



ΥΠΟΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
ΠΛΗΡ: Ε. ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ
ΤΗΛ: 2132058557
FAX: 2132058614

ΑΡ. ΠΡΩΤ: 4965
ΗΜΕΡΟΜ: 4-3-16

**ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗΣ
ΤΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ «ΤΡΟΦΙΜΩΝ»
(ΔΙΑΦΟΡΑ CPV)**

Το «ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΤΤΙΚΗΣ ΣΙΣΜΑΝΟΓΛΕΙΟ- ΑΜΑΛΙΑ ΦΛΕΜΙΓΚ Ν.Π.Δ.Δ.»

σε εκτέλεση της υπ'αριθμ.65/17-7-2015/21-7-2015 (Θέμα 1) Απόφασης της ΕΠΥ, ανακοινώνει την διενέργεια δημόσιας διαβούλευσης των τεχνικών προδιαγραφών του διαγωνισμού του ΠΠΥΥ 2014 «**ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΔΙΑΦΟΡΑ CPV)**» .

1. Η διάρκεια της διαβούλευσης ορίζεται σε μία (1) εβδομάδα από την ημέρα της ανάρτησης τους στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου (<http://www.sismanoglio.gr/PROMITH-DIAV/diav.htm>) ήτοι **από την Παρασκευή 11/03/2016 έως και την Παρασκευή 18/03/2016**. Σε περίπτωση τροποποίησης των τεχνικών προδιαγραφών, ως αποτέλεσμα της διαβούλευσης, θα αναρτηθούν οι αναδιαμορφωμένες προδιαγραφές για τέσσερις (4) επιπλέον ημέρες.

2. Οι ενδιαφερόμενοι αφού λάβουν γνώση των τεχνικών προδιαγραφών οι οποίες έχουν αναρτηθεί στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου, μπορούν να αποστείλουν εμπρόθεσμα τις παρατηρήσεις τους στην ηλεκτρονική διεύθυνση promithion@sismanoglio.gr

3. Το Νοσοκομείο δεν δεσμεύεται να υιοθετήσει τις προτάσεις και θα αποφασίσει για την οριστικοποίηση των Τεχνικών Προδιαγραφών με αντικειμενικά κριτήρια ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή συμμετοχή προμηθευτών, εξασφαλίζοντας όμως ταυτόχρονα την ποιότητα των παρεχομένων υπηρεσιών.

4. Μετά την οριστικοποίησή τους, οι τελικές τεχνικές προδιαγραφές θα αποσταλούν απευθείας για έγκριση στην ΕΚΑΠΤΥ Α.Ε., με κοινοποίηση στην Ε.Π.Υ., μαζί με όλα τα συνημμένα έγγραφα.

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ
ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΑΧΙΛΛΕΑΣ ΛΙΟΥΛΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ

Κοινοποίηση:
Γραφείο Προμηθειών

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ 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, παρασκευασμένα μόνο από σιμιγδάλι, πλούσιο σε γλουτένη, νερό χωρίς ζύμη, και ξηραίνόμενα με ήπια θέρμανση, χωρίς ψήσιμο, σε άριστες υγιεινές συνθήκες.

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

Τα παραγόμενα τελικά ζυμαρικά να έχουν τα παρακάτω Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά:

Κατά το βρασμό με νερό θα πρέπει:

- 1 Να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους.
- 2 Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
- 3 Να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν).
- 4 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.
- 5 Το χρώμα και γενικά η εμφάνιση των ζυμαρικών να είναι φυσική χωρίς τεχνητή χρώση ή προσθήκη συντηρητικών. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των ζυμαρικών, η προσθήκη συντηρητικών μέσων και η παρουσία γενικά κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας.
- 6 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%.
- 7 Η Οξύτητα όχι πάνω των 10 βαθμών οξύτητας, ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ.
- 8 Η Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,9%.
- 9 Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλης αμυλώδους ουσίας, εκτός από σιμιγδάλι προερχόμενο από σκληρό σιτάρι.

Για τις χυλοπίτες με αυγά θα πρέπει να περιέχονται δύο πλήρη αυγά σε νωπή η συντηρημένη κατάσταση ανα κιλο παραγόμενου προϊόντος.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΣΗΜΑΝΣΗ

Τα παραδιδόμενα είδη, θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ Kgr, σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια.

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα πρέπει να μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ.) και δεν δύνανται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των ζυμαρικών και να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 89/109 καθώς και τις σχετικές προβλέψεις του άρθρου 21 του ΚΤΠ έκδοση 2009.

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

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

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ:

Ταλιατέλες
Πένες
Αστράκι
Χυλοπίτες με αυγά
Μακαρόνια Νο 3
Μακαρόνια Νο 6
Μακαρόνια Νο 10
Φιδές Τριμμένος
Βίδες
Κριθαράκι Μέτριο
Μακαρονάκι κοφτό μέτριο
Λαζάνια

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

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:



1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμ. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

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

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

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

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

3^ο Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου

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

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΥΓΩΝ

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

Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α κατηγορίας βάρους 53gr – 63 gr (MEDIUM) με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων.

Τα αυγά δεν θα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5° C. Δεν θα πρέπει να έχουν πλυθεί ούτε καθαρισθεί με οποιοδήποτε τρόπο και δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

Για την σφράγιση των κελυφών των αυγών, να χρησιμοποιούνται μόνο οι χρωστικές του Παραρτήματος 1 του άρθρου 35 του Κ.Τ.Π.

Απαγορεύεται η παρουσία στα αυγά ρωγμών ή ανωμαλιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λ.π.

Τα αυγά θα πρέπει να είναι καθαρά, άθικτα, συσκευασμένα από ωοσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει εφαρμόζει σύστημα HACCP - σε Α και Β συσκευασία (Α καρτέλες των 30 τεμαχίων και Β Χαρτοκιβώτιο) με τις παρακάτω προβλεπόμενες από την νομοθεσία ενδείξεις σημάνσεις:

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

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ :

ΑΥΓΑ ΒΑΜΜΕΝΑ ΚΟΚΚΙΝΑ Κατηγορίας Μ
ΑΥΓΑ ΩΟΣΚΟΠΗΜΕΝΑ Κατηγορίας Μ

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ επί της συσκευασίας

www.sismanoglio.gr
e-mail: info@sismanoglio.gr
www.flemig-hospital.gr
e-mail: info@flemig-hospital.gr

Σισμανογλείου 1, 151.26 Μαρούσι, τηλ. 213-2058.001, fax: 213-2058.618

25ης Μαρτίου 14, 151.27 Μελίσσια, τηλ. 213-2003.200, fax: 213-2003.399



1. ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΩΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ Η ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΟΥ ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
2. ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ ΑΡΙΘΜΟ ΩΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΛ....
3. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΥΓΟΥ Α
4. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΒΑΡΟΥΣ Μ
5. ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΥΓΩΝ ΣΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
6. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (Η παράδοση θα είναι max έως την δεύτερη εργάσιμη ημέρα οωσκοπήσεως)
7. ΤΥΠΟΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ
8. ΚΩΔ. ΠΑΡΤΙΔΑΣ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΓΩΝ

- ΧΡΩΜΑ ΚΕΛΥΦΟΥΣ - Σκούρο καφέ η λευκό με έντονη καθαρότητα και σκληρότητα
- ΧΡΩΜΑ ΚΡΟΚΟΥ - Σκάλα προδιαγραφής ROCHE N° 10-13
- ΛΕΥΚΩΜΑ ΑΥΓΟΥ - Καθαρό διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα
- ΚΡΟΚΟΣ ΑΥΓΟΥ - Ορατός στην ωοσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο
- ΑΕΡΟΘΑΛΑΜΟΣ - Ύψος όχι μεγαλύτερο ΑΠΟ 4 mm &

ΠΡΟΪΟΝ : ΦΡΕΣΚΑ ΑΥΓΑ		
	Απαιτήσεις	
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	• Κατάσταση συσκευασίας	Φρέσκα αυγά, χωρίς ραγίσματα, σπασίματα, λερώματα στο κέλυφος . Σε χάρτινες θήκες των 30 τεμαχίων
	• Κατηγορία Αυγού	Α' ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ
	• Κατάσταση καθαρότητας υλικού	Χωρίς ξένα σώματα
	• Σήμανση	ΑΩΚ: ΕΛ.....
	• Χώρα παραγωγής	ΕΛ = Ελλάδα
	• Κωδ. Παραγωγού	Να Αναγράφεται επάνω στο αυγό
	• Κατηγορία Βάρους	M (53-63 gr.),
	• Θερμοκρασία παραλαβής	ΕΩΣ 18° C
	• Κέλυφος	Φυσιολογικό, καθαρό, άθικτο
	• Χρώμα κελύφους	Σκούρο καφέ η 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 ωοσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο, μη απομακρυνόμενος αισθητά από το κέντρο του αυγού σε περίπτωση περιστροφής
	• Αεροθάλαμος	Ύψος όχι μεγαλύτερο από 4 χιλιοστά
• Οσμή	Χωρίς ξένες οσμές	
• Εμφάνιση σε ασπράδι/κρόκο	Συμπαγής, διαυγής με ευχάριστο άρωμα	
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<i>Salmonella spp.</i> /25g	ΑΠΟΥΣΙΑ
	<i>Κολοβακτηρίδια COLI, σταφυλόκοκκοι AUREUS, Μύκητες & ζύμες, E.Coli:</i>	ΣΕ 1 g. ΑΠΟΥΣΙΑ
ΤΡΟΠΟΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ	0= ΒΙΟ, 1=ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ, 2=ΑΧΥΡΩΝΑ, 3=ΚΛΩΒΟΣΤΟΙΧΙΑΣ	
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	28 ημέρες από την ωοτοκία.	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ	Σε δροσερό κλιματιζόμενο χώρο (θερμ. από: 8 έως: 18° C)	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ	θερμοκρασία: από:8 έως: 18° C, Υγρασία: 60-75%	

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.



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

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

1^ο Άδεια λειτουργίας της πτηνοτροφικής Μονάδας (παραγωγός)

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

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

4^ο Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου.

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

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας όπως αυτό ορίζεται και περιγράφεται στο άρθρο 79 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α') και το Νόμο 4254/7.4.14

(Υποπαράγραφος ΣΤ 8) στα πλαίσια εφαρμογής του νόμου 4046 /2012 **ΑΡΣΗ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

Το παστεριωμένο γάλα αγελάδας θα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση του σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15'') ή άλλος ισοδύναμος συνδυασμός για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος .

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

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 της συντήρησης δεν μπορεί να υπερβαίνει τις επτά ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης . Η διάρκεια της συντήρησης είναι ευθύνη του παρασκευαστή.

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.

