	20 γρ.	Πατάτα	150 γρ.
Τοματοπολτός	15 γρ.	Τυρί τριμμένο	15 γρ.
Ντοματάκια κονκασέ	70 γρ.	Γάλα	50 ml
Ελαιόλαδο	20 γρ.	Αλεύρι	5 γρ.
Μακαρόνια Νο 3	50 γρ.	Φέτα	20 γρ.
Τυρί τριμμένο	15 γρ.	Ελαιόλαδο	15 γρ.
Αλεύρι	35 γρ.	Μανιτάρια/ πιπεριές προαιρετικά	50 γρ. / 20 γρ. αντίστοιχα
Γάλα	110 ml		
Αυγό	¼ τεμαχίου		
Ελαιόλαδο / μαργαρίνη	15 γρ. / 25 γρ.		
		ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΣΩΤΕ	
		Ανάμικτα λαχανικά σωτέ	150 γρ.
		Ελαιόλαδο	10 γρ.
ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ		ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ	
Ντομάτα	200 γρ.	Μοσχάρι μπούτι	120 γρ.
Πιπεριά	100 γρ.	Κρεμμύδι	20 γρ.
Ρύζι	60 γρ.	Αυγό	¼ τεμαχίου
Κρεμμύδι	20 γρ.	Φρυγανιά τριμμένη	20 γρ.
Τοματοπολτός	15 γρ.	Τοματοπολτός	15 γρ.
Ελαιόλαδο	20 γρ.	Ντοματάκια κονκασέ	70 γρ.
Μαϊντανό και δυόσμο		Ελαιόλαδο	10 γρ.
Σκόρδο προαιρετικά			
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ		ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	
Μακαρόνια Νο6	100 γρ.	Φασολάκια κατεψυγμένα	200 γρ.
Τοματοπολτός	15 γρ.	Κρεμμύδι	20 γρ.
Ντοματάκια κονκασέ	70 γρ.	Πατάτες	150 γρ.
Κρεμμύδι	20 γρ.	Τοματοπολτός	15 γρ.
Ελαιόλαδο	20 γρ.	Ντοματάκια κονκασέ	70 γρ.
Κολοκύθι	20 γρ.	Ελαιόλαδο	20 γρ.
Καρότο	20 γρ.	Μαϊντανός	1 τεμάχιο / 100 μερίδες

Πιπεριές	10 γρ.	Καρότο	20 γρ.
Μελιτζάνες	20 γρ.		
Τριμμένο τυρί	15 γρ.		
Σκόρδο προαιρετικό			
ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΠΟΥΡΕ		ΜΟΥΣΑΚΑΣ	
Μοσχάρι μπούτι	170 γρ.	Μοσχάρι μπούτι	90 γρ.
Κρεμμύδι	20 γρ.	Πατάτα	150 γρ.
Λεμόνι	¼ τεμαχίου	Μελιτζάνα	200 γρ.
Αλεύρι / κορν φλάουρ	5 γρ. / 5 γρ.	Τοματοπολτός	15 γρ.
Καρότο	20 γρ.	Ντοματάκια κονκασέ	70 γρ.
Ελαιόλαδο	10 γρ.	Κρεμμύδι	20 γρ.
Πουρές σκόνη / πατάτα	40 γρ. / 400 γρ.	Ελαιόλαδο	30 γρ.
Γάλα (σκόνη / πατάτα)	80 ml. / 50 ml	Αλεύρι	35 γρ.
Ελαιόλαδο / μαργαρίνη	15 γρ. / 15 γρ.	Γάλα	110 ml
		Αυγό	¼ τεμαχίου
		Τριμμένο τυρί	15 γρ.
		Ελαιόλαδο / μαργαρίνη	15 γρ. / 25 γρ.
ΜΠΡΙΑΜ ΦΟΥΡΝΟΥ		ΨΑΡΙ ΠΑΝΕ	
Πατάτα	200 γρ.	Φιλέτο ψάρι	250 – 300 γρ.
Κολοκύθι	200 γρ.	Φρυγανιά τριμμένη	20 γρ.
Πιπεριά	20 γρ.	Ελαιόλαδο	10 γρ.
Κρεμμύδι	20 γρ.	Αυγό	¼ τεμαχίου
Τοματοπολτός	15 γρ.	Αλεύρι	10 γρ.
Ντοματάκια κονκασέ	70 γρ.		
Μαϊντανός	1 τεμάχιο / 100 μερίδες		
Ελαιόλαδο	20 γρ.		
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ		ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ	
Μπριζόλα χοιρινή με κόκκαλο	320-350 γρ.	Μακαρόνια Νο 6	100 γρ.
Λεμόνι	¼ τεμαχίου	Τυρί τριμμένο	15 γρ.
Πατάτες	400 γρ.	Κρέμα γάλακτος	50 ml
Ελαιόλαδο	20 γρ.	Αλλαντικά	30 γρ.
		Ελαιόλαδο	10 γρ.
		Μανιτάρια προαιρετικά	50 γρ.
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΜΕ ΜΠΑΜΙΕΣ		ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΠΟΥΡΕ	
Κοτόπουλο	¼ τεμαχίου	Μοσχάρι μπούτι	120 γρ.
Μπάμιες	200 γρ.	Κρεμμύδι	20 γρ.
Τοματοπολτός	15 γρ.	Αυγό	¼ τεμαχίου
Ντοματάκια κονκασέ	70 γρ.	Φρυγανιά / ψωμί	20 γρ. / 25 γρ.
Κρεμμύδι	20 γρ.	Ελαιόλαδο	10γρ.
Ελαιόλαδο	25 γρ.	Μαϊντανός	1 τεμάχιο / 100 μερίδες
Μαϊντανός	1 τεμάχιο / 100 μερίδες	Λεμόνι	¼ τεμαχίου
Ξύδι	15 γρ.	Πουρές σκόνη / πατάτα	40 γρ. / 400 γρ.
		Γάλα (σκόνη / πατάτα)	80 ml / 50 ml
		Ελαιόλαδο / μαργαρίνη	15 γρ. / 15 γρ.
ΚΡΕΜΑ		ΡΥΖΟΓΑΛΟ	
Γάλα	120 ml	Γάλα	120 ml
Κορν φλάουρ	10 γρ.	Κορν φλάουρ	5 γρ.
Ζάχαρη	15 γρ.	Ρύζι	10 γρ.
		Ζάχαρη	15 γρ.
		Κανέλλα προαιρετικά	

ΦΡΟΥΙ ΖΕΛΕ	
Ζελέ σκόνη	25 γρ.
Κομπόστα ανάμικτη	100 γρ.

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ

ΤΡΟΦΙΜΟ	ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ
Μοσχάρι	120 γρ.
Χοιρινό	120 γρ.
Μπιφτέκι	120 γρ.
Σουτζουκάκια (χωρίς σάλτσα)	120 γρ.
Σάλτσες κρεατικών	40 γρ.
Γιουβαρλάκια αυγολέμονο	300 γρ. (200 γρ τα γιουβαρλάκια)
Κοτόπουλο φιλέτο	120-150 γρ.
Κοτόπουλο με κόκκαλο	200 γρ (ή 1/4 τεμαχίου)
Γαλοπούλα	120 γρ.
Μπριζόλα χοιρινή με κόκαλο	200-250 γρ.
Ψάρι	150 γρ.
Ψαρόσουπα	400 γρ. (ψάρι 150 γρ. – λαχανικά /ρύζι/ζωμός 250 γρ)
Πατάτα βραστή / φούρνου	250-300 γρ.
Πατάτα πουρέ	250-300 γρ.
Ρύζι (συνοδευτικό)	200-250 γρ.
Ζυμαρικά (συνοδευτικό)	200 γρ.
Φακές σούπα	400 γρ.
Μπριάμ	350 γρ.
Φασολάκια με πατάτες	350 γρ.
Σπανακόρυζο	400 γρ.
Μαγειρεμένα λαχανικά (συνοδευτικό)	200 γρ.
Γεμιστά	400 γρ.
Πασίτσιο	400 γρ.
Μακαρόνια με κιμά	350 γρ. (250 γρ. ζυμαρικό-100 γρ. κιμάς)
Μουσακάς	400 γρ.
Λαζάνια ωγκρατέν	400 γρ.
Καρμπονάρα	300-350 γρ.
Τυρόπιτα	200-250 γρ.
Κρέμα/Ρυζόγαλο	150-200 γρ.
Ζελέ	150-200 γρ.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

CPV 15112000-1

ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

CPV 15113000-3

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

CPV 15115100-8

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ

ΜΕΡΟΣ Ι

Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να είναι κατηγορίας Α' και να πληρούν τους όρους που ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88⁽¹⁾ και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από εγκεκριμένα σφαγεία Ευρωπαϊκών χωρών ή τρίτων χωρών που συμπεριλαμβάνονται στους εγκεκριμένους καταλόγους σύμφωνα με τον Εκτελεστικό Κανονισμό της ΕΕ 2021/405.

Ειδικότερα, σύμφωνα με το Άρθρο 88⁽¹⁾ του Κ.Τ.Π., τα προσφερόμενα νωπά κρέατα θα πρέπει:

- Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων, βοοειδών, χοίρων και προβάτων.
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και να συμμορφώνονται στους:

Α) Καν (ΕΚ) αριθ.37/2010 της 22^{ας} Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικώς δραστικές ουσίες όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (κτηνιατρικά φάρμακα και αντιβιοτικά).

Β) Καν (ΕΚ) αριθ.396/2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

Γ) Καν (ΕΚ) αριθ.1881/2006 της Επιτροπής της 19^{ης} Δεκεμβρίου 2006 και για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες που επιμολύνουν τα τρόφιμα (βαρέα μέταλλα, διοξίνες, κ.α.).

- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το βόειο κρέας).
- Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5^oC και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8.
- Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτιασμένα ή ταγγισμένα.
- Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεδόμενου φυσικώς με το κρέας.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή τους και κατά συνέπεια στην υγεία των καταναλωτών.

ΜΕΡΟΣ II

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

Το νωπό βόειο κρέας να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981.

Το νωπό βόειο κρέας να είναι:

*αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α): μηρός (μπούτι) το οποίο περιλαμβάνει τα ακόλουθα τμήματα: «τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό» και «κυλότο»

*αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β): «σπάλα», «ποντίκι», «τουρτουκίτα».

(Είναι στην κρίση του εκάστοτε Νοσοκομείου να ζητήσει την προμήθεια τεμαχίων “κόντρα”, “φιλέτο”, “μπριζόλες” ή άλλο, ανάλογα με τις ανάγκες του)

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Η Ταξινόμηση είναι σύμφωνη με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1308/2013 .

Ηλικία

Το νωπό βόειο κρέας να είναι Κατηγορίας Z (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι) ή Κατηγορίας A (ηλικίας 12 έως 24 μηνών) όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008.

Η κατηγορία θα ορίζεται από το εκάστοτε Νοσοκομείο ανάλογα με τις ανάγκες του.

Διάπλαση

Να ανήκει στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U ή R.

E εξαιρετική	Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες, εξαιρετική μουϊκή ανάπτυξη.
U πολύ καλή	Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους, πολύ καλή μουϊκή ανάπτυξη.
R καλή	Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους, καλή μουϊκή ανάπτυξη

Πάχυνση

Να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 ή 2.

1 πολύ μικρή	Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.
2 Μικρή	Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.

ΝΩΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

Το νωπό χοιρινό κρέας να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή) και να παραδίδεται σε αυτοτελή τεμάχια: μηρός (μπούτι) άνευ οστών, σπάλα, μπριζόλες (λαιμού ή κόντρα) με οστό, ψαρονέφρι.

Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα, και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση.

Τα σφάγια θα πρέπει να είναι κατηγορίας, E, U ή R βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας, σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013:

Κατηγορίες	Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου
E	55 ή περισσότερο.
U	50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55.
R	45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50 .

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες.

ΝΩΠΟ ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ

Τα αρνίσιο κρέας να προέρχεται από ζώα γάλακτος, 8-12 Kgr, σύμφωνα με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1308/2013, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής, ολόκληρα, πρόσφατης σφαγής, χωρίς κεφάλι, χωρίς εντόσθια (εκτός από τις ημέρες των εορτών του Πάσχα σύμφωνα με τους Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών, αρ.Α2-861/14-08-13). Να φέρουν τις προβλεπόμενες από την Νομοθεσία απαραίτητες σημάνσεις.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με το άρθρο 6 της ΚΥΑ 1288/2017 η οποία τροποποιεί την ΚΥΑ 15523/2006 και τον ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) ΑΡΙΘ. 1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 13ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών, και να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4472/2017, Άρθρο 122.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

- *Salmonella*, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.
- *E. coli O157:H7*, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 16649, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.
- Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.
- *Trichinella* (τριχίνης), συμμόρφωση με τον Εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2015/1375 της Επιτροπής, της 10ης Αυγούστου 2015, για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση *Trichinella* (τριχίνης) στο κρέας.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VACUUM) άνευ συντηρητικών ουσιών σε διαφανή προ συσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες, καθώς και από την απώλεια υγρασίας.

Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία η ύπαρξη:

1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών, όπως ορίζεται από τον Κανονισμό (ΕΚ) 1825/2000.

Δεν επιτρέπεται η αφαίρεση κανενός κομματιού που ανήκει στην Κατηγορία Α αλλά πρέπει να περιλαμβάνονται όλα τα κομμάτια στη φυσιολογική αναλογία που απαντούν στην Κατηγορία αυτή.

Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας πρέπει να συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια. Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με αντοχή στη διάρρηξη και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου περίπου 25 Kgr ($\pm 10\%$).

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Τόσο στην εξωτερική συσκευασία όσο και στη διάφανη προσυσκευασία κάθε αυτοτελούς ανατομικού τεμαχίου, πρέπει να υπάρχει ετικέτα στην ελληνική γλώσσα σύμφωνα με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 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.

- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.
- Άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000.
- Άρθρο 4 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.566/2008
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1825/2000 της Επιτροπής της 25ης Αυγούστου 2000 για τη θέσπιση λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας.
- ΥΑ Αριθμ. 1458/143681 Συμπληρωματικά μέτρα σε εφαρμογή του τμήματος I του τίτλου II και του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) υπ' αρ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) υπ' αρ. 1825/2000 της Επιτροπής σχετικά με την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας.

Στην ετικέτα να αναγράφονται:

1. Η περιγραφή του σφάγιου (π.χ. νεαρό ζώο 8- 12 μηνών).
2. Η χώρα καταγωγής.
3. Η χώρα εκτροφής.
4. Η χώρα σφαγής.
5. Ο κωδικός του σφάγιου (πλην του χοιρινού).
6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.
7. Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής.
9. Η ταξινόμηση του ζώου .
10. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
11. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΤΙΚΕΤΑΣ

(Κοινή Υπουργική Απόφαση Αριθμ. 1458/143681/2020 ΦΕΚ 2244/Β/11-6-2020)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΖΩΟΥ: EL 0000000000

ΧΩΡΑ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΑΡΙΘ. ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ: SOO

ΑΡΙΘ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ: 42

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΖΩΟΥ: **AR3**
Μόσχος

ΒΑΡΟΣ: 272 kg

ΚΩΔΙΚΟΣ ΖΩΟΥ: EL 0000000000

ΧΩΡΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: ΡΟΥΜΑΝΙΑ
ΧΩΡΑ ΕΚΤΡΟΦΗΣ: ΡΟΥΜΑΝΙΑ-ΕΛΛΑΔΑ

ΧΩΡΑ ΣΦΑΓΗΣ: ΕΛΛΑΔΑ
ΑΡΙΘ. ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ: SOO

ΑΡΙΘ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ: 22
ΗΜ. ΣΦΑΓΗΣ: 12/1/19

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΖΩΟΥ: **EO2**
ΝΕΑΡΟ ΖΩΟ
ΜΟΣΧΙΔΑ

ΒΑΡΟΣ: 310 kg

ΜΕΡΟΣ IV

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται τους σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

3. **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς** (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021) η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.
4. **Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.**

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα νωπά κρέατα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 0–4°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Π.Δ 203/98, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.

5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ Α/Ο (ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ)

ΜΕΡΟΣ Ι

CPV 15112000-1 ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

CPV 15113000-3 ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

Τα κατεψυγμένα κρέατα άνευ οστών (Α/Ο) να προέρχονται από νωπά κρέατα κατηγορίας Α΄ ποιότητας, όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88⁽¹⁾ και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως.

Με τον όρο, κατεψυγμένα κρέατα, νοούνται τα κατεψυγμένα προϊόντα (βαθείας κατάψυξης), που παρασκευάζονται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και που έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη διαδικασία κατάψυξης, αποκαλούμενη «βαθεία κατάψυξη», η οποία επιτρέπει στο προϊόν να περάσει όσο γρήγορα χρειάζεται, ανάλογα με τη φύση του, τη ζώνη μέγιστης κρυστάλλωσης και έχει ως αποτέλεσμα, μετά από την αποκατάσταση θερμικής ισορροπίας, τη συνεχή διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος σε όλα του τα σημεία σε τιμή ίση ή χαμηλότερη από -18°C και που διατίθενται στο εμπόριο κατά τρόπο που δείχνει ότι διαθέτουν το χαρακτηριστικό αυτό (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Με τον όρο κατεψυγμένα κρέατα άνευ οστών (αποστεωμένα), εννοούνται τα κομμάτια του σφαγίου, τα οποία δεν έχουν υποστεί άλλη επεξεργασία εκτός από την αποστέωση, την αφαίρεση μεγάλων τενόντων και υπερβάλλοντος λίπους και την κατάψυξη.

ΜΕΡΟΣ II

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ Α/Ο

Το κατεψυγμένο βόειο κρέας να προέρχεται από νωπό βόειο κρέας απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981.

Το κατεψυγμένο βόειο κρέας να είναι:

- *αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α): μηρός (μπούτι) το οποίο περιλαμβάνει τα ακόλουθα τμήματα: «τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό» και «κυλότο»
- *αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β): «σπάλα», «ποντίκι», «τουρτουκίτα».

(Είναι στην κρίση του εκάστοτε Νοσοκομείου να ζητήσει την προμήθεια τεμαχίων "κόντρα", "φιλέτο", "μπριζόλες" ή άλλο, ανάλογα με τις ανάγκες του).

- Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- Να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληροί τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχει επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να μην έχει υποστεί ολική ή μερική απόψυξη και επανακατάψυξη.
- Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό και να μην είναι αφυδατωμένο ή ταγγισμένο.
- Να μην αναδίδει μη φυσιολογικές οσμές κατά την απόψυξη.
- Να μην έχει λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες μετά την απόψυξη να είναι ανάλογοι των νωπών, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή του και κατά συνέπεια στην υγεία των καταναλωτών.
- Να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π. και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981.

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Η Ταξινόμηση είναι σύμφωνη με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1308/2013 .

Ηλικία

Το κατεψυγμένο βόειο κρέας να είναι κατηγορίας ταξινόμησης Α (ηλικίας 12 έως 24 μηνών) όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008

Διάπλαση

Να ανήκει στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών Ε, U ή R.

Ε Εξαιρετική	Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες, εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη.
U πολύ καλή	Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους, πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.
R καλή	Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους, καλή μυϊκή ανάπτυξη

Πάχυνση

Να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 ή 2.

1 πολύ μικρή	Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.
2 Μικρή	Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

Το κατεψυγμένο χοιρινό να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή) και να παραδίδεται σε αυτοτελή τεμάχια: μηρός (μπούτι) άνευ οστών, σπάλα, μπριζόλες (λαιμού ή κόντρα) με οστό, ψαρονέφρι.

Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση.

Το προϊόν πρέπει να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους που υπέστη κατάλληλη μεταποίηση.

- Να μην περιέχει ξένα σώματα.
- Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό.
- Να μην έχει αποψυχθεί μερικά ή ολικά και επανακαταψυχθεί.
- Να μην είναι αφυδατωμένο, σάπιο, ευρωτιασμένο ή ταγγισμένο.
- Δεν γίνεται δεκτή η ύπαρξη: Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του. Να μην αναδύει δυσάρεστες οσμές κατά την κατάψυξη ή απόψυξη.

Τα σφάγια θα πρέπει να είναι κατηγορίας, E, U ή R βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας, σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013:

Κατηγορίες	Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου
E	55 ή περισσότερο.
U	50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55.
R	45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50 .

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανομημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με το άρθρο 6 της ΚΥΑ 1288/2017 η οποία τροποποιεί την ΚΥΑ 15523/2006 και τον Εκτελεστικό Κανονισμό (ΕΕ) αριθμ. 1337/2013 της Επιτροπής της 13ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών, και να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4472/2017, Άρθρο 122.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

- *Salmonella*, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.
- *E. coli* O157:H7, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 16649, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.
- *Trichinella* (τριχίνης), συμμόρφωση με τον Εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2015/1375 της Επιτροπής, της 10ης Αυγούστου 2015, για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση *Trichinella* (τριχίνης) στο κρέας.
- Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VACUUM) άνευ συντηρητικών ουσιών σε διαφανή προ συσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες, καθώς και από την απώλεια υγρασίας.

Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία η ύπαρξη:

1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών, όπως ορίζεται από τον Κανονισμό (ΕΚ) 1825/2000.

Δεν επιτρέπεται η αφαίρεση κανενός κομματιού που ανήκει στην Κατηγορία Α αλλά πρέπει να περιλαμβάνονται όλα τα κομμάτια στη φυσιολογική αναλογία που απαντούν στην Κατηγορία αυτή.

Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας πρέπει να συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια. Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με αντοχή στη διάρρηξη και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου περίπου 25 kg ($\pm 10\%$).

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Τόσο στην εξωτερική συσκευασία όσο και στη διάφανη προσυσκευασία κάθε αυτοτελούς ανατομικού τεμαχίου, πρέπει να υπάρχει ετικέτα στην ελληνική γλώσσα σύμφωνα με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 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.
- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

- Άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000.
- Άρθρο 4 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.566/2008
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1825/2000 της Επιτροπής της 25ης Αυγούστου 2000 για τη θέσπιση λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας.

Στην ετικέτα να αναγράφονται:

1. Η περιγραφή του σφάγιου (π.χ. νεαρό ζώο 8- 12 μηνών).
2. Η χώρα καταγωγής.
3. Η χώρα εκτροφής.
4. Η χώρα σφαγής.
5. Ο κωδικός του σφάγιου (πλην του χοιρινού).
6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.
7. Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής.
9. Η ημερομηνία κατάψυξης ή ημερομηνία πρώτης κατάψυξης σε περιπτώσεις όπου το προϊόν έχει καταψυχθεί περισσότερες από μια φορές.
10. Η ταξινόμηση του ζώου .
11. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
12. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

ΜΕΡΟΣ IV

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

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

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα νωπά κρέατα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18°C έως -16°C , σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Οδηγίες 89/108/ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

CPV 15112100-7

ΜΕΡΟΣ Ι

Τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να είναι **κατηγορίας Α** και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88⁽¹⁾ και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013 νοούνται ως:

«Κρέας Πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της επεξεργασίας με ψύχος,

«Νωπό Κρέας Πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από -2°C και όχι υψηλότερη από $+4^{\circ}\text{C}$.

Τα Πουλερικά να είναι κατηγορίας Α σύμφωνα με τον Κανονισμό της Ε.Κ. 543/2008, και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, ολόκληρα, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών.

1. Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, τράχηλους, άκρα από τον ταρσό χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα να μην φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες. [Άρθρο 7]
2. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς. [Άρθρο 7].
3. Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια. [Άρθρο 7].

4. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή [Άρθρο 11], με πιστοποίηση από Κρατικό φορέα [Άρθρο 13].
5. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία με ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία με χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες.[Νόμος 4235/2014, ΦΕΚ 32/Α/11-2-2014, Κεφ. Α. άρθρο1].
6. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων. Συγκεκριμένα να συμμορφώνονται με τους κάτωθι Κανονισμούς:
 - α) Κανονισμός ΕΚ αριθ.37/2010 της 22^{ας} Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικές δραστικές ουσίες όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (κτηνιατρικά φάρμακα και αντιβιοτικά).
 - β) Κανονισμός ΕΚ αριθ.396/2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
 - γ) Κανονισμός ΕΚ αριθ.1881/2006 της Επιτροπής της 19^{ης} Δεκεμβρίου 2006 και για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες που επιμολύνουν τα τρόφιμα (βαρέα μέταλλα, διοξίνες, κ.α.).

ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σχετικά με κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών, των Κανονισμών ΕΚ 1308/2013 και 543/2008 και να συμμορφώνονται με τον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 1177/2006 της Επιτροπής της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.
2. Ως προς τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά να πληρούν τις προϋποθέσεις του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 1086/2011 της Επιτροπής της 27^{ης} Οκτωβρίου 2011,για την τροποποίηση του παραρτήματος II του Κανονισμού αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού

Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος Ι του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών. Όταν πρόκειται για κοτόπουλα στον Κανονισμός ΕΚ αριθ. 2017/1495 της 23ης Αυγούστου 2017 για την τροποποίηση όσον αφορά το *Campylobacter* σε σφάγια κοτόπουλου κρεατοπαραγωγής.

3. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών. [854/2004 Κεφ. V]

4. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. [854/2004 Κεφ. V].

5. Να προέρχονται από εγκεκριμένο πτηνοσφαγείο και Ισχύουν Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4472/2017, Άρθρο 122.

6. Σε περίπτωση εισαγωγής νωπών πουλερικών από τρίτη χώρα αυτά θα πρέπει να συνοδεύονται από Κτηνιατρικό Πιστοποιητικό (στην Ελληνική γλώσσα) και να περιλαμβάνονται στον κατάλογο των εγκεκριμένων χωρών οι οποίες να διαθέτουν εγκεκριμένες εγκαταστάσεις όπως ορίζεται από τον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 798/2008 της Επιτροπής της 8ης Αυγούστου 2008 για την κατάρτιση καταλόγου τρίτων χωρών, εδαφών, ζωνών ή διαμερισμάτων από τα οποία επιτρέπεται να εισαχθούν και διαμετακομισθούν μέσω της κοινότητας πουλερικά και κρέας πουλερικών και τον καθορισμό των απαιτήσεων κτηνιατρικής πιστοποίησης και του Εκτελεστικού Κανονισμού (ΕΕ) 2021/404 της Επιτροπής της 24ης Μαρτίου 2021 για την κατάρτιση καταλόγων τρίτων χωρών, εδαφών ή ζωνών αυτών από τις οποίες/τα οποία επιτρέπεται η είσοδος ζώων, ζωικού αναπαραγωγικού υλικού και προϊόντων ζωικής προέλευσης στην Ένωση σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2016/429 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

1. Σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει επισήμανση, όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου, η θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάλωσης, η χώρα προέλευσης ή ο τόπος καταγωγής (Κανονισμός 1337/2013].

2. Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δεύτερη συσκευασία η επισήμανση να είναι στην Ελληνική γλώσσα και σε εμφανές σημείο, και σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις:

α] Κανονισμοί 853/2004, 854/2004.

β] Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου 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.

γ] Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ.1337/2013 για την θέσπιση κανόνων εφαρμογής του Καν.αριθμ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοριοειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

- Η ονομασία και η κατηγορία του σφαγείου (κατηγορία Α).
- Η χώρα προέλευσης.
- Το σήμα της φυτικής διατροφής.
- Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, ανάλωση μέχρι ημέρα/μήνας/έτος.

ΜΕΡΟΣ ΙΙ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

1. ΝΩΠΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ

Να είναι κατηγορίας Α, Τ 65% [ΑΔ 7/2009, Άρθρο 221], σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή 1 εκ. κάτω από αυτούς και χωρίς στομάχι και καρδιά.

Να είναι αερόψυκτα [543/2008, Άρθρο 10], κατηγορίας βάρους **1100-1300 γρ** ή **1300-1500 γρ**, η οποία θα ορίζεται από τον εκάστοτε φορέα ανάλογα με τις ανάγκες του, άνευ αποκλίσεως επί της προσδιοριζόμενης σε κάθε περίπτωση κατηγορίας βάρους.

Τα νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία υλικών κατάλληλων για επαφή με τρόφιμα και σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβωτίων 8 ή 10 τεμαχίων (ανάλογα με την κατηγορία βάρους), όπου θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους Ι.

2. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ - ΣΤΗΘΟΣ

Τα τεμάχια του νωπού κοτόπουλου να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα κατηγορίας Α, αερόψυκτα [543/2008, Άρθρο 10], και να αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια νωπά) και τεμαχισμένα στήθη νωπά, βάρους **300-350 γρ** για τα μπούτια, **500-600 γρ** για τα στήθη (ολόκληρα) και **400-500 γρ** για τα φιλέτα στήθους ολόκληρα.

Τα τεμάχια του νωπού κοτόπουλου να είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία υλικών κατάλληλων για επαφή με τρόφιμα και σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβωτίων. Οι συσκευασίες θα είναι σε κατάλληλες για τρόφιμα και θα φέρουν ετικέτα όπου θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους Ι.

3. ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΟΛΟΚΛΗΡΗ

Να είναι κατηγορίας Α, Τ 67%, [ΑΔ 7/2009, Άρθρο 221], σφαγμένη, αποπτερωμένη, χωρίς κεφάλι & πόδια που έχουν κοπεί στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά.

