



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΔΙΟΙΚΗΣΗ 2<sup>ης</sup> ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ  
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΚΑΙ ΑΙΓΑΙΟΥ



ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΕΛΕΥΣΙΝΑΣ  
"ΘΡΙΑΞΙΔ"

## ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΑΠΡΑΓΜΑΤΕΥΣΗ

**Αριθμός 31/2026**

*Ηλεκτρονική διαπραγμάτευση*

*με χρήση της πλατφόρμας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών  
Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ)*

*μέσω της διαδικτυακής πύλης [www.promitheus.gov.gr](http://www.promitheus.gov.gr),*

*για την ανάθεση της σύμβασης*

*“Παροχή Υπηρεσιών Εστίασης”*

*για χρονικό διάστημα πέντε (5) μηνών*

*εκτιμώμενης αξίας 970.599,25 € πλέον ΦΠΑ,*

*A.A. ΕΣΗΔΗΣ: 519034*

*Σύμφωνη γνώμη ΕΑΔΗΣΥ Δ 107/2026*

**Περιεχόμενα**

|                                                                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Στοιχεία Διαδικασίας.....                                                                                 | 5         |
| Χρηματοδότηση της σύμβασης.....                                                                           | 5         |
| Αντικείμενο της σύμβασης.....                                                                             | 5         |
| Πίνακας Αποδεκτών.....                                                                                    | 5         |
| Διάρκεια.....                                                                                             | 6         |
| Εκτιμώμενη Αξία.....                                                                                      | 6         |
| Κριτήριο Ανάθεσης.....                                                                                    | 6         |
| Δημοσίευση.....                                                                                           | 6         |
| Γλώσσα.....                                                                                               | 6         |
| Διάρκεια ισχύος προσφορών.....                                                                            | 6         |
| Εγγυήσεις.....                                                                                            | 6         |
| Δικαίωμα Συμμετοχής.....                                                                                  | 6         |
| Προστασία Προσωπικών Δεδομένων.....                                                                       | 6         |
| Λόγοι Αποκλεισμού.....                                                                                    | 7         |
| Περιεχόμενο προσφορών.....                                                                                | 7         |
| Δικαιολογητικά Συμμετοχής.....                                                                            | 7         |
| Τεχνική Προσφορά.....                                                                                     | 8         |
| Οικονομική Προσφορά.....                                                                                  | 8         |
| Ηλεκτρονική Αποσφράγιση Προσφορών.....                                                                    | 9         |
| Αξιολόγηση των Προσφορών.....                                                                             | 9         |
| Πρόσκληση αναδόχου για την υπογραφή συμφωνητικού.....                                                     | 9         |
| Όροι εκτέλεσης της σύμβασης.....                                                                          | 10        |
| Υπεργολαβία.....                                                                                          | 10        |
| Τροποποίηση σύμβασης κατά τη διάρκειά της.....                                                            | 11        |
| Τρόπος Πληρωμής.....                                                                                      | 11        |
| Κήρυξη οικονομικού φορέα εκπτώτου - Κυρώσεις.....                                                         | 11        |
| Ποινικές Ρήτρες.....                                                                                      | 12        |
| Παρακολούθηση της σύμβασης.....                                                                           | 12        |
| Παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης.....                                                               | 13        |
| <b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ.....</b>                                                                                   | <b>15</b> |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι – ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ.....                                  | 15        |
| Παροχή υπηρεσιών σίτισης στο Γ.Ν.Ε. “ΘΡΙΑΣΙΟ”.....                                                        | 16        |
| Δικαιολογητικά, προσόντα, καθήκοντα και απαραίτητος αριθμός απασχολούμενου προσωπικού ανά ειδικότητα..... | 18        |
| Κανόνες υγιεινής.....                                                                                     | 24        |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ – ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ / ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ.....                           | 28        |
| Προμήθεια πρώτων υλών και τροφίμων - υποχρεώσεις αναδόχου.....                                            | 28        |
| Όροι παράδοσης προσφερόμενων προϊόντων.....                                                               | 31        |
| Ποιοτικές προδιαγραφές πρώτων υλών - τροφίμων.....                                                        | 36        |
| 1. ΑΡΤΟΣ, ΑΡΤΙΔΙΑ, ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.....                         | 36        |
| 2. ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ.....                                                                                        | 39        |
| 3. ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ.....                                                                                    | 43        |

|                                                                                                       |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4. ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ .....                                                                                    | 46  |
| 5. ΓΙΑΟΥΡΤΙ .....                                                                                     | 49  |
| 6. ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ.....                                                                                 | 51  |
| 7. ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ.....                                                                           | 68  |
| 8. ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ.....                                                                           | 76  |
| 9. ΜΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ.....                                                                       | 85  |
| 10. ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ.....                                                                                    | 86  |
| 11. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ .....                                                                        | 88  |
| 12. ΝΩΠΑ ΑΥΓΑ.....                                                                                    | 89  |
| 13.ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΕΛΑΙΑ.....                                                            | 91  |
| 14.ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ.....                                                                         | 96  |
| 15. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ Α/Ο (ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ).....                                                     | 98  |
| 16. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ.....                                                                            | 101 |
| 17. ΒΡΕΦΙΚΑ ΓΑΛΑΤΑ.....                                                                               | 117 |
| 18. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ .....                                                                      | 118 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ – ΡΟΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ / ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ / ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΚΕΥΩΝ / ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΙΟ .....        | 121 |
| Διαδικασίες που αφορούν στη ροή των εργασιών του αναδόχου στο τμήμα διατροφής.....                    | 121 |
| Διαδικασίες ελέγχου του αναδόχου στο Τμήμα Διατροφής .....                                            | 123 |
| Προδιαγραφές σκευών .....                                                                             | 124 |
| Διατροφολόγιο .....                                                                                   | 130 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΥ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΟΥ ΣΧΗΜΑΤΟΣ ΒΑΣΕΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΔΙΑΙΤΑΣ - ΠΑΘΗΣΗΣ ΑΣΘΕΝΟΥΣ..... | 130 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 ΠΡΩΙΝΑ ΑΣΘΕΝΩΝ .....                                                                      | 132 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3 ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ ΑΣΘΕΝΩΝ .....                                                             | 132 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4 ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ.....                                                                           | 133 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5 ΜΕΝΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ - ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ .....                                                   | 133 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6 ΔΕΚΑΤΙΑΝΑ - ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΑ ΘΗΛΑΖΟΥΣΩΝ ΜΑΙΕΥΤΙΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ .....                             | 162 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7 ΔΕΚΑΤΙΑΝΑ - ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΑ ΠΑΙΔΙΑΤΡΙΚΗΣ ΚΛΙΝΙΚΗΣ .....                                      | 163 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8 ΔΕΚΑΤΙΑΝΑ - ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΚΑ ΨΥΧΙΑΤΡΙΚΗΣ ΚΛΙΝΙΚΗΣ.....                                        | 163 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 9 ΣΤΑΘΕΡΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΚΥΡΙΩΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ.....                     | 164 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 10 ΔΙΑΝΥΚΤΕΡΕΥΟΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΣΕ ΓΕΝΙΚΗ ΕΦΗΜΕΡΙΑ.....                                          | 164 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 11 ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΤΕΧΝΗΤΟΥ ΝΕΦΡΟΥ .....                                                   | 164 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 12 ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΟΥ ΚΑΙ ΑΝΑΙΣΘΗΣΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ .....                              | 166 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 13 ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ (ΕΚΑΠΥ) .....                                 | 167 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ .....                                                  | 168 |

**ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ****Στοιχεία Αναθέτουσας Αρχής**

|                                                          |                                                                |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Επωνυμία                                                 | Γενικό Νοσοκομείο Ελευσίνας "ΘΡΙΑΣΙΟ"                          |
| Αριθμός Φορολογικού Μητρώου (Α.Φ.Μ.)                     | 999252142                                                      |
| Κωδικός Αναθέτουσας Αρχής για την ηλεκτρονική τιμολόγηση | 1015.E00272.0001                                               |
| Ταχυδρομική διεύθυνση                                    | Λεωφόρος Γεωργίου Γεννηματά                                    |
| Πόλη                                                     | Μαγούλα Αττικής                                                |
| Ταχυδρομικός Κωδικός                                     | 19018                                                          |
| Χώρα                                                     | Ελλάδα                                                         |
| Κωδικός NUTS                                             | EL 306                                                         |
| Τηλέφωνο                                                 | 2132028273, 2132028509                                         |
| Ηλεκτρονικό Ταχυδρομείο (e-mail)                         | promithies8@thriassio-hosp.gr<br>promithies4@thriassio-hosp.gr |
| Αρμόδιος για πληροφορίες                                 | Λουίζα Ζαφειράκη                                               |
| Γενική Διεύθυνση στο διαδίκτυο (URL)                     | www.thriassio-hosp.gr                                          |

**Στοιχεία Διαδικασίας**

Η πρόσκληση διενεργείται κατόπιν επίκλησης των διατάξεων του άρθρου 32 του Ν. 4412/2016 «Προσφυγή στη διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση» (άρθρο 32 της Οδηγίας 2014/24/ΕΕ), παρ. 2, περ. γ, λόγω του κατεπείγοντος για τη διασφάλιση της εύρυθμης λειτουργίας του νοσοκομείου και την προστασία της δημόσιας υγείας.

Για την παρούσα διαδικασία έχει εκδοθεί η με αριθμό Δ 107/2026 Σύμφωνη Γνώμη της Ενιαίας Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων.

**Χρηματοδότηση της σύμβασης**

Φορέας χρηματοδότησης της παρούσας σύμβασης είναι το Γενικό Νοσοκομείο Ελευσίνας «Θριάσιο». Η δαπάνη για την εν λόγω σύμβαση βαρύνει τη με Α.Λ.Ε: 24209030000001 σχετική πίστωση του προϋπολογισμού του οικονομικού έτους 2026 του Φορέα.

Για την παρούσα διαδικασία έχει εκδοθεί η απόφαση με αρ. πρωτ. 21352/01.09.2026 (ΑΔΑΜ 26REQ019718007, ΑΔΑ 9ΥΠΦ4690ΒΚ-ΣΙΙ) για την ανάληψη υποχρέωσης/έγκριση δέσμευσης πίστωσης για το οικονομικό έτος 2026.

**Αντικείμενο της σύμβασης**

Αντικείμενο της σύμβασης είναι η παροχή υπηρεσιών εστίασης για τις ανάγκες σίτισης των ασθενών και του προσωπικού στο Γενικό Νοσοκομείο Ελευσίνας "ΘΡΙΑΣΙΟ"

Οι παρεχόμενες υπηρεσίες κατατάσσονται στον ακόλουθο κωδικό του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV) : 55300000-3 (Υπηρεσίες εστιατορίου και παροχής φαγητού)

Η παρούσα σύμβαση δεν υποδιαιρείται σε τμήματα καθώς το φυσικό αντικείμενο αποτελείται από επιμέρους αλληλοσυνδεόμενες ενέργειες που αποσκοπούν στην παροχή μίας ενιαίας υπηρεσίας

**Πίνακας Αποδεκτών**

| α.α. | ΑΠΟΔΕΚΤΗΣ                                                |
|------|----------------------------------------------------------|
| 1.   | ΕΝΩΣΗ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΒΕΕ – Δ. ΠΑΛΑΙΟΛΟΓΟΣ & ΣΙΑ ΟΕ |

**Διάρκεια**

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται για διάστημα πέντε (5) μηνών από την ημερομηνία υπογραφής του συμφωνητικού.

**Εκτιμώμενη Αξία**

Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης ανέρχεται στο ποσό και μέχρι του ποσού των 970.599,25 € πλέον ΦΠΑ.

**Κριτήριο Ανάθεσης**

Κριτήριο ανάθεσης της σύμβασης είναι η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής.

**Δημοσίευση**

Η παρούσα πρόσκληση δημοσιεύεται στην διαδικτυακή πύλη [www.promitheus.gov.gr](http://www.promitheus.gov.gr)

**Προθεσμία παραλαβής προσφορών και διενέργεια διαγωνισμού**

Οι ημερομηνίες για την έναρξη υποβολής των προσφορών, την καταληκτική ημερομηνία παραλαβής τους και την αποσφράγισης τους δίνονται στον παρακάτω πίνακα.

| ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΟΣ ΤΟΠΟΣ<br>ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ                                                               | ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ |                               | ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗΣ<br>ΑΠΟΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------|
|                                                                                                        | ΕΝΑΡΞΗ                         | ΛΗΞΗ                          |                                                   |
| ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΠΥΛΗ<br><a href="http://WWW.PROMITHEUS.GOV.GR">WWW.PROMITHEUS.GOV.GR</a><br>ΤΟΥ Ε.Σ.Η.ΔΗ.Σ | 04/09/2026<br>ώρα: 12.00       | 08/09/2026<br>ώρα: 11:00 π.μ. | 08/09/2026<br>ώρα: 11.30 π.μ.                     |

Η διαδικασία θα διενεργηθεί με χρήση του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημόσιων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ) Προμήθειες και Υπηρεσίες του ΟΠΣ ΕΣΗΔΗΣ (Διαδικτυακή Πύλη [www.promitheus.gov.gr](http://www.promitheus.gov.gr)) <https://portal.eprocurement.gov.gr/webcenter/portal/TestPortal>

Δεν απαιτείται η κατάθεση φυσικού φακέλου.

Η παρούσα Πρόσκληση καταχωρήθηκε στη σχετική ηλεκτρονική διαδικασία σύναψης δημόσιας σύμβασης στο ΕΣΗΔΗΣ, η οποία έλαβε Συστημικό Αύξοντα Αριθμό: **519034** και αναρτήθηκε στη Διαδικτυακή Πύλη ([www.promitheus.gov.gr](http://www.promitheus.gov.gr)) του ΟΠΣ ΕΣΗΔΗΣ.

**Γλώσσα**

Οι προσφορές πρέπει να συνταχθούν στην Ελληνική Γλώσσα.

**Διάρκεια ισχύος προσφορών**

Ενενήντα (90) ημέρες από την επόμενη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών.

**Εγγυήσεις**

Εγγυητική Συμμετοχής: Δεν απαιτείται

Εγγυητική καλής εκτέλεσης: 4% επί της εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης, διάρκειας έως την 10/11/2026.

**Δικαίωμα Συμμετοχής**

Δικαίωμα συμμετοχής έχουν αποκλειστικά και μόνο οι οικονομικοί φορείς που περιλαμβάνονται στον Πίνακα Αποδεκτών της παρούσας.

**Προστασία Προσωπικών Δεδομένων**

Η αναθέτουσα αρχή ενημερώνει το φυσικό πρόσωπο που υπογράφει την προσφορά ως Προσφέρων ή ως Νόμιμος Εκπρόσωπος Προσφέροντος, ότι η ίδια ή και τρίτοι, κατ' εντολή και για λογαριασμό της, θα επεξεργάζονται προσωπικά δεδομένα που περιέχονται στους φακέλους της προσφοράς και τα αποδεικτικά μέσα τα οποία υποβάλλονται σε αυτήν, στο πλαίσιο της παρούσας Πρόσκλησης, για τον σκοπό της αξιολόγησης των προσφορών και της ενημέρωσης έτερων συμμετεχόντων σε αυτόν, λαμβάνοντας κάθε

εύλογο μέτρο για τη διασφάλιση του απόρρητου και της ασφάλειας της επεξεργασίας των δεδομένων και της προστασίας τους από κάθε μορφής αθέμιτη επεξεργασία, σύμφωνα με τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας περί προστασίας προσωπικών δεδομένων, κατά τα αναλυτικώς αναφερόμενα στην αναλυτική ενημέρωση που επισυνάπτεται στην παρούσα.

### Λόγοι Αποκλεισμού

Ισχύουν οι λόγοι αποκλεισμού των άρθρων 73 και 74 του ν. 4412/2016.

### Περιεχόμενο προσφορών

Οι οικονομικοί φορείς υποβάλλουν με την προσφορά τους τα ακόλουθα σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 13 της Κ.Υ.Α. ΕΣΗΔΗΣ Προμήθειες και Υπηρεσίες:

(α) έναν ηλεκτρονικό (υπό φάκελο με την ένδειξη «Δικαιολογητικά Συμμετοχής–Τεχνική Προσφορά», στον οποίο περιλαμβάνεται το σύνολο των κατά περίπτωση απαιτούμενων δικαιολογητικών και η τεχνική προσφορά, σύμφωνα με τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας και την παρούσα.

(β) έναν ηλεκτρονικό (υπό φάκελο με την ένδειξη «Οικονομική Προσφορά», στον οποίο περιλαμβάνεται η οικονομική προσφορά του οικονομικού φορέα και το σύνολο των κατά περίπτωση απαιτούμενων δικαιολογητικών.

Εφόσον οι Οικονομικοί Φορείς καταχωρίσουν τα στοιχεία, με τα δεδομένα και συνημμένα ηλεκτρονικά αρχεία, που αφορούν δικαιολογητικά συμμετοχής-τεχνικής προσφοράς και οικονομικής προσφοράς τους στις αντίστοιχες ειδικές ηλεκτρονικές φόρμες του ΕΣΗΔΗΣ, στη συνέχεια, μέσω σχετικής λειτουργικότητας, εξάγουν αναφορές (εκτυπώσεις) σε μορφή ηλεκτρονικών αρχείων με μορφότυπο PDF, τα οποία αποτελούν συνοπτική αποτύπωση των καταχωρισμένων στοιχείων. Τα ηλεκτρονικά αρχεία των εν λόγω αναφορών (εκτυπώσεων) υπογράφονται ψηφιακά, σύμφωνα με τις προβλεπόμενες διατάξεις (περ. β της παρ. 2 του άρθρου 37) και επισυνάπτονται από τον Οικονομικό Φορέα στους αντίστοιχους υποφακέλους. Επισημαίνεται ότι η εξαγωγή και η επισύναψη των προαναφερθεισών αναφορών (εκτυπώσεων) δύναται να πραγματοποιείται για κάθε υποφακέλο ξεχωριστά, από τη στιγμή που έχει ολοκληρωθεί η καταχώριση των στοιχείων σε αυτόν.

### Δικαιολογητικά Συμμετοχής

1. Απόσπασμα ποινικού μητρώου που να έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του. Υπόχρεοι προσκόμισης Αποσπάσματος Ποινικού Μητρώου είναι τα φυσικά πρόσωπα, οι Διαχειριστές των Ο.Ε. – Ε.Ε. – Ε.Π.Ε. και Ι.Κ.Ε. και στην περίπτωση Α.Ε. ο Διευθύνων Σύμβουλος καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου και στις περιπτώσεις των Συνεταιρισμών τα μέλη του ΔΣ.

2. Για τα νομικά πρόσωπα και οντότητες, ως προς την ποινική ευθύνη του νομικού προσώπου/ οντότητας για τα αδικήματα δωροδοκίας, που περιλαμβάνονται στην παρ. 1 του άρθρου 73 του ν. 4412/2016, κατ' εφαρμογή των άρθρων 134 και 135 του ν. 5090/2024:

ένορκη βεβαίωση του, ανά περίπτωση, νόμιμου εκπροσώπου του νομικού προσώπου/ οντότητας, που να έχει συνταχθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή της, στην οποία δηλώνει ότι το νομικό πρόσωπο/ οντότητα, το οποίο εκπροσωπεί νόμιμα, δεν έχει καταδικαστεί αμετάκλητα για κανένα από τα αδικήματα δωροδοκίας του άρθρου 73 παρ. 1 του ν. 4412/2016, κατ' εφαρμογή των διατάξεων των άρθρων 134- 135 του ν. 5090/ 2024 (βλ. και υπ' αριθμό 5868/2024 (ΑΔΑ: ΡΝΑ1ΟΞΤΒ-ΗΩ0) έγγραφο ΕΑΔΗΣΥ με θέμα «Αποκλεισμός νομικών προσώπων και οντοτήτων από δημόσιες συμβάσεις και συμβάσεις παραχώρησης»

3. Αποδεικτικό ενημερότητας εκδιδόμενο από την Α.Α.Δ.Ε., για την απόδειξη της εκπλήρωσης των φορολογικών υποχρεώσεων, σε ισχύ κατά την επιβολή του.

4. Πιστοποιητικό εκδιδόμενο από τον e-ΕΦΚΑ, για την απόδειξη της εκπλήρωσης των υποχρεώσεων προς τους οργανισμούς κοινωνικής ασφάλισης, σε ισχύ κατά την επιβολή του.

5. Ενιαίο Πιστοποιητικό Δικαστικής Φερεγγυότητας από το αρμόδιο Πρωτοδικείο, από το οποίο προκύπτει ότι δεν τελούν υπό πτώχευση, πτωχευτικό συμβιβασμό ή υπό αναγκαστική διαχείριση ή δικαστική εκκαθάριση ή ότι δεν έχουν υπαχθεί σε διαδικασία εξυγίανσης. Ειδικά για τη διαδικασία εξυγίανσης προσκομίζεται επιπλέον υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου του οικονομικού φορέα ότι

τηρούνται οι όροι της συμφωνίας εξυγίανσης. Για τις ΙΚΕ προσκομίζεται επιπλέον και πιστοποιητικό του Γ.Ε.Μ.Η. περί μη έκδοσης απόφασης λύσης ή κατάθεσης αίτησης λύσης του νομικού προσώπου, ενώ για τις ΕΠΕ προσκομίζεται επιπλέον πιστοποιητικό μεταβολών, με ημερομηνία έκδοσης έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του.

6. Πιστοποιητικό του Γ.Ε.Μ.Η. από το οποίο προκύπτει ότι το νομικό πρόσωπο δεν έχει λυθεί και τεθεί υπό εκκαθάριση με απόφαση των εταίρων, με ημερομηνία έκδοσης έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του.

7. Εκτύπωση της καρτέλας “Στοιχεία Μητρώου/ Επιχείρησης” από την ηλεκτρονική πλατφόρμα της Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Εσόδων, όπως αυτά εμφανίζονται στο taxisnet, από την οποία να προκύπτει η μη αναστολή της επιχειρηματικής δραστηριότητάς τους, με ημερομηνία έκδοσης έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή της.

8. Βεβαίωση εγγραφής στο οικείο επαγγελματικό μητρώο ή πιστοποιητικό που εκδίδεται από την οικεία υπηρεσία του Γ.Ε.Μ.Η., η οποία να έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή της.

9. Πιστοποιητικό Αναλυτικής εκπροσώπησης από το ΓΕΜΗ, για την απόδειξη της νόμιμης εκπροσώπησης το οποίο πρέπει να έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.

10. Νομιμοποιητικά έγγραφα (ΦΕΚ σύστασης, ισχύον Καταστατικό κ.λπ.).

11. Υπεύθυνη δήλωση του προσφέροντος, που να έχει συνταχθεί μετά τη δημοσίευση της παρούσας, ότι:

- i. δεν έχει εκδοθεί δικαστική ή διοικητική απόφαση με τελεσίδικη και δεσμευτική ισχύ για την αθέτηση των υποχρεώσεών τους όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης.
- ii. δεν συντρέχουν στο πρόσωπό του οι οριζόμενοι στην παράγραφο 4 του άρθρου 73 του ν. 4412/2016 λόγοι αποκλεισμού.
- iii. δεν έχει επιβληθεί σε βάρος του, η κύρωση του οριζόντιου αποκλεισμού, σύμφωνα τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας
- iv. τα υποβαλλόμενα νομιμοποιητικά έγγραφα (εάν απαιτείται) είναι σε ισχύ.
- v. τα υποβαλλόμενα ιδιωτικά έγγραφα (εάν υποβληθούν) είναι ακριβή αντίγραφα εκ των πρωτοτύπων.

### **Τεχνική Προσφορά**

Η τεχνική προσφορά καλύπτει όλες τις απαιτήσεις και τις προδιαγραφές που έχουν τεθεί από την αναθέτουσα αρχή στα Παραρτήματα Ι, ΙΙ & ΙΙΙ της Πρόσκλησης, περιγράφοντας ακριβώς πώς οι συγκεκριμένες απαιτήσεις και προδιαγραφές πληρούνται.

Επειδή ότι οι τεχνικές προδιαγραφές δεν έχουν αποτυπωθεί στο σύνολο τους στις ειδικές ηλεκτρονικές φόρμες του ΕΣΗΔΗΣ, οι προσφέροντες επί ποινή απόρριψης, απαιτείται να επισυνάψουν στην τεχνική τους προσφορά, σχετικά ηλεκτρονικά αρχεία, όπως αυτά ορίζονται παρακάτω:

α) Υπεύθυνη Δήλωση ότι αποδέχονται ανεπιφύλαχτα τους όρους της παρούσας Πρόσκλησης και θα εκτελέσουν τη σύμβαση σύμφωνα με τους όρους των Παραρτημάτων Ι, ΙΙ & ΙΙΙ της παρούσας πρόσκλησης.

β) Υπεύθυνη δήλωση ότι τα προσφερόμενα προϊόντα θα είναι σύμφωνα με τις Τεχνικές Προδιαγραφές του Παραρτήματος ΙΙ, τις σχετικές διατάξεις του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων με όλες τις τροποποιήσεις και τα σχετικά διατάγματα.

γ) Υπεύθυνη δήλωση ότι παραιτείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσής του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής για αναβολή ή ακύρωση – ματαίωση της διαπραγμάτευσης.

### Οικονομική Προσφορά

Η Οικονομική Προσφορά συντάσσεται με βάση το αναγραφόμενο στην παρούσα κριτήριο ανάθεσης ήτοι την πλέον συμφέρουσα από οικονομικής άποψης προσφορά βάσει τιμής.

Επειδή οι οικονομικοί όροι δεν έχουν αποτυπωθεί στο σύνολό τους στις ειδικές ηλεκτρονικές φόρμες του ΕΣΗΔΗΣ, οι προσφέροντες επί ποινή απόρριψης, επισυνάπτουν στον (υπό) φάκελο “Οικονομική Προσφορά”, την προσφορά τους σύμφωνα με το Υπόδειγμα του Παραρτήματος IV της παρούσας, σε μορφή pdf, ηλεκτρονικά υπογεγραμμένο.

Η τιμή της παρεχόμενης υπηρεσίας δίνεται σε ευρώ ανά μονάδα.

Στην τιμή περιλαμβάνονται οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παροχή των υπηρεσιών στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης.

Οι προσφερόμενες τιμές είναι σταθερές καθ’ όλη τη διάρκεια της σύμβασης και δεν αναπροσαρμόζονται

Ως απαράδεκτες θα απορρίπτονται προσφορές στις οποίες: α) δεν δίνεται τιμή σε ΕΥΡΩ ή καθορίζεται σχέση ΕΥΡΩ προς ξένο νόμισμα, β) δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή, με την επιφύλαξη του άρθρου 102 του ν. 4412/2016 και γ) η τιμή υπερβαίνει τον προϋπολογισμό της σύμβασης.

### Ηλεκτρονική Αποσφράγιση Προσφορών

Η Επιτροπή Διενέργειας, προβαίνει στην έναρξη της διαδικασίας ηλεκτρονικής αποσφράγισης των φακέλων των προσφορών, κατά το άρθρο 100 του ν. 4412/2016, ακολουθώντας τα εξής στάδια:

- Ηλεκτρονική Αποσφράγιση του (υπό)φακέλου «Δικαιολογητικά Συμμετοχής-Τεχνική Προσφορά» και του (υπό)φακέλου «Οικονομική Προσφορά», την 03/09/2026 και ώρα 11:30 π.μ..

### Αξιολόγηση των Προσφορών

Μετά την κατά περίπτωση ηλεκτρονική αποσφράγιση των προσφορών η αναθέτουσα αρχή προβαίνει στην αξιολόγηση αυτών, μέσω των αρμόδιων πιστοποιημένων στο ΕΣΗΔΗΣ οργάνων της, εφαρμοζόμενων κατά τα λοιπά των κειμένων διατάξεων.

Η Επιτροπή Διενέργειας προβαίνει αρχικά στον έλεγχο των δικαιολογητικών συμμετοχής και εν συνεχεία στην αξιολόγηση των τεχνικών προσφορών των προσφερόντων των οποίων τα δικαιολογητικά συμμετοχής έκρινε πλήρη. Η αξιολόγηση γίνεται σύμφωνα με τους όρους της παρούσας και η διαδικασία αξιολόγησης ολοκληρώνεται με την καταχώριση σε πρακτικό των προσφερόντων, των αποτελεσμάτων του ελέγχου και της αξιολόγησης των δικαιολογητικών συμμετοχής και των τεχνικών προσφορών.

Στη συνέχεια η Επιτροπή Διενέργειας προβαίνει στην αξιολόγηση των οικονομικών προσφορών των προσφερόντων, των οποίων τα δικαιολογητικά συμμετοχής και η τεχνική προσφορά κρίθηκαν αποδεκτά, συντάσσει πρακτικό στο οποίο καταχωρίζονται οι οικονομικές προσφορές κατά σειρά μειοδοσίας και εισηγείται αιτιολογημένα την αποδοχή ή απόρριψή τους, την κατάταξη των προσφορών και την ανάδειξη του προσωρινού αναδόχου.

Στη συνέχεια, εφόσον το αποφαινόμενο όργανο της αναθέτουσας αρχής εγκρίνει τα ανωτέρω πρακτικά, εκδίδεται απόφαση για τα αποτελέσματα όλων των ως άνω σταδίων «Δικαιολογητικά Συμμετοχής», «Τεχνική Προσφορά» και «Οικονομική Προσφορά».

Η κατακύρωση της σύμβασης καθίσταται οριστική εφόσον ολοκληρωθεί επιτυχώς ο προσυμβατικός έλεγχος από το Ελεγκτικό Συνέδριο, σύμφωνα με τα άρθρα 324 έως 327 του ν. 4700/2020

### Πρόσκληση αναδόχου για την υπογραφή συμφωνητικού

Μετά την οριστικοποίηση της απόφασης της προηγούμενης παραγράφου, η αναθέτουσα αρχή προσκαλεί τον ανάδοχο, μέσω της λειτουργικότητας της «Επικοινωνίας» στο ΕΣΗΔΗΣ, να προσέλθει για υπογραφή του συμφωνητικού, θέτοντάς του προθεσμία πέντε (5) ημερών από την κοινοποίηση της σχετικής ειδικής πρόσκλησης.

Για την υπογραφή της σύμβασης απαιτείται η παροχή εγγύησης καλής εκτέλεσης, σύμφωνα με το άρθρο 72 παρ. 4 του ν. 4412/2016, το ύψος της οποίας ανέρχεται σε ποσοστό 4% επί της εκτιμώμενης αξίας του τμήματος της σύμβασης, η οποία κατατίθεται μέχρι και την υπογραφή του συμφωνητικού.

Η σύμβαση θεωρείται συναφθείσα με την κοινοποίηση της πρόσκλησης του προηγούμενου εδαφίου στον ανάδοχο.

### Όροι εκτέλεσης της σύμβασης

Κατά την εκτέλεση της σύμβασης ο ανάδοχος τηρεί τις υποχρεώσεις στους τομείς του περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, που έχουν θεσπιστεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α'.

Η τήρηση των εν λόγω υποχρεώσεων από τον ανάδοχο και τους υπεργολάβους του ελέγχεται και βεβαιώνεται από τα όργανα που επιβλέπουν την εκτέλεση της σύμβασης και τις αρμόδιες δημόσιες αρχές και υπηρεσίες που ενεργούν εντός των ορίων της ευθύνης και της αρμοδιότητάς τους.

Ο ανάδοχος δεσμεύεται ότι:

α) σε όλα τα στάδια που προηγήθηκαν της σύμβασης δεν ενήργησε αθέμιτα, παράνομα ή καταχρηστικά και ότι θα εξακολουθήσει να μην ενεργεί κατ' αυτόν τον τρόπο κατά το στάδιο εκτέλεσης της σύμβασης,

β) ότι θα δηλώσει αμελλητί στην αναθέτουσα αρχή, αφότου λάβει γνώση, οποιαδήποτε κατάσταση (ακόμη και ενδεχόμενη) σύγκρουσης συμφερόντων (προσωπικών, οικογενειακών, οικονομικών, πολιτικών ή άλλων κοινών συμφερόντων, συμπεριλαμβανομένων και αντικρουόμενων επαγγελματικών συμφερόντων) μεταξύ των νόμιμων ή εξουσιοδοτημένων εκπροσώπων του, καθώς και υπαλλήλων ή συνεργατών τους οποίους απασχολεί στην εκτέλεση της σύμβασης (π.χ. με σύμβαση υπεργολαβίας) και μελών του προσωπικού της αναθέτουσας αρχής που εμπλέκονται καθ' οιονδήποτε τρόπο στη διαδικασία εκτέλεσης της σύμβασης ή/και μπορούν να επηρεάσουν την έκβαση και τις αποφάσεις της αναθέτουσας αρχής περί την εκτέλεσή της, οποτεδήποτε και εάν η κατάσταση αυτή προκύψει κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης.

Στο συμφωνητικό περιλαμβάνεται σχετική δεσμευτική δήλωση τόσο του αναδόχου όσο και των υπεργολάβων του.

### Υπεργολαβία

Ο ανάδοχος δεν απαλλάσσεται από τις συμβατικές του υποχρεώσεις και ευθύνες λόγω ανάθεσης της εκτέλεσης τμήματος/τμημάτων της σύμβασης σε υπεργολάβους. Η τήρηση των υποχρεώσεων της παρ. 2 του άρθρου 18 του ν. 4412/2016 από υπεργολάβους δεν αίρει την ευθύνη του κυρίου αναδόχου.

Κατά την υπογραφή της σύμβασης ο κύριος ανάδοχος υποχρεούται να αναφέρει στην αναθέτουσα αρχή το όνομα, τα στοιχεία επικοινωνίας και τους νόμιμους εκπροσώπους των υπεργολάβων του, οι οποίοι συμμετέχουν στην εκτέλεση αυτής, εφόσον είναι γνωστά τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή. Επιπλέον, υποχρεούται να γνωστοποιεί στην αναθέτουσα αρχή κάθε αλλαγή των πληροφοριών αυτών, κατά τη διάρκεια της σύμβασης, καθώς και τις απαιτούμενες πληροφορίες σχετικά με κάθε νέο υπεργολάβο, τον οποίο ο κύριος ανάδοχος χρησιμοποιεί εν συνεχεία στην εν λόγω σύμβαση, προσκομίζοντας τα σχετικά συμφωνητικά/δηλώσεις συνεργασίας. Σε περίπτωση διακοπής της συνεργασίας του αναδόχου με υπεργολάβο/ υπεργολάβους της σύμβασης, αυτός υποχρεούται σε άμεση γνωστοποίηση της διακοπής αυτής στην αναθέτουσα αρχή, οφείλει δε να διασφαλίσει την ομαλή εκτέλεση του τμήματος/ των τμημάτων της σύμβασης είτε από τον ίδιο, είτε από νέο υπεργολάβο τον οποίο θα γνωστοποιήσει στην αναθέτουσα αρχή κατά την ως άνω διαδικασία.

Η αναθέτουσα αρχή επαληθεύει τη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού για τους υπεργολάβους, εφόσον το(α) τμήμα(τα) της σύμβασης, το(α) οποίο(α) ο ανάδοχος προτίθεται να αναθέσει υπό μορφή υπεργολαβίας σε τρίτους, υπερβαίνουν σωρευτικά το ποσοστό του τριάντα τοις εκατό (30%) της συνολικής αξίας της σύμβασης. Επιπλέον, προκειμένου να μην αθετούνται οι υποχρεώσεις της παρ. 2 του άρθρου 18 του ν. 4412/2016, δύναται να επαληθεύσει τους ως άνω λόγους και για τμήμα ή τμήματα της σύμβασης που υπολείπονται του ως άνω ποσοστού.

Όταν από την ως άνω επαλήθευση προκύπτει ότι συντρέχουν λόγοι αποκλεισμού, απαιτεί την αντικατάστασή του, κατά τα ειδικότερα αναφερόμενα στις παρ. 5 και 6 του άρθρου 131 του ν. 4412/2016.

#### **Τροποποίηση σύμβασης κατά τη διάρκειά της**

Η σύμβαση μπορεί να τροποποιείται κατά τη διάρκειά της, χωρίς να απαιτείται νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης, μόνο σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις του άρθρου 132 του ν. 4412/2016 και κατόπιν γνωμοδότησης της Επιτροπής της περ. β' της παρ. 11 του άρθρου 221 του ν. 4412/2016.

#### **Τρόπος Πληρωμής**

Η πληρωμή του αναδόχου θα πραγματοποιείται τμηματικά ανά μήνα εκτέλεσης κατόπιν της οριστικής παραλαβής των παρεχόμενων υπηρεσιών από την Επιτροπή Παραλαβής.

Η πληρωμή του συμβατικού τιμήματος θα γίνει με την προσκόμιση των νόμιμων παραστατικών και δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις διατάξεις του άρθρου 200 παρ. 5 του ν. 4412/2016, καθώς και κάθε άλλου δικαιολογητικού που τυχόν ήθελε ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή.

Τον ανάδοχο βαρύνουν οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παροχή των υπηρεσιών στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης. Ιδίως βαρύνεται με τις ακόλουθες κρατήσεις:

α) κράτηση ύψους 0,1%, η οποία υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης υπέρ της Ενιαίας Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων.

β) κράτηση ύψους 0,02% υπέρ της ανάπτυξης και συντήρησης του ΟΠΣ ΕΣΗΔΗΣ, η οποία υπολογίζεται επί της αξίας, εκτός ΦΠΑ, της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης. Το ποσό αυτό παρακρατείται σε κάθε πληρωμή από την αναθέτουσα αρχή στο όνομα και για λογαριασμό του Υπουργείου Ψηφιακής Διακυβέρνησης, σύμφωνα με την παρ. 6 του άρθρου 36 του ν. 4412/2016. Μέχρι την έκδοση της κοινής απόφασης της παρ. 6 του άρθρου 36 του ν. 4412/2016, η ως άνω κράτηση δεν επιβάλλεται.

γ) κράτηση ύψους 2% υπέρ ψυχικής υγείας επί της καθαρής αξίας του τιμολογίου και μετά την αφαίρεση κάθε άλλου παρακρατούμενου ποσού υπέρ τρίτων σύμφωνα με την υπ' αριθμό Γ2γ/Γ.Π.5853/2025 Κ.Υ.Α. (Β' 2313/12.05.2025).

Με κάθε πληρωμή θα γίνεται η προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία παρακράτηση φόρου εισοδήματος αξίας 8% επί του καθαρού ποσού.

Σε περίπτωση υποβολής ηλεκτρονικού τιμολογίου, ο ανάδοχος συμπληρώνει στο πεδίο BT-11: Στοιχείο αναφοράς αγαθού του Εθνικού Μορφότυπου Ηλεκτρονικού Τιμολογίου: «ΑΔΑ Ανάληψης»

#### **Κήρυξη οικονομικού φορέα εκπτώτου - Κυρώσεις**

Ο ανάδοχος, με την επιφύλαξη της συνδρομής λόγων ανωτέρας βίας, κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από τη σύμβαση και από κάθε δικαίωμα που απορρέει από αυτήν:

α) στην περίπτωση της παρ. 7 του άρθρου 105 περί κατακύρωσης και σύναψης σύμβασης

β) στην περίπτωση που δεν εκπληρώσει τις υποχρεώσεις του που απορρέουν από τη σύμβαση ή/και δεν συμμορφωθεί με τις σχετικές γραπτές εντολές της υπηρεσίας, που είναι σύμφωνες με τη σύμβαση ή τις κείμενες διατάξεις, εντός του συμφωνημένου χρόνου εκτέλεσης της σύμβασης,

γ) εφόσον δεν παράσχει τις υπηρεσίες ή δεν υποβάλει τα παραδοτέα ή δεν προβεί στην αντικατάστασή τους μέσα στον συμβατικό χρόνο ή στον χρόνο παράτασης που του χορηγήθηκε, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο άρθρο 217 περί διάρκειας της σύμβασης παροχής υπηρεσίας και την παράγραφο 6.2 της παρούσας, με την επιφύλαξη της επόμενης παραγράφου.

Στην περίπτωση συνδρομής λόγου έκπτωσης του αναδόχου από τη σύμβαση κατά την ως άνω περίπτωση (γ), η αναθέτουσα αρχή κοινοποιεί στον ανάδοχο ειδική όχληση, στην οποία μνημονεύει τις διατάξεις του άρθρου 203 του ν. 4412/2016 και περιλαμβάνει συγκεκριμένη περιγραφή των ενεργειών στις οποίες οφείλει

να προβεί ο ανάδοχος, προκειμένου να συμμορφωθεί, μέσα σε προθεσμία δεκαπέντε (15) ημερών από την κοινοποίηση της ανωτέρω όχλησης.

