



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΔΙΟΙΚΗΣΗ 1^{ης} Υ.ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΦΡΟΔΙΣΙΩΝ
& ΔΕΡΜΑΤΙΚΩΝ ΝΟΣΩΝ ΑΘΗΝΑΣ
«ΑΝΔΡΕΑΣ ΣΥΓΓΡΟΣ»
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: Ο ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ Ι. ΣΤΡΑΤΗΓΟΣ
ΤΗΛ.: 210 7265000

ΑΘΗΝΑ, 29-07-2025

ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ.: 5994

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ:

1. ΚΗΜΔΗΣ
2. ΔΙΑΥΓΕΙΑ
3. Ιστοσελίδα Νοσοκομείου

**ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΤΜΗΜΑ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ**

Ταχ. Δ/ση: Ι. Δραγούμη 5,
ΤΚ 161 21, Καισαριανή
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Μ. Ελευθεριάδου
E-MAIL: diagonismoi@syggros.gr
ΤΗΛΕΦΩΝΟ: 210 7240044

ΠΡΟΣ
Κάθε ενδιαφερόμενο
Οικονομικό Φορέα

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ
ΑΡ. 12/2025
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ (ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ)
σύμφωνα και με το Παράρτημα της παρούσης
CPV: 15800000-6

Το Νοσοκομείο Αφροδισίων και Δερματικών Νοσημάτων Αθήνας «Ανδρέας Συγγρός»
Έχοντας υπόψη:

1. τις διατάξεις του ν. 4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)», (Α' 147),
2. το ν. 4782/2021 «Εκσυγχρονισμός, απλοποίηση και αναμόρφωση του ρυθμιστικού πλαισίου των δημοσίων συμβάσεων, ειδικότερες ρυθμίσεις προμηθειών στους τομείς της άμυνας και της ασφάλειας και άλλες διατάξεις για την ανάπτυξη, τις υποδομές και την υγεία» (Α' 36),
3. του άρθρου 11 του ν. 4013/2011 «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων...» (Α' 204),
4. του ν. 2939/2001 «Συσκευασίες και εναλλακτική διαχείριση συσκευασιών και άλλων προϊόντων»
5. των παρ. 1, 4 και 5 του άρθρου 11 του ν. 4819/2021
6. την με αριθ. πράξης 1859/30-05-2025 απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου (θέμα 9^ο, ΑΔΑ: ΨΠ9Υ46907Μ-8Δ1).

Α π ε υ θ ύ ν ε ι

Πρόσκληση υποβολής σφραγισμένων προσφορών
για την ανάδειξη αναδόχου με αντικείμενο την προμήθεια ειδών διατροφής (παντοπωλείου),
συνολικού προϋπολογισμού 20.057,50€ μη συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, και κριτήριο
κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει τιμής για
το σύνολο της προμήθειας

1. Περιγραφή του Αντικειμένου

Αντικείμενο της σύμβασης είναι η ανάδειξη Αναδόχου για την προμήθεια ειδών διατροφής (παντοπωλείου) για την κάλυψη των αναγκών του Νοσοκομείου Αφροδισίων και Δερματικών Νόσων «ΑΝΔΡΕΑΣ ΣΥΓΓΡΟΣ».

Αναλυτική περιγραφή των ειδών και τεχνικές προδιαγραφές δίνονται στο **Παράρτημα** της παρούσας διακήρυξης και αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της.

Οι παρεχόμενες υπηρεσίες κατατάσσονται στον ακόλουθο κωδικό του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων **CPV: 15800000-6 «Διάφορα Προϊόντα Διατροφής»**.

Προσφορές υποβάλλονται για το σύνολο των ειδών και ποσοτήτων, διαφορετικά η προσφορά απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

Αντιπροσφορές κι εναλλακτικές προσφορές δεν γίνονται δεκτές και απορρίπτονται.

Οι οικονομικοί φορείς που συμμετέχουν στη διαδικασία υποβολής προσφοράς απαιτείται μέχρι και την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς τους, να ασκούν εμπορική ή βιομηχανική ή βιοτεχνική δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο της προμήθειας.

2. Προϋπολογισμός-Χρηματοδότηση-Ισχύς προσφορών

Η δαπάνη για την εν λόγω προμήθεια, έχει προϋπολογισθεί ενδεικτικά το ποσό των **20.057,50€ πλέον Φ.Π.Α.**, ήτοι **22.664,98€** συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 13%.

Η χρηματοδότηση θα βαρύνει τον Κωδικό Αριθμό Εξόδων (Κ.Α.Ε) **1511** σχετικής πίστωσης του προϋπολογισμού του Νοσοκομείου οικονομικού έτους 2025 και 2026.

Οι προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους διαγωνιζόμενους για εκατόν ογδόντα (180) ημέρες από την επόμενη της διενέργειας του διαγωνισμού.

3. Χρόνος και τόπος υποβολής προσφορών

Οι **προσφορές** υποβάλλονται στο **Πρωτόκολλο** του Νοσοκομείου σε κλειστό σφραγισμένο φάκελο και η **λήξη κατάθεσής** τους είναι στις **21/08/2025, ημέρα Πέμπτη και ώρα 12.00 π.μ.**

Στον φάκελο κάθε προσφοράς πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς:

1. Τη λέξη **ΠΡΟΣΦΟΡΑ** με **ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ**.
2. Τον πλήρη τίτλο της Υπηρεσίας (Αναθέτουσας Αρχής) που διενεργεί την προμήθεια.
3. Τον αριθμό της Διακήρυξης.
4. Τα στοιχεία του αποστολέα – οικονομικού φορέα (επωνυμία και διεύθυνση, αριθμός τηλεφώνου, e-mail).

Επισημαίνεται ότι : Ο φάκελος θα πρέπει επίσης να φέρει την ένδειξη: «Να μην ανοιχθεί από την ταχυδρομική Υπηρεσία ή το πρωτόκολλο»

Η αποσφράγιση των προσφορών(δικαιολογητικά, τεχνική και οικονομική) θα γίνει την ίδια ημέρα και ώρα στο χώρο του Γραφείου Προμηθειών του Νοσοκομείου (Ίωνος Δραγούμη 5, 1^{ος} όροφος), ενώπιον αρμόδιας Επιτροπής που έχει ορισθεί γι' αυτό το σκοπό.

Οι προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους διαγωνιζόμενους για χρονικό διάστημα ενενήντα (90) ημερών από την επομένη της διενέργειας του διαγωνισμού. Προσφορά η οποία ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο από τον ανωτέρω προβλεπόμενο απορρίπτεται.

4. Λόγοι αποκλεισμού

Αποκλείεται από τη συμμετοχή στην παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης προσφέρων οικονομικός φορέας, εφόσον συντρέχει στο πρόσωπό του ένας ή περισσότεροι από τους ακόλουθους λόγους:

1. Όταν υπάρχει σε βάρος του αμετάκλητη καταδικαστική απόφαση για έναν από τους ακόλουθους λόγους: α) συμμετοχή σε εγκληματική οργάνωση, β) δωροδοκία, γ) απάτη, δ) τρομοκρατικά εγκλήματα ή εγκλήματα συνδεδεμένα με τρομοκρατικές δραστηριότητες, ε) νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες ή χρηματοδότηση της τρομοκρατίας και στ) παιδική εργασία και άλλες μορφές εμπορίας ανθρώπων.

2. Όταν ο προσφέρων έχει αθετήσει τις υποχρεώσεις του όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης

5.Περιεχόμενο Προσφορών

Οι προσφέροντες υποβάλλουν την προσφορά τους στον κυρίως φάκελο που θα εμπεριέχει τρεις ανεξάρτητους κλειστούς υποφακέλους όπως αναφέρονται ακολούθως, κατά την διαδικασία του άρθρου 92 παρ. 2 του Ν. 4412/2016.

Όλοι οι επί μέρους φάκελοι θα πρέπει να φέρουν τις ανωτέρω ενδείξεις με μόνη διαφορά αντί της ένδειξης «ΠΡΟΣΦΟΡΑ» θα πρέπει να αναγράφουν το είδος του επί μέρους φακέλου («ΦΑΚΕΛΟΣ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ», «ΦΑΚΕΛΟΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ» ή «ΦΑΚΕΛΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ»).

Οι προσφορές θα υποβληθούν στην Ελληνική γλώσσα, με εξαίρεση τα συνημμένα στην τεχνική προσφορά τα ενημερωτικά, τεχνικά φυλλάδια και άλλα έντυπα – εταιρικά ή μη – με ειδικό τεχνικό περιεχόμενο που μπορούν να υποβληθούν στην Αγγλική γλώσσα.