Το βάρος του εκάστου τεμαχίου να είναι **4 – 5 κιλά**, να έχει προετοιμασθεί και συσκευαστεί με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς κανονισμούς όπου θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους Ι.

4. ΣΤΗΘΟΣ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ Ή ΦΙΛΕΤΟ

Τα τεμάχια του στήθους νωπής γαλοπούλας να προέρχονται από νωπή ολόκληρη γαλοπούλα και να έχουν ελάχιστο βάρος **750 γρ και μέγιστο 1,5 κιλά**.

Τα τεμάχια του στήθους γαλοπούλας να είναι συσκευασμένα σε ατομική συσκευασία (VACUUM), η οποία θα φέρει ετικέτα όπου θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους Ι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία για τις ανάγκες των σιτιζομένων.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

3. **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς** (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021) η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.
4. **Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.**

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -2°C έως $+4^{\circ}\text{C}$, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΚ 1308/2011, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ.35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.

5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

CPV 15112130-6

ΜΕΡΟΣ Ι

Τα κατεψυγμένα πουλερικά θα πρέπει να είναι **κατηγορίας Α** και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88⁽¹⁾ και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013 νοούνται ως:

«Κρέας Πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της επεξεργασίας με ψύχος,

«Κατεψυγμένο Κρέας Πουλερικών»: το κρέας πουλερικών το οποίο έχει καταψυχθεί το συντομότερο δυνατόν στο πλαίσιο των κανονικών διαδικασιών σφαγής και το οποίο πρέπει να διατηρείται συνεχώς και σε όλα τα σημεία του προϊόντος σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -12°C .

«Κρέας Πουλερικών Βαθείας Κατάψυξης» το κρέας πουλερικών το οποίο πρέπει να διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -18°C , εντός των ορίων ανοχής που προβλέπει η οδηγία 89/108/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1988 για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα τρόφιμα βαθείας κατάψυξης που προορίζονται για την διατροφή του ανθρώπου.

Τα πουλερικά να είναι κατηγορίας Α σύμφωνα με τον Κανονισμό της Ε.Κ. 543/2008, και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, ολόκληρα, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών.

1. Μετά την απόψυξη, τα πουλερικά θα πρέπει να διατηρούν τα οργανοληπτικά των νωπών πουλερικών:

- α.** Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, τράχηλους, άκρα από τον ταρσό χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα να μην φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες. [Άρθρο 7].

- β. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς. [Άρθρο 7].
- γ. Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια. [Άρθρο 7]
- δ. Να μην παρουσιάζουν ανώμαλο χρώμα και οσμή (σε κατάψυξη ή μετά από απόψυξη), φαινόμενα ευρωτίωσης, σημεία αφυδάτωσης, μερικής ή ολικής απόψυξης, επανακατάψυξης, ρύπανσης και φαινόμενα σήψης.
2. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή [Άρθρο 11], με πιστοποίηση από Κρατικό φορέα [Άρθρο 13].
3. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία με ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες.[Νόμος 4235/2014, ΦΕΚ 32/Α/11-2-2014, Κεφ. Α. άρθρο1].
4. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων. Συγκεκριμένα να συμμορφώνονται με τους κάτωθι Κανονισμούς:
- α) Κανονισμός ΕΚ αριθ.37/2010 της 22^{ας} Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικώς δραστικές ουσίες όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (κτηνιατρικά φάρμακα και αντιβιοτικά).
- β) Κανονισμός ΕΚ αριθ.396/2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
- γ) Κανονισμός ΕΚ αριθ.1881/2006 της Επιτροπής της 19^{ης} Δεκεμβρίου 2006 και για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες που επιμολύνουν τα τρόφιμα (βαρέα μέταλλα, διοξίνες, κ.α.).

ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σχετικά με κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών των Κανονισμών ΕΚ 1308/2013 και 543/2008 και να συμμορφώνονται με τον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 1177/2006 της Επιτροπής της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.

2. Ως προς τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά να πληρούν τις προϋποθέσεις του Κανονισμός ΕΚ αριθ. 1086/2011 της Επιτροπής της 27^{ης} Οκτωβρίου 2011, για την τροποποίηση του παραρτήματος II του Κανονισμού αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος I του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών. Όταν πρόκειται για κοτόπουλα στον Κανονισμός ΕΚ αριθ. 2017/1495 της 23^{ης} Αυγούστου 2017 για την τροποποίηση όσον αφορά το *Campylobacter* σε σφάγια κοτόπουλου κρεατοπαραγωγής.

3. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών. [854/2004 Κεφ. V]

4. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. [854/2004 Κεφ. V].

5. Να προέρχονται από εγκεκριμένο πτηνοσφαγείο το να διαθέτει Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4472/2017, Άρθρο 122.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

1. Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δεύτερη συσκευασία η επισήμανση να είναι στην Ελληνική γλώσσα και σε εμφανές σημείο, και σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις:

α) Κανονισμός 853/2004, 854/2004

β) Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου 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.

γ) Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ.1337/2013 για την θέσπιση κανόνων εφαρμογής του Καν.αριθμ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοριοειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

- Η περιγραφή του προϊόντος και η κατηγορία του σφαγίου (κατηγορία Α).
- Η χώρα προέλευσης.
- Το σήμα της φυτικής διατροφής.
- Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- Ο αριθμός έγκρισης του τυποποιητηρίου συσκευαστηρίου σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία σφαγής και κατάψυξης.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Η θερμοκρασία συντήρησης.
- Το καθαρό βάρος.
- Κωδικός παρτίδας

ΜΕΡΟΣ ΙΙ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

1. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ

Να είναι κατηγορίας Α, Τ 65% [ΑΔ 7/2009, Άρθρο 221], σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή 1 εκ. κάτω από αυτούς και χωρίς στομάχι και καρδιά, κατηγορίας καθαρού βάρους (π.χ. 1100-1300 γρ ή 1300-1500 γρ) η οποία θα ορίζεται από τον εκάστοτε φορέα ανάλογα με τις ανάγκες του, άνευ αποκλίσεως επί της προσδιοριζόμενης σε κάθε περίπτωση κατηγορίας βάρους.

Τα προϊόντα να συσκευάζονται σε ατομικές προσσκευασίες που τα προστατεύουν από εξωτερικές επιμολύνσεις και από απώλεια υγρασίας, που δεν επιδρά στην υγιεινή κατάσταση ή στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος (κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα άρθρα 26 και 27 του Κ.Τ.Π), είναι ανθεκτική (θήκη) και εξασφαλίζει την πλήρη προστασία του κατά τη μεταφορά και εναποθήκευση. Τα κατεψυγμένα συσκευασμένα τεμάχια, να συσκευάζονται σε εξωτερική συσκευασία μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια, που καθένα να περιέχει δέκα (10) τεμάχια ολόκληρα κοτόπουλα ίδιου μεγέθους και βάρους κατά το δυνατό. Στην εξωτερική συσκευασία θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους Ι.

2. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ - ΣΤΗΘΟΣ

Τα τεμάχια του κατεψυγμένου κοτόπουλου να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα κατηγορίας Α, και να αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια) και τεμαχισμένα στήθη, καθαρού βάρους **300-350 γρ** για τα μπούτια, **500-600 γρ** για τα στήθη (ολόκληρα) και **400-500 γρ** για τα φιλέτα στήθους ολόκληρα.

Τα προϊόντα να συσκευάζονται σε προσσκευασίες που τα προστατεύουν από εξωτερικές επιμολύνσεις και από απώλεια υγρασίας, που δεν επιδρά στην υγιεινή κατάσταση ή στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος (κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα άρθρα 26 και 27 του Κ.Τ.Π), είναι ανθεκτική (θήκη) και εξασφαλίζει την πλήρη προστασία του κατά τη μεταφορά και εναποθήκευση. Τα κατεψυγμένα συσκευασμένα τεμάχια, να συσκευάζονται σε εξωτερική συσκευασία μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια, που καθένα να περιέχει 20-25 τεμάχια ίδιου μεγέθους και βάρους κατά το δυνατό.

Στην εξωτερική συσκευασία θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους Ι.

3. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΟΛΟΚΛΗΡΗ

Να είναι κατηγορίας Α, Τ 67%, [ΑΔ 7/2009, Άρθρο 221], σφαγμένη, αποπτερωμένη, χωρίς κεφάλι & πόδια που έχουν κοπεί στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά.

Το καθαρό βάρος εκάστου τεμαχίου να είναι **4 – 5 κιλά** και να έχει προετοιμασθεί και συσκευαστεί ατομικά με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς κανονισμούς και να φέρει ετικέτα όπου θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους Ι.

4. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΣΤΗΘΟΣ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ Η ΦΙΛΕΤΟ

Τα τεμάχια του κατεψυγμένου στήθους γαλοπούλας να έχουν ελάχιστο καθαρό βάρος **750 γρ** και μέγιστο **1,5 κιλά**.

Τα τεμάχια να είναι συσκευασμένα σε συσκευασία σύμφωνη με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς κανονισμούς, η οποία θα φέρει ετικέτα όπου θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους Ι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία για τις ανάγκες των σιτιζομένων.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

3. **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς** (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021) η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.
4. **Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.**

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα κατεψυγμένα πουλερικά να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18°C , σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Οδηγίες 89/108/ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.

5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

CPV 03311000-2 ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ

Νωπά ιχθυηρά χαρακτηρίζονται τα ιχθυηρά που διατίθενται αμέσως μετά την αλιεία ή συσκευάζονται μέσα σε τριμμένο πάγο και έτσι φέρονται στην κατανάλωση (Άρθρο 93 του Κ.Τ.Π.)

Για τα νωπά αλιεύματα απαιτείται και η προσκόμιση βεβαίωσης της Δ/σης Κτηνιατρικής ότι τα ψάρια προέρχονται από καταχωρημένη ιχθυόσκαλα καθώς επίσης και τον κωδικό αριθμό Ε.Ε.

Συσκευασία

Τα νωπά αλιεύματα να είναι συσκευασμένα σε ισοθερμικά κιβώτια μίας χρήσεως καλυμμένα με πάγο σε αναλογία αλιεύματος/πάγου 2/1, και να μεταφέρονται με ψυγείο το οποίο διαθέτει τις κατάλληλες άδειες και να εφαρμόζει όλες τις ισχύουσες διατάξεις περί διακίνησης τροφίμων.

Επισήμανση

Οι ενδείξεις αυτές θα πρέπει να αναγράφονται στο εξωτερικό του κιβωτίου, να είναι στην ελληνική γλώσσα, να είναι στην ελληνική γλώσσα και σύμφωνα με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 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.
- Καν(ΕΚ)2065/2001 της Επιτροπής, «για καθορισμό των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 104/2000 του Συμβουλίου, όσον αφορά την ενημέρωση του καταναλωτή στον τομέα των προϊόντων της αλιείας, όπως συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του Καν(ΕΚ)1224/2009 «περί θεσπίσεως κοινοτικού συστήματος ελέγχου της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής, τροποποίησης των κανονισμών και καταργήσεως των κανονισμών...» του Συμβουλίου και του εκτελεστικού Καν(ΕΚ)404/2011 της Επιτροπής «για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων σχετικά με την

εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009 περί της θέσπισης κοινοτικού συστήματος ελέγχου για την εξασφάλιση της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής».

- Καν ΕΕ 1379/2013 «περί κοινής οργάνωσης αγοράς αλιευτικών προϊόντων».

Υποχρεωτικές ενδείξεις:

1. Εμπορική και επιστημονική ονομασία του είδους (όπως αυτές αναγράφονται στον Κατάλογο του Παραρτήματος 2 της υπουργικής απόφασης, σύμφωνα με το άρθρο 5, παράγραφοι 4 και 5)
2. Μέθοδος παραγωγής (αλιευμένο, αλιευμένο σε γλυκά νερά ή προϊόν εκτροφής)
3. Ζώνη αλίευσης ή εκτροφής (FAO) και κατηγορία αλιευτικού εργαλείου που χρησιμοποιήθηκε στην περίπτωση προϊόντος αλίευσης, σύμφωνα με την πρώτη στήλη του παραρτήματος III Καν(ΕΕ) 1379/2013
4. Αν το προϊόν έχει προηγουμένως καταψυχθεί με την αναγραφή της λέξης «αποψυχθέν». Εάν η λέξη δεν αναγράφεται σε επίπεδο λιανικής πώλησης σημαίνει ότι τα προϊόντα δεν είχαν καταψυχθεί και στην συνέχεια αποψυχθεί.
5. Η ημερομηνία της ελάχιστης διατηρησιμότητας απαιτείται στα προσυσκευασμένα προϊόντα-μεταποιημένα ή μη (άρθρο 9 του Καν(ΕΚ) 1169/2011) ενώ δεν απαιτείται στα μη προσυσκευασμένα, μη μεταποιημένα προϊόντα και με την προϋπόθεση ότι δεν έχουν ληφθεί εθνικά μέτρα (άρθρο 44 του Καν(ΕΚ) 1169/2011)

Για τις υποχρεωτικές πληροφορίες ισχύει η επιφύλαξη των διατάξεων του Καν(ΕΕ) 1169/2011 (παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές για τα τρόφιμα) και μπορεί προαιρετικά να παρέχονται με κωδικό ταχείας απάντησης (QR)

Προαιρετικές ενδείξεις

1. Η ημερομηνία αλίευσης των προϊόντων αλιείας ή ημερομηνία συλλογής των προϊόντων υδατοκαλλιέργειας
2. Η ημερομηνία εκφόρτωσης, ή πληροφορίες σχετικά με το λιμένα εκφόρτωσης
3. Τα αλιευτικά εργαλεία που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αλιεία _ αναλυτική περιγραφή (σύμφωνα με τη δεύτερη στήλη του Παραρτήματος III του Καν(ΕΕ) 1379/2013)
4. Στοιχεία του κράτους σημαίας του σκάφους αλιείας
5. Περιβαλλοντικές πληροφορίες
6. Πληροφορίες δεοντολογικού ή κοινωνικού χαρακτήρα

7. Πληροφορίες με τις τεχνικές και μεθόδους παραγωγής

8. Πληροφορίες για την διατροφική αξία του προϊόντος.

Οι προαιρετικές πληροφορίες παρέχονται στον τελικό καταναλωτή με την προϋπόθεση ότι α) μπορούν να επαληθευτούν και β) η αναγραφή τους δεν γίνεται σε βάρος του χώρου που πρέπει να καταλαμβάνουν οι υποχρεωτικές πληροφορίες

Οι υποχρεωτικές και προαιρετικές πληροφορίες των προϊόντων αλιείας και υδατοκαλλιέργειας που αναφέρονται στις παρ. 2 & 7, ισχύουν με την επιφύλαξη άλλων υποχρεώσεων που προβλέπονται από λοιπές διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (εκτός της αλιευτικής) και αφορούν τη λιανική πώληση των προϊόντων αλιείας και υδατοκαλλιέργειας.

Τα προσφερόμενα είδη να είναι σύμφωνα με τις ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος, την τοπική και εποχική διαθεσιμότητα.

Όσον αφορά την φρεσκότητα, την ταξινόμηση και το μέγεθος των νωπών αλιευμάτων, αυτή καθορίζεται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΚ) αριθ. 2406/96 του Συμβουλίου της 26^{ης} Νοεμβρίου 1996 περί Καθορισμού Κοινών Προδιαγραφών Εμπορίας Ορισμένων Αλιευτικών Προϊόντων.

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

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

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα νωπά αλιεύματα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των νωπών αλιευμάτων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 0°C έως 2°C (θερμοκρασία μη τήξης του πάγου), σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

CPV 15220000-6 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ,ΦΙΛΕΤΑ ΨΑΡΙΩΝ

CPV 15221000-3 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α΄ ποιότητας κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π. (Άρθρα 92, 93). Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα είναι **τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά μέγεθος**, ανάλογα με το ζητούμενο είδος.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα πρέπει:

- Να έχουν άμεμπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χωρίς υπολείμματα αίματος και σπλάχνων.
- Να μη περιέχουν προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα η επικίνδυνα για κατανάλωση.
- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και δεν έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών.
- Να πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π. και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές οδηγίες περί εμπορίας κατεψυγμένων αλιευμάτων, περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να πραγματοποιείται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 61, 62, 62^α, 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9.
- Η συσκευασία να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 9, 11 & 62^α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα είδη θα παραδίδονται συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία, σε πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθ. 26, 26α & 27 του Κ.Τ.Π. και εντός χαρτοκιβωτίου συσκευασία (εξωτερική συσκευασία), επιμελώς συσκευασμένα και πολύ καλά κλεισμένα.

Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, αντοχής από καλής ποιότητας χαρτόνι.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαρίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Τα προϊόντα αλιείας εγχώρια, κοινοτικά, τρίτης χώρας, κατά την πώλησή τους, φέρουν πληροφορίες για την ενημέρωση του καταναλωτή, οι οποίες αναγράφονται στην ετικέτα ή στη σήμανση του προϊόντος. Οι ενδείξεις αυτές θα πρέπει να αναγράφονται, τόσο επί της συσκευασίας των κατεψυγμένων αλιευμάτων όσο και στο εξωτερικό του κιβωτίου, στο οποίο αυτά επανασυσκευάζονται, να είναι στην ελληνική γλώσσα και σύμφωνα με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων.

- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 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.
- Καν(ΕΚ)2065/2001 της Επιτροπής, «για καθορισμό των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 104/2000 του Συμβουλίου, όσον αφορά την ενημέρωση του καταναλωτή στον τομέα των προϊόντων της αλιείας, όπως συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του Καν(ΕΚ)1224/2009 «περί θεσπίσεως κοινοτικού συστήματος ελέγχου της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής, τροποποίησης των κανονισμών και καταργήσεως των κανονισμών...» του Συμβουλίου και του εκτελεστικού

Καν(ΕΚ)404/2011 της Επιτροπής «για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων σχετικά με την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009 περί της θέσπισης κοινοτικού συστήματος ελέγχου για την εξασφάλιση της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής».

- Καν ΕΕ 1379/2013 «περί κοινής οργάνωσης αγοράς αλιευτικών προϊόντων»

Στην ετικέτα να αναγράφονται:

1. Το ονοματεπώνυμο ή ο εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της.
2. Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης, όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη.
3. Η εμπορική ονομασία του είδους.
4. Η ζώνη αλίευσης (FAO).
5. Η ημερομηνία αλιείας (ημέρα-μήνας-έτος).
6. Η ημερομηνία κατάψυξης (ημέρα-μήνας-έτος).
7. Βάρος με επίπαγο, καθαρό βάρος,
8. Η ανάλωση κατά προτίμηση πριν από (ημέρα-μήνας-έτος).

Ειδικότερο για το ποσοστό του επίπαγου σύμφωνα με την ΥΑ 91354/24-8-2017 (Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών), για αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα ψάρια, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10% του συνολικού τους βάρους, ενώ για τα κατεψυγμένα επεξεργασθέντα αλιεύματα, δηλαδή φιλέτα και φέτες ψαριών και μαλάκια καθαρισμένα και τεμαχισμένα σε φέτες ή μη, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15% του συνολικού τους βάρους.

Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα τεμαχίζονται ή θα συσκευάζονται σε εργαστήρια που θα διαθέτουν εγκεκριμένο κωδικό λειτουργίας, ο οποίος και θα αναγράφεται στην συσκευασία του προϊόντος. Τα συσκευαστήρια - τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

1. ΒΑΚΑΛΑΟΣ Α/Κ απολεπισμένος 240-300 ή 500-600 gr/τεμ.
2. ΒΑΚΑΛΑΟΣ Α/Κ ακαθάριστος 240-300 ή 500-600 gr/τεμ.
3. ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΦΙΛΕΤΟ 240-300 gr/τεμ. ή 500-600 gr/τεμ.
4. ΓΑΛΕΟΣ ΦΕΤΑ 240-300 gr/τεμ.
5. ΓΑΛΕΟΣ Α/Κ 240-300 gr/τεμ.
6. ΓΛΩΣΣΑ ΦΙΛΕΤΟ 240-300 gr/τεμ.
7. ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ 250-300 gr ή 500-600 gr ή 900-1000 gr/τεμ..
8. ΜΥΛΟΚΟΠΙ Α/Κ τεμαχισμένο 240-300 ή 500-600 gr/τεμ.
9. ΚΟΚΚΙΝΟΨΑΡΟ Α/Κ 240-300 gr/τεμ
10. ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ καθαρισμένα Νο1 ή Νο2
11. ΧΤΑΠΟΔΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ παραγουλιασμένο 1000- 1200 gr/τεμ.
12. ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ 800-1000 gr
13. ΓΑΡΙΔΕΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΕΣ μεγέθους 10-20 ή 20-40

Τα ανωτέρω βάρη/μεγέθη δύναται να τροποποιηθούν ανάλογα με τις ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος.

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία.

Οι μορφές των κατεψυγμένων αλιευμάτων, που επιτρέπεται να διατίθενται υπό τον όρο ότι το ποσοστό του φερόμενου επίπαγου (υγρού κάλυψης) δεν θα υπερβαίνει, κατά περίπτωση, το 10% ή 15%, έχει ως εξής:

Είδος αλιεύματος	Μέγιστο ποσό επίπαγου
Ψάρια ολόκληρα, ψάρια Α/Κ και εκσπλαχνισμένα Ψάρια σε μεγάλα τεμάχια	10%
Φιλέτο και φέτες ψαριών, ψάρια αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα χωρίς δέρμα, μαλακόστρακα αποφλοιωμένα ή μη, προβρασμένα ή μη, μαλάκια καθαρισμένα, τεμαχισμένα ή μη.	15%

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

- β. Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.**
- 3. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021) η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.**
- 4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.**

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα κατεψυγμένα αλιεύματα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18 έως -16°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Οδηγίες 89/108/ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των νωπών κρεάτων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας.

Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.

5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

CPV 15331101-8 ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΜΕΡΟΣ Ι

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι Α' Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται από τις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π (Άρθρο 119), των ισχυόντων Κανονισμών και Διατάξεων (ΦΕΚ 52 της 28/1/94 περί ποιοτικού ελέγχου νωπών οπωρολαχανικών), Κανονισμό 2200/96 και 1148/01 ΚΥΑ 257543/31.07.03, ΦΕΚ 1122/08/08/03 **περί υποχρεωτικής τυποποίησης (συσκευασίας και επισήμανσης) των νωπών φρούτων και λαχανικών που εισάγονται, εξάγονται, διακινούνται ή πωλούνται στις πάσης φύσεως αγορές και καταστήματα** των χωρών της Ε.Ε, τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις (Αγορανομική Διάταξη 14/89 Άρθρο 3 και Άρθρο 67β) περί λήψης ειδικών μέτρων που αφορούν τα νωπά οπωρολαχανικά εγχώριας παραγωγής, κατά την εμπορία και διακίνησή τους από τη βάση παραγωγής μέχρι την τελική κατανάλωσή τους, να πληρούν τις απαιτήσεις των Κανονισμών [Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 543/2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Κανονισμό (ΕΕ) 2019/428, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1308/2013 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών, του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1580/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 21ης Δεκεμβρίου 2007 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 2200/96, (ΕΚ) αριθ. 2201/96 και (ΕΚ) αριθ. 1182/2007 του Συμβουλίου στον τομέα των οπωροκηπευτικών].

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Τα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να είναι **φρέσκα** (το ανώτερο τριών ημερών για τα οπωρολαχανικά εποχής) και να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 (όπως τροποποιήθηκε και ισχύει) ώστε να είναι :

- ακέραια
- υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από σήψη, αλλοιώσεις ή ασθένειες που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση)

- καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη
- απαλλαγμένα από παράσιτα και γενικότερα επιβλαβείς οργανισμούς και να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών
- απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία
- απαλλαγμένα από αρχή εξωτερικής ξήρανσης
- απαλλαγμένα από ζημιές οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και ξένη γεύση
- απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων και ραδιενεργών καταλοίπων όπως είναι τα ακόλουθα: οργανοφωσφορικά, οργανοχλωριωμένα και υδρογονάνθρακες
- να είναι επαρκώς αναπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά, και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι.

Τα προϊόντα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση τέτοια, ώστε να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα νωπά οπωρολαχανικά θα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση.

Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα και θα πρέπει να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίησης, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει και ΥΑ 91354/2017 ΦΕΚ 2983/Β'/30-7-2017, στην Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ.).

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, να περιέχει προϊόντα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους και σαφώς του ιδίου βαθμού ανάπτυξης και ωρίμανσης.

Οι συσκευασίες των νωπών οπωρολαχανικών να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από οσμές, ξένα σώματα και υγρασία, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και η διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση. Ο τύπος της συσκευασίας διαφοροποιείται αναλόγως του είδους, όπως περιγράφεται στις επιμέρους τεχνικές προδιαγραφές.

Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει εξωτερικά συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ευδιάκριτους χαρακτήρες τις ενδείξεις που υπαγορεύονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/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:

1. Ταυτοποίηση: Όνομα και διεύθυνση του συσκευαστή και/ή του αποστολέα.

Η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικαθίσταται:

- για όλες τις συσκευασίες εκτός από τις προσυσκευασίες, από τον κωδικό του συσκευαστή και/ή του αποστολέα που έχει εκδοθεί ή αναγνωριστεί από επίσημη υπηρεσία, συνοδευόμενο από την ένδειξη «συσκευαστής και /ή αποστολέας» (ή ισοδύναμη συντομογραφία),
- για τις προσυσκευασίες και μόνο, από το όνομα και τη διεύθυνση του πωλητή που είναι εγκατεστημένος στο εσωτερικό της Ένωσης, συνοδευόμενα από την ένδειξη «συσκευασμένο για:» ή ισοδύναμη ένδειξη. Στην περίπτωση αυτή, η ετικέτα πρέπει να περιέχει και έναν κωδικό που αντιστοιχεί στον συσκευαστή και/ή στον αποστολέα. Ο πωλητής παρέχει στις υπηρεσίες ελέγχου όλες τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σημασία του κωδικού αυτού.

2. Φύση του προϊόντος — Κοινή ονομασία του είδους, αν το προϊόν δεν είναι ορατό εξωτερικά — Ονομασία της ποικιλίας.

3. Καταγωγή του προϊόντος — Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική ή περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

4. Εμπορικά χαρακτηριστικά — Ποιοτική Κατηγορία — Μέγεθος εκφραζόμενο ως:

- Ελάχιστο και μέγιστο μέγεθος (σε mm) ή — κωδικό(-ούς) μεγέθους που ακολουθείται, προαιρετικά, από το ελάχιστο ή μέγιστο μέγεθος ή τον αριθμό

5. Αριθμός παρτίδας

Όταν οι συσκευασίες παρουσιάζονται σε παλέτα, οι ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται σε ευδιάκριτο σημείο σε δύο τουλάχιστον πλευρές της παλέτας.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθμ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15^{ης} Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

1. E. Coli 10cfu/gr.
2. Salmonella spp. απουσία στα 25 gr.
3. Singella απουσία στα 25 gr.
4. E. Coli 0157:H 7 απουσία στα 25 gr.

ΜΕΡΟΣ II

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΑΓΓΟΥΡΙΑ *Cucumis sativus*-Σικυός

Τα αγγούρια πρέπει, πλέον των γενικών προδιαγραφών ποιότητας, να είναι όψεως νωπής, σφιχτά, χωρίς πικρή γεύση. Τα αγγούρια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα αγγούρια πρέπει να έχουν ικανοποιητική ανάπτυξη, έχοντας συγχρόνως σπόρους τρυφερούς, σχηματισμένα και σχεδόν ίδια. Το μέγεθος των προϊόντων πρέπει να έχει μήκος **από 20-30 cm** και διάμετρο μεταξύ 4 και 7 cm. Η συσκευασία των αγγουριών είναι υποχρεωτική σε νάilon σακούλες ή χαρτοκιβώτια με οπές. Τα αγγούρια πρέπει να είναι αρκετά σφιχτά κατά τη συσκευασία που πρέπει να γίνεται με τρόπο άνετο ώστε να αποφευχθεί κάθε ζημιά κατά τη μεταφορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ουσία ή /και οσμή. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

ΚΑΡΟΤΑ *Δαύκος (Daucus)* της οικογένειας των Σελινοειδών

Τα καρότα πρέπει να είναι υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση), να είναι καθαρά δηλαδή να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα, να είναι σφιχτά, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ζημιές που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς, να μη φέρουν γραμμώσεις, να μην έχουν σποροποιηθεί, να μη διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες, να είναι απαλλαγμένα από μη κανονική εξωτερική υγρασία, δηλαδή να είναι επαρκώς στεγνά μετά από το πλύσιμο, να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση, να είναι ακέραια, φρέσκα, να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Το μέγεθος να είναι 15-25 mm

κατά διάμετρο ή 80-120 gr κατά βάρος. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο καρότα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, παρουσίας και μεγέθους. Το ορατό μέρος τον περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα. Τα καρότα να είναι συσκευασμένα σε νάιλον σακούλες και σε μικρές συσκευασίες των 10 ή 20 Kgr τοποθετημένα σε πολλαπλά στρώματα, διατεταγμένα μέσα στη συσκευασία. Τα καρότα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους.

