

ΑΔΑ:

ΑΔΑΜ:

Αρ. Πρωτ.:

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

ΘΕΜΑ: Πρόσκληση για την προμήθεια α' υλών τροφίμων και ποτών για την κάλυψη των αναγκών σίτισης των νοσηλευόμενων ασθενών και του ενεργώς εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού του Γ.Ν. Θήρας για την περίοδο από 02.09.2026 έως 02.10.2026 άλλως εξαντλήσεως των αποθεμάτων, με τη διαδικασία της συλλογής προσφορών .

ΣΧΕΤ: α. Ν.4412/16 και τις λοιπές διατάξεις κείμενης νομοθεσία

β. Την με Αρ. Πρωτ. 5755/ 21-08-2026 εισήγηση του Τμήματος Διαιτολογίας Γ. Ν. Θήρας

Προϋπολογισθείσα δαπάνη: Τρείς χιλιάδες πεντακόσια ευρώ (3.500,00 €) συμπεριλαμβανομένου νόμιμου Φ.Π.Α

Κριτήριο αξιολόγησης	Ημερομηνία δημοσίευσης
Χαμηλότερη Τιμή	ΔΕΥΤΕΡΑ 24 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ 2026

ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ	ΤΕΛΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΩΡΑ
ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	
Ανοιχτές προσφορές στο mail: supplies@santorini-hospital.gr	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 28 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ 2026	13 ^η ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ

Αντικείμενο της πρόσκλησης είναι η προμήθεια α' υλών τροφίμων και ποτών για την κάλυψη των αναγκών σίτισης των νοσηλευόμενων ασθενών και του ενεργώς εφημερεύοντος ιατρικού προσωπικού του Γ.Ν. Θήρας για την περίοδο από 02.09.2026 έως 02.10.2026 άλλως εξαντλήσεως των αποθεμάτων, με τη διαδικασία της συλλογής προσφορών σύμφωνα με τον κάτωθι πίνακα :

CPV	ΚΑΤΗ- ΓΟΡΙΑ	ΕΙΔΟΣ	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟ- ΔΙΑΓΡΑΦΕΣ - ΑΡΘΡΑ ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Ποσότητα για 1 μήνα
15872400-5	ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ	ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ (1 KG)	37,38	ΤΜΧ	2
15321300-7		ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΦΙΑΛΗ (0,35ML)	40, 127	ΤΜΧ	9
15872300-4		ΡΙΓΑΝΗ ΤΡΙΜΜΕΝΗ (0,16KG)	37,42	ΤΜΧ	2
15831200-4	ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ	ΖΑΧΑΡΗ ΛΕΥΚΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ (1KG)	63, 64	KG	3
15831600-8		ΜΕΛΙ ΑΝΘΕΩΝ ΜΕΡΙΔΑ 0.02KG/ΜΕΡΙΔΑ (150ΤΜΧ/ΚΙΒ.)	67, 67α	ΚΙΒΩΤΙΟ	1
15842300-5		ΖΕΛΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΜΠΑΝΑΝΑ/ΑΝΑΝΑ (2KG)	131,136	ΤΜΧ	3
15893000-4	ΕΛΑΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ 60% ΛΙΠΑΡΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ 150ΤΜΧ/10ΓΡ.(1.5KG/ΠΑΚΕΤΟ)	70, 78	ΠΑΚΕΤΟ	3
15411110-6		ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ (5LT)	70, 71	ΤΜΧ	4
03142500-3	ΓΑΛΑ, ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΑΥΤΑ	ΑΥΓΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΕΣΑΙΟ (53-63ΓΡ./30 ΤΜΧ/ΚΑΡΤΕΛΑ)	87	ΤΜΧ	600
15511210-8		ΓΑΛΑ ΥΗΤ ΗΜΙΠΑΧΟ 1,5% (1LT)	79, 80	ΤΜΧ	65
15543000-6		ΤΥΡΙ ΓΚΟΥΝΤΑ ΣΕ ΦΕΤΕΣ (2Χ0,5KG)	83	KG	9
15542200-1		ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΝΩΠΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (2KG/ΤΜΧ)	83	KG	12
15543300-9		ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ 40% ΛΙΠΑΡΑ ΤΡΙΜΜΕΝΟ (ΖΩΙΚΩΝ ΛΙΠΑΡΩΝ, ΉΧΙ ΑΠΟΜΙΜΙΣΗ ΤΥΡΙΟΥ) (1KG)	83	KG	9
15542300-2		ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΔΟΧΕΙΟ (2KG)	83	KG	12
15131620-7	ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΟΥ ΣΠΑΛΑ Α' ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΧΩΡΙΣ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΟΣΤΩΝ ΝΩΠΟΣ ΚΑΙ ΕΝ ΕΛΛΕΙΨΕΙ ΚΤΨ (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1KG)	88-89	KG	28
15112130-6		ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗΘΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΧΩΡΙΣ ΔΕΡΜΑ (ΚΤΨ) (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 2Χ5KG/ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ)	61, 62, 88	KG	40
15112130-6		ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ Μ/Ο (ΚΤΨ) (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5KG)	61, 62, 88	KG	45
15113000-3		ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ Μ/Ο ΝΩΠΗ/ΕΝ ΕΛΛΕΙΨΕΙ ΚΤΨ (0.3KG/ΤΜΧ.)	88-89	KG	45
15113000-3		ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ ΝΩΠΟ (~2KG/ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ)	88-89	KG	30
15131500-0		ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΨΗΤΗ (ΕΝ ΕΛΛΕΙΨΕΙ ΚΑΠΝΙΣΤΗ) ΣΕ ΦΕΤΕΣ (0.8KG/ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ)	88-91	KG	11
15220000-6	ΙΧΘΥΗΡΑ	ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΑ (ΚΤΨ) (0.5- 1KG/ΤΜΧ)	61,62,62α,92,9 3	KG	15