Οι προσφορές δεν πρέπει να έχουν ξύσματα, σβησίματα, διαγραφές, προσθήκες, διορθώσεις.

Σε περίπτωση που στο περιεχόμενο των προσφορών χρησιμοποιούνται συντομογραφίες, για τη δήλωση τεχνικών ή άλλων εννοιών, είναι υποχρεωτικό για τους προσφέροντες να αναφέρουν σε ιδιαίτερο πίνακα, συνοδευτικό των προσφορών, τις συντομογραφίες αυτές με την εξήγηση της έννοιας τους.

Α. «Φάκελος Δικαιολογητικών Συμμετοχής», ο οποίος περιέχει:

1. Υπεύθυνη Δήλωση της παρ.4 του άρθρου 8 του ν.1599/1986 εις διπλούν όπως εκάστοτε ισχύει όπου να δηλώνεται ότι:

1.Η προσφορά συντάχθηκε σύμφωνα με τους όρους της παρούσας πρόσκλησης της οποίας έλαβε γνώση και τους οποίους αποδέχεται πλήρως και ανεπιφύλακτα.

2.Τα στοιχεία που αναφέρονται στην προσφορά είναι αληθή και ακριβή.

3.Μέχρι και την ημέρα υποβολής της προσφοράς δεν συντρέχει λόγος αποκλεισμού από τους αναφερόμενους στα άρθρα 73 και 74 του Ν. 4412/2016, για τους οποίους οι οικονομικοί φορείς αποκλείονται από την συμμετοχή τους σε διαγωνισμούς του Δημοσίου, όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 4782/2021 και στην περίπτωση που αυτό αποδειχθεί σε οποιοδήποτε στάδιο της διαδικασίας, θα κηρυχθεί έκπτωτος.

4.Είναι εγγεγραμμένος στο οικείο επιμελητήριο.

5.Είναι ενήμερος ως προς τις υποχρεώσεις του που αφορούν τις εισφορές (κύριας και επικουρικής), καθώς και ως προς τις φορολογικές του υποχρεώσεις.

6.Συμμετέχει σε μια μόνο προσφορά στο πλαίσιο του παρόντος διαγωνισμού.

7.Λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα για να διαφυλάξουν την εμπιστευτικότητα των πληροφοριών που έχουν χαρακτηριστεί ως τέτοιες.

8.Δεν θα ενεργήσει αθέμιτα, παράνομα ή καταχρηστικά καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ανάθεσης αλλά και κατά το στάδιο εκτέλεσης της σύμβασης εφόσον επιλεγεί.

9.Παρατείνεται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσής του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής για αναβολή ή ακύρωση - ματαίωση του διαγωνισμού.

10.Εφόσον του ζητηθεί και χωρίς καθυστέρηση, θα προσκομίσει κάθε δικαιολογητικό ή έγγραφο που αποδεικνύει τις πληροφορίες και δηλώσεις που περιλαμβάνει στη δήλωση του.

11.Συναινεί στην εμφάνιση του e-mail που θα δηλώσει, στην αποστολή της απόφασης κατακύρωσης από την Αναθέτουσα Αρχή προς όλους του συμμετέχοντες οικονομικούς φορείς.

Β. «Φάκελο Τεχνικής προσφοράς», ο οποίος περιέχει:

Τα τεχνικά στοιχεία της προσφοράς **εις διπλούν (ένα (1) πρωτότυπο και ένα (1) αντίγραφο)**.

Οι παρακάτω αναφερόμενες πληροφορίες κρίνονται απαραίτητες:

Προσφερόμενα είδη και τεχνικά χαρακτηριστικά:

Α/Α	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΩΡΑ	ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

Σημειώνεται ότι στον φάκελο αυτό δε μπορεί να περιλαμβάνονται οικονομικά στοιχεία της προσφοράς.

Γ. «Φάκελο Οικονομικής Προσφοράς», ο οποίος περιέχει:

Τα στοιχεία της οικονομικής προσφοράς του συμμετέχοντα, σύμφωνα με τους όρους της Πρόσκλησης, εις διπλούν, (ένα (1) πρωτότυπο και ένα (1) αντίγραφο), υπογεγραμμένο και σφραγισμένο από τον νόμιμο/-ους εκπρόσωπο/-ους του οικονομικού φορέα και σε περίπτωση ένωσης, είτε από όλους τους φορείς που την αποτελούν, είτε από τον κοινό εκπρόσωπό τους, υπογεγραμμένη και σφραγισμένη σε κάθε σελίδα.

➤ Η προσφερόμενη τιμή πρέπει να προκύπτει με σαφήνεια από την οικονομική προσφορά

➤ Οι τιμές των ειδών θα δίνονται σε ευρώ. Σε ιδιαίτερη στήλη ή στο τέλος εάν είναι ο ίδιος θα πρέπει να αναγράφεται ο αναλογούν Φ.Π.Α.

➤ Στις τιμές θα περιλαμβάνονται οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, εκτός από τον ΦΠΑ, για παράδοση στον τόπο και με το τρόπο που προβλέπεται από την παρούσας Πρόσκληση.

➤ Οι προσφερόμενες τιμές είναι σταθερές καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης και δεν αναπροσαρμόζονται ακόμα και αν τύχει να μεταβληθούν οι σημερινές οικονομικές συνθήκες ή αυξηθεί η αξία των πάσης φύσεως υπηρεσιών, υλικών, μέσων και προϊόντων, δεδομένου ότι η Εταιρεία δηλώνει ανεπιφύλακτα, ότι έχει λάβει σχετική πρόνοια για όλα τα προαναφερόμενα, το κέρδος, ως και τις τυχόν ζημιές, τα γενικά της έξοδα καθώς και όλες τις δαπάνες της, οποιασδήποτε φύσεως που θα απαιτηθούν για την εκτέλεση της προκειμένης προμήθειας.

➤ Προσφορές που θέτουν όρο αναπροσαρμογής της τιμής απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

➤ Οι προσφερόμενες τιμές θα πρέπει να είναι μικρότερες ή ίσες της τιμής Παρατηρητηρίου. Κάθε συμμετέχων οικονομικός φορέας οφείλει επι ποινής απόρριψης να αναγράφει τον κωδικό Παρατηρητηρίου Τιμών της ΕΠΥ (εφόσον υπάρχει) αλλιώς να υποβάλει υπεύθυνη δήλωση ότι δεν υπάρχει η προμήθεια/υπηρεσία καταχωρημένη στο παρατηρητήριο τιμών τη συγκεκριμένη ημερομηνία της υποβολής της προσφοράς).

➤ Τα έξοδα μεταφοράς και φορτοεκφόρτωσης των ειδών βαρύνουν τον ανάδοχο.

Υπόδειγμα οικονομικής προσφοράς δίδεται στο **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

6.Εγγυήσεις

➤ **Εγγύηση συμμετοχής**, κατ' άρθρο 72 του Ν. 4412/16, δεν απαιτείται.

➤ **Εγγύηση καλής εκτέλεσης**. Πριν την υπογραφή της σύμβασης, ο ανάδοχος οφείλει να προσκομίσει «Εγγύηση καλής εκτέλεσης» σύμφωνα με την παρ. β', στο άρθρου 72 του Ν. 4412/16, όπως ισχύει σήμερα, το ύψος της οποίας καθορίζεται σε ποσοστό έως 4% επί της αξίας της σύμβασης χωρίς να υπολογίζεται ο ΦΠΑ. Η εγγύηση καλής εκτέλεσης καταπίπτει στην περίπτωση παράβασης των όρων της σύμβασης.

7. Αξιολόγηση προσφορών-Κατακύρωση-Σύναψη σύμβασης

Η ορισθείσα Επιτροπή αξιολόγησης των προσφορών, αριθμεί, μονογράφει και αποσφραγίζει τους κυρίως φακέλους των προσφορών και ελέγχει αν υπάρχουν, σε κάθε κυρίως φάκελο, τρεις υποφάκελοι με την ένδειξη «ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ», «ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ» και «ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ».

Κατά την συνεδρίαση, η Επιτροπή αποσφραγίζει τον κυρίως φάκελο προσφοράς, καθώς και τους φακέλους δικαιολογητικών και τους φακέλους των τεχνικών και οικονομικών προσφορών, μονογράφει και σφραγίζει όλα τα δικαιολογητικά που υποβάλλονται κατά το στάδιο αυτό ανά φύλλο, την τεχνική προσφορά ανά φύλλο, την οικονομική προσφορά ανά φύλλο και καταγράφει στο πρακτικό της τα στοιχεία που περιέχονται σ' αυτούς. Η Επιτροπή μπορεί επίσης, κατά τη διάρκεια του σταδίου αυτού να ζητήσει διευκρινίσεις από τους διαγωνιζομένους επί των υποβληθέντων στοιχείων. Μετά την ολοκλήρωση της τεχνικής αξιολόγησης, η Επιτροπή εξετάζει τις Οικονομικές Προσφορές των εταιρειών που έγιναν τεχνικά αποδεκτές.