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ *Κολοκυνθοειδών*(Cucurbitaceae)

Τα κολοκυθάκια πρέπει να είναι εφοδιασμένα με μίσχο (που είναι δυνατό να έχει υποστεί ελαφρά φθορά) και άνθος, να είναι νωπής εμφανίσεως, συνεκτικά, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση) και απαλλαγμένα από κοιλότητες και σχισμές. Τέλος, πρέπει να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς όμως οι σπόροι να έχουν καταστεί συνεκτικοί. Τα κολοκυθάκια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Το μήκος για τα κολοκυθάκια να είναι από 50 -150 mm (**κολοκυθάκια χονδρά για ειδικές παρασκευές, μετά από ειδική παραγγελία του Νοσοκομείου**) και το μήκος μετρίεται από το σημείο συμβολής με το μίσχο μέχρι το άκρο της στεφάνης του οπώρας. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ *Βρασική η λαχανώδης ποικ.*

ΜΠΡΟΚΟΛΑ (Brassica oleracea)

Τα κουνουπίδια και τα μπρόκολα πρέπει να είναι χρώματος λευκού έως μωβ αποκλεισμένης κάθε άλλης απόχρωσης, οι ανθοφόρες κεφαλές αυτών πρέπει να είναι όψεως νωπής, συνεκτικές με τα άνθη σφικτά, απαλλαγμένες από ελαττώματα όπως κηλίδες, εξογκώματα φύλλων στο κέντρο και κάθε είδους προσβολές. Τα προϊόντα πρέπει

να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και ορμή. Εάν τα προϊόντα παρουσιάζονται "με φύλλα" ή "με φύλλα κομμένα στο στεφάνι", τα φύλλα πρέπει να είναι νωπής όψεως. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι περίπου στα 150 mm. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση ώστε να φτάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού. Επιπλέον, τα προϊόντα πρέπει να είναι καλά σφιγμένα εντός της συσκευασίας, αλλά οι ανθοφόρες κεφαλές δεν πρέπει να καταστρέφονται από υπερβολικές πιέσεις.

ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ *κρόμμυον ή Άλλιον το κοινό*

Οι βολβοί πρέπει να είναι σκληροί και αρκετά ξεροί για τη προβλεπόμενη χρήση, οι δύο δε πρώτοι εξωτερικοί χιτώνες, καθώς και το στέλεχος, πρέπει να είναι εντελώς αποξηραμένοι. Οι βολβοί πρέπει να είναι σφικτοί και ανθεκτικοί, χωρίς φύτρα, απαλλαγμένοι από εξογκώματα που έχουν προκληθεί από ανώμαλη βλαστική ανάπτυξη και πρακτικά απαλλαγμένοι από ριζικό θύσανο. Τα κρεμμύδια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να 50-70 mm. Τα κρεμμύδια πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

ΛΑΧΑΝΑ *Κράμβη η λαχανώδης*

Τα λάχανα (άσπρα ή κόκκινα) πρέπει να είναι νωπά, σφικτά, χωρίς σκασίματα και χωρίς εκβλαστήματα και κανονικής εξωτερικής υγρασίας. Αποκλείονται τα λάχανα που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση. Ο βλαστός

πρέπει να κόβεται ελαφρά από τα πρώτα φύλλα, τα οποία παραμένουν επί του βλαστού και η τομή πρέπει να είναι λεία. Τα φύλλα των λάχανων πρέπει να είναι καλά προσκολλημένα (εκτός από ορισμένα φύλλα προστασίας). Τα λάχανα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 1.000gr. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τον τόπου προορισμού.

ΜΑΡΟΥΛΙΑ (*Lactuca sativa*, Λακτούκη η ήμερος)

ΚΑΤΣΑΡΑ ΑΝΤΙΔΙΑ *Lactuca sativa var. longifolia Lam*

ΠΛΑΤΥΦΥΛΛΑ ΑΝΤΙΔΙΑ *Lactuca sativa var. crispa L*

Τα προϊόντα πρέπει να είναι ακέραια, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή φέρουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από χώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, συμπαγή, μη προχωρημένης ανάπτυξης, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Όσον αφορά τα μαρούλια, επιτρέπεται λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της βλάστησης να έχουν αποκτήσει κοκκινωπό χρώμα, χωρίς βέβαια να αλλάζει σημαντικά η εμφάνιση του προϊόντος.

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη. Επίσης, η κατάσταση και η ανάπτυξη των προϊόντων πρέπει να τους επιτρέπουν να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι όψεως νωπής, καθαρά και περιποιημένα (δηλαδή σχεδόν απαλλαγμένα από φύλλα με χώμα, ασπρόχωμα ή άμμο και ανθοφόρες). Η ανάπτυξή τους πρέπει να είναι κανονική ανάλογα με την περίοδο παραγωγής και εμπορίας, και σε καμία

περίπτωση να μην είναι υπερβολικά προχωρημένη, να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Τα κεφαλωτά μαρούλια πρέπει να έχουν μία μόνο καρδιά καλά σχηματισμένη. Ωστόσο, τα κεφαλωτά μαρούλια που καλλιεργούνται υπό κάλυψη είναι αποδεκτό να έχουν μικρή καρδιά.

Τα μαρούλια τύπου ρωμάνα πρέπει να έχουν καρδιά, η οποία επιτρέπεται να είναι μικρή. Το κεντρικό μέρος των κατσαρών αντιδίων και των πλατύφυλλων αντιδίων πρέπει να είναι χρώματος κίτρινου. Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στις βάσεις των τελευταίων φύλλων και η τομή, κατά την αποστολή, πρέπει να είναι λεία.

Τα μαρούλια πρέπει να είναι καλά σχηματισμένα, σφικτά, όχι σχισμένα και απαλλαγμένα από ελαττώματα που βλάπτουν την βιωσιμότητά τους.

Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 200 gr και ανώτερο των 350 gr περίπου.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα κατά τη συσκευασία από κάθε ξένο σώμα, κυρίως φύλλα αποκολλημένα από το σώμα του φυτού και τεμάχια στελέχους.

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ *Solanum melongena* Στρώχνον η μελιτζάνα

Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι συνεκτικές, να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή να έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλες προς βρώση, να είναι εφοδιασμένες με κάλυκα και μίσχο (που είναι δυνατό να έχουν υποστεί ελαφρά φθορά), να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό (χωρίς εν τούτοις η σάρκα τους να είναι ινώδης ή ξυλώδης, χωρίς οι σπόροι να έχουν αναπτυχθεί σε υπερβολικό βαθμό), να είναι νωπής εμφάνισης αλλά απαλλαγμένες από κάθε εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής και γενικά κάθε αλλοίωση.

Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παράσιτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 60 mm.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τον τόπου προορισμού.

Ποικιλίες που θα προσφέρονται είναι:

1 ΦΛΑΣΚΕΣ ωοειδείς και με μακριούς καρπούς, βάρους 150 περίπου gr, χρώματος σκούρου μοβ.

2. ΤΣΑΚΩΝΙΚΗ Λεωνιδίου (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), με μακρούς καρπούς, βάρους 120-150 gr, μωβ χρώματος.

ΠΑΤΑΤΕΣ *Στρώχνον το κονδυλόρριζον, Solanum tuberosum*

Πατάτες Νωπές Ακαθάριστες

Οι πατάτες πρέπει να είναι ολόκληρες ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.

Οι πατάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση και οσμή. Να είναι σφικτές και συνεκτικές χωρίς αλλοιώσεις, απαλλαγμένες από καφέ εσωτερικές κηλίδες πρακτικά απαλλαγμένες από πρασίνισμα (μέχρι το 1/8 της επιφάνειας) που να αφαιρείται με το καθάρισμα και σε ποσοστό που να μην υπερβαίνει το 1% του συνολικού βάρους της συσκευασίας. Η επιδερμίδα να παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της να είναι κίτρινο και να είναι καθαρισμένη από χρώματα.

Το μέγεθος του κονδύλου να κυμαίνεται από 35 έως 65 mm, (μέτριες) με σχήμα στρογγυλό έως μακρόστενο, με μικρό μέγεθος τουλάχιστον μεγάλου καρυδιού σε ποσοστά μέχρι δέκα τοις εκατό (10%) σε όλη τη χορηγούμενη ποσότητα.

Το περιεχόμενο της κάθε συσκευασίας πρέπει να περιλαμβάνει πατάτες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους, ενώ θα πρέπει να παρουσιάζουν τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό επιδερμίδας.

Η συσκευασία να είναι σε δικτυωτούς σάκους των 25 kg, οι οποίοι να εξασφαλίζουν την προστασία και τον αερισμό του προϊόντος, να είναι καινούργια καθαρά και από υλικό που δεν προκαλεί εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στους κονδύλους.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση.

ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΑΤΑΤΑΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

Σύμφωνα με το Π.Δ.365/2002 και τον Καν.(ΕΕ) 543/2011 είναι υποχρεωτική η σήμανση του προϊόντος, επί της συσκευασίας της παραγόμενης στην Ελλάδα ή εισαγόμενης από Τρίτες Χώρες και διακινούμενης στην Ελλάδα και στην Ευρωπαϊκή Ένωση πατάτας, από τον παραγωγό έως και το στάδιο της λιανικής πώλησης.

Κατά τη διακίνηση πατάτας εμπορίου από τα συσκευαστήρια στην ετικέτα σήμανσης υποχρεωτικά πρέπει να αναγράφονται τα παρακάτω:

1. ο αριθμός από το μητρώο εμπόρων νωπών οπωροκηπευτικών (**Κωδικός αριθμός GR από τη βάση ΜΕΝΟ του Υπ.Α.Α.Τ**),
2. ο αριθμός Φυτοϋγειονομικού Μητρώου (Α.Μ.) του παραγωγού και του συσκευαστή,
3. το είδος,
4. η χώρα καταγωγής και η περιοχή,
5. η ποικιλία,
6. η ποιοτική κατηγορία,
7. ο αριθμός παρτίδας (LOT),
8. το βάρος, και
9. η ένδειξη <ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΦΥΤΕΥΣΗ>.

Υπόδειγμα ετικέτας ΔΙΑΚΙΝΟΥΜΕΝΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

1. ΕΙΔΟΣ: ΠΑΤΑΤΑ
2. ΧΩΡΑ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ:
3. ΠΕΡΙΟΧΗ: ή Ο ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ:
4. ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ:
5. Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ ΕΜΠΟΡΩΝ και
Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΤΟΪΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗ και
Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΤΟΪΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ:
6. ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:
7. ΠΟΙΚΙΛΙΑ:
8. ΒΑΡΟΣ:

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΦΥΤΕΥΣΗ

Κάθε παραγωγός, διακινητής, συσκευαστής πατάτας, οφείλει να είναι εγγεγραμμένος στο Φυτοϋγειονομικό Μητρώο που τηρείται στις Δ/νσεις Αγροτικής Ανάπτυξης και Οικονομίας.

Τα συσκευαστήρια που ανασκευάζουν πατάτα φαγητού προερχόμενη από άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, υποχρεούνται να αναγράφουν επί της νέας συσκευασίας όλες τις πληροφορίες σύμφωνα με το υπόδειγμα της ετικέτας.

Πατάτες Νωπές Αποφλοιωμένες (ολόκληρες ή σε διάφορες κοπές)

Νωπές πατάτες που έχουν υποστεί αποφλοιώση, δηλαδή αφαίρεση του φλοιού, έχουν συσκευαστεί κατάλληλα και συντηρούνται υπό απλή ψύξη. Οι νωπές προς αποφλοιώση πατάτες θα πρέπει πληρούν τις προδιαγραφές που αφορούν τις νωπές πατάτες.

Γενικά οι αποφλοιωμένες πατάτες θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 120 του ΚΤΠ καθώς και την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

Οι αποφλοιωμένες πατάτες πρέπει να είναι συσκευασμένες σε αεροστεγείς συσκευασίες των 5 έως 10 κιλών καθαρού βάρους, οι οποίες πρέπει να είναι κατάλληλες για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με την Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

Επισήμανση:

Σε κάθε συσκευασία, πρέπει να γράφονται στα Ελληνικά, κατ' ελάχιστο οι παρακάτω ενδείξεις (σε συμφωνία με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011):

- α) το είδος του προϊόντος
- β) το καθαρό βάρος (ονομαστική ποσότητα) του περιεχομένου.
- γ) το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.
- δ) ο κωδικός μονάδας παραγωγής
- ε) η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.
- στ) η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
- ε) ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας
- ζ) λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

ΠΙΠΕΡΙΕΣ Καψικόν (*Capsicum*)

Οι πιπεριές πρέπει να είναι ολόκληρες, φρέσκοιες, υγιείς. Αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που είναι δυνατόν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατά ξένα σώματα, καλά αναπτυγμένες, χωρίς ελαττώματα που οφείλονται στον παγετό, χωρίς τραύματα που δεν έχουν επουλωθεί, χωρίς εγκαύματα από τον ήλιο, με ποδίσκο, απαλλαγμένες από μη κανονική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να είναι σφικτές, να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και τον χρωματισμό που είναι κανονικοί για την ποικιλία, λαμβανομένου υπόψη του σταδίου ωριμάνσεως, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από κηλίδες. Ο ποδίσκος μπορεί να έχει υποστεί ελαφρά βλάβη ή να έχει κοπεί, εφόσον ο κάλυκας είναι άθικτος.

Οι πιπεριές πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση, και να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού.

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει γλυκές πιπεριές της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους και να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό. Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

Οι πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των 10 kg περίπου.

Πιπεριές στρογγυλές, πράσινες τραγανές, μετρίου μεγέθους (προτεινόμενη ποικιλία η πράσινη της Νέας Μαγνησίας με τους γλυκούς και σαρκώδεις καρπούς), πιπεριές κίτρινες ή πορτοκαλί, πιπεριές Φλωρίνης, πιπεριές Κέρατο ή άλλη ποικιλία ανάλογα με την εποχικότητα και τις ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος.

ΣΕΛΙΝΑ Σέλινον το βαρύοσμον, *Arium graveolens* ή **ΣΕΛΕΡΥ**

Τα σέλινα πρέπει να είναι ακέραια, επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους, νωπής εμφανίσεως, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προστεθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις, σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση, χωρίς ζημιές που έχουν υποστεί από παγετό, χωρίς κούφια τμήματα, παραφυάδες και ανθοφόρους άξονες, καθαρά χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες, πρακτικά χωρίς φθορές που

έχουν προκληθεί από παράσιτα, πρακτικά χωρίς παράσιτα, χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά "στεγνά" μετά από το πλύσιμο, χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθενειών τόσο στα φύλλα όσο και στις κύριες νευρώσεις. Οι κύριες νευρώσεις δεν πρέπει να είναι ούτε τσακισμένες ούτε ινώδεις, να μην έχουν συνθλιβεί ή σκάσει. Η κύρια ρίζα πρέπει να είναι καλά καθαρισμένη και να μη υπερβαίνει τα 5 cm μήκους. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη, λαμβάνοντας υπόψη την περίοδο παραγωγής και η κατάσταση τους να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει να αντέξουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχειρίσεως και να φθάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά σέλινα με ραβδώσεις της αυτής καταγωγής, ποιότητας, χρώματος και μεγέθους. Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Η παρουσίαση του σέλινου να γίνεται με δεσμίδες στο μέσο συσκευασίας και ο αριθμός των τεμαχίων που τις απαρτίζουν πρέπει να είναι σταθερός για κάθε κιβώτιο. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

ΣΚΟΡΔΑ *Allium sativum*, Άλλιον το ήμερον

Τα σκόρδα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή, Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα σκόρδα πρέπει να είναι χωρίς φύτρα ορατά εξωτερικά. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 30 mm. Επιπλέον, τα σκόρδα πρέπει να συσκευάζονται σε πλεξίδες των 24 βολβών (ξερά σκόρδα) και πρέπει να είναι πλεγμένα με τον ίδιο τούς βλαστό και δεμένα με σπάγκο ή και σε μικρότερη συσκευασία. Η κοπή δε των βλαστών πρέπει να είναι καθαρή. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

ΝΤΟΜΑΤΕΣ *Στρώχνον το λυκοπερσικών*

Οι ντομάτες πρέπει να είναι του εμπορικού τύπου "στρογγυλές" νωπές, να μην έχουν σαπίσει ή υποστεί άλλες αλλοιώσεις τέτοιες που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση, να είναι επαρκώς συνεκτικές, απαλλαγμένες από μη επουλωμένα σπασίματα και από εμφανείς πράσινους χρωματισμούς στη ζώνη που βρίσκεται στη βάση του ποδίσκου. Οι ντομάτες πρέπει να είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές, απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Ο καρπός, να είναι σφαιρικός ή μακρόστενος, εδώδιμος, ώριμος ζουμερός και να έχει έντονο κόκκινο χρώμα απαλλαγμένος από σκασίματα. Το μέγεθος της διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 30 – 40 mm , βάρους 150-250 gr ανά τεμάχιο περίπου.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τού τόπου προορισμού.

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι ποιότητας Α που αφορά τις κατηγορίες "extra" και "κατηγορία Ι" ή ποιότητας Β που αφορά την κατηγορία "ΙΙ" (σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ αριθ. 778/83).

Απαγορεύεται η τοποθέτηση σφραγίδας ή ετικέτας πάνω στις ίδιες τις τομάτες.

ΜΥΡΩΔΙΚΑ (ΑΝΙΘΟ, ΜΑΪΝΤΑΝΟ, ΔΥΟΣΜΟ)

Τα προϊόντα πρέπει να είναι ακέραια, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από χρώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, ουσιαστικά απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, συμπαγή, μη προχωρημένης ανάπτυξης, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική.

Μαϊντανός δέμα 100γρ, φρέσκος αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

Δυόσμος φρέσκος, δέμα 100 γρ αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

Άνηθος φρέσκος, δέμα 100γρ, αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ χλωρά πράσινα, φρέσκα, καθαρισμένα από περιττά μέρη, σε δέμα των 1000 gr.

ΠΡΑΣΑ Πράσο φρέσκο, αρίστης ποιότητας, ώριμο και πράσινο.

ΔΙΑΦΟΡΑ ΧΟΡΤΑ φρέσκα.

ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ Παντζάρια φρέσκα, αρίστης ποιότητας, μετρίου μεγέθους.

ΣΠΑΝΑΚΙ Σπανάκι φρέσκο, αρίστης ποιότητας, καθαρισμένο ή ακαθάριστο ώριμο και πράσινο.

ΡΟΚΑ Φρέσκια, αρίστης ποιότητας, ώριμη και πράσινη.

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΝΩΠΑ καλλιεργήσιμα, ενδεικτικά άσπρα, το γένος Agaricus.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ *Actinidia chinensis* Planch.

Τα ακτινίδια πρέπει να είναι ακέραια (αλλά χωρίς ποδίσκο), υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα, αρκετά συνεκτικά (ούτε μαλακά, ούτε μαραμένα, ούτε υδαρή), καλά σχηματισμένα, αποκλείονται οι διπλοί ή πολλαπλοί καρποί, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Τα ακτινίδια πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

Τα ακτινίδια πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα και σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμασης.

Οι καρποί πρέπει στο στάδιο της συσκευασίας να έχουν βαθμό ωρίμασης τουλάχιστον 6,2° Brix ή 15 % μέσης περιεκτικότητας σε ξηρή ουσία.

Τα ακτινίδια πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Πρέπει να είναι σφριγηλά και η σάρκα τους πρέπει να είναι τελείως υγιής.

Οι καρποί μπορούν ωστόσο, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία ελαφρό ελάττωμα σχήματος (αλλά χωρίς εξογκώματα και δυσμορφίες), ελαφρά ελαττώματα χρωματισμού, ελαφρά ελαττώματα του φλοιού, υπό τον όρο ότι η ολική επιφάνειά τους δεν υπερβαίνει 1 cm, μικρό «στίγμα του Hayward» που εμφανίζει μια επιμήκη γραμμή και δεν προεξέχει.

Η αναλογία της ελάχιστης διαμέτρου προς τη μέγιστη διάμετρο του καρπού μετρούμενη στην ισημερινή τομή πρέπει να είναι 0,7 cm ή μεγαλύτερη.

Το ελάχιστο βάρος να είναι 70 gr περίπου.

ΑΧΛΑΔΙΑ *Απία (Pyrus)*

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές. Η σάρκα πρέπει να είναι απολύτως υγιής. Το μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής ή από το βάρος.

Το ελάχιστο μέγεθος είναι:

α) Για τους καρπούς που ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει διαμέτρου:

Μεγαλόκαρπες ποικιλίες 55 mm.

Λοιπές ποικιλίες 50 mm.

β) Για τους καρπούς που ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει βάρους:

Μεγαλόκαρπες ποικιλίες 110 g.

Λοιπές ποικιλίες 100 g.

Μπορούν ωστόσο να φέρουν ελαφρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατηρησιμότητά του και την παρουσίασή του στη συσκευασία:

— ελαφρό ελάττωμα σχήματος,

— ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,

— ελαφρά ελαττώματα χρώματος,

— πολύ ελαφρά τραχείς σκωριόχρους χρωματισμούς,

—ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:

— τα 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,

— το 1 cm² συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturia pirina* και *V. inaequalis*) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm²

— ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm² συνολικής επιφάνειας.

Ο ποδίσκος μπορεί να είναι ελαφρά κατεστραμμένος.

Τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση.

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάσεις. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού. Επιπλέον, τα φρούτα, αν είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτατο όριο, θα πρέπει να είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Προτεινόμενες ποικιλίες **Κρυστάλλι και Βουτουράτη.**

ΚΑΡΠΟΥΖΙΑ

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας, φυσιολογική (άνευ τεχνητών τρόπων) σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή.

Τα καρπούζια πρέπει να είναι Α κατηγορίας και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Το μήκος του μίσχου του καρπουζιού δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 cm. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας ώριμα με έντονο κόκκινο εσωτερικό χρωματισμό. Τα καρπούζια ανά τεμάχιο να είναι βάρους 6-10 Kgr. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν μια ανάπτυξη και μια κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη

μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

ΚΕΡΑΣΙΑ

Τα κεράσια πρέπει να είναι ολόκληρα, φρέσκα στην όψη, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, κρουστά (ανάλογα με την ποικιλία), καθαρά, σχεδόν απαλλαγμένα από εμφανείς ξένες ουσίες, πρακτικά απαλλαγμένα από παράσιτα, χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση, πρέπει να φέρουν τον ποδίσκο τους. Τα προϊόντα θα πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα και να έχουν επαρκή ωριμότητα. Η ανάπτυξη και η κατάσταση των κερασιών θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπεται να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και να φθάσουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού. Τα κεράσια που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας, πρέπει να είναι απαλλαγμένα από εγκαύματα, σχισμές, μώλωπες ή ελαττώματα που προκαλούνται από χαλάζι. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Τα κεράσια πρέπει να έχουν ελάχιστο μέγεθος 12 mm. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κεράσια της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και ποιότητας. Το μέγεθος των καρπών πρέπει να είναι ως επί το πλείστον ομοιογενές. Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Τα κεράσια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του δέματος πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι τη εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνη ή με κόλλα που δεν είναι τοξικά. Τα δέματα δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

ΜΗΛΑ Μηλέα η ήμερος

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων,

τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Η διάμετρος της ισημερινής τομής καθορίζεται σε 70-85 mm (μεγέθη 70-75, 75-85) και βάρους 170-220 gr περίπου. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές.

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν μια ανάπτυξη και μια κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά.

Μπορούν ωστόσο να φέρουν ελαφρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατηρησιμότητα του και την παρουσίασή του στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού, — ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm² της συνολικής επιφάνειας και οι οποίοι δεν είναι αποχρωματισμένοι,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
 - τα 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος, — το 1 cm της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturia inaequalis*) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm², — πολύ ελαφρά σκωριόχρωση, όπως:
 - καστανόχρωμες κηλίδες που δύνανται να υπερβαίνουν ελαφρώς την κοιλότητα του ποδίσκου ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού αλλά δεν δύνανται να είναι τραχιές, και/ή
 - λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/5 της συνολικής επιφάνειας του καρπού και δεν έρχεται σε μεγάλη αντίθεση με τον γενικό χρωματισμό του καρπού, και/ή

— έντονη σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/20 της συνολικής επιφάνειας του καρπού, ενώ η λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση και η έντονη σκωριόχρωση μαζί δεν δύνανται να υπερβαίνουν το 1/5 κατ' ανώτατο όριο της συνολικής επιφάνειας του καρπού. Ο ποδίσκος μπορεί να λείπει, με την προϋπόθεση ότι ο αποχωρισμός είναι καθαρός και δεν έχει υποστεί φθορά ο προσκείμενος φλοιός.

Επιπλέον, τα φρούτα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτατο όριο αν τα φρούτα είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος, και έτσι να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

ΜΠΑΝΑΝΕΣ

Οι μπανάνες πρέπει να είναι σε χλωρή κατάσταση, να είναι ολόκληρες, να είναι σφριγηλές, να είναι υγιείς, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που ενδεχομένως τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, να είναι καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατές ξένες ύλες, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από παράσιτα, να είναι πρακτικά μη προσβεβλημένες από παράσιτα, να έχουν ποδίσκο άθικτο, άκαμπτο, μη προσβεβλημένο από μύκητες και μη αφυδατωμένο, να τους έχει αφαιρεθεί ο ύπερος, να έχει ομαλή διάπλαση και καμπυλότητα των καρπών, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από μώλωπες, να μην έχουν υποστεί βλάβη λόγω χαμηλών θερμοκρασιών, να διατηρούνται σε ομαλές συνθήκες εξωτερικής υγρασίας, να είναι απαλλαγμένες από κάθε οσμή ή/και ξένη γεύση. Τα στάδια ανάπτυξης και ωρίμανσης των μπανανών πρέπει να επιτρέπουν την αντοχή τους κατά τη μεταφορά και τη φορτοεκφόρτωση, και την άφιξή τους στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση, προκειμένου να επιτευχθεί κατάλληλος βαθμός ωρίμανσης μετά τη φυσική τους ωρίμανση. Το μέγεθος καθορίζεται με βάση του μήκους της κυρτής έδρας από το σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφαλίδιο έως το άκρο τον καρπού και του πάχους μιας εγκάρσιας τομής του καρπού μεταξύ των πλευρικών εδρών και το μέσου του, καθέτως προς το διαμήκη άξονα. Το ελάχιστο μήκος κι ο ελάχιστος βαθμός να είναι αντιστοίχως σε 14 cm και 27 mm. Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο μπανάνες ίδιας προελεύσεως, ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου και ποιότητας. Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό τον συνόλου.

ΠΕΠΟΝΙΑ

Τα πεπόνια πρέπει να έχουν σχήμα και χρώμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας (γίνεται δεκτός ένας ωχρός χρωματισμός τον φλοιού στα σημεία όπου ο καρπός βρισκόταν σε επαφή με το έδαφος κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης) και να είναι νωπής εμφάνισης. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από σκασίματα και μώλωπες (ελαφριές ρωγμές γύρω από το ποδίσκο, μήκους μικρότερου των 2 mm που όμως δεν αγγίζουν τη σάρκα). Το μήκος του ποδίσκου των καρπών του ανήκουν στις ποικιλίες που δεν αποσπώνται τη στιγμή της ωρίμανσης δεν θα υπερβαίνει τα 3 mm. Οι τύποι πεπονιών που προτείνονται είναι: Ελληνικά τύπου Αργούς, Αμερικάνικου τύπου, στρογγυλά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλα ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Το εμφανές μέρος τον περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενή. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Κάθε μέσο συσκευασίας μέσα στο οποίο διακινούνται θα είναι υποχρεωτικά χαρτοκιβώτιο το οποίο θα είναι απαλλαγμένο από κάθε ξένο σώμα.

ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

Οι παρούσες προδιαγραφές εφαρμόζονται στις κατωτέρω ποικιλίες καρπών που κατατάσσονται στο είδος των «εσπεριδοειδών» :

- λεμόνια του είδους *Citrus limon* (L.),
- μανταρίνια (*Citrus reticulata* Blanco), κλημεντινών (*Citrus clementina*, κοινών μανταρινιών (*Citrus deliciosa* Ten.),
- πορτοκάλια του είδους *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

A. Ελάχιστες απαιτήσεις Τα εσπεριδοειδή όλων των κατηγοριών πρέπει να είναι:

ακέραια, απαλλαγμένα από μώλωπες και/ή εκτεταμένους τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς

οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα, απαλλαγμένα από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης, απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

Β. Απαιτήσεις ωρίμασης Τα εσπεριδοειδή πρέπει να έχουν φθάσει σε κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης και βαθμό ωρίμασης, λαμβανομένων υπόψη των κριτηρίων όσον αφορά την ποικιλία, την περίοδο συλλογής και τη ζώνη παραγωγής.

Το στάδιο ωρίμασης των εσπεριδοειδών ορίζεται από τις ακόλουθες παραμέτρους που αναφέρονται για κάθε κατωτέρω είδος:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό,
- ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα
- χρωματισμό. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξής τους τα εσπεριδοειδή να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας.