15612200-3	ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞ' ΑΥΤΩΝ	ΆΜΥΛΟ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ (CORN FLOUR) (0,425KG)	109	TMX	10
15851100-9		ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ (0,5KG)	115	TMX	4
15851100-9		ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 6 (0,5KG)	115	TMX	14
15851100-9		ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 6 ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ (1KG)	115	TMX	7
15851100-9		ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΒΙΔΕΣ (0,5KG)	115	TMX	3
		ΠΕΝΕΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ (1KG)	115	TMX	4
03211300-6		ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ PARBOILED (1 KG)	101	TMX	5
03212211-2	ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	ΦΑΚΕΣ ΨΙΛΕΣ (1KG)	118, 121	TMX	3
03221210-1		ΦΑΣΟΛΙΑ ΞΕΡΑ ΜΕΤΡΙΑ (1KG)	118, 121	TMX	3
03221210-1		ΦΑΣΟΛΙΑ ΠΙΓΑΝΤΕΣ (5KG)	118, 121	KG	3
15331170-9		ΑΡΑΚΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟΣ (ΚΤΨ) (0.9KG)	61-62α	TMX	8
15331170-9		ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ (ΚΤΨ) (1KG)	61-62α	TMX	13
15331170-9		ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΑΝΘΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ (ΚΤΨ) (2.5KG)	61-62α	KG	13
15331170-9		ΣΠΑΝΑΚΙ ΦΥΛΛΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ (ΚΤΨ) (2.5KG)	61-62α	KG	12
15331170-9		ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ (ΚΤΨ) (2.5KG)	61-62α	KG	12
15331423-8		ΤΟΜΑΤΑ CONCASSES (2,5 KG)	122, 124	TMX	3
15331425-2		ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ (0,41 KG)	122, 124	TMX	3
15332400-8		ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ (ΜΙΣΟ) (2,55KG)	131, 133	TMX	3
15321100-5		ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ (27*0,25 LT)	126-127	ΚΙΒΩΤΙΟ	9
15321100-5		ΖΩΜΟΣ ΚΟΤΑΣ ΣΕ ΣΚΟΝΗ 1 KG	126-127	TEM	1

Ειδικοί Όροι Εκτέλεσης

1. Παραγγελία του αντικειμένου της σύμβασης

1.1. Η εταιρεία αποστέλλει εγγράφως το δελτίο παραγγελιών στη δ/ση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου που θα υποδείξει ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ, τμηματικά σύμφωνα με τις τρέχουσες ανάγκες (είδος, ποσότητα) είτε καθημερινά ή ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

2. Παράδοση του αντικειμένου της σύμβασης

2.1 Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του ΑΝΑΔΟΧΟΥ.

2.2 Τα προϊόντα θα εκφορτώνονται και θα παραδίδονται στο χώρο αποθήκευσης του Γ.Ν. Θήρας.

2.3 Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να φέρουν Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς. Η βεβαίωση αυτή θα πρέπει να προσκομίζεται στην ΕΤΑΙΡΕΙΑ.

3. Παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης

- 3.1** Όλα τα παραδιδόμενα τρόφιμα θα είναι Α' ποιότητας ευρείας κατανάλωσης και κατάλληλα για τη χρήση που προορίζονται. Επίσης θα πρέπει να πληρούν τους όρους υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσης, τα οριζόμενα στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Γενικές Διατάξεις, Υλικά και Αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα και Πρόσθετες ύλες τροφίμων – Τεχνολογικά βοηθήματα, Ακτινοβόληση τροφίμων), τις σχετικές οδηγίες του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων, καθώς και τις Ελληνικές και Κοινοτικές Υγειονομικές Διατάξεις όπως ισχύουν.
- 3.2** Σε περίπτωση που τα παραδιδόμενα προϊόντα, κριθούν απορριπτά από την αρμόδια πρωτοβάθμια επιτροπή/υπευθύνους παραλαβής, επειδή φέρουν αποκλίσεις είτε ποσοτικές ή ποιοτικές από τα οριζόμενα στις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσης και τις κείμενες Εθνικές και Κοινοτικές Υγειονομικές Διατάξεις, ή κριθούν παραληπτά με έκπτωση επί της συμβατικής τιμής, μπορούν να παραπέμπονται για επανεξέταση σε δευτεροβάθμια επιτροπή παραλαβής, κατόπιν αιτήματος του προμηθευτή ή αυτεπάγγελα από την υπηρεσία, σύμφωνα με τις διατάξεις του ν.4782/2021(άρθρο 105).
- 3.3** Σε περίπτωση οριστικής απόρριψης ολόκληρης ή μέρους της συμβατικής ποσότητας των υλικών με απόφαση της αρμόδιας επιτροπής ή του οριζόμενου εκπροσώπου της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ για την παραλαβή τους, ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ υποχρεούται να αντικαταστήσει τα επιστρεφόμενα είδη εντός μιας (1) εργάσιμης ημέρας. Σε περίπτωση δε που ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ αρνηθεί να αντικαταστήσει το ελαττωματικό ή ακατάλληλο είδος η ΕΤΑΙΡΕΙΑ θα προβαίνει σε όλες τις από το νόμο προβλεπόμενες ενέργειες.
- 3.4** Ο ανάδοχος οφείλει να παραδίδει τα παραγγελλλόμενα προϊόντα αυστηρά εντός μιας εργάσιμης ημέρας από την ημερομηνία αποστολής της παραγγελίας και εντός της ίδιας ημέρας σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- 3.5** Σε περίπτωση που το προϊόν της παραγγελίας δεν είναι άμεσα διαθέσιμο, ο ανάδοχος οφείλει να ενημερώσει τον υπεύθυνο παραγγελιών του τμήματος διατροφής μέχρι τις 09.00 της επόμενης ημέρας της παραγγελίας.
- 3.6** Τα έξοδα και η ευθύνη παράδοσης βαρύνουν τον ανάδοχο, ο οποίος είναι αποκλειστικά αρμόδιος για την ασφαλή συσκευασία των προϊόντων, τη φόρτωση και τη μεταφορά τους.
- 3.7** Οι παραγγελλλόμενες ποσότητες θα παραδίδονται στο χώρο της Εταιρείας (Αποθήκη Τροφίμων Γενικού Νοσοκομείου Θήρας) από τις 8.30 – 9.30 π.μ στην εκάστοτε αρμόδια επιτροπή παραλαβής όπως ορίζεται από την ΕΤΑΙΡΕΙΑ.
- 3.8** Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ υποχρεούται να παραδίδει επακριβώς τα είδη που περιλαμβάνονται στον Πίνακα 1 της παρούσης.
- 3.9** Τα παραδιδόμενα προϊόντα, θα πρέπει απαραίτητως να από ενδείξεις για την προέλευση, την κατηγορία, την τυποποίηση και κάθε άλλο διακριτικό γνώρισμα, σε διαφορετική περίπτωση δε θα παραλαμβάνονται.
- 3.10** Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ουδεμία ευθύνη φέρει για τυχόν αλλοιώσεις των προϊόντων που μπορεί να συμβούν κατά την μεταφορά και παράδοσή τους.