Εάν οι προσφερόμενες τιμές για την ανάθεση της προμήθειας είναι ασυνήθιστα χαμηλές, θα ζητείται εγγράφως η αιτιολόγηση της σύνθεσης της προσφοράς πριν την αποδοχή της. Η εξακρίβωση της σύνθεσης της προσφοράς θα γίνεται με την παροχή διευκρινίσεων εκ μέρους του υποψήφιου Αναδόχου.

Εάν κατατεθούν προσφορές με την ίδια ακριβώς τιμή, η αναθέτουσα αρχή επιλέγει τον ανάδοχο με κλήρωση μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές. Η κλήρωση γίνεται ενώπιον του αρμοδίου συλλογικού οργάνου και παρουσία αυτών των οικονομικών φορέων, σύμφωνα με το άρθρο 90 παρ. 1 του Ν. 4412/2016.

Στο τέλος της διαδικασίας και με την ολοκλήρωση της αξιολόγησης των οικονομικών προσφορών, η ορισθείσα Επιτροπή συντάσσει πρακτικό, στο οποίο αναδεικνύει την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει τιμής, το οποίο εγκρίνεται από το αρμόδιο όργανο του Νοσοκομείου. Στον προμηθευτή στον οποίο έγινε κατακύρωση ή ανάθεση υπηρεσίας, καθώς και στους λοιπούς συμμετέχοντες αποστέλλονται όλες οι σχετικές ανακοινώσεις σύμφωνα με το άρθρο 105 του Ν.4412/2016.

Εν συνεχεία, η αναθέτουσα αρχή ειδοποιεί εγγράφως τον προσφέροντα, στον οποίο πρόκειται να γίνει η κατακύρωση («προσωρινό ανάδοχο»), να υποβάλλει εντός προθεσμίας, δέκα (10) ημερών από την κοινοποίηση της σχετικής έγγραφης ειδοποίησης σε αυτόν, τα έγγραφα κατακύρωσης:

- Φορολογική & Ασφαλιστική ενημερότητα
- Πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης ΓΕΜΗ
- Ποινικό Μητρώο Εκπροσώπου/ων
- Πιστοποιητικό Δικαστικής Φερεγγυότητας,
- καθώς και οιοδήποτε άλλου εγγράφου κρίνεται αναγκαίο σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του Ν.4412/2016.

Ο προμηθευτής στον οποίο κατακυρώθηκε ή ανατέθηκε η υπηρεσία υποχρεούται να προσέλθει εντός χρονικού διαστήματος που θα οριστεί από την υπηρεσία, για την υπογραφή της σχετικής σύμβασης, προσκομίζοντας και την προβλεπόμενη εγγύηση καλής εκτέλεσης αυτής.

Εάν ο Ανάδοχος στον οποίο έγινε η ανακοίνωση, δεν προσέλθει να υπογράψει την σύμβαση, κηρύσσεται έκπτωτος και η κατακύρωση γίνεται στον προσφέροντα που υπέβαλε την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 105 του Ν.4412/2016.

8. Διάρκεια σύμβασης

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε δώδεκα (12) μήνες.

Σε περίπτωση διενέργειας και υπογραφής σύμβασης σχετικού διαγωνισμού από την Εθνική Κεντρική Αρχή Προμηθειών Υγείας (Ε.Κ.Α.Π.Υ.), υπό την ιδιότητά της ως Εθνικής Κεντρικής Αρχής Αγορών (Ε.Κ.Α.Α.) προς κάλυψη αναγκών των φορέων του άρθρου 7 του Ν. 4865/2021, ή της 1ης Υ.Π.Ε., σύμφωνα και με τη διάταξη του άρθρου 41 παρ. 3 του Ν. 4412/2016, η σύμβαση παύει να ισχύει αζημίως για το Νοσοκομείο.

9.Χρόνος και τρόπος παράδοσης

Η παραλαβή των ειδών γίνεται από την αρμόδια ετήσια επιτροπή παραλαβής σύμφωνα με την παρ. 11 εδ. β του άρθρου 221 καθώς και τα οριζόμενα στο άρθρο 208 του Ν.4412/16.

Η παράδοση των προϊόντων θα γίνεται τμηματικά με έξοδα και ευθύνη του Προμηθευτή σύμφωνα με τις ανάγκες του νοσοκομείου και σε συνεννόηση με το τμήμα Διατροφής εντός δύο (2)

εργασίμων ημερών από τη λήψη της παραγγελίας μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου με κοινοποίηση στο Γραφείο Υλικού, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά κατ' εξαίρεση και θα συνοδεύονται από τα ανάλογα τιμολόγια.

Ο ανάδοχος δεσμεύεται να αποστέλλει ηλεκτρονικά στο τέλος κάθε δίμηνο αναλυτική κατάσταση των ειδών που παρέδωσε καθώς και τα υπόλοιπα της σύμβασης ανά είδος.

10. Τρόπος Πληρωμής Κρατήσεις

Η πληρωμή του αναδόχου θα γίνεται σε ευρώ (€) μετά την ολοκλήρωση των παρεχόμενων υπηρεσιών και την κατάθεση των απαιτούμενων δικαιολογητικών.

Τα αναγκαία δικαιολογητικά πληρωμής για την εξόφληση των παραστατικών του αναδόχου είναι :

- α) Πρωτόκολλο οριστικής ποσοτικής του τμήματος που αφορά η πληρωμή ή του συνόλου του συμβατικού αντικειμένου σύμφωνα με το αρ. 219 του Ν. 4412/2016.
- β) Τιμολόγιο του αναδόχου στο οποίο θα αναγράφεται ο αριθμός σύμβασης.
- γ) Πιστοποιητικά Φορολογικής και Ασφαλιστικής Ενημερότητας σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
- δ) Κάθε άλλο δικαιολογητικό που τυχόν ήθελε ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή της δαπάνης.

Τον Ανάδοχο βαρύνουν οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παράδοση των υπηρεσιών στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης.

Επιπλέον με κάθε πληρωμή θα γίνεται η προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία παρακράτηση φόρου εισοδήματος αξίας 4% επί του καθαρού ποσού.

11. Κήρυξη οικονομικού φορέα έκπτωτου – Ποινικές Ρήτρες

Ο ανάδοχος κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από τη σύμβαση και από κάθε δικαίωμα που απορρέει από αυτήν, με απόφαση της αναθέτουσας αρχής, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου, εφόσον δεν παράσχει τις υπηρεσίες μέσα στο συμβατικό χρόνο ή στον χρόνο παράτασης που του δοθεί, σύμφωνα με όσα προβλέπονται στο άρθρο 206 του ν. 4412/2016.

Το Νοσοκομείο έχει δικαίωμα να επιβάλλει τις ποινικές ρήτρες που προβλέπονται από τους νόμους που διέπουν την παρούσα καθώς και από την σύμβαση που θα υπογραφεί με τον ανάδοχο. Ισχύουν οι διατάξεις του Ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει βάσει του Ν. 4782/2021.

12. Ανωτέρα Βία

Τα συμβαλλόμενα μέρη δεν ευθύνονται για τη μη εκπλήρωση των συμβατικών τους υποχρεώσεων, στο μέτρο που η αδυναμία εκπλήρωσης οφείλεται σε περιστατικά ανωτέρας βίας. Ως τέτοια δεν θεωρούνται για τον Ανάδοχο όσα ευρίσκονται αντικειμενικά εντός του πεδίου οικονομικής δραστηριότητας και ελέγχου του αναδόχου.

Σε περίπτωση ανωτέρας βίας, η απόδειξη αυτής βαρύνει εξολοκλήρου τον ανάδοχο, ο οποίος υποχρεούται μέσα σε δέκα (10) εργάσιμες ημέρες, από τότε που συνέβησαν τα περιστατικά που συνιστούν την ανωτέρα βία, να τα αναφέρει εγγράφως και να προσκομίσει στο φορέα τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία.

13. Εφαρμοστέο Δίκαιο – Επίλυση Διαφορών

Η Αναθέτουσα Αρχή και ο Ανάδοχος καταβάλλουν κάθε προσπάθεια για τη συμβιβαστική επίλυση κάθε διαφοράς σχετικής με τη Σύμβαση που μπορεί να προκύψει μεταξύ τους σχετικά με την ερμηνεία ή την εκτέλεση ή την εφαρμογή της Σύμβασης ή εξ' αφορμής της, σύμφωνα με τους κανόνες της καλής πίστης και των χρηστών συναλλακτικών ηθών.