ΕΙΔΟΣ	Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό (τοις εκατό, %)	Ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα	ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ
ΛΕΜΟΝΙΑ	20		Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας. Επιτρέπονται καρποί με πράσινο χρώμα (εάν δεν είναι σκούρο), υπό τον όρο ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις όσον αφορά την περιεκτικότητα σε χυμό.
Κλημεντίνες,	40	7,0:1	Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας κατά το ένα τρίτο τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού.
άλλες ποικιλίες μανταρινιών	33	6,5:1	

Πορτοκάλια σαγκουίνια	30	6,5:1	Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας. Ωστόσο, επιτρέπονται καρποί με ανοιχτοπράσινο χρώμα, υπό τον όρο ότι ο χρωματισμός αυτός δεν υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού και ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε χυμό. Επιτρέπονται τα πορτοκάλια που παράγονται σε περιοχές με υψηλές θερμοκρασίες και υψηλή σχετική υγρασία κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης του καρπού και έχουν πράσινο χρώμα που υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού, υπό τον όρο ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε χυμό
Ομάδα των ναβελίνων	33	6,5:1	
Λοιπές ποικιλίες	35	6,5:1	

Τα εσπεριδοειδή που πληρούν αυτές τις απαιτήσεις ωρίμασης μπορούν να υποβάλλονται σε «αποπρασινισμό». Η επεξεργασία αυτή επιτρέπεται μόνον εφόσον δεν αλλοιώνονται τα άλλα φυσικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Γ. Ταξινόμηση: Τα εσπεριδοειδή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και/ή του εμπορικού τύπου.

Οι καρποί μπορούν, ωστόσο, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
 - ελαφρά ελαττώματα χρώματος, συμπεριλαμβανομένων ελαφρών ηλιακών εγκαυμάτων,
- ελαφρά εξελισσόμενα ελαττώματα του φλοιού, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν τη σάρκα,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που εμφανίζονται κατά τον σχηματισμό του καρπού, όπως αργυρόχρωμες επιστρώσεις, σκωριόχρωμες κηλίδες ή φθορές από επιβλαβείς οργανισμούς,
- ελαφρά τραύματα που έχουν επουλωθεί και οφείλονται σε μηχανικά αίτια, όπως προσβολή από χαλάζι, τριβή ή κτυπήματα από τον εν γένει χειρισμό τους,

— ελαφρά και μερική αποκόλληση του φλοιού (ή της εξωτερικής επιδερμίδας) για όλους τους καρπούς της ομάδας των μανταρινιών.

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τοποθετούνται σε κάθε προϊόν πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

Όταν οι καρποί είναι περιτυλιγμένοι πρέπει να χρησιμοποιείται λεπτό, στεγνό, καινούριο και άοσμο χαρτί.

Απαγορεύεται η χρήση οποιασδήποτε ουσίας που ενδέχεται να μεταβάλει τα φυσικά χαρακτηριστικά των εσπεριδοειδών και ιδίως την οσμή και τη γεύση τους.

Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη. Επιτρέπεται, ωστόσο, μία παρουσίαση που περιλαμβάνει ένα βραχύ (μη ξυλώδη) κλώνο με πράσινα φύλλα προσκολλημένο στον καρπό.

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ *Citrus sinensis*

ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ *Citrus clementina*

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς και δεν πρέπει να παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίες έχουν επουλωθεί. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, αέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξης του να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας. Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής για τα πορτοκάλια να είναι 70mm, το μέγιστο 90 mm και

βάρους περίπου 190-250 gr για τα μανταρίνια, το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 35 mm, το δε μέγιστο 50 mm. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας.

ΛΕΜΟΝΙΑ Κιτρέα η λεμονέα

Οι καρποί πρέπει να έχουν επιμελώς και να μην παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίοι έχουν επουλωθεί. Τα λεμόνια πρέπει να έχουν σχήμα ωοειδές με τις άκρες τους μυτερές, να είναι ώριμα, χυμώδη, με έντονο κίτρινο χρώμα και οι καρποί να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητα σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και της ζώνης παραγωγής.

Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι σε 45 mm και το μέγιστο 67 mm. Επιπλέον, οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας.

ΡΟΔΑΚΙΝΑ - ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ - ΒΕΡΥΚΟΚΑ

Τα φρούτα θα πρέπει να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα να μην έχει υποστεί καμία φθορά.

Ο φλοιός μπορεί, ωστόσο, να παρουσιάζει τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρά ελαττώματα χρώματος,
- ελαφρά σημάδια από πίεση τα οποία δεν υπερβαίνουν 1cm² της συνολικής επιφάνειας,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
 - 1,5 cm² μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
 - 1 cm² της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

ΡΟΔΑΚΙΝΑ - ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ Η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 73 έως 80 mm και βάρους 135- 220 gr.

A	67 - 73 mm	ΒΑΡΟΣ 135 - 180 gr
---	------------	--------------------

AA	73 - 80 mm	ΒΑΡΟΣ 180 - 220 gr
----	------------	--------------------

ΒΕΡΥΚΟΚΑ Μέγεθος 45-50 mm

Τα φρούτα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτερο όριο, αν τα φρούτα είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα, τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος και έτσι να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία.

ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Τα σταφύλια και οι ρώγες πρέπει να είναι υγιή, εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί τέτοιες αλλοιώσεις ώστε να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά, χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες, πρακτικά απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων ή ασθένειες, χωρίς εμφανή ίχνη μούχλας, χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία, χωρίς ξένη οσμή ή/και γεύση. Επιπλέον, οι ρώγες πρέπει να είναι ολόκληρες, καλοσχηματισμένες, κανονικά αναπτυγμένες. Τα σταφύλια πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς. Η σταφυλή πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένη και ώριμη. Η ανάπτυξη και η κατάσταση της σταφυλής πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει να αντέχει στη μεταφορά και τη μετακίνηση και να φθάνει στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση. Τα επιτραπέζια σταφύλια πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα σταφύλια πρέπει να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Οι ρώγες πρέπει να είναι συνεκτικές, καλά προσφυόμενες και στο μεγαλύτερο δυνατά βαθμό κολλημένες στον μίσχος τους. Το μέγεθος των σταφυλιών να είναι ελάχιστο βάρος κατά σταφύλι μεγαλόρωγα 150 gr περίπου. Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο σταφύλια της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, κατηγορίας και του ίδιου βαθμού ωριμότητας. Τα επιτραπέζια σταφύλια πρέπει να συσκευάζονται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

ΦΡΑΟΥΛΕΣ *Fragaria L*

Οι φράουλες πρέπει να είναι ακέραιες, χωρίς κτυπήματα, υγιείς αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρές, ουσιαστικά απαλλαγμένες από κάθε ορατή ξένη ύλη, φρέσκες, αλλά όχι πλυμένες, ουσιαστικά απαλλαγμένες από επιβλαβείς οργανισμούς, ουσιαστικά απαλλαγμένες από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, με τον

κάλυκά τους. Ο κάλυκας και, εάν υπάρχει, ο μίσχος πρέπει να είναι φρέσκοι και πράσινοι, απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένες από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Οι φράουλες πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένες και σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμασης. Οι φράουλες πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

Οι φράουλες πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Οι καρποί μπορούν, ωστόσο, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, την διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- παρουσία ενός τμήματος στο φρούτο του οποίου το χρώμα τείνει προς το άσπρο και το οποίο δεν πρέπει να υπερβαίνει το ένα δέκατο της συνολικής επιφάνειας του καρπού,
- μικρά επιφανειακά σημάδια από πίεση.

Πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένες από χώμα.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής που πρέπει να είναι 18 mm.

Οι φράουλες πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη και μεγέθη των οπωρολαχανικών έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία προκειμένου να καλύπτονται οι ανάγκες των σιτιζομένων.

Λόγω ιδιαίτερων συνθηκών/αναγκών ή τοπικών προϊόντων/διαθεσιμότητας, δύναται να γίνει προμήθεια και άλλων τύπων λαχανικών και φρούτων.

ΜΕΡΟΣ IV

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

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

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα νωπά οπωρολαχανικά να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

CPV 15331170-9 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1. ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ (σύνθεση προσδιοριζόμενη από το εκάστοτε Νοσηλευτικό Ίδρυμα)
2. ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ
3. ΣΠΑΝΑΚΙ
4. ΜΠΑΜΙΕΣ μικρού μεγέθους (κατηγορία Α, 3 – 6 cm)
5. ΚΑΡΟΤΑ ολόκληρα ΒΑΒΥ
6. ΑΡΑΚΑΣ
7. ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ στρογγυλά, πλατιά
8. ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ
9. ΜΠΡΟΚΟΛΑ
10. ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ σπόροι
11. ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ολόκληρα ή σε φέτες
12. ΛΑΧΑΝΑΚΙΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 61, 62, 62^α, 120), παραγωγής κατά προτίμηση Ελληνικής προέλευσής.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει:

- Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- Να μην 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 δηλαδή να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) χαρακτηριστικό που σημαίνει τη διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας.
- Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 61,62,62^α 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9.
- Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 9,11 & 62^α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα είδη θα παραδίδονται σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα σε δύο συσκευασίες. Η πρώτη συσκευασία θα είναι από πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθρα 26, 26α & 27 του **Κ.Τ.Π.** και η δεύτερη συσκευασία εντός χαρτοκιβωτίου (εξωτερική συσκευασία) σύμφωνα με τις συνθήκες και τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

Τα βάρη της συσκευασίας των προσφερόμενων κατεψυγμένων λαχανικών θα ορίζονται από το εκάστοτε Νοσηλευτικό Ίδρυμα, ανάλογα με τις διαχειριστικές του ανάγκες.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις, όπως προβλέπεται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 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.

Ειδικότερα θα πρέπει να αναφέρονται:

- η περιγραφή του είδους (ονομασία προϊόντος και ποικιλία)
- το καθαρό βάρος

- η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.)
- η εταιρεία διακίνησης
- η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης
- οι συνθήκες συντήρησης

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

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

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα κατεψυγμένα λαχανικά να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18°C έως -16°C , σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Οδηγίες 89/108/ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.

5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

CPV 15897200-4

ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

CPV 15331460-9

ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

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.

Τα χρησιμοποιούμενα τρόφιμα φυτικής προέλευσης από τα οποία θα παρασκευάζονται, πρέπει να είναι φρέσκα νωπά πρώτης κατηγορίας και κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΚΟΜΠΟΣΤΑ

- Κομπόστα ροδάκινο μισό (συμπύρνηο ροδάκινο, Prunus persika) ή μείγμα (κοκτέιλ) φρούτων, σε ελαφρύ σιρόπι.
- Κομπόστα ροδάκινο με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα

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 XIII «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κ.Τ.Π άρθρα 118,119 122 και Κεφάλαιο XIV «Προϊόντα με γλυκαντικές ύλες» άρθρα 131 και 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. και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2011 [όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Κανονισμό (ΕΕ) 2019/428]:

1. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι).
2. Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.
3. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.
4. Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

5. 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).

Τα 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.Π: Ασκορβικά E300, E301, E302, Κιτρικά E330, E331, E332, E333, πηκτίνη E440 (εκτός από κομπόστες μήλου) και χλωριούχο ασβέστιο E509.

Το μείγμα (κοκτέιλ) να περιέχει πέντε τουλάχιστον φρούτα κατά προτίμηση **ροδάκινο, ανανά, μήλο, κεράσι, σταφύλι.**

Επιτρεπόμενα όρια διαλυτών στερεών brix 14% έως 16%

Η κομπόστα ροδάκινο με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται να περιέχει γλυκαντικά (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962), σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κ.Τ.Π.

Συσκευασία

Η κομπόστα να είναι συσκευασμένη (σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28) και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού των τριών (3) και του ενός (1) kgf μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 2,600 και 0,820 περίπου kgf αντίστοιχα και το οποίο θα αναγράφεται μαζί με το στραγγισμένο 1,500 gr και 470 gr περίπου ή σε άλλη ανάλογη συσκευασία, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου, να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση, τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση

τεχνικών παραμέτρων. Σχήμα κυλινδρικό μέγεθος – διαστάσεις ανάλογα του βάρους του περιεχομένου. Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

Οι συσκευασίες του ενός (1) Kgr να έχουν πώματα του τύπου easy open για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4), (12) ή (24) κουτιών ανά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την επίτευξη άρτιων κουτιών, ώστε να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων.

Επισήμανση

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα:

- Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής
- Η κατηγορία και το είδος του τροφίμου
- Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε kg
- Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών του υγρού πληρώσεως (περιεκτικότητα σε ζάχαρη – πυκνότητα του σιροπιού)
- Ρυθμιστής οξύτητας
- Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως

- Η δήλωση "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις
- Ο κωδικός της παρτίδας
- Η χώρα παρασκευής

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

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

ΤΟΜΑΤΟΕΙΔΗ

Α) ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ

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

1. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι).
2. Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.
3. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χρώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.
4. Να μην είναι χρωματισμένοι τεχνητά με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με την εφαρμογή οποιασδήποτε μεθόδου.

5. Να μην έχουν προσβληθεί από παράσιτα ή να εμφανίζουν αλλοιώσεις στη σύσταση και τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες.
6. Να μην προέρχονται από φυτά που έχουν ραντισθεί με φυτοφάρμακα όπως παραθείο, μαλαθείο, αρσενικούχα ή μολυβδούχα σκευάσματα κλπ, και που να έχουν συλλεγεί πριν από τον καθοριζόμενο χρόνο που ορίζεται από το Υπουργείο Γεωργίας ή να παρουσιάζουν κατάλοιπα τέτοιων ουσιών, που είναι επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία.

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

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

Συσκευασία

Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28 και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού 1 και 5 Kgr, μεικτού βάρους και καθαρού βάρους 0,86Kgr, 4,5Kgr αντίστοιχα ή σε άλλη ανάλογη συσκευασία, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου, να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μτίασμα

στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο, σύμφωνα με τις προβλεπόμενες διατάξεις

Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Σχήμα κυλινδρικό μέγεθος – διαστάσεις ανάλογα του βάρους του περιεχομένου. Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

Οι συσκευασίες του ενός (1) Kgr να έχουν πώματα του τύπου **easy open** για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4), (12) ή (24) κουτιών ανά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την επίτευξη άρτιων κουτιών, ώστε να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων.

Επισήμανση

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα:

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

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

1. Η περιγραφή του προϊόντος.
2. Το καθαρό βάρος.
3. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της 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.

Β] ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ Ή ΤΕΜΑΧΙΩΝ

Τα αποφλοιωμένα τοματάκια σύμφωνα με το Άρθρο 124 του Κ.Τ.Π να προέρχονται από καρπούς τομάτας και να έχουν τα ακόλουθα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

1. Να έχουν το ομοιόμορφο ερυθρωπό χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένα από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα.
2. Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χρώματος, κανονικά αναπτυγμένα.
3. Να μην έχουν ανώμαλη οσμή, να μην περιέχουν ξένες ύλες και να μην παρουσιάζουν φαινόμενα σήψεως ή ευρωτίασης.
4. Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.
5. Να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και έντομα.
6. Να μην έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός τους με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία.

Συσκευασία

Τα αποφλοιωμένα τοματάκια θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28, σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 3 kgr, καθαρού βάρους 2550gr περίπου και στραγγισμένου 1500 gr περίπου ή του 1 kgr, καθαρού βάρους 800 gr περίπου και στραγγισμένου 480 gr περίπου.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου, να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Σχήμα κυλινδρικό μέγεθος – διαστάσεις ανάλογα του βάρους του περιεχομένου. Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

Οι συσκευασίες του ενός (1) Kgr να έχουν πώματα του τύπου **easy open** για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4), (12) ή (24) κουτιών ανά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την επίτευξη άρτιων κουτιών, ώστε να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων.

Επισήμανση

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα:

1. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής
2. Η κατηγορία και το είδος του τροφίμου
3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε kg
4. Το επί τοίς % περιεχόμενο σε τοματάκια (60%) περίπου
5. Το υγρό πληρώσεως (χυμός ντομάτας 40%) περίπου
6. Ρυθμιστής οξύτητας.
7. Βενζοϊκό νάτριο.....%
8. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα
9. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως
10. Η δήλωση "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να

συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις

11. Ο κωδικός της παρτίδας
12. Η χώρα παρασκευής

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

1. Η περιγραφή του προϊόντος.
2. Το καθαρό βάρος.
3. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησής.
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.

Γ) ΕΛΑΦΡΩΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ ΧΥΜΟΣ ΤΟΜΑΤΑΣ

Ελαφρώς συμπυκνωμένος χυμός τομάτας σύμφωνα με το άρθρο 124 του Κ.Τ.Π., είναι προϊόν που παρασκευάζεται από χυμό τομάτας που έχει υποστεί ελαφρά συμπύκνωση, ώστε τα στερεά συστατικά που προέρχονται από το χυμό να είναι τουλάχιστον 6%.

Συσκευασία

Το προϊόν να προσφέρεται σε συσκευασία TetraPak βάρους 500 gr, κατάλληλη για τρόφιμα και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ή άλλη κατάλληλη συσκευασία ανάλογα με τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

Επισήμανση

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

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

Συγκεκριμένα:

11. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής
12. Η κατηγορία και το είδος του τρόφιμου
13. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε kg
14. Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση "Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας%".
15. Βενζοϊκό νάτριο.....%
16. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα
17. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως
18. Η δήλωση "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις
19. Ο κωδικός της παρτίδας
20. Η χώρα παρασκευής

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

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

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ τεμαχισμένα ή ολόκληρα

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

Μανιτάρια κονσέρβα σύμφωνα με το Άρθρο 123 του Κ.Τ.Π. είναι το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπά μανιτάρια, ολόκληρα ή τεμαχισμένα καλλιεργουμένων ποικιλιών του γένους *AGARICUS* ή *PSALLIOTA* μέσα σε νερό ή χυμό των μανιταριών, έχει υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία ώστε να εξασφαλιστεί η προστασία του από αλλοιώσεις και είναι συσκευασμένο σε κλειστούς περιέκτες. Προαιρετικά μπορεί να προστεθεί αλάτι, ξύδι, μπαχαρικά, αρτύματα και ασκορβικό οξύ ως αντιοξειδωτικό. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

Καλαμπόκι γλυκό σε σπόρους, καλλιεργούμενης ποικιλίας του γένους *ZEA MEYS* και σύμφωνα με το Άρθρο 123 του Κ.Τ.Π.

Συσκευασία

Τα προσφερόμενα είδη (Μανιτάρια κονσέρβα και Καλαμπόκι κονσέρβα) να είναι συσκευασμένα (σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28) σε λευκοσιδηρά κουτιά του ενός (1) kgf μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 800 gr περίπου και στραγγισμένου 460 gr περίπου.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου, να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μτυίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Σχήμα κυλινδρικό μέγεθος – διαστάσεις ανάλογα του βάρους του περιεχομένου. Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

Οι συσκευασίες του ενός (1) Kgr να έχουν πώματα του τύπου **easy open** για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4), (12) ή (24) κουτιών ανά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την επίτευξη άρτιων κουτιών, ώστε να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων.

Επισήμανση

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα:

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

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

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

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

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

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

ΤΟΝΟΣ σε άλμη

Τόνος σε άλμη, σύμφωνα με το Άρθρο 97 του Κ.Τ.Π..

Συσκευασία

Το προσφερόμενο είδος να είναι συσκευασμένο (σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28) σε λευκοσιδηρά κουτιά του 1,5 - 2 kgρ μικτού βάρους.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου, να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Σχήμα κυλινδρικό μέγεθος – διαστάσεις ανάλογα του βάρους του περιεχομένου. Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

Οι συσκευασίες του ενός (1) Kgr να έχουν πώματα του τύπου **easy open** για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4), (12) ή (24) κουτιών ανά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την επίτευξη άρτιων κουτιών, ώστε να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων.

Επισήμανση

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα:

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

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

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

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

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

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

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

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

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα διατηρημένα τρόφιμα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

CPV 15500000-3 ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Τα προϊόντα να είναι Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 84 του Κ.Τ.Π. και τα οποία θα πρέπει να ανταποκρίνονται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 79/2007 «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμούς 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμόν 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» (ΦΕΚ 95/Α/2007) και όπως περιγράφονται στην Υ.Α. 1510/99678/2015, ΦΕΚ 2031/β/ 17 .9.2015.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Τα προσφερόμενα προϊόντα να έχουν παρασκευασθεί από αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών και να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη
- γεύση ευχάριστη
- οσμή υπόγλυκη

ενώ δεν θα πρέπει να παρουσιάζουν

- ευρωτίαση,
- σήψη,
- εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος,
- ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή ή δυσσομία),
- αλλοίωση από μικροβιακή δράση,
- μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του,
- υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου Α & Β, βαρέων μετάλλων ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011, ΕΚ 2377/1990

και τροποποιήσεις αυτών, Φυτοφάρμακα 149/2008, Αλλεργιογόνα ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1169/2011

Το επιτρεπόμενο όριο διοξινών είναι 3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 1881/2006 και τροποποιήσεις αυτού.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΡΥΖΟΓΑΛΟ

Ως ρυζόγαλο χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται με την αυθεντική συνταγή όπως ορίζεται από την Υ.Α. 1510/99678/2015, ΦΕΚ 2031/β/ 17 .9.2015 και συγκεκριμένα από:

- νωπό ή παστεριωμένο γάλα το οποίο δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύστασης με μόνη εξαίρεση την τροποποίηση της λιποπεριεκτότητας. Το γάλα μπορεί να είναι αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών και η αντίστοιχη αναφορά για το είδος ζώου από το οποίο αυτό προέρχεται γίνεται στον κατάλογο συστατικών.
- ζάχαρη
- ρύζι

Το ρυζόγαλο θα πρέπει να περιέχει λίπος γάλακτος 2,5% τουλάχιστον, ενώ κατά την παρασκευή του επιτρέπεται:

- η προσθήκη μικρής ποσότητας αμυλούχων ουσιών
- η προσθήκη κρόκου αυγών
- ο αρωματισμός επιφανειακά με σκόνη κανέλλας

Κατά την παρασκευή του ρυζόγαλου απαγορεύεται η προσθήκη νερού.

ΚΡΕΜΑ

Ως κρέμα χαρακτηρίζεται το προϊόν το οποίο παρασκευάζεται από:

- νωπό ή παστεριωμένο γάλα το οποίο δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύστασης με μόνη εξαίρεση την τροποποίηση της λιποπεριεκτότητας. Το γάλα μπορεί να είναι αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών και η αντίστοιχη

αναφορά για το είδος ζώου από το οποίο αυτό προέρχεται γίνεται στον κατάλογο συστατικών.

- κρόκο αυγών
- αμυλώδεις ουσίες
- ζάχαρη.

Η κρέμα θα πρέπει να περιέχει λίπος γάλακτος 2,8% τουλάχιστον και ένα κρόκο αυγού ανά χιλιόγραμμο έτοιμου προϊόντος.

Κατά την παρασκευή της επιτρέπεται ο αρωματισμός επιφανειακά με σκόνη κανέλλας και η προσθήκη αρωματικών υλών με άρωμα βανίλιας ή μαστίχας.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΑ

Ως επιδόρπιο χαρακτηρίζεται προϊόν (Άρθρο 84 § 3 του Κ.Τ.Π.) έτοιμο για κατανάλωση που παρασκευάζεται από:

- μια ή περισσότερες κατηγορίες γάλακτος,
- προϊόντα γάλακτος ή και συστατικά γάλακτος (όπως πρωτεΐνη γάλακτος, λακτόζη και μαγιά γιαουρτιού). Τα ανωτέρω προϊόντα γάλακτος ή το γάλα, συμμετέχουν σε αναλογία 75% τουλάχιστον του τελικού προϊόντος αναγόμενο σε νωπό γάλα.
- από ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες
- σκόνη κακάο
- χυμούς φρούτων ή τεμάχια φρούτων φρέσκων ή ζαχαρωμένα φρούτα.

Επιτρέπεται η χρήση ειδικών πρόσθετων, χρωστικών ουσιών, η προσθήκη γλυκαντικών, παρασκευασμάτων με βάση το γάλα και τα παράγωγά του, ποτών με βάση το γάλα και τα παράγωγά του, πάντοτε υπό τους όρους του Κ.Τ.Π.

Απαγορεύεται - η προσθήκη συντηρητικών, εκτός από τα προερχόμενα από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν, καθώς επίσης και η αναγραφή εκτός από το εμπορικό όνομα, κάθε λέξης που να συμπίπτει με αυτή πρότυπου προϊόντος.

Τα ανωτέρω Προϊόντα και Επιδόρπια Γάλακτος δύνανται να προσφέρονται και **ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ**, με την χρήση επιτρεπτών γλυκαντικών ουσιών οι οποίες θα αναγράφονται στην συσκευασία (τόσο ως προς το είδος όσο και ως προς την συγκέντρωση) και θα είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία (Οδηγία 2008/60/ΕΚ της Επιτροπής της 17ης Ιουνίου 2008 για τη θέσπιση ειδικών κριτηρίων καθαρότητας για τα γλυκαντικά που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα).

Οι ενδείξεις του προϊόντος πρέπει:

- να εμφανίζουν το είδος και το ποσοστό του περιεχόμενου γάλακτος στο έτοιμο προϊόν
- το επί τοις εκατό (%) ποσοστό λίπους,
- το επί τοις εκατό (%) ποσοστό ολικού στέρεου υπολείμματος (Ο.Σ.Υ).

Συσκευασία

Τα προσφερόμενα προϊόντα να είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία - κεσεδάκι το οποίο να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (ΡΡ) πολυπροπυλένιο, σύμφωνα με το Άρθρο 26 Κεφάλαιο ΙΙ του Κ.Τ.Π. Το κεσεδάκι θα πρέπει να κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0.05Μη, max 0.1%Ζη, 0.05-2%Cu, max 0.05% άλλα λοιπά στοιχεία και σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, ενώ δεν θα πρέπει να μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες στο προϊόν.

Το βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 150-200 gr.

Τα κεσεδάκια να είναι συσκευασμένα σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαζόμενα, αντοχής των 12 τεμαχίων.

Επισήμανση

Στο μέσο συσκευασίας (κεσεδάκι) θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες (ΕΚ 89/109), οι απαραίτητες ενδείξεις οι οποίες υπαγορεύονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ

της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/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 τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα πρέπει να αναγράφονται τα κάτωθι:

1. Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
2. Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας
3. Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά
4. Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης
5. Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης
6. Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΟΚ
7. Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου
8. Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.
9. Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο. Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα L, εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας. Η ένδειξη αυτή είναι προαιρετική στην περίπτωση που η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική χρονολογία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα.

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασης όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

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

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα προϊόντα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2°C έως 4°C σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

CPV 15551300-8 ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Το χορηγούμενο είδος (γιαούρτη), να είναι πρώτης Α' ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ.Π. Άρθρο 82⁽¹⁾ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις Π.Δ. 79/2007 «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμούς 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμόν 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» (ΦΕΚ 95/Α/2007).

1. «Γιαούρτι» χαρακτηρίζεται το γαλακτοκομικό προϊόν το οποίο παράγεται από τη ζύμωση και πήξη του γάλακτος, με τη χρήση υποχρεωτικά των καλλιεργειών - εκκινητών *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* και *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, ώστε το τελικό ζυμωμένο προϊόν να περιέχει τουλάχιστον 10^7 cfu/g προϊόντος μέχρι την ημερομηνία ανάλωσής του.

2. Ως πρώτη ύλη του γιαουρτιού χρησιμοποιείται το γάλα όπως αυτό ορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 1308/2013 (Παράρτημα VII, Μέρος III, παράγραφος 1).

3. Δεν επιτρέπεται η χρήση ολικά αφυδατωμένου γάλακτος ή παραγώγων του γάλακτος σε μορφή σκόνης με εξαίρεση την περίπτωση της παρ. 5, σημ. β.

4. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη στο γιαούρτι από αγελαδινό ή γίδινο γάλα πρέπει να είναι τουλάχιστον 3,2% και από πρόβειο γάλα τουλάχιστον 5,5%. Σε περίπτωση χρήσης μιγμάτων γάλακτος η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη υπολογίζεται από την αναλογία των ειδών του γάλακτος.

5. Κατά την παρασκευή του γιαουρτιού, πέραν της πρώτης ύλης, επιτρέπεται μόνο:

α) η προσθήκη κρέμας γάλακτος για τη ρύθμιση της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες

β) η προσθήκη πρωτεϊνών γάλακτος για τεχνολογικούς λόγους ρύθμισης του Στερεού Υπολείμματος Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ), του ίδιου είδους ζώου, υπό την προϋπόθεση ότι η αύξηση του ΣΥΑΛ στο γιαούρτι δε θα ξεπερνά το ΣΥΑΛ του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε, όπως ορίζεται στο άρθρο 80, παρ. 3 του Κ.Τ.Π., κατά 4 μονάδες.