Αν η προθεσμία που τάχθηκε με την ειδική όχληση, παρέλθει, χωρίς ο ανάδοχος να συμμορφωθεί, κηρύσσεται έκπτωτος μέσα σε προθεσμία τριάντα (30) ημερών από την άπρακτη πάροδο της προθεσμίας συμμόρφωσης.

Ο ανάδοχος δεν κηρύσσεται έκπτωτος για λόγους που ανάγονται σε υπαιτιότητα του φορέα εκτέλεσης της σύμβασης ή αν συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας.

Στον ανάδοχο που κηρύσσεται έκπτωτος από τη σύμβαση επιβάλλονται, με απόφαση του αποφαινόμενου οργάνου, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου, το οποίο υποχρεωτικά καλεί τον ενδιαφερόμενο προς παροχή εξηγήσεων, αθροιστικά οι παρακάτω κυρώσεις:

α) ολική κατάπτωση της εγγύησης καλής εκτέλεσης της σύμβασης,

δ) επιπλέον, σε βάρος του αναδόχου μπορεί να επιβληθεί και προσωρινός αποκλεισμός του από το σύνολο των συμβάσεων προμηθειών ή υπηρεσιών των φορέων που εμπίπτουν στις διατάξεις του ν. 4412/2016, κατά τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 74, περί αποκλεισμού οικονομικού φορέα από δημόσιες συμβάσεις (η κύρωση του οριζόντιου αποκλεισμού δύναται να επιβληθεί μετά την έκδοση του προβλεπόμενου π.δ.).

Αν οι υπηρεσίες παρασχεθούν από υπαιτιότητα του αναδόχου μετά τη λήξη της διάρκειας της σύμβασης και μέχρι τη λήξη του χρόνου της παράτασης που χορηγήθηκε, επιβάλλονται εις βάρος του ποινικές ρήτρες, με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής.

#### Ποινικές Ρήτρες

Οι ποινικές ρήτρες υπολογίζονται ως εξής:

α) για καθυστέρηση που περιορίζεται σε χρονικό διάστημα, το οποίο δεν υπερβαίνει το 50% της προβλεπόμενης συνολικής διάρκειας της σύμβασης ή σε περίπτωση τμηματικών/ενδιάμεσων προθεσμιών της αντίστοιχης προθεσμίας, επιβάλλεται ποινική ρήτρα 2,5% επί της συμβατικής αξίας χωρίς ΦΠΑ των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν εκπρόθεσμα,

β) για καθυστέρηση που υπερβαίνει το 50% επιβάλλεται ποινική ρήτρα 5% χωρίς ΦΠΑ επί της συμβατικής αξίας των υπηρεσιών που παρασχέθηκαν εκπρόθεσμα,

γ) οι ποινικές ρήτρες για υπέρβαση των τμηματικών προθεσμιών είναι ανεξάρτητες από τις επιβαλλόμενες για υπέρβαση της συνολικής διάρκειας της σύμβασης και δύνανται να ανακαλούνται με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής, αν οι υπηρεσίες που αφορούν στις ως άνω τμηματικές προθεσμίες παρασχεθούν μέσα στη συνολική της διάρκεια και τις εγκεκριμένες παρατάσεις αυτής και με την προϋπόθεση ότι το σύνολο της σύμβασης έχει εκτελεστεί πλήρως,

Το ποσό των ποινικών ρητρών αφαιρείται/συμψηφίζεται από/με την αμοιβή του αναδόχου.

Η επιβολή ποινικών ρητρών δεν στερεί από την αναθέτουσα αρχή το δικαίωμα να κηρύξει τον ανάδοχο έκπτωτο.

#### Παρακολούθηση της σύμβασης

Η παρακολούθηση της εκτέλεσης της σύμβασης και η διοίκηση αυτής θα διενεργηθεί από το **Τμήμα Διατροφής**, το οποίο θα εισηγείται στο αρμόδιο αποφαινόμενο όργανο (Διοικητικό Συμβούλιο) για όλα τα ζητήματα που αφορούν στην προσήκουσα εκτέλεση όλων των όρων της σύμβασης και στην εκπλήρωση των υποχρεώσεων του αναδόχου, στη λήψη των επιβεβλημένων μέτρων λόγω μη τήρησης των ως άνω όρων και ιδίως για ζητήματα που αφορούν σε τροποποίηση του αντικειμένου και παράταση της διάρκειας της σύμβασης, υπό τους όρους του άρθρου 132 του ν. 4412/2016.

Η αρμόδια υπηρεσία μπορεί, με απόφασή της να ορίζει για την παρακολούθηση της σύμβασης ως επόπτη με καθήκοντα εισηγητή υπάλληλο της υπηρεσίας. Με την ίδια απόφαση δύνανται να ορίζονται και άλλοι υπάλληλοι της αρμόδιας υπηρεσίας ή των εξυπηρετούμενων από τη σύμβαση φορέων, στους οποίους

ανατίθενται επιμέρους καθήκοντα για την παρακολούθηση της σύμβασης. Σε αυτή την περίπτωση ο επόπτης λειτουργεί ως συντονιστής.

Τα καθήκοντα του επόπτη είναι, ενδεικτικά, η πιστοποίηση της εκτέλεσης του αντικειμένου της σύμβασης, καθώς και ο έλεγχος της συμμόρφωσης του αναδόχου με τους όρους της σύμβασης. Με εισήγηση του επόπτη η υπηρεσία που διοικεί τη σύμβαση μπορεί να απευθύνει έγγραφα με οδηγίες και εντολές προς τον ανάδοχο, σχετικά με την εκτέλεση της σύμβασης.

Για την προσήκουσα και έγκαιρη παραλαβή των υπηρεσιών τηρείται από τον ανάδοχο ημερολόγιο, στο οποίο καταγράφονται η τμηματική εκτέλεση του αντικειμένου της σύμβασης, η καθημερινή απασχόληση του προσωπικού σε αριθμό και ειδικότητα, έκτακτα συμβάντα και άλλα στοιχεία που σχετίζονται με την εκτέλεση της σύμβασης. Το ημερολόγιο συνυπογράφεται από τον επόπτη της σύμβασης, ο οποίος μπορεί να σημειώσει επ' αυτού παρατηρήσεις για την τήρηση των όρων της σύμβασης και φυλάσσεται στον χώρο εκτέλεσης της υπηρεσίας ή όταν αυτό δεν είναι εφικτό προσκομίζεται από τον ανάδοχο στην έδρα της υπηρεσίας, εφόσον τούτο ζητηθεί. Οι καταγραφές του αποτελούν στοιχείο για την παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης από την επιτροπή παραλαβής.

### **Παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης**

Η παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων γίνεται από επιτροπή παραλαβής που συγκροτείται, σύμφωνα με την παρ. 3 και την περ. δ' της παραγράφου 11 του άρθρου 221 του ν. 4412/2016.

Κατά τη διαδικασία παραλαβής διενεργείται ο απαιτούμενος έλεγχος, σύμφωνα με τα οριζόμενα στη σύμβαση, μπορεί δε να καλείται να παραστεί και εκπρόσωπος του αναδόχου. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας, η επιτροπή παραλαβής: α) είτε παραλαμβάνει τις σχετικές υπηρεσίες ή παραδοτέα, εφόσον καλύπτονται οι απαιτήσεις της σύμβασης χωρίς έγκριση ή απόφαση του αποφαινόμενου οργάνου, β) είτε εισηγείται την παραλαβή με παρατηρήσεις ή την απόρριψη των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4. Τα ανωτέρω εφαρμόζονται και σε τμηματικές παραλαβές.

Εάν η επιτροπή παραλαβής κρίνει ότι οι παρεχόμενες υπηρεσίες ή τα παραδοτέα δεν ανταποκρίνονται πλήρως στους όρους της σύμβασης, συντάσσει πρωτόκολλο προσωρινής παραλαβής, στο οποίο αναφέρει τις παρεκκλίσεις που διαπιστώθηκαν από τους όρους της σύμβασης, και γνωμοδοτεί ως προς το εάν οι αναφερόμενες παρεκκλίσεις επηρεάζουν την καταλληλότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων και συνεπώς εάν μπορούν οι τελευταίες να καλύψουν τις σχετικές ανάγκες.

Για την εφαρμογή της προηγούμενης παραγράφου ορίζονται τα ακόλουθα:

α) Στην περίπτωση που διαπιστωθεί, με αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινόμενου οργάνου, ότι δεν επηρεάζεται η καταλληλότητα, μπορεί να εγκριθεί η παραλαβή των οικείων υπηρεσιών ή παραδοτέων, με έκπτωση επί της συμβατικής αξίας, η οποία πρέπει να είναι ανάλογη προς τις διαπιστωθείσες παρεκκλίσεις. Μετά την έκδοση της ως άνω απόφασης, η επιτροπή παραλαβής υποχρεούται να προβεί στην οριστική παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών ή παραδοτέων της σύμβασης και να συντάξει σχετικό πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην απόφαση.

β) Εάν, με αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινόμενου οργάνου, διαπιστωθεί ότι επηρεάζεται η καταλληλότητα, απορρίπτονται οι παρεχόμενες υπηρεσίες ή τα παραδοτέα, με την επιφύλαξη των οριζόμενων στο άρθρο 220.

Εάν παρέλθει χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των τριάντα (30) ημερών από την ημερομηνία υποβολής του παραδοτέου από τον οικονομικό φορέα και δεν έχει εκδοθεί πρωτόκολλο παραλαβής της παραγράφου 2 ή πρωτόκολλο με παρατηρήσεις της παραγράφου 3, θεωρείται ότι η παραλαβή έχει συντελεστεί αυτοδίκαια.

Ανεξάρτητα από την, κατά τα ανωτέρω, αυτοδίκαιη παραλαβή και την πληρωμή του αναδόχου, πραγματοποιούνται οι προβλεπόμενοι από τη σύμβαση έλεγχοι από επιτροπή που συγκροτείται με απόφαση του αρμόδιου αποφαινόμενου οργάνου, στην οποία δεν μπορεί να συμμετέχουν ο πρόεδρος και τα μέλη της επιτροπής της παραγράφου 6.3.1. Η παραπάνω επιτροπή παραλαβής προβαίνει σε όλες τις διαδικασίες παραλαβής που προβλέπονται από τη σύμβαση και συντάσσει τα σχετικά πρωτόκολλα. Οι εγγυητικές επιστολές προκαταβολής και καλής εκτέλεσης δεν επιστρέφονται πριν την ολοκλήρωση όλων

των προβλεπόμενων από τη σύμβαση ελέγχων και τη σύνταξη των σχετικών πρωτοκόλλων. Οποιαδήποτε ενέργεια που έγινε από την αρχική επιτροπή παραλαβής, δεν λαμβάνεται υπόψη.

## Λοιποί όροι

Για κάθε θέμα που δεν αναφέρεται στην παρούσα Πρόσκληση ισχύουν οι διατάξεις του ν. 4412/2016 καθώς και το κανονιστικό πλαίσιο της υπ' αριθμό 28/2026 Διακήρυξης Διαγωνισμού Παροχής Υπηρεσιών Εστίασης (ΑΔΑΜ 26PROC019541571).

Για το Γ.Ν. Ελευσίνας "ΘΡΙΑΣΙΟ"

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

ΔΗΜ. ΑΝΤΩΝΙΟΥ

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

Παρακάτω παρατίθενται οι τεχνικές προδιαγραφές της υπ' αριθμό 28/2026 Διακήρυξης (26PROC019541571), οι οποίες ισχύουν με αναγωγή σε 5 μήνες που είναι η διάρκεια της παρούσας διαδικασίας.

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι – Αναλυτική Περιγραφή Φυσικού Αντικειμένου της Σύμβασης

Σκοπός της σύμβασης είναι η διασφάλιση υψηλού επιπέδου σίτιση των ασθενών και του δικαιούχου προσωπικού, με απόλυτο σεβασμό στους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

- Η Ανάδοχος Εταιρεία αναλαμβάνει την υποχρέωση πιστής εφαρμογής της ισχύουσας Εθνικής και Ευρωπαϊκής νομοθεσίας περί τροφίμων, καθώς και των ειδικότερων υγειονομικών διατάξεων. Ως εκ τούτου έχει την αποκλειστική ευθύνη για όλες τις διαδικασίες παροχής υπηρεσιών σίτισης (έως και την παράδοση του τελικού προϊόντος στους σιτιζομένους).
- Η παρασκευή, μεριδοποίηση και διανομή των γευμάτων θα πραγματοποιείται σύμφωνα με το εγκεκριμένο διαιτολόγιο του Τμήματος Διατροφής, υπό την επίβλεψη εξειδικευμένου προσωπικού.
- Η παροχή των υπηρεσιών σίτισης διέπεται από τις εσωτερικές διαδικασίες, τα πρωτόκολλα HACCP και τους κανονισμούς λειτουργίας του Τμήματος Διατροφής, τα οποία ο Ανάδοχος δηλώνει ότι αποδέχεται πλήρως. Το Τμήμα Διατροφής διατηρεί το δικαίωμα λήψης τελικών αποφάσεων και άσκησης λειτουργικού ελέγχου σε όλα τα στάδια της διαδικασίας (παραλαβή, παρασκευή, διανομή).
- Η Ανάδοχος ευθύνεται για τον πλήρη συντονισμό του προσωπικού του και τη στενή συνεργασία με τις αρμόδιες υπηρεσίες του Νοσοκομείου για την απρόσκοπτη εκτέλεση του έργου.
- Η αξιολόγηση των υπηρεσιών σίτισης της Αναδόχου, εκ μέρους του Νοσοκομείου από την Επιτροπή Παραλαβής, συμπεριλαμβάνει και τα κάτωθι:

α) Ερωτηματολόγιο Αξιολόγησης παρεχόμενων υπηρεσιών σίτισης στην Τραπεζαρία Σίτισης του ΓΝΕ ΘΡΙΑΣΙΟ

β) Ερωτηματολόγιο Ικανοποίησης Σίτισης νοσηλευόμενων ασθενών

γ) Αναφορά Παραπόνου ασφαλείας Τροφίμου (Διαδικασία Δ.16 HACCP Θριασίου)

δ) Ψηφιακό Εργαλείο Αξιολόγησης της εμπειρίας του ασθενή στα Νοσοκομεία του ΕΣΥ

ε) Έγγραφες αναφορές Παραπόνων ασθενών για τις παρεχόμενες υπηρεσίες σίτισης, στο Γραφείο Ληπτών Υπηρεσιών Υγείας.

στ) Μηνιαία Έκθεση Αξιολόγησης Παροχής Υπηρεσιών Σίτισης του Τμήματος Διατροφής.

- Σε περίπτωση παράβασης οποιουδήποτε όρου της παρούσας διακήρυξης από την Ανάδοχο Εταιρεία, το Νοσοκομείο δικαιούται να καταγγείλει αζημίως τη σύμβαση βάσει Νόμου 4412 (ΦΕΚ Α' 147/08-08-2016) και τροποποιήσεις αυτού.

- Οι αποκλίσεις από του όρους της παρούσας και τις τεχνικές προδιαγραφές να κατηγοριοποιούνται βάσει της κρισιμότητάς τους, ως εξής:

ο Ήσσονος Σημασίας Παραβάσεις: Αφορούν τυπικές ή διοικητικές παραλείψεις που δεν επηρεάζουν άμεσα την ασφάλεια των τροφίμων (π.χ. καθυστέρηση παράδοσης ειδών αποθήκης, εφόσον υπάρχει επάρκεια αποθέματος, μη τήρηση προβλεπόμενου προγράμματος εργασίας ).

ο Σοβαρές Παραβάσεις: Αφορούν αποκλίσεις από τις συμφωνηθείσες τεχνικές προδιαγραφές των προϊόντων (π.χ. μη εγκεκριμένα προϊόντα, ελλιπής σήμανση προϊόντων, αποκλίσεις από τις συμφωνηθείσες παραγγελίες μερίδων φαγητού και τους χρόνους παράδοσης γευμάτων, συστηματικά μειωμένος αριθμός προσωπικού σε σχέση με τη σύμβαση).

ο Κρίσιμες Παραβάσεις (υψηλού κινδύνου): Αφορούν κάθε παράβαση που δύναται να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια των ασθενών και του προσωπικού, όπως ενδεικτικά η παραβίαση των κανόνων HACCP, της αλυσίδας ψύξης, ή η υποτροπή σε σοβαρές παραβάσεις.

Για όλες τις ανωτέρω περιπτώσεις παραβάσεων η διαδικασία βεβαίωσης της παράβασης, η επιβολή κυρώσεων ή ποινικών ρητρών, η κατάπτωση εγγυητικών επιστολών καθώς και η διαδικασία κήρυξης του Αναδόχου ως έκπτωτου, διενεργείται αποκλειστικά σύμφωνα με τα οριζόμενα στις σχετικές του Ν. 4412/2016 "Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών", όπως αυτός ισχύει, διασφαλίζοντας την αναλογικότητα των κυρώσεων σε συνάρτηση με τη βαρύτητα της παράβασης.

#### **Παροχή υπηρεσιών σίτισης στο Γ.Ν.Ε. "ΘΡΙΑΣΙΟ"**

Αφορά τις απαιτούμενες ημερήσιες μερίδες φαγητού που παρασκευάζονται και διατίθενται από τον Ανάδοχο στις κάτωθι κατηγορίες:

1. Νοσηλευόμενοι ασθενείς όλων των νοσηλευτικών τμημάτων και των δύο Μονάδων Εντατικής Θεραπείας (ΜΕΘ) καθώς και των επειγόντων,
2. Νεογνά μαιευτικού τμήματος και νεογνά και βρέφη παιδιατρικού τμήματος που χρήζουν σίτισης,
3. Εφημερεύον Ιατρικό Προσωπικό,
4. Διανυκτερεύουν πάσης φύσης προσωπικό του νοσοκομείου κατά τις ημέρες γενικής εφημερίας,
5. Αυτοκαθαιρούμενοι ασθενείς Μονάδας Τεχνητού Νεφρού,
6. Αιμοδότες νοσοκομείου,
7. Προσωπικό χειρουργείου και αναισθησιολογικού τμήματος,
8. Θηλάζουσες ή εγκυμονούσες ή με σακχαρώδη διαβήτη μητέρες παιδιατρικών ασθενών,
9. Συνοδοί ασθενών που ανήκουν σε χαμηλά κοινωνικοοικονομικά στρώματα
10. Το προσωπικό του Νοσοκομείου που θα χρειασθεί να σιτισθεί σε συνθήκες εκτάκτων αναγκών (σεισμός, αποκλεισμός χιονιού, πλημμύρας κ.ά.)

#### **ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΩΝ**

- Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί αυξομειώνοντας, τις μερίδες της παραγγελίας του, ανάλογα με τις εκάστοτε ημερήσιες ανάγκες του. Στην περίπτωση αυτή ο Ανάδοχος ενημερώνεται έγκαιρα και θα πρέπει να καλύψει τη περαιτέρω αύξηση με το ίδιο ή ισοδύναμο μενού, κατόπιν συμφωνίας με το Τμήμα Διατροφής.
- Ο ακριβής αριθμός των μερίδων σύμφωνα με τις ημερήσιες ανάγκες του Νοσοκομείου, θα δίνεται εγγράφως καθημερινά από τον/την διοικητικό υπάλληλο του Τμήματος Διατροφής στον Υπεύθυνο Έργου του Αναδόχου μέχρι τις 13.00 της προηγούμενης ημέρας και θα οριστικοποιείται στον Ανάδοχο από τον/την ίδιο/ίδια υπάλληλο μέχρι τις 08:00 π.μ. της ίδιας ημέρας.
- Τα Σαββατοκύριακα και τις Αργίες, ο ορισμένος Υπεύθυνος Τραπεζοκόμος βάρδιας είναι υπεύθυνος για τον υπολογισμό του αριθμού των σιτιζόμενων ασθενών και των αντίστοιχων μερίδων φαγητού. Ο/Η Διοικητικός υπάλληλος του Τμήματος Διατροφής επιβεβαιώνει τον αριθμό των μερίδων αυτών την επόμενη εργάσιμη ημέρα.

| <b>A.1.1. ΝΟΣΗΛΕΥΟΜΕΝΟΙ ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΔΥΟ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΝΤΑΤΙΚΗΣ ΘΕΡΑΠΕΙΑΣ (ΜΕΘ) ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΠΕΙΓΟΝΤΩΝ.</b>                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Τα ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΑ ΣΧΗΜΑΤΑ των ανωτέρω ασθενών κατατάσσονται σε κατηγορίες και περιγράφονται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1.<br>Ο απαιτούμενος αριθμός των γευμάτων αυτών ημερησίως μπορεί να προσαυξάνεται ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου. Συνεπώς το Νοσοκομείο δε δεσμεύεται για τον ακριβή αριθμό τους. Ενδεικτικά διαμορφώνονται ως εξής: |                                                                                          |
| <b>ΠΡΩΙΝΟ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>250-260 μερίδες</b> , βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2. |

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ΓΕΥΜΑ</b>                                                                                            | α. <b>100 -110 μερίδες</b> ΔΙΑΙΤΑΣ (άλιπη δίαιτα, δίαιτα Α, υδρική δίαιτα, αντιδιαρροϊκή κλπ.), βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                         | β. <b>135-150 μερίδες</b> ΕΛΕΥΘΕΡΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ (άναλο ή μη, σακχαρώδη διαβήτη, νεφροπαθούς, με ή χωρίς υπόλειμμα, περαστά κ.α.), βάσει των μενού και του μεριδολογίου- ποσοτολογίου που περιγράφονται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5.                                                                                                                                                            |
| <b>ΔΕΙΠΝΟ</b>                                                                                           | α. <b>100 -110 μερίδες</b> ΔΙΑΙΤΑΣ (άλιπη δίαιτα, δίαιτα Α, υδρική δίαιτα, αντιδιαρροϊκή κλπ.), βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                         | Β. <b>120-145 μερίδες</b> ΕΛΕΥΘΕΡΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ (άναλο ή μη, σακχαρώδη διαβήτη, νεφροπαθούς, με ή χωρίς υπόλειμμα, περαστά κ.α.), βάσει των μενού και του μεριδολογίου- ποσοτολογίου που περιγράφονται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5Β.                                                                                                                                                           |
|                                                                                                         | <b>Σημείωση:</b> Το μεριδολόγιο - ποσοτολόγιο που περιγράφεται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5 είναι σύμφωνο με το μεριδολόγιο - ποσοτολόγιο που έχει εγκριθεί με την υπ' αρ. <b>94</b> απόφαση της 125 <sup>ης</sup> /13-4-2023 συνεδρίασης του Διοικητικού Συμβουλίου της Ε.Κ.Α.Π.Υ. (Εθνική Κεντρική Αρχή Προμηθειών Υγείας).                                                                         |
| <b>ΕΝΔΙΑΜΕΣΑ ΓΕΥΜΑΤΑ (ΔΕΚΑΤΙΑΝΑ - ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΑ)</b>                                                     | α. Θηλάζουσες ή έγκυες νοσηλεύόμενες μαιευτικού τμήματος: <b>5-10 μερίδες</b> Δεκατιανού και αντίστοιχες Απογευματινούς, βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3.                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                         | β. Νοσηλευόμενοι παιδιατρικοί ασθενείς: <b>5-10 μερίδες</b> Δεκατιανού και αντίστοιχες απογευματινούς, βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                         | γ. Ασθενείς ψυχιατρικού τμήματος: <b>21-23 μερίδες</b> Δεκατιανού και αντίστοιχες απογευματινούς, βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         | δ. Διαβητικοί ασθενείς, ασθενείς που χρίζουν υπερπρωτεϊνικής – υπερθερμιδικής διατροφής (εγκαυματίες, ασθενείς με κατακλίσεις, ασθενείς με υποθρεψία κ.ά.): <b>45-60 μερίδες</b> Δεκατιανού και αντίστοιχες απογευματινούς, βάσει των τροφίμων που αναλυτικά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 9                                                                                               |
| <b>Α.1.2. ΝΕΟΓΝΑ ΜΑΙΕΥΤΙΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΝΕΟΓΝΑ ΚΑΙ ΒΡΕΦΗ ΠΑΙΔΙΑΤΡΙΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΧΡΗΣΟΥΝ ΣΙΤΙΣΗΣ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                         | Κατόπιν εντολής του θεράποντος παιδιάτρου, χορηγούνται καθημερινά βρεφικά γάλατα (σε μορφή σκόνης και σε υγρή μορφή) και βρεφικές κρέμες που παρασκευάζονται στο χώρο του Γαλακτοκομείου.<br>Τα είδη και οι ποσότητες των βρεφικών γαλάτων και κρεμών περιγράφονται αναλυτικά στις ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (17η κατηγορία).                                        |
| <b>Α.1.3 ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝ ΙΑΤΡΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ</b>                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                         | Στο ιατρικό προσωπικό που εφημερεύει με οποιαδήποτε σχέση εργασίας με το Νοσοκομείο χορηγούνται: πρωινό – δεκατιανό – μεσημεριανό και βραδινό γεύμα<br>~ <b>40 μερίδες σε κάθε γεύμα σε μη γενική εφημερία</b><br>~ <b>90 μερίδες σε κάθε γεύμα σε Γενική εφημερία</b><br>βάσει των μενού και του μεριδολογίου του Τμήματος Διατροφής που περιγράφονται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4 και 5. |
| <b>Α.1.4. ΔΙΑΝΥΚΤΕΡΕΥΟΥΝ ΠΑΣΗΣ ΦΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΚΑΤΑ ΤΙΣ ΗΜΕΡΕΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΑΣ</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                         | Χορηγούνται <b>71 μικρογεύματα</b> ανά γενική εφημερία που περιγράφονται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 10                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Α.1.5 ΑΙΜΟΚΑΘΑΙΡΟΜΕΝΟΙ ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΤΕΧΝΗΤΟΥ ΝΕΦΡΟΥ</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                         | Χορηγούνται <b>7-10 μικρογεύματα</b> που περιγράφονται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 11                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Α.1.6. ΑΙΜΟΔΟΤΕΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ</b>                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                         | Χορηγείται κατάλληλο ειδικό μικρογεύμα (οι μερίδες αυτές ποικίλουν ανάλογα με τις ανάγκες του τμήματος Αιμοδοσίας)                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             | Ενδεικτικά η κατανάλωση κατά το προηγούμενο έτος:<br>ο 4.779 ατομικοί φυσικοί χυμοί πορτοκάλι,<br>ο 1.384 ατομικά τυράκια,<br>ο 3.710 ατομικά φακελάκια με αλμυρά μπισκοτάκια,<br>ο 1.345 ατομικές φρυγανιές σίτου,<br>ο 23 ατομικές συσκευασίες μέλι,<br>ο 23 ατομικές συσκευασίες μαρμελάδα, και<br>ο 624 μπουκάλια εμφιαλωμένο νερό του ½ λίτρου |
| <b>A.1.7 ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΟΥ ΚΑΙ ΑΝΑΙΣΘΗΣΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                             | Χορηγούνται ημερησίως <b>30-40 μερίδες</b> ενισχυμένου μικρογεύματος, που εναλλάσσεται καθημερινά και περιγράφεται αναλυτικά στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 12.                                                                                                                                                                                                      |
| <b>A.1.8. ΘΗΛΑΖΟΥΣΕΣ Η ΕΓΚΥΜΟΝΟΥΣΕΣ Η ΜΕ ΣΑΚΧΑΡΩΔΗ ΔΙΑΒΗΤΗ ΜΗΤΕΡΕΣ ΠΑΙΔΙΑΤΡΙΚΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                             | Χορηγούνται ημερησίως <b>0-5 μερίδες</b> πρωινού, μεσημεριανού και βραδινού γεύματος.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>A.1.9. ΣΥΝΟΔΟΙ ΑΣΘΕΝΩΝ ΠΟΥ ΑΝΗΚΟΥΝ ΣΕ ΧΑΜΗΛΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ-ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΡΩΜΑΤΑ</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                             | Χορηγούνται ημερησίως <b>0-5 μερίδες</b> πρωινού, μεσημεριανού και βραδινού γεύματος                                                                                                                                                                                                                                                                |

**ΩΡΑΡΙΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΤΑ ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ**

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| Πρωινό                  | 08:00 π.μ. – 08:45 π.μ. |
| Δεκατιανό               | 10:00 π.μ. – 10:30 π.μ. |
| Μεσημεριανό             | 13:00 μ.μ. – 13:45 μ.μ. |
| Β' διανομή μεσημεριανού | 14:30 μ.μ. – 14:45 μ.μ. |
| Απογευματινό            | 16:00 μ.μ. – 16:30 μ.μ. |
| Βραδινό                 | 18:00 μ.μ. – 18:45 μ.μ. |

**ΩΡΑΡΙΟ ΣΙΤΙΣΗΣ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ ΣΤΗΝ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ**

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| Πρωινό      | 07:30 π.μ. – 09:30 π.μ. |
| Δεκατιανό   | 10:00 π.μ. – 12:00 π.μ. |
| Μεσημεριανό | 14:00 μ.μ. – 17:00 μ.μ. |
| Βραδινό     | 19:00 μ.μ. – 22:30 μ.μ. |

**Δικαιολογητικά, προσόντα, καθήκοντα και απαραίτητος αριθμός απασχολούμενου προσωπικού ανά ειδικότητα**

**ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΑΝΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΩΡΑΡΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΗΝ ΕΥΡΥΘΜΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**

- Ο Ανάδοχος εγγυάται την πλήρη στελέχωση της υπηρεσίας σίτισης καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης.

- Οι υπάλληλοι της Αναδόχου θα είναι συγκεκριμένοι και σταθεροί σε κάθε πόστο και δεν θα αντικαθίστανται συνεχώς με νέα άτομα από την Ανάδοχο, εκτός ανωτέρας βίας, όπως ασθένεια ή αποχώρηση.
- Κάθε κενή θέση που προκύπτει λόγω άδειας ή ασθένειας θα καλύπτεται αυθημερόν από προσωπικό με τα ίδια τυπικά και ουσιαστικά προσόντα. Απαγορεύεται ρητά η απασχόληση μειωμένου προσωπικού που θέτει σε κίνδυνο την ομαλή τροφοδοσία των ασθενών
- Για κάθε αντικατάσταση εργαζομένου και πρόσληψη νέου απαιτείται την ημέρα ανάληψης υπηρεσίας να προσκομιστεί το Πιστοποιητικό υγείας και η βεβαίωση εκπαίδευσης.

| A/A | ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ                   | ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ | 8ΩΡΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ                  |                                  | ΗΜΕΡΕΣ                                |
|-----|------------------------------|----------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1   | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΡΓΟΥ              | 1              | 07:00π.μ. - 15:00μ.μ.            |                                  | ΔΕΥΤΕΡΑ - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ<br>(εκτός αργιών) |
| 2   | ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ          | 1              | 07:00π.μ. - 15:00μ.μ.            |                                  |                                       |
| 3   | ΑΠΟΘΗΚΑΡΙΟΣ                  | 1              | 07:00π.μ. - 15:00μ.μ.            |                                  |                                       |
| 4   | ΕΡΓΑΤΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ             | 1              | 07:00π.μ. - 15:00μ.μ.            |                                  |                                       |
| 5   | ΜΑΓΕΙΡΕΣ                     | 3              | 07:00π.μ. - 15:00μ.μ.<br>2 άτομα | 12:30μ.μ. - 20:30μ.μ.<br>1 άτομο | ΔΕΥΤΕΡΑ-ΚΥΡΙΑΚΗ                       |
| 6   | ΒΟΗΘΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ               | 2              | 07:00π.μ. - 15:00μ.μ.<br>1 άτομο | 12:30μ.μ. - 20:30μ.μ.<br>1 άτομο |                                       |
| 7   | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΟΙ                 | 2              | 07:00π.μ. - 15:00μ.μ.<br>1 άτομο | 12:00μ.μ. - 20:00μ.μ.<br>1 άτομο |                                       |
| 8   | ΛΑΝΤΖΙΕΡΕΣ                   | 2              | 07:00π.μ. - 15:00μ.μ.<br>1 άτομο | 12:30μ.μ. - 20:30μ.μ.<br>1 άτομο |                                       |
| 9   | ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ | 15             | 07:00π.μ. - 15:00μ.μ.<br>8 άτομα | 12:30μ.μ. - 20:30μ.μ.<br>7 άτομα |                                       |
| 10  | ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ     | 2              | 07:00π.μ. - 15:00μ.μ.<br>1 άτομο | 15:00μ.μ. - 23:00μ.μ.<br>1 άτομο |                                       |

#### ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

1. Η Ανάδοχος υποχρεούται, πριν την εγκατάσταση του προσωπικού στο Νοσοκομείο, να καταθέσει ονομαστική κατάσταση, συνοδευόμενη από:
  - ο Αντίγραφα Τίτλων Σπουδών.
  - ο Βεβαιώσεις προϋπηρεσίας (ένσημα ή βεβαιώσεις εργοδοτών).
  - ο Αποδεικτικά εκπαιδευτικής κατάρτισης
  - ο Αντίγραφα Πιστοποιητικών Υγείας και Γνωματεύσεις/Βεβαιώσεις Καταλληλότητας
  - ο Βεβαιώσεις προϋπηρεσίας (ένσημα ή βεβαιώσεις εργοδοτών ή ενυπόγραφο βιογραφικό σημείωμα με στοιχεία προηγούμενης εμπειρίας, καθήκοντα)
2. Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να έχουν έγκυρο Πιστοποιητικό υγείας, που να πιστοποιεί ότι ο κάτοχος δεν πάσχει από λοιμώδεις ή μεταδοτικό νόσημα για τη δημόσια υγεία. Ο έλεγχος της υγείας των εργαζομένων αποτελεί καθήκον του Ιατρού Εργασίας της Αναδόχου Εταιρείας.

3. Η Ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει για κάθε εργαζόμενο Γνωμάτευση/Βεβαίωση Καταλληλότητας που έχει εκδοθεί από τον αρμόδιο Ιατρό Εργασίας της Αναδόχου Εταιρείας, η οποία θα βεβαιώνει ότι ο εργαζόμενος είναι κατάλληλος για άσκηση των καθηκόντων του, τηρουμένων των διατάξεων περί ιατρικού απορρήτου.

4. Η Ανάδοχος Εταιρεία έχει την υποχρέωση να απασχολεί προσωπικό το οποίο είτε έχει παρακολουθήσει επιτυχώς τα προγράμματα υποχρεωτικής κατάρτισης του ΕΦΕΤ ή προγράμματα κατάρτισης από την Ανάδοχο Εταιρεία, εφ' όσον αυτή υποχρεούται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP. Η εκπαίδευση θα αποδεικνύεται μέσω της τήρησης κατάλληλων αρχείων εκπαίδευσης, επιθεωρημένα στο πλαίσιο του επίσημου ελέγχου τροφίμων βάσει των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και 2017/625 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

5. Πτυχίο ΤΕ Τεχνολόγου Τροφίμων και Διατροφής ή Σχετικής ΠΕ Επιστήμης Τροφίμων για τον Τεχνολόγο Τροφίμων

6. Πτυχίο ή Δίπλωμα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης αναγνωρισμένης σχολής (Δημόσιας ή Ιδιωτικής) της ημεδαπής, ή ισότιμο τίτλο σπουδών σχολών της αλλοδαπής, επίσημα αναγνωρισμένο από το Ελληνικό κράτος για την ειδικότητα των Μαγείρων.

7. Απολυτήριο Λυκείου για τον Αποθηκάριο και Απολυτήριο Γυμνασίου για Βοηθούς Μαγείρων, Τραπεζοκόμους, Γαλακτοκόμους, Εργάτες, Λαντζιέρες.

#### ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΑΝΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- Όλοι οι εργαζόμενοι να γνωρίζουν άριστα την Ελληνική γλώσσα (άριστη ικανότητα γραπτού και προφορικού λόγου).

#### ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ/Η ΕΡΓΟΥ:

- Να έχει τουλάχιστον 3ετή συνεχή εμπειρία σε μονάδες μαζικής παραγωγής τροφίμων/ γευμάτων σε αντίστοιχη θέση.
- Να έχει γνώσεις χειρισμού Η/Υ και σε συστήματα ποιότητας, καθώς και γνώση των βασικών αρχών HACCP.
- Να είναι άριστος/η στο ήθος του, άψογος/η από πλευράς συμπεριφοράς απέναντι σε τρίτους και στο προσωπικό του Νοσοκομείου.

#### ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ:

- Να έχει τουλάχιστον 3ετή συνεχή εμπειρία σε μονάδες μαζικής παραγωγής τροφίμων/ γευμάτων.
- Να έχει γνώσεις χειρισμού Η/Υ και σε συστήματα Ασφάλειας Τροφίμων και δη ISO 22000.
- Να είναι άριστος/η στο ήθος του/της, άψογος/η από πλευράς συμπεριφοράς απέναντι σε τρίτους και στο προσωπικό του Νοσοκομείου.

#### ΑΠΟΘΗΚΑΡΙΟΣ:

- Να έχει τουλάχιστον 3ετή αποδεδειγμένη εργασιακή εμπειρία στη διαχείριση αποθηκών τροφίμων.
- Να είναι εξοικειωμένος με τη χρήση του μηχανογραφημένου συστήματος διαχείρισης αποθήκης το οποίο θα εγκατασταθεί από τον Ανάδοχο και θα χρησιμοποιείται από τον Αποθηκάριο.
- Να είναι άριστος/η στο ήθος του, άψογος/η από πλευράς συμπεριφοράς απέναντι σε τρίτους και στο προσωπικό του Νοσοκομείου.

#### ΕΡΓΑΤΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Να έχει τουλάχιστον 3ετή αποδεδειγμένη εργασιακή εμπειρία εργάτη αποθηκών τροφίμων.
- Να είναι άριστος/η στο ήθος του, άψογος/η από πλευράς συμπεριφοράς απέναντι σε τρίτους και στο προσωπικό του Νοσοκομείου.

#### ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (Μάγειρες, Βοηθοί Μαγείρων, Γαλακτοκόμοι, Λαντζιέρες)

- Να είναι έμπειρες/οι σε υπηρεσίες παρασκευής γευμάτων, ειδικών διαιτών, βοηθητικών εργασιών μαγειρικής, σωστού καθαρισμού σκευών μαγειρέματος, σταθερού και κινητού εξοπλισμού παρασκευής φαγητού.
- Οι Μάγειροι να έχουν προϋπηρεσία τουλάχιστον τριετίας σε παρασκευή μεγάλου αριθμού μερίδων φαγητού.
- Οι Γαλακτοκόμοι και οι Τραπεζοκόμοι να διαθέτουν προϋπηρεσία μιας διαιτίας τουλάχιστον σε υπηρεσίες παραγωγής και διανομής γευμάτων αντίστοιχα, σε Νοσηλευτικό ίδρυμα.

#### ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- Το προσωπικό της Αναδόχου υπάγεται διοικητικά στην Ανάδοχο Εταιρεία. Το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου ασκεί τον έλεγχο και την εποπτεία ως προς την τήρηση των τεχνικών προδιαγραφών, την ασφάλεια των τροφίμων (HACCP) και την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών. Οι οδηγίες του Τμήματος Διατροφής αφορούν αποκλειστικά στο λειτουργικό αποτέλεσμα και τη συμμόρφωση με το κλινικό διαιτολόγιο. Οποιοδήποτε ζήτημα αφορά στη διοίκηση, το ωράριο ή τη συμπεριφορά του προσωπικού, επιλύεται μέσω του Υπευθύνου Έργου της Αναδόχου, ο οποίος φέρει την ευθύνη για τη συμμόρφωση των υφισταμένων του.
- Το προσωπικό της Αναδόχου υποχρεούται να συμμορφώνεται απαρέγκλιτα προς τις τεχνικές οδηγίες των αρμόδιων στελεχών του Τμήματος Διατροφής που αφορούν την ορθή εκτέλεση του έργου και την ασφάλεια των ασθενών.
- Οι συστάσεις και οι οδηγίες αυτές θα μπορούν να τροποποιούνται όποτε κριθεί σκόπιμο και αναγκαίο για την εύρυθμη και απρόσκοπτη λειτουργία του Τμήματος Διατροφής.
- Μεταξύ των συστάσεων και των οδηγιών που οφείλουν να εκτελούν και να υλοποιούν οι υπάλληλοι της Αναδόχου είναι και αυτές που αφορούν τον χειρισμό του ακίνητου και κινητού εξοπλισμού του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου.
- Οποιαδήποτε απόκλιση από τις καθορισμένες διαδικασίες ή άρνηση συμμόρφωσης του προσωπικού, καταγράφεται από το Τμήμα Διατροφής ως μη συμμόρφωση της Αναδόχου και ενεργοποιεί τη διαδικασία έγγραφων αναφορών προς τον Υπεύθυνο Έργου για την άμεση αποκατάσταση και την επιβολή των προβλεπόμενων συμβατικών κυρώσεων.
- Η αρχική έγκριση ή απόρριψη της παραλαβής των προσκομισθέντων κάθε φορά τροφίμων και πρώτων υλών των εκάστοτε εγκεκριμένων προμηθευτών της Αναδόχου είναι ευθύνη του Τεχνολόγου Τροφίμων της Αναδόχου.
- Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου που είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών, ή ατόμου που έχει διάρροια ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

#### Ο/Η ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ/Η ΈΡΓΟΥ

- Η Ανάδοχος υποχρεούται να ορίσει έναν (1) Υπεύθυνο Έργου, ο οποίος θα αποτελεί τον επίσημο σύνδεσμο επικοινωνίας μεταξύ της Αναδόχου εταιρείας και του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου.
- Είναι ο αποκλειστικά υπεύθυνος για το σύνολο των υπηρεσιών σίτισης που θα παρέχει η Ανάδοχος στο Νοσοκομείο και για την ανώτερη εποπτεία τήρησης όλων των διαδικασιών που ορίζονται από το Τμήμα Διατροφής σε όλα τα στάδια παροχής των ανωτέρω υπηρεσιών από το προσωπικό ευθύνης της.
- Είναι υπεύθυνος/η για την εποπτεία τήρησης του προγράμματος εργασίας όλου του προσωπικού ευθύνης της Αναδόχου (ωράριο εργασίας, αριθμός ατόμων που προβλέπονται από την Διακήρυξη να εργάζονται ανά βάρδια σε όλες τις ειδικότητες, αντικαταστάσεις προσωπικού λόγω ασθενείας, κανονικής άδειας, κ.ά.).
- Είναι υπεύθυνος/η για την επίβλεψη όλου του προσωπικού ευθύνης της Αναδόχου.

- Σε αυτόν/ή θα απευθύνεται τα στελέχη του Τμήματος Διατροφής, όταν κρίνει πως η Ανάδοχος θα πρέπει να ενημερωθεί για θέματα που αφορούν το έργο, όπως ζητήματα που μπορεί εν δυνάμει να προκύψουν σε οποιοδήποτε στάδιο της παροχής των προβλεπόμενων υπηρεσιών της Αναδόχου στο Νοσοκομείο.
- Ο/Η Υπεύθυνος/η Έργου της Αναδόχου υποβάλλει εγγράφως στο Τμήμα Διατροφής τεκμηριωμένες προτάσεις επίλυσης προβλημάτων σε ειδικό έντυπο, διασφαλίζοντας την πλήρη συμβατότητα με τους όρους της Διακήρυξης, τις εσωτερικές διαδικασίες και το σύστημα HACCP. Η τελική έγκριση των προτάσεων δίδεται από το Τμήμα Διατροφής διασφαλίζοντας τον επιτελικό έλεγχο του Νοσοκομείου χωρίς την υποκατάσταση της οργανωτικής ευθύνης της Αναδόχου.

#### Ο/Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Ο/Η Τεχνολόγος Τροφίμων της Αναδόχου συνεργάζεται με τον/την Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου, τον επόπτη Δημόσιας Υγείας και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων του Νοσοκομείου, για την απρόσκοπτη εφαρμογή του ISO 22000:2018.
- Αναφέρεται στον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου
- Είναι υπεύθυνος για την ποιοτική και ποσοτική παραλαβή πρώτων υλών και τον έλεγχο όλων των σταδίων παραγωγής (αποθήκευση έως διανομή). Παρακολουθεί τη σχετική για τα τρόφιμα Νομοθεσία.
- Διενεργεί μακροσκοπικούς και εργαστηριακούς ελέγχους βάσει του προγράμματος δειγματοληψίας.
- Είναι υπεύθυνος για την τήρηση όλων των αρχείων του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και συμμετέχει στην εκπαίδευση του προσωπικού του Αναδόχου σε θέματα Υγιεινής.

#### Ο/Η ΑΠΟΘΗΚΑΡΙΟΣ

- Ο Αποθηκάριος της Αναδόχου επιβλέπει και τηρεί όλες εκείνες τις διαδικασίες, ενέργειες και ελέγχους, που απαιτούνται για τη σωστή διεύθυνση, τακτοποίηση, φύλαξη και διακίνηση όλων των τροφίμων και υλικών που φυλάσσονται και διακινούνται.
- Υπό την εποπτεία του Υπεύθυνου Έργου:
  - Διενεργεί την τελική παραλαβή (συμπληρώνοντας το δικό του κατάλληλο έντυπο (ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής τροφίμων)
  - Τεκμηριώνει τα έντυπα παραλαβής και εξαγωγής τροφίμων προς όλους τους αποδέκτες αυτών (Υπεύθυνος Μάγειρας, Υπεύθυνη Τραπεζοκόμο για τα νοσηλευτικά Τμήματα, Τραπεζοκόμοι Γαλακτοκομείου και Τραπεζαρίας ιατρών, νοσηλευτικά Τμήματα κ.α.)
  - Τηρεί αρχεία ιχνηλασιμότητας («ιστορικό παραλαβής», προμηθευτής, lot number, κατάσταση προϊόντος κλπ).
  - Πραγματοποιεί απογραφές προϊόντων και εκτελεί παραγγελίες βάσει των ημερήσιων εντολών μεριδολογίου, διασφαλίζοντας επάρκεια αποθεμάτων για έκτακτες ανάγκες.
  - Επιβλέπει μαζί με τον/την Τεχνολόγο Τροφίμων της Αναδόχου την τήρηση της καθαριότητας όλων των αποθηκευτικών χώρων

#### ΕΡΓΑΤΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

- Μεριμνά για τη μεταφορά και ορθή ταξινόμηση των προϊόντων στους αποθηκευτικούς χώρους της Αποθήκης Τροφίμων (καταψύκτης, ψυκτικοί θάλαμοι και χώροι ξηράς αποθήκευσης).
- Διεκπεραιώνει υποστηρικτικές ενέργειες εντός της αποθήκης (τακτοποίηση αποθεμάτων, ανατροφοδοσία θέσεων συλλογής).
- Επιμελείται της καθαριότητας των χώρων της Αποθήκης Τροφίμων (καταψύκτης, ψυκτικοί θάλαμοι και χώροι ξηράς αποθήκευσης).

#### ΜΑΓΕΙΡΕΣ

- Παρασκευάζουν τα φαγητά ημέρας για ασθενείς και ιατρούς.

- Συμμετέχουν στον καταμερισμό των ημερήσιων εργασιών παρασκευής του συσσιτίου.
- Ελέγχουν τα εισερχόμενα για παρασκευή τρόφιμα από ποιοτική και ποσοτική άποψη.
- Συμμετέχουν στην διανομή των φαγητών (μεριδοποίηση) στην κορδέλα διανομής (κεντρικό σύστημα διανομής).
- Είναι υπεύθυνοι για την υλοποίηση όλων των διαιτητικών εντολών.
- Είναι υπεύθυνοι για την τήρηση του υγειονομικού κανονισμού στους χώρους του μαγειρείου.
- Συμμετέχουν σε εκπαιδευτικά προγράμματα του Τμήματος Διατροφής.

#### ΒΟΗΘΟΙ ΜΑΓΕΙΡΑ

- Είναι υπεύθυνοι για την παρασκευή των ειδικών διαιτητικών σχημάτων (περαστά και διπλοπεραστά LEVIN)
- Παρασκευάζουν σαλάτες, επιδόρπια και φαγητά διαιτών.
- Συμμετέχουν στην διανομή φαγητού στην κορδέλα διανομής.
- Φροντίζουν για την σχολαστική τήρηση των κανόνων υγιεινής στο χώρο εργασίας.
- Συμμετέχουν σε εκπαιδευτικά προγράμματα του Τμήματος Διατροφής.

#### ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΟΙ

- Παρασκευάζουν κατόπιν ενυπόγραφων εντολών το γάλα και τις κρέμες με τα οποία σιτίζονται τα βρέφη και τα παιδιά που νοσηλεύονται τόσο στο Μαιευτικό όσο και στο Παιδιατρικό Τμήμα του Νοσοκομείου.
- Είναι υπεύθυνοι/οι για την μεταφορά και το σερβίρισμα του γάλακτος και των κρεμών στα προαναφερόμενα Τμήματα.
- Είναι υπεύθυνοι/οι για τον καθαρισμό και φύλαξη των σκευών παρασκευής, καθώς και των σκευών διανομής (μπιμπερό).
- Φροντίζουν για την σχολαστική διατήρηση των συνθηκών υγείας στο χώρο εργασίας.
- Παρακολουθούν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του Τμήματος Διατροφής.

#### ΛΑΝΤΖΙΕΡΕΣ

- Πλένουν μετά από κάθε παρασκευή τον σταθερό και κινητό εξοπλισμό του Μαγειρείου και τα τοποθετούν καθαρά στη θέση τους.
- Φροντίζουν για την σχολαστική διατήρηση των συνθηκών υγείας στο χώρο εργασίας καθαρίζοντας και απολυμαίνοντας πάγκους, βάσεις κοπής και επιφάνειες.
- Παρακολουθούν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του Τμήματος Διατροφής.

#### ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ

- Οφείλουν να γνωρίζουν άριστα την κωδικοποίηση και την ορολογία των ενδοноσοκομειακών διαιτών σύμφωνα με τις οδηγίες και τα δεδομένα του Τμήματος Διατροφής
- Σε κάθε Νοσηλευτικό Τμήμα συλλέγουν ανά γεύμα το Ειδικό Έντυπο σίτισης ασθενών.
- Συμπληρώνουν την εντολή σίτισης κάθε ασθενούς (όπως αυτή αναγράφεται στο Ειδικό Έντυπο Σίτισης) που τοποθετείται σε κάθε δίσκο σερβιρίσματος.
- Προετοιμάζουν, μεταφέρουν και τοποθετούν όλα τα τρόφιμα πλην των φαγητών, στον κυλιόμενο ιμάντα παρασκευής σερβιρίσματος.
- Συμμετέχουν στην «κορδέλα» διανομής φαγητού, μεταφέρουν τους έτοιμους δίσκους, στα καρότσια διανομής και στη συνέχεια στα νοσηλευτικά Τμήματα και παραδίδουν σε κάθε ασθενή τον αντίστοιχο δίσκο.

- Μετά το πέρας περίπου 30 λεπτών από το σερβίρισμα του πρώτου δίσκου, υλοποιούν τη διαδικασία αποκομιδής των δίσκων, με την ίδια σειρά που σερβιρίστηκαν. Οι δίσκοι τοποθετούνται στα καρότσια και στη συνέχεια μέσω των ειδικών ασανσέρ κατεβαίνουν στο Τμήμα Διατροφής και συγκεκριμένα στο χώρο της καθαριότητας των δίσκων.
- Καθαρίζουν τους δίσκους και συλλέγουν τα απορρίμματα σε ειδικούς τροχήλατους κάδους. Τα σκεύη πλένονται και τοποθετούνται από τους ίδιους στο χώρο αποθήκευσης.
- Καθαρίζουν καρότσια, ιμάντα, πλυντήρια, σκεύη, τροχήλατα, μετά από κάθε χρήση. Δύο φορές την εβδομάδα, με συμμετοχή όλων των Τραπεζοκόμων (και του Νοσοκομείου) της πρωινής βάρδιας, γίνεται γενική καθαριότητα σε όλα τα προαναφερόμενα μέσα-σκεύη.
- Παρακολουθούν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του Τμήματος Διατροφής.

#### ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ

- Παραλαμβάνουν από τον Υπεύθυνο Μάγειρα ό,τι προορίζεται για τους εφημερεύοντες Ιατρούς (φαγητό, σαλάτα, τυρί, φρούτα κ.ά.), τα μεταφέρουν στην Τραπεζαρία και τα τοποθετούν το ζεστό φαγητό σε μπεν-μαρί και το κρύο φαγητό σε ψυγείο.
- Τηρούν το ωράριο σερβιρίσματος όπως αυτό διαμορφώνεται από το Τμήμα Διατροφής.
- Παραλαμβάνουν ό,τι προορίζεται για το προσωπικό των Χειρουργείων και τους ασθενείς της Μονάδας Τεχνητού Νεφρού (Μ.Τ.Ν) και τα διανέμουν στην προβλεπόμενη πάντα ώρα.
- Είναι υπεύθυνες/οι για τον καθαρισμό του εξοπλισμού (βαρύς και ελαφρύς, τραπεζοκαθίσματα, κ.α) και φύλαξη όλων όσων χρησιμοποιούν για το σερβίρισμα (λαδόξυδα, απορρυπαντικά, σκεύη σερβιρίσματος κ.ά.).
- Φροντίζουν για την σχολαστική διατήρηση των συνθηκών υγείας στο χώρο εργασίας.
- Παρακολουθούν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του Τμήματος Διατροφής.

#### **Κανόνες υγιεινής**

Η Ανάδοχος έχει την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων υγιεινής και των πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων και προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις. Οι κανόνες Υγιεινής που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις ή ειδικά έχει θεσπίσει το Νοσοκομείο πρέπει να τηρούνται με σχολαστικότητα.

#### **A) Βασικές αρχές**

Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παρασκευής και διανομής των τροφίμων πρέπει:

- Να φροντίζουν για την υγιεινή των χεριών τους.
- Να πλένουν τα χέρια τους, κάθε φορά που χρειάζεται.
- Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στο χώρο των τροφίμων και κατά τον χειρισμό των τροφίμων.
- Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση έντονου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί).
- Να μη φορούν κοσμήματα και να μην έχουν πρόσθετα ή βαμμένα νύχια γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα νύχια θα πρέπει να είναι κομμένα. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες, δακτυλίδια και ρολόγια πρέπει να αφαιρούνται.
- Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο τροφίμων.
- Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω, εφόσον είναι μακριά και όταν χειρίζονται τρόφιμα να είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).
- Η στολή εργασίας θα είναι απαραίτητη κάθε φορά και μόνο όταν χειρίζονται τρόφιμα.

## B) Πλύσιμο Χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο των χεριών:

- Μετά τη χρήση τουαλέτας
- Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα.
- Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης
- Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.
- Πριν να αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή.
- Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε μολυσμένο τρόφιμο.
- Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων.

## Γ) Χειρισμός Τροφίμων

- Ο χειρισμός των τροφίμων δεν θα γίνεται με ακάλυπτα χέρια.
- Δεν χειρίζονται τρόφιμα, άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση.
- Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.
- Τα ράφια, οι πάγκοι, τα τραπέζια, και οτιδήποτε άλλος εξοπλισμός υπάρχει εντός των εντοιχισμένων ψυγείων, προθαλάμου και καταψύκτη καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση, ώστε να είναι πάντα καθαροί.
- Η καθαριότητα της στολής εργασίας και του σκούφου πρέπει να τηρείται με σχολαστικότητα.

## ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ:

1. Να τηρεί απαρεγκλίτως τις διατάξεις της ασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, όπως αυτή ορίζεται από τους κείμενους νόμους και διατάξεις. Υπεύθυνοι για τον έλεγχο εφαρμογής των ανωτέρω νόμων και διατάξεων θα είναι τα οριζόμενα από το Νοσοκομείο Όργανα ή άτομα ή Τμήματα, και ο εργοδότης οφείλει σε εύλογο χρονικό διάστημα εφόσον του ζητηθεί, να προσκομίσει και να καταθέσει οποιαδήποτε στοιχεία του ζητηθούν, ώστε να αποδεικνύει την τήρηση εφαρμογής των ανωτέρω.
2. Να διαθέτει στο Νοσοκομείο καθημερινά τον αριθμό των εργαζομένων που αναφέρεται στο μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας και να καλύπτεται το απαιτούμενο προσωπικό ανά βάρδια με τον αριθμό ατόμων που ορίζεται από τη διακήρυξη.
3. Όλοι οι εργαζόμενοι να εργάζονται σε πενθήμερο εβδομαδιαίο πρόγραμμα, απαγορευμένης ρητά της απασχόλησης του ιδίου ατόμου σε δύο συνεχείς βάρδιες.
4. Το προσωπικό να είναι σταθερό και εκπαιδευμένο. Δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας. Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει πίνακας καταστάσεως προσωπικού και μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας των εργαζομένων στο χώρο του Τμήματος Διατροφής, που θα είναι θεωρημένα από το αρμόδιο Τμήμα Επιθεώρησης Εργασίας και θα γνωστοποιούνται εγκαίρως και γραπτά, μέσω πρωτοκόλλου της κεντρικής γραμματείας του Νοσοκομείου, προκειμένου να ενημερώνεται το Τμήμα Διατροφής, στο τέλος κάθε μήνα και θα αφορούν τον επόμενο μήνα.
5. Οποιαδήποτε μεταβολή τόσο στο μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας, όσο και στο προσωπικό (ασθένεια, αποχώρηση κ.α.) θα γνωστοποιείται, επίσης, εγκαίρως και γραπτά, μέσω πρωτοκόλλου της κεντρικής γραμματείας του Νοσοκομείου, προκειμένου να ενημερώνεται το Τμήμα Διατροφής, αποκλειστικά μόνο σε εργάσιμες ημέρες και το αργότερο έως τις 14:30 μ.μ. Όσον αφορά τροποποιήσεις του προγράμματος εργασίας που θα λαμβάνουν χώρα Σαββατοκύριακα και αργίες για έκτακτους και σοβαρούς λόγους (π.χ. ασθένεια, αποχώρηση), ταυτόχρονα με το Νοσοκομείο, οι τροποποιήσεις αυτές θα γνωστοποιούνται στο Τμήμα Διατροφής την αμέσως επόμενη εργάσιμη ημέρα.
6. Οι υπάλληλοι της Αναδόχου θα είναι συνεπείς στην καθημερινή τήρηση του ωραρίου. Για οποιοδήποτε κώλυμά τους, θα ενημερώνουν έγκαιρα τον Υπεύθυνο Έργου της Αναδόχου, ο οποίος θα φροντίζει για την

άμεση αντικατάστασή τους με εργαζόμενο με αντίστοιχη γνώση του αντικειμένου απασχόλησης. Ο Υπεύθυνος Έργου να τηρεί καθημερινά Παρουσιολόγιο (προσέλευσης και αποχώρησης), αντίγραφο του οποίου να δίνεται στο Τμήμα Διατροφής. Ειδικά για τους Τραπεζοκόμους να αναγράφεται στο Παρουσιολόγιο η Κλινική που εξυπηρετούν, για τη διασφάλιση ιχνηλασιμότητας και προστασίας τους σε δυνητική έκθεση σε λοιμώδη νοσήματα.

7. Για τα νεοπροσλαμβανόμενα άτομα, η Ανάδοχος θα μεριμνεί ώστε να προκατατίθεται στο Τμήμα Διατροφής το πιστοποιητικό υγείας, το πιστοποιητικό εκπαίδευσης στις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τα απαραίτητα έγγραφα που αποδεικνύουν τα προβλεπόμενα προσόντα τους.

8. Οι νέες προσλήψεις δεν θα υπερβαίνουν το 5% της συνολικής δύναμης κάθε 2 μήνες, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή και η σταδιακή ενσωμάτωσή τους στις υποχρεώσεις τους, και να μην διαταράσσεται η εύρυθμη λειτουργία του Τμήματος.

9. Ο/Η Υπεύθυνος/η του Έργου ορίζει υπό την έγκριση της Προϊσταμένης του Τμήματος Διατροφής ως προς την επιχειρησιακή επάρκεια, έναν/μία Αρχιμάγειρα και έναν/μία Επόπτη/τρια Τραπεζοκόμων με κριτήριο την τριετή εμπειρία τους σε αντίστοιχη θέση σε Νοσηλευτικό Ίδρυμα.

Οι μόνιμα ορισμένοι Αρχιμάγειρας και Επόπτης/τρια Τραπεζοκόμων θα απασχολούνται αποκλειστικά Δευτέρα έως Παρασκευή, εκτός αργιών και Σαββατοκύριακου, σε πρωινό ωράριο (07.00-15.00), ενεργούν ως σύνδεσμοι μεταξύ του Τμήματος Διατροφής και του Υπεύθυνου Έργου του Αναδόχου, έχοντας την ευθύνη για:

- Την άμεση εφαρμογή των κλινικών οδηγιών, των εξειδικευμένων μενού και των τροποποιήσεων στο σύστημα σερβιρίσματος.
- Τον ορισμό Υπευθύνου ανά βάρδια (εξαιρουμένης της δικής τους), για την αδιάλειπτη ροή πληροφοριών και την άμεση αναφορά ζητημάτων στον Υπεύθυνο Έργου και στο Τμήμα Διατροφής.
- Τη σύνταξη του μηνιαίου προγράμματος εργασίας, το οποίο υποβάλλεται από τον Υπεύθυνο Έργου στο Τμήμα Διατροφής, διασφαλίζοντας την κάλυψη των αναγκών του Νοσοκομείου.

10. Τα στελέχη του Τμήματος Διατροφής ασκούν επιστημονική και λειτουργική εποπτεία επί του αποτελέσματος των υπηρεσιών. Η Ανάδοχος διατηρεί την αποκλειστική πειθαρχική και διοικητική ευθύνη του προσωπικού της, διασφαλίζοντας ότι οι οριζόμενοι Υπεύθυνοι διαθέτουν την απαιτούμενη εμπειρία για την τήρηση των προδιαγραφών HACCP και των αυστηρών διαιτητικών πρωτοκόλλων του Νοσοκομείου.

11. Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι η Ανάδοχος. Οι βεβαιώσεις εκπαίδευσης προσκομίζονται την πρώτη ημέρα έναρξης των εργασιών μαζί με τα Πιστοποιητικά υγείας, καταχωρούνται στο αρχείο προσωπικού του Τμήματος Διατροφής και είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου.

12. Το Τμήμα Διατροφής πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τον Υπεύθυνο Έργου, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν εργαζόμενους με έκτακτα προβλήματα υγείας.

13. Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο νόσημα που μεταδίδεται με τα τρόφιμα ή κάποια ίωση, η Ανάδοχος έχει τη νομική υποχρέωση για αποκλεισμό του εργαζόμενου από την εργασία για «όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο», και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει.

14. Απαγορεύεται η με οποιονδήποτε τρόπο απασχόληση των εργαζομένων που μεταφέρονται από διαφορετική απασχόληση, π.χ. συνεργείο καθαριότητας στο χώρο των τροφίμων

15. Επιτήρηση εφαρμογής των μέτρων υγιεινής από το προσωπικό της Αναδόχου δύναται να ασκεί και το Νοσοκομείο (Τμήμα Διατροφής, Επόπτης Δημόσιας Υγείας Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων).

16. Η Ανάδοχος πρέπει να παρέχει στον/ην Υπεύθυνο/η Έργου κατάλληλη ένδυση και υπόδηση, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.

17. Στο προσωπικό της Αποθήκης Τροφίμων (Τεχνολόγο Τροφίμων, Αποθηκάριο και Εργάτη Αποθήκης) πρέπει να παρέχει αντιανεμικά μπουφάν για τη είσοδο τους στους ψυκτικούς θαλάμους και τον καταψύκτη (ο κάθε υπάλληλος θα έχει το δικό του μπουφάν), κάλυμμα κεφαλής (σκούφο), μακριές μπλούζες λευκού

χρώματος, καθώς και αντιολισθητικά σαμπό λευκού χρώματος κατάλληλα για προσωπικό που ασχολείται σε χώρους υγειονομικού ενδιαφέροντος.

18. Στο προσωπικό παραγωγής γευμάτων και τις Τραπεζοκόμους η Ανάδοχος πρέπει να παρέχει αντίστοιχα αντιολισθητικά σαμπό λευκού χρώματος και επαρκή αριθμό στολών εργασίας (τουλάχιστον 3/ανά εργαζόμενο), που θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και τα χρώματα του Νοσοκομείου μας και θα υποδεικνύεται από το Τμήμα Διατροφής.

19. Η δαπάνη για την ένδυση και την υπόδηση και το κόστος καθαρισμού της θα επιβαρύνει την Ανάδοχο. Ο καθαρισμός της στολής δεν θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο, ξεχωριστά, αλλά συνολικά από την Ανάδοχο.

20. Ο Υπεύθυνος Έργου σε συνεργασία με το Τμήμα Διατροφής θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεως γαντιών, μάσκας και άλλων μέτρων προστασίας και το κόστος αυτών θα επιβαρύνει την Ανάδοχο.

21. Η Ανάδοχος οφείλει να διαθέτει στον χώρο της Αποθήκης Τροφίμων, του Μαγειρείου και των Τραπεζοκόμων οδηγό ορθής υγιεινής πρακτικής για χώρους και επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης.

22. Να φροντίζει ώστε οι υπάλληλοί του να αναλάβουν την ευθύνη, με γραπτή δήλωσή τους, πως δεν θα ανακοινώσουν σε κανέναν πληροφορίες, που τους έγιναν γνωστές λόγω της εργασίας τους (ιατρικό απόρρητο κ.λ.π.). Αυτή η υποχρέωση εξακολουθεί να υπάρχει ακόμη και μετά το πέρας της σύμβασης.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II – Προμήθεια πρώτων υλών και τροφίμων / ποιοτικές προδιαγραφές**

Η ενότητα καθορίζει το πλαίσιο των αυστηρών απαιτήσεων που διέπουν την επιλογή και την προμήθεια των πρώτων υλών, διασφαλίζοντας ότι κάθε είδος τροφίμου που εισέρχεται στην τροφική αλυσίδα του Νοσοκομείου ανταποκρίνεται στα υψηλότερα πρότυπα ασφάλειας και θρεπτικής αξίας.

Σύμφωνα με τις κατευθυντήριες οδηγίες της ΕΚΑΠΥ και την ισχύουσα εθνική και Ευρωπαϊκής Ένωσης νομοθεσία (Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, Κανονισμοί ΕΕ για την υγιεινή), οι προσφερόμενες πρώτες ύλες πρέπει να διαθέτουν πλήρη ιχνηλασιμότητα, να είναι απαλλαγμένες από αλλοιώσεις ή προσμίξεις και να παραδίδονται σε συσκευασίες που εγγυώνται την ακεραιότητά τους.

Η συμμόρφωση με τις συγκεκριμένες ποιοτικές προδιαγραφές αποτελεί απαραίτητο όρο για την αποδοχή των ειδών, καθώς η ποιότητα της πρώτης ύλης συνδέεται άρρηκτα με τη θεραπευτική διατροφή των ασθενών και την πρόληψη τροφιογενών λοιμώξεων εντός του Νοσοκομειακού περιβάλλοντος.

**Προμήθεια πρώτων υλών και τροφίμων - υποχρεώσεις αναδόχου**

- Η Ανάδοχος υποχρεούται να έχει πιστοποιηθεί με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018.
- Το Πιστοποιητικό θα κατατεθεί στο Τμήμα Διατροφής και υπό την επίβλεψη του Τεχνολόγου Τροφίμων του Νοσοκομείου και του Επόπτη Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου η Ανάδοχος θα εφαρμόζει το ήδη υπάρχον Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.
- Η Ανάδοχος είναι υποχρεωμένη να προσαρμόζεται σε κάθε μεταβολή των Κανονισμών Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων που προβλέπονται από το Εθνικό και Κοινοτικό Δίκαιο, καθώς επίσης και να διασφαλίζει τη συμμόρφωση των υπαλλήλων του.
- Τα τρόφιμα και η διακίνησή τους θα πρέπει να πληρούν τη σχετική ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ Νομοθεσία, την ΚΑΘΕΤΗ Νομοθεσία, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις ισχύουσες αγορανομικές, υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις, αριθμ. 91354/2017 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ.) (ΦΕΚ Β' 2983/30-8-2017 και τροποποίηση του άρθρου 115 με το ΦΕΚ 4736Β/12-10-21).
- Η αρχική έγκριση ή απόρριψη της παραλαβής των προσκομισθέντων κάθε φορά τροφίμων και πρώτων υλών των εκάστοτε εγκεκριμένων προμηθευτών της Αναδόχου είναι ευθύνη του Τεχνολόγου Τροφίμων της Αναδόχου. Η τελική απόφαση έγκρισης ή απόρριψης είναι αποκλειστικά ευθύνη του Τεχνολόγου Τροφίμων του Νοσοκομείου (σε απουσία αυτού ενός Μέλους της Επιτροπής Παραλαβής Έργου).
- Οι πρώτες ύλες τροφίμων και τα είδη τροφίμων που η Ανάδοχος θα προμηθεύει το Νοσοκομείο, πρέπει να τηρούν απαρεγκλίτως τις προδιαγραφές που περιγράφονται παρακάτω και είναι σύμφωνες με τις Ενιαίες Εθνικές Τεχνικές Προδιαγραφές όπως αυτές εγκρίθηκαν με την υπ' αρ. 94 απόφαση της 125<sup>ης</sup>/13-4-2023 συνεδρίασης του Διοικητικού Συμβουλίου της Ε.Κ.Α.Π.Υ. (Εθνική Κεντρική Αρχή Προμηθειών Υγείας). Η Ανάδοχος θα πρέπει να δεσμευτεί πλήρως ως προς τις προδιαγραφές αυτές.
- Οι προμήθειες θα γίνονται αποκλειστικά από προμηθευτές της Αναδόχου με δική της δαπάνη και ευθύνη. Οι προμηθευτές αυτοί θα είναι συγκεκριμένοι, δύο (2) ανά είδος τροφίμων και θα δηλωθούν ενυπόγραφα από την Ανάδοχο στο Νοσοκομείο την πρώτη ημέρα εκτέλεσης της Σύμβασης. Οι ανωτέρω προμηθευτές είναι υποχρεωμένοι να διαθέτουν έγγραφα που να αποδεικνύουν ότι λειτουργούν ορθώς σύμφωνα με τους Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων, ανά είδος τροφίμων - ενδεικτικά σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018, και να πληρούν όλες τις απαιτήσεις (γενικές και ειδικές) της Νομοθεσίας. Η Ανάδοχος διατηρεί το δικαίωμα αντικατάστασης προμηθευτή μόνο κατόπιν έγγραφης ενημέρωσης και έγκρισης από το Τμήμα Διατροφής, προσκομίζοντας τα απαραίτητα Πιστοποιητικά.
- Επίσης, εφόσον οι προμηθευτικές εταιρείες διανομής/αποθήκευσης είναι διαφορετικές από αυτές που παρασκευάζουν τις πρώτες ύλες ή τα τρόφιμα που η Ανάδοχος θα προμηθεύει το Νοσοκομείο, να διαθέτουν ISO 22000:2018.

- Όλα τα ανωτέρω πιστοποιητικά θα κατατεθούν σωρευτικά:

α. Κατά το στάδιο συμμετοχής στο διαγωνισμό, εντός του φακέλου της τεχνικής προσφοράς του οικονομικού φορέα, προς απόδειξη της πλήρωσης των ποιοτικών και τεχνικών προδιαγραφών της προσφοράς του.

β. Κατά την πρώτη ημέρα έναρξης εκτέλεσης της Σύμβασης από τον αναδειχθέντα Ανάδοχο, πλήρη σειρά των ανωτέρω αντιγράφων και στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου για τις ανάγκες των καθημερινών ελέγχων ιχνηλασιμότητας και ασφάλειας τροφίμων.

- Οι προμηθευτές εταιρείες της αναδόχου πρέπει να προσκομίσουν:

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

ο 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 ή το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ (ή αντίστοιχο Πιστοποιητικά FSSC), 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 προμηθευτής της υποψήφιου Αναδόχου 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.

Αναγνωρίζοντας τις ιδιαιτερότητες της εφοδιαστικής αλυσίδας και με σκοπό τη διευκόλυνση της συμμετοχής χωρίς να εκπύσσει η υπηρεσία τις απαιτήσεις ασφάλειας, διευκρινίζεται ότι η εν λόγω απαίτηση δύναται να καλύπτεται εναλλακτικά και από τον άμεσο προμηθευτή-έμπορο / διακινητή του υποψήφιου Αναδόχου.

Σε περίπτωση που ο προμηθευτής λειτουργεί ως χονδρέμπορος ή διακινητής του είδους, γίνεται δεκτή η υποβολή Υπεύθυνης Δήλωσης από τον ίδιο τον «άμεσο» προμηθευτή – έμπορο / διακινητή, στην οποία θα δηλώνεται ρητά ότι:

α. Έχει εξασφαλίσει και διαθέτει την απαιτούμενη ροή εφοδιασμού από την αλυσίδα παραγωγής.

β. Αναλαμβάνει την υποχρέωση να προμηθεύει απρόσκοπτα τον Ανάδοχο με τα συγκεκριμένα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης του διαγωνισμού.

γ. Εγγυάται τη διατήρηση της πλήρους ιχνηλασιμότητας και νομιμότητας των ειδών από τον αρχικό παραγωγό/παρασκευαστή/συσκευαστή μέχρι την παράδοσή τους στο Νοσοκομείο.

ο 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 .

- Τα εν λόγω δικαιολογητικά, Πιστοποιητικά και δηλώσεις πρέπει να κατατεθούν σωρευτικά και στα δύο προβλεπόμενα στάδια:
  - α. Κατά το στάδιο συμμετοχής στο διαγωνισμό, εντός του φακέλου της τεχνικής προσφοράς του οικονομικού φορέα, προς απόδειξη της πλήρωσης των ποιοτικών και τεχνικών προδιαγραφών της προσφοράς του.
  - β. Κατά την πρώτη ημέρα έναρξης εκτέλεσης της Σύμβασης από τον αναδειχθέντα Ανάδοχο, πλήρη σειρά των ανωτέρω αντιγράφων και στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου για τις ανάγκες των καθημερινών ελέγχων ιχνηλασιμότητας και ασφάλειας τροφίμων.
- Στους αποθηκευτικούς χώρους θα πρέπει να τοποθετούνται μόνο τα προϊόντα τα οποία πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητα και ασφάλειας.
- Κατά τη διάρκεια της συνεργασίας της με το Νοσοκομείο, η Ανάδοχος δεν θα επιτρέπεται να προσκομίσει πρώτες ύλες ή τρόφιμα από άλλες προμηθεύτριες εταιρείες, πλην αυτών που θα έχει δηλώσει στο Νοσοκομείο.
- Όλα τα παραλαμβανόμενα είδη, θα πρέπει να συνοδεύονται από Παραστατικά Διακίνησης (ή Τιμολόγια), με τα συνήθη στοιχεία ταυτότητας και προέλευσης των προϊόντων που αναγράφονται σε αυτά, όπως: είδη, ποσότητες των εισερχομένων τροφίμων, επωνυμία προμηθευτή, τα στοιχεία του μεταφορικού μέσου, η ημερομηνία και η ώρα φόρτωσης των προϊόντων κλπ.. Τα ως άνω Παραστατικά Διακίνησης (ή Τιμολόγια) ελέγχονται από τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου ή τον Επόπτη Δημόσιας υγείας του Νοσοκομείου (εν απουσία του Τεχνολόγου Τροφίμων του Νοσοκομείου).
- Τα προ-συσκευασμένα τρόφιμα που διατίθενται ως έχουν στον τελικό καταναλωτή επισημαίνονται, σύμφωνα με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία (Καν.ΕΕ 1169/2011) και εθνική νομοθεσία, με την επιφύλαξη των απαιτήσεων επισήμανσης που προβλέπονται από ειδικές ενωσιακές ή εθνικές διατάξεις, που ισχύουν για συγκεκριμένα τρόφιμα καθώς, για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα με γεωγραφικές ενδείξεις (ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΙΠ). Για τους ορισμούς των εννοιών «προ-συσκευασμένο τρόφιμο» και «επισήμανση» εφαρμόζεται ο Καν.(ΕΕ) 1169/2011, όπως ισχύει, ρητή δε αναφορά γίνεται στο άρθρο 2 του ν. (Α' 173).
- Οι σημάνσεις στις συσκευασίες των προϊόντων πρέπει να παρέχουν πληροφορίες στοιχείων ταυτότητας αυτών, όπως κωδικό παρτίδας του προϊόντος, βάρος προϊόντος, ημερομηνία παραγωγής και λήξης, συνθήκες αποθήκευσης, σήμα ή σφραγίδα καταλληλότητας ή Αρ. έγκρισης Ε.Ε αναλόγως είδους κ.ο.κ.).
- Η μεταφορά θα γίνεται με ευθύνη του προμηθευτή της Αναδόχου. Ο δε μεταφορέας να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./ οικ35797 /4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται. Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να τηρούν ενδεικτικά τα κάτωθι:
  1. Να είναι κατάλληλα και να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό μεταφοράς του εκάστοτε προϊόντος.
  2. Για τα μέσα μεταφοράς προϊόντων ζωικής προέλευσης:
    - α) Απαιτείται ειδική έγκριση από την Κτηνιατρική Υπηρεσία (οι όροι προκαθορίζονται από τη Κτηνιατρική Νομοθεσία). Απαγορεύεται η μεταφορά κρέατος με άλλα οχήματα (ιδιωτικής χρήσεως επιβατικά αυτοκίνητα) που δεν πληρούν τις σχετικές με τη μεταφορά κρεάτων ειδικές προδιαγραφές.
    - β) Πρέπει να είναι ισόθερμα: Με αμάξωμα ή κιβώτιο (θάλαμο) του οποίου τα τοιχώματα, οι πόρτες, η οροφή και τα δάπεδα φέρουν μόνωση και σύστημα Αυτοδύναμης ψύξης.
  3. Να διαθέτουν κατάλληλα αυτοκαταγραφικά θερμομέτρα.
  4. Να έχουν πόρτες με λάστιχα και μηχανισμό κλεισίματος, που μπορεί να ασφαρίζεται.
  5. Τα εσωτερικά τοιχώματα να είναι από ανοξείδωτο ή άλλο υλικό κατάλληλο, λείο και αδιαπότιστο ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

6. Να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση.

- Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία (Κ.Υ. Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Οδηγίες 89/108/ ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/ 2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9 ).
- Η Ανάδοχος, με την ανάληψη υπηρεσιών παροχής σίτισης στο Νοσοκομείο, θα καταθέσει στο Τμήμα Διατροφής πλάνο δειγματοληψιών για όλα τα τρόφιμα που θα προμηθεύσει το Νοσοκομείο. Τακτικά ή όποτε της ζητείται από το Τμήμα Διατροφής πρέπει να προσκομίζει Πιστοποιητικά Αναλύσεων (Μικροβιολογικών ή/και Φυσικοχημικών Παραμέτρων Ποιότητας), διαφόρων βασικών κατηγοριών τροφίμων, βάσει του πλάνου δειγματοληψίας που θα έχει καταθέσει στο Νοσοκομείο.
- Η Ανάδοχος απαιτείται να διατηρεί Αρχείο Αναλύσεων Τροφίμων και Ποτών των προμηθευτριών εταιρειών καθώς και της ίδιας σε περίπτωση που είναι η ίδια προμηθευτής στο Νοσοκομείο. (Δήλωση συχνότητας κατάθεσης πιστοποιητικών αναλύσεων ανά κατηγορία και είδος). Ταυτόχρονα θα τηρείται επιπλέον το ετήσιο πλάνο δειγματοληψιών του Νοσοκομείου.
- Πιστοποιητικά χημικών και μικροβιολογικών αναλύσεων, μπορεί να μην αποστέλλονται με κάθε παρτίδα που παραλαμβάνεται στο Νοσοκομείο, αλλά περιοδικά (δεδομένου ότι ο προμηθευτής είναι πιστοποιημένος για το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει) όπως προβλέπεται στην συμφωνία που υπάρχει μεταξύ του Νοσοκομείου, του Αναδόχου και των προμηθευτών του, προς επιβεβαίωση της καταλληλότητας των παραλαμβανόμενων πρώτων υλών.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία, όπως επίσης και να παρέχει στο Νοσοκομείο κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους
- Η Ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίζει, όποτε της ζητηθεί από το Νοσοκομείο, τα πιστοποιητικά μυοκτονίας και εντομοκτονίας των εγκαταστάσεων της, καθώς και των προμηθευτών της.
- Στο πλαίσιο εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων στο Νοσοκομείο και για την αξιολόγηση των προμηθευτών των πρώτων υλών και τροφίμων της Αναδόχου, διενεργείται βάσει του πλάνου δειγματοληψίας του Τμήματος Διατροφής, εργαστηριακή ανάλυσή τροφίμων σε κρατικά ή διαπιστευμένα εργαστήρια, από τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου και τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου σε συνεργασία με τον/την Τεχνολόγο Τροφίμων του Αναδόχου.
- Οι ώρες παράδοσης των προϊόντων στο Τμήμα Κλινικής διατροφής του Νοσοκομείου είναι 7:30 π.μ. – 14:00 μ.μ.
- Απαραίτητος και απαράβατος όρος για την απρόσκοπτη προμήθεια του Νοσοκομείου και την σίτιση των ασθενών του, είναι η Ανάδοχος να δεσμευθεί να προμηθεύει το Νοσοκομείο ακόμα και σε ημέρες αργιών και σε κάθε περίπτωση που η διατηρησιμότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει την χορήγηση του στους σιτιζομένους (πχ έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης), λόγω καταστάσεων όπως συνεχόμενες αργίες, απεργίες κτλ.