4. Τεχνικές Προδιαγραφές τροφίμων και ποτών

4.1 Ποτά και Διάφορα Ροφήματα

7.1.1 ΤΣΑΪ ΜΑΥΡΟ: Να είναι άριστης ποιότητας. Η υγρασία και οι πτητικές στους 105 οC ουσίες να μην είναι πάνω από 10%. Το υδατοδιαλυτό εκχύλισμα να είναι τουλάχιστον 30%. Να μη περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών. Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, καθόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του. Να μη περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες. Να μην είναι ξεθυμασμένο και να φέρει το όνομα της χώρας προέλευσης. Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1 γραμμαρίου, 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 περιεχόμενου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 20 ή 25 ή 100 σε χάρτινα κουτιά.

4.1.2 ΧΑΜΟΜΗΛΙ: Να είναι άριστης ποιότητας, από τα φυτά *Matricaria Chamomille* και *Anthemous Nobilis L.*, συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1 γραμμαρίου, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό, νήμα για εμβάπτιση. Να μη περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών. Η παρουσία μίσχων των φύλλων του χαμομηλιού επιτρέπεται, καθόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του. Να μη περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες. Να μην είναι ξεθυμασμένο και να φέρει το όνομα της χώρας προέλευσης. Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1 γραμμαρίου, 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 περιεχόμενου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 20 ή 25 ή 100 σε χάρτινα κουτιά.

4.2 Γλυκαντικές ύλες και προϊόντα με γλυκαντικές ύλες

4.2.1 ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΟ ΖΑΧΑΡΗΣ: Τυποποιημένο σε στικ των 2γρ. και 500γρ. αντίστοιχα και συσκευασμένο. Εξωτερικά της συσκευασίας θα αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης η οποία θα απέχει τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης. Επί της συσκευασίας θα αναγράφεται τουλάχιστον ο παραγωγός, ο υπεύθυνος για την κυκλοφορία του, οι ελάχιστες προδιαγραφές που πληροί, θα επιβεβαιώνονται οι προδιαγραφές που θέτονται από την παρούσα καθώς και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

4.2.2 ΜΕΛΙ (ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ): Δεν θα πρέπει να έχει προστεθεί κανένα συστατικό τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων τροφίμων, ούτε να έχει γίνει καμία άλλη προσθήκη εκτός από μέλι. Στο μέτρο του δυνατού, το μέλι δεν θα πρέπει να περιέχει οργανικές ή ανόργανες ύλες, ξένες προς τη σύστασή του. Δεν θα πρέπει να παρουσιάζει ασυνήθιστη γεύση ή οσμή ούτε να έχει αρχίσει να υφίσταται ζύμωση. Η οξύτητά του δεν θα πρέπει να έχει τροποποιηθεί τεχνητός και δεν θα πρέπει να έχει θερμανθεί με τρόπο που να συνεπάγεται την καταστροφή ή τη σημαντική αδρανοποίηση των φυσικών ενζύμων, όπως αυτά αναφέρεται στο άρθρο 67 του Κ.Τ.Π. Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 Κ.Τ.Π. περί επισήμανσης. Επίσης να πληροί τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να παραδίδεται σε συσκευασία των 20 γραμμαρίων.

4.2.3 ΣΚΟΝΗ ΖΕΛΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ: Σκόνες παρασκευής πηκτών (ζελέ) νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στα άρθρα 131-132 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 ασπαρτάμης, σακχαρίνης, ακεσουλφαμικού Κ, νεοτάμης και σουκραλόζης. Να είναι διάφορων γεύσεων σε συσκευασία 0,0145 kg. Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν ότι αναφέροντα στο άρθρο 131, 132(1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι, 136 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Όλα τα αναφερόμενα ξηρά τρόφιμα των παραγράφων 7.1, 7.2 θα πρέπει: να είναι τοποθετημένα σε πλαστικούς σάκους κατάλληλους για τρόφιμα και ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στην ΕΤΑΙΡΕΙΑ, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους.

Στη συσκευασία τους θα πρέπει να επισημαίνεται η ονομασία πώλησης, τα συστατικά, η ημερομηνία λήξης και το καθαρό βάρος.

Παράλληλα, θα πρέπει να μην υπάρχουν τεχνολογικά ελαττώματα, παράσιτα, ακάρεα, έντομα, ξένα σώματα.