6. Στην περίπτωση που χρησιμοποιηθούν για τη ζύμωση και άλλοι μικροοργανισμοί επιπλέον της χαρακτηριστικής καλλιέργειας του γιαουρτιού της παρ. 1, αναγράφονται στην επισήμανση υπό την προϋπόθεση ότι ο πληθυσμός τους θα είναι τουλάχιστον 10^6 cfu/gr προϊόντος κατά την ημερομηνία ανάλωσης.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Ως προς τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά το γιαούρτι θα πρέπει:

- Να έχει:
 - Δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη
 - Γεύση ευχάριστη
 - Οσμή υπόγλυκη
 - pH 3,5 – 4,8
- Να μην παρουσιάζει:
 - ευρωτίαση
 - σήψη
 - εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος
 - ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο ή δύσοσμο)
 - αλλοίωση από μικροβιολογική δράση
 - μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Το γιαούρτι θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται από την ΕΚ 2073/2005 και 1441/2007 με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και ΠΔ 9/89.

1. Απουσία *salmonella spp* σε 25 gr σε 5 δείγματα.
2. Απουσία *E.coli* σε 1 gr σε 5 δείγματα.
3. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα.
4. Ολικά κολοβακτηριοειδή Απουσία σε 1 gr σε 5 δείγματα.
5. Ζύμες – μύκητες < 10 cfu/gr σε όλη την διάρκεια της εμπορικής ζωής.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. Γιαούρτι αγελάδος πλήρες με λιπαρά τουλάχιστον 3,85% σύμφωνα με το άρθρο 82 § 1 του Κ.Τ.Π. ή γιαούρτι αγελάδας με λιπαρά 4%
2. Γιαούρτι αγελάδος με λίγα λιπαρά, 1,5% ή 2 % λιπαρά.
3. Γιαούρτι αγελάδος άπαχο, 0% λιπαρά.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το γιαούρτι να είναι σε συσκευασία-κεσεδάκι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα, σύμφωνα με το Άρθρο 26 Κεφάλαιο ΙΙ του Κ.Τ.Π., το οποίο να κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0.05Μη, max 0.1%Ζη, 0.05-2%Cu, max 0.05% άλλα λοιπά στοιχεία σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, το δε βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 gr και σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαζόμενα, αντοχής, των 12 τεμαχίων. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα 3/4 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες στο προϊόν.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

α) Η επισήμανση του γιαουρτιού εν γένει πρέπει να περιλαμβάνει όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του Άρθρου 5 του Νόμου 4492/2017:

1. Επωνυμία παρασκευαστή
2. Αριθμός έγκρισης
3. Χώρα προέλευσης γάλακτος
4. Η ημερομηνία λήξης
5. Ο κωδικός παρτίδας

β) Επιπλέον των απαιτήσεων του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, πρέπει να δίνονται οι παρακάτω πληροφορίες:

ι. το είδος του ζώου από το οποίο προέρχεται το γάλα και στην περίπτωση χρήσης μειγμάτων γάλακτος διαφόρων ειδών ζώων αναφέρεται και η ποσοστιαία αναλογία κάθε είδους. Οι ενδείξεις αυτές συνοδεύουν την ονομασία πώλησης του προϊόντος.

Ωστόσο η πληροφορία για την ποσοστιαία αναλογία των διαφορετικών ειδών γάλακτος μπορεί εναλλακτικά να περιλαμβάνεται στον κατάλογο συστατικών, εφόσον αυτός υπάρχει.

ii. Στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης, βάσει των προβλεπομένων στην παρ. 1β του Μέρους III του Παραρτήματος VII του Καν. (ΕΕ) 1308/2013, στην περίπτωση εκτός του νωπού, η περιγραφή της φυσικής επεξεργασίας της βασικής πρώτης ύλης γάλακτος, η οποία ανάγεται σε ισοδύναμο γάλακτος. Ωστόσο η πληροφορία αυτή μπορεί εναλλακτικά να περιλαμβάνεται στον κατάλογο συστατικών, εφόσον αυτός υπάρχει.

iii. Στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης, το επί τοις εκατό (%) ποσοστό της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες του έτοιμου προϊόντος.

Οι ανωτέρω ενδείξεις θα πρέπει να αναγράφονται κατά τρόπο ώστε να είναι ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

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

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα γιαούρτια να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2°C έως 4°C σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

CPV 15511000-3 ΓΑΛΑ

Το χορηγούμενο γάλα θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π άρθρα 79 και 80.

Το προϊόν θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες και τις κτηνιατρικές διατάξεις του Π.Δ. 79/2007 «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμούς 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμόν 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» (ΦΕΚ 95/Α/2007), τον Ν4254/7.4.14 (Υποπαράγραφος ΣΤ της παραγράφου 8) στα πλαίσια εφαρμογής του Ν4046/2012 «ΑΡΣΗ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ» και το Νόμο 4336/15 Υποπ/γραφος Α.3

ΝΩΠΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ

Το νωπό γάλα θα πρέπει:

- α) Να είναι παστεριωμένο, δηλαδή να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (+71,7° C τουλάχιστον για 15'') ή σε χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα (+63° C τουλάχιστον για 30') ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας μεταξύ των δύο παραπάνω συνθηκών για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.
- β) Μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατό σε θερμοκρασία που δεν /υπερβαίνει τους 6°C, στην θερμοκρασία στην οποία και συντηρείται, η δε διάρκεια συντήρησης του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή.
- γ) Να είναι ομογενοποιημένο, που σημαίνει ότι, εάν μείνει σε ακινησία 48 ώρες δεν πρέπει να σχηματίζεται φανερός διαχωρισμός της κρέμας, η δε περιεκτικότητα σε λίπος της υπερκείμενης ποσότητας 100 cm³ γάλακτος φιάλης του ενός Lit να μη διαφέρει περισσότερο από το 10% της περιεκτικότητας σε λίπος του εναπομείναντος γάλακτος.

δ) Το χορηγούμενο παστεριωμένο αγελαδινό γάλα θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 3,5%, 1,5% και 0 %. Επιπλέον, να έχει ειδικό βάρος στους 15°C 1,028g/l (για το πλήρες) και στερεό υπόλειμμα χωρίς λίπος (Σ.Υ.Α.Λ. %) 8,5 (για το 0%).

ε) Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

Το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται από το Π.Δ. 79/2012, Κανονισμούς (ΕΚ) 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004.

Enterobacteriaceae $m < 1$, $M = 5$, $n = 5$, $c = 1$ cfu/ml.

Παθογόνα $n = 5$, $c = 0$, Απουσία σε 25 g.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το προσφερόμενο γάλα να προσφέρεται σε συσκευασία Tetra Pak του ½ λίτρου, 1 λίτρου ή 10 λίτρων η οποία να είναι σάκος από πλαστική ύλη κατάλληλη για τρόφιμα με πώμα τοποθετημένος σε δεύτερη συσκευασία χάρτινου κιβωτίου αντοχής ή άλλη κατάλληλη για τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Οι συσκευασίες θα πρέπει να πληρούν όλους τους κανόνες υγιεινής και τους όρους του Άρθρου 85 του Κ.Τ.Π και των Τροποποιήσεων αυτού και δεν θα πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που πιθανόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώνει την σύσταση ή τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος.

Οι συσκευασίες του ½ και του 1 λίτρου θα μεταφέρονται σε καθαρά πλαστικά τελάρα με χωρίσματα που θα φέρουν χειρολαβές, για την εύκολη μεταφορά τους. Τα τελάρα θα επιστρέφονται στον προμηθευτή.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η σήμανση επί των συσκευασιών να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων όπως υπαγορεύονται από τον

- Νόμο 4492/2017 (Άρθρο 5) περί της Υποχρεωτικής Επίσημησης Προέλευσης στο Γάλα.
- Τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/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.

Οι ενδείξεις θα πρέπει να αναγράφονται με εμφανείς και ευδιάκριτους χαρακτήρες στα Ελληνικά και σύμφωνα με τους ανωτέρω κανονισμούς να είναι οι εξής:

1. Η ένδειξη «παστεριωμένο γάλα»
2. Προέλευση γάλακτος (όνομα χώρας).
3. Το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος
4. Το εργοστάσιο παραγωγής
5. Η θερμοκρασία συντήρησης
6. Οι ημερομηνίες παστερίωσης και ανάλωσης
7. Ο κωδικός παρτίδας
8. Σε εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος, η διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες.

Κατά την παραλαβή, και όταν θεωρηθεί απαραίτητο από την Επιτροπή Παραλαβής, θα παραλαμβάνεται ποσότητα 500 - 1000 ml τα οποία θα βράζονται ενώπιον του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του. Εάν το γάλα όταν βράσει "κόψει", αυτό σημαίνει ότι έχει αυξημένη οξύτητα και ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλη την ποσότητα του παραδιδόμενου γάλατος.

ΓΑΛΑ UHT (υψηλής παστερίωσης)

Το γάλα UHT σύμφωνα με το άρθρο 80 του Κ.Τ.Π., πρέπει:

– Να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας(τουλάχιστον +135⁰C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο) με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπομένων μικροοργανισμών και των σπορίων τους, και τη συσκευασία, υπό ασηπτικές συνθήκες, σε αδιαφανή δοχεία ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές.

– Να είναι δυνατόν, να διατηρηθεί, ούτως ώστε να μην ανιχνεύεται δειγματοληπτικά καμία αλλοίωση στο γάλα UHT που έχει διατηρηθεί επί δεκαπενθήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία 30⁰C. Εφόσον χρειάζεται, μπορεί να προβλέπεται και η διατήρησή του επί επτάήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55⁰C.

Στην περίπτωση που η λεγόμενη «πολύ υψηλής θερμοκρασίας» μέθοδος επεξεργασίας του γάλακτος χρησιμοποιείται με απευθείας επαφή του γάλακτος με υδρατμούς, οι υδρατμοί αυτοί πρέπει να προέρχονται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να μεταφέρουν ξένες ουσίες στο γάλα, ούτε να επιδρούν δυσμενώς σε αυτό. Επίσης η εφαρμογή της μεθόδου δεν πρέπει να μεταβάλλει την περιεκτικότητα του υφισταμένου την επεξεργασία γάλακτος σε νερό.

Η συσκευασία και η επισήμανση του UHT γάλακτος να είναι όπως του νωπού παστεριωμένου γάλακτος.

ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ

Πλήρες γάλα ή ελαφρύ συμπυκνωμένο ή γάλα συμπυκνωμένο ή γάλα συμπυκνωμένο μη ζαχαρούχο, χαρακτηρίζεται το μερικά αφυδατωμένο γάλα το οποίο πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. Άρθρο 80 και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Π.Δ. 79/2012:

1. Να έχει παρασκευασθεί σε εγκατάσταση μεταποίησης που ανταποκρίνεται στους κανόνες και τις προδιαγραφές της ΚΥΑ αρ.1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017.
2. Να έχει υποστεί θερμική επεξεργασία κατά τη διάρκεια της παρασκευής ή να παρασκευάζεται από προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία.
3. Να μην έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ακτινοβολίες.
4. Να μην περιέχει πρόσθετα πέραν αυτών που προβλέπονται από το άρθρο 80, παρ. 14 του ΚΤΠ και το άρθρο 3 του ΠΔ 518/83, όπως αυτό τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση 145/96.

5. Να μην περιέχει ίχνη καταλοίπων ουσιών τα οποία υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια ανοχής, σύμφωνα με το Κεφ III, άρθρο 20 του ΠΔ 259/98 (Α 191) "Περί Απαγόρευσης χρήσης ουσιών με ορμονική ή θυρεοστατική δράση.

Εάν το προϊόν προέρχεται από τρίτη χώρα πρέπει τουλάχιστον να πληροί τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από το ΠΔ 79/2012 και τον Κανονισμό (ΕΕ) 605/2010

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Το προϊόν πρέπει να έχει τα εξής φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

1. Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση, τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο
2. Να έχει ελαφρώς κρεμώδη σύσταση, να είναι ομοιογενές (χωρίς κοκκώδεις ή άλλες αποθέσεις) και το λίπος του να μην διαχωρίζεται σε ιδιαίτερο στρώμα μέσα στα κουτιά. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
3. Να μην παρουσιάζει πήξη του περιεχομένου (ολική ή μερική), ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.
4. Περιεκτικότητα σε λίπος 7,5% (τοίς εκατό) του βάρους τουλάχιστον.
5. Ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% (τοίς εκατό) του βάρους τουλάχιστον.
6. Ολική οξύτητα μεταξύ 6 και 8 βαθμών SOXHLETHENCKEL, μετά από αραίωση για παρασκευή προϊόντος που αντιστοιχεί με το νωπό φυσικό γάλα.
7. pH μεταξύ 6,3 και 6,8, μετά από αραίωση για παρασκευή προϊόντος, που αντιστοιχεί στο νωπό γάλα.

Μετά την αραίωση να προκύπτει γάλα ενός lit και ειδικού βάρους 1,028 g/lit σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. άρθρο 80 παρ.3 και ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% του βάρους τουλάχιστον.

Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι δυνατόν να διατηρηθεί στις αποθήκες του Νοσοκομείου εκτός ψυκτικών θαλάμων χωρίς να παρουσιάσει οποιαδήποτε αισθητή ή οργανοληπτική αλλοίωση, για το χρονικό διάστημα τουλάχιστον που αναγράφεται επί της συσκευασίας.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία του συμπυκνωμένου γάλακτος θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις των άρθρων 9, 23 και 28 του Κ.Τ.Π.

Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά ή σε συσκευασία Tetra Pak με καπάκι ή άλλη ανάλογη πρώτη συσκευασία με περιεχόμενο βάρος 410 gr προϊόντος και σε χαρτοκιβώτια, δεύτερη συσκευασία.

Οι συσκευασίες του γάλακτος θερμικής επεξεργασίας πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει ιδίως να απελευθερώνουν μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων που θα ήταν δυνατό να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώνουν τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκούν επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες. Τα λευκοσιδηρά κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου, να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα πρέπει να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Τα κουτιά και τα πώματα να προέρχονται από καινούριο λευκοσίδηρο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια σύμφωνα με τα διεθνώς παραδεκτά (την ισχύουσα νομοθεσία) για την επίτευξη άρτιων κουτιών δηλαδή ώστε να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων.

Στην συσκευασία στη χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού ή σε ετικέτα ή με ανεξίτηλο μελάνι πρέπει να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις:

1. Η ονομασία του προϊόντος.
2. Το ποσοστό των λιπαρών και το Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ) του γάλακτος.
3. Ένδειξη του τρόπου χρήσης.
4. Το καθαρό βάρος σε γραμμάρια.
5. Το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης.
6. Κατάλογος των συστατικών.

7. Ημερομηνία και έτος παρασκευής καθώς και την ημερομηνία λήξης
8. Κωδικός παρτίδας.

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ.1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4-10-200), Οδηγία 93/43 ΕΟΚ, ΕΚ852/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

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

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα προϊόντα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης του γάλακτος μακράς διάρκειας να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους, ενώ για το νωπό παστεριωμένο θα πρέπει να είναι η επόμενη της παστερίωσής του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2°C έως 4°C σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

CPV	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΟΥΣ
1.15542300-2	ΦΕΤΑ (ΠΟΠ)
2.15543300-9	ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΤΥΡΙ
3.15544000-3	ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ
4.15544100-1	ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ
5.15544100-2	ΗΜΙΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ
6.15544100-3	ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)
7.15545000-0	ΤΥΡΙΑ ΓΙΑ ΕΠΑΛΕΙΨΗ
8.15542000-9	ΦΡΕΣΚΑ ΤΥΡΙΑ

ΜΕΡΟΣ Ι

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

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

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

Η ωρίμανση των τυριών πρέπει (Κ.Τ.Π., Άρθρο 83, Ενότητα Α, §1.4) να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +10°C 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.

Εξαιρούνται τα τυριά που παράγονται και κυκλοφορούν νόμιμα σε άλλο κράτος μέλος της Ε.Ε. και συμμορφώνονται με τους σχετικούς κανόνες που ισχύουν στο εν λόγω κράτος μέλος, σύμφωνα με τον *ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) 2019/515 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 19ης Μαρτίου 2019 σχετικά με την*

αμοιβαία αναγνώριση των εμπορευμάτων που κυκλοφορούν νόμιμα στην αγορά άλλου κράτους μέλους και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 764/2008.

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).

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΤΥΡΙΩΝ

Η επικάλυψη των τυριών (Κ.Τ.Π., Άρθρο 83, Ενότητα Γ, §2.β) μπορεί να είναι από κεριά μελισσών, σκληρή παραφίνη ή άλλες ύλες που για να χρησιμοποιηθούν πρέπει να τύχουν έγκρισης του ΑΧΣ και κατά περίπτωση, του ΕΟΦ ή του ΚΕΣΥ. Ειδικότερα και όπως ορίζεται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π., στην περίπτωση που έχουν χρησιμοποιηθεί πρόσθετα στην μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού, π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμυκίνη, θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιο βάθος θα καθαρίζει το τυρί.

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών (Κ.Τ.Π. Άρθρο 83, Ενότητα Α, §1.5), μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση:

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

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

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα, θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται από:

- Το άρθρο 11 του Κ.Τ.Π. και στις επιμέρους παραγράφους του άρθρου 83, Ενότητα Γ, §3
- Π.Δ. 81/93, παρ.7 του άρθρου 4
- 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.

Οι ειδικές ενδείξεις που αφορούν τον κάθε τύπο τυριού αναφέρονται στα αντίστοιχα παραρτήματα (βλέπε ΜΕΡΟΣ II).

ΜΕΡΟΣ ΙΙ

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

1. ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π)

Το τυρί ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π), να είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται (Κ.Τ.Π., Άρθρο 83 Ενότητα Δ 2^α) και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) και οι προδιαγραφές καταχώρησής της υπαγορεύονται από την Υπουργική Απόφαση 313025/11/01/1994 (ΦΕΚ 8 Β), σύμφωνα με την οποία το γάλα που χρησιμοποιείται για την Παρασκευή της ΦΕΤΑΣ θα πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου και από φυλές αιγοπροβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της. Πρόκειται για γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο σε μέγιστο ποσοστό 30%, νωπό ή παστεριωμένο και με συγκεκριμένα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, όπως ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 6% κ.β. και ελάχιστο pH 6,5.

Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της ΦΕΤΑΣ διαρκεί τουλάχιστον 2 μήνες.

Αναλυτικά οι συνθήκες παρασκευής και ωρίμανσης της ΦΕΤΑΣ περιγράφονται στην ως άνω Υπουργική Απόφαση.

Η ΦΕΤΑ να διατίθεται συσκευασμένη σε κατάλληλα μεταλλικά δοχεία των 15 Kgr και εντός άλμης όπως ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 4 και 5 της Υπουργικής Απόφασης 313025 ΦΕΚ 8 Τεύχος Β.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Μέγιστη υγρασία 56%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%
- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.
- Σχήμα: Σφηνοειδές ή ορθογωνίου παραλληλεπιπέδου.
- Διαστάσεις: Διάφορες
- Βάρη: Διάφορα

– Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα:

– Υφή: Συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.

– Χρώμα: Καθαρό λευκό

– Οπές: Καθόλου ή λίγες

– Κατανομή: Σε όλη τη μάζα

– Σχήμα οπής: Ακανόνιστο

– Γεύση:

– Γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.

– Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

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

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

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

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

Οι ενδείξεις 1. 2. 3. 4. 5. και 7. αναγράφονται υποχρεωτικά και σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο διακίνησης του προϊόντος.

Επιπλέον των ενδείξεων που απαιτούνται για κάθε προϊόν ΠΟΠ/ΠΓΕ είναι υποχρεωτική η σήμανση Πιστοποίησης του πρώην AGROCERT.



2. ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ

Το σκληρό τυρί (π.χ. Κεφαλοτύρι, Κεφαλογραβιέρα, Πεκορίνο) να είναι Α΄ ποιότητας όπως αυτό ορίζεται στον Κ.Π.Τ. Άρθρο 83 Ενότητα Α §1.7 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Το σκληρό τυρί θα έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων οι καλλιέργειες βακτηρίων, η ωρίμανση δε να έχει γίνει στους 12-14°C με σχετική υγρασία 85-90% και για (3) τουλάχιστον μήνες.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον
2. Υγρασία 38% μέγιστον

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

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

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

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

3. ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ

Το τριμμένο τυρί να προέρχεται από πολύ σκληρά, σκληρά και ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και σαν προσυσκευασμένα τριμμένα τυριά (Άρθρο 83 Ενότητα Α § 1.9) με την προϋπόθεση ότι τα τυριά αυτά να πληρούν τους παρακάτω όρους:

1. να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών και τις ειδικές διατάξεις των τυριών από τα οποία προέρχονται (ενότητα Α παράγραφος 1 έως και 1.8 του Κ.Τ.Π. Άρθρο),
2. το καθαρό βάρος τους να αναγράφεται στη συσκευασία,
3. η συσκευασία να είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.Π.,

4. τα τριμμένα τυριά να είναι απαλλαγμένα από την επιδερμίδα του τυριού (απαγορεύεται η παρουσία οποιουδήποτε συστατικού επικάλυψης της επιδερμίδας των τυριών π.χ. παραφίνης, χρωμάτων, ναταμυκίνης κ.λπ.),
5. οι ενδείξεις στη συσκευασία να είναι ίδιες με τις ενδείξεις του τυριού από το οποίο προέρχονται και με την προσθήκη της φράσης «τριμμένο τυρί».

4. ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ

Ημίσκληρο τυρί (π.χ. τύπου κασέρι, gouda ή edam μπαστούνι) των 3 Kgr περίπου, πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ.Π. Άρθρο 83, ενότητα Α, §1.8 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση και να προέρχεται από ωρίμανση του πήγματος, μετά την απαλλαγή του από το τυρόγαλο, με την επενέργεια φυτιάς ή άλλων ενζύμων.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ'ελάχιστον.
2. Υγρασία 45% το μέγιστον.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

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

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

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

5. ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΜΕΡΙΚΩΣ ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ

Το Ημίσκληρο μερικώς αποβουτυρωμένο τυρί (Μπαστούνι) να είναι πρώτης Α΄ ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ.Π., 83 Ενότητα Α, § 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».

6. ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)

Το ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ) να είναι πρώτης Α΄ ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ.Π. και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Το τυρί ΚΑΣΕΡΙ αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π. ΚΑΣΕΡΙ (KASSERI) σύμφωνα με την απόφαση 313027/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/17.1.94, 101/Β/16.2.1994) όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του Υπ. Γεωργίας 379116/19-7-2000 (Φ.Ε.Κ. 949/Β/31-7-2000), Άρθρο 1.

Το ΚΑΣΕΡΙ είναι το ημίσκληρο τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα από γάλα πρόβειο ή μίγμα με γίδινο (σε αναλογία όχι μεγαλύτερη από 20%) και προέρχεται αποκλειστικά από τις γεωγραφικές περιοχές Μακεδονίας, Θεσσαλίας και Νομών Λέσβου και Ξάνθης.

Η ωρίμανση του τυριού διαρκεί 3 τουλάχιστον μήνες σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 18°C, σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που καθορίζονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 1.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 45%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
- Σχήμα
 - α) Κυλινδρικό: Διαστάσεις: Διάμετρος 25-30 cm, ύψος 7-10cm
 - β) Παραλληλεπίπεδο

Βάρη: Διάφορα

Επιδερμίδα:

- Συνεκτικότητα: Ημίσκληρη, συνεκτική συνήθως καλλυμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα ύλες.
- Εμφάνιση: Λεπτή

Χρώμα: Λευκοκίτρινο

Μάζα τυριού:

- Υφή: Ημίσκληρη συνεκτική
- Χρώμα: Λευκοκίτρινο

– Οπές:Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές) .

Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

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

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)
2. Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.).
3. Τυρί
4. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή
5. Το βάρος του περιεχομένου
6. Η ημερομηνία παραγωγής
7. Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 - Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ
 - Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 - Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΑ -1650-20.12.94)

Οι ενδείξεις 1, 2, 3, 4, 5 και 6 αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI).



7. ΤΗΓΜΕΝΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΑΛΟΙΦΩΔΗ ΥΦΗ ΣΕ ΤΡΙΓΩΝΑ

Συσκευασία: 15 – 20g (ατομική μερίδα)

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α' ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του Κ.Τ.Π., Άρθρο 83 Ενότητα Β, §2, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Τηγμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη προϊόντων γάλακτος και /ή άλλων τροφίμων.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ελάχιστο λίπος επί ξηρού: 45%

Ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα: 40%.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ενώσεις (βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.α.) σε ποσοστό μεγαλύτερο από τα τυχόν επιτρεπόμενα όρια και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί. Οι ενδείξεις να αναγράφονται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα με οποιοδήποτε τρόπο σε κάθε μονάδα παραγωγής, οι ενδείξεις:

1. Κατηγορία τυριού
2. Ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα
3. Ελάχιστο λίπος επί ξηρού (%)
4. Ποσοστό άλατος
5. Πρόσθετα
6. Μέγιστη υγρασία
7. Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
8. Χώρα προέλευσης-παραγωγής τυριού
9. Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης
10. Συνθήκες αποθήκευσης
11. Καθαρό βάρος

8. ΑΝΘΟΤΥΡΟ

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του Κ.Π.Τ. Άρθρο 83, Ενότητα Α/3, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Τυριά τυρογάλακτος χαρακτηρίζονται τα τυριά, τα οποία λαμβάνονται με ισχυρή θέρμανση τυρογάλακτος (με ή χωρίς οξίνιση) και με ή χωρίς προσθήκη: α) γάλακτος (πρόσγαλα), β) γάλακτος και κρέμας γάλακτος (αφρόγαλα), γ) βρώσιμου χλωριούχου νατρίου (κ. αλάτι), τα οποία μπορούν να διατεθούν νωπά (φρέσκα) [μερικά από αυτά μπορούν να διατεθούν και με μερική αφυδάτωση (ξερά) και άλλα κατόπιν ωρίμανσης] και των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 70%.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Το προϊόν να προσφέρεται σε συσκευασία Vacuum. Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ενώσεις (βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.α.) σε ποσοστό μεγαλύτερο από τα τυχόν επιτρεπόμενα όρια και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί. Οι ενδείξεις να αναγράφονται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα με οποιοδήποτε τρόπο σε κάθε μονάδα παραγωγής, οι ενδείξεις:

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

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστη υγρασία: 75%.

Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 10 - 15% περίπου.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

Κολοβακτηρίδια 30 °C

m = 10.000

M = 100.000

n = 5

c = 2

Esherichia coli

m = 100

M = 1000

n = 5

c = 2

Listeria monocytogenes

Απουσία σε 25 gr

n = 5

c = 0

Salmonella spp.

Απουσία σε 25 gr

n = 5

c = 0

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

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

4. Τα προσφερόμενα είδη θα είναι επώνυμα με παράλληλη προσκόμιση σχετικών δειγμάτων.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα προϊόντα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 0°C έως 4°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

CPV 15850000- 9 Μη μαγειρεμένα ζυμαρικά

Αστράκι, πεπονάκι, σουσαμάκι, κουσκουσέ

Φιδές Τριμμένος, Φιδές Φωλιά

Μακαρόνια Νο 3, Μακαρόνια Νο 6, Μακαρόνια Νο 10 (ή άλλο διαθέσιμο μέγεθος)

Ταλιατέλες, Πένες, Βίδες, Φιογκάκια, Μακαρονάκι κοφτό μέτριο

Κριθαράκι Μέτριο, Λαζανάκι, Κανελόνια

Χυλοπιτάκι χωρίς αυγά, Χυλοπίτες με αυγά

CPV 1585000-1 Διάφορα χρωματιστά ζυμαρικά από σιμιγδάλι

CPV 15851220-6 Παραγεμισμένα ζυμαρικά

CPV 15851230-9 Λαζάνια

CPV 15851250-5 Κουσκούς

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Τα παραδιδόμενα ζυμαρικά να είναι Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να παρασκευάζονται από σιμιγδάλι πλούσιο σε γλουτένη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες.

Το σιμιγδάλι από το οποίο θα παραχθούν τα ζυμαρικά πρέπει να πληροί τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στα Άρθρα 105 και 108 του Κ.Τ.Π..

Η επεξεργασία των πρώτων υλών και τα στάδια παραγωγής να είναι σύμφωνα με όσα ορίζονται στην Τεχνολογία Ζυμαρικών ώστε το τελικό προϊόν να αποκτήσει τα επιθυμητά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΗΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

Συγκεκριμένα τα παραγόμενα ζυμαρικά να έχουν τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με το Άρθρο 115 του Κ.Τ.Π. :

1. Κατά το βρασμό με νερό πρέπει:

- Να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους.
- Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
- Να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν).

2. Το υγρό μετά το βρασμό (ζωμός), πρέπει να είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή δυνατή όξινη γεύση. Ο θολός ζωμός είναι ένδειξη κατώτερης ποιότητας ζυμαρικών ή πεπαλαιωμένων.

3. Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η προσθήκη συντηρητικών.

4. Η υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105 °C πρέπει να είναι (κατά την παραλαβή του προϊόντος) όπως παρακάτω: από 16 Ιουνίου έως και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους, κατ' ανώτατο όριο 12,5%, από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου κατ' ανώτατο όριο 13,5%.

5. Η οξύτητα όχι πάνω των 10 βαθμών, ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ.

6. Η τέφρα: Ανώτατο όριο 0,9%.

7. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θρυμμάτων ζυμαρικών

8. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.