Να περιέχει

3,5% λίπος το πλήρες και

1,5 % το ελαφρύ

- να έχει ειδικό βάρος στους 15° C 1,028g/L το πλήρες)
- στερεό υπόλειμμα χωρίς λίπος (Σ.Υ.Α.Λ. %) 8,5 (το 0%)

Το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται στο Κεφ ΙΙ του Π.Δ. 56/95 , 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

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΣΗΜΑΝΣΗ

Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις σε εμφανή και με ευδιάκριτους χαρακτήρες στα Ελληνικά , "παστεριωμένο" , την χώρα προέλευσης του , το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος , το Εργοστάσιο παραγωγής , η διάρκεια και θερμοκρασία συντήρησής του, καθώς και οι ημερομηνίες παστερίωσης και ανάλωσης αυτού (διάρκεια έως 7 ημέρες) , η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων :

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

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

www.sismanoglio.gr
e-mail: info@sismanoglio.gr
www.flemig-hospital.gr
e-mail: info@flemig-hospital.gr

Σισμανογλείου 1, 151.26 Μαρούσι, τηλ. 213-2058.001, fax: 213-2058.618

25ης Μαρτίου 14, 151.27 Μελίσσια, τηλ. 213-2003.200, fax: 213-2003.399



Η πρώτη συσκευασία για τα 1,2,3, θα πρέπει να είναι Tetra Pak ή άλλης ανάλογης και να πληροί όλους υγιεινή και τους όρους του Άρθρου 85 του Κ.Τ.& Π και των Τροποποιήσεων αυτού . Η πρώτη συσκευασία για το Α/Α 4 σακούλα από πλαστική ύλη κατάλληλη για τρόφιμα με πώμα. 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 .
Η δεύτερη συσκευασία για τα 1,2,3, να είναι σε κιβώτια - Πλαστικά - με χωρίσματα που θα έχουν χειρολαβές για την εύκολη μεταφορά τους . Τα παραπάνω κιβώτια θα επιστρέφονται στον προμηθευτή. Η δεύτερη συσκευασία για το Α/Α 4 χάρτινο κιβώτιο αντοχής.

Κατά την παραλαβή, και όταν θεωρηθεί απαραίτητο από το Τμήμα Διατροφής 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 γάλακτος.

Ο προσφέρων θα πρέπει να δηλώνει στην προσφορά του το εργοστάσιο το οποίο παρασκευάζει το προσφερόμενο είδος και το οποίο θα διαθέτει ISO 9001:2000 και θα κατατεθεί το αντίστοιχο αντίγραφο Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία ,η οποία θα δίδεται την προηγούμενη ή δύο ημέρες πριν όταν μεσολαβεί αργία. Εάν οι ημέρες αργίας είναι πάνω από τρεις ημέρες και η ημερομηνία λήξης ανάλωσης είναι η ημέρα διανομής αυτού , για τυχόν αλλοίωση του είδους η ευθύνη είναι του προμηθευτή.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ:

1. Γάλα νωπό 1,5% ½ lit
2. Γάλα νωπό 3,5% 1 Lit
3. Γάλα νωπό 3,5% ½ lit
4. Γάλα νωπό 3,5% 10 Lit

Η ώρα παράδοσης αυστηρώς οριζόμενη η 07.00 π.μ. Μετά την παρέλευση αυτής, η παραλαβή δεν θα είναι δυνατή

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής , και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει, καθώς και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθ. 15523 /2006** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

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

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

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

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

3^ο Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία , σύμφωνα με τις οδηγίες 89/108/ΕΟΚ 92/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν .

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

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Α. Το χορηγούμενο είδος (γιαούρτη) , να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Άρθρο 82 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α').

Β Να έχει παρασκευασθεί από γάλα αγελάδας και μαγιά απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών

Να έχει:



- Δομή λεία μαλακή κρεμώδης
- Γεύση ευχάριστη
- Οσμή υπόγλυκη
- Ph 3,3-3,8

Να μην παρουσιάζει

- ευρωτίαση ,
- σήψη ,
- εμφανείς μακροσκοπικές , μεταβολές χρώματος και σχήματος ,
- ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή , ταγκή , ξινισμένο , δύσσομο ,
- αλλοίωση από μικροβιακή δράση ,
- μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του. :
- Υπολείμματα ορμονών , αυξητικών παραγόντων , αντιβιοτικών μυκοτοξινών τύπου A & B , βαρέων μετάλλων ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005 , ΕΚ 10/2011, ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις ,
- Φυτοφάρμακα 149/2008,
- Αλλεργιογόνα 68/2007.
- Το γιαούρτι θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται, ΕΚ 2073/2005 και 1441/2007
 1. Απουσία *salmonella spp* σε 25 gr σε 5 δείγματα
 2. Απουσία *E.coli* σε 1 gr σε 5 δείγματα
 3. Σταφυλόκοκκοι ηηκτάση 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
- με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002 , 852/2004 , 853/2004, 854/2004 και ΠΔ 9/89

Β. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία της γιαούρτης (Α), πρώτη συσκευασία- κεσεδάκι, θα είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (ΡΡ) πολυπροπυλένιο, Άρθρο 26 Κεφάλαιο ΙΙ του Κ.Τ.Π. και θα κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο 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 , το δε βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 gr και σε (Β) δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαζόμενα, αντοχής , των 12 τεμ .

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες στο προϊόν Στο μέσο συσκευασίας (κεσεδάκι) θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στα Ελληνικά με ευανάγνωστα γράμματα , από χρώμα η μελάνι η άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές η καρκινογόνες ουσίες(ΕΚ 89/109) , οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις (επωνυμία παρασκευαστή ,αριθμός έγκρισης, η ημερομηνία παραγωγής και λήξης) η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων :

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

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

1. Γιαούρτι πλήρες με λιπαρά τουλάχιστον 3,85% σύμφωνα με το άρθρο 82 § 1 του Κ.Τ. & Π. η γιαούρτι αγελάδος με λιπαρά 4% σύμφωνα με έγκριση του Α.Χ.Σ.
2. Γιαούρτι αγελάδος με λιπαρά 2 % και 0%

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής , και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει. Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμ. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων



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

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

1^ο Ισχύουσα βεβαίωση εφαρμογής και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων έλεγχου (HACCP) από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων

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

3^ο Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία, σύμφωνα με τις οδηγίες 89/108/ΕΟΚ 92/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν.

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

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να είναι Α ποιότητας, και να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.&Π άρθρα 122,124,133 τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

ΓΕΝΙΚΑ

Τα χρησιμοποιούμενα τρόφιμα φυτικής προέλευσης από τα οποία παρασκευάζονται, πρέπει να είναι ωπά πρώτης κατηγορίας.

Οι περιέκτες πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του Κ.Τ.Π. σχετικά με τη συσκευασία Άρθρο 9, την επισήμανση Άρθρο 21 τη συντήρηση και την μεταφορά του προϊόντος σύμφωνα με τα προβλεπόμενα του οδηγού Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Ν° 9. και τις ισχύουσες διατάξεις σήμανσης τροφίμων

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

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

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

Τα κουτιά πρέπει να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου. Πρέπει να είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα τροφίμων, Άρθρο 9, 22 και 28

Οι κορμοί των κουτιών και τα πάματα να έχουν κατασκευαστεί από καινούργιο λευκοσίδηρο, πάχους τουλάχιστον 0,19mm και 0,20mm αντίστοιχα, ηλεκτρολυτικά επικασιτερωμένο (βάρους ηλεκτρολυτικού επιστρώματος 2,8 gr/ m², τουλάχιστον εσωτερικά και 5,6 gr/ m² εξωτερικά).

Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Σχήμα κυλινδρικό Μέγεθος - διαστάσεις: Ανάλογα του καθαρού βάρους του περιεχομένου.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ:



- **Α] ΚΟΜΠΟΣΤΑ** ροδάκινο , ήμισυ καρπών χωρίς πυρήνα .

Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που αναφέρονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κ.Τ.Π άρθρα 118,119 122, 133

Τα φρούτα για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π . Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χρώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη. Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Να προέρχονται από φρούτα 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 . 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.

Επιτρεπόμενα όρια διαλυτών στερεών 14 έως 16 brix.

Η ημερομηνία διατηρησιμότητας να αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολλημένη ετικέτα.

Το καθαρό βάρος να είναι 2,650 Kgr το οποίο θα αναγράφεται μαζί με το στραγγισμένο και το μικτό (3 Kgr) , επί της συσκευασίας.

- **Β] ΤΟΜΑΤΟΕΙΔΗ**

1. Τοματοπολτός μ.β 5 κιλ. Καθαρό βάρος 4,500 Kg

Για την παρασκευή του τοματοπολτού θα πρέπει να έχουν χρησιμοποιηθεί νωποί καρποί τομάτας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π δηλαδή: Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χρώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη. Να μην είναι χρωματισμένοι τεχνητά με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με την εφαρμογή οποιασδήποτε μεθόδου. Να μην έχουν προσβληθεί από παράσιτα ή να εμφανίζουν αλλοιώσεις στη σύσταση και τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες. Να μην προέρχονται από φυτά που έχουν ραντισθεί με φυτοφάρμακα όπως παραθείο, μαλαθείο, αρσενικούχα ή μολυβδούχα σκευάσματα κλπ και που να έχουν συλλεγεί πριν από τον καθοριζόμενο χρόνο που ορίζεται από το Υπουργείο Γεωργίας ή να παρουσιάζουν κατάλοιπα τέτοιων ουσιών, που είναι επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία. Ο τοματοπολτός, μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει να έχει πολύωδη και ομοιογενή σύσταση, χρώμα ανοικτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο χωρίς κηλίδες βαθύτερου χρώματος, με υφή αισθητά συνεκτική , οσμή και γεύση ευχάριστη, χαρακτηριστική του είδους. Το προϊόν, να είναι απαλλαγμένο από σπόρους, τεμάχια τομάτας και γενικότερα ξένες προς το προϊόν ύλες. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τοματοπολτού πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών. Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία. Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι πρόσφατης παραγωγής από τομάτες τελευταίας εσοδείας. Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας, τουλάχιστον 28% ή 36% αντίστοιχα. Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού άλατος. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται σε ποσοστό 3%.

Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού 5 Kgr , καθαρού βάρους 4,5 Kgr Τα κουτιά θα συσκευάζονται (Β συσκευασία) σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4) κουτιών κατά χαρτοκιβώτιο Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα διεθνώς παραδεκτά για την επίτευξη άρτιων κουτιών δηλ. πρέπει να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο.

2 Τοματάκια αποφλοιωμένα ολόκληρα ή σε μορφή τεμαχίων μ.β. 3 κιλ.(καθαρό βάρος 2,500 γρ)

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

Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χρώματος, κανονικά ανεπτυγμένα. - Να μην έχουν ανώμαλη οσμή, να μην περιέχουν ξένες ύλες και να μην παρουσιάζουν φαινόμενα σήψης ή ευρωτίσσης. - Να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και έντομα. - Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. - Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία

Το προϊόν πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 3 Kgr καθαρού βάρους 2550gr. τα δε κουτιά να είναι σκευαζόμενα σε χαρτοκιβώτια των 6 τεμ.. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

3 ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ τεμαχισμένα

Μανιτάρια κονσέρβα είναι το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπά μανιτάρια , ολόκληρα ή τεμαχισμένα καλλιεργουμένων ποικιλιών του γένους *AGARICUS* η *PSALLIOTA* μέσα σε νερό η 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.