Salmonella spp απουσία στα 25γρ., E. Coli ≤10 /γρ.. - σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

4.3 ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΙ ΕΛΑΙΑ

4.3.1 ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ: Πρόσφατης παραγωγής, περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη από 90% κα όχι πάνω από 20% υγρασία. Το άλας να μην ξεπερνά το 0,2% και να είναι εμπλουτισμένη με βιταμίνες Α και D. Να μην περιέχει συντηρητικά και τα trans λιπαρά να μην ανέρχονται πάνω από 2% των ολικών λιπιδίων. Η διάθεσή της να γίνεται σε ατομικές μερίδες του 1 γρ σε σφραγισμένη συσκευασία.

4.3.2 Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο παρθένο: ελαιόλαδο του οποίου ο βαθμός οργανοληπτικής αξιολόγησης είναι ίσος ή ανώτερος του 6,5, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, είναι κατά μέγιστο 1g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

4.4 ΓΑΛΑ, ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΑΥΤΑ

4.4.1 ΑΥΓΑ ΚΟΤΑΣ : φρέσκα ωοσκοπημένα, Α' Ποιότητας

Να είναι συσκευασμένα εντός χάρτινων θηκών και κατόπιν σε χαρτοκιβώτια κατάλληλα για τρόφιμα. Τα μέσα συσκευασίας σε καλή κατάσταση ανθεκτικά σε προσκρούσεις, άνευ υγρασίας, καθαρά και κατασκευασμένα από υλικά ικανά να προφυλάξουν τα αυγά από ξένες οσμές και κινδύνους αλλοίωσης της ποιότητας.

Στην ετικέτα να επισημαίνεται ο τίτλος και η έδρα του κέντρου ωοσκοπήσεως και συσκευασίας, η ημερομηνία παραγωγής, συσκευασίας, ελάχιστης διατηρησιμότητας και λήξης, η ποιοτική κατηγορία, η κατηγορία βάρους και ότι άλλο προβλέπεται την ισχύουσα νομοθεσία

Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στην ΕΤΑΙΡΕΙΑ, να είναι το 90% του συνολικού χρόνου ζωής τους

Απουσία ρύπων πάσης φύσεως επί της επιφάνειας, να έχουν φυσιολογικό σχήμα και να είναι άθικτα και καθαρά.

Απουσία γεωργικών φαρμάκων, παρασιτοκτόνων, εντομοκτόνων, υπολειμμάτων μη επιτρεπόμενων αντιβακτηριακών ουσιών, κοκκιδιαστατικών, κ.λπ.

Salmonella spp. Απουσία στα 25γρ., E.Coli: απουσία στο 1γρ./σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις

4.4.2 ΓΑΛΑ UHT: Να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας(τουλάχιστον +135 οC επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο) με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπομένων μικροοργανισμών και των σπορίων τους, και τη συσκευασία υπό ασηπτικές συνθήκες, σε αδιαφανή δοχεία ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές. Να είναι δυνατόν, να διατηρηθεί, ούτως ώστε να μην ανιχνεύεται δειγματοληπτικά καμία αλλοίωση στο γάλα UHT που έχει διατηρηθεί επί δεκαπενθήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία 300 οC. Εφόσον χρειάζεται, μπορεί να προβλέπεται και η διατήρησή του επί επτάήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55 οC. Στην περίπτωση που η λεγόμενη «πολύ υψηλής θερμοκρασίας» μέθοδος επεξεργασίας του γάλακτος χρησιμοποιείται με απευθείας επαφή του

γάλακτος με υδατμούς, οι υδατμοί αυτοί πρέπει να προέρχονται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να μεταφέρουν ξένες ουσίες στο γάλα, ούτε να επιδρούν δυσμενώς σε αυτό. Επίσης η εφαρμογή της μεθόδου δεν πρέπει να μεταβάλει την περιεκτικότητα του υφισταμένου την επεξεργασία γάλακτος σε νερό. Η συσκευασία τους γάλακτος να είναι Tetra Pak ή άλλης ανάλογης και να πληροί όλους τους κανόνες υγιεινής και τους όρους του Άρθρου 85 του Κ.Τ.& Π και των Τροποποιήσεων αυτό. Δεν πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που θα ήταν δυνατόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώσει τη σύσταση του γάλακτος. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται οι ένδειξη “ΥΗΤ”, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος, καθώς και η διάρκεια και η θερμοκρασία συντήρησης, η χώρα προέλευσης του, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος, το εργοστάσιο παραγωγής και ο κωδικός παρτίδας.

4.4.3 ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ: 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 οι καλλιέργειες βακτηρίων, η ωρίμανση δε να έχει γίνει στους 12-14οC με σχετική υγρασία 85-90% και για (3) τουλάχιστον μήνες. Το παραδιδόμενο σκληρό τυρί να έχει: Λίπος επί ξηρού 40% κατ’ ελάχιστον. Υγρασία 38% μέγιστον. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον. Ενεργό οξύτητα 5.3.5.5% pH. Χρώμα υποκίτρινο. Υφή σκληρής συμπαγής. Εμφάνιση συνεκτική. Γεύση αλμυρή πικάντικη. Σχήμα κυλινδρικό. Το μέσο συσκευασίας να είναι χωρητικότητας 500 ή 1000 γραμμαρίων και σε αυτό θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις: το προϊόν, η ονομασία προέλευσης, η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού, η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξεως, τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

4.4.4 ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ: Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου, όπως αυτό ορίζεται στην υπ. αριθμό Υπουργική Απόφαση 313025, ΦΕΚ 8, Τεύχος Β’. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις: Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος. Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος. Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5. Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας. 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. Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό. Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες. Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο. Το γάλα να χαρακτηρίζεται από απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών. Η παραδιδόμενη ΦΕΤΑ να έχει : Λίπος επί ξηρού 43% κατ’ελάχιστον. Υγρασία 56% μέγιστον. Χλωριούχο Νάτριο 3% μέγιστον. Ενεργό οξύτητα 4.25-4.5% pH. Χρώμα καθαρό λευκό. Υφή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές. Εμφάνιση μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές κατανεμημένες σε όλη την μάζα. Γεύση ευχάριστη, λιπόλυσης ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα. Σχήμα ορθογώνια παραλληλεπίπεδα. Συνεκτικότητα μαλακό τυρί που να κόβεται σε λείες φέτες. Οπές: Καθόλου ή λίγες – Κατανομή: Σε όλη τη μάζα Σχήμα οπής: Ακανόνιστο.