Ειδικότερα:

Για τις χυλοπίτες με αυγά θα πρέπει να περιέχονται δύο πλήρη αυγά σε νωπή ή συντηρημένη κατάσταση ανά κιλό παραγομένου προϊόντος. (Άρθρο 115 § 13.α Κ.Τ.Π)

Στα ζυμαρικά με γάλα επιτρέπεται η προσθήκη γάλακτος διαφόρων κατηγοριών, σε ποσότητα υπολογισμένης σε ξηρή μάζα πλήρους γάλακτος και αναγομένη σε ένα Κιλό ετοίμου ζυμαρικού δεν πρέπει να είναι κατώτερη των 20 gr. (Άρθρο 115 § 14 Κ.Τ.Π)

Τα νωπά ζυμαρικά από σιμιγδάλι ή σιμιγδάλι και αλεύρι πρέπει να πληρούν κατά περίπτωση, όλους τους όρους του άρθρου 115, με εξαίρεση την υγρασία η οποία ορίζεται το μέγιστο 50%. Η προσθήκη προσθέτων επιτρέπεται, αφού θα πληρούν τους όρους του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ I του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π.

Τα ζυμαρικά με λαχανικά πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 115 του Κ.Τ.Π. και ειδικά δε:

Η τέφρα επί ξηρού δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,3% με επιτρεπόμενη ανοχή μέχρι 1,4%.

Η χρώση ζυμαρικών που προκαλείται από την προσθήκη σε αυτά κατονομαζόμενων και επιτρεπόμενων υλών (φυσικές χρωστικές από λαχανικά: ντομάτα, καρότο, σπανάκι, παντζάρι κ.λ.π.) και δεν θεωρείται ως τεχνητός χρωματισμός.

Τα ζυμαρικά ολικής άλεσης από σκληρό σίτο, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του Άρθρου 115 του Κ.Τ.Π., εκτός από την τέφρα επί ξηρού που δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,7%.

Τα γεμιστά ζυμαρικά ή νωπά γεμιστά ζυμαρικά, διαφόρων σχημάτων τα οποία αποτελούνται από περίβλημα θα πρέπει να είναι σύμφωνα και να πληρούν τους όρους και τις διατάξεις του άρθρου 115 του Κ.Τ.Π.

Η γέμιση μπορεί να περιέχει διάφορες βρώσιμες ύλες, αρτύματα, μπαχαρικά, αλάτι, εκχύλισμα μαγιάς και φυσικές αρωματικές ύλες. Στη γέμιση επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων στις απολύτως αναγκαίες ποσότητες για την επίτευξη του επιθυμητού αποτελέσματος, εφόσον πληρούν τους όρους του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ I του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π.. Ενδέχεται να περιέχονται Σορβικά σε μέγιστο ποσοστό 1000mg/Kg, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά σύμφωνα με τους όρους του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ III, του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π. καθώς και η προσθήκη γλουταμινικών πρέπει να είναι τους όρους του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ VI του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π..

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα πρέπει να μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ.) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των ζυμαρικών, πρέπει δε να πληρούν τους όρους του άρθρου 21 του Κ.Τ.Π. έκδοση 2009 και να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 89/109,

του Κανονισμού 1935/2004/ΕΚ, του Κανονισμού 2023/2006, καθώς και την Οδηγία 2007/42/ΕΚ της Επιτροπής.

Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, αντοχής από καλής ποιότητας χαρτόνι.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαρίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων όπως υπαγορεύονται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 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.

Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις και συγκεκριμένα:

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

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

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

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα ζυμαρικά να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης, επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΕΛΑΙΩΝ

CPV 15411110-6 Ελαιόλαδο

CPV 15411200-4 Μαγειρικό λάδι

ΜΕΡΟΣ Ι

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΕΛΑΙΩΝ

1. Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π (άρθρα 70, 71, 73, 75) και τα παραρτήματα Ι και ΙΙ, καθώς και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

2. Τα μαγειρικά λάδια (ηλιέλαιο – αραβοσιτέλαιο) θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου VIII, του άρθρου 73 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του Παρατήματος Ι και ΙΙ ως προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

1. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι Εξαιρετικά Παρθένο ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ⁽¹⁾ και να έχει παραχθεί απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους.

Ως "Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο" θεωρείται σύμφωνα με τον Κανονισμό 2568/91 της ΕΟΚ και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, το ελαιόλαδο που παράγεται από καρπούς ελιάς και που είναι:

- Υγιείς, απαλλαγμένοι από ξένες ύλες, εντομοκτόνα, σκουλήκια, έντομα κλπ. καλά πλυμένοι και καθαροί.
- Η παραγωγή του ελαιόλαδου από τους καρπούς της ελιάς να γίνεται σε ελαιοτριβεία που λειτουργούν με άδεια της αρμόδιας κρατικής αρχής.
- Για την παραγωγή του να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο μηχανικά μέσα χωρίς οποιαδήποτε άλλη επεξεργασία εκτός από την πλύση με νερό, την καθίζηση, τη φυγοκέντριση και τη διήθηση.
- Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης, ευρωτίασης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά, ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την

παραγωγή του ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης. Επίσης να μην εμφανίζει γεύση όξινη, πικρή, μπαγιάτικη, ευρωτιώδη ή με οποιοδήποτε τρόπο προκαλούσα απέχθεια. Να είναι στην πράξη απαλλαγμένο από σάπωνα, να μην περιέχει ξένες προς αυτό ουσίες γενικά, ούτε μούργα.

- Να μην περιέχει βαρέα δηλητηριώδη μέταλλα, ως και υπολείμματα διαλυτικών μέσων. Να μην περιέχει οποιαδήποτε συντηρητικά μέσα. Να μην περιέχει τοξικές ουσίες (εντομοκτόνα, κλπ) των οποίων η περιεκτικότητα να είναι μεγαλύτερη του 0,001%.
- Να είναι αυτούσιο και όχι από ανάμιξη του με άλλα λάδια που προέρχονται από άλλους καρπούς ή με λάδια ζωικής προέλευσης, σπορέλαια και ελαιόλαδα ακατάλληλα για βρώση ή ελαιόλαδα που έχουν παραχθεί από την ανασύνθεση λιπαρών οξέων πυρηνέλαιου με γλυκερίνη ή επανεπεξεργασμένα ελαιόλαδα.
- Πρέπει να είναι διαυγές στη θερμοκρασία των 20°C και να έχει τη φυσική χαρακτηριστική ιδιάζουσα οσμή και γεύση του παρθένου ελαιόλαδου.
- Απαγορεύεται ο χρωματισμός του με οποιαδήποτε χρωστική ή άλλη ουσία που μπορεί να προκαλέσει έμμεσα τεχνητό χρωματισμό. Το χρώμα του να είναι αργυρόχρουν έως αχυροκίτρινο, ενίοτε και πρασινοκίτρινο.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το παραδιδόμενο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με το ΠΑΡΑΤΗΜΑ ΙΙ του Άρθρου 71⁽¹⁾ του Κ.Τ.Π., του Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ' αριθ. 2568/91, του Κανονισμού (ΕΕ) 299/2013 και του Κανονισμού (ΕΕ) 1348/2013:

- *Οξύτητα 0,2-0,8%*
- *K270 ≤ 0,20*
- *K232 ≤ 2,5*
- *ΔK ≤ 0,001*
- *Δείκτης Υπεροξειδίων (Merg /Kg) ≤ 20*
- *Οργανοληπτική αξιολόγηση φρουτώδες > 0 και ενδιάμεση τιμή Ελαττώματος=0*
- *Αλογονωμένοι διαλύτες (MG/KG) < 0.2*
- *Κηροί ≤ 250*
- *Σύνολο Στερολών ≥ 1000*
- *Δείκτης Διάθλασης no ²⁰ 14677 -14705*
- *Αριθμός Σαπωνοποίησης (mg KOH/g ελαιολάδου 184-196)*
- *Αριθμός Ιωδίου (Wijs) 75-94.*

- Σίδηρος 5 mg/Kg
- Μόλυβδος 0,1 mg/Kg
- Αρσενικό 0,1 mg/Kg
- Τριγλυκερίδια %: 1,3 μέγιστο
- Διοξίνες 0,75 pg WHO – PCDD/F-TEQ/gr λίπους
- ΔΙΑΦΟΡΑ ECN42-HPLC ΚΑΙ ECN42 ΘΕΩΡΗΤΙΚΟΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ: 0,2 μέγιστο.
- Περιεκτικότητα σε οξέα:
 - (α) Μυριστικό %: 0,05 μέγιστο. (β) Λινολενικό %: 0,9 μέγιστο.
 - (γ) Αραχιδικό %: 0,6 μέγιστο. (δ) Εικοσανικό %: 0,4 μέγιστο.
 - (ε) Βεχενικό %: 0,2 μέγιστο. (στ) Λιγνοκηρικό %: 0,2 μέγιστο.
 - (ζ) Σύνολο των *trans* ισομερών του ελαϊκού οξέος %: 0,05 μέγιστο.
 - (η) Σύνολο των *trans* ισομερών του λινελαϊκού οξέος + των *trans* ισομερών του λινολενικού οξέος %: 0,05 μέγιστο
- Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105°C (με τη μέθοδο της ξυλόλης): < 0,1%.
- Αδιάλυτες σε πετρελαϊκό αιθέρα ουσίες: < 0,1%.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Σύμφωνα με το άρθρο 2 του Καν. 29/2012, το ελαιόλαδο θα πρέπει να παραδίδεται συσκευασμένο σε απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα λευκοσιδηρά ή πλαστικά δοχεία των 5 λίτρων (4,460 περίπου Kgr), αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους ή άλλης κατάλληλης συσκευασίας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και ανάλογα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος, καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι συσκευασίες αυτές θα είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

Τα δοχεία των 5 λίτρων θα παραδίδονται συσκευασμένα μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια κατάλληλα κλεισμένα και ασφαλισμένα.

Το υλικό και η κατασκευή των δοχείων να είναι αρίστης ποιότητας ώστε:

- Να εξασφαλίζεται η συντήρηση του ελαιόλαδου για τον χρόνο διατηρησιμότητας τουλάχιστον.
- Το περιεχόμενο ελαιόλαδο να μην προσβάλλει το δοχείο ούτε να προσβάλλεται απ' αυτό.

Οι πλευρικές συγκολλήσεις - προσαρμογή πωμάτων να είναι σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. (για τα λευκοσιδηρά).

Τα πώματα να είναι ασφαλείας (να καταστρέφεται μετά τη χρήση τους) και ανάλογων διαστάσεων, ώστε να μην δυσχεραίνεται η στοίβαξη.

Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια από καλής ποιότητας χαρτόνι, να είναι αντοχής και οι διαστάσεις τους να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία των 4 δοχείων των 5 lt (ή άλλης συσκευασίας) χωρίς να παραμένει κενός χώρος μεταξύ των δοχείων και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλιζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα με χαρακτήρες ευανάγνωστους, ανεξίτηλους της αυτής γραμματοσειράς ιδίου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους και ευδιάκριτους σε σχέση με το μέγεθος της ετικέτας, ώστε να ξεχωρίζουν από το υπόβαθρο στο οποίο είναι τυπωμένες και να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχεδίων που μπορεί να υπάρχουν στη σήμανση, οι εξής πληροφορίες (ΕΦΕΤ: Οδηγός Για Το Ελαιόλαδο, Κεφ. 4 «Συσκευασία & Επισήμανση Ελαιολάδων», Κανονισμός ΕΕ 1169/2011, Κανονισμός ΕΚ 1924/2006):

Υποχρεωτικές Επισημάνσεις

1. Ονομασία πώλησης: «εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο»
2. Ποιοτική κατηγορία: «ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»
3. Προσδιορισμός της καταγωγής
4. Η καθαρή ποσότητα του όγκου (lit)

5. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή
6. Ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης
7. Οι συνθήκες διατήρησης
8. Ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης
9. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του η οποία θα πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα. Ως κύρια ετικέτα νοείται αυτή που συσχετίζεται με το κύριο οπτικό πεδίο, δηλαδή το πεδίο της συσκευασίας που ο καταναλωτής μπορεί να δει με την πρώτη ματιά κατά το χρόνο της αγοράς, και το οποίο δίνει την δυνατότητα στον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως ένα προϊόν όσον αφορά το χαρακτήρα ή τη φύση του και κατά περίπτωση, την εμπορική του ονομασία.

Προαιρετικές Επισημάνσεις

Μεταξύ των προαιρετικών ενδείξεων που δύνανται να αναγράφονται είναι:

1. Η ένδειξη «πρώτη πίεση εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερο από 27°C κατά την πρώτη μηχανική πίεση του ελαιοπολτού, με παραδοσιακό σύστημα εξαγωγής με υδραυλικά πιεστήρια.
2. Η ένδειξη «εξαγωγή εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερους από 27°C με διήθηση ή με φυγοκέντρηση του ελαιοπολτού.
3. Οι ενδείξεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που αναφέρονται στη γεύση/ή στην οσμή να αναγράφονται (για το εξαιρετικό παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο) μόνον αν βασίζονται στα αποτελέσματα αναλυτικής μεθόδου, η οποία προβλέπεται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ.2568/91.
4. Η ένδειξη της οξύτητας ή της ανώτατης οξύτητας μπορεί να αναγράφεται μόνον αν συνοδεύεται από την ένδειξη, με χαρακτήρες του ίδιου μεγέθους και στο ίδιο οπτικό πεδίο, του δείκτη υπεροξειδίων, της περιεκτικότητας σε κηρούς και της απορρόφησης στο υπεριώδες φως, που καθορίζονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91.
5. Η ένδειξη της περιόδου συγκομιδής μόνο εφόσον το 100% του περιεχομένου της συσκευασίας προέρχεται από την εν λόγω συγκομιδή.

2. ΗΛΙΕΛΑΙΟ

Το ηλιέλαιο είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα του ηλίανθου (*Helianthus annuus L*), με μηχανική διαδικασία (Άρθρο 73⁽¹⁾ Β, Ειδικές Διατάξεις). Το προσφερόμενο ηλιέλαιο να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους του Άρθρου 73⁽¹⁾ του Κ.Τ.Π., ενώ τα φυσικοχημικά του χαρακτηριστικά να είναι σύμφωνα με τα όσα αναφέρονται στο Παράρτημα Ι & ΙΙ του Άρθρου 73⁽¹⁾ του Κ.Τ.Π. Συγκεκριμένα:

- να είναι παρθένο, διαυγές, με ξανθωπό χρώμα και ελαφρά γλυκιά γεύση, πλούσιο σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα και ελεύθερο από τοξικές ουσίες του οποίου η οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, να είναι στο μέγιστο 2%.
- Να έχει οσμή και γεύση την χαρακτηριστική του προϊόντος (ουδέτερη), απαλλαγμένο από ξένες οσμές και τάγγιση.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

(Άρθρο 73⁽¹⁾ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι & ΙΙ του Κ.Τ.Π)

ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ 225°C

ΟΞΥΤΗΤΑ: max 2

ΑΡ.ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ meq O₂/kg max 10

ΥΓΡΑΣΙΑ-ΠΤΗΤΙΚΑ % max 0,1

ΞΕΝΕΣ ΥΛΕΣ % max 0,05

ΜΕΤΑΛΛΑ mg/kg

ΣΙΔΗΡΟΣ (Fe) max 1,5

ΧΑΛΚΟΣ (Cu) max 0,1

ΜΟΛΥΒΔΟΣ (Pb) max 0,1

ΑΡΣΕΝΙΚΟ (As) max 0,1

ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ 1,467-1,469

ΑΡ.ΙΩΔΙΟΥ 110-143

ΑΡ.ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ mg ΚΟΗ/gr 188-194

ΑΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΤΑ % 15

ΧΡΩΜΑ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ

ΟΣΜΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΟΥΔΕΤΕΡΗ

ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ %

C 14:0 Μυριστικό < 0,5

C 16:0 Παλμιτικό 3 - 10

C 16:1 Παλμιτελαικό < 1,0

C 17:0 Μαργαρικό –
C 17:1 Μαργαρελαικό -
C 18:0 Στεατικό 1 – 10
C 18:1 Ελαικό 14 – 35
C 18:2 Λινελαικό 55 – 75
C 18:3 Λινολενικό < 0,3
C 20:0 Αραχιδικό < 1,5
C 20:1 Εικοσαενικό < 0,5
C 22:0 Βεχενικό < 1, 0 C
22:1 Ερουκικό < 0, 5 C
24:0 Λιγνοκηρικό < 0,5
C 24:1 Νερβονικό < 0,5

3. ΑΡΑΒΟΣΙΤΕΛΑΙΟ

Το αραβοσιτέλαιο είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα φύτρα του αραβοσίτου (*Zea mays L*) με μηχανική διαδικασία (Άρθρο 73⁽¹⁾ Β, Ειδικές Διατάξεις).

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με το Άρθρο 73⁽¹⁾ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι & ΙΙ του Κ.Τ.Π

Ειδικότερα:

- Να είναι παρθένο, διαυγές, με ξανθωπό χρώμα
- Να έχει ελαφρά γλυκιά γεύση
- Να είναι πλούσιο σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα και ελεύθερο από τοξικές ουσίες του οποίου η οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ να είναι στο μέγιστο 2%
- Να έχει οσμή και γεύση την χαρακτηριστική του προϊόντος απαλλαγμένο από ξένες οσμές και τάγγιση.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

(Άρθρο 73⁽¹⁾ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι & ΙΙ του Κ.Τ.Π)

ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ 230°C

ΟΞΥΤΗΤΑ: max 2

ΑΡ.ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ meq O₂/kg max 10

ΥΓΡΑΣΙΑ-ΠΤΗΤΙΚΑ % max 0,1

ΞΕΝΕΣ ΥΛΕΣ % max 0,05

ΜΕΤΑΛΛΑ mg/kg

ΣΙΔΗΡΟΣ (Fe) max 1,5

ΧΑΛΚΟΣ (Cu) max 0,1
ΜΟΛΥΒΔΟΣ (Pb) max 0,1
ΑΡΣΕΝΙΚΟ (As) max 0,1
ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ 1,465-1,468
ΑΡ.ΙΩΔΙΟΥ 103-128
ΑΡ.ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ mg KOH/gr 187-195
ΑΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΤΑ % 28
ΧΡΩΜΑ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ
ΟΣΜΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΟΥΔΕΤΕΡΗ
ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ %
C 14:0 Μυριστικό < 0,3
C 16:0 Παλμιτικό 9-14
C 16:1 Παλμιτελαϊκό < 0,5
C 18:0 Στεατικό 0,5-4,0
C 18:1 Ελαικό 24-42
C 18:2 Λινελαϊκό 34-62
C 18:3 Λινολενικό < 2,0
C 20:0 Αραχιδικό < 1,0
C 20:1 Εικοσαενικό < 0,5
C 22:0 Βεχενικό < 0,5 C

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ Ηλιέλαιου και Αραβοσιτέλαιου

Τα έλαια να παραδίδονται σε πλαστικά δοχεία των 5 lit ή άλλης κατάλληλης συσκευασίας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και ανάλογα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος, καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι συσκευασίες αυτές θα είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

Τα δοχεία των 5 λίτρων θα παραδίδονται συσκευασμένα μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια κατάλληλα κλεισμένα και ασφαλισμένα.

Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια από καλής ποιότητας χαρτονιού, να είναι αντοχής και οι διαστάσεις τους να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία των 4 δοχείων των 5 lt (ή άλλης συσκευασίας) χωρίς να παραμένει κενός χώρος μεταξύ των δοχείων και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλιζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

(1) ΥΠΟΜΝΗΜΑ

- Από αναλύσεις που έχουν γίνει στην Φαρμακευτική Σχολή Αθηνών για την χαρτογράφηση του ελληνικού ελαιόλαδου προκύπτει ότι ελαιόλαδα της πατρίδας μας υπερέχουν σημαντικότητα σε υγειοπροστατευτικές ουσίες έναντι των ελαιόλαδων ανταγωνιστριών χωρών.
- Σύμφωνα με τη μελέτη, που διεξήχθη τον Ιανουάριο του 2015 στις ΗΠΑ και που χρηματοδότησαν η εταιρεία Gaea και το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη, το ελληνικό ποιοτικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, με πλούσια περιεκτικότητα σε ελαιοκανθάλη, αποτελεί «ασπίδα» για το καρδιαγγειακό σύστημα και πλεονεκτεί έναντι ελαιόλαδων άλλων χωρών με τα οποία συγκρίθηκε στην έρευνα.

Η ουσία ελαιοκανθάλη «προδίδεται» από την πιπεράτη αίσθηση που αφήνει το λάδι στον λαιμό και αποδεικνύει την υψηλή ποιότητα του ελαιολάδου. Η αντιφλεγμονώδης ιδιότητά της είχε διαπιστωθεί σε εργαστηριακό επίπεδο, ήδη από το 2005.

Οι διαπιστώσεις αυτές επιβεβαιώθηκαν στην πρώτη κλινική έρευνα που έγινε για τον σκοπό αυτόν στο Πανεπιστήμιο Davis των ΗΠΑ και στο Ερευνητικό Κέντρο Διατροφής του υπουργείου Υγείας των ΗΠΑ. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι λειτουργεί σαν φάρμακο, καθώς αποτρέπει τη δημιουργία θρόμβων με αποτέλεσμα να θωρακίζει την καρδιά και να μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης εμφράγματος και εγκεφαλικών.

Mansour AB, Gargouri B, Melliou E, Magiatis P, Bouaziz M., «*Oil Quality parameters and Quantitative Measurement of Major Secoiridoid Derivatives in Neb Jmel olive oil from various Tunisian origins using qNMR*» . *J Sci Food Agric*. 2016 Feb 3.

Karkoula E, Skantzari A, Melliou E, Magiatis P., <<*Quantitative measurement of major secoiridoid derivatives in olive oil using qNMR. Proof of the artificial formation of aldehydic oleuropein and ligstroside aglycon isomers.*>> *J Agric Food Chem*. 2014 Jan 22;62(3):600-7.

Sacchi R, Paduano A, Savarese M, Vitaglione P, Fogliano V. <<*Extra virgin olive oil*>>: from composition to “molecular gastronomy”.

Vázquez-Araújo L, Adhikari K, Chambers E, Chambers DH, Carbonell-Barrachina AA.<< *Cross-cultural perception of six commercial olive oil*>>s: a study with Spanish and US consumers. *Food Sci Technol Int* 2015;21(6):454-66.

ΜΕΡΟΣ II

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

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

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα προϊόντα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΑΥΓΩΝ

CPV 03142500-3

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΥΓΩΝ

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

Ειδικότερα:

1. Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α' κατηγορίας, βάρους 53gr – 63 gr (MEDIUM), με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων.
2. Τα αυγά δεν θα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5°C.
3. Δεν θα πρέπει να έχουν πλυθεί ούτε καθαρισθεί με οποιοδήποτε τρόπο και δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
4. Απαγορεύεται η παρουσία στα αυγά ρωγμών ή ανωμαλιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λ.π.
5. Για την σφράγιση των κελύφων των αυγών να χρησιμοποιούνται μόνο οι χρωστικές του Παραρτήματος 1 του άρθρου 35 του Κ.Τ.Π.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Αυγών

Κέλυφος :	Φυσιολογικό, καθαρό, άθικτο
Χρώμα κελύφους:	Σκούρο καφέ ή λευκό
Χρώμα Κρόκου:	Σκάλα προδιαγραφής Roche N. 10-13
Λεύκωμα Αυγού (Ασπράδι):	Καθαρό, διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα ή κηλίδες αίματος κατά την θραύση του, το αυγό κινούμενο επί δαπέδου επιφάνειας, παραμένει επίκυρτον και δεν εξαπλώνεται.
Κρόκος αυγού:	Ορατός με μορφή σκιάς στην ωσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο, μη απομακρυνόμενος αισθητά από το κέντρο του αυγού σε περίπτωση περιστροφής
Αεροθάλαμος:	Ύψος όχι μεγαλύτερο από 4 χιλιοστά και αμετακίνητος
Οσμή:	Χωρίς ξένες οσμές
Εμφάνιση σε ασπράδι/κρόκο:	Συμπαγής, διαυγής με ευχάριστο άρωμα

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

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

Χρόνος Ζωής

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

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Οι σημάνσεις της συσκευασίας των νωπών αυγών να είναι σύμφωνες με τις ακόλουθες διατάξεις:

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

Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

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

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

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

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

β) επί της συσκευασίας των αυγών:

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

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ

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

ΕΤΟΙΜΑ ΒΑΜΜΕΝΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΑΥΓΑ

Τα βρασμένα βαμμένα αυγά θα πρέπει να προέρχονται από ωμά αυγά σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές (βλέπε προηγούμενη ενότητα), ενώ ο βρασμός και η συντήρησή τους να έχει γίνει σε κατάλληλα πιστοποιημένες μονάδες και η χρώση τους να έχει γίνει χρησιμοποιώντας τις επιτρεπτές από τον Κ.Τ. & Π. χρωστικές (κανονισμός Ε.Ο.Κ. αριθ. 1274/1991, παράρτημα Ι και άρθρο 35 του Κ.Τ. & Π).

Στις ενδείξεις της συσκευασίας θα πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφονται:

- η ένδειξη «βρασμένα-βαμμένα»
- η καθαρή ποσότητα
- η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
- οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης
- ο τόπος παραγωγής και προέλευσης
- το όνομα και η εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της Ε.Ε.
- η παρτίδα (εκτός εάν αναγράφεται στην ετικέτα η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, με την προϋπόθεση ότι η ημερομηνία αυτή συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας, μήνα και έτους)
- η χρωστική που χρησιμοποιήθηκε (ενδεικτικά αναφέρουμε: E122 Αζορμπίνη κόκκινο, E132 Ινδοκινίνη μπλε, E133 Λαμπρό Κυανούν, E102 Ταρταζίνη κίτρινο, E102 και E132 πράσινο, και ως φορέας χρωστικής E551)

Οι ενδείξεις αναφορικά με την κατηγοριοποίηση των αυγών κατά ποιότητα και βάρος, όπως η επισήμανση «φρέσκο», δεν πρέπει να αναγράφονται στα βρασμένα - βαμμένα αυγά καθώς οι ενδείξεις αυτές προορίζονται αποκλειστικά για τα αυγά πλην των βρασμένων, όπως ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού 1028/2006/ΕΚ.

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

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

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα νωπά αυγά να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 8°C έως 18 °C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./ οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΡΤΟΥ, ΑΡΤΙΔΙΩΝ & ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΑΡΤΟΥ

CPV 15811000-1 ΑΡΤΟΣ

CPV 15810000-9 ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

CPV 15812000-1 ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Τα χορηγούμενα είδη, να είναι πρώτης Α΄ ποιότητας, να έχουν παραχθεί με τα οριζόμενα στα άρθρα 111, 112, 113 και 114 του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ, σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και να πληρούν τα αναφερόμενα και οριζόμενα στο Ν 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α'/9.2.2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις» και Α. οικ. 4730/209/Φ.17.1/2008 «Καθορισμός δυναμικότητας παραγωγής κλιβάνων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και διαδικασίας αδειοδότησης» σε εφαρμογή της παρ. 3 του άρθρου 2 και της παρ. 11 του άρθρου 20 του Ν3526/2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις».

ΜΕΡΟΣ Ι

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ Α Ρ Τ Ο Υ & ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

«**Άρτος**» (χωρίς άλλη ένδειξη): (Άρθρο 111 Κ.Τ.Π.) Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται με ψήσιμο μέσα σε ειδικούς κλιβάνους, υπό καθορισμένες συνθήκες μάζας, η οποία αποτελείται από αλεύρι σίτου, νερό (πόσιμο), ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού. Αν για την παρασκευή του άρτου χρησιμοποιούνται άλευρα σίτου ή μείγμα αλεύρων άλλων δημητριακών προϊόντων εκτός του σίτου, ο παρασκευαζόμενος άρτος φέρει την ονομασία των αντίστοιχων δημητριακών προϊόντων.

Ο άρτος διακρίνεται σε:

α) λευκό άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος λευκός τ. 70%»,

β) μαύρο άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 90%, με πρόσθετη ξηρά γλουτένη σε αναλογία 3% από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος μαύρος τ. 90%»,

γ) σύμμεικτο άρτο, που παρασκευάζεται από ισόποση ανάμειξη αλεύρων κατηγορίας Μ, από σκληρό σίτο και άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος σύμμεικτος».

δ) άρτος από αλεύρι τύπου 55% το οποίο προέρχεται από μαλακά σιτάρια υψηλής ποιότητας που έχει αφαιρεθεί τελείως το πίτυρο.

«Φρέσκος άρτος» ή «Φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα»: Ο άρτος ή το αρτοπαρασκεύασμα που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- πωλούνται στον τελικό καταναλωτή εντός είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους,
- παράγονται με συνεχή διαδικασία, από την χρήση των πρώτων υλών τους μέχρι την τελική έψηση, χωρίς να μεσολαβεί διακοπή της για τη συντήρησή τους.

«Αρτοσκεύασμα»: Άρθρο 112 του Κ.Τ.Π. Το προϊόν αρτοποιίας το οποίο παρασκευάζεται κατά τρόπο ανάλογο με αυτόν της παρασκευής του άρτου, με απλό ή διπλό κλιβανισμό, διαφέρει, όμως, από τον άρτο ως προς την μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του.