Το προσφερόμενο είδος να είναι μανιτάρια κομμένα σε λευκοσιδηρά κουτιά των 800gr καθαρού βάρους , και στραγγισμένου 460 gr.

Επισημαίνεται ότι υποχρεωτικά θα αναγράφεται η Εμπορική ονομασία και συσκευασία των ειδών.

Η προσκόμιση δειγμάτων θεωρείται απαραίτητη με ποινή αποκλεισμού.

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

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής , και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμ. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

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

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

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

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

3^ο Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου.

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

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

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

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

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

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

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

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



6. Να μη περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
7. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης. 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
8. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων
9. Για όλα τα παραπάνω είδη η προσφορά δείγματος είναι απαραίτητη, με ποινή αποκλεισμού, βάσει του οποίου θα γίνει και η παραλαβή του είδους μετά την κατακύρωση του διαγωνισμού.
10. Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

ΖΑΧΑΡΗ σε συσκευασία Κιλού και ατομική συσκευασία 10 gr.

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:

- α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.7^ο Z
- β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο
- γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0,10 % κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο
- δ) περιεκτικότητα σε παραμένον διοξειδίο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/kg.
- ε) χροιά μη υπερβαίνουσα τους 12 βαθμούς, (προσδιορισμός σύμφωνα με το άρθρο 6, παρ 1, εδάφιο α του ΠΔ 513/83).

Σε κάθε συσκευασία, πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στα ελληνικά, με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα:

Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή,

Το έτος και ο μήνας παραγωγής,

Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (π.χ 1Kgr).

Πάνω σε κάθε φάκελο (Α) συσκευασία των δέκα (10) γραμμαρίων πρέπει να γράφονται στα ελληνικά με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα οι παρακάτω ενδείξεις:

Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή η ονομασία του περιεχομένου

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

➤ ΑΛΕΥΡΙ

1. ΑΛΕΥΡΙ για όλες τις χρήσεις σε συσκευασία Κιλού.

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.

Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου (70%) θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθορισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Το αλεύρι να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά.

Να είναι ελληνικής παραγωγής κατά προτίμηση και 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

Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση τους πρέπει να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή. Επίσης πρέπει να είναι ομοιογενή, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις. Η περιεχόμενη γλουτένη να έχει και να παρουσιάζει τις φυσικές ιδιότητες και τους χαρακτήρες γλουτένης καλής ποιότητας. Υγρασία για τη χρονική περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 14 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5% (τοίς εκατό), για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (τοίς εκατό). Γλουτένη υγρή: Τουλάχιστον 26% (τοίς εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι και τουλάχιστον 28% (τοίς εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι. Οξύτητα σε Θεϊκό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08% (τοίς εκατό). Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% (τοίς εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι, και 0.55% (τοίς εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι. Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0.015% (τοίς εκατό) Δοκιμασία κατά PECKAR: να ανταποκρίνεται στον τύπο 70%

2. ΑΛΕΥΡΙ που φουσκώνει μόνο του σε συσκευασία 500 gr

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 Πάου ντερ και να είναι προϊόν άλεσης υγιούς σίτου και απαλλαγμένο από οργανική ή ανόργανη ουσία ή ύλη. Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr. στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία διατηρησιμότητας του προϊόντος.

➤ 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.

Τι 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, όταν κοσκινίζεται δηλ. με κόσκινο από μεταξωτό ύφασμα Γερμανικού αριθμού 42 πρέπει να μην διέρχεται σε ποσοστό ανώτερο το 8,0%.

Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 γρ. στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία διατηρησιμότητας του προϊόντος.

> CORN FLAOUR

Το προϊόν πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 110 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις Λευκή σκόνη κατά προτίμησή νιφάδες καλαμποκιού, έτοιμη προς χρήση, σε πλαστικοποιημένα σακιά του ενός Kgr για προστασία από την υγρασία.

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

Οι οργανοληπτικές χαρακτήρες του αμύλου πρέπει να είναι άμεμπτος και να μην παρέχουν ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας

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

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

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

Στο παραδιδόμενο είδος η υγρασία να είναι <15% και η τέφρα <0,35%

Να διατίθεται σε πλαστικοποιημένα σακιά του ενός κιλού στην δε συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

> ΠΟΥΡΕΣ συσκευασία 1 Kgr

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.

Ξηρά λαχανικά νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ειδική κατεργασία και ξήρανση μερών βρώσιμων φυτών, όπως ριζώματα, βολβοί, βλαστάρια, φύλλα ή και καρποί ημιώριμοι.

- Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν τα αρχικά προϊόντα

Να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγή συσκευασίας του ενός (1) Kgr πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος, απολυκόμενης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο στην δε συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

> ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ σε συσκευασία πακέτο των 250 και 10 gr.

Το προϊόν να είναι Α κατηγορίας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις

Ως μαργαρίνη χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές ή ζωικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες, ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90%.

Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

- α) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40^ο 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 προϊόντος ως έχει, να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας.
- στ) Επιτρέπεται η χρώση της μαργαρίνης με τις χρωστικές Καροτένιο (E160a), Κουρκουμίνη (E100), Αννάτο (E160β), σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων III και IV του άρθρου 35 του Κ.Τ.

- Λιπαρά >70%
- Υγρασία <19,5%
- F.F.A. ,0,25%
- Τιμή υπεροξειδίων 43-45 OC
- Σημείο πήξεως < 2,0 MEQ O2/Kgr

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

Να προσφερθεί σε πακέτο η κεσεδάκι των 250 gr και σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr. Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.



➤ **ΡΥΖΙ**

- Ρύζι Τύπου Α ΜΠΟΝΕΤ και Β ΓΛΑΣΣΕ σε συσκευασία 500 η 1000 gr
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).
Το ρύζι θα πρέπει να είναι επεξεργασμένο και επιμελημένο στίλβωσης ανάλογα της ποικιλίας και του εμπορικού τύπου "Γλασσέ" και "Καρολίνα"
Το προμηθευόμενο ρύζι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά
- Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα.
- Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στίλβωτικού μέσου.
- Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο. **Γλασσέ** για τις στρογγυλόσπερμες η μικρόκαρπες και **καρολίνα** για μακρόκαρπες η 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. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελειώς λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη.
- Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος.
- Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός του κατεργασμένου με υγροθερμική κατεργασία (PARBOILING), το οποίο επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο.
- Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3% .Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.
- Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3%, για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος.
- Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%.
Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασίες των 500 ή 1000gr (πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων) θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

➤ **ΑΛΑΤΙ**

- ΑΛΑΤΙ μαγειρικό συσκευασία 500 gr, επιτραπέζιο 400 gr και ατομικής συσκευασίας 1gr
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, να είναι μαγειρικό ψιλό, φυσικό, εγχώριο, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95%. Να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Οι αλκαλικές γαίες εκπεφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο να μην είναι < του 1% η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%.
Να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 500 gr, σε επιτραπέζιο (φιάλη με άνοιγμα) των 400 gr και σε ατομική συσκευασία του 1 gr όπου θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις (ημερ/νία συσκευασίας)

➤ **ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ** σε συσκευασία αεροστεγή - πλαστικά σακουλάκια του 1 Kgr έτοιμα προς χρήση .

- Υγρασία <15%
 - Αδιάλυτα σε HCL συστατικά τέφρας 2%
 - Αφλατοξίνες (B1+B2+G1+G2) <10µg/Kg
- 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.
Είδη: Μαύρο Πιπέρι, Ρίγανη, Κανέλα σκόνη, Κανέλα ξύλο, Δυόσμος, Μοσχοκάρυδο, Κάρυ, Πάπρικα γλυκιά, Μπαχάρι τριμμένο, Κίμινο, φύλλα δάφνης, βανίλια
1) **Μαύρο Πιπέρι**: 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 κ' ξύλο**: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι φλοιοί διαφόρων ειδών του γένους *Cinnamomum*, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τον πρωτογενή φλοιό και τη στιβάδα φελλού. Η 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°Cόχι πάνω από 12% , τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%

4) Δυόσμος (Spearmint)

5) Μοσχοκάρυδο: 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 αμυλοκόκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγέθυνση 1:300 όχι πάνω από 3

7) Μπαχάρι: 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% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 3%

9) Φύλλα δάφνης: χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα φύλλα του δέντρου *Laurus Nobilis* L, τα οποία πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων δαφνοκέρασσου 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%..

10 Βανιλίνη φιαλίδια των 0,3 gr σε συσκευασία των 5 τεμ

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.

> ΤΣΑΙ

ΤΣΑΙ σε συσκευασία 1 Kgr και ατομικά φακελάκια

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 54 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Με την ονομασία "Τσάι" νοούνται τα φύλλα ή και οφθαλμοί φύλλων που έχουν ξεραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους και σπανιότερα οι οφθαλμοί ανθιών του τειόδεντρου *THEA SINENSIS* ή *THEA ASSAMICA*.

Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, καθόσον 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 κυλίνδρωση. Να έχει άρωμά ευχάριστο, χωρίς ξένες οσμές και να παράγει ρόφημά ευχάριστη γεύσης, διαυγές, χρώματος σκοτεινού κίτρινου.

Να μην πωλείται τσάι ορισμένης χώρας προέλευσης σαν τσάι άλλης χώρας.

Στην συσκευασία του τσαγιού εκτός από τα υποχρεωτικά αναγραφόμενα σύμφωνα με το άρθρο 11 Κεφάλαιο I του Κ.Τ.Π. να αναγράφεται και ο τόπος προέλευσης.

Το προμηθευόμενο τσάι πρέπει να έχει τα παρακάτω χημικά χαρακτηριστικά Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105ο 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 τις ιδιότητες

Το προσφερόμενο προϊόν του 1Kgr θα προσφέρεται σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία που θα έχει κλείσει θερμοκολλητικά.

Το τσάι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδη χαρτί , εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 γραμ., οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο 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 περιβλημά.

> ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ

1 ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΑΤΟΜΙΚΕΣ των δύο τεμαχίων 16 gr .

Το προϊόν πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 1112 , 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 Αρθρου 113 του Κ.Τ.Π.

Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, 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 προσφερόμενες φρυγανιές να είναι σε συσκευασία flow pack των 2 τεμαχίων. Συνολικό βάρος συσκευασίας περίπου 16 γρ. +/-3 γρ. Συστατικά: Άλευρο σίτου, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

2 ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ σε συσκευασία των 180 gr.

Οι φρυγανιές σικάλεως θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, καθαρού βάρους και συσκευασία των 180 γρ (περίπου), Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά. . Συστατικά : Άλευρο σικάλεως , υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα

> **ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ** Κορν φλεκς (νιφάδες καλαμποκιού) σε συσκευασία του 1 Kgr



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.