#### Όροι παράδοσης προσφερόμενων προϊόντων

##### 1) ΑΡΤΟΣ, ΑΡΤΙΔΙΑ, ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ο παραδιδόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα να έχουν παρασκευαστεί το περισσότερο πριν από 4 ώρες συν 2 ώρες το πολύ για την μεταφορά τους (αυθημερόν παράδοσης).

##### 2) ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ

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

- ii. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, με μέσα τα που εξασφαλίζουν θερμοκρασία 0–4°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία.
- iii. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στο Νοσοκομείο αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς.

### 3) ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

- i. Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών.
- ii. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία –2°C έως +4 °C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία
- iii. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στο Νοσοκομείο αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς.

### 4) ΝΩΠΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΚΑΙ ΝΩΠΟ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΛΑ

- i. Τα προϊόντα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης του γάλακτος μακράς διαρκείας να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους, ενώ για το νωπό παστεριωμένο θα πρέπει να είναι η επόμενη της παστερίωσής του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
- ii. Η μεταφορά των προϊόντων μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, γίνεται με μέσα τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2oC έως 4oC σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία .
- iii. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στο Νοσοκομείο αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς.

### 5) ΓΙΑΟΥΡΤΙ

- i. 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.
- ii. Η μεταφορά των προϊόντων τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2o C έως 4o C σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία
- iii. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στο Νοσοκομείο αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς.

### 6) ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

- i. Τα νωπά οπωρολαχανικά να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.
- ii. Καθ' όλο το έτος ο προμηθευτής θα έχει τη δυνατότητα να προμηθεύει το Νοσοκομείο με κολοκύθι μεσαίου μεγέθους και μήλα.
- iii. Τα αναφερόμενα μεγέθη και βάρη ανά μονάδα προϊόντος στις αναλυτικές προδιαγραφές /περιγραφές των προϊόντων (π.χ. διάμετρος μήκος) θεωρούνται ενδεικτικά με σκοπό τον προσδιορισμό της επιθυμητής εμπορικής κατηγορίας. Παρέκκλιση από τα οριζόμενα μεγέθη γίνεται αποδεκτή μόνο κατόπιν έγκρισης του Τεχνολόγου Τροφίμων, υπό τις εξής προϋποθέσεις:

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας/μέσου συσκευασίας πρέπει να παρουσιάζει ικανοποιητική ομοιογένεια ως προς την ποικιλία, την ποιότητα και, κυρίως, το μέγεθος.

- iv. Τα Οπωροκηπευτικά είδη θα προσκομίζονται στο Τμήμα Διατροφής τουλάχιστον τρεις (3) φορές την εβδομάδα (Δευτέρα-Τετάρτη και Παρασκευή) ή και περισσότερες σε έκτακτες ανάγκες.

### 7) ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ (ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ)

Τα διατηρημένα τρόφιμα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι εντός του ¼ του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας τους.

Κατ' εξαίρεση, και με αποκλειστικό σκοπό την αποφυγή ελλείψεων σε κρίσιμα είδη διατροφής του Νοσοκομείου, δύναται να γίνει αποδεκτή η παραλαβή προϊόντων που έχουν διανύσει έως και το ένα τρίτο (1/3) της συνολικής διάρκειας διατηρησιμότητας τους, υπό τις εξής προϋποθέσεις:

- Η απόκλιση αφορά περιπτώσεις αποδεδειγμένης αδυναμίας άμεσης αντικατάστασης από τον προμηθευτή εντός του συμβατικού χρόνου, η οποία θα οδηγούσε σε έλλειψη του είδους στο διαιτολόγιο των ασθενών.
- Κατόπιν σύμφωνης γνώμης του Τεχνολόγου Τροφίμων του Νοσοκομείου.

#### 8) ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

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

ii. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 0oC έως 4oC, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία.

#### 9) ΜΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

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

#### 10) ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

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

ii. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2oC έως 4oC σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία.

#### 11) ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

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

ii. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18°C έως -16°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία.

iii. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στο Νοσοκομείο αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/ Γ. Π./οικ35797/4 - 4-2012)

#### 12) ΝΩΠΑ ΑΥΓΑ

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

ii. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα- ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 8OC έως 18 O C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία.

## 13) ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

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

## 14) ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

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

ii. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα- ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18 έως -16°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς. (Κ.Υ. Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Οδηγίες 89/108/ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/ 2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9 ).

## 15) ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

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

ii. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -180 C έως -160 C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία.

## 16) ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

i. Τα είδη παντοπωλείου να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας τους.

ii. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν την κατάλληλη θερμοκρασία μεταφοράς για κάθε είδος, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία. και όπου απαιτείται θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς

iii. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που θα ορίζει το Νοσοκομείο, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

iv. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει αλλαγή του προϊόντος σε περίπτωση που το προσκομισθέν δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του για τη χρήση που προορίζεται

## 17) ΒΡΕΦΙΚΑ ΓΑΛΑΤΑ

i. Τα βρεφικά γάλατα και οι βρεφικές κρέμες 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 διατηρησιμότητας τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.

ii. Κατ' εξαίρεση, και με αποκλειστικό σκοπό την αποφυγή ελλείψεων σε κρίσιμα είδη διατροφής του Νοσοκομείου, δύναται να γίνει αποδεκτή η παραλαβή προϊόντων που έχουν διανύσει έως και το ένα τρίτο (1/3) της συνολικής διάρκειας διατηρησιμότητας τους, υπό τις εξής προϋποθέσεις:

- Η απόκλιση αφορά περιπτώσεις αποδεδειγμένης αδυναμίας άμεσης αντικατάστασης από τον προμηθευτή εντός του συμβατικού χρόνου, η οποία θα οδηγούσε σε έλλειψη του είδους στο διαιτολόγιο των ασθενών.

- Κατόπιν σύμφωνης γνώμης του Τεχνολόγου Τροφίμων του Νοσοκομείου.

iii. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία.

#### 18) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

- Τα προϊόντα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.
- Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2oC έως 4oC σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία.

#### ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΣΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΘΑ ΑΠΟΣΤΕΛΛΟΝΤΑΙ ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟ

##### I. ΧΗΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

Α΄ ΧΗΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΠΕΙΡΑΙΑ. (Ακτή Κονδύλη και Αιτωλικού 32 Πειραιάς τηλ. 210 4613991)

προκειμένου για χημικό έλεγχο γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, ευαλλοίωτων τροφίμων παντοπωλείου, κ.α

Δ΄ ΧΗΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΑΘΗΝΩΝ (Τσόχα 16 Αθήνα τηλ. 210 6479000)

προκειμένου για χημικό έλεγχο όλων των τροφίμων που δεν αποστέλλονται στην Α΄ ΧΗΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΠΕΙΡΑΙΑ καθώς και για έλεγχο υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων σε κατεψυγμένα και κονσερβοποιημένα οπωρολαχανικά.

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΘΗΝΩΝ (ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΤΑΛΟΙΠΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ. (Νεαπόλεως 25, Αγία Παρασκευή, τηλ. 210 6013899)

προκειμένου να ανιχνευθούν κατάλοιπα βαρέων μετάλλων (κάδμιο, μόλυβδος, υδράργυρος) σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Οποιοδήποτε άλλο Ιδιωτικό κέντρο το οποίο είναι διαπιστευμένο για τη χρήση πιστοποιημένων μεθόδων ανάλυσης.

##### II. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ.

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (ΚΕΔΥ). (Λ. Αλεξάνδρας 196 Αθήνα τηλ. 210 6466711)

προκειμένου για μικροβιολογικό έλεγχο ετοιμών και τυποποιημένων προϊόντων (γάλα, γιαούρτι, κρέμες, ρυζόγαλο, ψωμί κ.α)

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΤΜΗΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΛΙΕΙΑΣ) (Νεαπόλεως 25, Αγία Παρασκευή, τηλ. 210 6010903)

προκειμένου για μικροβιολογικό έλεγχο εκείνων των τροφίμων που δεν αποστέλλονται στο ΚΕΔΥ.

Οποιοδήποτε άλλο Ιδιωτικό κέντρο το οποίο είναι διαπιστευμένο για τη χρήση πιστοποιημένων μεθόδων ανάλυσης.

##### III. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ

Δεν αποστέλλονται δείγματα αλλά καλούνται στο Νοσοκομείο να εξετάσουν - ταυτοποιήσουν τρόφιμα υπάλληλοι των κάτωθι υπηρεσιών:

ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΝΟΜΑΡΧΙΑΣ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

προκειμένου για κρέατα, κοτόπουλα, αλιεύματα.

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΝΟΜΑΡΧΙΑΣ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

προκειμένου για νωπά οπωροκηπευτικά, επεξεργασμένα, μεταποιημένα καθώς και προϊόντα βαθιάς καταψύξεως φυτικής προέλευσης.

**Ποιοτικές προδιαγραφές πρώτων υλών - τροφίμων****1. ΑΡΤΟΣ, ΑΡΤΙΔΙΑ, ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

Τα χορηγούμενα είδη, να είναι πρώτης Α' ποιότητας, να έχουν παραχθεί με τα οριζόμενα στα άρθρα 111, 112, 113 και 114 του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ, σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και να πληρούν τα αναφερόμενα και οριζόμενα στο Ν 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α'/9.2.2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις» και Α. οικ. 4730/209/Φ.17.1/2008 «Καθορισμός δυναμικότητας παραγωγής κλιβάνων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και διαδικασίας αδειοδότησης» σε εφαρμογή της παρ. 3 του άρθρου 2 και της παρ. 11 του άρθρου 20 του Ν3526/2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις».

Στο εξωτερικό μέρος της συσκευασίας των προϊόντων αρτοποιίας πρέπει να αναγράφονται σύμφωνα με τον Ν 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α'/ 9.2.2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας», τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25 ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90 /496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής, οι ακόλουθες ενδείξεις:

- Το όνομα της επιχείρησης.
- Η διεύθυνση του αρτοποιείου.
- Το είδος ψωμιού ή προϊόντος αρτοποιίας.
- Το καθαρό βάρος.
- Η ημερομηνία παρασκευής και λήξεως, οι οποίες θα πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος με ανεξίτηλη σφραγίδα.
- Επί των συσκευασιών των ανάλατων προϊόντων να υπάρχει διακριτική σήμανση που θα τα ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα

**ΜΕΡΟΣ Ι: ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΡΤΟΥ & ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ**

«Άρτος» (χωρίς άλλη ένδειξη): Άρθρο 111 Κ.Τ.Π. Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται με ψήσιμο μέσα σε ειδικούς κλιβάνους, υπό καθορισμένες συνθήκες μάζας, η οποία αποτελείται από αλεύρι σίτου, νερό (πόσιμο), ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού. Αν για την παρασκευή του άρτου χρησιμοποιούνται άλευρα σίτου ή μείγμα αλεύρων άλλων δημητριακών προϊόντων εκτός του σίτου, ο παρασκευαζόμενος άρτος φέρει την ονομασία των αντίστοιχων δημητριακών προϊόντων.

Ο άρτος διακρίνεται σε:

- α) λευκό άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος λευκός τ. 70%»,
- β) μαύρο άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 90%, με πρόσθετη ξηρά γλουτένη σε αναλογία 3% από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος μαύρος τ. 90%»,
- γ) σύμμεικτο άρτο, που παρασκευάζεται από ισόποση ανάμειξη αλεύρων κατηγορίας Μ, από σκληρό σίτο και άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος σύμμεικτος».
- δ) άρτος από αλεύρι τύπου 55% το οποίο προέρχεται από μαλακά σιτάρια υψηλής ποιότητας που έχει αφαιρεθεί τελείως το πίτυρο.

«Φρέσκος άρτος » ή «Φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα»: Ο άρτος ή το αρτοπαρασκεύασμα που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις: πωλούνται στον τελικό καταναλωτή εντός είκοσι τεσσάρων ωρών από την

ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους, παράγονται με συνεχή διαδικασία, από την χρήση των πρώτων υλών τους μέχρι την τελική έψηση, χωρίς να μεσολαβεί διακοπή της για τη συντήρησή τους.

«**Αρτοσκεύασμα**»: Άρθρο 112 του Κ.Τ.Π. Το προϊόν αρτοποιίας το οποίο παρασκευάζεται κατά τρόπο ανάλογο με αυτόν της παρασκευής του άρτου, με απλό ή διπλό κλιβανισμό, διαφέρει, όμως, από τον άρτο ως προς την μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του.

«**Απλά αρτοσκευάσματα** »: Άρθρο 113 του Κ.Τ.Π. Τα προϊόντα αρτοποιίας τα οποία μπορεί να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως φρυγανιές, αρτίδια, φραντζολάκια, κουλούρια, παξιμάδια, ο διπυρίτης άρτος, οι πίττες για σουβλάκια.

«**Αρτοπαρασκεύασμα**»: Άρθρο 114 του Κ.Τ. Π Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται από άλευρα ενός δημητριακού ή προσμείξεις αλεύρων διαφόρων δημητριακών, εφόσον ο τρόπος παρασκευής του δεν συμπίπτει με τον τρόπο παρασκευής των ειδών άρτου και το οποίο διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «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 ενδιαμέσων προϊόντων αρτοποιίας, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους.

#### ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

Υποχρεωτικά να παρασκευάζεται και να διατίθεται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο άρθρο 104 του Κ.Τ.Π.

Να είναι άριστης ποιότητας παρασκευασμένος από αγνά υλικά.

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.

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.

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).

Να έχει οργανοληπτικούς χαρακτήρες ευχάριστους και χαρακτηριστικούς του προϊόντος.

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

#### ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

Ατομικά αρτίδια: Η παρασκευή των αρτιδιών πρέπει να πληροί όλους τους όρους και τις διατάξεις του Άρθρου 112,113 του Κ.Τ. Π., το νερό δε που θα χρησιμοποιείται, πρέπει να είναι πόσιμο. Τα προσφερόμενα αρτίδια να είναι:

Αρτίδια τύπου 55 %: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 55%, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

Αρτίδια τύπου 90%: χωρίς προσθήκη άλατος στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι τύπου 90%, νερό, ζύμη, χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

Ψωμί του τοστ: σε συσκευασία των 480 – 1000 gr παρασκευασμένο από α) αλεύρι τύπου 55% ή β) αλεύρι τύπου 90% ολικής άλεσης, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού ( το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένο αεροστεγώς σε φέτες σε διπλή συσκευασία από διαφανές σελοφάν.

Λαγάνα πολυτελείας: (Άρθρο 113 του Κ.Τ.Π.), άνω των 750 γραμμαρίων περίπου, κλασσικό σχήμα λαγάνας, παρασκευασμένη με το παραδοσιακό τρόπο, από αλεύρι τύπου 70%, αλεύρι κίτρινο ψιλό, νερό, μαγιά 2% επί του αλεύρου, αλάτι έως 2% επί του αλεύρου, μαστίχα περίπου 0,5 επί τοις χιλίοις, σουσάμι προαιρετικά και μαυροσάμιο.

Η παρασκευή των παραπάνω ειδών να γίνεται αυθημερόν, η δε συσκευασία να πραγματοποιείται αφού έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος .

## ΜΕΡΟΣ II: ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

«Διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής»: Άρθρο 114 του Κ.Τ. Π Τα προϊόντα αρτοποιίας, όπως παξιμάδια, κουλούρια, φρυγανιές και άλλα βουτήματα ζαχαροπλαστικής, που περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια τουλάχιστον από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες που προσδίδει σε αυτά γλυκιά ή γλυκίζουσα γεύση

### ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

Κουραμπιέδες: Οι κουραμπιέδες πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένοι και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

Μελομακάρονα: Τα μελομακάρονα πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

Κουλουράκια: Τα πασχαλινά κουλουράκια πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

Τσουρέκια: Τα τσουρέκια πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

Βασιλόπιτα: Η βασιλόπιτα πρέπει να έχει παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένη και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία της. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζεται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή της.

Οι βασιλόπιτες και τα τσουρέκια πρέπει να περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες. Απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή τους είναι γάλα, βούτυρο, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι. Το βάρος της βασιλόπιτας θα καθορίζεται ανάλογα με τις διαχειριστικές ανάγκες του Νοσοκομείου.

Τα ανωτέρω είδη μπορεί να ζητηθούν και σε ατομική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα

## ΜΕΡΟΣ III: ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Για την μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας, οι επιχειρήσεις φέρουν την ευθύνη σχετικά με την τήρηση των συνθηκών μεταφοράς.

1. Η μεταφορά, η διανομή και η διάθεση των προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται με οχήματα που διαθέτουν κατάλληλο αμάξωμα, κλειστό από όλες τις πλευρές και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά των προϊόντων αυτών.
2. Ο άρτος και τα λοιπά προϊόντα αρτοποιίας είτε σε ατομική, είτε σε μαζική συσκευασία, να είναι τοποθετημένοι μέσα σε κλειστά κιβώτια, που είναι κατασκευασμένα από υλικό το οποίο είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Απαγορεύεται η μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας με άλλο τρόπο.
3. Επιτρέπεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που δεν χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την μεταφορά των προϊόντων αυτών, εφόσον τα προϊόντα αυτά τοποθετούνται σε ειδικά ξύλινα κιβώτια, που έχουν εσωτερική επένδυση από γαλβανισμένη λαμαρίνα ή σε μεταλλικά ή πλαστικά κιβώτια, με επαρκή χωρητικότητα, τα οποία κλείνουν ερμητικά και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό της μεταφοράς αυτής και είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Ομοίως, επιτρέπεται με τα οχήματα που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο, η διακίνηση και η μεταφορά, προς πώληση προϊόντων αρτοποιίας, τα οποία διατίθενται στον καταναλωτή σε αεροστεγή συσκευασία, το υλικό της οποίας προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
4. Απαγορεύεται η μεταφορά, με οποιοδήποτε τρόπο, προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που μεταφέρουν ρυπαρά αντικείμενα ή τοξικές ύλες ή υγρά, τα οποία μπορούν να επηρεάσουν, με οιοδήποτε τρόπο, την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων αυτών.

## 2. ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ

### ΜΕΡΟΣ Ι: ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

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

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

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

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

Β) Καν (ΕΚ) αριθ.396/ 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου 4747.

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

- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π. χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το βόειο κρέας).
- Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4 -5° C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4 -5,8.
- Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτιασμένα ή ταγγισμένα.
- Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
- Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή τους και κατά συνέπεια στην υγεία των καταναλωτών

## ΜΕΡΟΣ II: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

### ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

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

Το νωπό βόειο κρέας να είναι:

- αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) : μηρός (μπούτι) το οποίο περιλαμβάνει τα ακόλουθα τμήματα: « τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό» και «κιλότο»
- Είναι στην κρίση του Νοσοκομείου να ζητήσει την προμήθεια τεμαχίων «κόντρα», «φιλέτο», «μπριζόλες», ή «άλλο» ανάλογα με τις ανάγκες του.

### Ταξινόμηση

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

### Ηλικία

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

### Διάπλαση

Να ανήκει στην κατηγορία U.

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

### Πάχυνση

Να ανήκει στη διαβάθμιση 2.

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

**ΝΩΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ**

- Το νωπό χοιρινό κρέας να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή) και να παραδίδεται σε αυτοτελή τεμάχια: μηρός (μπούτι) άνευ οστών, σπάλα, μπριζόλες (λαιμού ή κόντρα) με οστό, ψαρονέφρι.
- Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα, και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση.
- Τα σφάγια θα πρέπει να είναι κατηγορίας, U βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας, σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013:

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

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

**ΝΩΠΟ ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ**

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

**ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ: ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ**

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

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

**Μικροβιολογικοί Έλεγχοι**

- *Salmonella*, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.178/2002.
- *E. coli* O157: H7 , απουσία σε 25gr (n=5, c=0 ), ISO 1664 9, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.
- Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.
- *Trichinella* (τριχίνης), συμμόρφωση με τον Εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2015/1375 της Επιτροπής, της 10ης Αυγούστου 2015, για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση *Trichinella* (τριχίνης) στο κρέας.

**Συσκευασία**

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

Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία η ύπαρξη:

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

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

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

#### Επισήμανση

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

- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 19 24/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.
- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοίρων ιδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.
- Άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 .
- Άρθρο 4 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.566/2008
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1825/2000 της Επιτροπής της 25ης Αυγούστου 2000 για τη θέσπιση λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας.
- ΥΑ Αριθμ. 1458/143681 Συμπληρωματικά μέτρα σε εφαρμογή του τμήματος Ι του τίτλου ΙΙ και του τίτλου ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) υπ' αρ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) υπ' αρ. 1825/2000 της Επιτροπής σχετικά με την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας.

Στην ετικέτα να αναγράφονται:

1. Η περιγραφή του σφάγιου (π.χ. νεαρό ζώο 8- 12 μηνών).
2. Η χώρα καταγωγής.
3. Η χώρα εκτροφής.
4. Η χώρα σφαγής.

5. Ο κωδικός του σφάγιου (πλην του χοιρινού).
6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.
7. Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής.
9. Η ταξινόμηση του ζώου .
10. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
11. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του /B/11-6-2020)

### 3. ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

#### ΜΕΡΟΣ Ι: ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

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

**Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013 νοούνται ως:**

- « Κρέας Πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της επεξεργασίας με ψύχος,
- «Νωπό Κρέας Πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από – 2° C και όχι υψηλότερη από + 4° C.

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

1. Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, τράχηλους, άκρα από τον ταρσό χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα να μην φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες. [Άρθρο 7]
2. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς. [Άρθρο 7].
3. Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια. [Άρθρο 7]
4. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή [Άρθρο 11], με πιστοποίηση από Κρατικό φορέα [Άρθρο 13].
5. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία με ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία με χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες.[Νόμος 4235/2014, ΦΕΚ 32/Α/11 -2-2014, Κεφ. Α. άρθρο1].
6. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία

κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων. Συγκεκριμένα να συμμορφώνονται με τους κάτωθι Κανονισμούς:

α) Κανονισμός ΕΚ αριθ.37/2010 της 22ας Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικές δραστικές ουσίες όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (κτηνιατρικά φάρμακα και αντιβιοτικά).

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

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

## ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σχετικά με κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών, των Κανονισμών ΕΚ 1308/2013 και 543/2008 και να συμμορφώνονται με τον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 1177/2006 της Επιτροπής της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά .
2. Ως προς τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά να πληρούν τις προϋποθέσεις του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 1086/2011 της Επιτροπής της 27ης Οκτωβρίου 2011, για την τροποποίηση του παραρτήματος II του Κανονισμού αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος I του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών. Όταν πρόκειται για κοτόπουλα στον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 2017/1495 της 23ης Αυγούστου 2017 για την τροποποίηση όσον αφορά το *Campylobacter* σε σφάγια κοτόπουλου κρεατοπαραγωγής.
3. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.[854/2004 Κεφ. V]
4. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. [854/2004 Κεφ. V].
5. Να προέρχονται από εγκεκριμένο πτηνοσφαγείο και Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000 :2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου.
5. Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π. Δ.79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4472/2017, Άρθρο 122 .
6. Σε περίπτωση εισαγωγής νωπών πουλερικών από τρίτη χώρα αυτά θα πρέπει να συνοδεύονται από Κτηνιατρικό Πιστοποιητικό (στην Ελληνική γλώσσα) και να περιλαμβάνονται στον κατάλογο των εγκεκριμένων χωρών οι οποίες να διαθέτουν εγκεκριμένες εγκαταστάσεις όπως ορίζεται από τον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 798/2008 της Επιτροπής της 8ης Αυγούστου 2008 για την κατάρτιση καταλόγου τρίτων χωρών, εδαφών, ζωνών ή διαμερισμάτων από τα οποία επιτρέπεται να εισαχθούν και διαμετακομισθούν μέσω της κοινότητας πουλερικά και κρέας πουλερικών και τον καθορισμό των απαιτήσεων κτηνιατρικής πιστοποίησης και του Εκτελεστικού Κανονισμού (ΕΕ) 2021/404 της Επιτροπής της 24ης Μαρτίου 2021 για την κατάρτιση καταλόγων τρίτων χωρών, εδαφών ή ζωνών αυτών από τις οποίες/ τα οποία επιτρέπεται η είσοδος ζώων, ζωικού αναπαραγωγικού υλικού και

προϊόντων ζωικής προέλευσης στην Ένωση σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2016/429 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

1. Σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει επισήμανση, όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου, η θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάλωσης, η χώρα προέλευσης ή ο τόπος καταγωγής [Κανονισμός 1337/2013].
2. Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δεύτερη συσκευασία η επισήμανση να είναι στην Ελληνική γλώσσα και σε εμφανές σημείο, και σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις:

α] Κανονισμοί 853/2004, 854/2004.

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

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

#### ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

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

#### ΜΕΡΟΣ ΙΙ: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

##### 1. ΝΩΠΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ

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

Να είναι αερόψυκτα [543/2008, Άρθρο 10], κατηγορίας βάρους **1300- 1500 gr ± 50 gr** (η οποία ορίζεται από το Νοσοκομείο ανάλογα με τις ανάγκες του, άνευ αποκλίσεως επί της προσδιοριζόμενης σε κάθε περίπτωση κατηγορίας βάρους).

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

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η ανωτέρα προσδιοριζόμενη κατηγορία βάρους έχει υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια - ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία για τις ανάγκες των σιτιζομένων.

**4. ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ****ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ****ΓΑΛΑ**

- Το χορηγούμενο γάλα θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π άρθρα 79 και 80.
- Το προϊόν θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες και τις κτηνιατρικές διατάξεις του Π. Δ. 79/ 2007 « Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμούς 178/ 2002 , 852/ 2004, 853/ 2004, 854/ 2004 και 882/ 2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμόν 2004/ 41/ ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» (ΦΕΚ 95/ Α/ 2007), τον Ν4254/7.4.14
- (Υποπαραγράφος ΣΤ της παραγράφου 8) στα πλαίσια εφαρμογής του Ν4046/2012 «ΑΡΣΗ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ » και το Νόμο 4336/15 Υποπ/γραφος Α. 3

**ΝΩΠΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ**

Το νωπό γάλα θα πρέπει:

α) Να είναι παστεριωμένο, δηλαδή να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (+71,7 ο C τουλάχιστον για 15'') ή σε χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα (+63 ο C τουλάχιστον για 30') ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας μεταξύ των δύο παραπάνω συνθηκών για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

β) Μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατό σε θερμοκρασία που δεν /υπερβαίνει τους 6 ο C, στην θερμοκρασία στην οποία και συντηρείται, η δε διάρκεια συντήρησης του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή.

γ) Να είναι ομογενοποιημένο, που σημαίνει ότι, εάν μείνει σε ακινησία 48 ώρες δεν πρέπει να σχηματίζεται φανερός διαχωρισμός της κρέμας, η δε περιεκτικότητα σε λίπος της υπερκείμενης ποσότητας 100 cm<sup>3</sup> γάλακτος φιάλης του ενός Lit να μη διαφέρει περισσότερο από το 10% της περιεκτικότητας σε λίπος του εναπομείναντος γάλακτος.

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

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

**Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά**

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

853/2004, 854/2004 .

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

Παθογόνα n=5, c=0, Απουσία σε 25 g.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

Το προσφερόμενο γάλα να προσφέρεται σε συσκευασία Tetra Pak του ½ λίτρου, 1 λίτρου ή 10 λίτρων η οποία να είναι σάκος από πλαστική ύλη κατάλληλη για τρόφιμα με πώμα τοποθετημένος σε δεύτερη

συσκευασία χάρτινου κιβωτίου αντοχής ή άλλη κατάλληλη για τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Οι συσκευασίες θα πρέπει να πληρούν όλους τους κανόνες υγιεινής και τους όρους του Άρθρου 85 του Κ.Τ. Π και των Τροποποιήσεων αυτού και δεν θα πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που πιθανόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώνει την σύσταση ή τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος.

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

#### **ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**

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

- Νόμο 4492/2017 (Άρθρο 5 ) περί της Υποχρεωτικής Επισήμανσης Προέλευσης στο Γάλα.
- Τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

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

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

#### **ΓΑΛΑ UHT (υψηλής παστερίωσης)**

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

- Να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας(τουλάχιστον +135 0 C 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 C. Εφόσον χρειάζεται, μπορεί να προβλέπεται και η διατήρησή του επί επτάήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +550 C. Στην περίπτωση που η λεγόμενη «πολύ υψηλής θερμοκρασίας» μέθοδος επεξεργασίας του γάλακτος χρησιμοποιείται με απευθείας επαφή του γάλακτος με υδρατμούς, οι υδρατμοί αυτοί πρέπει να προέρχονται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να μεταφέρουν ξένες ουσίες στο γάλα, ούτε να επιδρούν δυσμενώς σε αυτό. Επίσης η εφαρμογή της μεθόδου δεν πρέπει να μεταβάλει την περιεκτικότητα του υφισταμένου την επεξεργασία γάλακτος σε νερό.

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

#### **ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ**

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

1. Να έχει παρασκευασθεί σε εγκατάσταση μεταποίησης που ανταποκρίνεται στους κανόνες και τις προδιαγραφές της ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22 -5 - 2017.
2. Να έχει υποστεί θερμική επεξεργασία κατά τη διάρκεια της παρασκευής ή να παρασκευάζεται από προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία.
3. Να μην έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ακτινοβολίες.
4. Να μην περιέχει πρόσθετα πέραν αυτών που προβλέπονται από το άρθρο 80, παρ. 14 του ΚΤΠ και το άρθρο 3 του ΠΔ 518/83 , όπως αυτό τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση 145/96.
5. Να μην περιέχει ίχνη καταλοίπων ουσιών τα οποία υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια ανοχής, σύμφωνα με το Κεφ III, άρθρο 20 του ΠΔ 259/98 (Α 191) "Περί Απαγόρευσης χρήσης ουσιών με ορμονική ή θυρεοστατική δράση.

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

#### **Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά**

Το προϊόν πρέπει να έχει τα εξής φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

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

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

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

#### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

Η συσκευασία του συμπυκνωμένου γάλακτος θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις των άρθρων 9, 23 και 28 του Κ.Τ.Π. Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά ή σε συσκευασία Tetra Pak με καπάκι ή άλλη ανάλογη πρώτη συσκευασία με περιεχόμενο βάρος 410 gr προϊόντος και σε χαρτοκιβώτια, δεύτερη συσκευασία.

Οι συσκευασίες του γάλακτος θερμικής επεξεργασίας πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει ιδίως να απελευθερώνουν μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων που θα ήταν δυνατό να θέσει σε

κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώνουν τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκούν επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες. Τα λευκοσιδηρά κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου, να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

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

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

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

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

## 5. ΓΙΑΟΥΡΤΙ

### ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

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 καλλιεργείων - 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 ανάλυσής του.
2. Ως πρώτη ύλη του γιαουρτιού χρησιμοποιείται το γάλα όπως αυτό ορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 1308/2013 (Παράρτημα VII, Μέρος III, παράγραφος 1).
3. Δεν επιτρέπεται η χρήση ολικά αφυδατωμένου γάλακτος ή παραγώγων του γάλακτος σε μορφή σκόνης με εξαίρεση την περίπτωση της παρ. 5, σημ. β.

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

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

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

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

6. Στην περίπτωση που χρησιμοποιηθούν για τη ζύμωση και άλλοι μικροοργανισμοί επιπλέον της χαρακτηριστικής καλλιέργειας του γιαουρτιού της παρ. 1, αναγράφονται στην επισήμανση υπό την προϋπόθεση ότι ο πληθυσμός τους θα είναι τουλάχιστον 10<sup>6</sup> 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, 3 – 3,8
- 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. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα.
4. Ολικά κολοβακτηριοειδή Απουσία σε 1 gr σε 5 δείγματα.
5. Ζύμες – μύκητες < 10 cfu/gr σε όλη την διάρκεια της εμπορικής ζωής.

#### ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

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

- 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  $>0.05\text{Mn}$ ,  $\max 0.1\% \text{Zn}$ ,  $0.05\text{-}2\% \text{Cu}$ ,  $\max 0.05\%$  άλλα λοιπά στοιχεία σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, το δε βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 gr και σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαζόμενα, αντοχής, των 12 τεμαχίων. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα 3/4 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

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

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

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

β) Επιπλέον των απαιτήσεων του Κανονισμού (ΕΕ) 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.

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 προβλεπόμενων 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.

## **6. ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ**

### **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**

#### **ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ**

#### **ΜΕΡΟΣ Ι**

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι Α' Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθ ορίζονται από τις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π (Άρθρο 119), των ισχυόντων Κανονισμών και Διατάξεων ( ΦΕΚ 52 της 28/1/94 περί ποιοτικού ελέγχου νωπών οπωρολαχανικών), Κανονισμό 2200/96 και 1148/01 ΚΥΑ 257543/ 31.07.03, ΦΕΚ 1122/08/08/03 **περί**

**υποχρεωτικής τυποποίησης (συσκευασίας και επισήμανσης) των νωπών φρούτων και λαχανικών που εισάγονται, εξάγονται, διακινούνται ή πωλούνται στις πάσης φύσεως αγορές και καταστήματα** των χωρών της Ε.Ε, τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις ( Αγορανομική Διάταξη 14/89 Άρθρο 3 και Άρθρο 67β) περί λήψης ειδικών μέτρων που αφορούν τα νωπά οπωρολαχανικά εγχώριας παραγωγής, κατά την εμπορία και διακίνησή τους από τη βάση παραγωγής μέχρι την τελική κατανάλωσή τους, να πληρούν τις απαιτήσεις των Κανονισμών [Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 543/2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Κανονισμό (ΕΕ) 2019 /428, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1308/2013 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών, του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1580/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 21ης Δεκεμβρίου 2007 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 2200/96, (ΕΚ) αριθ. 2201/96 και (ΕΚ) αριθ. 1182/2007 του Συμβουλίου στον τομέα των οπωροκηπευτικών ].

### **Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

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

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

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

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

### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

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

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

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

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

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

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

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

2. **Φύση του προϊόντος** — Κοινή ονομασία του είδους, αν το προϊόν δεν είναι ορατό εξωτερικά — Ονομασία της ποικιλίας.
3. **Καταγωγή του προϊόντος** — Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική ή περιφερειακή ή τοπική ονομασία.
4. **Εμπορικά χαρακτηριστικά** — Ποιοτική Κατηγορία — Μέγεθος εκφραζόμενο ως:
  - Ελάχιστο και μέγιστο μέγεθος (σε mm) ή — κωδικό(-ούς) μεγέθους που ακολουθείται, προαιρετικά, από το ελάχιστο ή μέγιστο μέγεθος ή τον αριθμό

#### 5. Αριθμός παρτίδας

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

#### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

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

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

**ΜΕΡΟΣ II****ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ****ΑΓΓΟΥΡΙΑ** *Cucumis sativus* - Σικυός

- Τα αγγούρια πρέπει, πλέον των γενικών προδιαγραφών ποιότητας, να είναι όψεως νωπής, σφιχτά, χωρίς πικρή γεύση.
- Τα αγγούρια πρέπει να είναι ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών και ασθενειών, περιποιημένα, απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα, χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/ και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.
- Τα αγγούρια πρέπει να έχουν ικανοποιητική ανάπτυξη, έχοντας συγχρόνως σπόρους τρυφερούς, σχηματισμένα και σχεδόν ίδια, ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις. Το μέγεθος των προϊόντων πρέπει να έχει μήκος από 20-30 cm και διάμετρο μεταξύ 4 και 7 cm.
- Η συσκευασία των αγγουριών είναι υποχρεωτική σε νάilon σακούλες ή χαρτοκιβώτια με οπές.

**ΚΑΡΟΤΑ** *Δαύκος (Daucus)* της οικογένειας των [Σελινοειδών](#)

- Τα καρότα πρέπει να είναι υγιή ( αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση), να είναι καθαρά δηλαδή να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα, να είναι σφιχτά, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ζημιές που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς, να μην φέρουν γραμμώσεις, να μην έχουν σποροποιηθεί, να μη διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες, να είναι απαλλαγμένα από μη κανονική εξωτερική υγρασία, να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση, να είναι ακέραια, φρέσκα, να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.
- Το μέγεθος να είναι 15-25 mm κατά διάμετρο ή 80 -120 gr κατά βάρος. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο καρότα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, παρουσίας και μεγέθους.
- Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα. Τα καρότα να είναι συσκευασμένα σε νάilon σακούλες και σε μικρές συσκευασίες των 10 ή 20 Kgr τοποθετημένα σε πολλαπλά στρώματα, διατεταγμένα μέσα στη συσκευασία. Τα καρότα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους.

**ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ** *Κολοκυνθοειδών (Cucurbitaceae)*

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

κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις.

**ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ** *Βρασική η λαχανώδης ποικ.*

**ΜΠΡΟΚΟΛΑ** (*Brassica oleracea*)

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

**ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ** *κρόμμυον ή Άλλιον το κοινό*

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

**ΛΑΧΑΝΑ** *Κράμβη η λαχανώδης*

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

**ΜΑΡΟΥΛΙΑ** (*Lactuca sativa* , Λακτούκη η ήμερος)

**ΚΑΤΣΑΡΑ ΑΝΤΙΔΙΑ** *Lactuca sativa var. longifolia Lam*

**ΠΛΑΤΥΦΥΛΛΑ ANTIΔΙΑ *Lactuca sativa* var. *crispa* L**

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

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

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

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

Τα προϊόντα πρέπει να είναι όψεως νωπής, καθαρά και περιποιημένα (δηλαδή σχεδόν απαλλαγμένα από φύλλα με χώμα, ασπρόχωμα ή άμμο και ανθοφόρες). Η ανάπτυξή τους πρέπει να είναι κανονική ανάλογα με την περίοδο παραγωγής και εμπορίας, και σε καμία περίπτωση να μην είναι υπερβολικά προχωρημένη, να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.

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

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

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

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

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

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

**ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ *Solanum melongena* Στρώχον η μελιτζάνα**

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

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

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

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

Ποικιλίες που θα προσφέρονται είναι:

- 1 ΦΛΑΣΚΕΣ ωειδείς και με μακριούς καρπούς, βάρους 150 περίπου gr, χρώματος σκούρου μοβ.
2. ΤΣΑΚΩΝΙΚΗ Λεωνιδίου ( Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), με μακρύς καρπούς, βάρους 120- 150 gr, μωβ χρώματος.

**ΠΑΤΑΤΕΣ** Στρώχον το κονδυλόρριζον , *Solanum tuberosum*

#### **Πατάτες Νωπές Ακαθάριστες**

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

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

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

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

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

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

#### **ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΑΤΑΤΑΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ**

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

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

1. ο αριθμός από το μητρώο εμπόρων νωπών οπωροκηπευτικών (**Κωδικός αριθμός GR από τη βάση ΜΕΝΟ του Υπ. Α.Α. Τ**),
2. ο αριθμός Φυτοϋγειονομικού Μητρώου (Α. Μ.) του παραγωγού και του συσκευαστή,
3. το είδος,
4. η χώρα καταγωγής και η περιοχή,
5. η ποικιλία,

6. η ποιοτική κατηγορία,
7. ο αριθμός παρτίδας (LOT),
8. το βάρος, και
9. η ένδειξη <ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΦΥΤΕΥΣΗ>.

#### **Υπόδειγμα ετικέτας ΔΙΑΚΙΝΟΥΜΕΝΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ**

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

#### **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΦΥΤΕΥΣΗ**

Κάθε παραγωγός, διακινητής, συσκευαστής πατάτας, οφείλει να είναι εγγεγραμμένος στο Φυτοϋγειονομικό Μητρώο που τηρείται στις Δ/νσεις Αγροτικής Ανάπτυξης και Οικονομίας. Τα συσκευαστήρια που ανασκευάζουν πατάτα φαγητού προερχόμενη από άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, υποχρεούνται να αναγράφουν επί της νέας συσκευασίας όλες τις πληροφορίες σύμφωνα με το υπόδειγμα της ετικέτας.

#### **ΠΙΠΕΡΙΕΣ Καψικόν ( *Capsicum* )**

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

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

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

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

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

Πιπεριές στρογγυλές, πράσινες, τραγανές, μετρίου μεγέθους, με γλυκούς και σαρκώδεις καρπούς (ενδεικτικά και όχι περιοριστικά αναφέρεται η ποικιλία Νέας Μαγνησίας). Επίσης, πιπεριές κίτρινες ή πορτοκαλί, πιπεριές Φλωρίνης, πιπεριές κέρατο ή άλλη ποικιλία ανάλογα με την εποχικότητα και τις ανάγκες του Νοσοκομείου.

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

Τα σέλινα πρέπει να είναι ακέραια, επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους, νωπής εμφανίσεως, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προστεθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις, σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση, χωρίς ζημιές που έχουν υποστεί από παγετό, χωρίς κούφια τμήματα, παραφυάδες και ανθοφόρους άξονες, καθαρά χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες, πρακτικά χωρίς φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα, πρακτικά χωρίς παράσιτα, χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά "στεγνά" μετά από το πλύσιμο, χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθενειών τόσο στα φύλλα όσο και στις κύριες νευρώσεις. Οι κύριες νευρώσεις δεν πρέπει να είναι ούτε τσακισμένες ούτε ινώδεις, να μην έχουν συνθλιβεί ή σκάσει. Η κύρια ρίζα πρέπει να είναι καλά καθαρισμένη και να μη υπερβαίνει τα 5 cm μήκους. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη, λαμβάνοντας υπόψη την περίοδο παραγωγής και η κατάστασή τους να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει να αντέξουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχειρίσεως και να φθάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

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

**ΣΚΟΡΔΑ** *Allium sativum* , Άλλιον το ήμερον

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

**ΝΤΟΜΑΤΕΣ** Στρώχνον το λυκοπερικόν

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

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

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

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

#### **ΜΥΡΩΔΙΚΑ (ΑΝΙΘΟ, ΜΑΪΝΤΑΝΟ, ΔΥΟΣΜΟ)**

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

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

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

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

ΠΡΑΣΑ Πράσο φρέσκο, αρίστης ποιότητας, ώριμο και πράσινο.

ΔΙΑΦΟΡΑ ΧΟΡΤΑ φρέσκα, καθαρισμένα.

ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ Παντζάρια φρέσκα, αρίστης ποιότητας, μετρίου μεγέθους.

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

#### **ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ**

#### **ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ**

ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ *Actinidia chinensis* Planch.

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

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

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

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

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

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

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

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

Το ελάχιστο βάρος να είναι 70 gr περίπου.

#### **ΑΧΛΑΔΙΑ Απία (*Pyrus*)**

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

Το ελάχιστο μέγεθος είναι:

α) Για τους καρπούς που ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει διαμέτρου: Μεγαλόκαρπες ποικιλίες 55 mm.

Λοιπές ποικιλίες 50 mm.

β) Για τους καρπούς που ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει βάρους: Μεγαλόκαρπες ποικιλίες 110 g .

Λοιπές ποικιλίες 100 g .

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

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρά ελαττώματα χρώματος,
- πολύ ελαφρά τραχείς σκωριόχρους χρωματισμούς,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
  - τα 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
  - το 1 cm<sup>2</sup> συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturia pirina* και *V. inaequalis*) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm<sup>2</sup>
- ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm<sup>2</sup> συνολικής επιφάνειας. Ο ποδίσκος μπορεί να είναι ελαφρά κατεστραμμένος.

Τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση .

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

Προτεινόμενες ποικιλίες **Κρυστάλλι και Βουτυράτη.**

**ΚΑΡΠΟΥΖΙΑ**

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

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

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

**ΚΕΡΑΣΙΑ**

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

**ΜΗΛΑ Μηλέα η ήμερος**

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/ και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/ και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Η διάμετρος της ισημερινής τομής καθορίζεται σε 70 -85 mm (μεγέθη 70 -75, 75 -85) και βάρους 170-220 gr περίπου. Το εμφανές μέρος του

περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές.

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

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά.

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

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού, — ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm<sup>2</sup>

της συνολικής επιφάνειας και οι οποίοι δεν είναι αποχρωματισμένοι,

- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
- τα 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος, — το 1 cm της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturia inaequalis*) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm<sup>2</sup>, — πολύ ελαφρά σκωριόχρωση, όπως:
- καστανόχρωμες κηλίδες που δύνανται να υπερβαίνουν ελαφρώς την κοιλότητα του ποδίσκου ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού αλλά δεν δύνανται να είναι τραχιές, και/ή
- λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/5 της συνολικής επιφάνειας του καρπού και δεν έρχεται σε μεγάλη αντίθεση με τον γενικό χρωματισμό του καρπού, και/ή
- έντονη σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/20 της συνολικής επιφάνειας του καρπού, ενώ η λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση και η έντονη σκωριόχρωση μαζί δεν δύνανται να υπερβαίνουν το 1/5 κατ' ανώτατο όριο της συνολικής επιφάνειας του καρπού. Ο ποδίσκος μπορεί να λείπει, με την προϋπόθεση ότι ο αποχωρισμός είναι καθαρός και δεν έχει υποστεί φθορά ο προσκείμενος φλοιός.

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

#### **ΜΠΑΝΑΝΕΣ**

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

και 27 mm. Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο μπανάνες ίδιας προελεύσεως, ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου και ποιότητας. Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

### **ΠΕΠΟΝΙΑ**

Τα πεπόνια πρέπει να έχουν σχήμα και χρώμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας (γίνεται

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

### **ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ**

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

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

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

ακέραια, απαλλαγμένα από μώλωπες και/ή εκτεταμένους τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα, απαλλαγμένα από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης, απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

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

**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

| Είδος                       | Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό (τοις εκατό, %) | Ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα | Χρωματισμός                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Λεμόνια                     | 20                                              |                                      | Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας. Επιτρέπονται καρποί με πράσινο χρώμα (εάν δεν είναι σκούρο), υπό τον όρο ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις όσον αφορά την περιεκτικότητα σε χυμό.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Κλημεντίνες,                | 40                                              | 7,0:1                                | Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας κατά το ένα τρίτο τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Άλλες ποικιλίες μανταρινιών | 33                                              | 6,5:1                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Πορτοκάλια σαγκουίνια       | 30                                              | 6,5:1                                | Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας. Ωστόσο, επιτρέπονται καρποί με ανοιχτοπράσινο χρώμα, υπό τον όρο ότι ο χρωματισμός αυτός δεν υπερβαίνει το πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού και ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε χυμό<br><br>Επιτρέπονται τα πορτοκάλια που παράγονται σε περιοχές με υψηλές θερμοκρασίες και υψηλή σχετική υγρασία κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης του καρπού και έχουν πράσινο χρώμα που υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού, υπό τον όρο ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε χυμό |
| Ομάδα των ναβελίνων         | 33                                              | 6,5:1                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Λοιπές ποικιλίες            | 35                                              | 6,5:1                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ *Citrus sinensis***

#### **ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ *Citrus clementina***

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς και δεν πρέπει να παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίες έχουν επουλωθεί. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξης του να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας. Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής για τα πορτοκάλια να είναι 70mm, το μέγιστο 90 mm και βάρους περίπου 190- 250 gr για τα μανταρινία, το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 35 mm, το δε μέγιστο 50 mm. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας.

#### **ΛΕΜΟΝΙΑ *Κιτρέα η λεμονέα***

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

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

#### **ΡΟΔΑΚΙΝΑ - ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ - ΒΕΡΥΚΟΚΑ**

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

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

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρά ελαττώματα χρώματος,
- ελαφρά σημάδια από πίεση τα οποία δεν υπερβαίνουν 1 cm 2 της συνολικής επιφάνειας,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
- 1,5 cm2 μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
- 1 cm2 της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

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

|    |            |                    |
|----|------------|--------------------|
| A  | 67 - 73 mm | ΒΑΡΟΣ 135 - 180 gr |
| AA | 73 - 80 mm | ΒΑΡΟΣ 180 – 220 gr |

#### **ΒΕΡΥΚΟΚΑ** Μέγεθος 45 -50 mm

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

#### **ΣΤΑΦΥΛΙΑ**

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

#### **ΦΡΑΟΥΛΕΣ** Fragaria L

Οι φράουλες πρέπει να είναι ακέραιες, χωρίς κτυπήματα, υγιείς αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρές, ουσιαστικά απαλλαγμένες απ ό κάθε ορατή ξένη ύλη, φρέσκες, αλλά όχι πλυμένες, ουσιαστικά απαλλαγμένες από επιβλαβείς οργανισμούς, ουσιαστικά απαλλαγμένες από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, με τον κάλυκά τους. Ο κάλυκας και, εάν υπάρχει, ο μίσχος πρέπει να είναι φρέσκοι και πράσινοι, απαλλαγμένοι από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένες από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

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

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

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

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

Πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένες από χώμα.

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

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

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

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

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

## 7. ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

### ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

#### ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

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

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

#### **ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

##### **ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ**

- Κομπόστα ροδάκινο μισό (συμπύρνηνο ροδάκινο, Prunus persika) σε ελαφρύ σιρόπι.
- Κομπόστα ροδάκινο μισό (συμπύρνηνο ροδάκινο, Prunus persika) σε ελαφρύ σιρόπι, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα

Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που αναφέρονται στο Κεφάλαιο XIII «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κ.Τ.Π άρθρα 118,119 122 και Κεφάλαιο XIV « Προϊόντα με γλυκαντικές ύλες» άρθρα 131 και 133.

Τα φρούτα για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ. Π. και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2011 [όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Κανονισμό (ΕΕ) 2019/ 428]:

1. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι).
2. Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.

3. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.
4. Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας.
5. Να προέρχονται από φρούτα ( τα ροδάκινα) που η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 67 έως 73 mm ( τεμάχια ήμισυ ανά συσκευασία 20 -24).

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

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

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κ.Τ. Π: Ασκορβικά Ε300, Ε301 , Ε302, Κιτρικά Ε330 , Ε331, Ε332, Ε333, πηκτίνη Ε440 (εκτός από κομπόστες μήλου) και χλωριούχο ασβέστιο Ε509.

#### Επιτρεπόμενα όρια διαλυτών στερεών brix 14% έως 16%

Η κομπόστα ροδάκινο χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται να περιέχει γλυκαντικά (Ε950, Ε951, Ε952, Ε954, Ε955, Ε959, Ε961, Ε962), σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κ.Τ.Π.

#### **Συσκευασία**

Η κομπόστα να είναι συσκευασμένη (σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28 ) και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού του ενός (1 ) kgρ μικτού βάρους, καθαρού βάρους 0,820 περίπου kgρ αντίστοιχα και το οποίο θα αναγράφεται μαζί με το στραγγισμένο 470 gr περίπου ή σε άλλη ανάλογη συσκευασία, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος . Τα λευκοσιδηρά κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου, να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση, τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

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

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

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

#### **Επισήμανση**

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

Συγκεκριμένα:

- Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής
- Η κατηγορία και το είδος του τροφίμου
- Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε kg
- Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών του υγρού πληρώσεως (περιεκτικότητα σε ζάχαρη – πυκνότητα του σιροπιού)
- Ρυθμιστής οξύτητας
- Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης
- Η δήλωση "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος ....." , η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις
- Ο κωδικός της παρτίδας
- Η χώρα παρασκευής

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

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

#### **ΤΟΜΑΤΟΕΙΔΗ**

##### **Α) ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ**

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

1. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι).
2. Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.
3. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.
4. Να μην είναι χρωματισμένοι τεχνητά με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με την εφαρμογή οποιασδήποτε μεθόδου.
5. Να μην έχουν προσβληθεί από παράσιτα ή να εμφανίζουν αλλοιώσεις στη σύσταση και τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες.
6. Να μην προέρχονται από φυτά που έχουν ραντισθεί με φυτοφάρμακα όπως παραθείο, μαλαθείο, αρσενικούχα ή μολυβδούχα σκευάσματα κλπ, και που να έχουν συλλεγεί πριν από τον καθοριζόμενο χρόνο που ορίζεται από το Υπουργείο Γεωργίας ή να παρουσιάζουν κατάλοιπα τέτοιων ουσιών, που είναι επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία.

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

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

#### **Συσκευασία**

Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28 και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού 1 Kgr, μεικτού βάρους και καθαρού βάρους 0,86Kgr

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

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

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

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

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

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

#### **Επισήμανση**

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό ( ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 192 4/2006 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. 60 8/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα:

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

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

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

#### **Β] ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ**

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

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

#### **Συσκευασία**

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

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

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

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

### Επισήμανση

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό ( ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87 /250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1 999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ . 608/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα:

1. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής
2. Η κατηγορία και το είδος του τρόφιμου
3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε kgr
4. Το επί τοις % περιεχόμενο σε τοματάκια (60 %) περίπου
5. Το υγρό πληρώσεως (χυμός ντομάτας 40%) περίπου
6. Ρυθμιστής οξύτητας.
7. Βενζοϊκό νάτριο.....%
8. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα
9. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης
10. Η δήλωση "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος .....", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις
11. Ο κωδικός της παρτίδας
12. Η χώρα παρασκευής

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

1. Η περιγραφή του προϊόντος.

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

#### **Γ] ΕΛΑΦΡΩΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ ΧΥΜΟΣ ΤΟΜΑΤΑΣ**

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

#### Συσκευασία

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

#### Επισήμανση

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό ( ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών σχετικά με 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. 60 8/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα:

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

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

1. Η περιγραφή του προϊόντος.

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

#### **Δ) ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ τεμαχισμένα ή ολόκληρα**

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

#### **Συσκευασία**

Τα προσφερόμενα είδη (Μανιτάρια κονσέρβα) να είναι συσκευασμένα (σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28) σε λευκοσιδηρά κουτιά των (3 ) kgρ μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 2,55 kgρ περίπου και στραγγισμένου 1,2 kgρ περίπου ή του ενός (1 ) kgρ μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 800 gr περίπου και στραγγισμένου 460 gr περίπου.

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

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

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

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

#### **Επισήμανση**

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι ενδείξεις που ορίζονται από τον Κανονισμό ( ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στο υς 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/Ε Κ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα:

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

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

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

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

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

1. Η περιγραφή του προϊόντος.
2. Το καθαρό βάρος.
3. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης.
4. Η χώρα προέλευσης.
5. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής.
6. "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από " .
7. Κωδικός παρτίδας.

Ο αριθμός των κουτιών και το βάρος του περιεχομένου κάθε κουτιού

## **8. ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

### **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

1. ΦΕΤΑ (ΠΟΠ)
2. ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ

3. ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ
4. ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΜΕΡΙΚΩΣ ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ
5. ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)
6. ΤΗΓΜΕΝΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΑΛΟΙΦΩΔΗ ΥΦΗ ΣΕ ΤΡΙΓΩΝΑ
7. ΑΝΘΟΤΥΡΟ

## **ΜΕΡΟΣ Ι**

### **ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

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

### **ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ**

Η ωρίμανση των τυριών πρέπει (Κ. Τ.Π., Άρθρο 83 , Ενότητα Α, §1.4) να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +10 0 C και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγραμετρική κατάσταση. Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού:

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

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

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

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

### **ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΤΥΡΙΩΝ**

Η επικάλυψη των τυριών (Κ.Τ.Π., Άρθρο 83, Ενότητα Γ, § 2.β) μπορεί να είναι από κερί 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 00 C έως +100 C και υγραμετρικής κατάστασης από 75 έως 85 %,

β) μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλωμένο μέτριο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας 00 C έως +20 C και υγραμετρικής κατάστασης από 85 έως 95 %. Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.χ. μεταλλικά δοχεία, τα οποία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 0ο C έως +2ο C.

### **ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**

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

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

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

## **ΜΕΡΟΣ ΙΙ**

### **ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ**

#### **1. ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π)**

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

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

Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της ΦΕΤΑΣ διαρκεί τουλάχιστον 2 μήνες. Αναλυτικά οι συνθήκες παρασκευής και ωρίμανσης της ΦΕΤΑΣ περιγράφονται στην ως άνω Υπουργική Απόφαση.

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

#### **ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

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

#### **Μάζα:**

- Υφή: Συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
- Χρώμα: Καθαρό λευκό
- Οπές: Καθόλου ή λίγες
- Κατανομή: Σε όλη τη μάζα

- Σχήμα οπής: Ακανόνιστο
- Γεύση:
- Γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
- Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη

#### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

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

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

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

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

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

#### **2. ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ**

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

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

#### ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

#### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

1. Κολοβακτηροειδή -

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

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

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

#### **3. ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ**

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

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

#### ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον.

Υγρασία 45% το μέγιστον.

#### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

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

**ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**

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

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

**4. ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΜΕΡΙΚΩΣ ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ**

Το Ημίσκληρο μερικώς αποβουτυρωμένο τυρί ( Μπαστούνι) να είναι πρώτης Α' ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ.Π., 83 Ενότητα Α, § 1.8 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Το μερικώς αποβουτυρωμένο τυρί να έχει μέγιστη υγρασία 46% και λίπος έως 20% υπολογισμένο επί ξηράς ουσίας.

Στην συσκευασία, πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα αναγράφεται η ένδειξη «μερικώς αποβουτυρωμένο».

**5. ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)**

Το ΚΑΣΕΡΙ ( ΠΟΠ) να είναι πρώτης Α' ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ. Π. και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Το τυρί ΚΑΣΕΡΙ αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π. ΚΑΣΕΡΙ (KASSERI) σύμφωνα με την απόφαση 313027/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας ( ΦΕΚ 8/Β/17 .1.94, 101/Β/16.2.1994) όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του Υπ. Γεωργίας 379116/19 -7-2000 (Φ.Ε.Κ. 949/Β/31 -7-2000 ), Άρθρο 1 .

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

Η ωρίμανση του τυριού διαρκεί 3 τουλάχιστον μήνες σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 180 C, σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που καθορίζονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 1.

**ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

*Χημική σύσταση:*

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

*Τύπος τυριού:*

- Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.

- Σχήμα:

α) Κυλινδρικό: Διαστάσεις: Διάμετρος 25 -30 cm, ύψος 7 -10cm

β) Παραλληλεπίπεδο

*Βάρη:*

Διάφορα

*Επιδερμίδα:*

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

- Εμφάνιση: Λεπτή

*Χρώμα:*

Λευκοκίτρινο

*Υφή:*

Ημίσκληρη συνεκτική

*Χρώμα:*

Λευκοκίτρινο

*Οπές:*

Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές) .

*Γεύση:*

Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα

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

#### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

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

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

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

1. «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)
2. Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.).
3. Τυρί
4. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή

5. Το βάρος του περιεχομένου
6. Η ημερομηνία παραγωγής
7. Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
  - Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ
  - Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
  - Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα ( ΚΑ -1650-20.12.94 )

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

#### **6. 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

#### **7 . ΑΝΘΟΤΥΡΟ**

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

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

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

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

#### ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστη υγρασία: 75%

Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 10 – 15% περίπου

#### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

|                                                                     |                                                          |                |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------|
| Κολοβακτηρίδια 30 °C<br>m = 10.000<br>M = 100.000<br>n = 5<br>c = 2 | Esherichia coli<br>m = 100<br>M = 1000<br>n = 5<br>c = 2 |                |
| Listeria monocytogenes                                              | Salmonella spp.                                          |                |
| Απουσία σε 25 gr<br>n = 5<br>c = 0                                  | Απουσία σε 25 gr                                         | n = 5<br>c = 0 |

**9. ΜΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ*Μη μαγειρεμένα ζυμαρικά*

Αστράκι, πεπονάκι, σουσαμάκι, κουσκουσέ

Φιδές Τριμμένος, Φιδές Φωλιά

Μακαρόνια Νο 3 , Μακαρόνια Νο 6 , Μακαρόνια Νο 10

Ταλιατέλες, Πένες, Βίδες, Μακαρονάκι κοφτό μέτριο

Κριθαράκι Μέτριο, Λαζανάκι, Κανελόνια

Χυλοπιτάκι χωρίς αυγά, Χυλοπίτες με αυγά

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

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

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

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

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

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

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

1. Κατά το βρασμό με νερό πρέπει:

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

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

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

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

Η τέφρα: Ανώτατο όριο 0,9%.

5. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θρυμμάτων ζυμαρικών

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

Ειδικότερα:

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

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

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα πρέπει να μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ.) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των ζυμαρικών, πρέπει δε να πληρούν τους όρους του άρθρου 21 του Κ.Τ.Π. έκδοση 2009 και να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 89/109, του Κανονισμού 1935 /2004/ΕΚ, του Κανονισμού 2023/2006, καθώς και την Οδηγία 2007/42/ΕΚ της Επιτροπής.

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

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

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων όπως υπαγορεύονται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 2 5ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ( ΕΚ) αριθ. 1 924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις και συγκεκριμένα:

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

### **10. ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

#### ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Τα προϊόντα θα είναι Α΄ ποιότητας, σε συσκευασίες εμπορίου όπου θα αναγράφονται αναλυτικά σε κάθε ατομική συσκευασία τα χαρακτηριστικά τους, την σύστασή τους και την περιεκτικότητά τους και θα πληρούν τις προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσεως, καθώς και τις Υγειονομικές και Κτηνιατρικές διατάξεις.

#### ΖΕΛΕ ΓΛΥΚΟ (με γεύση φράουλα χωρίς προσθήκη κομματιών φρούτου)

Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Ευρωπαϊκές και Εθνικές Υγειονομικές διατάξεις (Κατηγορία 16 Επιδόρπια - Σχετική Κατευθυντήρια Οδηγία της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και Κανονισμός (ΕΚ) 1333 / 2008 Μέρος Ε Παράρτημα ΙΙ για τα Πρόσθετα Τροφίμων).

Περιγραφή : Επιδόρπιο ζελέ με γεύση φράουλα (χωρίς κομμάτια φρούτων)

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά :

ομοιογενές

διαφανές χωρίς εμφανή κομμάτια φρούτων

σταθερή χαρακτηριστική υφή ζελέ

γεύση και άρωμα φράουλας

απουσία οσμών ή γεύσεων αλλοίωσης

Σύνθεση: Νερό, ζάχαρη, (πηκτικό μέσο π.χ. ζελατίνη), ρυθμιστής οξύτητας (π.χ. κιτρικό οξύ), αρωματικές και χρωστικές ουσίες

Περιορισμοί:

Μόνο επιτρεπόμενα πρόσθετα σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τον Κανονισμό (ΕΚ) 1333/2008 (Μέρος Ε Παράρτημα ΙΙ για τα Πρόσθετα Τροφίμων)

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

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

Συσκευασία

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

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

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

Επισήμανση

Στο μέσο συσκευασίας (κεσεδάκι) θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες (ΕΚ 89/109), οι απαραίτητες ενδείξεις οι οποίες υπαγορεύονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα πρέπει να αναγράφονται τα κάτωθι:

1. Η ονομασία πώλησης του τρόφιμου.
2. Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας

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

## 11. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

### ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

#### ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1. ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ
2. ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ
3. ΣΠΑΝΑΚΙ
4. ΜΠΑΜΙΕΣ μικρού μεγέθους
5. ΚΑΡΟΤΑ ολόκληρα BABY
6. ΑΡΑΚΑΣ
7. ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ στρογγυλά, πλατιά
8. ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ
9. ΜΠΡΟΚΟΛΑ
10. ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ σπόροι

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

#### ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει:

- Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων.
- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται.

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

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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

Τα βάρη της συσκευασίας των προσφερόμενων κατεψυγμένων λαχανικών θα είναι 1, 2,5 ή 5 κιλών.

Όταν καλύπτεται το ελάχιστο βάρος για τη συνολική ποσότητα των προς προμήθεια ειδών από τα παραδοθέντα, δύναται να γίνουν δεκτές συσκευασίες με ανώτερο επιτρεπόμενο βάρος τα 10 κιλά.

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις, όπως προβλέπεται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ( ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Ειδικότερα θα πρέπει να αναφέρονται:

- η περιγραφή του είδους (ονομασία προϊόντος και ποικιλία)
- το καθαρό βάρος
- η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.)
- η εταιρεία διακίνησης
- η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης
- οι συνθήκες συντήρησης

## **12. ΝΩΠΑ ΑΥΓΑ**

### *ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΑΥΓΩΝ*

#### 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 5ο C.

3. Δεν θα πρέπει να έχουν πλυθεί ούτε καθαρισθεί με οποιοδήποτε τρόπο και δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
4. Απαγορεύεται η παρουσία στα αυγά ρωγμών ή ανωμαλιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λπ..
5. Για την σφράγιση των κελυφών των αυγών να χρησιμοποιούνται μόνο οι χρωστικές του Παραρτήματος 1 του άρθρου 35 του Κ.Τ. Π.

#### Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Αυγών

|                            |                                                                                                                                                                       |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κέλυφος :                  | Φυσιολογικό, καθαρό, άθικτο                                                                                                                                           |
| Χρώμα κελύφους:            | Σκούρο καφέ ή λευκό                                                                                                                                                   |
| Χρώμα Κρόκου:              | Σκάλα προδιαγραφής Roche N. 10-13                                                                                                                                     |
| Λεύκωμα Αυγού (Ασπράδι):   | Καθαρό, διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα ή κηλίδες αίματος κατά την θραύση του, το αυγό κινούμενο επί δαπέδου επιφάνειας, παραμένει επίκυρτον και δεν εξαπλώνεται. |
| Κρόκος αυγού:              | Ορατός με μορφή σκιάς στην ωοσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο, μηαπομακρυνόμενος αισθητά από το κέντρο του αυγού σε περίπτωση περιστροφής                               |
| Αεροθάλαμος:               | Ύψος όχι μεγαλύτερο από 4 χιλιοστά και αμετακίνητος                                                                                                                   |
| Οσμή:                      | Χωρίς ξένες οσμές                                                                                                                                                     |
| Εμφάνιση σε ασπράδι/κρόκο: | Συμπαγής, διαυγής με ευχάριστο άρωμα                                                                                                                                  |

#### Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

*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 εί ναι 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 έναρξη της ωοτοκίας.

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα νωπά αυγά θα πρέπει να είναι καθαρά, άθικτα, συσκευασμένα από ωοσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP, σε Α συσκευασία (καρτέλες των 30 τεμαχίων) και Β συσκευασία (χαρτοκιβώτιο) ή άλλη ανάλογη, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

Η μεγάλη συσκευασία (χαρτοκιβώτιο) δεν πρέπει να φέρει χτυπήματα, σκισίματα ή διάφορου είδους παραμόρφωση και κανένα ίχνος υγρασίας, η μικρή συσκευασία ( χάρτινη θήκη) πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς φθορές ή υγρασία .

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

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

Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής. Κανονισμός (ΕΚ) 589/ 2008 (άρθρο 12)

- Κανονισμός (ΕΕ) 1308 /2013

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

α) επί το κέλυφος κάθε αυγού (για την εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητας):

- η μέθοδος εκτροφής ( 0: βιολογικά, 1: ελευθέρως βοσκής, 2: αχυρώνα ή δαπέδου με στρώση, 3 : κλωβοστοιχίας)
- η χώρα προέλευσης (κωδικός κράτους μέλους στο οποίο βρίσκεται η μονάδα παραγωγής)
- ο κωδικός που αντιστοιχεί σε κάθε Περιφερειακή Ενότητα
- ο αριθμός ταυτοποίησης μονάδας ωοπαραγωγών ορνίθων (παράδειγμα επισήμανσης: 1 EL 57 003)

β) επί της συσκευασίας των αυγών:

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

#### ΣΥΝΟΗΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ

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

### **13.ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΕΛΑΙΑ**

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΕΛΑΙΩΝ

Ελαιόλαδο

Μαγειρικό λάδι

#### **ΜΕΡΟΣ Ι: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΕΛΑΙΩΝ**

1. Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π (άρθρα 70, 71, 73, 75) και τα παραρτήματα Ι και ΙΙ , καθώς και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.
2. Το μαγειρικό έλαιο (ηλιέλαιο ) θα πρέπει να είναι Α΄ ποιότητας και να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου VIII, του άρθρου 73 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του Παρατήματος Ι και ΙΙ ως προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

#### **1. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

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

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

- Υγιείς, απαλλαγμένοι από ξένες ύλες, εντομοκτόνα, σκουλήκια, έντομα κλπ. καλά πλυμένοι και καθαροί.
- Η παραγωγή του ελαιόλαδου από τους καρπούς της ελιάς να γίνεται σε ελαιοτριβεία που λειτουργούν με άδεια της αρμόδιας κρατικής αρχής.
- Για την παραγωγή του να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο μηχανικά μέσα χωρίς οποιαδήποτε άλλη επεξεργασία εκτός από την πλύση με νερό, την καθίζηση, τη φυγοκέντρωση και τη διήθηση.
- Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης, ευρωτίωσης 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 20ο 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 ( $Merg /Kg$ )  $\leq 20$
- Οργανοληπτική αξιολόγηση φρουτώδες > 0 και ενδιάμεση τιμή Ελαττώματος=0
- Αλογονωμένοι διαλύτες ( $MG/KG$ ) < 0.2
- Κηροί  $\leq 250$
- Σύνολο Στερολών  $\geq 1000$
- Δείκτης Διάθλασης no 20 14677 -14705
- Αριθμός Σαπωνοποίησης (  $mg KOH/g$  ελαιολάδου 184 -196)

- Αριθμός Ιωδίου ( Wijs) 75-94.
- Σίδηρος 5 mg/Kg
- Μόλυβδος 0,1 mg/Kg
- Αρσενικό 0,1 mg/Kg
- Τριγλυκερίδια %: 1,3 μέγιστο
- Διοξίνες 0,75 pg WHO – PCDD/F-TEQ/gr λίπους
- ΔΙΑΦΟΡΑ ECN42 -HPLC ΚΑΙ ECN42 ΘΕΩΡΗΤΙΚΟΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ: 0,2 μέγιστο.
- Περιεκτικότητα σε οξέα:
 

(α) Μυριστικό %: 0,05 μέγιστο. (β) Λινολενικό %: 0,9 μέγιστο. (γ) Αραχιδικό %: 0,6 μέγιστο. (δ) Εικοσανικό %: 0,4 μέγιστο. (ε) Βεχενικό %: 0,2 μέγιστο. (στ) Λιγνοκηρικό %: 0,2 μέγιστο. (ζ) Σύνολο των *trans* ισομερών του ελαϊκού οξέος %: 0,05 μέγιστο. (η) Σύνολο των *trans* ισομερών του λινελαϊκού οξέος + των *tran s* ισομερών του λινολενικού οξέος %: 0,05 μέγιστο
- Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105 ο 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 πλαστικά δοχεία των 5 λίτρων (4,460 περίπου Kgr), αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους ή άλλης κατάλληλης συσκευασίας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και ανάλογα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

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

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

Το υλικό και η κατασκευή των δοχείων να είναι άριστης 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.

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

#### **ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**

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

«Συσκευασία & Επισημάνση Ελαιολάδων», Κανονισμός ΕΕ 1169 /2011 , Κανονισμός ΕΚ 1924/2006):

#### Υποχρεωτικές Επισημάνσεις

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

#### Προαιρετικές Επισημάνσεις

Μεταξύ των προαιρετικών ενδείξεων που δύνανται να αναγράφονται είναι:

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

## 2. ΗΛΙΕΛΑΙΟ

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

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

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

- ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ 225ο C
- ΟΞΥΤΗΤΑ: max 2
- ΑΡ.ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ meq O<sub>2</sub>/kg max 10 ΥΓΡΑΣΙΑ-ΠΤΗΤΙΚΑ % max 0,1
- ΞΕΝΕΣ ΥΛΕΣ % max 0,05
- ΜΕΤΑΛΛΑ mg/kg
- ΣΙΔΗΡΟΣ ( Fe) max 1,5 ΧΑΛΚΟΣ (Cu) max 0,1
- ΜΟΛΥΒΔΟΣ (Pb) max 0,1 ΑΡΣΕΝΙΚΟ (As) max 0, 1
- ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ 1,467 -1,469
- ΑΡ.ΙΩΔΙΟΥ 110 -143
- ΑΡ.ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ mg ΚΟΗ/gr 188 -194
- ΑΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΤΑ % 15
- ΧΡΩΜΑ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ
- ΟΣΜΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΟΥΔΕΤΕΡΗ ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ %
- C 14:0 Μυριστικό < 0,5
- C 16:0 Παλμιτικό 3 - 10
- C C 17:0 Μαργαρικό –
- C 17:1 Μαργαρελαικό -
- C 18:0 Στεατικό 1 – 10
- C 18:1 Ελαικό 14 – 35
- C 18:2 Λινελαικό 55 – 75
- C 18:3 Λινολενικό < 0,3
- C 20:0 Αραχιδικό < 1,5
- C 20:1 Εικοσαενικό < 0,5
- 16:1 Παλμιτελαικό < 1,0
- C 22:0 Βεχενικό < 1, 0 C
- 22:1 Ερουκικό < 0, 5 C
- 24:0 Λιγνοκηρικό < 0,5
- C 24:1 Νερβονικό < 0,5

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα έλαια να παραδίδονται σε πλαστικά δοχεία των 5 lit σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και σύμφωνα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

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

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

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

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

#### **14.ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ**

##### **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ**

##### *ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ, ΦΙΛΕΤΑ ΨΑΡΙΩΝ*

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

##### **ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα πρέπει:

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

##### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

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

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

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

##### **ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**

Τα προϊόντα αλιείας εγχώρια, κοινοτικά, τρίτης χώρας, κατά την πώλησή τους, φέρουν πληροφορίες για την ενημέρωση του καταναλωτή, οι οποίες αναγράφονται στην ετικέτα ή στη σήμανση του προϊόντος. Οι

ενδείξεις αυτές θα πρέπει να αναγράφονται, τόσο επί της συσκευασίας των κατεψυγμένων αλιευμάτων όσο και στο εξωτερικό του κιβωτίου, στο οποίο αυτά επανασυσκευάζονται, να είναι στην ελληνική γλώσσα και σύμφωνα με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων.

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

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

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

Στην ετικέτα να αναγράφονται:

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

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

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

#### ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

1. ΒΑΚΑΛΑΟΣ Α/ Κ απολεπισμένος 240-300 ή 500-600 gr/τεμ.
2. ΒΑΚΑΛΑΟΣ Α/Κ ακαθάριστος 240-300 ή 500-600 gr/τεμ.
3. ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΦΙΛΕΤΟ 240-300 gr/τεμ. ή 500-600 gr/τεμ.
4. ΓΑΛΕΟΣ ΦΕΤΑ 240 -300 gr/τεμ.
5. ΓΑΛΕΟΣ Α/Κ 240-300 gr/τεμ.
6. ΓΛΩΣΣΑ ΦΙΛΕΤΟ 240- 300 gr/τεμ.

7. ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ 250-300 gr ή 300-500gr ή 500-600 gr ή 900-1000 gr/τεμ..
8. ΜΥΛΟΚΟΠΙ Α/Κ τεμαχισμένο 240-300 ή 500-600 gr/τεμ.
9. ΚΟΚΚΙΝΟΨΑΡΟ Α/Κ 240-300 gr/ τεμ
10. ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ καθαρισμένα No 1 ή No 2
11. ΧΤΑΠΟΔΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ παραγουλιασμένο 1000- 1200 gr/ τεμ.
12. ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ 800 -1000 gr
13. ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ, No 4 ή No 5.

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

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

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

#### 15. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ Α/Ο (ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ)

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

###### ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

###### ΜΕΡΟΣ Ι

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

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

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

###### ΜΕΡΟΣ ΙΙ

###### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

###### ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ Α/ Ο

Το κατεψυγμένο βόειο κρέας να προέρχεται από νωπό βόειο κρέας απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/198 1.

Το κατεψυγμένο βόειο κρέας να είναι:

- ο \*αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) : μηρός (μπούτι) το οποίο περιλαμβάνει τα ακόλουθα τμήματα: «τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό» και «κυλότο»
- ο Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- ο Να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- ο Να πληροί τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.
- ο Να μην περιέχει επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- ο Να μην έχει υποστεί ολική ή μερική απόψυξη και επανακατάψυξη.
- ο Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό και να μην είναι αφυδατωμένο ή ταγγισμένο.
- ο Να μην αναδίδει μη φυσιολογικές οσμές κατά την απόψυξη.
- ο Να μην έχει λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.
- ο Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες μετά την απόψυξη να είναι ανάλογοι των νωπών, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
- ο Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή του και κατά συνέπεια στην υγεία των καταναλωτών.
- ο Να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ. λ.π. και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981.

#### ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

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

#### ΗΛΙΚΙΑ

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

#### ΔΙΑΠΛΑΣΗ

Να ανήκει στην κατηγορία U.

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

#### ΠΑΧΥΝΣΗ

Να ανήκει στην κατηγορία 2.

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

#### ΜΕΡΟΣ III

#### ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

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

διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών, και να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

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

#### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

- ο *Salmonella*, απουσία σε 25gr (n=5, c=0 ), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.178/2002.
- ο *E. coli O157:H7* , απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 1664 9, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.178/2002.
- ο *Trichinella* (τριχίνης), συμμόρφωση με τον Εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2015/1375 της Επιτροπής, της 10ης Αυγούστου 2015, για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση *Trichinella* (τριχίνης) στο κρέας.
- ο Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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

Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία η ύπαρξη :

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

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

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

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

- ο Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 19 24/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.
- ο Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ.1169 /2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών .
- ο Άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 .
- ο Άρθρο 4 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.566/2008
- ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1825/2000 της Επιτροπής της 25ης Αυγούστου 2000 για τη θέσπιση λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας.

Στην ετικέτα να αναγράφονται:

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

## 16. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

### ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

#### ΜΕΡΟΣ Ι

Τα χορηγούμενα είδη να είναι:

(α) Α' ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον Κ. Τ.Π. και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς του εκάστου είδους.

(β) Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.

(γ) Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η εμπορική τους ονομασία.

(δ) Να μην έχουν παρασκευασθεί με γενετικά τροποποιημένα υλικά (Κανονισμός ΕΚ 1829/2003 ), σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών.

(ε) Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανική ς ή ανόργανης ουσίας.

(στ) Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία . Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στην Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι με ευανάγνωστα γράμματα από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι οποίες θα είναι σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

Συγκεκριμένα στην ετικέτα των προϊόντων θα πρέπει να αναγράφονται:

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

#### ΜΕΡΟΣ II

#### ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΙΔΩΝ

Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα

#### ΖΑΧΑΡΗ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα

63, 64 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά (Άρθρο 63 του Κ.Τ. Π.):

α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.70 Z.

β) περιεκτικότητα σε ιμπερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο .

γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0, 10 % κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.

δ) περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/ Kgr.

ε) χροιά μη υπερβαίνουσα τους 12 βαθμούς, (προσδιορισμός σύμφωνα με το άρθρο 6 , παραγρ. 1, εδάφιο α του ΠΔ 513/83 ).

Η Ζάχαρη να προσφέρεται σε χάρτινη συσκευασία 1 kgf και ατομική των 10 gr.

Σε κάθε συσκευασία 1 kgf πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα, με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα:

1. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή.
2. Το έτος και ο μήνας παραγωγής
3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (π.χ. 1 kgf)
4. Ο κωδικός παραγωγής

Στη συσκευασία φακέλου των δέκα ( 10) gr πρέπει να γράφονται στα ελληνικά με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή και η ονομασία του περιεχομένου.

Πάνω στα χαρτοκιβώτια στα οποία περιέχονται οι συσκευασίες των φακέλων και στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές του πρέπει να αναγράφονται έκτυπα και ανεξίτηλα στα ελληνικά τα εξής:

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

#### ΑΛΕΥΡΙ για όλες τις χρήσεις

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104,105, 106 , 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Α. Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου ( 70%) θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Το αλεύρι να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά.

Β. Να παραδίδεται συσκευασμένο σε αεροστεγείς χάρτινες συσκευασίες καθαρού βάρους 1.000 gr, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης, και ο Κωδικός Παραγωγής.