Για την επίλυση οποιασδήποτε διαφοράς που τυχόν προκύψει από τη σύμβαση που θα υπογραφεί μετά την ολοκλήρωση του παρόντος διαγωνισμού, αρμόδια είναι τα Δικαστήρια της Αθήνας.

14. Λοιποί Όροι

1. Οι οικονομικοί φορείς δεσμεύονται ότι:

- α) τηρούν και θα εξακολουθήσουν να τηρούν κατά την εκτέλεση της σύμβασης, εφόσον επιλεγούν, τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής,

κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπιστεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α του ν. 4412/2016. Η τήρηση των εν λόγω υποχρεώσεων ελέγχεται και βεβαιώνεται από τα όργανα που επιβλέπουν την εκτέλεση των δημοσίων συμβάσεων και τις αρμόδιες δημόσιες αρχές και υπηρεσίες που ενεργούν εντός των ορίων της ευθύνης και της αρμοδιότητάς τους.

β) δεν θα ενεργήσουν αθέμιτα, παράνομα ή καταχρηστικά καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ανάθεσης, αλλά και κατά το στάδιο εκτέλεσης της σύμβασης, εφόσον επιλεγούν

γ) λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα για να διαφυλάξουν την εμπιστευτικότητα των πληροφοριών που έχουν χαρακτηριστεί ως τέτοιες.

2. κατά την υπογραφή της σύμβασης και καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης τηρεί τις υποχρεώσεις των παραγράφων 2 και 11 του άρθρου 4β ή και της παρ. 1 του άρθρου 12 ή και της παρ. 1 του άρθρου 16 του ν.2939/2001. Η τήρηση των υποχρεώσεων ελέγχεται από την αναθέτουσα αρχή μέσω του αρχείου δημοσιοποίησης εγγεγραμμένων παραγωγών στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ) που τηρείται στην ηλεκτρονική σελίδα του Ε.Ο.ΑΝ. εντός της προθεσμίας της παραγράφου 4 του άρθρου 105 του ν. 4412/2016 και αποτελεί προϋπόθεση για την υπογραφή του συμφωνητικού, στο οποίο γίνεται υποχρεωτικά μνεία του αριθμού ΕΜΠΑ του υπόχρεου παραγωγού. Η μη τήρηση των υποχρεώσεων της παρούσας παραγράφου έχει τις συνέπειες της παραγράφου 7 του άρθρου 105 του ν. 4412/2016.

3. Κατά τα λοιπά, η διαδικασία θα διενεργηθεί και η προμήθεια θα υλοποιηθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του ν. 4412/2016 (Α' 147) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)», και συμπληρωματικά ο Αστικός Κώδικας.

Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

**ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ Ι. ΣΤΡΑΤΗΓΟΣ**

ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ (αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της υπ' αριθ. Πρωτ.: 5994/29-07-2025 Πρόσκλησης Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος)

A. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ-ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΟ
1	Φρυγανιές ολικής αλέσεως	ατομική συσκευασία (δυο τεμαχίων)	22.000	0,07 €	1.606,00 €
2	Τσάι	ατομική συσκευασία	1.500	0,03 €	42,00 €
3	Χαμομήλι	ατομική συσκευασία	1.000	0,09 €	90,00 €
4	Τυρί light	ατομική συσκευασία 15 gr	27.000	0,11 €	3.024,00 €
5	Ζάχαρη	ατομική συσκευασία 5gr	4.000	0,01 €	40,00 €
6	Ζελέ Light σε σκόνη	1kgr	15	13,50 €	202,50 €
7	Ελαιόλαδο παρθένο	lit	30	23,70 €	711,00 €
8	Αυγά	τεμάχιο	27.000	0,18 €	4.914,00 €
9	Γιαούρτι Light	τεμάχιο	18.000	0,42 €	7.632,00 €
10	Μαρμελάδα με στέβια	ατομική συσκευασία 20gr	12.000	0,05 €	600,00 €
11	Βούτυρο ανάλατο	ατομική συσκευασία 10gr	2.000	0,10 €	200,00 €
12	Λεμόνια φρέσκα	τεμάχιο	1.200	0,83 €	996,00 €
	ΣΥΝΟΛΟ		115.745		20.057,50 €

B. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Παρατίθενται οι τεχνικές προδιαγραφές τροφίμων που χρησιμοποιούνται για τις ανάγκες σίτισης των ασθενών και του εφημερεύοντος προσωπικού του ΝΑΔΝ «Ανδρέας Συγγρός».

1. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

Τα προϊόντα να είναι Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 84 του Κ.Τ.Π. και τα οποία θα πρέπει να ανταποκρίνονται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 79/2007 «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμούς 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμόν 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» (ΦΕΚ 95/Α/2007) και όπως περιγράφονται στην Υ.Α. 1510/99678/2015, ΦΕΚ 2031/β/ 17.9.2015.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

- δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη
- γεύση ευχάριστη
- οσμή υπόγλυκη ενώ δεν θα πρέπει να παρουσιάζουν: ευρωτίαση, σήψη, εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος, ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή ή δυσοσμία), αλλοίωση από μικροβιακή δράση, μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά τους, υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου Α & Β, βαρέων μετάλλων (ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011, ΕΚ 2377/1990 Ε.Κ.Α.Π.Υ 2023 2 και τροποποιήσεις αυτών), φυτοφάρμακα (149/2008), αλλεργιογόνα (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1169/2011). Το επιτρεπόμενο όριο διοξινών είναι 3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 1881/2006 και τροποποιήσεις αυτού.

1^ο) ΓΙΑΟΥΡΤΙ

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

1. «Γιαούρτι» χαρακτηρίζεται το γαλακτοκομικό προϊόν, το οποίο παράγεται από τη ζύμωση και πήξη του γάλακτος με τη χρήση υποχρεωτικά των καλλιιεργειών - εκκινητών - *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* και *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, ώστε το τελικό ζυμωμένο προϊόν να περιέχει τουλάχιστον 107 cfu/g προϊόντος μέχρι την ημερομηνία ανάλωσής του.

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

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

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

5. Κατά την παρασκευή του γιαουρτιού, πέραν της πρώτης ύλης, επιτρέπεται μόνο: α) η προσθήκη κρέμας γάλακτος για τη ρύθμιση της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες β) η προσθήκη πρωτεϊνών γάλακτος για τεχνολογικούς λόγους ρύθμισης του Στερεού Υπολείμματος Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ), του ίδιου είδους ζώου, υπό την προϋπόθεση ότι η αύξηση του ΣΥΑΛ στο γιαούρτι δε θα ξεπερνά το ΣΥΑΛ του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε, όπως ορίζεται στο άρθρο 80, παρ. 3 του Κ.Τ.Π., κατά 4 μονάδες. Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 2

6. Στην περίπτωση που χρησιμοποιηθούν για τη ζύμωση και άλλοι μικροοργανισμοί επιπλέον της χαρακτηριστικής καλλιέργειας του γιαουρτιού της παρ. 1, αναγράφονται στην επισήμανση υπό την προϋπόθεση ότι ο πληθυσμός τους θα είναι τουλάχιστον 106 cfu/gr προϊόντος κατά την ημερομηνία ανάλωσης.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Ως προς τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά το γιαούρτι θα πρέπει:

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

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Το γιαούρτι θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται από την ΕΚ 2073/2005 και 1441/2007 με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και ΠΔ 9/89.

1. Απουσία *salmonella* spp σε 25 gr σε 5 δείγματα.

2. Απουσία E.coli σε 1 gr σε 5 δείγματα.
3. Σταφυλόκοκοι πηκτάση θετικοί . Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα.
4. Ολικά κολοβακτηριοειδή. Απουσία σε 1 gr σε 5 δείγματα.
5. Ζύμες – μύκητες < 10 cfu/gr σε όλη τη διάρκεια της εμπορικής ζωής. Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

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

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

1. Επωνυμία παρασκευαστή
2. Αριθμός έγκρισης
3. Χώρα προέλευσης γάλακτος
4. Ημερομηνία λήξης
5. Κωδικός παρτίδας

β) Επιπλέον των απαιτήσεων του Κανονισμού (ΕΕ) 116 9/2011, πρέπει να δίνονται οι παρακάτω πληροφορίες:

i. το είδος του ζώου από το οποίο προέρχεται το γάλα και στην περίπτωση χρήσης μειγμάτων γάλακτος διαφόρων ειδών ζώων αναφέρεται και η ποσοστιαία αναλογία κάθε είδους. Οι ενδείξεις αυτές συνοδεύουν την ονομασία πώλησης του προϊόντος. Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 4. Ωστόσο η πληροφορία για την ποσοστιαία αναλογία των διαφορετικών ειδών γάλακτος μπορεί εναλλακτικά να περιλαμβάνεται στον κατάλογο συστατικών, εφόσον αυτός υπάρχει.