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.

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων των παραρτημάτων I, III και IV του άρθρου 33 του Κ.Τ. σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους των εν λόγω παραρτημάτων

➤ ΟΣΠΡΙΑ

Φασόλια ξερά μέτρια, φασόλια ξερά γίγαντες, φακές

Τά όσπρια να είναι Α ποιότητας (να παράγονται κατά προτίμηση στην Ελλάδα), να είναι σε συσκευασίες των 500 gr, 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:

A 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

B την υπ' αριθμ 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Ανάπτυξης, Εθν. Οικονομίας και Δικαιοσύνης ' 'Περί Υγιεινής των Τροφίμων σε Συμμόρφωση προς την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ ' '.

Γ την Αγορανομική Διάταξη 14/89 (Άρθρο 300)

1. "Ξερά Φασόλια"

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 είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή.

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 ΚΤΠ.

Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο. Να έχουν βάρος, ανά χίλιους κόκκους, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο άρθρο 3 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας.

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 με νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση.

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

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

Να είναι ακέραια και να μην αποτελούνται από σπασμένους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 2%(τοίς εκατό)

Δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.

Να είναι τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο της παράδοσης..

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% (τοίς εκατό).

- **ΦΑΣΟΛΙΑ** ξερά μεσόσπερμα ή μέτρια: Οι χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 300 και 450 gr ή ποσοστό 90%, από τους κόκκους αυτούς, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 8,5 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 7 mm. Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, κυλινδρικοί ή πλατιοί.

- **ΦΑΣΟΛΙΑ** γίγαντες: Οι χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 1200 και 1800 gr ή ποσοστό 90%, από τους κόκκους αυτούς, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 13 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 12 mm.

2 ΦΑΚΗ 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%). Χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 45 και 60 gr ή ποσοστό 90% από τους κόκκους αυτούς να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 6 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 5,5 mm. 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)

➤ ΞΥΔΙ-ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ. βάρος 300 – 400 gr

1. 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 συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π.



Η ονομασία ξύδι ή γνήσιο ξύδι δίνεται στο προϊόν που παράγεται μόνο με οξική ζύμωση κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα. Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ

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

2. ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας να πληροί τους όρους της παραγράφου 5 του άρθρου 127 του Κ.Τ., όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72, 2647/76 και το Π.Δ.526/83

Η ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ του προϊόντος να είναι:

- Ειδικό βάρος στους 150 C, τουλάχιστον 1,032 (4,5 βαθμοί BAUME ή 8 βαθμοί BRIX) .
 - Ολικά σάκχαρα σε ιμπερτοσάκχαρο, μέγιστο 2,25%.
 - Σχέση αναγόντων σακχάρων προς καλαμοσάκχαρο όχι κάτω του 0,8.
 - Τέφρα 0,25% - 0,40%.
 - Οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ τουλάχιστον 5,5%. στ) Αριθμός μορμόλης κυμαινόμενος από 1 έως 1,8.
 - Κατά την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεχομένων αμινοξέων και πλήρης απουσία γλυκίνης.
- Επί της συσκευασίας του, (πλαστική φιάλη 380 gr) εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ και η ημερομηνία συσκευασίας .

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ

1. Χυμός φυσικός κοκτέιλ φρούτων σε ατομική συσκευασία 250 ml

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι 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 κοκτέιλ φρούτων συσκευασίας 250ml, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία tetra Pak και tetra Brik, με πώμα εύκολο στο άνοιγμα, άνευ Γκρέιπφρουτ, χωρίς προσθήκης συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης.

2 Συμπυκνωμένος χυμός πορτοκάλι του 1lit

Το προϊόν 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.

> ΕΛΙΕΣ :

Ελιές μαύρες ΚΑΛΑΜΩΝ μεγέθους 140-160 τεμ/Kgr η

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 ημώριμοι 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 μελανοιώδες και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή σε 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 εκπίκραση 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 πρότιμηση σε μεταλλικά δοχεία των 13 Kgr καθαρού βάρους περιεχομένου είδους .

> ΖΕΛΕ με ζάχαρη η άγλυκος

Είδος: Σκόνη παρασκευής ζελέ, διάφορες γεύσεις σε συσκευασία 1 Kgr

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν ότι αναφέρονται στο άρθρο 131, 132⁽¹⁾ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι, 136 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Σκόνες παρασκευής ηηκτών (ζελέ) νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στο άρθρο 132 του ΚΤΠ, από τις οποίες με ομογενοποίηση, με την προσθήκη νερού η χυμού φρούτων και φυσικής ζαχαρούχου γλυκαντικής .



Οι σκόνες παρασκευής ζελέ πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς και ευκρινώς το είδος της πηκτής που θα παρασκευαστή, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και η σύνθεσή 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.

➤ **ΗΛΙΕΛΑΙΟ** συσκευασία 5 LIT.

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

Οσμή και γεύση την χαρακτηριστική του προϊόντος απαλλαγμένες από ξένες οσμές και τάγγιση.

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 KOH/gr 188-194

ΑΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΤΑ % 1,5

ΧΡΩΜΑ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ

ΟΣΜΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΟΥΔΕΤΕΡΗ

ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ %

C 14:0 Μυριστικό < 0,5

C 16:0 Παλμιτικό 3 - 10

C 16:1 Παλμιτελαϊκό < 1,0

C 17:0 Μαργαρίκό -

C 17:1 Μαργαρελαϊκό -

C 18:0 Στεατικό 1 - 10

C 18:1 Ελαϊκό 14 - 35

C 18:2 Λινελαϊκό 55 - 75

C 18:3 Λινολενικό < 0,3

C 20:0 Αραχιδικό < 1,5

C 20:1 Εικοσαενικό < 0,5

C 22:0 Βεχενικό < 1,0 C

22:1 Ερουκικό < 0,5 C

24:0 Λιγνοκηρικό < 0,5

C 24:1 Νερβονικό < 0,5

➤ **ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ** συσκευασία 100 gr



1. Ελληνικός αλεσμένος καφές σε αεροστεγή συσκευασία των 0,100gr

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται 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 ° ουσίες του δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 5%

Η περιεκτικότητα δε σε υδατοδιαλυτές ύλες δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 23%

Ο αλεσμένος καφές δεν πρέπει να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες και δεν θα έχουν αφαιρεθεί ολικά ή μερικά οι υδατοδιαλυτές ύλες.

Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

2. ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ σκόνη σε συσκευασία των 2,5 κ

Το προϊόν θα πρέπει να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις .

Στιγμιαίος καφές , καφές σε σκόνη, παρασκευασμένος, συσκευασμένος στην Ελλάδα σε συσκευασία μεταλλική των 2,5 Kgr . Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης

> ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 80 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις

Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να είναι μερικώς αφυδατωμένο (εβαπορέ) γάλα του οποίου η περιεκτικότητα σε λιπαρά να είναι τουλάχιστον 7,5% να προέρχεται από γάλα αρίστης ποιότητας αγελαδινό, πλήρες απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία και θα έχει υποστεί υψηλού βαθμού αποστείρωση σε μεταλλική συσκευασία των 410 γραμμαρίων περίπου καθαρού βάρους. Μετά την αραιώση να προκύπτει γάλα ενός λίτρου τουλάχιστον και ειδικό βάρος 1,028 g/l σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών άρθρο 80 παρ. 3. και ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% (τοίς εκατό) του βάρους τουλάχιστον

Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει πληροί τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και τις απαραίτητες μικροβιολογικές σταθερές που ισχύουν για το συμπυκνωμένο γάλα. Οδηγία 2/46 ΕΕ

Να έχει παραχθεί σύμφωνα με το Π.Δ 259/98 (Α191), 'Περί απαγόρευσης χρήσης ορισμένων ουσιών με ορμονική ή θυρεοστατική δράση' .

Τα κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου. Γενικά τα υλικά και ο τρόπος κατασκευής του κουτιού πρέπει να εξασφαλίζουν τις απαιτήσεις των άρθρων 9 και 28 του ΚΤΠ.

Οι κορμοί των κουτιών και τα πώματα να έχουν κατασκευαστεί από καινούργιο λευκοσίδηρο, πάχους τουλάχιστον 0,19 mm και 0,20 mm αντίστοιχα, ηλεκτρολυτικά επικασσιτερωμένο (βάρος ηλεκτρολυτικού επιστρώματος 2,8 gr/ m2 , τουλάχιστον εσωτερικά και 5,6 gr/ m2 εξωτερικά).

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

Να είναι δυνατόν να διατηρηθεί στις αποθήκες ξηράς τροφής (εκτός ψυκτικών θαλάμων) χωρίς να παρουσιάσει οποιαδήποτε αισθητή ή οργανοληπτική αλλοίωση, για το χρονικό διάστημα που αναγράφεται επί της συσκευασίας .

Εξωτερικά της συσκευασίας θα γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος και η οποία να είναι σύμφωνα με τις οδηγίες τις Ε.Ε. και τις τροποποιήσεις αυτών ίου καθώς να φέρει τη σήμανση C.E σύμφωνα με τις Οδηγίες 2007/68 , 2001/89, 2000/13 Ε.Κ.

> ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 131 , 132⁽¹⁾ και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Στην σήμανση επί της ατομικής συσκευασίας , 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 επί του τελικού προϊόντος .

Να είναι ελληνική παραγωγής , διαφόρων γεύσεων (βερικόκο, 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.

> ΧΑΛΒΑΣ

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί ότι 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 Kgr και να παραδίδεται στις γεύσεις σοκολάτα , βανίλια και αμύγδαλο.



➤ **ΦΥΛΛΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ**

Τα προσφερόμενα είδη να είναι Α' κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. 2) 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. σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών. 3) Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης θα είναι τουλάχιστον τα 2/3 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

4) Να είναι σε ακέραιες συσκευασίες, στις οποίες θα αναγράφονται υποχρεωτικά οι ενδείξεις για κάθε είδος, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Να προσφέρεται σε συσκευασία 450gr

➤ **ΚΕΤΣΑΠ**

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 124 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις

Το 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, με εύκολο άνοιγμα, των 250 gr

➤ **ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ**

Επιτραπέζιος πολτός μουστάρδας η απλώς ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ είναι το προϊόν που προκύπτει από ανάμιξη επιτραπέζιας σκόνης μουστάρδας με ξύδι η λεμονοχυμό και την προσθήκη η όχι μικρής ποσότητας ελαιολάδου.

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

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

➤ **ΧΑΜΟΜΗΛΙ** σε φακελάκια

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. Χαμομήλι από τα φυτά *Matricaria Chamomille* και *Anthemous Nobilis L.*

Το χαμομήλι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδη χαρτί, εμβαπτίζόμενους, περιεχομένου 1,5 γραμ., οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά.

Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο 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 περίβλημά.