Γ. Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση του πρέπει να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή. Επίσης, πρέπει να είναι ομοιογενές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις. Η περιεχόμενη γλουτένη να έχει και να παρουσιάζει τις φυσικές ιδιότητες και τους χαρακτήρες γλουτένης καλής ποιότητας.

Το αλεύρι θα πρέπει επιπλέον να πληροί τους παρακάτω όρους (Άρθρο 106 του Κ.Τ.Π.):

α) Υγρασία για τη χρονική περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 14 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5%, για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (Άρθρο 105 του Κ.Τ.Π.)

β) Γλουτένη υγρή: τουλάχιστον 26% για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι και τουλάχιστον

28% για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

γ) Οξύτητα σε Θεϊκό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08 %.

δ) Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι, και 0.55% για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

ε) Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0.015% .

στ) Δοκιμασία κατά PECKAR: να ανταποκρίνεται **στον** τύπο 70%.

Να διατίθεται σε χάρτινη συσκευασία του 1 kg επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

#### ΑΛΕΥΡΙ που φουσκώνει μόνο του

Αλεύρι τύπου φαρίνα: Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104, 105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Προϊόν που φουσκώνει μόνο του, για όλες τις χρήσεις, το οποίο θα περιέχει διογκωτικά αρτοποιίας, όπως Μπέικιν Πάουντερ και είναι προϊόν άλεσης υγιούς σίτου και απαλλαγμένο από οργανική ή ανόργανη ουσία η ύλη.

Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ

Το προϊόν πρέπει να Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 105 (παράγραφος 1), 108 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το σιμιγδάλι πρέπει να προέρχεται από άλεση σκληρού σίτου, να είναι απαλλαγμένο από συστατικά του επικαρπίου και να διατίθεται σε μορφή αδρομερούς σκόνης.

Το σιμιγδάλι θα πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Υγρασία ανώτατο όριο 13,5%.

β) Γλουτένη τουλάχιστον 26,0%. γ) Τέφρα ανώτατο όριο 0,80 %.

δ) Οξύτητα σε θειικό οξύ ανώτατο όριο 0,07%.

ε) Πίτυρα ανώτατο όριο 0,80%.

στ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα ανώτατο όριο 0,015%.

Το προσφερόμενο προϊόν να είναι χονδρόκοκκο ή μέτριο σύμφωνα με όσα ορίζονται για την κατηγορία αυτή στον Κ. Τ.Π.

Να διατίθεται σε συσκευασία των 500 gr επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ– ΑΝΘΟΣ ΟΡΥΖΗΣ

Τα προϊόντα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 110 του Κ. Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές και Διατάξεις.

Κορν φλάουρ είδος σκόνης, λευκό αλεύρι που βγαίνει από το καλαμπόκι, είναι δηλαδή ένα είδος καλαμποκάλευρου.

Η ελληνική μετάφραση του όρου Κορν φλάουρ είναι άνθος αραβοσίτου, αλλά το χρησιμοποιούμε αμετάφραστο για να μην συγχέεται με το γνωστό μείγμα για κρέμες ζαχαροπλαστικής.

Να διατίθεται σε συσκευασία των 200 gr όπου θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

Άνθος ορύζης Προψημένο αλεύρο ορύζης από επιλεγμένες ποιότητες ρυζιού. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι. Να μην περιέχει γλουτένη. Χωρίς συντηρητικά.

Να διατίθεται σε συσκευασία 150 gr στην οποία να αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΠΟΥΡΕΣ

Το ανωτέρω προϊόν εμπίπτει στην κατηγορία <Ξηρά λαχανικά> Άρθρο 121 παρ. 8 του Κ.Π.Τ να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους του παραπάνω άρθρου και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν προϊόντα με ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που να προσομοιάζουν με εκείνους των νωπών προϊόντων από τα οποία προέρχονται.

Ο πουρές να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγείς συσκευασίες (πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος) των 1, 2 ,5 kgr αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο.

Στην συσκευασία να αναγράφονται οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ. Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τον Κανονισμό 1308/2013.

Ως μαργαρίνη χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές ή ζωικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες :

ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90% ( Μαργαρίνη), ή

ιση ή μεγαλύτερη από 60% και μικρότερη του 62% ( Μαργαρίνη 3 /4)

(η λιποπεριεκτικότητα της προσφερόμενης μαργαρίνης θα ορίζεται από τον εκάστοτε φορέα)

Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

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

β) Η οξύτητα εκτελούμενη επί ουσίας ως έχει δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας, επί δε της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 2 βαθμούς οξύτητας.

γ) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,2 %.

δ) Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες καθώς και η προσθήκη προϊόντων γαλακτικής ζύμωσης.

ε) Επιτρέπεται η προσθήκη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος και αλάτων του, κιτρικού οξέος και αλάτων του, τρυγικού οξέος και αλάτων του, με μόνη προϋπόθεση η οξύτητα επί του προϊόντος ως έχει, να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας.

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

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

Να προσφερθεί σε πακέτο η κεσεδάκι των 250 gr και σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr.

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

#### PYZI

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις .

Με τον όρο " ρύζι" εννοούμε το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ωρίμων καρπών του φυτού "όρυζα" ( ORYZA SATIVA). Κανονισμός 1308/2013.

Το ρύζι θα πρέπει να είναι επεξεργασμένο και επιμελημένο στίλβωσης ανάλογα της ποικιλίας και του εμπορικού τύπου "Γλασέ ", "Καρολίνα", "Ρύζι Parboiled ή Bonnet".

Το ρύζι θα πρέπει να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ.

Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

- Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα.
- Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνετα μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου.
- Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο ( λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο.

Γλασέ για τις στρογγυλόσπερμες ή μικρόκαρπες και Καρολίνα για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες.

- Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται αυτούσια.

-Απαγορεύεται η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της σαν ανώτερη ποιότητα.

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

- Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται σ το ρύζι, π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοίως και κάθε αδρανής ύλη.
- Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3 % κατά βάρος.
- Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός του κατεργασμένου με υδροθερμική κατεργασία (PARBOILING), το οποίο επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο.
- Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.
- Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3%, για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος.
- Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%.
- Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 500 gr, ενώ αναφορικά με την σήμανση, πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

#### ΑΛΑΤΙ

Το αλάτι να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο

38 του Κ.Τ. Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις:

- να είναι μαγειρικό, ψιλό,
- φυσικό, θαλασσίνο, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο
- με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95 %.
- να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες
- να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή.

Η αλκαλικότητα του αλατιού που οφείλεται αποκλειστικά στα πρόσθετα βελτιωτικά ποιότητας, εκφρασμένη σε χλωριούχο μαγνήσιο δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 1%, με ανοχή 10% στο όριο αυτό. Η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%.

Το προσφερόμενο αλάτι να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 500 gr (Μαγειρικό) και σε ατομική συσκευασία του 1 gr. Σε όλες τις συσκευασίες θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις.

#### ΣΟΔΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

Σόδα η μαγειρική ή διττανθρακική, εκ του ανθρακικού νατρίου, με χημικό τύπο  $\text{NaHCO}_3$  και εμφάνιση λεπτής σκόνης, ως πρόσθετο τροφίμων με κωδικό E 500 . Απελευθερώνει διοξείδιο του άνθρακα όταν αλληλοεπιδρά με οξέα και για αυτό χρησιμοποιείται ως διογκωτικό στη μαγειρική.

Να προσφέρεται σε συσκευασία καθαρού βάρους 200 gr, όπου θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

#### ΜΠΕΪΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ- Baking powder

Το μπέικιν πάουντερ αποτελείται από μια βάση συνήθως τη μαγειρική σόδα, ένα οξύ συνήθως δισόξινο πυροφωσφορικό νάτριο ή potassium bitartate και μια ουσία που τα συγκρατεί που είναι το άμυλο αραβοσίτου. Το μπέικιν πάουντερ να είναι άριστης ποιότητας, τυποποιημένο σε συσκευασία, καθαρού βάρους 20 gr ή άλλη σύμφωνα με τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε φορέα . Επί της συσκευασίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

#### ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

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

- i. Υγρασία <15%.
- ii. Αδιάλυτα σε HCL συστατικά τέφρας 2%.
- iii. Αφλατοξίνες (B1 +B2+G 1+G2) <10μg/Kg.

ΕΙΔΗ:

- 1) Μαύρο Πιπέρι σε κόκκους και σκόνη: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Peper Nigrum L* που έχουν συλλεγεί σε άγουρη κατάσταση και έχουν ξηραθεί γρήγορα. Να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 6% κατ'ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας κατ'ανώτατο όριο 2% και υγρασία όχι μεγαλύτερο από 15%.
- 2) Ρίγανη: χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη και φύλλα του είδους *Origanum vulgare L* και άλλων ειδών, που πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων άλλων όμοιων φυτών και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 17%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 6% και αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5 %.
- 3) Κανέλα σκόνη και ξύλο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι φλοιοί διαφόρων ειδών του γένους *Cinnamomum*, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τον πρωτογενή φλοιό και τη στιβάδα φελλού. Η κανέλλα σε σκόνη δεν πρέπει να έχει αντιληπτό υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα και πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία και πτητικές ουσίες σε 105ο C όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6 % και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.
- 4) Δυόσμος αποξηραμένα τριμμένα φύλλα ( *Spearmint*).
- 5) Μοσχοκάρυδο ολόκληρο και τριμμένο : χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα από σπερματικούς μανδύες, σπέρματα του φυτού *Myristica Fragrans Houtt*. Πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 6%, υγρασία όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 3% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.
- 6) Πάπρικα: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Capsicum Annuum L*. Κόκκινο πιπέρι η Πάπρικα πρώτης ποιότητας, πρέπει να έχει τέφρα όχι πάνω από 7% , αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας, όχι πάνω από 0,6 % και αριθμό αμυλόκοκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγέθυνση 1:300 όχι πάνω από 3.
- 7) Μπαχάρι ολόκληρο και τριμμένο : χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του *Ινδοπέρεως* του φαρμακευτικού.
- 8) Κύμινο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού *Cuminum Cyminum L*. οι οποίοι πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 9,5%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 3%.
- 9) Γαρύφαλλο τριμμένο και ολόκληρο
- 10) Φύλλα δάφνης: χαρακτηρίζονται από αποξηραμένα φύλλα του δέντρου *Laurus Nobilis L*, τα οποία πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων δαφνοκέρασου και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από το 10 %, τέφρα όχι πάνω από > 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.

Τα μπαχαρικά να προσφέρονται σε συσκευασία αεροστεγή - πλαστικά σακουλάκια, η οποία συσκευασία θα είναι όπως αναγράφεται στον πίνακα που ακολουθεί, έτοιμα προς χρήση, σύμφωνα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Στις συσκευασίες να αναγράφονται όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις.

Επιπλέον, το πιπέρι θα προσκομίζεται, πέραν της συσκευασίας του ενός κιλού , θα προσκομίζεται και σε χάρτινη ατομική συσκευασία των 0,3 gr, όπου θα αναγράφονται όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις.

ΤΣΑΙ

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

Με την ονομασία «Τσάι» καλούνται τα φύλλα και οι οφθαλμοί φύλλων που έχουν ξεραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους και σπανιότερα οι οφθαλμοί ανθών του τεϊόδεντρου 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.

Το τσάι θα είναι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr., οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο (χωρίς χρήση συρραπτικού μηχανήματος) ένα λεπτό νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχομένου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περίβλημα.

Επί των συσκευασιών θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις. Εκτός από τα υποχρεωτικά αναγραφόμενα σύμφωνα με το άρθρο 11 Κεφάλαιο Ι του Κ.Τ. Π. να αναγράφεται και ο τόπος προέλευσης. Να μην πωλείται τσάι ορισμένης χώρας προέλευσης σαν τσάι άλλης χώρας.

#### ΧΑΜΟΜΗΛΙ

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α' κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

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

Το Χαμομήλι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο (χωρίς χρήση συρραπτικού μηχανήματος) ένα λεπτό νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του 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.

#### ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΤΟΥ

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα 112, 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα με τους περιορισμούς του Άρθρου 113 του Κ. Τ.Π. Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, ενώ μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο.

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

Συστατικά: Άλευρο σίτου, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

Οι φρυγανιές να προσφέρονται σε συσκευασία flow pack των δύο τεμαχίων 16 gr (+/-3 gr). Επί της συσκευασίας να αναγράφονται οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

#### ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ

Οι φρυγανιές σικάλεως θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας. Συστατικά: Άλευρο σικάλεως, υδρογονωμένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

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

Να είναι τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, καθαρού βάρους και συσκευασία των 180 gr (περίπου). Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά

#### ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ

Η τριμμένη φρυγανιά να είναι άριστης ποιότητας, τυποποιημένη σε κατάλληλη συσκευασία, καθαρού βάρους 250 γραμμαρίων ή άλλη συσκευασία σύμφωνα με τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε φορέα. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

#### ΜΠΙΣΚΟΤΑ / ΚΡΑΚΕΡΣ ΑΛΜΥΡΑ

Μπισκότα άριστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική σακούλα, βάρους 140 γρ και 40 γρ αντίστοιχα, πλούσια σε δημητριακά, υδατάνθρακες, και θρεπτικές ουσίες, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά και όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

#### ΟΣΠΡΙΑ

Φασόλια ξερά μέτρια, φασόλια ξερά γίγαντες, φακές, φασόλια μαυρομάτικα, φάβα, ρεβίθια (αποφλοιωμένα ή μη) κ.α.

Τα όσπρια να είναι Α' ποιότητας, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής ( 1 ) πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 Κεφαλαίου XIII του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και να είναι σύμφωνα με:

- την υπ' αριθ. 37227 / 87 ( ΦΕΚ 541/Τ.Β' ) Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας, Εμπορίου " Περί Τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχωρίων οσπρίων" (ΦΕΚ 541/τεύχος Β'/9 - 10-87) που τροποποιήθηκε με Κοινή Απόφαση Υπ. Γεωργίας- Εμπορίου (ΦΕΚ 209/ Τ. Β'/ 20 -4 -88). 1 .4. 3.
- την υπ' αριθμό 487/2000 ( ΦΕΚ 1219/Τ.Β' ) Κοινή Απόφαση των Υπ. Ανάπτυξης, Εθν. Οικονομίας και Δικαιοσύνης "Περί Υγιεινής των Τροφίμων σε Συμμόρφωση προς την Οδηγία 93/43 /ΕΟΚ".
- την Αγορανομική Διάταξη 14/89 (Άρθρο 212, 214 ).

Ειδικότερα:

#### ΦΑΣΟΛΙΑ ΞΕΡΑ

Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών, (LEGUMINOSAE), φασόλιος (PHASEOLUS VULGARIS L.) να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα να είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή.

- Να είναι τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο της παράδοσης, το οποίο να βεβαιώνεται με έγγραφη βεβαίωση. Τα φασόλια εσοδείας τρέχοντος έτους είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή. Οι κόκκοι των φασολιών πέραν του έτους η εμπειρία αλλά και η πράξη έχει δείξει ότι:

- Είναι ξηροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου τους είναι κίτρινο.
- Όταν πιεστούν με τα δόντια, θραύονται εύκολα σε κομμάτια κατά τη διεύθυνση του μήκους τους και στο σημείο της θραύσεως το χρώμα είναι κίτρινο, σταχτί ή καφέ.
- Όταν εξετάζονται μακροσκοπικά, παρουσιάζουν χαρακτηριστικό μεσοδιάστημα μεταξύ των κοτυληδόνων τους (στους κόκκους νέας εσοδείας δεν υπάρχει το μεσοδιάστημα αυτό).

- Τα ξερά φασόλια θα πρέπει να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι κοσκινισμένα και 'καθαρισμένα', δηλαδή να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες, όπως ορίζονται στο άρθρο 1 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας ( γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών) σε ποσοστό πάνω από 0,05%, από τις οποίες οι γαιώδεις προσμίξεις, να είναι μέχρι 0,02% ( τοις εκατό) σύμφωνα με την απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας και με τα καθοριζόμενα στην παρ. 14 του άρθρου 121 του Κ.Τ.Π.
- Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο.
- Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί.
- Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως.
- Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση) .
- Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες.
- Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους μενερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση.
- Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα και η χροιά τους να μην είναι υποκίτρινη, κίτρινη, φαιά ή μαύρη.
- Να μην είναι φυτρωμένα και αναμειγμένα με άλλους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 0,5%.
- Να είναι ακέραια και να μην αποτελούνται από σπασμένους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 2%.
- Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.
- Να μην έχουν υποβληθεί σε υδροθερμική κατεργασία (επίδραση υδρατμών) προς απόκρυψη της παλαιότητάς τους.
- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των φασολιών, στους 105 ο C, να μην είναι πάνω από 14%.

Τα προσφερόμενα είδη να είναι φασόλια ξερά μεσόσπερμα/μέτρια και φασόλια γίγαντες σύμφωνα με την Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας).

#### ΦΑΚΗ ΜΕΣΟΣΠΕΡΜΗ

Η υπό προμήθεια φακή να προέρχεται από τα αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών (LEGUMINOSAE).

Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, πλατιοί ή φακοειδείς σε υψηλά ποσοστά (98 -99%), το δε μέγεθός τους να είναι σύμφωνα με την Απόφαση 37227/ 87 του Υπουργείου Γεωργίας.

Η φακή θα πρέπει να βράζει σε 1,5 έως 2 ώρες κατ' ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό ο φλοιός θα πρέπει να είναι ανοιγμένος και οι κόκκοι καλά βρασμένοι (χυλωμένοι).

Τα όσπρια που θα προσκομίζονται στο Νοσοκομείο μας να προέρχονται από Έλληνες παραγωγούς.

#### ΞΥΔΙ

Το ξύδι να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39

του Κ.Τ. Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα, και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη).

Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6 % σε οξικό οξύ Άρθρο 39 παραγρ.3 του Κ. Τ.Π.

Το ξίδι να προσφέρεται σε πλαστική φιάλη 400 gr, όπου απαραίτητα θα αναγράφονται οι ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ. Π..

#### ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ

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

Η χημική σύσταση του προϊόντος να είναι:

α) ειδικό βάρος στους 150ο C, τουλάχιστον 1,032 (4,5 βαθμοί BAUME ή 8 βαθμοί BRIX).

β) ολικά σάκχαρα σε ιμβερτοσάκχαρο, μέγιστο 2,25%.

γ) σχέση αναγόντων σακχάρων προς καλαμοσάκχαρο όχι κάτω του 0,8.

δ) τέφρα 0,25% - 0,40 %.

ε) οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ τουλάχιστον 5,5 %. στ) αριθμός φορμόλης κυμαινόμενος από 1 έως 1,8.

ζ) κατά την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεχομένων αμινοξέων και πλήρης απουσία γλυκίνης.

Ο χυμός λεμονιού να προσφέρεται συσκευασμένος σε πλαστική φιάλη 300-400 gr, όπου εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ.

#### ΞΥΔΙ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ

Το Βαλσάμικο ξύδι να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 παράγραφος 12 του Κ. Τ. Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το ξύδι βαλσάμικο να προσφέρεται σε κατάλληλη συσκευασία, με όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

#### ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ (πορτοκάλι)

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 126 και 127 του Κ.Τ. Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Ως χυμός φρούτων ορίζεται το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται από υγιή και ώριμα φρούτα, ενός ή πολλών ειδών, με μηχανικές μεθόδους λήψης και έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των προϊόντων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

Οι φυσικοί ατομικοί χυμοί φρούτων συσκευασίας των 250ml, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία Tetra Pak με πώμα εύκολο στο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης.

Το προϊόν να είναι σε κατάλληλη συσκευασία TETRAPAK 250 ml.

#### ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 126, 126(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι και 127 του Κ.Τ. Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το προϊόν να λαμβάνεται από τον χυμό πορτοκαλιού με απομάκρυνση με φυσικό τρόπο συγκεκριμένου ποσοστού του περιεχομένου του σε νερό. Στις περιπτώσεις που το προϊόν προορίζεται για άμεση κατανάλωση, πρέπει να έχει απομακρυνθεί τουλάχιστον το 50 % της περιεκτικότητας σε νερό.

Το προϊόν να προσφέρεται σε κατάλληλη συσκευασία του 1L.

#### ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ μεγέθους 160 – 180τεμ/Kgr.

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 123 και ειδικά παρ. 9 του Κ. Τ. Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση καρποί να πρέπει να είναι ημιώριμοι ή ώριμοι καρποί Ελιάς Καλαμών, κατόπιν ειδικής επεξεργασίας το τελικό δε προϊόν να έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα

αποσπώμενη από τον πυρήνα και χρώμα μαύρο μέχρι μελανώδες και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή με ελαιόλαδο, και να πληρούν τους παρακάτω όρους:

Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή των ελιών, καρποί πρέπει να είναι άρτιοι και να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε αλλοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π.. Τα ανεκτά επιτρεπόμενα ποσοστά των προσβεβλημένων ελιών καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις των αρμόδιων αρχών.

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

Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους.

Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών Ελιές Καλαμών.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος II I Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 13 του Κ.Τ.Π..

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

#### ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ

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

Στιγμιαίος καφές είναι το συμπυκνωμένο προϊόν που λαμβάνεται από την εκχύλιση πεφρυγμένων (καβουρδισμένων) κόκκων καφέ, με τη χρήση μόνο νερού ως μέσου εκχύλισης και αποκλειόμενης κάθε μεθόδου υδρόλυσης με προσθήκη οξέος ή βάσης. Πέραν των τεχνολογικώς αναπόφευκτων αδιάλυτων ουσιών και των αδιάλυτων ελαίων που προέρχονται από τον καφέ, το εκχύλισμα καφέ πρέπει να περιέχει μόνο τα διαλυτά και αρωματικά συστατικά του καφέ.

Η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη προερχόμενη από καφέ πρέπει να είναι τουλάχιστον 95% στην περίπτωση του εκχυλίσματος καφέ.

Ο στιγμιαίος καφές σε σκόνη να προσφέρεται σε συσκευασία μεταλλική των 200 gr και σε φακελάκι 2 gr. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

#### ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I 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.

#### ΜΕΛΙ

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 67 (1) του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Μέλι νοείται το τρόφιμο, που παράγουν οι μελιτοφόρες μέλισσες από το νέκταρ των ανθών ή από εκκρίσεις που προέρχονται από ζωντανά μέρη των φυτών ή που βρίσκονται πάνω σ' αυτά, τα οποία ( νέκταρ ή εκκρίσεις) συλλέγουν, μεταποιούν, αναμιγνύουν με δικές τους ειδικές ουσίες, αποταμιεύουν και αφήνουν να ωριμάσουν μέσα στις κηρήθρες της κυψέλης.

Το παραδιδόμενο μέλι να έχει τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- Να είναι απαλλαγμένο από ανόργανες και οργανικές ύλες, ξένες προς τη σύνθεση του, π.χ. ευρώτες (μούχλα), έντομα, μέρη εντόμων, γόνο ή κόκκους άμμου.
- Να είναι απαλλαγμένο από υπολείμματα φυτοφαρμάκων
- Να μην παρουσιάζει ξένη γεύση ή οσμή.
- Να μην έχει αρχίσει να ζυμώνεται ή να βρίσκεται σε ζύμωση
- Να μην έχει θερμανθεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε να έχουν καταστραφεί τα φυσικά του ένζυμα ή να έχουν αδρανοποιηθεί σε σημαντικό βαθμό.
- Να μην έχει τεχνητά τροποποιημένη οξύτητα.
- Να μην περιέχει (σε καμία περίπτωση) οποιεσδήποτε ουσίες σε ποσότητα τέτοια που να μπορούν να προξενήσουν κίνδυνο στην ανθρώπινη υγεία.
- Να έχει περιεκτικότητα σε ανάγοντα ζάχαρα(φρουκτόζη και γλυκόζη) εκφρασμένη σε ιμβερτοζάχαρο τουλάχιστον 60%, περιεκτικότητα σε υγρασία όχι μεγαλύτερη από 21%, περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη όχι μεγαλύτερη από 10%, περιεκτικότητα σε ουσίες αδιάλυτες στο νερό όχι μεγαλύτερη από 0.1% περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα ( τέφρα) όχι μεγαλύτερη από 1%.
- Η περιεκτικότητα σε ελεύθερα οξέα όχι μεγαλύτερη από 40 χιλιοστοίσοδύναμα στο Kgr.
- Ο δείκτης διάστασης και περιεκτικότητας σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (HMF) προσδιοριζόμενα μετά από επεξεργασία και ανάμιξη:

α. δείκτης διάστασης ( κλίμακα του SCHADE): τουλάχιστον 8.

β. HMF όχι μεγαλύτερη από 40 mg/kg.

#### Μικροβιολογικά Κριτήρια

Απουσία ζυμών και μυκήτων σε 1 gr προϊόντος.

Ολική μεσόφιλη χλωρίδα μέχρι 104 cfu /gr.

#### Συσκευασία

Το μέλι να προσφέρεται σε ατομικές συσκευασίες των 20 gr (παραλληλεπίπεδες ή κυλινδρικές) σφραγισμένες αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα και με αναδίπλωση στο πάνω άκρο, ώστε να δημιουργείται υποδοχή για εύκολο άνοιγμα. Οι ατομικές συσκευασίες να είναι κατασκευασμένες από κατάλληλα υλικά σύμφωνα το Άρθρο 27 του Κ.Τ. Π.. Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερμοκολλητική λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις προβλεπόμενες επισημάνσεις.

Οι ατομικές συσκευασίες θα είναι συσκευασμένες σε χαρτοκιβώτια καινούρια, καλής ποιότητας και αντοχής.

Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων να είναι τέτοιες ώστε κατά τη συσκευασία του προϊόντος να μην υφίσταται κενό μεταξύ κυπέλλων και τοιχωμάτων του χαρτοκιβωτίου. Στα χαρτοκιβώτια και πάνω στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές πρέπει να αναγράφονται έκτυπα στην Ελληνική, οι προβλεπόμενες ενδείξεις και επιπλέον ο αριθμός των κυπέλλων που περιέχονται στο χαρτοκιβώτιο.

#### ΧΑΛΒΑΣ

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 50 του Κ.Τ. Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις

Ο χαλβάς να έχει παρασκευασθεί από πολτό σησαμιού (ταχίνι), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας στρουθίου. Για την παρασκευή του επιτρέπεται η προσθήκη ξηρών καρπών, κακάο, σοκολάτας ή βανίλιας και το οποίο θα πρέπει να δηλώνεται στην συσκευασία .

Το είδος να προσφέρεται σε συσκευασία μπαρούνι των 2 και 5 kg και να υπάρχει δυνατότητα παράδοσης σε γεύσεις σοκολάτα ή και βανίλια.

#### ΦΥΛΛΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ / ΦΥΛΛΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ

Τα προσφερόμενα είδη να είναι Α΄ κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του άρθρου

113 Κ.Τ.Π. καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Στις ζύμες που παράγονται από βιομηχανίες και βιοτεχνίες και φέρονται στην κατανάλωση σε τυποποιημένες συσκευασίες, επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 112 του Κ. Τ. Π. σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.

Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες, και στις οποίες θα αναγράφονται υποχρεωτικά οι ενδείξεις για κάθε είδος, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Το φύλλο κρούστας να προσφέρεται σε συσκευασία 450gr – 500gr, το δε φύλλο σφολιάτας για πίτες και γλυκά 2 φύλλων σε συσκευασία των 800-1000g.

#### ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

Με το όνομα « Μαγιονέζα» νοείται, σύμφωνα με το άρθρο 41 του Κ. Τ.Π., το προϊόν σε μορφή ομοιογενούς παλτού, που παρασκευάζεται από εδώδιμο έλαιο με προσθήκη κρόκου αυγού, μαγειρικού αλατιού, αρτυμάτων, χυμού λεμονιών ή κιτρικού οξέος και μερικές φορές ζάχαρης και ξυδιού. Όλες οι πρώτες ύλες, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μαγιονέζας πρέπει να πληρούν τους σχετικούς για κάθε μία από αυτές όρους του Κ.Τ.Π.

Να διατίθεται σε συσκευασία 1 kgr κατάλληλη τρόφιμα και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

#### ΚΕΤΣΑΠ

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

Η κέτσαπ τομάτας είναι το προϊόν που παρασκευάζεται με ειδική επεξεργασία είτε της ακατέργαστης σάρκας της τομάτας είτε του τοματοπολτού και περιέχει ξύδι, αλάτι, αρτύματα, μπαχαρικά και φυσικές γλυκαντικές ύλες.

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

Στην συσκευασία πρέπει να αναγράφεται με στοιχεία ευδιάκριτα, ευανάγνωστα και με ανεξίτηλα γράμματα η ένδειξη τοις % ποσότητας της τομάτας που περιέχει.

Απαγορεύεται η τεχνική χρώση του προϊόντος με οποιαδήποτε μέθοδο η ουσία. Συσκευασία σε φιάλη των 250 gr με εύκολο άνοιγμα.

#### ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ

Επιτραπέζιος πολτός μουστάρδας ή απλώς ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ είναι το προϊόν που προκύπτει από ανάμιξη επιτραπέζιας σκόνης μουστάρδας με ξύδι ή λεμονοχυμό και την προσθήκη η όχι μικρής ποσότητας ελαιόλαδου. (Άρθρο 42 του Κ.Τ. Π.)

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

Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προσθέτων συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του Άρθρου 33 του Κ.Τ. Π. του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ II I .

Το είδος θα προσφέρεται σε μορφή έτοιμης μουστάρδας ή σε σκόνη και σε συσκευασία 250 gr.

#### ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 81 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και τους ορισμούς της τεχνολογίας γάλακτος ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ είναι το προϊόν το οποίο λαμβάνεται με τη χρήση κορυφολόγου για το διαχωρισμό του λίπους από το γάλα. Πρακτικά είναι το γάλα με παρά πολύ υψηλή λιποπεριεκτικότητα. Για να θεωρηθεί ένα γαλακτοκομικό προϊόν κρέμα πρέπει να έχει λίπος τουλάχιστον 10 %. Οι προσφερόμενοι τύποι κρέμας να έχουν λιποπεριεκτικότητα από 15 % - 35%.

Η οξύτητα της κρέμας κάθε φύσης ,γίνεται στο αφρόγαλα όπως έχει, και πρέπει να μην υπερβαίνει τους 9 βαθμούς κατά SOXHLET – HENCEL υπολογιζόμενη σε ουσία χωρίς λίπος. Εκτός από την σύστασή της πρέπει η κρέμα να πληροί όλους τους όρους και διατάξεις του Άρθρου 80 του Κ.Τ.& Π για το νωπό γάλα.

Επιτρέπεται η χρήση σταθεροποιητή όπως είναι η καραγενάνη E 407 .

Στην συσκευασία πρέπει μεταξύ των άλλων υποχρεωτικών σημάνσεων να δηλώνεται σαφώς και ευκρινώς ο τύπος με τη παρακάτω φράσεις <<Αφρόγαλα που περιέχει λίπος τουλάχιστον ..... 10 ή 20 ή 40%>>.

Οι προσφερόμενοι τύποι κρέμας να είναι σε χάρτινη αεροστεγή συσκευασία των 200ml, 500ml και των 1.000 ml με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος.

#### ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ('Η ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ)

Τα προϊόντα να είναι Α' ποιότητας και να πληρούνται οι όροι του άρθρου 91( 1 ) του Κ.Τ.Π. (91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014) και οι ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις

Προϊόντα αλλαντοποιίας χαρακτηρίζονται τα προϊόντα στα οποία η διαδικασία (επεξεργασία) εξυγίανσης επιτυγχάνεται με τη θερμική τους επεξεργασία. Η θέρμανση τους έχει επίσης ως αποτέλεσμα την μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος, με συνέπεια τη σταθεροποίηση της δομής τους και την ικανότητά των προϊόντων της κατηγορίας αυτής να κόβονται σε φέτες. Η θερμική επεξεργασία μπορεί να είναι υγρή, ξηρή ή και συνδυασμός αυτών των δύο ή/και να συνδυάζεται και με άλλες επεξεργασίες.

##### *A. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από αυτοτελή τεμάχια κρέατος*

Ενδεικτικά προϊόντα βραστό χοιρομέρι ή ζαμπόν (χαμ, ham), βραστή ωμοπλάτη (σπάλα), βραστό και καπνιστό νουά και φιλέτο, μπέικον, φιλέτο ή στήθος γαλοπούλας και κοτόπουλου βραστό ή βραστό-καπνιστό. Στα προϊόντα αυτά επιτρέπεται η παρουσία, λόγω επεξεργασίας, λειοτριβέντος κρέατος σε μικρό ποσοστό (10% max) σε προϊόντα του εδαφίου αυτού που έχουν υποστεί μάλαξη ( TUMBLING) κατά τη διαδικασία παρασκευής τους. Το ελάχιστο ποσοστό μυϊκών πρωτεϊνών να είναι 12 %.

##### *B. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας με ή χωρίς τεμάχια κρέατος.*

Ενδεικτικά προϊόντα Λουκάνικα Φρανκφούρτης, πάριζα, παριζάκι, μορταδέλες, πικνίκ, ζαμπονέλλο, μορφοποιημένα προϊόντα από τεμάχια κρέατος (μορφοποιημένο ζαμπόν, μορφοποιημένη σπάλα, μορφοποιημένο μπέικον, μορφοποιημένο στήθος γαλοπούλας ή κοτόπουλο, κλπ).

Το κρέας υφίσταται τεμαχισμό περισσότερο ή λιγότερο έντονο. Η κρεατόπαστα μπορεί να περιέχει και τεμάχια κρέατος, λίπους ή άλλων τροφίμων (ελιά, σκόρδο, πιπεριά, τυρί, κλπ). Τα μορφοποιημένα προϊόντα παρασκευάζονται από τεμάχια κρέατος μικρού μεγέθους μετά από εντονότατη μάλαξη μαζί με την άλμη

υπό κενό και ενδεχόμενη προσθήκη σύγκοπτου κρέατος. Ως προς την εμφάνιση τους στην τομή, μπορεί να διακρίνονται ευμεγέθη τεμάχια κρέατος ενώ το συνολικό ποσοστό λεπτοτεμαχισμένης κρεατόμαζας μπορεί να είναι μέχρι και 25 %.

| Προϊόν (ως έχει)                                                         | Παράμετρος                               | Ελάχιστη τιμή | Μέγιστη τιμή              | Παρατηρήσεις                      |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Όλα της κατηγορίας A1β                                                   | Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών             | 9             | ****                      |                                   |
|                                                                          | Ποσοστό (%) λίπους.                      | *****         | 30 (35 για την μορταδέλα) |                                   |
| Προϊόντα που αποτελούνται και από τεμάχια κρέατος και από σύγκοπτο κρέας | Ποσοστό τεμαχίων κρέατος (% κατά βάρος). | 60            | *****                     | Επί δείγματος 250 g κατ' ελάχιστο |

Η συσκευασία των παραπάνω προϊόντων να γίνεται σε περιέκτες ή και περιβλήματα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που να κλείνουν κατά τρόπο ώστε να παρεμποδίζουν οποιαδήποτε επαφή του προϊόντος με το εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να θιγεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μετατροπή ( Άρθρο 89( 1 ) του Κ.Τ. Π. 91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014).

Επί της συσκευασίας των προϊόντων και πλησίον του καταλόγου των συστατικών θα πρέπει να αναγράφεται σχετική ένδειξη η οποία θα προσδιορίζει την υποκατηγορία των προϊόντων στην οποία ανήκει.

#### *Επισήμανση προϊόντων αλλαντοποιίας.*

Στο περίβλημα ή στη συσκευασία των προϊόντων αλλαντοποιίας πρέπει να αναγράφονται, εκτός από τις άλλες ενδείξεις που προβλέπονται και οι εξής:

α) Η ονομασία της βασικής κατηγορίας του προϊόντος που θα είναι μια από αυτές που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων, όπως παρακάτω:

- 1) προϊόν ωμό (ενδεχομένως καπνισμένο)
- 2) προϊόν ωρίμανσης ξηρό (αέρος)
- 3) προϊόν ωρίμανσης ημίξηρο
- 4) προϊόν βραστό
- 5) τεμάχιο κρέατος ωρίμανσης αλατισμένο
- 6) τεμάχιο κρέατος αλατισμένο ξηράς θερμικής επεξεργασίας ή και καπνιστής (ξηρό)
- 7) τεμάχιο κρέατος αλατισμένο υγρής θερμικής επεξεργασίας ( βραστό)
- 8) πηκτή.

β) Το είδος του προϊόντος με την προβλεπόμενη από τον Κ. Τ. Π. ονομασία, όπως λουκάνικο βραστό, σαλάμι αέρος, σαλάμι βραστό, μορταδέλα βραστή κ. λ. π. Η παραπάνω ονομασία θα συμπληρώνεται από τον παραγωγό με τη χρησιμοποιούμενη ειδική ονομασία, εφόσον χρησιμοποιείται τέτοια, όπως: λουκάνικο βραστό τύπου Φρανκφούρτης, φιλέτο βραστό τύπου Κρακοβίας, σαλάμι βραστό τύπου Ουγγαρίας, σαλάμι αέρος τύπου Θάσου, σαλάμι ημίξηρο μπύρας κ.λ.π.

γ) Η λέξη « ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ» ακολουθούμενη από την ονομασία όλων των συστατικών του προϊόντος, δηλαδή, είδος του κρέατος, είδος του λίπους, πρόσθετες ύλες, συνδετικές, αρτυματικές και άλλες ύλες κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους στην παραγωγή του προϊόντος αλλαντοποιίας.

δ) Χρονικές ενδείξεις, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του Υπουργείου Γεωργίας.

Η αναγραφή αυτών θα γίνεται μόνο εκεί όπου υπάρχει συσκευασία του προϊόντος (δεύτερος περιέκτης) και όχι στα προϊόντα που διατίθενται μόνο με το φυσικό ή τεχνητό τους περίβλημα (έντερο).

ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

Στα εισαγόμενα προϊόντα αλλαντοποιίας οι ενδείξεις θα αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα πάνω στη συσκευασία τους

*Τα προσφερόμενα είδη θα είναι σε συσκευασία ενός κιλού.*

#### ΝΕΡΟ

Το προσφερόμενο είδος να πληροί τους όρους του άρθρου 149 του Κ.Τ.Π, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Το «νερό ανθρώπινης κατανάλωσης» πρέπει να πληροί και όλους τους όρους και τις διατάξεις που περιλαμβάνονται στην ειδική για αυτό Νομοθεσία. Απόφ ΑΧΣ 89/2015, ΦΕΚ 2239/Β/17.10.2015, «Τροποποίηση του άρθρου 149 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (απόφαση ΑΧΣ 1100/1987, ΦΕΚ 788 /Β'/31.12.1987) όπως ισχύει, καθώς και τροποποίηση της Απόφασης ΑΧΣ 437/2004 ( ΦΕΚ 1834/Β/09.12.2004)».

Το προσφερόμενο προϊόν να είναι μεταλλικό, μη αεριούχο, να έχει αποκλειστικά υπόγεια προέλευση και να εμφιαλώνεται επί τόπου στην πηγή προέλευσής του (συνήθως γεώτρηση). Οι κοινοτικές οδηγίες απαγορεύουν οποιαδήποτε κατεργασία ή απολύμανση στο φυσικό μεταλλικό νερό.

Η σύστασή του μπορεί να περιέχει διάφορα μέταλλα και ιχνοστοιχεία, όπως το μαγνήσιο, το ασβέστιο, το κάλιο κ.λπ.. Η μόνη επεξεργασία που επιτρέπεται στο φυσικό μεταλλικό νερό είναι η αφαίρεση ή η προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα, οπότε το νερό χαρακτηρίζεται ανάλογα ως «φυσικά ανθρακούχο», «με προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα» ή « ενισχυμένο με αέριο της πηγής».

Το προϊόν να διατίθεται σε φιάλη από ανακυκλώσιμο και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία υλικό των 500 ml ή 1,5 L, ανάλογα με τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού Ιδρύματος.

#### ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΤΙ ΜΠΕΡ

Το προσφερόμενο προϊόν να πληροί τους όρους που ορίζονται για την κατηγορία αυτή στον Κ. Τ.Π, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να διατίθεται σε συσκευασία των 225-230 gr επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

#### ΚΡΑΣΙ ΡΕΤΣΙΝΑ

Το προσφερόμενο προϊόν να πληροί τους όρους που ορίζονται για την κατηγορία αυτή στον Κ. Τ.Π, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να διατίθεται σε συσκευασία των 5 λίτρων επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις

#### ΤΖΑΤΖΙΚΙ

Το προσφερόμενο προϊόν να πληροί τους όρους που ορίζονται για την κατηγορία αυτή στον Κ. Τ.Π, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να διατίθεται σε συσκευασία των δύο κιλών επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

#### ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ

Το προσφερόμενο προϊόν να πληροί τους όρους που ορίζονται για την κατηγορία αυτή στον Κ. Τ.Π, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να διατίθεται σε συσκευασία των δύο κιλών επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις

### **17. ΒΡΕΦΙΚΑ ΓΑΛΑΤΑ**

*Τα ζητούμενα είδη θα είναι ως εξής:*

|                                 |
|---------------------------------|
| ΓΑΛΑ 1ης ΒΡΕΦΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ       |
| ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΛΑΚΤΟΖΗΣ |

|                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------|
| ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ΜΕΤΑ ΤΟΝ 5ο ΜΗΝΑ                                        |
| ΚΡΕΜΑ FARINE LACTEE                                                  |
| ΦΡΟΥΤΟΚΡΕΜΑ                                                          |
| ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ 2ης ΒΡΕΦΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ                                   |
| ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ ΓΙΑ ΠΡΟΩΡΑ Ή ΕΛΛΙΠΟΒΑΡΗ ΒΡΕΦΗ                          |
| ΥΠΟΑΛΛΕΡΓ ΓΑΛΑ 1ης <(>&<)> 2ης ΒΡΕΦ ΗΛΙΚΙΑΣ ΣΕ ΣΚΟΝΗ                 |
| ΓΑΛΑ 1ης <(>&<)> 2ης ΒΡΕΦΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ ΜΕ ΕΚΤΕΝΩΣ ΥΔΡΟΛΥΜΕΝΗ ΠΡΩΤΕΪΝΗ |
| ΓΑΛΑ 1ης <(>&<)> 2ης ΒΡΕΦΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ ΓΙΑ ΑΝΑΓΩΓΕΣ                   |

## 18. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

### ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

#### ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

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

#### ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

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

ενώ δεν θα πρέπει να παρουσιάζουν

- ευρωτίαση,
- σήψη,
- εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος,
- ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή ή δυσσοσμία),
- αλλοίωση από μικροβιακή δράση,
- μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του,
- υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών , μυκοτοξινών τύπου Α & Β, βαρέων μετάλλων ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005 , ΕΚ 10/2011 , ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις αυτών, Φυτοφάρμακα 149/2008, Αλλεργιογόνα ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1169/2011

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

#### ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

#### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΡΥΖΟΓΑΛΟ

Ως ρυζόγαλο χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται με την αυθεντική συνταγή όπως ορίζεται από την Υ.Α. 1510/99678/2015, ΦΕΚ 2031/ β/ 17 .9.201 5 και συγκεκριμένα από:

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

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

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

Κατά την παρασκευή του ρυζόγαλου απαγορεύεται η προσθήκη νερού.

#### **ΚΡΕΜΑ**

Ως κρέμα χαρακτηρίζεται το προϊόν το οποίο παρασκευάζεται από:

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

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

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

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

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

Οι ενδείξεις του προϊόντος πρέπει:

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

#### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

Τα προσφερόμενα προϊόντα να είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία - κεσεδάκι το οποίο να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (ΡΡ) πολυπροπυλένιο, σύμφωνα με το Άρθρο 26 Κεφάλαιο II του Κ.Τ. Π. Το

κεσεδάκι θα πρέπει να κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99 % αργίλιο >0.05Mn, max 0.1% Zn, 0.05 -2% Cu, max 0.05% άλλα λοιπά στοιχεία και σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, ενώ δεν θα πρέπει να μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες στο προϊόν.

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

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

#### ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Στο μέσο συσκευασίας (κεσεδάκι) θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες (ΕΚ 89/109), οι απαραίτητες ενδείξεις οι οποίες υπαγορεύονται από τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Συγκεκριμένα πρέπει να αναγράφονται τα κάτωθι:

1. Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
2. Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας
3. Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά
4. Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης
5. Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης
6. Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΟΚ
7. Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου
8. Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.

Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο. Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα L, εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας. Η ένδειξη αυτή είναι προαιρετική στην περίπτωση που η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική χρονολογία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του .....

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III – Ροή Εργασιών / Διαδικασίες Ελέγχου / Προδιαγραφές Σκευών / Διατροφολόγιο

### Διαδικασίες που αφορούν στη ροή των εργασιών του αναδόχου στο τμήμα διατροφής

- Στο Νοσοκομείο, τα γεύματα των ασθενών και του προσωπικού, θα παρασκευάζονται και θα διανέμονται την ίδια μέρα με τη διαδικασία «COOK & SERVE» και όχι της αναθέρμανσης «COOK & CHILL».
  - Για τη σίτιση των νοσηλευόμενων ασθενών του Νοσοκομείου, το Νοσοκομείο εφαρμόζει Σύστημα Κεντρικής Διανομής Γευμάτων και η Ανάδοχος απαγορεύεται να διακόψει για οποιοδήποτε λόγο την παροχή της σίτισης.
  - Κατά τους χειρισμούς των τροφίμων να πρέπει να εφαρμόζονται Ορθές Εργασιακές Πρακτικές Αποθήκευσης, Υγιεινής συντήρησης (αρχικών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων), Προετοιμασίας γευμάτων, Θερμικής επεξεργασίας, σερβιρίσματος τροφίμων και υγιεινής χώρων. Οι συνταγές και ο τρόπος προετοιμασίας των γευμάτων θα πρέπει να συμφωνεί με τους κανόνες της διαιτητικής και της σύγχρονης μαγειρικής τέχνης. Η Ανάδοχος φροντίζει ώστε τα προσφερόμενα γεύματα να είναι ασφαλή, εύγευστα και ευπαρουσίαστα και να μην υστερούν σε θρεπτική αξία, γεύση και εμφάνιση.
  - Στην περίπτωση που ο/η Τεχνολόγος Τροφίμων της Αναδόχου εισηγηθεί την αποδοχή μιας πρώτης ύλης ή ενός τρόφιμου και ο Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου, κρίνει τεκμηριωμένα πως δεν πληρούνται οι προδιαγραφές για να παραληφθούν, θα ενημερώνεται εγγράφως ο Υπεύθυνος Έργου της Αναδόχου και το Τμήμα Προμηθειών. Τα προϊόντα αυτά θα απομακρύνονται άμεσα από το Νοσοκομείο με ευθύνη και έξοδα της Αναδόχου.
  - Οι πρώτες ύλες και τα τρόφιμα που θα προσκομίζει η Ανάδοχος στο Νοσοκομείο, θα αποθηκεύονται στον εντοιχισμένο θάλαμο κατάψυξης, τους εντοιχισμένους ψυκτικούς θαλάμους και στις αποθήκες ξηράς αποθήκευσης της αποθήκης τροφίμων του Νοσοκομείου και θα πρέπει να τηρούν τις απαιτήσεις της Νομοθεσίας περί αποθήκευσης σύμφωνα με τους «Οι περί της Υγιεινής και επίσημου ελέγχου Τροφίμων Κανονισμοί 2002 (ΚΠΔ 79/2002)»
- Το ίδιο ακριβώς θα ισχύει και με όλους του υπόλοιπους ψυκτικούς θαλάμους, εντοιχισμένους ή μη, του Τμήματος Διατροφής.
- Θα τηρείται Αρχείο Παραλαβών τεκμηριωμένο από την Ανάδοχο και δικαίωμα πρόσβασης στο Αρχείο Παραλαβών θα έχουν οι αρμόδιοι του Τμήματος Διατροφής και οι Κρατικοί Φορείς.
  - Σε εμφανές σημείο κατά την αποθήκευση θα αναγράφεται από τον Αποθηκάριο της Αναδόχου, η ημερομηνία παραλαβής (εισαγωγής – εισόδου) των ειδών στο Νοσοκομείο και λήξης. Σε κανένα αποθηκευτικό χώρο εντός του Τμήματος Διατροφής δεν θα υπάρχει τρόφιμο χωρίς ετικέτα με τις απαραίτητες σημάνσεις ταυτότητας του (ημερομηνία παραλαβής για τις πρώτες ύλες ή παραγωγής για τα έτοιμα και ημερομηνία λήξης).
  - Η Ανάδοχος να εφαρμόζει και να αποδεικνύει σύστημα ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ, που να επιτρέπει την αναγνώριση των παρτίδων των τελικών προϊόντων και τη σχέση τους με τις παρτίδες των πρώτων υλών, τα αρχεία παραγωγής και παράδοσης.
  - Όλα τα παραπάνω τηρούνται με βάση τον Κανονισμό (ΕΕ) 2019/1381 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20ής Ιουνίου 2019, για τη διαφάνεια και τη βιωσιμότητα της αξιολόγησης κινδύνου στην αλυσίδα τροφίμων στην ΕΕ και για την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 178/2002, (ΕΚ) αριθ. 1829/2003, (ΕΚ) αριθ. 1831/2003, (ΕΚ) αριθ. 2065/2003, (ΕΚ) αριθ. 1935/2004, (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, (ΕΚ) αριθ. 1107/2009 (ΕΕ), 2015/2283 και της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
  - Για την καλύτερη παρακολούθηση και έλεγχο της θερμοκρασίας όλων των καταψυκτικών και ψυκτικών θαλάμων (εντοιχισμένων και μη) θα υπάρχουν USB καταγραφικά θερμοκρασίας για την καταγραφή των περιβαλλοντικών συνθηκών με εμβέλεια θερμοκρασίας από -40oC έως +65oC.

Τα συγκεκριμένα καταγραφικά θα έχουν δυνατότητα σύνδεσης με USB θύρα για τη μεταφορά των δεδομένων τους σε υπολογιστή.

- Επιπλέον των όσων περιγράφονται στο καθηκοντολόγιο του απασχολούμενου προσωπικού κατά ειδικότητα του Αναδόχου και αφορούν διαδικασίες χειρισμού των τροφίμων, θα λαμβάνουν χώρα και τα εξής:

- Ο ακριβής αριθμός των μερίδων, θα δίνεται εγγράφως καθημερινά από την/τον Διοικητικό Υπάλληλο του Τμήματος Διατροφής στον Υπεύθυνο Έργου της Αναδόχου.
- Το Τμήμα Διατροφής έχει την υποχρέωση να ενημερώνει τον Υπεύθυνο Έργου σχετικά με τις τακτικές ή έκτακτες ανάγκες σε τρόφιμα των Νοσηλευτικών Τμημάτων (Παράρτημα 10,11, 12). Η χορήγηση των τροφίμων αυτών από την Ανάδοχο στα Νοσηλευτικά Τμήματα, να συνοδεύεται από το «Έντυπο Χορήγησης» και να υπογράφεται από τον Αποθηκάριο της Αναδόχου και τον Προϊστάμενο που τα παρέλαβε.
- Η οργανοληπτική δοκιμή, η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των γευμάτων διενεργείται καθημερινά από τον Υπεύθυνο Έργου της Αναδόχου ο οποίος και παραδίδει σχετικό ενυπόγραφο έντυπο, στο Τμήμα Διατροφής. Η ποσοτική παραλαβή (Παράρτημα 13) έπεται της επιτυχούς οργανοληπτικής δοκιμής. Το Σαββατοκύριακο και τις αργίες η ανωτέρω διαδικασία διενεργείται από τον Υπεύθυνο Μάγειρα βάρδιας.
- Το Τμήμα Διατροφής γνωστοποιεί στον Υπεύθυνο Έργου της Αναδόχου καθώς και στην Επιτροπή Παραλαβής Έργου, έγγραφες αναφορές Παραπόνων ασθενών και προσωπικού για τις παρεχόμενες υπηρεσίες σίτισης. Η Ανάδοχος οφείλει να τοποθετηθεί σχετικά εγγράφως.
- Γεύματα που δεν κρίνονται οργανοληπτικά αποδεκτά απορρίπτονται. Στην περίπτωση αυτή, ισχύουν τα κάτωθι:

A) Η Ανάδοχος υποχρεούται σε άμεση παρασκευή νέων γευμάτων (καθ' υπόδειξη των Κλινικών Διαιτολόγων), διασφαλίζοντας την τήρηση του χρονοδιαγράμματος σίτισης ασθενών και Ιατρών, έστω και με απλουστευμένο διαιτολόγιο για την αποφυγή μη σίτισης.

B) Συντάσσεται αρνητική εισήγηση προς τη Διοίκηση του Νοσοκομείου από τον Τεχνολόγο Τροφίμων (σε έκτακτη περίπτωση από τον Επόπτη Δημόσιας Υγείας ή μέλος της Επιτροπής Παραλαβής Έργου). Η έκθεση θα περιλαμβάνει την αιτιολογία απόρριψης, τις ποσότητες των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν (αρχικών και νέων) και θα αποτελεί στοιχείο αξιολόγησης του Αναδόχου.

- Όλοι οι Υπεύθυνοι βάρδιας της Αναδόχου υποχρεούνται να παραδίδουν και να παραλαμβάνουν ενυπογράφως τα κλειδιά των χώρων ευθύνης τους, από την Πύλη του Νοσοκομείου (ή το Τηλεφωνικό Κέντρο για την πόρτα εισόδου στην Τραπεζαρία σε μέρες Γενικής Εφημερίας):

|                          |                                                                                                               |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Προσωπικό                | Κλειδιά Χώρων Ευθύνης                                                                                         |
| Αποθηκάριος              | Εξωτερική πόρτα παραλαβής τροφίμων, Γραφείου, θαλάμων ψύξης/κατάψυξης, αποθήκες ξηράς αποθήκευσης.            |
| Υπεύθυνοι Μάγειροι       | Κατάψυξης, ψυκτικών θαλάμων, αποθήκης ημέρας, εσωτερικών θυρών μαγειρείου, κύριας εισόδου Τμήματος Διατροφής. |
| Υπεύθυνοι Τραπεζοκόμοι   | Ψυγείων και ντουλαπών προϊόντων ξηράς αποθήκευσης.                                                            |
| Τραπεζοκόμος Τραπεζαρίας | Εισόδου τραπεζαρίας, ψυγείων και ντουλαπών σκευών σερβιρίσματος.                                              |

- Σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης παραγωγής επιπρόσθετων γευμάτων (Σαββατοκύριακα και αργίες), ο Υπεύθυνος Μάγειρας βάρδιας ενημερώνει τον Υπεύθυνο Έργου της Αναδόχου και την Προϊσταμένη Τμήματος Διατροφής, ώστε να δοθεί άδεια πρόσβασης στους Αποθηκευτικούς χώρους.

### Διαδικασίες ελέγχου του αναδόχου στο Τμήμα Διατροφής

- Η διαπίστωση της ορθής εκτέλεσης των εργασιών της υπογραφείσας σύμβασης για τη σίτιση των ασθενών και εφημερευόντων ιατρών του Νοσοκομείου, διενεργείται από την Επιτροπή Παραλαβής Έργου, όπως ορίζεται από τη Διοίκηση.
- Κάθε υπερκείμενη αρχή υγειονομικής αρμοδιότητας, δικαιούνται να έχουν πρόσβαση και να επισκέπτονται το χώρο παροχής υπηρεσιών σίτισης προκειμένου να ασκούν τα καθήκοντά τους, να παρακολουθούν και να ελέγχουν τη συμμόρφωση της Αναδόχου με τους Κανονισμούς Υγιεινής και Ασφάλειας.
- Πρωταρχικό ρόλο, στον καθημερινό εσωτερικό έλεγχο της Αναδόχου, έχει σταθερά το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, το οποίο τελεί υπό τη Διεύθυνση Ιατρικής Υπηρεσίας και του Διοικητή του Νοσοκομείου.
- Οι ανωτέρω έλεγχοι των αρμοδίων του Νοσοκομείου είναι ανεξάρτητοι του ελέγχου που περιοδικά μπορεί να διενεργείται από την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων, την ομάδα HACCP του Νοσοκομείου και από άλλες κρατικές αρχές υγειονομικής Αρμοδιότητας.
- Η Ανάδοχος οφείλει να συνεχίσει να τηρεί Αρχεία του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων του Νοσοκομείου, πρόσβαση στα οποία έχουν οι προαναφερθέντες εξουσιοδοτημένοι υπάλληλοι, ώστε να καθίσταται δυνατός ο επίσημος έλεγχος τροφίμων από το Νοσοκομείο και άλλους αρμόδιους κρατικούς φορείς.

Συγκεκριμένα, ο έλεγχος του Αναδόχου από τους αρμοδίους του Νοσοκομείου, πρακτικά περιλαμβάνει τομείς όπως:

- Έλεγχος και έγκριση παραλαβής Τροφίμων (Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου, Επόπτης Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου, Επιτροπή Παραλαβής Έργου)
- Επιθεώρηση για τη διαπίστωση τήρησης των απαιτήσεων του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό και Εθνικό πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005). (Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου, Επόπτης Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου,).
- Έλεγχος της συμμόρφωσης των προδιαγραφών των προμηθευόμενων υλών με την ισχύουσα Νομοθεσία. (Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου, Επόπτης Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου, Επιτροπή Παραλαβής ).
- Διενέργεια συστηματικής δειγματοληψίας τροφίμων-τελικών προϊόντων και Α' υλών, για την μικροβιολογική ή/και χημική ανάλυσή τους σε κρατικά εργαστήρια. (Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου, Επόπτης Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου)
- Έλεγχος τήρησης Λειτουργικών Προ-απαιτούμενων Προγραμμάτων - Προληπτικών Μέτρων Ασφάλειας στα στάδια διεργασιών (Προϊσταμένη Τμήματος Διατροφής, Κλινικοί Διαιτολόγοι, Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου, Επόπτης Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου).
- Έλεγχο Τήρησης Ορθών Εργασιακών Πρακτικών (Αποθήκευσης - ΟΠΑ, Παραγωγής - ΟΠΠ, Υγιεινής ΟΠΥ) και Κανόνων Ατομικής Υγιεινής. (Προϊσταμένη Τμήματος Διατροφής, Κλινικοί Διαιτολόγοι, Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου, Επόπτης Δημόσιας Υγείας).
- Επιθεώρηση υγιεινής των χώρων, του εξοπλισμού και του εμπλεκόμενου προσωπικού. (Προϊσταμένη Τμήματος Διατροφής, Κλινικοί Διαιτολόγοι, Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου, Επόπτης Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου).
- Έλεγχος Τήρησης Αρχείων τεκμηρίωσης του ελέγχου των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων, μέσω εντύπων καταγραφής. (Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου, Επόπτης Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου).
- Οργανοληπτική δοκιμή τελικών προϊόντων για έγκριση διακίνησης. (Προϊσταμένη Τμήματος Διατροφής, Κλινικοί Διαιτολόγοι, Τεχνολόγος Τροφίμων του Νοσοκομείου, και δειγματοληπτικά από την Επιτροπή Παραλαβής του Έργου).

- Αξιολόγηση παραπόνων ληπτών υπηρεσιών σίτισης Νοσοκομείου (Προϊσταμένη Τμήματος Διατροφής, Κλινικοί Διαιτολόγοι, Επιτροπή Παραλαβής Έργου).

Ειδικότερα:

➤ Το Τμήμα Διατροφής (Προϊσταμένη, Κλινικοί Διαιτολόγοι, Τεχνολόγος Τροφίμων) διενεργεί ενδελεχείς ελέγχους σε όλα τα στάδια παροχής των υπηρεσιών σίτισης. Η Προϊσταμένη του Τμήματος ενημερώνει εγγράφως τις αρμόδιες υπηρεσίες του Νοσοκομείου, για περιπτώσεις μη συμμόρφωσης του Αναδόχου, προκειμένου να αξιολογείται η ικανότητά του να ανταπεξέρχεται στο έργο που έχει αναλάβει.

➤ Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα δειγματοληπτικών ελέγχων (πρώτων υλών ή τελικών προϊόντων). Αν το δείγμα κριθεί «μη κανονικό» από επίσημο φορέα ελέγχου, ο Ανάδοχος επιβαρύνεται με το κόστος ελέγχου.

➤ Η Ανάδοχος υπόκειται στους ελέγχους κρατικών αρχών (ΕΦΕΤ, ΣΕΥΥΠ, Περιφέρεια κ.α.) και οφείλει να κοινοποιεί άμεσα στο Νοσοκομείο τις οδηγίες που απευθύνονται ή κοινοποιούνται σε αυτήν, κατά τη διάρκεια της Σύμβασης, τα έγγραφα των διαφόρων Αρμόδιων Αρχών σχετικά με τους Κανονισμούς Υγιεινής και Ασφάλειας και τις Εκθέσεις Υγειονομικών Ελέγχων Κρατικών Αρχών. Η Ανάδοχος υποχρεούται να διευκολύνει κάθε έλεγχο από τα αρμόδια όργανα του Νοσοκομείου.

➤ Για κάθε απόκλιση από τους όρους της σύμβασης ή το σύστημα HACCP:

α) συντάσσεται το έντυπο «Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές Ενέργειες» από τον Τεχνολόγο Τροφίμων του Νοσοκομείου (Συντονιστής Ομάδας HACCP). Το έντυπο συνυπογράφεται από τον εκπρόσωπο Τεχνολόγο Τροφίμων της Αναδόχου και χρησιμεύει για:

- Την τεκμηρίωση και κατηγοριοποίηση των προβλημάτων.
- Τον ορισμό χρονοδιαγράμματος για διορθωτικές ενέργειες.
- Την αξιολόγηση της συχνότητας των σφαλμάτων και του επιπέδου παροχής υπηρεσιών.

β) Συγκαλείται η Ομάδα HACCP για την αξιολόγηση της μη συμμόρφωσης, προτεινόμενες ενέργειες βελτίωσης και επανέλεγχο συμμόρφωσης.

➤ Η τήρηση των υποχρεώσεων της Αναδόχου 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 ενεργήσει αθέμιτα, παράνομα ή καταχρηστικά καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ανάθεσης, αλλά και κατά το στάδιο εκτέλεσης της σύμβασης γ) λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα για να διαφυλάξει την εμπιστευτικότητα των πληροφοριών που έχουν χαρακτηριστεί ως τέτοιες.

## Προδιαγραφές σκευών

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το Νοσοκομείο θα παραχωρήσει στην Ανάδοχη Εταιρεία τον εξοπλισμό που ήδη χρησιμοποιεί (σκεύη από πορσελάνη, μαχαιροκουταλοπηρουνα από ανοξείδωτο υλικό, ισοθερμική βάση και καπάκι και δίσκοι σερβιρίσματος) αφού καταγραφούν από τριμελή Επιτροπή του Νοσοκομείου και εκπρόσωπο της Αναδόχου, προκειμένου για την επιστροφή τους (ποσοτικά και ποιοτικά στην πρότερη κατάσταση) σε περίπτωση διακοπής ή με τη λήξη της σύμβασης έργου.

**Εφ' όσον απαιτηθεί κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης, οποιαδήποτε αντικατάσταση των διατιθέμενων σκευών σερβιρίσματος, λόγω καταστροφής ή ακαταλληλότητας, η αντικατάσταση θα γίνει από τον Ανάδοχο, σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές που ακολουθούν.**

| α/α | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ                                |
|-----|------------------------------------------|
| 1   | Πιάτο ρηχό πορσελάνης διαμέτρου: 23,0 cm |
| 2   | Πιάτο ρηχό πορσελάνης διαμέτρου: 19 cm   |
| 3   | Πιάτο ρηχό πορσελάνης διαμέτρου: 16 cm   |

|    |                                                                           |
|----|---------------------------------------------------------------------------|
| 4  | Μπολ σούπας πορσελάνης διαμέτρου: 14 cm (χωρητικότητας περίπου 0,45lt)    |
| 5  | Φλιτζάνι τσαγιού πορσελάνης 0,24lt                                        |
| 6  | Πιατάκι τσαγιού πορσελάνης, αντίστοιχων διαστάσεων με το φλιτζάνι τσαγιού |
| 7  | Ισοθερμική βάση (διάμετρος 24cm-26cm)                                     |
| 8  | Ισοθερμικό καπάκι (αντίστοιχο της ισοθερμικής βάσης)                      |
| 9  | Δίσκοι σερβιρίσματος ασθενών (53 cmX 37cm)                                |
| 10 | Κουτάλι φαγητού ανοξείδωτο                                                |
| 11 | Πιρούνι φαγητού ανοξείδωτο                                                |
| 12 | Μαχαίρι φαγητού ανοξείδωτο                                                |
| 12 | Κουταλάκι γλυκού ανοξείδωτο                                               |

#### ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όλα τα ανωτέρω σκεύη πρέπει να έχουν πιστοποιητικά καταλληλότητας για τη χρήση που προορίζονται και προδιαγραφές υγιεινής. Δεν θα περιέχουν συστατικά που είναι επικίνδυνα για την υγεία και θα έχουν όλα τα εχέγγυα για τον σκοπό που προορίζονται (εγγύηση και ανάλογο πιστοποιητικό ISO του εργοστασίου παραγωγής τους). Όλες οι τεχνικές προδιαγραφές για τα σκεύη επαγγελματικής νοσοκομειακής πορσελάνης πρέπει να δηλώνονται υπεύθυνα από τον εργοστασιακό οίκο από τον οποίο προέρχονται ώστε να αποδεικνύεται η ποιότητα της πορσελάνης. Ειδικότερα:

#### *ΣΚΕΥΗ ΠΟΡΣΕΛΑΝΗΣ*

- Να είναι κατασκευασμένα από λευκή πορσελάνη νοσοκομειακού τύπου με λείες επιφάνειες χωρίς σχέδια και σκαλίσματα
- Να έχουν υψηλή ανθεκτικότητα στην τριβή, στα χτυπήματα, στη χάραξη από μαχαιροκουταλοπιρούνια,
- Να έχουν υψηλή ανθεκτικότητα σε υψηλές θερμοκρασίες κατά το πλύσιμο σε επαγγελματικό πλυντήριο πιάτων και κατά την παραμονή τους στα θερμαντικά ντουλάπια – διανεμητές πιάτων.
- Η υάλωση να είναι πλήρης και αδιάβροχη, προσφέροντας στα σκεύη λεία και αδρανή επιφάνεια και να παραμένει ανθεκτική στις χημικές επιρροές των απορρυπαντικών.
- Να φέρουν ενισχυμένα άκρα για μεγάλη αντοχή στο ξεφλούδισμα.
- Να έχουν σκληρότητα επιφάνειας πάνω από επτά (7) της κλίμακας Mohs
- Να έχουν πλήρη απουσία μόλυβδου, καδμίου, ψευδαργύρου, αντιμονίου (επιθυμητό είναι εάν ζητηθεί να αναφέρεται η αναλογική σύνθεση πρώτων υλών κατασκευής.
- Να έχουν δυνατότητα στίβαξης.

#### *ΜΑΧΑΙΡΟΚΟΥΤΑΛΟΠΙΡΟΥΝΑ*

- Να είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο υλικό 18/10 (18 χρώμιο/ 10 νικέλιο).
- Να έχουν ελάχιστο πάχος λαβής 2,5 χιλιοστά.
- Να είναι κατάλληλα για επαφή με φαγητό.
- Να είναι κατάλληλο για πλύσιμο σε επαγγελματικό πλυντήριο πιάτων και στις χημικές επιρροές των απορρυπαντικών.

#### *ΙΣΟΘΕΡΜΙΚΑ ΠΙΑΤΟΥ*

- Να είναι κατασκευασμένα από πολυπροπυλένιο με μόνωση πολυουρεθάνης, σε χρώμα γκρι
- Κάθε σετ, μέσα στο οποίο θα περιλαμβάνεται το προς σερβίρισμα μαγειρεμένο φαγητό σε πιάτο, να περιλαμβάνει βάση και καπάκι, τα οποία να κλείνουν ερμητικά, ώστε να μην υπάρχουν διαρροές του προς σερβίρισμα φαγητού ή θερμοκρασίας..
- Να έχουν υψηλή ανθεκτικότητα σε υψηλές θερμοκρασίες κατά το πλύσιμο σε επαγγελματικό πλυντήριο πιάτων και στις χημικές επιρροές απορρυπαντικών.

- Να έχουν υψηλή ανθεκτικότητα στην τριβή, στα χτυπήματα, στους κραδασμούς και στην χάραξη.
- Να έχουν μεγάλη διάρκεια ζωής και αντοχή στις πτώσεις και την υγρασία.
- Να έχουν δυνατότητα στίβαξης.

#### ΔΙΣΚΟΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

- Να είναι στιβαρής κατασκευής για επαγγελματική χρήση από laminate υλικό, σε χρώμα γρανίτη.
- Να έχουν υψηλή ανθεκτικότητα σε υψηλές θερμοκρασίες κατά το πλύσιμο σε επαγγελματικό πλυντήριο πιάτων και στις χημικές επιρροές απορρυπαντικών.
- Να έχουν υψηλή ανθεκτικότητα στην τριβή, στα χτυπήματα, στους κραδασμούς και στην χάραξη.
- Να έχουν μεγάλη διάρκεια ζωής και αντοχή στις πτώσεις και την υγρασία.
- Να έχουν δυνατότητα στίβαξης.

#### ΣΚΕΥΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

**Η προμήθεια των σκευών μιας χρήσης βάσει των κάτωθι προδιαγραφών και η διάθεσή τους στο Νοσοκομείο είναι υποχρέωση του Αναδόχου που επιβαρύνεται με το αντίστοιχο κόστος.**

Βάση των:

- ✓ ΟΔΗΓΙΑ (ΕΕ) 2019/904 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 5ης Ιουνίου 2019 σχετικά με τη μείωση των επιπτώσεων ορισμένων πλαστικών προϊόντων στο περιβάλλον,
- ✓ ΝΟΜΟΣ ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 4736 της 20ης Οκτωβρίου 2020: Ενσωμάτωση της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/904 σχετικά με τη μείωση των επιπτώσεων ορισμένων πλαστικών προϊόντων στο περιβάλλον,
- ✓ Έγγραφο της 2ης ΥΠΕ με αριθμ. πρωτ. 4979-25/02/2025 τα σκεύη σερβιρίσματος μιας χρήσης θα είναι αλουμινίου, βιοδιασπώμενα και χάρτου.
- ✓ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 συμπληρωμένο από πιο ειδικούς κανονισμούς, όπως ο Κανονισμός ΕΕ αριθ. 10/2011 για τα πλαστικά υλικά και ο 2023/2006 για την ορθή πρακτική παραγωγής (GMP)

#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

| α/α | Είδος υλικού                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Μπowl αλουμινίου με το καπάκι του (14εκΧ20εκΧ4εκ, περίπου), μιας χρήσης                                                                                                                                                                                                       |
| 2   | Μπowl αλουμινίου με το καπάκι του (12εκΧ18,6εκΧ4εκ, περίπου), μιας χρήσης                                                                                                                                                                                                     |
| 3   | Μπowl αλουμινίου με το καπάκι του (10,5εκΧ13εκΧ4εκ, περίπου), μιας χρήσης                                                                                                                                                                                                     |
| 4   | Κουτάλια βιοδιασπώμενα μιας χρήσης                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5   | Πιρούνια βιοδιασπώμενα μιας χρήσης                                                                                                                                                                                                                                            |
| 6   | Μαχαίρια βιοδιασπώμενα μιας χρήσης                                                                                                                                                                                                                                            |
| 7   | Χάρτινα ποτήρια μιας χρήσης                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 8   | Πιάτα φαγητού μιας χρήσης χάρτινα: πιάτο χάρτινο μιας χρήσης, λευκού χρώματος, διαμέτρου 18-19 εκ                                                                                                                                                                             |
| 9   | Πιάτα φαγητού μιας χρήσης χάρτινα: πιάτο χάρτινο μιας χρήσης, λευκού χρώματος, διαμέτρου 23 εκ                                                                                                                                                                                |
| 10  | Μπowl σούπας μιας χρήσης από ζαχαροκάλαμο: μπowl σούπας από ζαχαροκάλαμο μιας χρήσης, λευκού χρώματος, διαμέτρου περίπου 12 εκ, ύψους περίπου 7-8 εκ. και χωρητικότητας περίπου 470-500 ml                                                                                    |
| 11  | Καπάκια μιας χρήσης από ζαχαροκάλαμο για μπowl σούπας μιας χρήσης από ζαχαροκάλαμο:<br>► Τα καπάκια μιας χρήσης από ζαχαροκάλαμο θα είναι λευκού χρώματος και θα πρέπει να είναι συμβατά με τα μπowl σούπας από ζαχαροκάλαμο μιας χρήσης, λευκού χρώματος που θα επιλεγούν!!! |

#### ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

**ΜΠΩΛ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ**

- Τα είδη αυτά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν όλες τις προδιαγραφές που ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (άρθρα 9, 21-28, «Υλικά και Αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα ΤΡΟΦΙΜΑ»), καθώς και τον Κανονισμό 1935/2004 συμπληρωμένο από πιο ειδικούς κανονισμούς, όπως ο Κανονισμός ΕΕ αριθ. 10/2011 για τα πλαστικά υλικά και ο 2023/2006 για την ορθή πρακτική παραγωγής (GMP)
- Ο προμηθευτής και ο κατασκευαστής θα πρέπει να διαθέτουν ISO 9001, ISO 14001 και ISO 22000.
- Το υλικό των ειδών αυτών θα πρέπει να είναι οικολογικό και κατασκευασμένο από 100% καθαρό αλουμίνιο, όπου δεν θα πρέπει να ανιχνεύεται μόλυβδος.
- Τα είδη αυτά θα πρέπει να είναι ανθεκτικά και εύχρηστα στη χρήση τους και να φέρουν τη σχετική σήμανση καταλληλότητας.
- Τα είδη αυτά θα πρέπει, επίσης, να είναι κατάλληλα να προορίζονται τόσο για ζεστά, όσο και για κρύα φαγητά.
- Για να μην αντιδρά το υλικό των ειδών αυτών με τα όξινα τρόφιμα (πχ. ντομάτα ωμή, λεμόνι κ.α), θέτοντας σε κίνδυνο την υγεία του ανθρώπου και προκαλώντας απαράδεκτες αλλαγές στη σύνθεση των τροφίμων ή αλλοιώνοντας τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, θα πρέπει είτε να έχουν πάντα μία προστατευτική επιφάνεια (πχ. τεφλόν), είτε να είναι φτιαγμένα με ειδική τεχνική (πχ. ανοδιωμένο αλουμίνιο).
- Τα καπάκια των σκευών αυτών (και των αντίστοιχων διαστάσεών τους) θα πρέπει από τη μία πλευρά να είναι χαρτόνι και από την άλλη (αυτή που θα έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο) επενδυμένα με αλουμίνιο.
- Εάν ο κατασκευαστής-παραγωγός είναι διαφορετικός από τον προμηθευτή, θα πρέπει να δηλώνονται τα πλήρη στοιχεία του παραγωγού εργοστασίου.

**ΒΙΟΔΙΑΣΠΩΜΕΝΑ ΕΙΔΗ**

- ✓ Τα είδη αυτά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν όλες τις προδιαγραφές που ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (άρθρα 9, 21-28, «Υλικά και Αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα ΤΡΟΦΙΜΑ»).
- ✓ Ο προμηθευτής και ο κατασκευαστής θα πρέπει να διαθέτουν ISO 9001, ISO 14001 και ISO 22000.
- ✓ Το υλικό των ειδών αυτών θα πρέπει να είναι πλήρως βιοδιασπώμενο και οικολογικό.
- ✓ Τα είδη αυτά θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από PLA, να είναι ανθεκτικά και εύχρηστα στη χρήση τους, να είναι λευκού (ή παραπλήσιου) χρώματος και να φέρουν τη σχετική σήμανση καταλληλότητας.
- ✓ Τα είδη αυτά θα πρέπει, επίσης, να είναι κατάλληλα να προορίζονται τόσο για ζεστά, όσο και για κρύα φαγητά.
- ✓ Εάν ο κατασκευαστής-παραγωγός είναι διαφορετικός από τον προμηθευτή, θα πρέπει να δηλώνονται τα πλήρη στοιχεία του παραγωγού εργοστασίου.

**ΧΑΡΤΙΝΑ ΠΟΤΗΡΙΑ**

- Τα είδη αυτά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν όλες τις προδιαγραφές που ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (άρθρα 9, 21-28, «Υλικά και Αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα ΤΡΟΦΙΜΑ»).
- Ο προμηθευτής και ο κατασκευαστής θα πρέπει να διαθέτουν ISO 9001, ISO 14001 και ISO 22000.
- Το υλικό των ειδών αυτών θα πρέπει να είναι χάρτινο πλήρως βιοδιασπώμενο και οικολογικό.
- Τα είδη αυτά θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από PLA, να είναι ανθεκτικά και εύχρηστα στη χρήση τους, να είναι λευκού (ή παραπλήσιου) χρώματος και να φέρουν τη σχετική σήμανση καταλληλότητας.

- ο Τα είδη αυτά θα πρέπει, επίσης, να είναι κατάλληλα να προορίζονται τόσο για ζεστά (τουλάχιστον 40-45 βαθμούς κελσίου), όσο και για κρύα ροφήματα.
- ο Τα είδη αυτά θα πρέπει να είναι περιεκτικότητας 240-260 ml.
- ο Εάν ο κατασκευαστής-παραγωγός είναι διαφορετικός από τον προμηθευτή, θα πρέπει να δηλώνονται τα πλήρη στοιχεία του παραγωγού εργοστασίου.

#### ΧΑΡΤΙΝΑ ΠΙΑΤΑ

Δοθέντος ότι τα πιάτα χάρτινα μιας χρήσης προορίζονται για τους ασθενείς κρατούμενους, πρέπει να πληρούν τις εξής προδιαγραφές:

α) Τους όρους του Κ.Τ.Π. όπως αυτοί αναφέρονται στο κεφάλαιο με γενικό τίτλο «Υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα» περί επισήμανσης, περί ειδικών όρων καθαρότητας και αντοχής πολυστερίνης υλικών που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα καθώς και περί συνολικής και ειδικής μετανάστευσης. Επίσης, πρέπει να πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, για τα υλικά πολυστερίνης και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

β) Κατασκευασμένα από πιστοποιημένο χαρτί πρώτης ποιότητας, ανακυκλωμένο, κατάλληλα για χρήση σε όλους τους χώρους εστίασης. Τα πιάτα να μην μυρίζουν και μην εμφανίζουν ίχνος διαρροής όταν μπαίνει ζεστό τρόφιμο. Όλα τα πιάτα να περιέχουν εσωτερική επίστρωση πολυαιθυλενίου παρέχοντάς την προστασία που χρειάζεται για την συσκευασία και την μεταφορά τροφίμων. Να είναι κατασκευασμένα από χαρτί ανακυκλώσιμο αρίστης ποιότητας, κατάλληλα για το ασφαλές (σύμφωνα με το είδος των τροφίμων) σερβίρισμα που προορίζεται για άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα και το οποίο θα πρέπει να είναι αδρανές ώστε να αποκλείεται η μεταφορά ουσιών στα τρόφιμα σε ποσότητες τέτοιες που θέτουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη ζωή ή επιφέρουν τροποποιήσεις στην σύσταση των τροφίμων ή αλλοιώσεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους.

β1) Δεν θα πρέπει να μεταφέρουν τα συστατικά τους στα τρόφιμα σε ποσότητες μεγαλύτερες από 10 mg/dm<sup>2</sup> του εμβαδού της επιφάνειας του υλικού.

β2) Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται χρωστικές για το χρωματισμό τους που ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π. καθώς και επιχρίσματα επιφανειών που ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π.

β3) Οι ειδικοί όροι καθαρότητας και αντοχής πρέπει να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π.

γ) Να μη φέρουν υπολείμματα κατασκευής – ακίδες (φυσικός κίνδυνος) ή τοξικά υπολείμματα τα οποία να μεταφέρονται στα τρόφιμα (χημικός κίνδυνος).

δ) Να παρουσιάζουν αντοχή σε μεταβολές της θερμοκρασίας των τροφίμων και χωρίς αλλοιώσεις και παραμορφώσεις σε θερμοκρασίες τουλάχιστον 100ο C

ε) Να είναι εύκολα στο χειρισμό τους (λαβές), αποτελεσματικά, προσφέροντας δυνατή και υγιεινή προστασία των απαιτήσεων των χειρισμών των τροφίμων, διατηρώντας τα σε αρίστη κατάσταση.

στ) Όλα τα υλικά θα παραδίδονται σε κλειστές αεροστεγείς συσκευασίες -πρώτη συσκευασία- των 50 ή 100 τεμ. (ανάλογα το είδος) και εντός χαρτοκιβωτίων – δεύτερη συσκευασία για προστασία από την σκόνη κατά μεταφορά και αποθήκευση και θα φέρουν την εμπορική ή εργοστασιακή συσκευασία τους. Τα υλικά συσκευασίας θα πρέπει να παρέχουν προστασία από εξωγενείς παράγοντες (υγρασία κ.λπ.) και θα εξασφαλίζουν την ασφαλή μεταφορά τους.