«Απλά αρτοσκευάσματα»: Άρθρο 113 του Κ.Τ.Π. Τα προϊόντα αρτοποιίας τα οποία μπορεί να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως φρυγανιές, αρτίδια, φραντζολάκια, κουλούρια, παξιμάδια, ο διπυρίτης άρτος, οι πίττες για σουβλάκια.

«Αρτοπαρασκεύασμα»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται από άλευρα ενός δημητριακού ή προσμείξεις αλεύρων διαφόρων δημητριακών, εφόσον ο τρόπος παρασκευής του δεν συμπίπτει με τον τρόπο παρασκευής των ειδών άρτου και το

οποίο διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «αρτοποιασκείασμα». Αρτοποιασκείασμα αποτελεί η λαγάνα της Καθαρής Δευτέρας.

Απαγορεύεται η χρήση του όρου «φρέσκος άρτος» και «φρέσκο αρτοποιασκείασμα ή αρτοποιασκείασμα» (Νόμος 3526/2007 Άρθρο 10 § 1(α,β,γ)).

- σε άρτο ή αρτοποιασκείασμα ή αρτοποιασκείασμα που προορίζονται για πώληση, μετά την πάροδο είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,
- σε άρτο ή αρτοποιασκείασμα ή αρτοποιασκείασμα που πωλούνται μετά την ολοκλήρωση της έψησης, του μερικώς ψημένου, του διατηρημένου ή κατεψυγμένου άρτου ή του αρτοποιασκείασματος ή του αρτοποιασκείασματος, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,
- σε άρτο ή αρτοποιασκείασμα ή αρτοποιασκείασμα, που παράγονται με την έψηση ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο άρτος, σύμφωνα με το Άρθρο 111 του Κ.Τ.Π πρέπει:

1. Υποχρεωτικά να παρασκευάζεται και να διατίθεται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο άρθρο 104 του Κ.Τ.Π.
2. Να είναι άριστης ποιότητας παρασκευασμένος από αγνά υλικά.
3. Να είναι παντελώς απαλλαγμένος από οποιαδήποτε ξένα σώματα, π.χ. σχοινιά, κόκκους, πέτρες, παράσιτα, έντομα ή άλλα αντικείμενα. Για τον σκοπό αυτό τα χρησιμοποιούμενα άλευρα πρέπει να κοσκινίζονται επιμελώς.
4. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του άρτου και των αρτοποιασμάτων να είναι καλοί και να μην υπάρχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών, να είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ξένα σωματίδια και να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση.

5. Να είναι καλά ζυμωμένος και κανονικά (ομοιόμορφα) ψημένος, ομοιογενής στην κόρα και στην ψίχα, με φλόγωμα (κόρα) κανονικά σε όλη την επιφάνεια του (όχι σκληρή κόρα).
6. Να έχει οργανοληπτικούς χαρακτήρες ευχάριστους και χαρακτηριστικούς του προϊόντος.
7. **Να έχει παρασκευαστεί το περισσότερο πριν από τέσσερες (4) ώρες και η μεταφορά τους να διαρκεί λιγότερο από δύο (2) ώρες ως την παράδοσή τους.**

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

Άρτος τύπου 70% (Φρατζόλα): Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό, ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, καθαρού βάρους 750 gr, συσκευασμένες σε χάρτινες σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα, κλεισμένες με συνδετική μηχανή ή σε διαφανές σελοφάν.

Άρτος τύπου 55% (Φρατζόλα): Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 55%, νερό, ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, καθαρού βάρους 750 gr, συσκευασμένες σε χάρτινες σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα κλεισμένες με συνδετική μηχανή ή σε διαφανές σελοφάν.

Ατομικά αρτίδια: Η παρασκευή των αρτιδίων πρέπει να πληροί όλους τους όρους και τις διατάξεις του Άρθρου 112,113 του Κ.Τ.Π., το νερό δε που θα χρησιμοποιείται, πρέπει να είναι πόσιμο. Τα προσφερόμενα αρτίδια να είναι:

1. Αρτίδια τύπου 70 %: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70% , νερό, ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος)

χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

2. Αρτίδια τύπου 70% χωρίς προσθήκη άλατος: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό, ζύμη χωρίς προσθήκη άλατος, χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.
3. Αρτίδια τύπου 55 %: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 55%, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.
4. Αρτίδια τύπου 55 % χωρίς προσθήκη άλατος, στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 55%, νερό, ζύμη, χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.
5. Αρτίδια τύπου 90%: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι τύπου 90% και προσθήκη ξηράς γλουτένης, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.
6. Αρτίδια τύπου 90% χωρίς προσθήκη άλατος στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 55%, νερό, ζύμη, χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

Η παρασκευή των παραπάνω ειδών να γίνεται αυθημερόν, η δε συσκευασία να πραγματοποιείται αφού έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Ψωμί του τοστ: σε συσκευασία των 480 – 1000 gr παρασκευασμένο από

α) αλεύρι τύπου 55% ή β) αλεύρι τύπου 90% ολικής άλεσης, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένο αεροστεγώς σε φέτες σε διπλή συσκευασία από διαφανές σελοφάν.

Λαγάνα πολυτελείας (Άρθρο 113 του Κ.Τ.Π.), άνω των 750 γραμμαρίων περίπου, κλασσικό σχήμα λαγάνας, παρασκευασμένη με το παραδοσιακό τρόπο, από αλεύρι τύπου 70%, αλεύρι κίτρινο ψιλό, νερό, μαγιά 2% επί του αλεύρου, αλάτι έως 2% επί του αλεύρου, μαστίχα περίπου 0,5 επί τοις χιλίοις, σουσάμι προαιρετικά και μαυροσήσαμο.

Η παρασκευή της λαγάνας να γίνεται αυθημερόν, η δε συσκευασία να πραγματοποιείται αφού έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

ΜΕΡΟΣ II

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ & ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

«**Διάφορα αρτοσκευάσματα**»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π. Τα κάθε μορφής και φύσης αρτοσκευάσματα που παρασκευάζονται κατά τρόπο ανάλογο με τον τρόπο παρασκευής του άρτου, διαφέρουν όμως χαρακτηριστικά από αυτόν ως προς τους μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους, λόγω της προσθήκης σε αυτά, πέραν των πρώτων υλών που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου και άλλων πρώτων υλών που επιτρέπονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Υπουργική απόφαση 1100/1987, ΦΕΚ Β΄788), όπως γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, τυροκομικά προϊόντα, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, προϊόντα τομάτας, ελιές, αρτυματικές ύλες και προϊόντα αλλαντοποίησης.

«**Διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής**»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π Τα προϊόντα αρτοποιίας, όπως παξιμάδια, κουλούρια, φρυγανιές και άλλα βουτήματα ζαχαροπλαστικής, που περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια τουλάχιστον από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες που προσδίδει σε αυτά γλυκιά ή γλυκίζουσα γεύση.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ: Οι κουραμπιέδες πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένοι και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ: Τα μελομακάρονα πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ: Τα πασχαλινά κουλουράκια πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ: Τα τσουρέκια πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ: Η βασιλόπιτα πρέπει να έχει παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένη και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία της. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζεται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή της.

Οι βασιλόπιτες και τα τσουρέκια πρέπει να περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες. Απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή τους είναι γάλα, βούτυρο, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι.

Το βάρος της βασιλόπιτας και του τσουρεκιού θα καθορίζεται ανάλογα με τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

Τα ανωτέρω είδη μπορεί να ζητηθούν και σε ατομική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Στο εξωτερικό μέρος της συσκευασίας των προϊόντων αρτοποιίας πρέπει να αναγράφονται σύμφωνα με τον Ν 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α'/9.2.2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας», τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/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, οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. Το όνομα της επιχείρησης.
2. Η διεύθυνση του αρτοποιείου.
3. Το είδος ψωμιού ή προϊόντος αρτοποιίας.
4. Το καθαρό βάρος.
5. Η ημερομηνία παρασκευής και λήξεως, οι οποίες θα πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος με ανεξίτηλη σφραγίδα.
6. Επί των συσκευασιών των ανάλατων προϊόντων να υπάρχει διακριτική σήμανση που θα τα ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, ώστε τα προϊόντα που μεταφέρονται να προφυλάσσονται με αυτόν τον τρόπο από πιθανές μολύνσεις.

Για την μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας, οι επιχειρήσεις φέρουν την ευθύνη σχετικά με την τήρηση των συνθηκών μεταφοράς.

1. Η μεταφορά, η διανομή και η διάθεση των προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται με οχήματα που διαθέτουν κατάλληλο αμάξωμα, κλειστό από όλες τις πλευρές και χρησιμοποιούνται **αποκλειστικά** και μόνο για τη μεταφορά των προϊόντων αυτών.
2. Ο άρτος και τα λοιπά προϊόντα αρτοποιίας είτε σε ατομική, είτε σε μαζική συσκευασία, όταν μεταφέρονται προς πώληση από το χώρο παραγωγής τους σε πρατήρια άρτου, σε ξενοδοχεία, σε νοσοκομεία και σε λοιπά ιδρύματα, σε τόπους ομαδικής σίτισης, σε εστιατόρια, ταβέρνες και σε κάθε άλλο τόπο προορισμού, τοποθετούνται μέσα σε κλειστά κιβώτια, που είναι κατασκευασμένα από υλικό το οποίο είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Απαγορεύεται η μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας με άλλο τρόπο.
3. Επιτρέπεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που δεν χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την μεταφορά των προϊόντων αυτών, εφόσον τα προϊόντα αυτά τοποθετούνται σε ειδικά ξύλινα κιβώτια, που έχουν εσωτερική επένδυση από γαλβανισμένη λαμαρίνα ή σε μεταλλικά ή πλαστικά κιβώτια, με επαρκή χωρητικότητα, τα οποία κλείνουν ερμητικά και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό της μεταφοράς αυτής και είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Ομοίως, επιτρέπεται με τα οχήματα που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο, η διακίνηση και η μεταφορά, προς πώληση προϊόντων αρτοποιίας, τα οποία διατίθενται στον καταναλωτή σε αεροστεγή συσκευασία, το υλικό της οποίας προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Απαγορεύεται η μεταφορά, με οποιοδήποτε τρόπο, προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που μεταφέρουν ρυπαρά αντικείμενα ή τοξικές ύλες ή υγρά, τα οποία μπορούν να επηρεάσουν, με οιοδήποτε τρόπο, την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων αυτών.

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

3. Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021) η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των

Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Ο παραδιδόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα να έχουν παρασκευαστεί το περισσότερο πριν από 4 ώρες συν 2 ώρες το πολύ για την μεταφορά τους (αυθημερόν παράδοσης).
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, **σύμφωνα με τους ειδικούς όρους μεταφοράς** (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΜΕΡΟΣ Ι

Τα χορηγούμενα είδη να είναι:

- (α) Α΄ ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον Κ.Τ.Π. και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς του εκάστου είδους.
- (β) Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.
- (γ) Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία.
- (δ) Να μην έχουν παρασκευασθεί με γενετικά τροποποιημένα υλικά (Κανονισμός ΕΚ 1829/2003), σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών.
- (ε) Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- (στ) Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στην Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι με ευανάγνωστα γράμματα από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι οποίες θα είναι σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η επισήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων και ειδικότερα σύμφωνα με τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (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 τον κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα στην ετικέτα των προϊόντων θα πρέπει να αναγράφονται:

1. Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
2. Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.
3. Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.
4. Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.
5. Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
6. Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ.
7. Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.
8. Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.
9. Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο. Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα L, εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας. Η ένδειξη αυτή είναι προαιρετική στην περίπτωση που η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική χρονολογία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα.

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

1. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα 3/4 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων, δηλαδή η παράδοση να γίνεται κατά το 1/4 της συνολικής διατηρησιμότητας των προϊόντων.

2. Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Επιπλέον, θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.
3. Το Νοσηλευτικό Ίδρυμα διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει αλλαγή του προϊόντος σε περίπτωση που το προσκομισθέν δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του για τη χρήση που προορίζεται.

ΜΕΡΟΣ ΙΙ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΙΔΩΝ

CPV 15000000-8 Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα

ΖΑΧΑΡΗ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 63, 64 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά (Άρθρο 63 του Κ.Τ.Π.):

- α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.70 Ζ.
- β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.
- γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0,10 % κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.
- δ) περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/Kgr.
- ε) χροιά μη υπερβαίνουσα τους 12 βαθμούς, (προσδιορισμός σύμφωνα με το άρθρο 6, παραγρ. 1, εδάφιο α του ΠΔ 513/83).

Η Ζάχαρη να προσφέρεται σε χάρτινη συσκευασία 1 kgf και ατομική των 10 gr.

Σε κάθε συσκευασία 1 kgf πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα, με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα:

1. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή.
2. Το έτος και ο μήνας παραγωγής
3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (π.χ. 1 kgf)
4. Ο κωδικός παραγωγής

Στη συσκευασία φακέλου των δέκα (10) gr πρέπει να γράφονται στα ελληνικά με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή και η ονομασία του περιεχομένου.

Πάνω στα χαρτοκιβώτια στα οποία περιέχονται οι συσκευασίες των φακέλων και στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές του πρέπει να αναγράφονται έκτυπα και ανεξίτηλα στα ελληνικά τα εξής:

1. Η επωνυμία του εργοστασίου
2. Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης
3. Η φράση «Φάκελοι 1.000 των 10 gr»
4. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής (όχι με κωδικό αλλά με πραγματικό αριθμό)
5. Ο κωδικός παραγωγής ως επίσης και η ημερομηνία διατηρησιμότητας.

ΑΛΕΥΡΙ για όλες τις χρήσεις

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104,105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Α. Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου (70%) θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Το αλεύρι να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά.

Β. Να παραδίδεται συσκευασμένο σε αεροστεγείς χάρτινες συσκευασίες καθαρού βάρους 1.000 gr, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης, και ο Κωδικός Παραγωγής.

Γ. Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση του πρέπει να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή. Επίσης, πρέπει να είναι ομοιογενές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις. Η περιεχόμενη γλουτένη να έχει και να παρουσιάζει τις φυσικές ιδιότητες και τους χαρακτήρες γλουτένης καλής ποιότητας.

Το αλεύρι θα πρέπει επιπλέον να πληροί τους παρακάτω όρους (Άρθρο 106 του Κ.Τ.Π.):

- α) Υγρασία για τη χρονική περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 14 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5%, για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (Άρθρο 105 του Κ.Τ.Π.)
- β) Γλουτένη υγρή: τουλάχιστον 26% για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι και τουλάχιστον 28% για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.
- γ) Οξύτητα σε Θειικό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08%.

- δ) Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι, και 0.55% για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.
- ε) Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0.015%.
- στ) Δοκιμασία κατά PECKAR: να ανταποκρίνεται στον τύπο 70%.

Να διατίθεται σε χάρτινη συσκευασία του 1 kg επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΑΛΕΥΡΙ που φουσκώνει μόνο του

Αλεύρι τύπου φαρίνα: Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104, 105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Προϊόν που φουσκώνει μόνο του, για όλες τις χρήσεις, το οποίο θα περιέχει διογκωτικά αρτοποιίας, όπως Μπέικιν Πάουντερ και είναι προϊόν άλεσης υγιούς σίτου και απαλλαγμένο από οργανική ή ανόργανη ουσία η ύλη.

Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ

Το προϊόν πρέπει να Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 105 (παράγραφος 1), 108 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το σιμιγδάλι πρέπει να προέρχεται από άλεση σκληρού σίτου, να είναι απαλλαγμένο από συστατικά του επικαρπίου και να διατίθεται σε μορφή αδρομερούς σκόνης.

Το σιμιγδάλι θα πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

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

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

Να διατίθεται σε συσκευασία των 500 gr επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ – ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ – ΑΝΘΟΣ ΟΡΥΖΗΣ

Τα προϊόντα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 110 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές και Διατάξεις.

Άνθος αραβοσίτου είδος σκόνης, αρωματισμένο αλεύρι καλαμποκιού, που χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή κρεμών διαφόρων γεύσεων (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, λεμόνι, πορτοκάλι κλπ).

Να διατίθεται σε συσκευασία των 160-450 gr επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

Κορν φλάουρ είδος σκόνης, λευκό αλεύρι που βγαίνει από το καλαμπόκι, είναι δηλαδή ένα είδος καλαμποκάλευρου.

Η ελληνική μετάφραση του όρου Κορν φλάουρ είναι άνθος αραβοσίτου, αλλά το χρησιμοποιούμε αμετάφραστο για να μην συγχέεται με το γνωστό μείγμα για κρέμες ζαχαροπλαστικής.

Να διατίθεται σε συσκευασία των 500 gr ή του 1 kgr, όπου θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

Άνθος ορύζης Προψημένο άλευρο ορύζης από επιλεγμένες ποιότητες ρυζιού. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι. Να μην περιέχει γλουτένη. Χωρίς συντηρητικά.

Να διατίθεται σε συσκευασία 150 gr στην οποία να αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΠΟΥΡΕΣ

Το ανωτέρω προϊόν εμπίπτει στην κατηγορία <Ξηρά λαχανικά> Άρθρο 121 παρ. 8 του Κ.Π.Τ να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους του παραπάνω άρθρου και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν προϊόντα με ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που να προσομοιάζουν με εκείνους των νωπών προϊόντων από τα οποία προέρχονται.

Ο πουρές να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγείς συσκευασίες (πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος) του 1 kg, 2 kg, 5 kg αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο.

Στην συσκευασία να αναγράφονται οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ

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

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

- ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90% (Μαργαρίνη), ή
- ίση ή μεγαλύτερη από 60% και μικρότερη του 62% (Μαργαρίνη 3/4)

(η λιποπεριεκτικότητα της προσφερόμενης μαργαρίνης θα ορίζεται από τον εκάστοτε φορέα)

Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

- α) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°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.

ε) Επιτρέπεται η προσθήκη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος και αλάτων του, κιτρικού οξέος και αλάτων του, τρυγικού οξέος και αλάτων του, με μόνη προϋπόθεση η οξύτητα επί του προϊόντος ως έχει, να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας.

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

Η προσφερόμενη μαργαρίνη να είναι:

A] 100% φυτικό προϊόν από εκλεκτά φυτικά έλαια, κατάλληλη για επάλειψη και παρασκευή φαγητών και γλυκών και να συντηρείται στο ψυγείο.

Να προσφερθεί σε πακέτο η κεσεδάκι των 250 gr (ή άλλου διαθέσιμου βάρους) ή σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr.

B] Μίγμα ζωικών και φυτικών ελαίων, κατάλληλη για επάλειψη και παρασκευή φαγητών και γλυκών και να συντηρείται στο ψυγείο.

Να προσφερθεί σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr.

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

PΥΖΙ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις .

Με τον όρο "ρύζι" εννοούμε το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ωρίμων καρπών του φυτού "όρυζα" (ORYZA SATIVA). Κανονισμός 1308/2013.

Το ρύζι θα πρέπει να είναι επεξεργασμένο και επιμελημένο στίλβωσης ανάλογα της ποικιλίας και του εμπορικού τύπου "Γλασσέ ", "Καρολίνα", "Ρύζι Parboiled ή Bonnet".

Το ρύζι θα πρέπει να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ.

Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

- Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα.

- Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου.

- Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο.

Γλασσέ για τις στρογγυλόσπερμες ή μικρόκαρπες και

Καρολίνα για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες.

- Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται αυτούσια.

-Απαγορεύεται η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της σαν ανώτερη ποιότητα.

- Το ρύζι δεν πρέπει να παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.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. χύμα, 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 άωρους, 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 gr, 1 kgr, ενώ αναφορικά με την σήμανση, πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

ΑΛΑΤΙ

Το αλάτι να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 38 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις:

1. να είναι μαγειρικό, ψιλό,
2. φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο
3. με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95%.
4. να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες
5. να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Η αλκαλικότητα του αλατιού που οφείλεται αποκλειστικά στα πρόσθετα βελτιωτικά ποιότητας, εκφρασμένη σε χλωριούχο μαγνήσιο δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 1%, με ανοχή 10% στο όριο αυτό. Η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%.

Το προσφερόμενο αλάτι να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 500 gr (Μαγειρικό), φιάλη με άνοιγμα των 400 gr (επιτραπέζιο) και σε ατομική συσκευασία του 1 gr. Σε όλες τις συσκευασίες θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις.

ΣΟΔΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

Σόδα η μαγειρική ή διττανθρακική, εκ του ανθρακικού νατρίου, με χημικό τύπο **NaHCO** και εμφάνιση λεπτής σκόνης, ως πρόσθετο τροφίμων με κωδικό **E500**. Απελευθερώνει διοξείδιο του άνθρακα όταν αλληλοεπιδρά με οξέα και για αυτό χρησιμοποιείται ως διογκωτικό στη μαγειρική.

Να προσφέρεται σε συσκευασία καθαρού βάρους 1.000 , των 500 gr και 200 gr, όπου θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΜΠΕΪΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ- Baking powder.

Το μπέικιν πάουντερ αποτελείται από μια βάση συνήθως τη μαγειρική σόδα, ένα οξύ συνήθως δισόξινο πυροφωσφορικό νάτριο ή potassium bitartate και μια ουσία που τα συγκρατεί που είναι το άμυλο αραβοσίτου. Το μπέικιν πάουντερ να είναι άριστης ποιότητας, τυποποιημένο σε συσκευασία, καθαρού βάρους 20 gr (ή άλλου βάρους

ανάλογα με τις ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος). Επί της συσκευασίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

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

1. Υγρασία <15%.
2. Αδιάλυτα σε HCL συστατικά τέφρας 2%.
3. Αφλατοξίνες (B1+B2+G1+G2) <10μg/Kg.

ΕΙΔΗ :

1) Μαύρο Πιπέρι σε κόκκους και σκόνη: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Peper Nigrum L* που έχουν συλλεγεί σε άγουρη κατάσταση και έχουν ξηραθεί γρήγορα. Να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 6% κατ'ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας κατ'ανώτατο όριο 2% και υγρασία όχι μεγαλύτερο από 15%.

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 και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 17%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 6% και αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5%.

3) Κανέλα σκόνη και 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 κανέλλα σε σκόνη δεν πρέπει να έχει αντιληπτό υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα και πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία και πτητικές ουσίες σε 105°C όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

4) Δυόσμος αποξηραμένα τριμμένα φύλλα (Spearmint).

5) Μοσχοκάρυδο ολόκληρο και τριμμένο: χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα από σπερματικούς μανδύες, σπέρματα του φυτού *Myristica Fragrans Houtt*. Πρέπει να

περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 6%, υγρασία όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 3% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.

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

7) Μπαχάρι ολόκληρο και τριμμένο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του *Ινδοπέρεως* του φαρμακευτικού.

8) Κύμινο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού *Cuminum Cuminum L.* οι οποίοι πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 9,5%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 3%.

9) Γαρύφαλλο τριμμένο και ολόκληρο

10) Σκόρδο σε σκόνη

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

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

Το εκάστοτε Νοσηλευτικό Ίδρυμα μπορεί να προδιαγράψει οποιοδήποτε άλλο μπαχαρικό δεν περιλαμβάνεται στα ανωτέρω, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Τα μπαχαρικά να προσφέρονται σε συσκευασία αεροστεγή - πλαστικά σακουλάκια του 1 kg ή άλλης συσκευασίας, έτοιμα προς χρήση, σύμφωνα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Στις συσκευασίες να αναγράφονται όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις.

ΤΣΑΙ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 54 του Κ.Τ.Π και στις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Με την ονομασία «Τσάι» καλούνται τα φύλλα και οι οφθαλμοί φύλλων που έχουν ξεραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους και σπανιότερα οι οφθαλμοί ανθών του τειϊόδεντρου THEA SINENSIS ή THEA ASSAMICA.

Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, εφόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του. Το τσάι να μην περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών.

Το προσφερόμενο είδος να μην περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες, που μπορεί να αυξήσουν το βάρος, επιτρεπόμενης της προσθήκης φυσικών αρωματικών ουσιών από τις αναφερόμενες στον Κ.Τ.Π. Ξυλώδεις μίσχοι τσαγιού γίνονται δεκτοί μέχρι ποσοστού 2%. Να είναι ξερό, πρόσφατης συγκομιδής και ομοιόμορφου μαύρου χρώματος. Να έχει υποστεί πλήρη ζύμωση και κυλίνδριση. Να έχει άρωμα ευχάριστο, χωρίς ξένες οσμές και να παράγει ρόφημα ευχάριστης γεύσης, διαυγές, χρώματος σκοτεινού κίτρινου.

Το προμηθευόμενο τσάι πρέπει να έχει τα παρακάτω χημικά χαρακτηριστικά:

- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105°C, να μην είναι πάνω από 10%.
- Το υδατοδιαλυτό εκχύλισμα να είναι τουλάχιστον 30%.
- Να είναι πλήρες και κανονικό σε καφεΐνη και να διατηρεί όλες του τις ιδιότητες.

Τσάι να προσφέρεται σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία που θα έχει κλείσει θερμοκολλητικά του 1kg, των 3 kg. Το τσάι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr., οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο (χωρίς χρήση συρραπτικού μηχανήματος) ένα λεπτό νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχομένου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περίβλημα.

Επί των συσκευασιών θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις. Εκτός από τα υποχρεωτικά αναγραφόμενα σύμφωνα με το άρθρο 11 Κεφάλαιο Ι του Κ.Τ.Π. να

αναγράφεται και ο τόπος προέλευσης. Να μην πωλείται τσάι ορισμένης χώρας προέλευσης σαν τσάι άλλης χώρας.

ΧΑΜΟΜΗΛΙ

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α΄ κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Το Χαμομήλι να προέρχεται από τα φυτά *Matricaria Chamomille* και *Anthemous Nobilis* L.

Το Χαμομήλι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο (χωρίς χρήση συρραπτικού μηχανήματος) ένα λεπτό, νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχόμενου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περίβλημά.

Επί των συσκευασιών θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΤΟΥ

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα 112, 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα με τους περιορισμούς του Άρθρου 113 του Κ.Τ.Π. Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, ενώ μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο.

Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα.

Συστατικά: Άλευρο σίτου, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

Οι φρυγανιές να προσφέρονται σε συσκευασία flow pack των δύο τεμαχίων 16 gr (+/-3 gr) ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ

Οι φρυγανιές σικάλεως θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας. Συστατικά: Άλευρο σικάλεως, υδρογονωμένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα.

Να είναι τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, καθαρού βάρους και συσκευασία των 180 gr (περίπου). Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά

ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ

Η τριμμένη φρυγανιά να είναι άριστης ποιότητας, τυποποιημένη σε κατάλληλη συσκευασία, καθαρού βάρους 250 γραμμαρίων ή άλλη συσκευασία σύμφωνα με τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε φορέα. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ / ΚΡΑΚΕΡΣ ΑΛΜΥΡΑ

Μπισκότα άριστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική σακούλα, βάρους καθοριζόμενου από το εκάστοτε Νοσηλευτικό Ίδρυμα ανάλογα με τις διαχειριστικές ανάγκες, πλούσια σε δημητριακά, υδατάνθρακες, και θρεπτικές ουσίες, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά και όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ (νιφάδες καλαμποκιού ή μίγμα δημητριακών ολικής άλεσης)

Ως διάφορα προϊόντα Δημητριακών νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ιδιαίτερο το καθένα τρόπο, χρησιμοποιώντας κατά κύριο λόγο ακέραιους ή θραυσμένους κόκκους δημητριακών ή αλεύρων ή αμύλου αυτών, με την προσθήκη και άλλων υλών, που επιτρέπονται από τον Κ.Τ.Π..

Τα παραγόμενα με εξώθηση ή διόγκωση ή και αρωματισμένα με φρούτα σιτηρά προγεύματος, επιτρέπεται να χρωματίζονται μόνο με τις συγκεκριμένες κατά περίπτωση χρωστικές και τους όρους των παραρτημάτων III και IV του άρθρου 35 του Κ.Τ.Π..

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων των παραρτημάτων I, III και IV του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π. σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους των εν λόγω παραρτημάτων.

Τα δημητριακά να προσφέρονται σε συσκευασία του 1 kgf ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος και να φέρουν τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΟΣΠΡΙΑ Φασόλια ξερά μέτρια, φασόλια ξερά γίγαντες, φακές, φασόλια μαυρομάτικα, φάβα, ρεβίθια (αποφλοιωμένα ή μη) κ.α.