➤ **Νερό**

Το προσφερόμενο είδος να πληροί τους όρους του άρθρου 149 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, 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 είδος να είναι μη αεριούχο μεταλλικό νερό σε φιάλη των 1,5Lit(PET) κατάλληλη για τρόφιμα.

Το φυσικό μεταλλικό νερό έχει αποκλειστικά υπόγεια προέλευση και εμφιαλώνεται επί τόπου στην πηγή προέλευσής του (συνήθως γεώτρηση). Οι κοινοτικές οδηγίες απαγορεύουν οποιαδήποτε κατεργασία ή απολύμανση στο φυσικό μεταλλικό νερό. Η υπόγεια προέλευση του φυσικού μεταλλικού νερού, καθώς και η απαγόρευση οποιασδήποτε δραστηριότητας σε ικανοποιητική απόσταση γύρω από τη γεώτρηση εξασφαλίζουν την προστασία του από τα μικρόβια. 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».

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.



Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμ. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

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

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

1^ο Ισχύουσα Βεβαίωση εφαρμογής και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων έλεγχου(HACCP) από τον ΕΦΕΤ η από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων

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

3^ο Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και όταν επιβάλλεται για το είδος ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν .

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

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Τροφιμα μη δηλωθέντα

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

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΤΥΠΟΥ ΠΤΙ ΜΠΕΡ Τετράγωνα μπισκότα πλούσια σε πρωτεΐνη, υδατάνθρακες και φυτικές ίνες, σε συσκευασία των 250 gr.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ αρίστης ποιότητας, να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π και αντικειμένων κοινής χρήσης (άρθρα 70,71,73,75) και παραρτήματα I και II καθώς και τις ισχύουσες Υγειονομικές, Κοινοτικές Διατάξεις, του Καν (ΕΚ) αριθμ. 1019/2002 της 13.6.2002. & ΚΥΑ 255610 /2003 και τα συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής αυτού Αριθμ.Πρωτ. 323902/18.9.2009.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι extra παρθένο και να έχει παραχθεί απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους Κανονισμός (ΕΕ) 22/2012 της 13^{ης} Ιανουαρίου 2012

Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης ή ευρωτίσσης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παρασκευή του ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας του.

Οξύτητας 0,2-0,8 %

το χρώμα του να είναι αργυρόχρουν έως αχυροκίτρινο, ενίοτε και πρασινοκίτρινο. Απαγορεύεται ο χρωματισμός με οποιαδήποτε χρωστική ή άλλη ουσία που μπορεί να προκαλέσει έμμεσα τεχνητό χρωματισμό του.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΣΗΜΑΝΣΗ

Η παράδοσή του να γίνεται σε συσκευασία των 5 lit κατάλληλη για τρόφιμα 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 σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του .

Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά με ανεξίτηλους χαρακτήρες με γραφικούς χαρακτήρες της αυτής γραμματοσειράς, ίδιου μεγέθους και χρώματος μεταξύ των:

- 1 η ονομασία πώλησης -εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο-
- 2 η ποιοτική κατηγορία (παρθένο ελαιόλαδο),
- 3 η οξύτητά του,
- 4 τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά,
- 5 η καθαρή ποσότητα όγκου (5 lit)
- 6 ο ελάχιστος χρόνος διατηρησιμότητάς του,
- 7 ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης
- 8 οι συνθήκες διατήρησης και χρήσης,
- 9 ο αλφαριθμητικός κώδικας καθώς και



10 το Ονομα ή η Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού συσκευαστή ,
η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

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

Τα δοχεία των 5 λίτρων θα παραδίδονται συσκευασμένα ανά τέσσερα (4) μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια κατάλληλα κλεισμένα και ασφαλισμένα. Τα χαρακτηριστικά των χαρτοκιβωτίων συσκευασίας των δοχείων των πέντε (5) λίτρων πρέπει να είναι καινούργια από καλή ποιότητα χαρτονιού βάρος χαρτονιού τουλάχιστον 670 g/m² ,αντοχή χαρτονιού κατά mullen 190 lb/in² .

Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία τεσσάρων (4) δοχείων πέντε λίτρων , 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 όπως επίσης και αποθηκεύσεις σε στοιβάδες.

Το παραδιδόμενο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει τα παρακάτω **ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΟΞΥΤΗΤΑ 0,2-0,8%
K270 ≤ 0,20
K232 ≤ 2,5
ΔΚ ≤ 0,001
ΔΕΙΚΤΗΣ ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ (Merg /Kg) ≤ 20
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ > 0 ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ < 2.5
ΑΛΟΓΟΝΟΜΕΝΟΙ ΔΙΑΛΥΤΕΣ (MG/KG) < 0.2
ΚΗΡΟΙ ≤ 250
ΣΥΝΟΛΟ ΣΤΕΡΟΛΩΝ ≥ 1000
ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ no ²⁰ 14677 -14705
ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ (mg ΚΟΗ/g ελαιολάδου 184-196
ΑΡΙΘΜΟΣ ΙΩΔΙΟΥ (Wijs) 75-94.
ΣΙΔΗΡΟΣ 5 mg/Kg
ΜΟΛΥΒΔΟΣ 0,1 mg/Kg
ΑΡΣΕΝΙΚΟ 0,1 mg/Kg
ΔΙΟΞΙΝΕΣ 0,75 pg WHO – PCDD/F-TEQ/gr λίπους

Τα παραπάνω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά υπόκεινται σε αυτόματη τροποποίηση, ανάλογα με τις εκάστοτε νέες τροποποιήσεις του σχετικού Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ' αριθ. 2568/91 και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

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

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής , και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

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

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

1^{ον} Ισχύουσα Βεβαίωση εφαρμογής και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων έλεγχου(HACCP) από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων



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

3^ο Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου.

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

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Κοτοπούλο μοσχάρι, χοιρινό

ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ - ΧΟΙΡΙΝΟ Να προέρχονται από κρέατα Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88,88⁽¹⁾ και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως , απαλλαγμένο από οστά , λίπος , τένοντες κ.λ.π. και να παραδίδεται σε συσκευασία **αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων (ΠΔ 186/1981) και να διατηρείται αποκλειστικά στην κατάψυξη**

Τα παραδιδόμενα κατεψυγμένα κρέατα, να προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία.

Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει:

- Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα , βοοειδών , χοίρων .
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση συντήρησης
- Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο
- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις 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 .
- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου
- Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των -18° C
- Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτιασμένα ή ταγγισμένα.
- Να μην έχουν υποστεί ολική ή μερική απόψυξη και επανακατάψυξη
- Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές κατά την κατάψυξη ή απόψυξη
- Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρηση του. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

ΚΡΕΑΣ ΒΟΕΙΟΝ Τα κατεψυγμένα κρέατα πρέπει να προέρχονται από σφάγια κατηγορίας Α που να ανήκουν από άποψη διάπλασης στις κατηγορίες

S ανώτερη	Όλες οι πλάγιες όψεις εξαιρετικά καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη με διπλό μυϊκό όγκο
E 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

και να ανήκουν ως προς την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις

1 πολύ μικρή	Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό
2 μικρή	Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς
3 μέση	Μύες, εξαιρέσει του μηρού και της ωμοπλάτης, σχεδόν παντού καλυμμένοι από λίπος· μικρά αποθέματα λίπους στο εσωτερικό της θωρακικής κοιλότητας

όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 1183/2006 , Ε.Κ. αριθμ.510/2006

Το αποστεωμένο κατεψυγμένο βοδινό κρέας πρέπει να προέρχεται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και είναι ηλικίας από 12 έως 24 μηνών.

ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ Το χοιρινό θα είναι Μηρόν (χοιρινό μούτι) άνευ οστών και να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας , θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή).



Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να έχουν ανεπτυγμένους μύες κυρίως στους μηρούς και να είναι κατηγορίας E η U η R όπως προβλέπονται οι κανονισμοί Κανονισμός (ΕΟΚ) 3220/84 , Κανονισμός 3513/93 , Κανονισμός 1402/1999

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο , λευκωπό , όχι μαλακό και ελαιώδες .Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του λίπους εσωτερικά , και εξωτερικά το πάχος που έχει απομείνει να είναι μικρότερο από 5 mm

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα αυτοτελή τεμάχια των σφάγειων να είναι:

Για το μοσχάρι πρώτης κατηγορίας (Α) – μπουτί («τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό», «κυλότο», «μπον-φιλέ», «κόντρα» και «μπριζόλες ») η σε αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β) , σπάλα, ποντίκι κλπ όπως ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981 και θα παραδίδονται ολόκληρα (π.χ. τράνς , στρογγυλό , νουά κ.λ.π. άνευ περιττών μερών και **άνευ λίπους**)

Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή, σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VAGUM) 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 (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας , θα συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια

Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με Αντοχή στη Διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 ΚΡα. και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου, περίπου 25 κιλά (+10%).

Τα κατεψυγμένα κρέατα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις .

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων κατεψυγμένων κρεάτων

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

Ο τεμαχισμός των κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με Π.Δ. 306/1980 - Περί όρων τεμαχισμού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιττώτου όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ. 1115/80, (281/Α/11.12.80) «Περί τροποποιήσεως της περίπτωσης γ' του π.δ 306/80 «περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιττώτου» και ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (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, να εφαρμόζει σύστημα HACCP

Για την συντήρηση και διακίνηση του κρέατος να τηρούνται οι διατάξεις του Π.Δ. 203/1998 - Τροποποίηση και συμπλήρωση του προεδρικού διατάγματος 410/94 «Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος (231/Α) σε συμμόρφωση προς την οδηγία 95/23/ΕΚ του Συμβουλίου και τροποποίηση των προεδρικών διαταγμάτων 204/96 (162/Α), 291/96 (201/Α) και 11/95 (5/Α) , ο δε διακινήτης να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

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

ΕΙΔΙΚΑ:

Εσωτερικά στην διαφανή προσυσκευασία και πάνω σε κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, αλλά και στην εξωτερική, να υπάρχει ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, στην οποία να αναγράφονται, κατ' ελάχιστο, στην ελληνική γλώσσα, και σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006 , του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 ,ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1169/2011 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ , σημείο 6.1 (Κατεψυγμένο κρέας) , ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1337/2013 τα εξής :

1. Η περιγραφή του σφάγιου (κατεψυγμένο κρέας...)
- 2 Η Χώρα καταγωγής,.
- 3 Η Χώρα εκτροφής
- 4 Η Χώρα σφαγής
- 5 Ο κωδ. του σφάγιου (Πλην χοιρινού)
- 6 Αριθμό έγκρισης του σφαγείου,



- 7 Ο τίτλος και αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας εργαστηρίου τεμαχισμού,
- 8 Η ημερομηνία σφαγής,
9. Η ημερομηνία κατάψυξης
- 10 Η Ταξινόμηση του Ζώου (Α,Β,С, D, E)
11. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου που επικολλλάται επί της συσκευασίας.
- 12 Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
13. Να είναι παραγωγής όχι πάνω από 40 ημέρες από την ημερομηνία σφαγής μέχρι την παράδοση στις αποθήκες.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ

α. να είναι κατηγορίας **A** σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ 1538/91 Άρθρο 6 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008, να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών ολόκληρα .