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

iii. Στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης, το επί τοις εκατό (%) ποσοστό της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες του έτοιμου προϊόντος. Οι ανωτέρω ενδείξεις θα πρέπει να αναγράφονται κατά τρόπο ώστε να είναι ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

1β) ΤΥΡΙ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

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

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

Η ωρίμανση των τυριών πρέπει (Κ.Τ.Π., Άρθρο 83, Ενότητα Α, §1.4) να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +10⁰ C και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού

υγρομετρική κατάσταση. Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού: α) τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν για τουλάχιστον τρεις (3) μήνες στις παραπάνω συνθήκες. Εξαιρούνται τα τυριά που παράγονται και κυκλοφορούν νόμιμα σε άλλο κράτος μέλος της Ε.Ε. και συμμορφώνονται με τους σχετικούς κανόνες που ισχύουν στο εν λόγω κράτος μέλος, σύμφωνα με τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) 2019/515 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 19ης Μαρτίου 2019 σχετικά με την Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 2 αμοιβαία αναγνώριση των εμπορευμάτων που κυκλοφορούν νόμιμα στην αγορά άλλου κράτους μέλους και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 764/2008 . β) τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον δύο (2) μήνες. Εξαιρούνται τα «Λευκά τυριά άλμης», τα οποία είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα και επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε ημέρες (15) μετά την παρασκευή τους (η εξαίρεση αυτή δεν αφορά τα Ελληνικά Παραδοσιακά τυριά).

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΤΥΡΙΩΝ

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

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών (Κ.Τ.Π. Άρθρο 83, Ενότητα Α, §1.5), μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση: α) πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 0°C έως +10°C και υγρομετρικής κατάστασης από 75% έως 85%, β) μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλωμένο 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.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα, θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται από: • Το άρθρο 11 του Κ.Τ.Π. και στις επιμέρους παραγράφους του άρθρου 83, Ενότητα Γ, §3 • Π.Δ. 81/93, παρ.7 του άρθρου 4 • ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

ΤΗΓΜΕΝΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΑΛΟΙΦΩΔΗ ΥΦΗ ΣΕ ΤΡΙΓΩΝΑ

Συσκευασία: 15 – 20g (ατομική μερίδα)

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α' ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του Κ.Τ.Π., Άρθρο 83 Ενότητα Β, §2, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Τηγμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη προϊόντων γάλακτος και /ή άλλων τροφίμων.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

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

2. ΑΥΓΟ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΥΓΩΝ

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

Ειδικότερα:

1. Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α' κατηγορίας, βάρους 53gr – 63 gr (MEDIUM), με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων.
2. Τα αυγά δεν θα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5⁰C.
3. Δεν θα πρέπει να έχουν πλυθεί ούτε καθαρισθεί με οποιοδήποτε τρόπο και δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
4. Απαγορεύεται η παρουσία στα αυγά ρωγμών ή ανωμαλιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λ.π.
5. Για την σφράγιση των κελύφων των αυγών να χρησιμοποιούνται μόνο οι χρωστικές του Παραρτήματος 1 του άρθρου 35 του Κ.Τ.Π.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Αυγών

Κέλυφος : Φυσιολογικό, καθαρό, άθικτο

Χρώμα κελύφους: Σκούρο καφέ ή λευκό

Χρώμα Κρόκου: Σκάλα προδιαγραφής Roche N. 10-13

Λεύκωμα Αυγού (Ασπράδι): Καθαρό, διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα ή κηλίδες αίματος κατά τη 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 και αμετακίνητος

Οσμή: Χωρίς ξένες οσμές

Εμφάνιση σε ασπράδι/κρόκο: Συμπαγής, διαυγής με ευχάριστο άρωμα Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 2

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Salmonella spp, /25g Απουσία

Κολοβακτηρίδια COLI: Απουσία σε 1 g

Σταφυλόκοκκοι AUREUS: Απουσία σε 1 g

Μύκητες & ζύμες, E.Coli: Απουσία σε 1 g

Χρόνος Ζωής

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

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Οι σημάνσεις της συσκευασίας των νωπών αυγών να είναι σύμφωνες με τις ακόλουθες διατάξεις:

- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 3 Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.
- Κανονισμός (ΕΚ) 589/2008 (άρθρο 12)
- Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013.

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

α) επί το κέλυφος κάθε αυγού (για την εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητας): – η μέθοδος εκτροφής (0: βιολογικά, 1: ελευθέρως βοσκής, 2: αχυρώνα ή δαπέδου με στρώση, 3: κλωβοστοιχίας) – χώρα προέλευσης (κωδικός κράτους μέλους στο οποίο βρίσκεται η μονάδα παραγωγής) – κωδικός που αντιστοιχεί σε κάθε Περιφερειακή Ενότητα – αριθμός ταυτοποίησης μονάδας ωοπαραγωγών ορνίθων (παράδειγμα επισήμανσης: 1 EL 57 003)

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

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ

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

3. ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΤΟΥ

Τα χορηγούμενα είδη, να είναι πρώτης Α' ποιότητας, να έχουν παραχθεί με τα οριζόμενα στα άρθρα 111, 112, 113 και 114 του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ, σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και να πληρούν τα αναφερόμενα και οριζόμενα στο Ν 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α'9.2.2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις» και Α. οικ. 4730/209/Φ.17.1/2008 «Καθορισμός

δυναμικότητας παραγωγής κλιβάνων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και διαδικασίας αδειοδότησης» σε εφαρμογή της παρ. 3 του άρθρου 2 και της παρ. 11 του άρθρου 20 του Ν3526/2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις». ΜΕΡΟΣ Ι ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ Α Ρ Τ Ο Υ & ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ «Άρτος» (χωρίς άλλη ένδειξη): (Άρθρο 111 Κ.Τ.Π.) Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται με ψήσιμο μέσα σε ειδικούς κλιβάνους, υπό καθορισμένες συνθήκες μάζας, η οποία αποτελείται από αλεύρι σίτου, νερό (πόσιμο), ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού. Αν για την παρασκευή του άρτου χρησιμοποιούνται άλευρα σίτου ή μείγμα αλεύρων άλλων δημητριακών προϊόντων εκτός του σίτου, ο παρασκευαζόμενος άρτος φέρει την ονομασία των αντίστοιχων δημητριακών προϊόντων. Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 2. Ο άρτος διακρίνεται σε: α) λευκό άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος λευκός τ. 70%», β) μαύρο άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 90%, με πρόσθετη ξηρά γλουτένη σε αναλογία 3% από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος μαύρος τ. 90%», γ) σύμμεικτο άρτο, που παρασκευάζεται από ισόποση ανάμειξη αλεύρων κατηγορίας Μ, από σκληρό σίτο και άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος σύμμεικτος», δ) άρτος από αλεύρι τύπου 55% το οποίο προέρχεται από μαλακά σιτάρια υψηλής ποιότητας που έχει αφαιρεθεί τελείως το πίτυρο. «Φρέσκος άρτος» ή «Φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα»: Ο άρτος ή το αρτοπαρασκεύασμα που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- πωλούνται στον τελικό καταναλωτή εντός είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους,
- παράγονται με συνεχή διαδικασία, από την χρήση των πρώτων υλών τους μέχρι την τελική έψηση, χωρίς να μεσολαβεί διακοπή της για τη συντήρησή τους. «Αρτοσκεύασμα»: Άρθρο 112 του Κ.Τ.Π. Το προϊόν αρτοποιίας το οποίο παρασκευάζεται κατά τρόπο ανάλογο με αυτόν της παρασκευής του άρτου, με απλό ή διπλό κλιβανισμό, διαφέρει, όμως, από τον άρτο ως προς την μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του. «Απλά αρτοσκεύασματα»: Άρθρο 113 του Κ.Τ.Π.

Τα προϊόντα αρτοποιίας τα οποία μπορεί να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως φρυγανιές, αρτίδια, φραντζολάκια, κουλούρια, παξιμάδια, ο διπυρίτης άρτος, οι πίττες για σουβλάκια. «Αρτοπαρασκεύασμα»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται από άλευρα ενός δημητριακού ή προσμείξεις αλεύρων διαφόρων δημητριακών, εφόσον ο τρόπος παρασκευής του δεν συμπίπτει με τον τρόπο παρασκευής των ειδών άρτου και το Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 3 το οποίο διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «αρτοπαρασκεύασμα». Αρτοπαρασκεύασμα αποτελεί η λαγάνα της Καθαρής Δευτέρας. Απαγορεύεται η χρήση του όρου «φρέσκος άρτος» και «φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα» (Νόμος 3526/2007 Άρθρο 10 § 1(α,β,γ)).

- σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα που προορίζονται για πώληση, μετά την πάροδο είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,
- σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα που πωλούνται μετά την ολοκλήρωση της έψησης, του μερικώς ψημένου, του διατηρημένου ή κατεψυγμένου άρτου ή του αρτοπαρασκευάσματος ή του αρτοσκευάσματος, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,
- σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα, που παράγονται με την έψηση ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο άρτος, σύμφωνα με το Άρθρο 111 του Κ.Τ.Π πρέπει:

1. Υποχρεωτικά να παρασκευάζεται και να διατίθεται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο άρθρο 104 του Κ.Τ.Π.
2. Να είναι άριστης ποιότητας παρασκευασμένος από αγνά υλικά.
3. Να είναι παντελώς απαλλαγμένος από οποιαδήποτε ξένα σώματα, π. χ. σχοινιά, κόκκους, πέτρες, παράσιτα, έντομα ή άλλα αντικείμενα. Για τον σκοπό αυτό τα χρησιμοποιούμενα άλευρα πρέπει να κοσκινίζονται επιμελώς.

4. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του άρτου και των αρτοσκευασμάτων να είναι καλοί και να μην υπάρχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών, να είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ξένα σωματίδια και να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση. Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 4.

5. Να είναι καλά ζυμωμένος και κανονικά (ομοιόμορφα) ψημένος, ομοιογενής στην κόρα και στην ψίχα, με φλόγωμα (κόρα) κανονικά σε όλη την επιφάνεια του (όχι σκληρή κόρα).

6. Να έχει οργανοληπτικούς χαρακτήρες ευχάριστους και χαρακτηριστικούς του προϊόντος.

7. Να έχει παρασκευαστεί το περισσότερο πριν από τέσσερες (4) ώρες και η μεταφορά τους να διαρκεί λιγότερο από δύο (2) ώρες ως την παράδοσή τους.

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα 112, 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα με τους περιορισμούς του Άρθρου 113 του Κ.Τ.Π. Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, ενώ μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο. Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα. Συστατικά: Άλευρο σίτου, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι. Οι φρυγανιές να προσφέρονται σε συσκευασία flow pack των δύο τεμαχίων 16 gr (+/-3 gr) ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ο προβλεπόμενες ενδείξεις.

4. ΤΣΑΙ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 54 του Κ.Τ.Π και στις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Με την ονομασία «Τσάι» καλούνται τα φύλλα και οι οφθαλμοί φύλλων που έχουν ξεραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους και σπανιότερα οι οφθαλμοί ανθών του τειόδεντρου THEA SINENSIS ή THEA ASSAMICA. Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, εφόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του. Το τσάι να μην περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών. Το προσφερόμενο είδος να μην περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες, που μπορεί να αυξήσουν το βάρος, επιτρεπόμενης της προσθήκης φυσικών αρωματικών ουσιών από τις αναφερόμενες στον Κ.Τ.Π. Ξυλώδεις μίσχοι τσαγιού γίνονται δεκτοί μέχρι ποσοστού 2%. Να είναι ξερό, πρόσφατης συγκομιδής και ομοιόμορφου μαύρου χρώματος. Να έχει υποστεί πλήρη ζύμωση και κυλίνδριση. Να έχει άρωμα ευχάριστο, χωρίς ξένες οσμές και να παράγει ρόφημα ευχάριστης γεύσης, διαυγές, χρώματος σκοτεινού κίτρινου.

Το προμηθευόμενο τσάι πρέπει να έχει τα παρακάτω χημικά χαρακτηριστικά:

- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105°C, να μην είναι πάνω από 10%.
- Το υδατοδιαλυτό εκχύλισμα να είναι τουλάχιστον 30%.
- Να είναι πλήρες και κανονικό σε καφεΐνη και να διατηρεί όλες του τις ιδιότητες. Τσάι να προσφέρεται σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία που θα έχει κλείσει θερμοκολλητικά του 1kg, των 3 kg. Το τσάι σε ατομικά φακέλακια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr., οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο (χωρίς χρήση συρραπτικού μηχανήματος) ένα λεπτό νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχομένου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περίβλημα. Επί των συσκευασιών θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις. Εκτός από τα υποχρεωτικά αναγραφόμενα σύμφωνα με το άρθρο 11 Κεφάλαιο Ι του Κ.Τ.Π. να Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 15 αναγράφεται και ο τόπος προέλευσης. Να μην πωλείται τσάι ορισμένης χώρας προέλευσης σαν τσάι άλλης χώρας.

5. ΧΑΜΟΜΗΛΙ

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α' κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Το Χαμομήλι να προέρχεται από τα φυτά *Matricaria Chamomille* και *Anthemous Nobilis L.* Το Χαμομήλι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο (χωρίς χρήση συρραπτικού μηχανήματος) ένα λεπτό, νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχομένου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περίβλημά. Επί των συσκευασιών θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

6. ΖΕΛΕ

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν όσα αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι, 136 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Σκόνες παρασκευής πηκτών (ζελέ) νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στο άρθρο 132 του Κ.Τ.Π., από τις οποίες με ομογενοποίηση, με την προσθήκη νερού ή χυμού φρούτων και φυσικής ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης παρασκευάζονται πηκτές. Οι σκόνες παρασκευής ζελέ πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς και ευκρινώς το είδος της πηκτής που θα παρασκευαστεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και η σύνθεση τους.

Στην κύρια όψη της συσκευασίας των σκονών παρασκευής πηκτών, πρέπει να αναγράφεται:

- α) Με ευκρινή κεφαλαία γράμματα ύψους 5 mm, η φράση π. χ. ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ, προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού, εφόσον δεν περιέχουν χυμούς οπωρών, και
- β) η σύνθεσή τους.

Σε κανένα στάδιο της παρασκευής των γλυκών δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, φρουκτόζης και γλυκόζης. Ζελέ χωρίς ζάχαρη με επιτρεπόμενες γλυκαντικές ύλες (Ασπαρτάμη, Σακχαρίνη, Ακεσουλφαμικό Κ, Νεοτάμη, σουκραλόζη). Το προϊόν θα διατίθεται σε σκόνη, διαφόρων γεύσεων και σε κατάλληλη συσκευασία του 1 Kgr ή άλλη συσκευασία ανάλογα με τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε φορέα.

7. ΛΕΜΟΝΙΑ

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

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

- αμέραια
- υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από σήψη, αλλοιώσεις ή ασθένειες που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση) Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 2
- καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη
- απαλλαγμένα από παράσιτα και γενικότερα επιβλαβείς οργανισμούς και να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών
- απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία
- απαλλαγμένα από αρχή εξωτερικής ξήρανσης
- απαλλαγμένα από ζημιές οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και ξένη γεύση
- απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων και ραδιενεργών καταλοίπων όπως είναι τα ακόλουθα: οργανοφωσφορικά, οργανοχλωριωμένα και υδρογονάνθρακες
- να είναι επαρκώς αναπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά, και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι.

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

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

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα νωπά οπωρολαχανικά θα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση. Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα και θα πρέπει να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίησης, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει και ΥΑ 91354/2017 ΦΕΚ 2983/Β'/30- 7-2017, στην Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.). Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, να περιέχει προϊόντα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους και σαφώς του ίδιου βαθμού ανάπτυξης και ωρίμανσης. Οι συσκευασίες των νωπών οπωρολαχανικών να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από οσμές, ξένα σώματα και υγρασία, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και η διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση. Ο τύπος της συσκευασίας διαφοροποιείται αναλόγως του είδους, όπως περιγράφεται στις επιμέρους τεχνικές προδιαγραφές. Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 3 Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει εξωτερικά συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ευδιάκριτους χαρακτήρες τις ενδείξεις που υπαγορεύονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής:

1. Ταυτοποίηση: Όνομα και διεύθυνση του συσκευαστή και/ή του αποστολέα. Η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικαθίσταται: — για όλες τις συσκευασίες εκτός από τις προσυσκευασίες, από τον κωδικό του συσκευαστή και/ή του αποστολέα που έχει εκδοθεί ή αναγνωριστεί από επίσημη υπηρεσία, συνοδευόμενο από την ένδειξη «συσκευαστής και /ή αποστολέας» (ή ισοδύναμη συντομογραφία), — για τις προσυσκευασίες και μόνο, από το όνομα και τη διεύθυνση του πωλητή

που είναι εγκατεστημένος στο εσωτερικό της Ένωσης, συνοδευόμενα από την ένδειξη «συσκευασμένο για:» ή ισοδύναμη ένδειξη. Στην περίπτωση αυτή, η ετικέτα πρέπει να περιέχει και έναν κωδικό που αντιστοιχεί στον συσκευαστή και/ή στον αποστολέα. Ο πωλητής παρέχει στις υπηρεσίες ελέγχου όλες τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σημασία του κωδικού αυτού.