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

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

Ειδικότερα:

Φασόλια ξερά

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

- Να είναι τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο της παράδοσης, το οποίο να βεβαιώνεται με έγγραφη βεβαίωση. Τα φασόλια εσοδείας τρέχοντος έτους είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή. Οι κόκκοι των φασολιών πέραν του έτους η εμπειρία αλλά και η πράξη έχει δείξει ότι:
 - Είναι ξηροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου τους είναι κίτρινο.
 - Όταν πιεσθούν με τα δόντια, θραύονται εύκολα σε κομμάτια κατά τη διεύθυνση του μήκους τους και στο σημείο της θραύσεως το χρώμα είναι κίτρινο, σταχτί ή καφέ.
 - Όταν εξετάζονται μακροσκοπικά, παρουσιάζουν χαρακτηριστικό μεσοδιάστημα μεταξύ των κοτυληδόνων τους (στους κόκκους νέας εσοδείας δεν υπάρχει το μεσοδιάστημα αυτό).
- Τα ξερά φασόλια θα πρέπει να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι κοσκινισμένα και 'καθαρισμένα', δηλαδή να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες, όπως ορίζονται στο άρθρο 1 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών) σε ποσοστό πάνω από 0,05%, από τις οποίες οι γαιώδεις προσμίξεις, να είναι μέχρι 0,02% (τοίς εκατό) σύμφωνα με την απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας και με τα καθοριζόμενα στην παρ.14 του άρθρου 121 του Κ.Τ.Π.
- Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο.
- Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί.
- Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως.
- Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση) .
- Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες.
- Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους μενερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση.
- Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα και η χροιά τους να μην είναι υποκίτρινη, κίτρινη, φαιά ή μαύρη.
- Να μην είναι φυτρωμένα και αναμειγμένα με άλλους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 0,5%.

- Να είναι ακέραια και να μην αποτελούνται από σπασμένους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 2%.
- Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.
- Να μην έχουν υποβληθεί σε υδροθερμική κατεργασία (επίδραση υδρατμών) προς απόκρυψη της παλαιότητάς τους.
- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των φασολιών, στους 105° C, να μην είναι πάνω από 14%.

Τα προσφερόμενα είδη να είναι φασόλια ξερά μεσόσπερμα/μέτρια και φασόλια γίγαντες σύμφωνα με την Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας).

Φακή μεσόσπερμη

Η υπό προμήθεια φακή να προέρχεται από τα αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών (LEGUMINOSAE).

Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, πλατιοί ή φακοειδείς σε υψηλά ποσοστά (98-99%), το δε μέγεθός τους να είναι σύμφωνα με την Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας.

Η φακή θα πρέπει να βράζει σε 1,5 έως 2 ώρες κατ' ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό ο φλοιός θα πρέπει να είναι ανοιγμένος και οι κόκκοι καλά βρασμένοι (χυλωμένοι).

Ρεβίθια

Τα ρεβίθια να προέρχεται από τα αποξηραμένα ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού *Cicer arietinum* - Ερέβινθος ο κοινός, Ερέβινθος ο κριόμορφος.

- Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως
- Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση) .
- Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες.
- Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους με νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση.
- Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα. Τα ρεβίθια να είναι μεσόσπερμα (ρεβίθια μέτρια) ή μικρόσπερμα (ρεβίθια ψιλά) σύμφωνα με την απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας.

(1) Από την εμπειρία μας έχει αποδειχθεί ότι τα Ελληνικά όσπρια είναι καλύτερα όλων των άλλων που μέχρι τώρα κυκλοφορούν στην Ελληνική αγορά. Τα ελληνικά όσπρια φημίζονται για τη νοστιμιά τους. Ιδίως τα όσπρια της Βορείου Ελλάδας, επειδή το έδαφος είναι πλούσιο σε κάλιο, κάνει τα όσπρια ιδιαίτερα βραστερά και εύγευστα. Φασόλια Πρεσπών, φακές Βοΐου Κοζάνης, φάβα Φενεού και Σαντορίνης, ρεβίθια Λάρισας ή Γρεβενών είναι μερικά από τα όσπρια με «ιδιαιτέρη πατρίδα», όπου το μικροκλίμα τα κάνει μοναδικά.

ΞΥΔΙ

Το ξύδι να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα, και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη).

Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ Άρθρο 39 παραγρ.3 του Κ.Τ.Π.

Το ξίδι να προσφέρεται σε πλαστική φιάλη 400 gr, όπου απαραίτητα θα αναγράφονται οι ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π..

ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α' ποιότητας να πληροί τους όρους της παραγράφου 5 του άρθρου 127 του Κ.Τ.Π., όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72, 2647/76 και το Π.Δ.526/83.

Η χημική σύσταση του προϊόντος να είναι:

α) ειδικό βάρος στους 150°C, τουλάχιστον 1,032 (4,5 βαθμοί BAUME ή 8 βαθμοί BRIX).

β) ολικά σάκχαρα σε ιμβερτοσάκχαρο, μέγιστο 2,25%.

γ) σχέση αναγόντων σακχάρων προς καλαμοσάκχαρο όχι κάτω τού 0,8.

δ) τέφρα 0,25% - 0,40%.

ε) οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ τουλάχιστον 5,5%.

στ) αριθμός φορμόλης κυμαινόμενος από 1 έως 1,8.

ζ) κατά την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεχομένων αμινοξέων και πλήρης απουσία γλυκίνης.

Ο χυμός λεμονιού να προσφέρεται συσκευασμένος σε πλαστική φιάλη 300-400 gr, όπου εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ.

ΞΥΔΙ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ

Το Βαλσάμικο ξύδι να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 παράγραφος 12 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το ξύδι βαλσάμικο να προσφέρεται σε κατάλληλη συσκευασία, με όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται 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.

Οι φυσικοί ατομικοί χυμοί φρούτων συσκευασίας των 250ml, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία Tetra Pak με πώμα εύκολο στο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης.

Το προϊόν να είναι σε κατάλληλη συσκευασία TETRAPAK 250ml και 1 L ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 126, 126(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το προϊόν να 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.

Το προϊόν να προσφέρεται σε κατάλληλη συσκευασία του 1L.

ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ μεγέθους 140-160 τεμ/Kgr ή 160 – 180τεμ/Kgr.

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 123 και ειδικά παρ. 9 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση καρποί να πρέπει να είναι ημιώριμοι ή ώριμοι καρποί Ελιάς Καλαμών, κατόπιν ειδικής επεξεργασίας το τελικό δε προϊόν να έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα και χρώμα μαύρο μέχρι μελανώδες και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή με ελαιόλαδο, και να πληρούν τους παρακάτω όρους:

Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή των ελιών, καρποί πρέπει να είναι άρτιοι και να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε αλλοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π.. Τα ανεκτά επιτρεπόμενα ποσοστά των προσβεβλημένων ελιών καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις των αρμόδιων αρχών.

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

Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους.

Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών Ελιές Καλαμών.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος ΙΙΙ Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 13 του Κ.Τ.Π..

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

ΖΕΛΕ

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν όσα αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι, 136 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Σκόνης παρασκευής πηκτών (ζελέ) νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στο άρθρο 132 του Κ.Τ.Π., από τις οποίες με ομογενοποίηση, με την προσθήκη νερού ή χυμού φρούτων και φυσικής ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης παρασκευάζονται πηκτές.

Οι σκόνης παρασκευής ζελέ πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς και ευκρινώς το είδος της πηκτής που θα παρασκευαστεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και η σύνθεση τους.

Στην κύρια όψη της συσκευασίας των σκονών παρασκευής πηκτών, πρέπει να αναγράφεται:

α) Με ευκρινή κεφαλαία γράμματα ύψους 5 mm, η φράση π.χ. ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ, προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού, εφόσον δεν περιέχουν χυμούς οπωρών, και

β) η σύνθεσή τους.

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

Ζελέ χωρίς ζάχαρη με επιτρεπόμενες γλυκαντικές ύλες (Ασπαρτάμη, Σακχαρίνη, Ακεσουλφαμικό Κ, Νεοτάμη, σουκραλόζη).

Το προϊόν θα διατίθεται σε σκόνη, διαφόρων γεύσεων και σε κατάλληλη συσκευασία του 1 Kgr ή άλλη συσκευασία ανάλογα με τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε φορέα.

ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και 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°C 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.

Ο ελληνικός καφές να προσφέρεται σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία 100 ή 500 gr. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ

Το προϊόν θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Στιγμιαίος καφές είναι το συμπυκνωμένο προϊόν που λαμβάνεται από την εκχύλιση πεφρυγμένων (καβουρδισμένων) κόκκων καφέ, με τη χρήση μόνο νερού ως μέσου εκχύλισης και αποκλειόμενης κάθε μεθόδου υδρόλυσης με προσθήκη οξέος ή βάσης. Πέραν των τεχνολογικώς αναπόφευκτων αδιάλυτων ουσιών και των αδιάλυτων ελαίων που προέρχονται από τον καφέ, το εκχύλισμα καφέ πρέπει να περιέχει μόνο τα διαλυτά και αρωματικά συστατικά του καφέ.

Η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη προερχόμενη από καφέ πρέπει να είναι τουλάχιστον 95% στην περίπτωση του εκχυλίσματος καφέ.

Ο στιγμιαίος καφές σε σκόνη να προσφέρεται σε συσκευασία μεταλλική των 2,5 kg, και 200 gr και σε φακελάκι 2 gr. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ

Καφές φίλτρου αρίστης ποιότητας, τυποποιημένος σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία, βάρους 500 gr. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και ημερομηνία λήξης.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Να είναι διαφόρων γεύσεων (βερίκοκο, ροδάκινο, φράουλα, κεράσι) και να προέρχεται από φρούτα Α' ποιότητας σε ατομική συσκευασία των 20 gr, χωρίς συντηρητικά και στην συσκευασία να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα με την ένδειξη, ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα gr ανά 100 gr, όπου ο αναφερόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει την τιμή που προσδιορίζεται με διαθλασιμετρία επί του τελικού προϊόντος.

Η μαρμελάδα να προσφέρεται σε ατομικές συσκευασίες των 20 gr (παραλληλεπίπεδες ή κυλινδρικές) σφραγισμένες αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα και με αναδίπλωση στο πάνω άκρο, ώστε να δημιουργείται υποδοχή για εύκολο άνοιγμα. Οι ατομικές συσκευασίες να είναι κατασκευασμένες από κατάλληλα υλικά σύμφωνα το Άρθρο 27 του Κ.Τ.Π. και σε Β συσκευασία σε χαρτοκιβώτιο που θα περιέχει 150 κύπελλα.

Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερμοκολλητική λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις προβλεπόμενες επισημάνσεις.

Οι ατομικές συσκευασίες θα είναι συσκευασμένες σε χαρτοκιβώτια καινούρια, καλής ποιότητας και αντοχής.

Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων να είναι τέτοιες ώστε κατά τη συσκευασία του προϊόντος να μην υφίσταται κενό μεταξύ κυπέλλων και τοιχωμάτων του χαρτοκιβωτίου.

Στα χαρτοκιβώτια και πάνω στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές πρέπει να αναγράφονται έκτυπα στην Ελληνική, οι προβλεπόμενες ενδείξεις και επιπλέον ο αριθμός των κυπέλλων που περιέχονται στο χαρτοκιβώτιο.

Επίσης, μπορεί να προσφέρεται μαρμελάδα σε μεγαλύτερη κατάλληλη για τρόφιμα συσκευασία 3 – 5 kgr , για ζαχαροπλαστική χρήση. Η συσκευασία θα πρέπει να φέρει τις απαραίτητες σημάνσεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

ΜΕΛΙ

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

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

Το παραδιδόμενο μέλι να έχει τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- Να είναι απαλλαγμένο από ανόργανες και οργανικές ύλες, ξένες προς τη σύνθεση του, π.χ. ευρώτες (μούχλα), έντομα, μέρη εντόμων, γόνο ή κόκκους άμμου.
- Να είναι απαλλαγμένο από υπολείμματα φυτοφαρμάκων
- Να μην παρουσιάζει ξένη γεύση ή οσμή.
- Να μην έχει αρχίσει να ζυμώνεται ή να βρίσκεται σε ζύμωση
- Να μην έχει θερμανθεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε να έχουν καταστραφεί τα φυσικά του ένζυμα ή να έχουν αδρανοποιηθεί σε σημαντικό βαθμό.
- Να μην έχει τεχνητά τροποποιημένη οξύτητα.
- Να μην περιέχει (σε καμία περίπτωση) οποιεσδήποτε ουσίες σε ποσότητα τέτοια που να μπορούν να προξενήσουν κίνδυνο στην ανθρώπινη υγεία.
- Να έχει περιεκτικότητα σε ανάγοντα ζάχαρα(φρουκτόζη και γλυκόζη) εκφρασμένη σε ιμβερτοζάχαρο τουλάχιστον 60%, περιεκτικότητα σε υγρασία όχι μεγαλύτερη από 21%, περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη όχι μεγαλύτερη από 10%, περιεκτικότητα σε ουσίες αδιάλυτες στο νερό όχι μεγαλύτερη από 0.1% περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα (τέφρα) όχι μεγαλύτερη από 1%.
- Η περιεκτικότητα σε ελεύθερα οξέα όχι μεγαλύτερη από 40 χιλιοστοϊσοδύναμα στο Kgr.
- Ο δείκτης διάστασης και περιεκτικότητας σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (HMF) προσδιοριζόμενα μετά από επεξεργασία και ανάμιξη:
 - α. δείκτης διάστασης (κλίμακα του SCHADE): τουλάχιστον 8.
 - β. HMF όχι μεγαλύτερη από 40 mg/kg.

Μικροβιολογικά Κριτήρια

Απουσία ζυμών και μυκήτων σε 1 gr προϊόντος.

Ολική μεσόφιλη χλωρίδα μέχρι 10^4 cfu /gr.

Συσκευασία

Η μαρμελάδα να προσφέρεται σε ατομικές συσκευασίες των 20 gr (παραλληλεπίπεδες ή κυλινδρικές) σφραγισμένες αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα και με αναδίπλωση στο πάνω άκρο, ώστε να δημιουργείται υποδοχή για εύκολο άνοιγμα. Οι ατομικές συσκευασίες να είναι κατασκευασμένες από κατάλληλα υλικά σύμφωνα το Άρθρο 27 του Κ.Τ.Π.. Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερμοκολλητική λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις προβλεπόμενες επισημάνσεις.

Οι ατομικές συσκευασίες θα είναι συσκευασμένες σε χαρτοκιβώτια καινούρια, καλής ποιότητας και αντοχής.

Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων να είναι τέτοιες ώστε κατά τη συσκευασία του προϊόντος να μην υφίσταται κενό μεταξύ κυπέλλων και τοιχωμάτων του χαρτοκιβωτίου.

Στα χαρτοκιβώτια και πάνω στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές πρέπει να αναγράφονται έκτυπα στην Ελληνική, οι προβλεπόμενες ενδείξεις και επιπλέον ο αριθμός των κυπέλλων που περιέχονται στο χαρτοκιβώτιο.

Το μέλι μπορεί να προσφερθεί και σε συσκευασία του 1 kg.

ΧΑΛΒΑΣ

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις

Ο χαλβάς να έχει παρασκευασθεί από πολτό σησαμιού (ταχίνι), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας στρουθίου. Για την παρασκευή του επιτρέπεται η προσθήκη ξηρών καρπών, κακάο, σοκολάτας ή βανίλιας και το οποίο θα πρέπει να δηλώνεται στην συσκευασία.

Το είδος να προσφέρεται σε συσκευασία μπαστούνι των 2,5 kg και να υπάρχει δυνατότητα παράδοσης σε γεύσεις σοκολάτα, βανίλια και αμύγδαλο.

ΦΥΛΛΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ / ΦΥΛΛΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ :

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

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

Το φύλλο κρούστας να προσφέρεται σε συσκευασία 450gr -1000 gr το δε φύλλο σφολιάτας για πίτες και γλυκά 2 φύλλων σε συσκευασία των 850g.

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

Με το όνομα «Μαγιονέζα» νοείται, σύμφωνα με το άρθρο 41 του Κ.Τ.Π., το προϊόν σε μορφή ομοιογενούς πολτού, που παρασκευάζεται από εδώδιμο έλαιο με προσθήκη κρόκου αυγού, μαγειρικού αλατιού, αρτυμάτων, χυμού λεμονιών ή κιτρικού οξέος και μερικές φορές ζάχαρης και ξυδιού. Όλες οι πρώτες ύλες, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μαγιονέζας πρέπει να πληρούν τους σχετικούς για κάθε μία από αυτές όρους του Κ.Τ.Π.

Να διατίθεται σε συσκευασία κατάλληλη τρόφιμα και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, βάρους σύμφωνα με τις ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος.

ΚΕΤΣΑΠ

Το προϊόν να είναι Α΄ ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 124 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η κέτσαπ τομάτας είναι το προϊόν που παρασκευάζεται με ειδική επεξεργασία είτε της ακατέργαστης σάρκας της τομάτας είτε του τοματοπολτού και περιέχει ξύδι, αλάτι, αρτύματα, μπαχαρικά και φυσικές γλυκαντικές ύλες.

Για την παρασκευή του προϊόντος 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..

Στην συσκευασία πρέπει να αναγράφεται με στοιχεία ευδιάκριτα, ευανάγνωστα και με ανεξίτηλα γράμματα η ένδειξη τοις % ποσότητας της τομάτας που περιέχει.

Απαγορεύεται η τεχνική χρώση του προϊόντος με οποιαδήποτε μέθοδο η ουσία.

Συσκευασία σε φιάλη των 250 gr με εύκολο άνοιγμα.

ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ

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

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

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

Το είδος θα προσφέρεται σε μορφή έτοιμης μουστάρδας ή σε σκόνη και σε κατάλληλη συσκευασία σύμφωνα με τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε φορέα.

ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 81 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και τους ορισμούς της τεχνολογίας γάλακτος ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ είναι το προϊόν το οποίο λαμβάνεται με τη χρήση κορυφολόγου για το διαχωρισμό του λίπους από το γάλα. Πρακτικά είναι το γάλα με παρά πολύ υψηλή λιποπεριεκτικότητα. Για να θεωρηθεί ένα γαλακτοκομικό προϊόν κρέμα πρέπει να έχει λίπος τουλάχιστον 10%. Οι προσφερόμενοι τύποι κρέμας να έχουν λιποπεριεκτικότητα από 15 % - 35%.

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

Επιτρέπεται η χρήση σταθεροποιητή όπως είναι η καραγενάνη E 407.

Στην συσκευασία πρέπει μεταξύ των άλλων υποχρεωτικών σημάτων να δηλώνεται σαφώς και ευκρινώς ο τύπος με τη παρακάτω φράσεις <<Αφρόγαλα που περιέχει λίπος τουλάχιστον10 ή 20 ή 40%>>.

Οι προσφερόμενοι τύποι κρέμας να είναι σε χάρτινη αεροστεγή συσκευασία των 200 ml 500 ml και των 1000 ml, με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος.

ΒΑΦΗ ΑΥΓΩΝ

Βαφή αυγών σε σκόνη. Το προϊόν να είναι ασφαλές, μη τοξικό, κατάλληλο για τρόφιμα και σύμφωνα με όσα ορίζονται στον κανονισμό (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 1274/1991 και στο παράρτημα Ι του Κ.Τ. & Π.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ (Ή ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ)

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

Προϊόντα αλλαντοποιίας χαρακτηρίζονται τα προϊόντα στα οποία η διαδικασία (επεξεργασία) εξυγίανσης επιτυγχάνεται με τη θερμική τους επεξεργασία. Η θέρμανση τους έχει επίσης ως αποτέλεσμα την μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος, με συνέπεια τη σταθεροποίηση της δομής τους και την ικανότητά των προϊόντων της κατηγορίας αυτής να κόβονται σε φέτες. Η θερμική επεξεργασία μπορεί να είναι υγρή, ξηρή ή και συνδυασμός αυτών των δύο ή/και να συνδυάζεται και με άλλες επεξεργασίες.

A. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από αυτοτελή τεμάχια κρέατος

Ενδεικτικά προϊόντα βραστό χοιρομέρι ή ζαμπόν (χαμ, ham), βραστή ωμοπλάτη (σπάλα), βραστό και καπνιστό νουά και φιλέτο, μπέικον, φιλέτο ή στήθος γαλοπούλας και κοτόπουλου βραστό ή βραστό-καπνιστό. Στα προϊόντα αυτά επιτρέπεται η παρουσία, λόγω επεξεργασίας, λειοτριβέντος κρέατος σε μικρό ποσοστό (10% max) σε προϊόντα του εδαφίου αυτού που έχουν υποστεί μάλαξη (TUMBLING) κατά τη διαδικασία παρασκευής τους. Το ελάχιστο ποσοστό μυϊκών πρωτεϊνών να είναι 12 %.

B. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας με ή χωρίς τεμάχια κρέατος.

Ενδεικτικά προϊόντα Λουκάνικα Φρανκφούρτης, πάριζα, παριζάκι, μορταδέλες, πικνίκ, ζαμπονέλλο, μορφοποιημένα προϊόντα από τεμάχια κρέατος (μορφοποιημένο ζαμπόν, μορφοποιημένη σπάλα, μορφοποιημένο μπέικον, μορφοποιημένο στήθος γαλοπούλας ή κοτόπουλο, κλπ).

Το κρέας υφίσταται τεμαχισμό περισσότερο ή λιγότερο έντονο. Η κρεατόπαστα μπορεί να περιέχει και τεμάχια κρέατος, λίπους ή άλλων τροφίμων (ελιά, σκόρδο, πιπεριά, τυρί, κλπ). Τα μορφοποιημένα προϊόντα παρασκευάζονται από τεμάχια κρέατος μικρού μεγέθους μετά από εντονότατη μάλαξη μαζί με την άλμη υπό κενό και ενδεχόμενη προσθήκη σύγκοπτου κρέατος. Ως προς την εμφάνιση τους στην τομή, μπορεί να διακρίνονται ευμεγέθη τεμάχια κρέατος ενώ το συνολικό ποσοστό λεπτοτεμαχισμένης κρεατόμαζας μπορεί να είναι μέχρι και 25 %.

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή	Παρατηρήσεις
Όλα της κατηγορίας Α1β	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	9	****	
	Ποσοστό (%) λίπους.	*****	30 (35 για την μορταδέλα)	
Προϊόντα που αποτελούνται και από τεμάχια κρέατος και από σύγκοπτο κρέας	Ποσοστό τεμαχίων κρέατος (% κατά βάρος).	60	*****	Επί δείγματος 250 g κατ' ελάχιστο

Η συσκευασία των παραπάνω προϊόντων να γίνεται σε περιέκτες ή και περιβλήματα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που να κλείνουν κατά τρόπο ώστε να παρεμποδίζουν οποιαδήποτε επαφή του προϊόντος με το εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να θιγεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα η μετατροπή (Άρθρο 89⁽¹⁾ του Κ.Τ.Π. 91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014).

Επί της συσκευασίας των προϊόντων και πλησίον του καταλόγου των συστατικών θα πρέπει να αναγράφεται σχετική ένδειξη η οποία θα προσδιορίζει την υποκατηγορία των προϊόντων στην οποία ανήκει.

Επισήμανση προϊόντων αλλαντοποιίας.

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

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

(1) προϊόν ωμό (ενδεχομένως καπνισμένο)

(2) προϊόν ωρίμανσης ξηρό (αέρος)

(3) προϊόν ωρίμανσης ημίξηρο

(4) προϊόν βραστό

(5) τεμάχιο κρέατος ωρίμανσης αλατισμένο

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

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

(8) πηκτή.

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

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

δ) Χρονικές ενδείξεις, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του

Υπουργείου Γεωργίας.

Η αναγραφή αυτών θα γίνεται μόνο εκεί όπου υπάρχει συσκευασία του προϊόντος (δεύτερος περιέκτης) και όχι στα προϊόντα που διατίθενται μόνο με το φυσικό ή τεχνητό τους περίβλημα (έντερο).

ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

Στα εισαγόμενα προϊόντα αλλαντοποιίας οι ενδείξεις θα αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα πάνω στη συσκευασία τους

ΖΩΜΟΙ, ΣΟΥΠΕΣ, ΣΑΛΤΣΕΣ, ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΚΡΕΑΤΟΣ, ΖΕΛΑΤΙΝΗ

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

Ζωμοί, Σούπες

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

Οι ζωμοί, σούπες διατίθενται στην κατανάλωση σε διάφορες μορφές:

1. Προϊόντα έτοιμα για κατανάλωση με/ή χωρίς θέρμανση
2. Προϊόντα συμπυκνωμένα σε μορφή υγρή, ημίρρευση ή πάστας τα οποία με προσθήκη νερού σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.
3. Προϊόντα αφυδατωμένα σε στερεή μορφή τα οποία μετά από ανασύσταση με νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.

Οι ζωμοί, σούπες με βάση τα συστατικά κρέατος κατατάσσονται ως εξής:

α) Οι ζωμοί, σούπες που παρασκευάζονται από κρέας βοδινό ή/και εκχύλισμα κρέατος βοδινού με/ή χωρίς χρήση κρέατος ή εκχυλίσματος κρέατος άλλων ζώων. Οι ζωμοί, σούπες κρέατος, πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν: Κρέας εκφρασμένο ως φρέσκο κρέας 10g/lit κατ'ελάχιστο ή Εκχύλισμα κρέατος 0,67g/lit κατ'ελάχιστο και, NaCl 12.5g/lit κατά μέγιστο.

β) Οι ζωμοί και οι σούπες πουλερικών που παρασκευάζονται από κρέας πουλερικών, τμήματα σφαγίων πουλερικών (πλατάρια κ.λπ.) ή εκχυλίσματα κρέατος πουλερικών και πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν Ολικό Άζωτο 100mg/lit κατ'ελάχιστο και NaCl 12.5g/lit κατά μέγιστο.

Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα ΙΙ, Μέρος Ε' για τη συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη κρεατινίνης (ως πρώτη ύλη) στα προϊόντα της κατηγορίας αυτής.

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

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

ΝΕΡΟ

Το προσφερόμενο είδος να πληροί τους όρους του άρθρου 149 του Κ.Τ.Π, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Το «νερό ανθρώπινης κατανάλωσης» πρέπει να πληροί και όλους τους όρους και τις διατάξεις που περιλαμβάνονται στην ειδική για αυτό Νομοθεσία. Απόφ ΑΧΣ 89/2015, ΦΕΚ 2239/Β/17.10.2015, «Τροποποίηση του άρθρου 149 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (απόφαση ΑΧΣ 1100/1987, ΦΕΚ 788/Β'/31.12.1987) όπως ισχύει, καθώς και τροποποίηση της Απόφασης ΑΧΣ 437/2004 (ΦΕΚ 1834/Β/09.12.2004)».

Το προσφερόμενο προϊόν να είναι μεταλλικό, μη αεριούχο, να έχει αποκλειστικά υπόγεια προέλευση και να εμφιαλώνεται επί τόπου στην πηγή προέλευσής του (συνήθως γεώτρηση). Οι κοινοτικές οδηγίες απαγορεύουν οποιαδήποτε κατεργασία ή απολύμανση στο φυσικό μεταλλικό νερό.

Η σύστασή του μπορεί να περιέχει διάφορα μέταλλα και ιχνοστοιχεία, όπως το μαγνήσιο, το ασβέστιο, το κάλιο κ.λπ.. Η μόνη επεξεργασία που επιτρέπεται στο φυσικό μεταλλικό νερό είναι η αφαίρεση ή η προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα, οπότε το νερό χαρακτηρίζεται ανάλογα ως «φυσικά ανθρακούχο», «με προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα» ή «ενισχυμένο με αέριο της πηγής».

Το προϊόν να διατίθεται σε φιάλη από ανακυκλώσιμο και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία υλικό των 500 ml ή 1,5 L, ανάλογα με τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [EK852/2004 και EK853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

3. **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς** (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021) η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.
4. **Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.**

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα είδη παντοπωλείου να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.
3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν την κατάλληλη θερμοκρασία μεταφοράς για κάθε είδος, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και όπου απαιτείται θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.

5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

CPV:15894000-1

1. Ζυμαρικά ελεύθερα γλουτένης (250 ή 500g)
2. Φρυγανιές ελεύθερες γλουτένης (100 – 250g)
3. Ψωμί του τοστ χωρίς γλουτένη (250g)

Τα τρόφιμα χωρίς γλουτένη απευθύνονται σε ασθενείς με διάγνωση της νόσου Κοιλιοκάκης. Να είναι παρασκευασμένα από μίγμα αμύλων και αλεύρων όπως : ρύζι, πατάτα, καλαμπόκι, φαγόπυρο, κινόα κλπ. πλην σιταριού, κριθαριού, σίκαλης και βρώμης, σε διάφορες αναλογίες, ώστε να επιτυγχάνεται η σταθερότητα του προϊόντος και η αποδοχή του από τον ασθενή (δείγμα απαραίτητο).

Τα προσφερόμενα προϊόντα θα πρέπει:

- σύμφωνα με τον κανονισμό 41/2009 της ΕΕ, να περιέχουν γλουτένη σε ποσότητα χαμηλότερη των 20 ppm (μέρη ανά εκατομμύριο ή 20 mg/Kg ή τα 100 mg/Kg προϊόντος αντίστοιχα).
- να πληρούν τις απαιτήσεις του Εκτελεστικού Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 σχετικά με τις απαιτήσεις για την παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές όσον αφορά την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης στα τρόφιμα και
- να διαθέτουν τις κατάλληλες πιστοποιήσεις.

Τα προϊόντα να διατίθενται σε συσκευασίες κατάλληλες για τρόφιμα.

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής όπου απαιτείται σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό 852/2004 και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α. 15523/31-8-2006.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

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

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

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

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

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

1. Τα ζυμαρικά να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.

2. 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. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών

αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).
4. Κατά την ώρα παράδοσης ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης, επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.
5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του.