Το μπουτί του κατεψυγμένου κοτόπουλου να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα τύπου Α 65% βάρους των **1200 gr – 1300 gr** και βάρους τεμαχίων 300- 350 gr και θα αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια) Το δέρμα δεν θα φέρει υπολείμματα φτερών , αμυχές , σκασίματα ή αιματώματα Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

β. να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή , η οποία να πιστοποιείται από Κρατικό φορέα (AGROCERT)

γ .να είναι ανέπαφα και αρτιμελή (Κανονισμός 1538/91) 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 στους μηρούς (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

δ τα σφάγια να έχουν καλή όψη .Το κρέας πρέπει να είναι παχύ και σαρκώδη . (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008)

ε να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία , 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 που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης .

στ .να έχουν υποβληθεί σε υγειονομικό επιθεώρησης πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.

ζ. να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση

η . μετά την σφαγή δεν θα πρέπει να έχει μυκητιάσεις και αλλοιώσεις μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα , κακοήθειες η πολλαπλούς όγκους

θ. Να μην παρουσιάζουν ανώμαλο χρώμα και οσμή (σε κατάψυξη ή μετά από απόψυξη), φαινόμενα ευρωτίασης, σημεία αφυδάτωσης, μερικής ή ολικής απόψυξης, επανακατάψυξης, ρύπανσης και φαινόμενα σήψης

ι .να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ(ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 26ης Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ 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

ια .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.

ιβ Τα μπουτία να είναι συσκευασμένα μέσα σε θήκη από πλαστική ύλη ή από CRYOVAC (σύμφωνα με τα άρθρα 26 και 27 του ΚΤΠ) ή από άλλη ύλη που δεν επιδρά στην υγιεινή κατάσταση ή στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος (κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα),να είναι ανθεκτική (θήκη) και εξασφαλίζει την πλήρη προστασία του κατά τη μεταφορά και εναποθήκευση. Προτιμάται η συσκευασία υπό κενό. Τα κατεψυγμένα τεμάχια (μπούτια) να συσκευάζονται σε Β συσκευασία μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια, που καθένα να περιέχει 20-25 τεμάχια ίδιου μεγέθους και βάρους κατά το δυνατό.

Οι συσκευασίες να φέρουν ετικέτα που θα αναγράφεται ο κωδικός αριθμός έγκρισης Ε.Ε. του σφαγείου ή του τυποποιητηρίου, η θερμοκρασία συντήρησης, η ημερομηνία σφαγής, η ημερομηνία λήξης και το βάρος.

Να είναι παραγωγής όχι πάνω από 40 περίπου ημέρες από την ημερομηνία σφαγής μέχρι την παράδοση στις αποθήκες.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής , και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του Συμβουλίου για την εναρμόιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων



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

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

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

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

3^ο Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία, σύμφωνα με τις οδηγίες 89/108/ΕΟΚ 92/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς, και τα ψυγεία να εξασφαλίζουν θερμοκρασία το ανώτερο μέχρι -18 ο C, καθόλη τη διάρκεια της μεταφοράς (με ανοχή μέχρι -16 ο C).

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

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. 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 Βιβλιário υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των πουλερικών όπου απαιτείται, γάντια Μ.Χ.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

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

- Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- Να μη περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων.
- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια δηλ. να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) που αυτό σημαίνει διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας.
- Να πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές του **Κ.Τ.& Π.** και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές οδηγίες περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον **Κ.Τ.& Π.** αρθρ. 61,62,62^ο 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. **Ν° 9**
- Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον **Κ.Τ.& Π.** αρθ. 9,11 & 62^ο και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων:
 - Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής
 - Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου
 - Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων
 - Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπομένων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011
- και τον κανονισμό (ΕΕ) **1169/2011**.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα είδη θα παραδίδονται σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα (Α) πρώτη συσκευασία, σε πλαστικό φύλλο κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα αρθρ. 26, 26α & 27 του **Κ.Τ.& Π.** και εντός χαρτοκιβωτίου Β συσκευασία (εξωτερική συσκευασία) των 10 Kgr. Επί της συσκευασίας θα αναγράφονται στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις ευκρινώς όπως η περιγραφή του είδους, το ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ, η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.) καθώς η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης.



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

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

ΠΡΟΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

1. ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ
2. ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ
3. ΣΠΑΝΑΚΙ πακέτα – πλακέτα των 2500 gr
4. ΜΠΑΜΙΕΣ μικρού μεγέθους
5. ΚΑΡΟΤΑ ολόκληρα BABY
6. ΑΡΑΚΑΣ μεγάλος
7. ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ στρογγυλά

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμ. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

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

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 :

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

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

3^ο Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα ισοθερμικά οχήματα-ψυγεία και θα παραδίδονται σε θερμοκρασία -18° C μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία, σύμφωνα με τις οδηγίες 89/108/ΕΟΚ 92/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ, Κανονισμό (ΕΚ) αριθμ 37/2005 της ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 12^{ης} Ιανουαρίου 2005 σχετικά με τον έλεγχο της θερμοκρασίας στα μέσα μεταφοράς και στους χώρους αποθήκευσης και φύλαξης τροφίμων βαθείας κατάψυξης και την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν .

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΨΑΡΙΩΝ

Τα χορηγούμενα είδη θα είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 92,93) Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα είναι τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά μέγεθος, ανάλογα με το ζητούμενο είδος το δε βάρος των δεν θα είναι μικρότερο των 240 gr και μεγαλύτερο των 300 gr. τα τεμαχισμένα ψάρια (φέτα) θα παραδίδονται με δέρμα, ώστε να γίνεται εύκολα η ταυτοποίηση του είδους, ο δε τεμαχισμός να γίνεται σύμφωνα με το Π.Δ.412/94 το δε βάρος της εκάστοτε φέτας να είναι 240 gr – 260 gr

Προϊόντα πέραν των παραπάνω οριζόμενων βαρών δεν θα γίνονται αποδεκτά.

- Να έχουν άμεπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες .
- 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 εμφανίζονται 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. Π.Δ.786/1978 Π.Δ.290/92 Π.Δ.42/94 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.** αρθρ. 61,62,62^ο 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. **Ν° 9**
- Η συσκευασία να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον **Κ.Τ.& Π.** αρθ. 9,11 & 62^ο και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις.
- ο Τα είδη θα παραδίδονται , συσκευασμένα Α συσκευασία , σε πλαστικό φύλλο , κατάλληλη για τρόφιμα , σύμφωνα με τα αρθ. 26 , 26α & 27 του **Κ.Τ.& Π.** και εντός χαρτοκιβωτίου Β συσκευασία (εξωτερική συσκευασία) και θα αναγράφονται στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις ευκρινώς όπως : η περιγραφή του είδους το ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ , **χωρίς επίπαγο** ,η χώρα προέλευσης/ζώνη αλιείας (FAO), η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.) καθώς η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων .
 - Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής
 - Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου
 - Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων
 - Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
 - Κανονισμό (ΕΕ) **1169/2011**
 - Η παραλαβή των προϊόντων και το ποσοστό του επίπαγου θα γίνεται σύμφωνα με την Αγορανομική διάταξη 4/2006/ΦΕΚ851/7-7-6 (Έως 10% στα ολόκληρα και έως 15% στα τεμαχισμένα- φέτα)

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

Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα τεμαχίζονται ή συσκευάζονται σε εργαστήρια που θα διαθέτουν εγκεκριμένο κωδικό λειτουργίας, ο οποίος και θα αναγράφεται στην συσκευασία του προϊόντος .
Τα εν λόγω εργαστήρια θα πρέπει να έχουν πιστοποιητικό τήρησης συστήματος ελέγχου κρίσιμων σημείων που προβλέπεται από το Π.Δ 56/1995 ή βεβαίωση ύπαρξης και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου [HACCP] από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή –αποθήκευση και μεταφορά των προϊόντων
Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να ζητήσει τη συνδρομή της Διεύθυνσης της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας για εργαστηριακό ή άλλο έλεγχο, κατά την η παραλαβή η και μετά από αυτήν.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

1. ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ καθαρισμένα 250 – 300 gr/τεμ
2. ΧΤΑΠΟΔΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ παραγουλιασμένο 1000- 1200 gr/τεμ
3. ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ 800-1000 gr/τεμ
4. ΒΑΚΑΛΑΟΣ Α/Κ απολεπισμένος 240-300 gr/τεμ
5. ΓΑΛΕΟΣ ΦΕΤΑ 240-300 gr/τεμ

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής , και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεών τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμ. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

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

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

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



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

3^ο Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα ισοθερμικά οχήματα-ψυγεία και θα παραδίδονται σε θερμοκρασία -18°C μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία, σύμφωνα με τις οδηγίες 89/108/ΕΟΚ 92/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ, Κανονισμό (ΕΚ) αριθμ 37/2005 της ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 12^{ης} Ιανουαρίου 2005 σχετικά με τον έλεγχο της θερμοκρασίας στα μέσα μεταφοράς και στους χώρους αποθήκευσης και φύλαξης τροφίμων βαθείας κατάψυξης και την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν .

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

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ μοσχάρι, χοιρινό - αιγοπροβάτων

ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ - ΧΟΙΡΙΝΟ Να είναι από νωπό κρέας Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88,88⁽¹⁾ και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως, απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π. και να παραδίδεται σε συσκευασία **αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων (ΠΔ 186/1981)**

Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. κατά προτίμηση Ελληνικά και από εγκεκριμένα σφαγεία.

Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει:

- Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων, βοοειδών, χοίρων, προβάτων .
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση συντήρησης
- Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο
- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις 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 .
- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το μοσχάρι)
- Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των $4-5^{\circ}\text{C}$ 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 συνδεδεμένου 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 του χαρακτήρων όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ: Το νωπό κρέας (μοσχάρι) πρέπει να προέρχονται από σφάγιο κατηγορίας Α που να ανήκει από άποψη διάπλασης, στις διαβαθμίσεις

S ανώτερη	Όλες οι πλάγιες όψεις εξαιρετικά καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη με διπλό μυϊκό όγκο
E 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

και να ανήκει ως προς την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις

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

κατηγορίας ταξινόμησης γράμματος Z (βοοειδή ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών) όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 1183/2006, Ε.Κ. αριθμ.510/2006

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ Το χοιρινό θα είναι Μηρός (χοιρινό μπουτί) άνευ οστών και να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή).



Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να έχουν ανεπτυγμένους μύες κυρίως στους μηρούς και να είναι κατηγορίας E η U η R όπως προβλέπονται οι κανονισμοί Κανονισμός (ΕΟΚ) 3220/84 , Κανονισμός 3513/93 , Κανονισμός 1402/1999

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο , λευκωπό , όχι μαλακό και ελαιώδες .Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του λίπους εσωτερικά , και εξωτερικά το πάχος που έχει απομείνει να είναι μικρότερο από 5 mm

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ Τα αμνοερίφια να προέρχονται από ζώα γάλακτος 8-12 Kgr , κατά προτίμηση Ελληνικά, ολόκληρα πρόσφατης σφαγής χωρίς κεφάλι , χωρίς εντόσθια (εκτός ημέρες των εορτών), Αγορανομική Διάταξη 14/89. Να φέρουν τις προβλεπόμενες από την Νομοθεσία απαραίτητες σήμανσεις.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα αυτοτελή τεμάχια των σφάγειων να είναι:

Για το μοσχάρι πρώτης κατηγορίας (Α) – μπουτί («τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό», «κυλότο», «μπον-φιλέ», «κόντρα» και «μπριζόλες) η σε αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β) , σπάλα, ποντίκι κλπ όπως ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981 και να παραδίδονται ολόκληρα (π.χ. τράνς , στρογγυλό , νουά κ.λ.π. άνευ περιπτώσεων μερών και **άνευ λίπους**) για δε το χοιρινό , μπουτί (Α/Ο)

Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή, σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VAGUM) άνευ συντηρητικών ουσιών σε διαφανή προ συσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από εξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες καθώς και από την απώλεια υγρασίας (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας , θα συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια

Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με Αντοχή στη Διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 ΚΡα. και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου, περίπου 25 κιλά (+10%).

Τα νωπά κρέατα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις , η δε ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων .

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων νωπών κρεάτων

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

Ο τεμαχισμός του νωπού κρέατος, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με Π.Δ. 306/1980 - Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιττωτού όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ. 1115/80, (281/Α/11.12.80) «Περί τροποποίησης της περίπτωσης γ' του π.δ 306/80 «περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιττωτού» και ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (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, να εφαρμόζει σύστημα HACCP

Για την συντήρηση και διακίνηση του νωπού κρέατος να τηρούνται οι διατάξεις του Π.Δ. 203/1998 - Τροποποίηση και συμπλήρωση του προεδρικού διατάγματος 410/94 «Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος (231/Α) σε συμμόρφωση προς την οδηγία 95/23/ΕΚ του Συμβουλίου και τροποποίηση των προεδρικών διαταγμάτων 204/96 (162/Α), 291/96 (201/Α) και 11/95 (5/Α) , ο δε διακινητής να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

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

ΕΙΔΙΚΑ:

Εσωτερικά στην διαφανή προσυσκευασία και πάνω σε κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, αλλά και στην εξωτερική, να υπάρχει ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, στην οποία να αναγράφονται, κατ' ελάχιστο, στην ελληνική γλώσσα, και σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006 , του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής:

1. Η περιγραφή του σφάγιου (Νεαρό ζώο 8- 12 μηνών)



- 2 Η Χώρα καταγωγής,
- 3 Η Χώρα εκτροφής
- 4 Η Χώρα σφαγής
- 5 Ο κωδ. του σφάγιου (Πλην χοιρινού)
- 6 Αριθμό έγκρισης του σφάγιου,
- 7 Ο τίτλος και αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας εργαστηρίου τεμαχισμού,
- 8 Η ημερομηνία σφαγής,
- 5 Η Ταξινόμηση του Ζώου (π.χ. AZ1) ,
- 6 Το καθαρό βάρος του περιεχομένου αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου που επικολλάται επί της συσκευασίας.
- 7 Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής , και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

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

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

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

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

3^ο Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία , σύμφωνα με τις οδηγίες 89/108/ΕΟΚ 92/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς .

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

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. 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 Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των πουλερικών όπου απαιτείται , γάντια Μ.Χ.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

Όλα τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να Α ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88,88⁽¹⁾ και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές , Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις :

Α] α. να είναι κατηγορίας **Α** σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ 1538/91 Άρθρο 6 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008, να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή ,φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών ολόκληρα .

Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια τράχηλους άκρα από τον τασό χωρίς φτερά , έντερα , τραχεία πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα δεν 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 (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008) .

β. να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή , η οποία να πιστοποιείται από Κρατικό φορέα (AGROCERT)

γ .να είναι ανέπαφα και αρτιμελή (Κανονισμός 1538/91) 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 (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008) .



δ τα σφάγια 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

ε να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία , 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 που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης .

στ. να έχουν υποβληθεί σε υγειονομικό επιθεώρησης πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.

ζ. να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση

η . μετά την σφαγή δεν θα πρέπει να έχουν μυκητιάσεις και αλλοιώσεις μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα , κακοήθεις ή πολλαπλούς όγκους

θ .να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ(ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 26ης Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ 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

ι .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.

ια . σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει σήμανση , όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου ή θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάλωσης, η χώρα προέλευσης η ο τόπος καταγωγής (Κανονισμός 1337/2013 1^η Απριλίου 2015)

Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δευτερή συσκευασία η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

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

- Κανονισμό (ΕΕ) **1169/2011**η

ιβ. Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι τουλάχιστον η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών .

Β] 1.Νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι τύπου Α 65% **αερόψυκτα**, βάρους των **1200 gr – 1300 gr** άνευ αποκλίσεως των ανωτέρω τιμών (ακριβώς προσδιοριζόμενων) και συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτιο των δέκα (10) τεμαχίων , όπου θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα

- Η ονομασία 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 σφαγείου , και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία σφαγής
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας

όπως αυτά αναφέρονται στο Π.Δ.291/1996 ΚεφάλαιοΧΙΙ ,στον Κανονισμό 853/2004 , 854/2004

2. Κοτόπουλο μπούτι - στήθος Τα τεμάχια του νωπού κοτόπουλου να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα τύπου Α 65% **αερόψυκτα**, βάρους των **1200 gr – 1300 gr** και βάρους τεμαχίων και θα αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια νωπά) και τεμαχισμένα στήθη νωπά, βάρους 300- 350 gr για τα μπούτια και 600-700 gr και συσκευασμένα (πρώτη συσκευασία) , όχι σκαφάκι, κατά προτίμηση (VACUM) και σε δεύτερη συσκευασία μέσα σε χαρτοκιβώτια. Οι συσκευασίες θα είναι σε κατάλληλες για τρόφιμα και θα φέρουν ετικέτα που θα αναγράφεται ο κωδικός αριθμός έγκρισης Ε.Ε. του σφαγείου ή του τυποποιητηρίου, η θερμοκρασία συντήρησης, η ημερομηνία σφαγής, η ημερομηνία λήξης και το βάρος.

Οι ατομικές συσκευασίες να είναι θα περιέχουν τέσσερα μπούτια/συσκευασία και δυο στήθη/συσκευασία.



3. Γαλοπούλα να είναι τύπου 67% , σφαγμένη, αποπτερωμένη, χωρίς κεφάλι & πόδια που έχουν κοπεί στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το σκώτι, το στομάχι και την καρδιά. Βάρος εκάστου τεμαχίου 3 – 5 Kgr και έχει προετοιμασθεί με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς όρους.

4 Στήθος γαλοπούλας να προέρχεται από γαλοπούλα βάρους 3- 5 Kgr και τύπου 67% συσκευασμένο σε ατομική συσκευασία.

Τα εν λόγω χορηγούμενα νωπά πουλερικά θα πρέπει να προέρχονται από πτηνοσφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία (Π.Δ. 56/1995), και βεβαίωση ύπαρξης και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου [HACCP] από αρμόδιο φορέα ν και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου.

Γ) Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής , και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

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

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

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

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

3^ο Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα ισοθερμικά μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία , σύμφωνα με τις οδηγίες 89/108/ΕΟΚ 92/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς .

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

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. 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 Βιβλιário υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των πουλερικών όπου απαιτείται , γάντια Μ.Χ.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι Πρώτης Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται από τους Κοινοτικούς Κανονισμούς και 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, ΦΕΚ 62 της 12-03-74 και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις (Αγορ. Διάταξη Αρ.3 και Άρθρο 67β της Αγορανομικής Διάταξης 14/89) περί λήψης ειδικών μέτρων που αφορούν τα νωπά οπωρολαχανικά εγχώριας παραγωγής, κατά την εμπορία και διακίνησή τους από την βάση παραγωγής μέχρι την τελική κατανάλωσή τους.

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση),
- καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη,
- φρέσκα,
- 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 υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων και ραδιενεργών καταλοίπων (οργανοφωσφορικών , οργανοχλωριωμένων υδρογονανθράκων)
 - Τα προϊόντα πρέπει 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,

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά να είναι κατά προτίμηση Ελληνικής Προέλευσης και να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση.

Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι χάρτινες , καθαρές, απαλλαγμένες από οσμές, ξένα σώματα και υγρασία, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και η διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση . Τα υλικά παρασκευής των χαρτονιών, που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του χαρτοκιβωτίου πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από υλικό τέτοιο, ώστε να μην είναι δυνατόν να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στο προϊόν και κατάλληλα για να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. 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.

Επίσης, θα πρέπει να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίηση , έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011

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

Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα και **ποτέ χύμα**.

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστα στοιχεία και ανεξίτηλα τις ακόλουθες ενδείξεις :

- α) Συσκευαστής
- β) Ονομασία είδους (ποικιλία)
- γ) Καταγωγή προϊόντος
- δ) Ποιοτική κατηγορία
- ε) Μέγεθος
- στ) Αριθμός παρτίδας