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

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

4. Εμπορικά χαρακτηριστικά — Ποιοτική Κατηγορία — Μέγεθος εκφραζόμενο ως: — Ελάχιστο και μέγιστο μέγεθος (σε mm) ή — κωδικό(-ούς) μεγέθους που ακολουθείται, προαιρετικά, από το ελάχιστο ή μέγιστο μέγεθος ή τον αριθμό Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 4 5. Αριθμός παρτίδας Όταν οι συσκευασίες παρουσιάζονται σε παλέτα, οι ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται σε ευδιάκριτο σημείο σε δύο τουλάχιστον πλευρές της παλέτας.

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

1. E. Coli 10cfu/gr.

2. Salmonella spp. απουσία στα 25 gr.

3. Singella απουσία στα 25 gr.

4. E. Coli 0157:H 7 απουσία στα 25 gr.

Οι παρούσες προδιαγραφές εφαρμόζονται λεμόνια του είδους Citrus limon (L.).

A. Ελάχιστες απαιτήσεις

Τα εσπεριδοειδή όλων των κατηγοριών πρέπει να είναι: ακέραια, απαλλαγμένα από μώλωπες και/ή εκτεταμένους τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 24 οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα, απαλλαγμένα από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης, απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση. Τα εσπεριδοειδή πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

B. Απαιτήσεις ωρίμασης

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να έχουν φθάσει σε κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης και βαθμό ωρίμασης, λαμβανομένων υπόψη των κριτηρίων όσον αφορά την ποικιλία, την περίοδο συλλογής και τη ζώνη παραγωγής. Το στάδιο ωρίμασης των εσπεριδοειδών ορίζεται από τις ακόλουθες παραμέτρους που αναφέρονται για κάθε κατωτέρω είδος: — ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό, — ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα — χρωματισμό. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε κατά το πέρασ της κανονικής ανάπτυξής τους τα εσπεριδοειδή να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας.

ΕΙΔΟΣ

Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό (τοίς εκατό, 20%)

ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ

Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας. Επιτρέπονται καρποί με πράσινο χρώμα (εάν δεν είναι σκούρο), υπό τον όρο ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις όσον αφορά την περιεκτικότητα σε χυμό.

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

Γ. Ταξινόμηση:

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και/ή του εμπορικού τύπου. Οι καρποί μπορούν, ωστόσο, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρά ελαττώματα χρώματος, συμπεριλαμβανομένων ελαφρών ηλιακών εγκαυμάτων,
- ελαφρά εξελισσόμενα ελαττώματα του φλοιού, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν τη σάρκα,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που εμφανίζονται κατά τον σχηματισμό του καρπού, όπως αργυρόχρωμες επιστρώσεις, σκωριόχρωμες κηλίδες ή φθορές από επιβλαβείς οργανισμούς,
- ελαφρά τραύματα που έχουν επουλωθεί και οφείλονται σε μηχανικά αίτια, όπως προσβολή από χαλάζι, τριβή ή κτυπήματα από τον εν γένει χειρισμό τους, Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 26.

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά. Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τοποθετούνται σε κάθε προϊόν πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό. Όταν οι καρποί είναι περιτυλιγμένοι πρέπει να χρησιμοποιείται λεπτό, στεγνό, καινούριο και άοσμο χαρτί. Απαγορεύεται η χρήση οποιασδήποτε ουσίας που ενδέχεται να μεταβάλει τα φυσικά χαρακτηριστικά των εσπεριδοειδών και ιδίως την οσμή και τη γεύση τους. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη. Επιτρέπεται, ωστόσο, μία παρουσίαση που περιλαμβάνει ένα βραχύ (μη ξυλώδη) κλώνο με πράσινα φύλλα προσκολλημένο στον καρπό.

8. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

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

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

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

- Υγιείς, απαλλαγμένοι από ξένες ύλες, εντομοκτόνα, σκουλήκια, έντομα κλπ. καλά πλυμένοι και καθαροί.
- Η παραγωγή του ελαιόλαδου από τους καρπούς της ελιάς να γίνεται σε ελαιοτριβεία που λειτουργούν με άδεια της αρμόδιας κρατικής αρχής.
- Για την παραγωγή του να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο μηχανικά μέσα χωρίς οποιαδήποτε άλλη επεξεργασία εκτός από την πλύση με νερό, την καθίζηση, τη φυγοκέντριση και τη διήθηση.
- Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης, ευρωτίασης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά, ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παραγωγή του ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης. Επίσης να μην εμφανίζει γεύση όξινη, πικρή, μπαγιάτικη, ευρωτιώδη ή με οποιοδήποτε τρόπο προκαλούσα απέχθεια. Να είναι στην πράξη απαλλαγμένο από σάπωνα, να μην περιέχει ξένες προς αυτό ουσίες γενικά, ούτε μούργα.
- Να μην περιέχει βαρέα δηλητηριώδη μέταλλα, ως και υπολείμματα διαλυτικών μέσων. Να μην περιέχει οποιαδήποτε συντηρητικά μέσα. Να μην περιέχει τοξικές ουσίες (εντομοκτόνα, κλπ) των οποίων η περιεκτικότητα να είναι μεγαλύτερη του 0,001%.

- Να είναι αυτούσιο και όχι από ανάμιξη του με άλλα λάδια που προέρχονται από άλλους καρπούς ή με λάδια ζωικής προέλευσης, σπορέλαια και ελαιόλαδα ακατάλληλα για βρώση ή ελαιόλαδα που έχουν παραχθεί από την ανασύνθεση λιπαρών οξέων πυρηνέλαιου με γλυκερίνη ή επανεπεξεργασμένα ελαιόλαδα.
- Πρέπει να είναι διαυγές στη θερμοκρασία των 20°C και να έχει τη φυσική χαρακτηριστική ιδιάζουσα οσμή και γεύση του παρθένου ελαιόλαδου.
- Απαγορεύεται ο χρωματισμός του με οποιαδήποτε χρωστική ή άλλη ουσία που μπορεί να προκαλέσει έμμεσα τεχνητό χρωματισμό. Το χρώμα του να είναι αργυρόχρουν έως αχυροκίτρινο, ενίοτε και πρασινοκίτρινο.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

- Οξύτητα 0,2-0,8%
- $K_{270} \leq 0,20$
- $K_{232} \leq 2,5$
- $\Delta K \leq 0,001$
- Δείκτης Υπεροξειδίων (Merg /Kg) ≤ 20
- Οργανοληπτική αξιολόγηση φρουτώδες > 0 και ενδιάμεση τιμή Ελαττώματος=0
- Αλογονωμένοι διαλύτες (MG/KG) < 0.2
- Κηροί ≤ 250 ➤ Σύνολο Στερολών ≥ 1000
- Δείκτης Διάθλασης no 20 14677 -14705
- Αριθμός Σαπωνοποίησης (mg KOH/g ελαιολάδου 184-196)
- Αριθμός Ιωδίου (Wijs) 75-94. Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 3
- Σίδηρος 5 mg/Kg
- Μόλυβδος 0,1 mg/Kg
- Αρσενικό 0,1 mg/Kg
- Τριγλυκερίδια %: 1,3 μέγιστο
- Διοξίνες 0,75 pg WHO – PCDD/F-TEQ/gr λίπους
- ΔΙΑΦΟΡΑ ECN42-HPLC ΚΑΙ ECN42 ΘΕΩΡΗΤΙΚΟΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ: 0,2 μέγιστο.
- Περιεκτικότητα σε οξέα: (α) Μυριστικό %: 0,05 μέγιστο. (β) Λινολενικό %: 0,9 μέγιστο. (γ) Αραχιδικό %: 0,6 μέγιστο. (δ) Εικοσανικό %: 0,4 μέγιστο. (ε) Βεχενικό %: 0,2 μέγιστο. (στ) Λιγνοκηρικό %: 0,2 μέγιστο. (ζ) Σύνολο των trans ισομερών του ελαϊκού οξέος %: 0,05 μέγιστο. (η) Σύνολο των trans ισομερών του λινελαϊκού οξέος + των tran s ισομερών του λινολενικού οξέος %: 0,05 μέγιστο ➤ Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105°C (με τη μέθοδο της ξυλόλης): $< 0,1\%$.
- Αδιάλυτες σε πετρελαϊκό αιθέρα ουσίες: $< 0,1\%$. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ Σύμφωνα με το άρθρο 2 του Καν. 29/2012, το ελαιόλαδο θα πρέπει να παραδίδεται συσκευασμένο σε απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα λευκοσιδηρά ή πλαστικά δοχεία των 5 λίτρων (4,460 περίπου Kgr), αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους ή άλλης κατάλληλης συσκευασίας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και ανάλογα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος, καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι συσκευασίες αυτές θα είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του. Τα δοχεία των 5 λίτρων θα παραδίδονται συσκευασμένα μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια κατάλληλα κλεισμένα και ασφαλισμένα. Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 4 Το υλικό και η κατασκευή των δοχείων να είναι αρίστης ποιότητας ώστε:
- Να εξασφαλίζεται η συντήρηση του ελαιόλαδου για τον χρόνο διατηρησιμότητας τουλάχιστον.