Κολοβακτηριοειδή < 100, Escherichia coli < 10, Salmonella spp 0, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus <100

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

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: τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ, ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας, η ημερομηνία παραγωγής.

4.4.5 Γάλα/γαλακτοκομικά προϊόντα:

Στην ετικέτα τους να φέρουν τον τίτλο και την έδρα της επιχείρησης παραγωγής

Ονομασία πώλησης

Ημερομηνία παραγωγής και λήξης και ότι άλλο προβλέπεται από την κείμενη νομοθεσία. Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στην Εταιρεία, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους.

Τα μέσα συσκευασίας δεν μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή, κ.τλ.) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των τυριών.

Δεν πρέπει να παρουσιάζουν: ευρωτίαση, σήψη, εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος, ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο, δύσοσμο) και άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση ακάριων, σκουληκιών, νυμφών ή εντόμων.

Μικροβιολογικές Παράμετροι: σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία

Γκούντα – Ένταμ: max. υγρασία 40%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 47% Χρόνος ωρίμανσης ημίκληρων τυριών τουλάχιστον 3 μήνες, μαλακών τυριών 2 μήνες

Υπόλοιπα χημικά χαρακτηριστικά σε συμφωνία με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (απουσία τοξινών, τεχνητού αρώματος, αντιβιοτικών)

4.5 Κατεψυγμένο Ψάρι:

Αποτελούμενο αποκλειστικά από Α' ύλη χωρίς την προσθήκη Β' υλών και χωρίς καμία άλλη επεξεργασία πέραν της κατάψυξης I.Q.F. (Individually Quick Frozen)

Να είναι συσκευασμένο σε vacuum και χαρτοκιβώτιο ανθεκτικό στις πιέσεις

Στην ετικέτα να επισημαίνεται η χώρα προέλευσης, η ημερομηνία αλείας, κατάψυξης, λήξης, ο τίτλος και η έδρα της επιχείρησης, ο αριθμός άδειας λειτουργίας, είδος ψαριού και ότι άλλο προβλέπεται από την κείμενη νομοθεσία. Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 90% του συνολικού χρόνου ζωής τους. Απουσία: αποσύνθεσης ή αλλοίωσης, ύποπτων συμπτωμάτων παρασιτώσεως και μυκητιάσεως, δυσάρεστης οσμής, ολικής ή μερικής απόψυξης, αφυδάτωσης, εγκαύματος κατάψυξης, διαβροχής από το ψυκτικό υγρό

Απουσία σε υπολείμματα αντιβιοτικών, ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων, οργανοφωσφορικών, διοξινών, αυξητικών παραγόντων, θυρεοστατικών ορμονών.

Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα < 106 cfu/γρ

Total coliforms < 102 cfu/γρ

E. Coli < 102 cfu/γρ

St. Aureus < 103 cfu/gr Salmonella - Απουσία σε 25γρ

Listeria monocytogenes - απουσία σε 25γρ

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

4.6 ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

Να προέρχονται από νωπά κρέατα Α' ποιότητας ή προϊόντα που διατηρούνται με ψύχος όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία. Τα προσφερόμενα είδη πρέπει: Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων βοοειδών. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις

ισχύουσες διατάξεις. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά. Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφαγίου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το μοσχάρι). Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5 οC 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. Το νωπό κρέας μοσχάρι να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό κρέας να είναι μηρός (μπούτι – ο μηρός μαζί με το τεμάχιο που αντιστοιχεί στη λεκάνη κιλότο). Τα αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα ακόλουθα: τράνς, νουά, κιλότο, στρογγυλό κ.λ.π, ενώ τα αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β) είναι τα εξής: σπάλα, ποντίκι, κλπ. Το νωπό κρέας (μοσχάρι) να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Ζ (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι), όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008. Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών Ε, Υ, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007. Ε: εξαιρετική Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη. Υ: πολύ καλή Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη. R: καλή Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους· καλή μυϊκή ανάπτυξη. 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. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λάπα και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κρέατος θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Να παραδίδονται σε συσκευασίες των 2 κιλών.

4.6.1 ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ: Με τον όρο, νωπό χοιρινό κρέας, νοούνται τα τεμάχια κρέατος, που παρασκευάζονται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά. Με τον όρο, ημιμόρια ή ήμισυ σφαγίου ονομάζονται τα ημίσεια ολόκληρου σφαγίου, τεμαχισμένου σε δύο ίσα περίπου μέρη με τομή κατά μήκος της σπονδυλικής στήλης και του στέρνου και εις το μέσο περίπου αυτών, αφαιρουμένου του νωτιαίου μυελού. Με τον όρο, τεμαχισμός τύπου «καρέ» , γενικά, εννοείται το μισό ολόκληρου σφαγίου χοίρου χωρίς δέρμα και ύστερα από πλήρη απολίπωση της εσωτερικής και εξωτερικής επιφάνειας και από το οποίο έχει αφαιρεθεί το κεφάλι, το μετακάρπιο από τον καρπό, το μετατάρσιο από τον ταρσό, το κάτω μισό των κοιλιακών τοιχωμάτων και πλευρών αποχωριζόμενα με τομή που αρχίζει από την επιγονάτιο πτυχή, φέρεται κατά μήκος και παράλληλα προς τη σπονδυλική στήλη και καταλήγει στην άρθρωση του αγκώνα. Απομένει ο μηρός από τον ταρσό και πάνω, το άνω μισό των κοιλιακών τοιχωμάτων, η οσφύς με τον ψοίτη μυ (ψαρονέφρι), όλη η χώρα των θωρακικών και τραχηλικών σπονδύλων, το πάνω μισό των πλευρών και η ωμοπλάτη μέχρι της άρθρωσης του καρπού. Ο τεμαχισμός, θα γίνεται αφού πρώτα το σφάγιο θα διαχωρίζεται σε ημιμόρια.