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

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

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

1. Ροδάκινα : Η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να είναι από 67 έως 73 mm συσκευασμένα σε μονόσειρα τελάρα με ενδείξεις μεγέθους, ποικιλίας, ποιότητας, παρτίδας. και όχι χύμα
2. Τα πορτοκάλια ανεξαρτήτως ποικιλίας (κοινά-σαγκουίνια-τύπου Γιάφας-Μέρλιν κ.λ.π) πρέπει να είναι α) χωρίς πρασινίσματα σε όλη την επιφάνεια, β) να μην έχουν χονδρές φλούδες γ) να μην έχουν σάρκα αφυδατωμένη και μάλιστα από παγετό, να είναι υγιεινής καταστάσεως καλής, απαγορευμένης της παρουσίας κοκκοειδών, ακάρεων, σήψεως , να είναι βάρους από 190- 230 gr Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι από 80-100 cm
3. Τα μήλα πρέπει να είναι, διαμέτρου 70 -80 mm ,ομοιόμορφα, ισομεγέθη και συσκευασμένα σε μονόσειρα ή δίσειρα τελάρα με ενδείξεις μεγέθους, ποικιλίας, ποιότητας, παρτίδας. Να μην έχουν στην επιφάνεια ή στη σάρκα τους αποχρώσεις και υφή ύποπτη για ασθένεια ή κακή παραγωγή ή κακή συντήρηση (ομοιόμορφη).
4. Τα αχλάδια πρέπει να είναι Α ποιότητας, διαμέτρου 55 mm και άνω ομοιόμορφα, ισομεγέθη και συσκευασμένα σε μονόσειρα ή δίσειρα τελάρα με ενδείξεις μεγέθους, ποικιλίας, ποιότητας, παρτίδας.
5. Οι τομάτες να έχουν το ελάχιστο μέγεθος της διαμέτρου της ισημερινής τομής σε 35 mm περίπου, βάρους 150-200 gr ανά τεμάχιο συσκευασμένες σε δίσειρα τελάρα με ενδείξεις μεγέθους, ποικιλίας, ποιότητας, παρτίδας. και όχι χύμα.
6. Τα αγγούρια να είναι 25- 30 cm
7. Καρότα, το ελάχιστο μέγεθος να είναι 20mm κατά διάμετρο ή 50 gr κατά βάρος
8. Κολοκύθια, το μήκος για τα κολοκυθάκια να είναι από 7-14 cm
9. Κρεμμύδια: Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι στα 10 mm.
10. Μαρούλια : Τα μαρούλια πρέπει να ζυγίζουν το ελάχιστο 80-150 gr ανά τεμάχιο
11. Μελιτζάνες.
 - Α) Φλάσκες ωοειδείς και μακροί καρποί βάρους 150 περίπου gr χρώματος σκούρου μοβ
 - Β) Τσακωνική Λεωνιδίου (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), με μακρύς καρπούς 120-150 gr μωβ χρώματος,
12. Οι πατάτες, πρέπει η μεγάλη διάμετρος να είναι 4 cm., η μικρή διάμετρος 3 cm., με μικρό μέγεθος τουλάχιστον μεγάλου καρυδιού σε ποσοστά μέχρι δέκα τοις εκατό (10%) σε όλη τη χορηγούμενη ποσότητα



Οι επιχειρήσεις τροφίμων νωπών οπωρολαχανικών θα πρέπει να είναι εγγεγραμμένες στο μητρώο εμπόρων νωπών οπωροκηπευτικών στην αρμόδια Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της έδρας της επιχείρησής τους. Επίσης να είναι εγγεγραμμένοι στην βάση δεδομένων σύμφωνα με το Άρθρο 3 της υπ' αριθμ. 257543 Κ.Υ.Α.(Φ.Ε.Κ. Β 1122)

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

Οι συμμετέχοντες επίσης πρέπει να προσκομίσουν

1 Την άδεια λειτουργίας υγειονομικού ενδιαφέροντος των εταιρειών – επιχειρήσεων παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης τροφίμων και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμ. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

Η αδειοδότηση των επιχειρήσεων είναι προαπαιτούμενη των διαδικασιών καταχώρησης, έγκρισης αυτών, σύμφωνα με το της ΚΥΑ 15523/31-08-2006 άρθρο 4 και 5, και του άρθρου 6 του Καν. 852/2004.

Όλες οι εμπλεκόμενες επιχειρήσεις τροφίμων φυτικής προέλευσης θα πρέπει να ικανοποιούν τις απαιτήσεις των ανωτέρω κανονισμών και οδηγιών καθώς και του ισχύοντος νομοθετικού πλαισίου για τα τρόφιμα (Κ.Τ.Π, Προεδρικά διατάγματα, Αγορανομικές Διατάξεις)

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

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

1^ο Ισχύουσα Βεβαίωση εφαρμογής και ορθής λειτουργίας συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων έλεγχου (HACCP) από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή αποθήκευση διακίνηση των προϊόντων

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

3. Η μεταφορά και διακίνηση θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα (αυτοκίνητα ψυγεία αυτοδυνάμου ψύξεως ή ισόθερμα ψυγεία - τήρηση χρόνων και θερμοκρασιών βάση ισχύουσας νομοθεσίας), να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Κατάλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

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

Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα, θα αναγράφονται στα Ελληνικά οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και στις επιμέρους παραγράφους του άρθρου 83 Γ (γενικές διατάξεις για τα τυριά) Τυριά από γάλα, με ωρίμανση και επί πλέον:

- κατηγορία τυριού
- είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάσθηκε το τυρί
- ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία)
- μέγιστη υγρασία
- ημερομηνία παραγωγής
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας
- χώρα προέλευσης – παραγωγής του τυριού
- έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά
- ποσοστό άλατος
- πρόσθετα, είτε έχουν προστεθεί στη μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού και με τις προϋποθέσεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και επίσης με οδηγίες, όπου χρειάζονται, π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμυκίνη θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιο βάθος θα καθαρίζει το τυρί.

Ήτοι

α) Το προϊόν

β) Την Προέλευση

γ) Την επωνυμία και έδρα του παραγωγού - συσκευαστή

δ) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου

ε) Την ημερομηνία παραγωγής και λήξεως

στ) Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας



Οι λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ.7 του άρθρ. 4 του Π.Δ. 81/93 . η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων

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

Η επικάλυψη 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.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι χρωματισμένη με τις χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων καθώς και με τις χρωστικές E180, Λιθορουμπίνη ΒΚ και E160β Ανάττο, όπως αναφέρεται στο παράρτημα IV, του εν λόγω άρθρου και σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων αυτών. Επιτρέπεται η επάλειψη, η εμφάνιση ή ο ψεκασμός μόνο της επιφάνειας των σκληρών, των ημίσκληρων και ημιμαλακών τυριών με ναταμυκίνη ή πιμαρισίνη και με την προϋπόθεση ότι στο τυρί που διατίθεται στην κατακόλιση :1. Θα διαπιστώνεται απουσία ναταμυκίνης σε βάθος 5 mm 2. Το κατάλοιπο της ναταμυκίνης δεν θα υπερβαίνει το 1mg/dm² επιφάνειας.

Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης

: Α. Η ωρίμανση των τυριών πρέπει 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 τουλάχιστον τρεις (3) μήνες στις παραπάνω συνθήκες. β) τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον δύο (2) μήνες. Εξαιρούνται τα «Λευκά τυριά άλμης», τα οποία είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα και επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε ημέρες (15) μετά την παρασκευή τους (η εξαίρεση αυτή δεν αφορά τα Ελληνικά Παραδοσιακά τυριά).

Β. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση: α) πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 0° C έως +10 C και υγρομετρικής κατάστασης από 75 έως 85, β) μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο μέτριο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας 0° C έως +2° C και υγρομετρικής 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.

Οι προσφορές των ανωτέρω προϊόντων θα είναι επώνυμες ως προς τα προσφερόμενα με παράλληλη προσκόμιση σχετικών δειγμάτων .

1 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Το ημίσκληρο τυρί (τύπου Κασέρι) φρατζόλα των 3 Kgr, να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΑΡΘΡΟ 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 οξυγαλκτική ζύμωση και να προέρχεται από ωρίμανση του πήγματος , μετά την απαλλαγή του από το τυρόγαλο, με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων , **η ωρίμανση δε να έχει συμπληρώσει τους τρεις (3) τουλάχιστον μήνες** και να έχει γίνει σε χώρους και συνθήκες τέτοιες που χαρακτηρίζουν το είδος.

Να έχει :

Α ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40 % κατ'ελάχιστον
2. Υγρασία 45 % μέγιστον
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον
4. Ενεργό οξύτητα 5,1% - 5,4% pH
5. σχήμα παραλληλεπίπεδο
6. υφή συνεκτική , ημίσκληρη έως σκληρή , άνευ οπών , επικαλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες ύλες για τρόφιμα
7. Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
8. Σχήμα Παραλληλεπίπεδο
9. Εμφάνιση: Λεπτή
10. Χρώμα: Λευκοκίτρινο
11. Οπές:Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές) .
12. Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.



B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

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

1. Το προϊόν
2. την προσέλευση
3. την επωνυμία και την έδρα του παραγωγού
4. την ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξεως
5. τα ποσοστά λίπους & υγρασίας οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93

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

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

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

Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις: α) Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος. β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος. γ) Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5 δ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας. ε) Το γάλα, πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της εν λόγω περιοχής. στ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό. ζ) Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες. η) Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο. θ) Το γάλα είναι απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών,

Απαγορεύεται η παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των ανωτέρω καθοριζόμενων. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών και συντηρητικών ουσιών. 3. Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) προστίθενται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο, μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος

Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικούς υποδοχείς (καλούπια) για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση.

Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα, η οποία θα συμβάλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς, προστίθεται άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 18° C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) να γίνεται σε δυο στάδια: Το πρώτο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται και διαρκεί μέχρι 15 ημέρες. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν σταθερή θερμοκρασία 2-4° C και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) κατά τα ανωτέρω δυο στάδια διαρκεί τουλάχιστον δυο μήνες. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρθηκαν

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

Α ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 43 % κατ'ελάχιστον
2. Υγρασία 56 % μέγιστον
3. Χλωριούχο Νάτριο 3% μέγιστον
4. Ενεργό οξύτητα 4.25-4.5% pH
5. χρώμα καθαρό λευκό
6. υφή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές



7. εμφάνιση μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές κατανεμημένες σε όλη την μάζα
8. γεύση ευχάριστη, λιπόλυσης ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα
9. σχήμα ορθογώνια παραλληλεπίπεδα
10. συνεκτικότητα μαλακό τυρί που να κόβεται σε λείες φέτες.
11. Οπές: Καθόλου ή λίγες – Κατανομή: Σε όλη τη μάζα – Σχήμα οπής: Ακανόνιστο.

B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

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

- α) «ΦΕΤΑ» (FETA)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής: 1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας. 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΦΕ-1650-20/12/94). Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ' αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

3 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΥΡΙΟΥ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

Το κεφαλοτύρι θα είναι πρώτης (Α') ποιότητας (κεφάλι 8 Kgr) όπως αυτό ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ 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 με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων η καλλιέργειες βακτηρίων, η ωρίμανση δε να έχει γίνει στους 12-14° C με σχετική υγρασία 85-90 % και για (3) τουλάχιστον μήνες.

A ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40 % κατ'ελάχιστον
2. Υγρασία 38 % μέγιστον
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον
4. Ενεργό οξύτητα 5.3.5.5% pH
5. χρώμα υποκίτρινο
6. υφή σκληρή συμπαγής
7. εμφάνιση συνεκτική
8. γεύση αλμυρή πικάντικη
9. σχήμα κυλινδρικό

B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

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

1. Το προϊόν
2. την Ονομασία Προέλευσης
3. την επωνυμία και την έδρα του παραγωγού
4. την ημερομηνία παραγωγής και την ημερομηνία λήξεως
5. τα ποσοστά λίπους & υγρασίας
6. τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας



ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΓΜΕΝΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΑΛΟΙΦΩΔΗ ΥΦΗ ΣΕ ΤΡΪΓΩΝΑ.

Συσκευασία: 15 – 20g(ατομική μερίδα)

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του 83 Β παρ.2 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, 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 /η άλλων τροφίμων.

Ελάχιστο λίπος επί ξηρού: 45% και ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα: 40%.

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 συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων

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

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

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

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

3^ο Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν

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

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.