- Το περιεχόμενο ελαιόλαδο να μην προσβάλλει το δοχείο ούτε να προσβάλλεται απ' αυτό. Οι πλευρικές συγκολλήσεις - προσαρμογή πωμάτων να είναι σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. (για τα λευκοσιδηρά). Τα πώματα να είναι ασφαλείας (να καταστρέφεται μετά τη χρήση τους) και ανάλογων διαστάσεων, ώστε να μην δυσχεραίνεται η στοίβαξη. Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια από καλής ποιότητας χαρτόνι, να είναι αντοχής και οι διαστάσεις τους να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία των 4 δοχείων των 5 lt (ή άλλης συσκευασίας) χωρίς να παραμένει κενός χώρος μεταξύ των δοχείων και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων. Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλιζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

1. Ονομασία πώλησης: «εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο»
2. Ποιοτική κατηγορία: «ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»
3. Προσδιορισμός της καταγωγής
4. Η καθαρή ποσότητα του όγκου (lit)
5. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή
6. Ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης
7. Οι συνθήκες διατήρησης
8. Ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης
9. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του η οποία θα πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα. Ως κύρια ετικέτα νοείται αυτή που συσχετίζεται με το κύριο οπτικό πεδίο, δηλαδή το πεδίο της συσκευασίας που ο καταναλωτής μπορεί να δει με την πρώτη ματιά κατά το χρόνο της αγοράς, και το οποίο δίνει την δυνατότητα στον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως ένα προϊόν όσον αφορά το χαρακτήρα ή τη φύση του και κατά περίπτωση, την εμπορική του ονομασία.

Προαιρετικές Επίσημανσεις

Μεταξύ των προαιρετικών ενδείξεων που δύνανται να αναγράφονται είναι:

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

9. ΖΑΧΑΡΗ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 63, 64 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά (Άρθρο 63 του Κ.Τ.Π.):

- α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.70 Ζ.
- β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.
- γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0,10 % κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.
- δ) περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/Kgr.
- ε) χροιά μη υπερβαίνουσα τους 12 βαθμούς, (προσδιορισμός σύμφωνα με το άρθρο 6, παραγρ. 1, εδάφιο α του ΠΔ 513/83).

Η Ζάχαρη να προσφέρεται σε συσκευασία ατομική των 10 gr. Στη συσκευασία πρέπει να γράφονται στα ελληνικά με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή και η ονομασία του περιεχομένου. Πάνω στα χαρτοκιβώτια στα οποία περιέχονται οι συσκευασίες των φακέλων και στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές του πρέπει να αναγράφονται έκτυπα και ανεξίτηλα στα ελληνικά τα εξής:

1. Η επωνυμία του εργοστασίου
2. Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης
3. Η φράση «Φάκελοι 1.000 των 10 gr»
4. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής (όχι με κωδικό αλλά με πραγματικό αριθμό)
5. Ο κωδικός παραγωγής ως επίσης και η ημερομηνία διατηρησιμότητας.

10. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να είναι διαφόρων γεύσεων (βερίκοκο, ροδάκινο, φράουλα, κεράσι) και να προέρχεται από φρούτα Α' ποιότητας σε ατομική συσκευασία των 20 gr, χωρίς συντηρητικά και στην συσκευασία να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρο με την ένδειξη, ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρο gr ανά 100 gr, όπου ο αναφερόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει την τιμή που προσδιορίζεται με διαθλασιμετρία επί του τελικού προϊόντος. Η μαρμελάδα να προσφέρεται σε ατομικές συσκευασίες των 20 gr (παραλληλεπίπεδες ή κυλινδρικές) σφραγισμένες αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα και με αναδίπλωση στο πάνω άκρο, ώστε να δημιουργείται υποδοχή για εύκολο άνοιγμα. Οι ατομικές συσκευασίες να είναι κατασκευασμένες από κατάλληλα υλικά σύμφωνα το Άρθρο 27 του Κ.Τ.Π. και σε Β συσκευασία σε χαρτοκιβώτιο που θα περιέχει 150 κύπελλα. Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερμοκολλητική λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις προβλεπόμενες επισημάνσεις. Οι ατομικές συσκευασίες θα είναι συσκευασμένες σε χαρτοκιβώτια καινούρια, καλής ποιότητας και αντοχής. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων να είναι τέτοιες ώστε κατά τη συσκευασία του προϊόντος να μην υφίσταται κενό μεταξύ κυπέλλων και τοιχωμάτων του χαρτοκιβωτίου. Στα χαρτοκιβώτια και πάνω στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές πρέπει να αναγράφονται έκτυπα στην Ελληνική, οι προβλεπόμενες ενδείξεις και επιπλέον ο αριθμός των κυπέλλων που περιέχονται στο χαρτοκιβώτιο. Επίσης, μπορεί να προσφέρεται μαρμελάδα σε μεγαλύτερη κατάλληλη για τρόφιμα συσκευασία 3 – 5 kgr, για ζαχαροπλαστική χρήση. Η συσκευασία θα πρέπει να φέρει τις απαραίτητες σημάνσεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

11. ΒΟΥΤΥΡΟ

Το προϊόν θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Θα προσφέρεται σε συσκευασία των 10 gr και θα είναι

σύμφωνα με Θα πρέπει να έχει τουλάχιστον 80% λιπαρά, υγρασία ως 16%, η ξηρή μη γαλακτική ύλη να είναι 2% και να μην περιέχει αλάτι.

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

ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΟΥΝ

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

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

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

4. Δείγματα για κάθε ένα από τα προσφερόμενα προϊόντα. Ε.Κ.Α.Π.Υ. 2023 6 ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

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

5. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

6. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2⁰C έως 4⁰C σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.200 0 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).

7. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά τη διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.

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

Κατά τα λοιπά ισχύουν οι τεχνικές προδιαγραφές, όπως αυτές αναγράφονται στον Πίνακα Ειδών.

Γ. Υπόδειγμα Οικονομικής Προσφοράς

ΠΡΟΣ

ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗΣ 12/2025

ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΑΦΡΟΔΙΣΙΩΝ ΚΑΙ ΔΕΡΜΑΤΙΚΩΝ ΝΟΣΩΝ «Α.ΣΥΓΓΡΟΣ»

Στοιχεία Προσφέροντος (Οικονομικού Φορέα)

Επωνυμία εταιρείας :

ΕΔΡΑ:.....

ΑΦΜ/ΔΟΥ :

Διεύθυνση:

Τηλ. Επικοινων.:

E-mail:

Χώρα καταγωγής/εγκατάστασης:.....

Γεωγραφική Περιοχή Αναδόχου:.....

Νόμιμος Εκπρόσωπος: «Ονοματεπώνυμο, ιδιότητα»

Στο πλαίσιο διενέργειας της με αριθ. 12/2025 Πρόσκλησης Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος και τις σχετικές ανακοινώσεις - δημοσιεύσεις, σας υποβάλλουμε την ακόλουθη προσφορά:

A/A	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.	Φ.Π.Α.	ΤΕΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ Φ.Π.Α.	Κωδικός-Τιμή Παρατηρητηρίου Τιμών

➤Ο Χρόνος Ισχύος της Προσφοράς είναι (αριθμητικώς και ολογράφως): τριακόσιες εξήντα πέντε (365) ημέρες.

➤Στην προσφερόμενη τιμή περιλαμβάνονται οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση εκτός ΦΠΑ.

➤Οι προσφερόμενες τιμές είναι σταθερές καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης και δεν αναπροσαρμόζονται.

Ημερομηνία :

Ο Νόμιμος Εκπρόσωπος

Ημερομηνία
(Υπογραφή - Σφραγίδα)