4.6.2 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΕΜΑΧΙΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ: Ως «Κρέας πουλερικών βαθιάς κατάψυξης» χαρακτηρίζεται το κρέας πουλερικών το οποίο πρέπει να διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους – 18οC, εντός των ορίων ανοχής που προβλέπει η οδηγία 89/108/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1988 για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης που προορίζονται για την διατροφή του ανθρώπου. Τα προσφερόμενα προϊόντα θα είναι πουλερικά βαθιάς κατάψυξης: Μπούτι & Στήθος. Τα παραπάνω κατεψυγμένα προϊόντα πουλερικών να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα βάρους των 1200 gr – 1300 gr τύπου Α 65% και αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια) και στήθη, βάρους 300 – 350 gr για τα μπούτια και 600-700 gr για τα στήθη. Το δέρμα δεν θα φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα

(Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008). Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή, η οποία να πιστοποιείται από Κρατικό φορέα (AGROCERT). Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στους μηρούς (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008). 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). 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, συντηρητικά ή άλλες ουσίες που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομικό επιθεώρησης πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. Μετά την σφαγή δεν θα πρέπει να έχει μυκητιάσεις και αλλοιώσεις, μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα, κακοήθεις ή πολλαπλούς όγκους. Να μην παρουσιάζουν ανώμαλο χρώμα και οσμή (σε κατάψυξη ή μετά από απόψυξη), φαινόμενα ευρωτίωσης, σημεία αφυδάτωσης, μερικής ή ολικής απόψυξης, επανακατάψυξης, ρύπανσης και φαινόμενα σήψης. 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. 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. Τα προϊόντα να είναι συσκευασμένα (πρώτη συσκευασία) μέσα σε θήκη από πλαστική ύλη ή από CRYOVAC ή από άλλη ύλη που δεν επιδρά στην υγιεινή κατάσταση ή στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος (κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα άρθρα 26 και 27 του Κ.Τ.Π), να είναι ανθεκτική (θήκη) και εξασφαλίζει την πλήρη προστασία του κατά τη μεταφορά και εναποθήκευση. Τα κατεψυγμένα συσκευασμένα τεμάχια, 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 όπου θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα: Η περιγραφή του προϊόντος και η κατηγορία του σφαγίου (κατηγορία Α). Η χώρα προέλευσης. Το σήμα της φυτικής διατροφής. Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης. Ο αριθμός έγκρισης του τυποποιητηρίου συσκευαστηρίου σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ΕΟΚ. Η ημερομηνία παραγωγής. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Η θερμοκρασία συντήρησης. Το καθαρό βάρος. Κωδικός παρτίδας (Οδηγία 89/396). Να είναι παραγωγής όχι πάνω από 40 περίπου ημέρες από την ημερομηνία σφαγής μέχρι την παράδοση στις αποθήκες. Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια καθώς και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).

Το κατεψυγμένο κρέας (πουλερικά, χοιρινό, κιμάς):

Να φέρει ετικέτα με επισήμανση για τα κάτωθι: χώρα προέλευσης, ημερομηνία σφαγής/ κατάψυξης και λήξης, εμπορικός τίτλος και έδρα επιχείρησης, κωδικός αριθμός σφαγιοτεχνικής εγκατάστασης ή εργαστηρίου τεμαχισμού, σφραγίδα καταλληλότητας, ποιοτική κατηγορία, είδος τεμαχίων, καθαρό βάρος και ότι άλλο προβλέπεται στην ισχύουσα νομοθεσία.

Απουσία από: εμφανείς ρύπους, σήψη, ευρωτίωση, ολική ή μερική απόψυξη, επανακατάψυξη, αφυδάτωση, οξείδωση, διαβροχή από το ψυκτικό υγρό, μη φυσιολογικές οσμές, ή άλλες αλλοιώσεις δηλωτικές μικροβιακής ανάπτυξης κατά την κατάψυξη ή μετά από απόψυξη, κακοποίηση – ρύπανση συσκευασίας

Απουσία: σε υπολείμματα αντιβιοτικών, υπολειμμάτων ζιζανιοκτόνων, εντομοκτόνων, οργανοφωσφορικών, διοξινών, αυξητικών παραγόντων, θυρεοστατικών ορμονών.

Salmonella spp.: απουσία στα 25γρ.

E.Coli ≤ 10 4/γρ.

O.M.X. $\leq 5 \cdot 10$ 5/γρ.

L. Monocytogenes < 100 cfu/gr

Απουσία παρασίτων: Taenia Solium, Trichinella spiralis, Balantidium coli

Απουσία πρωτόζωων: Toxoplasma Gondii

4.7 ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Στα προϊόντα αυτά επιτρέπεται η παρουσία, λόγω επεξεργασίας, λειοτριβέντος κρέατος σε μικρό ποσοστό (10% max) σε προϊόντα του εδαφίου αυτού που έχουν υποστεί μάλαξη (TUMBLING) κατά τη διαδικασία παρασκευής τους. Οι φέτες να είναι περίπου των 20γρ., σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα, αεροστεγώς κλεισμένη με εύκολο άνοιγμα.

4.8 ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞ' ΑΥΤΩΝ

4.8.1 ΡΥΖΙ: Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Με τον όρο "ρύζι" εννοούμε το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού "όρυζα" (ORYZA SATIVA). Κανονισμός 1234/2007 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ. 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 στιλβωτικού μέσου. 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 τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη. Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος. Να είναι χρώματος φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5%. Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου. Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3%, για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος. Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%. Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 500 - 1000gr (πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων) θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

Το Ρύζι & Όσπρια: να είναι τοποθετημένα σε πλαστική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα 0.5kg/1kg/5kg, χωρίς ενδείξεις κακοποίησης ή ρύπανσης. Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους. Στην ετικέτα να επισημαίνεται ο τίτλος και η έδρα εταιρείας παραγωγής, το έτος εσοδείας, το έτος και ο μήνας βιομηχανικής παραγωγής, ο τόπος προέλευσης, η ποιοτική κατηγορία και το καθαρό βάρος, καθώς και ότι άλλο προβλέπεται από τις κείμενες διατάξεις. Να είναι τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο παράδοσης τους. Να μην περιέχουν Δεν περιέχουν γεώδεις προσμίξεις, χαλίκια, ζιζάνια, ακάρεα, παράσιτα, ξένες φυτικές ύλες. Να είναι απαλλαγμένα από κόκκους αποχρωματισμένους με στίγματα ή κόκκους φυτρωμένους/σύμφωνα με τα αναφερόμενα της προηγούμενης παραγράφου. Δεν έχουν υποστεί επίδραση υδρατμών προς απόκρυψη της παλαιότητας τους. Δεν παρουσιάζουν ανώμαλη οσμή (μούχλα) και γεύση ταγκή και πικρή μετά το βράσιμο.

Salmonella spp. Απουσία στα 25γρ.

E.Coli < 10 cfu/γρ

Μύκητες < 200γρ/

Απουσία γεωργικών φαρμάκων, παρασιτοκτόνων, εντομοκτόνων, υπολειμμάτων μη επιτρεπόμενων αντιβακτηριακών ουσιών, κοκκιδιαστατικών, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

4.8.2 Ζυμαρικά: ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στην ΕΤΑΙΡΕΙΑ, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους

Στην ετικέτα τους να αναγράφεται ο τίτλος και η έδρα εταιρείας παραγωγής, η ημερομηνία παραγωγής και λήξης, τα συστατικά, η ονομασία πώλησης, καθαρό βάρος και ότι άλλο προβλέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία

Κατά τη θερμική τους επεξεργασία θα πρέπει να διογκώνονται τουλάχιστο στο διπλάσιο και να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν), να μην διασπώνται, ο ζωμός τους να είναι διαυγής, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή όξινη γεύση.

Απουσία: παρασίτων, προνύμφες εντόμων ή έντομα, γεωργικών φαρμάκων, παρασιτοκτόνων, εντομοκτόνων, υπολειμμάτων μη επιτρεπόμενων αντιβακτηριακών ουσιών, κοκκιδιαστατικών σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις *Salmonella* spp.: απουσία στα 25γρ.

E.Coli < 10/γρ. - σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

4.9 ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

4.9.1 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ: Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης (Άρθρα 61, 62, 62α), παραγωγής κατά προτίμηση χώρας Ε.Ε.. Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας. Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων. Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη. Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται. Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια δηλαδή να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) χαρακτηριστικό που σημαίνει τη διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας. Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών. Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.& Π. άρθρα 61,62,62α 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9. Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.& Π. άρθρα 9,11 & 62α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων. Τα είδη θα παραδίδονται σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα σε δύο συσκευασίες. Η (Α) πρώτη συσκευασία θα είναι από πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθρα 26 , 26α & 27 του Κ.Τ.& Π. και εντός χαρτοκιβωτίου (Β) συσκευασία (εξωτερική συσκευασία) των 10 Kgr. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις, όπως: η περιγραφή του είδους (ονομασία προϊόντος και ποικιλία), το ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ, η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.), η εταιρεία διακίνησης, η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης, και οι συνθήκες συντήρησης. Τα εργαστήρια τυποποίησης θα πρέπει να έχουν ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παρασκευή, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων. Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους.

Απουσία γεωργικών φαρμάκων, παρασιτοκτόνων, εντομοκτόνων, υπολειμμάτων μη επιτρεπόμενων αντιβακτηριακών ουσιών, κοκκιδιαστατικών

Salmonella spp. απουσία στα 25γρ.

E.Coli ≤ 10 5/γρ.

Ζύμες – Μύκητες ≤ 10 3/γρ. - σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

4.9.2 ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΜΙΣΟ ΣΕ ΣΙΡΟΠΙ: 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 πρακτικά από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη. Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Να προέρχονται από φρούτα (τα ροδάκινα) που η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 67 έως 73 mm (τεμάχια ήμισυ ανά συσκευασία 20-24). Τα συστατικά να είναι φρούτο, νερό, ζάχαρη, μέσο όξυνσης (ρυθμιστής οξύτητας). Η στερεή φάση πρέπει να έχει συνεκτική και τρυφερή υφή, χωρίς ελαττώματα και κηλίδες. Το υγρό πληρώσεως να είναι διαυγές και απαλλαγμένο από αιωρούμενες ξένες ύλες. Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κ.Τ.: Ασκορβικά E300, E301, E302, Κιτρικά E330, E331, E332, E333, πηκτίνη E440 (εκτός από κομπόστες μήλου) και χλωριούχο ασβέστιο E509. Επιτρεπόμενα όρια διαλυτών στερεών brix 14% έως 16%. Κομπόστα ροδάκινο με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικά (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962), σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κ.Τ.Π.. Η ημερομηνία διατηρησιμότητας να αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολλημένη ετικέτα.

Οι κονσέρβες (κομπόστα φρούτων, τοματοπολτός, τοματάκι κονκασέ) θα πρέπει να κατασκευάζονται από Λευκοσίδηρα δοχεία κατάλληλα για τρόφιμα που καλύπτουν τις απαιτήσεις της Εθνικής Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας και του Κώδικα Τροφίμων & Ποτών για τα αντίστοιχα προϊόντα. Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στο Νοσοκομείο, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους. Στη συσκευασία τους θα πρέπει να περιλαμβάνεται: ο τίτλος και έδρα εταιρείας παραγωγής, συσκευασίας, η ημερομηνία παραγωγής – λήξης, τα συστατικά, η ονομασία πώλησης και το καθαρό βάρος.

Η συσκευασία θα πρέπει να έχει απουσία από: Διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις, διογκώσεις, σημάδια αλλοίωσης των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών (οσμή, χρώμα), απουσία μυκήτων (μούχλα).

Το περιεχόμενο θα πρέπει να είναι ελεύθερο γεωργικών φαρμάκων, παρασιτοκτόνων, εντομοκτόνων, υπολειμμάτων μη επιτρεπόμενων αντιβακτηριακών ουσιών, κοκκιδιοστατικών σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Salmonella spp.: απουσία στα 25γρ.

Coli – Coliforms: απουσία στα 1γρ.

Θειοαναγωγικά: απουσία στο 1 γρ.

Ζύμες – Μύκητες: απουσία στο 1γρ. - σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

4.9.3 ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ: Συσκευασία των 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 φρούτων συσκευασίας των 250 ml, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία Tetra Pak και Tetra Brik, με εύκολο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης.

Τα υγρά συστατικά (ελαιόλαδο, φυσικός χυμός, ξύδι, χυμός λεμονιού): θα πρέπει να διατηρούνται σε περιέκτες βάσει του κώδικα τροφίμων και ποτών και να μη φέρουν παραμορφώσεις, διατρήσεις και άλλες κακοποιήσεις στη συσκευασία τους.

Ο εναπομένον χρόνος ζωής των προϊόντων κατά την ημερομηνία παράδοσης τους στην ΕΤΑΙΡΕΙΑ, να είναι το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους.

Στη συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται: η επωνυμία επιχείρησης παραγωγής, η ημερομηνία παραγωγής και λήξης, η ονομασία προϊόντος και οξύτητας του και ότι άλλο προβλέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Δε πρέπει να έχουν: οσμή ή γεύση τάγγισης, ξένες οσμές και γεύσεις και άλλες μεταβολές των οργανοληπτικών τους ιδιοτήτων

Η μεταφορά τους να γίνεται με οχήματα όπου οι φιάλες προστατεύονται από το ηλιακό φως

Salmonella spp. : απουσία στα 25 γρ.

E.Coli: < 10/ gr - σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

4.10 ΖΩΜΟΣ ΚΟΤΑΣ ΣΕ ΣΚΟΝΗ:

Πρόκειται για κοκκώδη σκόνη, εύκολα διαλυτή σε ζεστό νερό. Το προϊόν πρέπει είναι πλήρως διαλυτό σε ζεστό νερό, χωρίς να αφήνει υπολείμματα. Προτείνεται διάλυση 5 γραμμαρίων ζωμού σε 250 ml νερού ή 100 γραμμαρίων σε 5 λίτρα νερού, ανάλογα με την επιθυμητή ένταση γεύσης. Το προϊόν πρέπει να διατηρείται σε ξηρό και δροσερό περιβάλλον, σε θερμοκρασία μικρότερη των 25 °C, μακριά από πηγές θερμότητας, υγρασία και άμεσο ηλιακό φως. Το προϊόν παράγεται σύμφωνα με διεθνή πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων, όπως ISO 22000, HACCP και BRC (μέσω της παραγωγικής μονάδας της Unilever).

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ :

- Ισχύς Προσφορών: 60 ημέρες κατ' ελάχιστο.
- Αποστολή προσφορών: Ανοιχτές προσφορές στο -email: supplies@santorini-hospital.gr **ως και** ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 28 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ ώρα 13^η ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ
- Τρόπος Πληρωμής: Με δέσμευση του ποσού από τον ΚΑΕ 24.01.40.80 (Αγορά Τροφίμων & Ποτών)
- του προϋπολογισμού έτους χρήσης **2026** του Γ.Ν. Θήρας και εντός 60 ημερών από την έκδοση τιμολογίου και την οριστική παραλαβή των ειδών.
- Τα έξοδα αποστολής βαρύνουν τον ανάδοχο.
- Στην υποβληθείσα προσφορά θα πρέπει να υπάρχει ρητή αναφορά ότι συμμορφώνεται πλήρως με τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης.
- Η προσφορά θα πρέπει να φέρει σφραγίδα και υπογραφή .
- Για ποσά πάνω από 1.500€ είναι απαραίτητη η προσκόμιση φορολογικής ενημερότητας και για ποσά πάνω από 3.000€ είναι απαραίτητη η προσκόμιση φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας.
- Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ υποχρεούται στην έκδοση ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΤΙΜΟΛΟΓΙΩΝ σύμφωνα με τις διατάξεις της υπ' αριθμ. 52445 ΕΞ 2023 ΚΥΑ «Υποχρέωση υποβολής ηλεκτρονικών τιμολογίων από τους οικονομικούς φορείς» ΦΕΚ 2385/τ. Β'/12.04.2023.

Ο ΕΝΤΕΤΑΛΜΕΝΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΓΙΑ ΤΟ Γ.Ν.ΘΗΡΑΣ

& ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ Δ.Σ. ΑΕΜΥ ΑΕ

ΛΥΚΟΣΤΡΑΤΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