ζ) Ο κατασκευαστής να διαθέτει πιστοποιητικό συμμόρφωσης διασφάλισης ποιότητας.

η) Όλα τα υλικά να φέρουν το σήμα για χρήση σε τρόφιμα.

ι) Οι προσφορές θα αναγράφουν αναλυτικά τα χαρακτηριστικά, τις διαστάσεις την χωρητικότητα, τη συσκευασία (αριθμός τεμαχίων/συσκευασία) .

ια) Εάν ο κατασκευαστής-παραγωγός είναι διαφορετικός από τον προμηθευτή, θα πρέπει να δηλώνονται τα πλήρη στοιχεία του παραγωγού εργοστασίου.

**ΧΑΡΤΙΝΑ ΜΠΩΛ ΣΟΥΠΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΑ ΚΑΠΑΚΙΑ ΤΟΥΣ**

Δοθέντος ότι τα σκεύη αυτά προορίζονται για τους κρατούμενους ασθενείς, πρέπει να πληρούν τις εξής προδιαγραφές:

α) Τους όρους του Κ.Τ.Π. όπως αυτοί αναφέρονται στο κεφάλαιο με γενικό τίτλο «Υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα» περί επισημάνσης, περί ειδικών όρων καθαρότητας και αντοχής πολυστερίνης υλικών που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα καθώς και περί συνολικής και ειδικής μετανάστευσης. Επίσης, πρέπει να πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, για τα υλικά πολυστερίνης και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με

β) Κατασκευασμένα από πιστοποιημένο βιοδιασπώμενο ζαχαροκάλαμο πρώτης ποιότητας, κατάλληλα για χρήση σε όλους τους χώρους εστίασης. Τα μπωλ σούπας και τα αντίστοιχα καπάκια τους να μην μυρίζουν και να μην εμφανίζουν ίχνος διαρροής όταν μπαίνει ζεστό τρόφιμο. Όλα τα ανωτέρω σκεύη πρέπει να κατάλληλα για το ασφαλές (σύμφωνα με το είδος των τροφίμων) σερβίρισμα που προορίζεται για άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα και το οποίο θα πρέπει να είναι αδρανές ώστε να αποκλείεται η μεταφορά ουσιών στα τρόφιμα σε ποσότητες τέτοιες που θέτουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη ζωή ή επιφέρουν τροποποιήσεις στην σύσταση των τροφίμων ή αλλοιώσεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους.

β1) Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται χρωστικές για το χρωματισμό τους που ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π. καθώς και επιχρίσματα επιφανειών που ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π.

β2) Οι ειδικοί όροι καθαρότητας και αντοχής πρέπει να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π.

γ) Να παρουσιάζουν αντοχή σε μεταβολές της θερμοκρασίας των τροφίμων και χωρίς αλλοιώσεις και παραμορφώσεις σε θερμοκρασίες τουλάχιστον 100ο C

ε) Να είναι εύκολα στο χειρισμό τους, αποτελεσματικά, προσφέροντας δυνατή και υγιεινή προστασία των απαιτήσεων των χειρισμών των τροφίμων, διατηρώντας τα σε αρίστη κατάσταση.

στ) Όλα τα υλικά θα παραδίδονται σε κλειστές αεροστεγείς συσκευασίες -πρώτη συσκευασία- των 50 ή 100 τεμ (ανάλογα το είδος) και εντός χαρτοκιβωτίων – δεύτερη συσκευασία για προστασία από την σκόνη κατά μεταφορά και αποθήκευση και θα φέρουν την εμπορική ή εργοστασιακή συσκευασία τους. Τα υλικά συσκευασίας θα πρέπει να παρέχουν προστασία από εξωγενείς παράγοντες (υγρασία κ.λπ.) και θα εξασφαλίζουν την ασφαλή μεταφορά τους.

ζ) Ο κατασκευαστής να διαθέτει πιστοποιητικό συμμόρφωσης διασφάλισης ποιότητας.

η) Όλα τα υλικά να φέρουν το σήμα για χρήση σε τρόφιμα.

ι) Οι προσφορές θα αναγράφουν αναλυτικά τα χαρακτηριστικά, τις διαστάσεις, την χωρητικότητα, τη συσκευασία (αριθμός τεμαχίων/συσκευασία).

ια) Εάν ο κατασκευαστής-παραγωγός είναι διαφορετικός από τον προμηθευτή, θα πρέπει να δηλώνονται τα πλήρη στοιχεία του παραγωγού εργοστασίου.

Για κάθε σκεύος από όλα τα παραπάνω θα είναι απαραίτητη η προσκόμιση δείγματος από την Ανάδοχο.

Οι πιστοποιήσεις ISO και τα αιτούμενα έγγραφα για τα είδη συσκευασίας/σερβιρίσματος θα πρέπει να κατατεθούν σωρευτικά:

α. Κατά το στάδιο συμμετοχής στο διαγωνισμό, εντός του φακέλου της τεχνικής προσφοράς του οικονομικού φορέα, προς απόδειξη της πλήρωσης των ποιοτικών και τεχνικών προδιαγραφών της προσφοράς του.

β. Κατά την πρώτη ημέρα έναρξης εκτέλεσης της Σύμβασης από τον αναδειχθέντα Ανάδοχο, πλήρη σειρά των ανωτέρω αντιγράφων και στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου για τις ανάγκες των καθημερινών ελέγχων ιχνηλασιμότητας και ασφάλειας τροφίμων.

**Ενδεικτικά ο ημερήσιος αριθμός διαμορφώνεται ως εξής:**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΕΡΙΔΩΝ

ΠΡΩΪΝΟ 325ΓΕΥΜΑ 320ΔΕΙΠΝΟ 308ΣΝΑΚ 324

Σημειώνεται ότι ο αριθμός των μερίδων ημερησίως μπορεί να προσαυξάνεται ανάλογα με τις ανάγκες του Νοσοκομείου και ότι στην κατηγορία μερίδων ΣΝΑΚ συμπεριλαμβάνονται τα ενδιάμεσα γεύματα (δεκατιανό και απογευματινό) καθώς και όλα τα μικρογεύματα που παρέχονται στο Νοσοκομείο».

1. Ο ανάδοχος θα φέρει την αποκλειστική ευθύνη της λειτουργίας, της συντήρησης και της αποκατάστασης τυχόν βλαβών που θα προκύπτουν στα εντοιχισμένα ψυγεία και καταψύκτες του Τμήματος Διατροφής, τα οποία είναι: ένας (1) εντοιχισμένος καταψύκτης, ένας (1) εντοιχισμένος ψυκτικός προθάλαμος και έξι (6) εντοιχισμένα ψυγεία.

## Διατροφολόγιο

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΥ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΟΥ ΣΧΗΜΑΤΟΣ ΒΑΣΕΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΔΙΑΙΤΑΣ - ΠΑΘΗΣΗΣ ΑΣΘΕΝΟΥΣ

| ΤΥΠΟΣ ΔΙΑΙΤΑΣ                                | ΠΡΩΙΝΟ                                 | ΓΕΥΜΑ                                                                                                                  | ΔΕΙΠΝΟ                                                                                                    |
|----------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΥΓΡΑ                                         | Τσάι χαμομήλι.                         | Τσάι χαμομήλι.                                                                                                         | Τσάι χαμομήλι.                                                                                            |
| ΥΔΡΙΚΗ                                       | Τσάι φρυγανιά                          | Νερόσουπα (Φιδές) φρυγανιά ζελέ                                                                                        | Νερόσουπα (Φιδές) φρυγανιά ζελέ                                                                           |
| ΔΙΑΙΤΑ ΥΔΑΡΗΣ                                | Γάλα κρέμα                             | Πουρέ κρέμα ζελέ γιαούρτι                                                                                              | Πουρέ γιαούρτι ζελέ κρέμα                                                                                 |
| ΠΕΡΑΣΤΑ ή ΑΛΕΣΜΕΝΑ                           | Γάλα φρυγανιά κρέμα                    | Πλήρες διατροφικό μίγμα (κρέας ή κοτόπουλο +γαρνιτούρα <sup>2</sup> +σαλάτα βραστή) + κρέμα + ζελέ + ψωμί.             | Πλήρες διατροφικό μίγμα (κρέας ή κοτόπουλο +γαρνιτούρα +σαλάτα βραστή) + γιαούρτι + ζελέ + ψωμί           |
| ΔΙΠΛΟΠΕΡΑΣΤΑ (LEVIN)                         | ½ γάλα + ½ τσάι                        | Πλήρες διατροφικό μίγμα για LEVIN του οποίου η σύσταση καθορίζεται από τις εντολές του θεράποντος Ιατρού. <sup>1</sup> | Πλήρες διατροφικό μίγμα για LEVIN του οποίου η σύσταση καθορίζεται από τις εντολές του θεράποντος Ιατρού. |
| ΔΙΑΙΤΑ Α                                     | Τσάι ή χαμομήλι φρυγανιά               | Πουρέ φρυγανιά ζελέ                                                                                                    | Σούπα (με ελαιόλαδο) φρυγανιά ζελέ                                                                        |
| ΔΙΑΙΤΑ Α + ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ή ΝΟΥΑ ή ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΑΧΝΟΥ | Τσάι ή χαμομήλι φρυγανιά               | Πουρέ, κοτόπουλο ή νουά ή μπιφτέκι αχνού, φρυγανιά ζελέ                                                                | Σούπα (με ελαιόλαδο) κοτόπουλο ή νουά ή μπιφτέκι αχνού φρυγανιά ζελέ                                      |
| ΔΙΑΙΤΑ Β                                     | Γάλα φρυγανιά μαρμελάδα βούτυρο        | Ελεύθερο φαγητό + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί                                                                      | Ελεύθερο φαγητό + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί                                                         |
| ΔΙΑΙΤΑ Β ΕΛΑΦΡΑ                              | Γάλα φρυγανιά μαρμελάδα βούτυρο        | Ελεύθερο φαγητό ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί                                                         | Ελεύθερο φαγητό ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί                                            |
| ΔΙΑΙΤΑ ΕΛΕΥΘΕΡΗ                              | Γάλα ή τσάι φρυγανιά μαρμελάδα βούτυρο | Ελεύθερο φαγητό + σαλάτα ωμή εποχής+ φρούτο εποχής + ψωμί                                                              | Ελεύθερο φαγητό + σαλάτα ωμή εποχής+ φρούτο εποχής + ψωμί                                                 |
| ΔΙΑΙΤΑ ΥΠΕΡΘΕΡΜΙΔΙΚΗ                         | Ελεύθερη +κομπόστα                     | Ελεύθερο φαγητό με 2πλη μερίδα γαρνιτούρα+ φρούτο εποχής + ψωμί+ κομπόστα                                              | Ελεύθερο φαγητό με 2πλη μερίδα γαρνιτούρα+ φρούτο εποχής + ψωμί + κομπόστα                                |
| ΥΠΕΡΛΕΥΚΩΜΑΤΟΥΧΟΣ                            | Γάλα φρυγανιά βούτυρο μαρμελάδα κρέμα  | Ελεύθερο φαγητό με 2πλη ποσότητα κρέατος +                                                                             | Ελεύθερο φαγητό με 2πλη ποσότητα κρέατος +                                                                |

|                                     |                                                     |                                                                                                                            |                                                                                                                            |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     |                                                     | σαλάτα ωμή εποχής+ φρούτο εποχής + κρέμα                                                                                   | σαλάτα ωμή εποχής+ φρούτο εποχής + γιαούρτι                                                                                |
| ΥΠΟΘΕΡΜΙΔΙΚΗ (ΑΠΙΣΧΝΑΣΗΣ)           | Γάλα 0% φρυγανιά σικάλεως                           | Κανονική μερίδα ελεύθερο φαγητό + σαλάτα ωμή εποχής+ φρούτο εποχής                                                         | Ελεύθερο φαγητό ΧΩΡΙΣ γαρνιτούρα + σαλάτα ωμή εποχής+ φρούτο εποχής + ψωμί                                                 |
| ΔΙΑΙΤΑ ΕΛΚΟΠΑΘΟΥΣ                   | Γάλα φρυγανιά βούτυρο.                              | Όπως η Β δίαιτα χωρίς σάλτσα ΟΧΙ ΛΕΜΟΝΙ                                                                                    | Όπως η Β δίαιτα χωρίς σάλτσα ΟΧΙ ΛΕΜΟΝΙ                                                                                    |
| ΧΩΡΙΣ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑ                     | Γάλα φρυγανιά βούτυρο                               | Β ελαφρά ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΑΤΑ +ψωμί +ζελέ                                                                                          | Β ελαφρά ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΑΤΑ+ψωμί +ζελέ                                                                                           |
| ΑΝΤΙΔΙΑΡΡΟΙΚΗ                       | Τσάι φρυγανιά + λεμόνι..                            | Λαπάς + φρυγανιά + τσάι. + λεμόνι                                                                                          | Λαπάς + φρυγανιά + τσάι. + λεμόνι                                                                                          |
| ΑΝΤΙΔΙΑΡΡΟΙΚΗ + ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ή ΝΟΥΑ    | Τσάι φρυγανιά + λεμόνι                              | Κοτόπουλο + Λαπάς + φρυγανιά + τσάι. + λεμόνι                                                                              | Νουά + ζυμαρικά + φρυγανιά + τσάι. + λεμόνι                                                                                |
| ΑΝΤΙΑΛΛΕΡΓΙΚΗ (ΚΝΙΔΩΣΗΣ)            | Χαμομήλι ή τσάι + φρυγανιά                          | Κοτόπουλο ή νουά βραστό + ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτα βραστή + ψωμί + φρούτο (μήλο)                                          | Κοτόπουλο ή νουά βραστό + ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτα βραστή + ψωμί + φρούτο (μήλο)                                          |
| ΚΟΛΙΤΙΔΑΣ                           | Χαμομήλι φρυγανιά                                   | Κρέας ή κοτόπουλο ή μπιφτέκι + γαρνιτούρα + ψωμί + ζελέ                                                                    | Κρέας ή κοτόπουλο ή μπιφτέκι + γαρνιτούρα + ψωμί +ζελέ                                                                     |
| ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ ΣΤΗ ΓΛΟΥΤΕΝΗ (ΚΟΙΛΙΟΚΑΚΗ) | Γάλα κομπόστα                                       | Β ελαφρά με γαρνιτούρα ρύζι ή πατάτες με σαλάτα ωμή ή βραστή φρούτο ή κομπόστα ΟΧΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΨΩΜΙ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΚΡΕΜΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙ  | Β ελαφρά με γαρνιτούρα ρύζι ή πατάτες με σαλάτα ωμή ή βραστή φρούτο ή κομπόστα ΟΧΙ ΨΩΜΙΖΥΜΑΡΙΚΑ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΚΡΕΜΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙ   |
| ΠΤΩΧΗ ΣΕ ΚΑΛΙΟ                      | Ε ΠΡΩΙΝΟ                                            | Β ΓΕΥΜΑ ΟΧΙ ΝΤΟΜΑΤΑ ΠΑΤΑΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ                                                                                       | Β ΔΕΙΠΝΟ ΟΧΙ ΝΤΟΜΑΤΑ ΠΑΤΑΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ                                                                                      |
| ΧΩΡΙΣ ΚΑΛΙΟ                         | Ε ΠΡΩΙΝΟ ΧΩΡΙΣ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ                            | ΓΕΥΜΑ Ε ΧΩΡΙΣ ΦΡΟΥΤΟ ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΤΑΤΑ                                                                                         | ΔΕΙΠΝΟ Ε ΧΩΡΙΣ ΦΡΟΥΤΟ ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΤΑΤΑ                                                                                        |
| ΔΙΑΙΤΑ 1200-1300 ΘΕΡΜΙΔΕΣ           | ΔΙΑΙΤΑ ΑΠΙΣΧΝΑΣΗΣ                                   |                                                                                                                            |                                                                                                                            |
| ΔΙΑΙΤΑ 1600 ΘΕΡΜΙΔΕΣ                | ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΦΑΓΗΤΟ                                     |                                                                                                                            |                                                                                                                            |
| ΔΙΑΙΤΑ 1800 ΘΕΡΜΙΔΕΣ                | ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΠΡΩΙΝΟ+ ΚΟΜΠΟΣΤΑ                           | ΠΛΗΡΕΣ ΓΕΥΜΑ +ΓΙΑΟΥΡΤΙ + ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ                                                                                         | ΠΛΗΡΕΣ ΔΕΙΠΝΟ                                                                                                              |
|                                     |                                                     |                                                                                                                            |                                                                                                                            |
| ΔΙΑΙΤΑ ΚΑΡΔΙΟΠΑΘΟΥΣ                 | Γάλα (ή τσάι) φρυγανιά μαρμελάδα<br>Γάλα 0% στη ΜΕΚ | Κανονική μερίδα ΑΝΑΛΟ κρέας ή κοτόπουλο ή ψάρι ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ + κανονική μερίδα γαρνιτούρα + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί | Κανονική μερίδα ΑΝΑΛΟ κρέας ή κοτόπουλο ή ψάρι ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ + κανονική μερίδα γαρνιτούρα + σαλάτα βραστή + κομπόστα + ψωμί |
| ΥΠΟΛΙΠΙΔΑΙΜΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ (ΧΟΛΗΣΤΕΡΙΝΗ) | Γάλα 0% φρυγανιά μαρμελάδα                          | ΑΛΙΠΟ φαγητό +σαλάτα με ελαιόλαδο +κομπόστα (ή φρούτο) +ψωμί                                                               | ΑΛΙΠΟ φαγητό +σαλάτα με ελαιόλαδο +κομπόστα (ή φρούτο) +ψωμί                                                               |
| ΗΠΑΤΟΠΑΘΟΥΣ                         | Γάλα 0% (ή τσάι) φρυγανιά μαρμελάδα                 | ΑΛΙΠΟ και ΑΝΑΛΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα                                                     | ΑΛΙΠΟ και ΑΝΑΛΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα                                                     |
| ΧΟΛΟΚΥΣΤΟΠΑΘΟΥΣ                     | Γάλα 0% (ή τσάι) φρυγανιά μαρμελάδα                 | ΑΛΙΠΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα.                                                              | ΑΛΙΠΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα.                                                              |
| ΠΑΓΚΡΕΑΤΙΤΙΔΑΣ                      | Γάλα 0% (ή τσάι) φρυγανιά μαρμελάδα                 | ΑΛΙΠΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα.                                                              | ΑΛΙΠΟ φαγητό, σαλάτα βραστή χωρίς ελαιόλαδο, ψωμί + κομπόστα.                                                              |

|                                                   |                                       |                                                                                                                      |                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΔΙΑΙΤΑ ΕΛΕΥΘΕΡΗ<br>ΣΑΚΧΑΡΩΔΗ ΔΙΑΒΗΤΗ <sup>3</sup> | Γάλα φρυγανιά σίκαλης<br>βούτυρο.     | Κανονική μερίδα κρέας<br>ψάρι ή κοτόπουλο + μισή<br>γαρνιτούρα + σαλάτα ωμή,<br>ψωμί σίκαλης+ φρούτο.                | Κανονική μερίδα κρέας<br>ψάρι ή κοτόπουλο + μισή<br>γαρνιτούρα + σαλάτα ωμή,<br>ψωμί σίκαλης+ φρούτο.                |
| ΔΙΑΙΤΑ Β ΣΑΚΧΑΡΩΔΗ<br>ΔΙΑΒΗΤΗ                     | Γάλα φρυγανιά σίκαλης<br>βούτυρο.     | Κανονική μερίδα κρέας<br>ψάρι ή κοτόπουλο + μισή<br>γαρνιτούρα + σαλάτα<br>βραστή, ψωμί σίκαλης+<br>κομπόστα άγλυκη. | Κανονική μερίδα κρέας<br>ψάρι ή κοτόπουλο + μισή<br>γαρνιτούρα + σαλάτα<br>βραστή, ψωμί σίκαλης+<br>κομπόστα άγλυκη. |
| ΝΕΦΡΙΚΗΣ ΑΝΕΠΑΡΚΕΙΑΣ<br>(40 γρ. λεύκωμα)          | Γάλα φρυγανιά βούτυρο +<br>μαρμελάδα. | Α. ½ κρέας ψάρι ή<br>κοτόπουλο + γαρνιτούρα +<br>σαλάτα βραστή + ψωμί +<br>κομπόστα                                  | Α. ½ κρέας ψάρι ή<br>κοτόπουλο + γαρνιτούρα<br>+σαλάτα βραστή + ψωμί +<br>κομπόστα                                   |
|                                                   |                                       | Β. κανονική μερίδα κρέας<br>ψάρι ή κοτόπουλο+<br>γαρνιτούρα +σαλάτα<br>βραστή + ψωμί + κομπόστα                      | Β. γαρνιτούρα +ψωμί +<br>κομπόστα+ σαλάτα<br>βραστή.                                                                 |
| ΔΙΑΒΗΤΙΚΗΣ<br>ΝΕΦΡΟΠΑΘΕΙΑΣ                        | Γάλα φρυγανιά σίκαλης<br>βούτυρο.     | ½ κρέας ψάρι ή<br>κοτόπουλο+ μισή<br>γαρνιτούρα +σαλάτα<br>βραστή + ψωμί σίκαλης+<br>κομπόστα άγλυκη                 | ½ κρέας ψάρι ή<br>κοτόπουλο+ μισή<br>γαρνιτούρα +σαλάτα<br>βραστή + ψωμί σίκαλης+<br>κομπόστα άγλυκη                 |
| ΔΙΑΙΤΑ ΥΠΕΡΟΥΡΙΧΑΙΜΙΑΣ<br>(ΟΥΡΙΚΟΥ ΟΞΕΟΣ)         | Γάλα φρυγανιά μαρμελάδα<br>βούτυρο    | Ελεύθερο ΑΝΑΛΟ φαγητό<br>ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ + σαλάτα<br>βραστή + κομπόστα + ψωμί                                           | Ελεύθερο ΑΝΑΛΟ φαγητό<br>ΧΩΡΙΣ ΣΑΛΤΣΑ + σαλάτα<br>βραστή + κομπόστα + ψωμί                                           |

<sup>1</sup> Το περαστό μίγμα και το μίγμα για LEVIN όταν χρειάζεται να είναι υπερλευκωματούχα προσθέτουμε διπλό κρέας και ασπράδια αυγών.

<sup>2</sup> Γαρνιτούρα εννοούμε την ποσότητα αμυλούχου τροφίμου (πατάτα, πουρές, ζυμαρικά ρύζι) που συνοδεύουν το κρέας κοτόπουλο ή ψάρι

<sup>3</sup> Όταν δεν αναφέρονται οι θερμίδες στη δίαιτα του Σακχαρώδη Διαβήτη τότε εφαρμόζεται η δίαιτα των 1600 Kcal.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 ΠΡΩΙΝΑ ΑΣΘΕΝΩΝ

- 33 λίτρα γάλα πλήρες
- 5,5 λίτρα γάλα άλιπο
- 150 μαρμελάδες ατομικές
- 150 μαργαρίνες ατομικές
- 200 γρ. ατομικά φακελάκια ζάχαρη
- 240 φρυγανιές σίτου (150 περίπου για το πρωινό και 90 περίπου για την υπόλοιπη ημέρα)
- 6 πακέτα φρυγανιές σίκαλης (4 περίπου για το πρωινό και 2 περίπου για την υπόλοιπη ημέρα)

Σε κάθε πρωινό που θα περιλαμβάνει τσάι ή χαμομήλι, θα χρεώνεται 1 φακελάκι ατομικό τσάι ή χαμομήλι

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3 ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ ΑΣΘΕΝΩΝ

|                   | ΣΥΝΟΛΟ ΜΕΡΙΔΩΝ | ΒΑΡΟΣ ΥΛΙΚΩΝ (kg) | ΜΕΡΙΔΕΣ ΜΕΣΗΜΕΡΙ | ΜΕΡΙΔΕΣ ΒΡΑΔΥ |
|-------------------|----------------|-------------------|------------------|---------------|
| ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ         | 60             | 21                | 32               | 28            |
| ΝΟΥΑ              | 45             | 7,650             | 30               | 15            |
| ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΑΧΝΟΥ    | 25             | 3                 | 20               | 5             |
| ΣΟΥΠΑ             | 30             | 0,9               | 10 (0,40kg)      | 20 (0,6kg)    |
| ΛΑΠΑΣ             | 20             | 0,8               | 10               | 10            |
| ΝΕΡΟΣΟΥΠΑ (ΦΙΔΕΣ) | 40             | 1,2               | 20               | 20            |
| ΠΑΤΑΤΕΣ ΒΡΑΣΤΕΣ   | 20             | 8                 | 15               | 5             |

|                   |    |                                  |    |   |
|-------------------|----|----------------------------------|----|---|
| ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΦΤΟ  | 25 | 1,5                              | 20 | 5 |
| ΠΟΥΡΕΣ ΜΕ ΓΑΛΑ    | 30 | Πουρέ σκόνη: 1,2<br>Γάλα: 2,4 lt | 25 | 5 |
| ΠΟΥΡΕΣ ΧΩΡΙΣ ΓΑΛΑ | 25 | Πουρέ σκόνη: 1                   | 20 | 5 |
| ΛΕΜΟΝΙΑ           |    | 3,5                              |    |   |

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4 ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ**ΠΡΩΙΝΑ

## ΕΦΗΜΕΡΙΑ - ΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΑ

- 5 lt γάλα πλήρες
- 1 lt γάλα άπαχο
- 20 μαργαρίνες ατομικές
- 20 μαρμελάδες ατομικές
- 20 φρυγανιές
- 0,5 kg ζάχαρη
- 3 φακελάκια τσάι ευρωπαϊκό
- 50 αλατάκια
- 40 πιπεράκια

ΔΕΚΑΤΙΑΝΑ

## ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ

- 3 κουτιά καφές στιγμιαίος (200 γρ.) [ΔΕΥΤΕΡΑ: 1 κουτί, ΤΕΤΑΡΤΗ: 1 κουτί, ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ: 1 κουτί]
- 7 μπουκάλια ξύδι (όταν η ελεύθερη σαλάτα είναι λάχανο καρότο) και 2 μπουκάλια ξύδι (όταν η ελεύθερη σαλάτα είναι ντομάτα αγγούρι).

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5 ΜΕΝΟΥ – ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ - ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ**

| Δευτέρα                                        | Τρίτη           | Τετάρτη            | Πέμπτη        | Παρασκευή          | Σάββατο         | Κυριακή       |
|------------------------------------------------|-----------------|--------------------|---------------|--------------------|-----------------|---------------|
| 5 ατομικά τυράκια τρίγωνα<br>5 ατομικά ψωμάκια | 5 κρέμες γλυκές | 5 γιαούρτι με μέλι | 5 ζελέ Γλυκοί | 5 γιαούρτι με μέλι | 5 κρέμες γλυκές | 5 ζελέ Γλυκοί |

**ΜΕΝΟΥ***ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 1*ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ –ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ-ΠΟΥΡΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ-ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ-ΠΟΥΡΕΣ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΦΕΤΑ - ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΟΥΠΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ-ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΟΥΠΑ

ΤΕΤΑΡΤΗΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΓΙΓΑΝΤΕΣ - ΦΕΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ-ΒΙΔΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ - ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΕΜΠΤΗΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΠΟΥΡΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙ – ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΠΟΥΡΕΣ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΛΑΧΑΝΟΡΥΖΟ-ΦΕΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ-ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΣΑΒΒΑΤΟΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ-ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ -ΠΕΝΝΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ -ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ -ΠΕΝΝΕΣ

ΚΥΡΙΑΚΗΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

*ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 2*ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΡΟΓΓΑΝΩΦ - ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΡΟΓΓΑΝΩΦ - ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

#### ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ –ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙ-ΠΟΥΡΕ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ - ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

Β ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙ-ΠΟΥΡΕ

#### ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΦΑΚΕΣ-ΦΕΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΟΜΕΛΕΤΤΑ-ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ -ΚΟΧΥΛΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΠΑ

#### ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙ-ΒΙΔΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

#### ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΦΑΣΟΛΑΔΑ -ΦΕΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ

#### ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ-ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ -ΠΕΝΝΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ-ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ-ΠΕΝΝΕΣ

#### ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΗΤΟ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ- ΠΟΥΡΕ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

*ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 3*

ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ  
 ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΕΜΠΑΠ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ - ΒΙΔΕΣ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΕΜΠΑΠ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ –ΠΙΛΑΦΙ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ - ΒΙΔΕΣ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ  
 ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ - ΠΟΥΡΕΣ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ - ΠΟΥΡΕΣ

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ  
 ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ -ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΟΜΕΛΕΤΤΑ ΜΕ ΜΠΕΙΚΟΝ-ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ - ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ.-ΠΕΝΝΕΣ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ  
 ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ - ΡΥΖΙ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ -ΠΟΥΡΕΣ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ - ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ - ΠΟΥΡΕΣ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ  
 ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΦΑΣΟΛΑΔΑ - ΤΥΡΙ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ –ΚΟΧΥΛΙ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ -ΚΟΧΥΛΙ

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ - ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ ΓΕΜΙΣΤΟ – ΡΥΖΙ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ – ΡΥΖΙ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

*ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 4*ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΞΟΧΙΚΟ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ-ΠΟΥΡΕΣ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΟΥΠΑ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ-ΠΟΥΡΕΣ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ-ΡΥΖΙ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΠΕΝΝΕΣ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ-ΡΥΖΙ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΠΕΝΝΕΣ

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΦΑΚΕΣ ΦΕΤΑ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΡΙΜΑΒΕΡΑ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ-ΠΟΥΡΕΣ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ-ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ      ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΕΤΑ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ    ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ    ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ   ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ      ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ-ΡΥΖΙ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ    ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ    ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ-ΡΥΖΙ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ   ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ      ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ    ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ    ΜΠΙΦΤΕΚΙ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ   ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣ

*ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΘΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 1*ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ    ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ  
 ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ –ΡΥΖΙ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ   ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ- ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ   ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ  
 ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ   ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ   ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ- ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ   ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ- ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ    ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ  
 ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ   ΓΕΜΙΣΤΑ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ   ΜΠΡΙΑΜ  
 ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ   ΜΠΙΦΤΕΚΙ- ΠΟΥΡΕ  
 ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ   ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ -ΒΙΔΕΣ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΕΜΠΑΠ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ- ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ - ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ.- ΠΙΛΑΦΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ - ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

#### ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ -ΦΕΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ-ΠΟΥΡΕ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ –ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ –ΠΟΥΡΕ

#### ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ –ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ- ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

#### ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΞΟΧΙΚΟ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ – ΠΟΥΡΕ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ - ΠΙΛΑΦΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ – ΠΟΥΡΕ

*ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΘΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 2*

#### ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ- ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΙΝΙΟΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΙΝΙΟΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

#### ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΒΙΔΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ-ΒΙΔΕΣ

#### ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ- ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΠΕΝΝΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΡΥΖΙ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ –ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΠΟΥΡΕ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΕΣ –ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΚΟΧΥΛΙ

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ – ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ- ΠΙΛΑΦΙ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ –ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ-ΠΙΛΑΦΙ

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ ΠΟΥΡΕ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ ΠΟΥΡΕ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

*ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΘΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 3*

ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΥΣΑΚΑΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ- ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΠΟΥΡΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΚΟΧΥΛΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΠΟΥΡΕΣ

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΟΜΕΛΕΤΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ.-ΠΕΝΝΕΣ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΦΤΟ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΡΙΑΜ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ –ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΒΙΔΕΣ

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΦΕΤΑ–ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ -ΠΟΥΡΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ ΠΟΥΡΕ

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

*ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΘΕΡΙΝΟ ΜΕΝΟΥ 4*

ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΤΥΡΑΚΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ ΠΟΥΡΕ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ ΠΟΥΡΕ

ΤΡΙΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ- ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

ΤΕΤΑΡΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΑΡΑΚΑΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΡΙΜΑΒΕΡΑ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΠΙΛΑΦΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ - ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΠΕΜΠΤΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΤΟΥΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ-ΡΥΖΙ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ -ΚΟΧΥΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ -ΚΟΧΥΛΙ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΑΜΙΕΣ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ -ΠΕΝΝΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ -ΠΕΝΝΕΣ

ΣΑΒΒΑΤΟ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΚΡΕΜΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ -ΠΟΥΡΕ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΙΛΑΦΙ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΙΝΙΟΝ -ΠΟΥΡΕ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΠΙΛΑΦΙ

ΚΥΡΙΑΚΗ

ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ ΖΕΛΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΙΑΤΡΩΝ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΕΙΠΝΟ ΙΑΤΡΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ.- ΒΙΔΕΣ

ΓΕΥΜΑ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΔΕΙΠΝΟ ΑΣΘΕΝΩΝ ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ.- ΒΙΔΕΣ

- Καθημερινά το κυρίως πιάτο συνοδεύεται από σαλάτα και φρούτο εποχής.
- Σε κάθε γενική εφημερία πέραν του φαγητού, της σαλάτας και του φρούτου χορηγείται και επιδόρπιο.
- Τα λαδερά φαγητά και τα όσπρια κάθε Τετάρτη μεσημέρι και Παρασκευή μεσημέρι συνοδεύονται από τυρί φέτα. Τις δε ημέρες γενικής εφημερίας το τυρί φέτα αντικαθίσταται από τυρόπιτα.

**ΜΕΝΟΥ ΕΟΡΤΩΝ ΚΑΙ ΑΡΓΙΩΝ**

|                                                                   |                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Α. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΚΑΘΑΡΑΣ ΔΕΥΤΕΡΑΣ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ |                                                                   |
| ΓΕΥΜΑ: ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ + ΦΑΣΟΛΑΔΑ   | ΣΥΝΟΔΕΥΤΑΙ ΜΕ ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ + ΛΑΓΑΝΑ + ΧΑΛΒΑ ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ  |
| ΔΕΙΠΝΟ: ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ + ΦΑΣΟΛΑΔΑ  | ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ + ΛΑΓΑΝΑ + ΧΑΛΒΑ ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ |

|                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|
| Β. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΤΣΙΚΝΟΠΕΜΠΗΣ                            |
| ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ ΓΕΥΜΑ: ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ Φ. ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓ.+ ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ |

|                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Γ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 25ης ΜΑΡΤΙΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ                     |
| ΓΕΥΜΑ: ΠΕΡΚΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ. ΣΕ ΕΛΑΦΡΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ |

|                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Δ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 28ης ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ                            |
| ΓΕΥΜΑ: ΠΕΡΚΑ ΤΗΓΑΝΙΤΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓ. + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ / ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ |

|                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|
| Ε. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΜΕΝΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ |
| Μ. ΣΑΒΒΑΤΟ                                                                      |
| ΔΕΙΠΝΟ: ΜΟΣΧΑΡΙ ΦΡΙΚΑΣΕ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ                                       |
| ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ: ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΑΥΓΟ + ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ                 |
| ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΣΧΑ                                                                   |
| ΓΕΥΜΑ: ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ. + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ                                |
| ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ: ΤΖΑΤΖΙΚΙ + ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΑΥΓΟ + ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ      |
| ΔΕΙΠΝΟ: ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ.+ ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ                                |
| ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ:ΤΖΑΤΖΙΚΙ + ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΑΥΓΟ + ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ       |

|                                                       |
|-------------------------------------------------------|
| ΣΤ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΑΣΘΕΝΩΝ ΜΕΓΑΛΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ        |
| ΜΕΓ. ΔΕΥΤΕΡΑ                                          |
| ΓΕΥΜΑ:ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ |
| ΔΕΙΠΝΟ:ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΚΟΚΙΝΙΣΤΑ ΜΕ ΠΟΥΡΕ +ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ |
| ΜΕΓ.ΤΡΙΤΗ                                             |
| ΓΕΥΜΑ:ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΡΥΖΙ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ    |
| ΔΕΙΠΝΟ:ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΠΕΝΕΣ +ΣΑΛΑΤΑ+ ΦΡΟΥΤΟ    |
| ΜΕΓ. ΤΕΤΑΡΤΗ                                          |
| ΓΕΥΜΑ:ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΠΟΥΡΕ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ            |
| ΔΕΙΠΝΟ:ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ       |
| ΜΕΓ. ΠΕΜΠΤΗ                                           |
| ΓΕΥΜΑ: ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ                        |
| ΔΕΙΠΝΟ:ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Φ.ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ.+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ        |

|                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΜΕΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ                                                                                                                                                      |
| ΓΕΥΜΑ:ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ<br>ΔΕΙΠΝΟ: ΓΙΟΥΒΑΡΕΛΑΚΙΑ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ                                                                           |
| ΜΕΓ. ΣΑΒΒΑΤΟ                                                                                                                                                        |
| ΓΕΥΜΑ:ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΣ-ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΡΥΖΙ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ<br>ΔΕΙΠΝΟ:ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ                                                                            |
| ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΣΧΑ                                                                                                                                                       |
| ΓΕΥΜΑ:ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ.+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ<br>ΔΕΙΠΝΟ:ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΚΑΡΟΤΟ+ΣΑΛΑΤΑ+ΦΡΟΥΤΟ<br>ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΑΥΓΟ + ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ |

|                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ζ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ ΜΕΓΑΛΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ                                                                                                                               |
| ΜΕΓΑΛΗ ΔΕΥΤΕΡΑ                                                                                                                                                                                       |
| ΓΕΥΜΑ: ΦΑΚΕΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ<br>ΔΕΙΠΝΟ: ΑΡΑΚΑΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ                                                                                                                                   |
| ΜΕΓΑΛΗ ΤΡΙΤΗ                                                                                                                                                                                         |
| ΓΕΥΜΑ:ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ<br>ΔΕΙΠΝΟ:ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΑΡΟΛΙ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ                                                                              |
| ΜΕΓΑΛΗ ΤΕΤΑΡΤΗ                                                                                                                                                                                       |
| ΓΕΥΜΑ: ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ +ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ<br>ΔΕΙΠΝΟ: ΜΠΡΙΑΜ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ                                                                                                                                |
| ΜΕΓΑΛΗ ΠΕΜΠΤΗ                                                                                                                                                                                        |
| ΓΕΥΜΑ: ΓΙΓΑΝΤΕΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ<br>ΔΕΙΠΝΟ: ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ                                                                                                                       |
| ΜΕΓΑΛΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ                                                                                                                                                                                     |
| ΓΕΥΜΑ:ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ<br>ΔΕΙΠΝΟ:ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ PRIMAVERA + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ                                                                                        |
| ΜΕΓΑΛΟ ΣΑΒΒΑΤΟ                                                                                                                                                                                       |
| ΓΕΥΜΑ: ΜΠΑΜΙΕΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ<br>ΔΕΙΠΝΟ: ΜΠΡΙΑΜ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ<br>ΜΕΤΑ ΤΙΣ 20.00 ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΟΣΧΑΡΙ ΦΡΙΚΑΣΕ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ<br>ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΑΥΓΟ (ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ) |
| ΚΥΡΙΑΚΗ ΠΑΣΧΑ (ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ)                                                                                                                                                                 |
| ΓΕΥΜΑ:ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ. + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ<br>ΔΕΙΠΝΟ:ΑΡΝΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ Φ. + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ<br>ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΑΥΓΟ + ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ                                                                                                                                                                                                |
| 24.12.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ΓΕΥΜΑ: ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ<br>ΔΕΙΠΝΟ: ΤΑΣ - ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΡΥΖΟΤΟ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ                                                                                                                                               |
| 25.12.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ΓΕΥΜΑ: ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΡΥΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ + ΠΑΤΑΤΕΣ ΩΓΚΡΑΤΕΝ + ΣΑΛΑΤΑ ΠΟΛΙΤΙΚΗ<br>ΔΕΙΠΝΟ: ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ + ΣΑΛΑΤΑ ΠΟΛΙΤΙΚΗ + ΦΡΟΥΤΟ<br>ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΩΙ ΘΑ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Θ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ ΙΑΤΡΩΝ                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 31.12.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ΓΕΥΜΑ: ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΡΥΖΙ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ<br>ΔΕΙΠΝΟ: ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΕΝΕΣ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ<br>(ΘΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΤΕΙ ΕΩΣ ΤΙΣ 20.00)<br>ΔΕΠΝΟ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ: ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΙΣ-ΚΕΜΠΑΠ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΡΥΖΙ + ΣΟΥΦΛΕ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ + ΣΑΛΑΤΑ ΠΟΛΙΤΙΚΗ + ΦΡΟΥΤΟ (ΘΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΤΕΙ ΜΕΤΑ ΤΙΣ 20.00 – ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ) |

01.01.

ΓΕΥΜΑ: ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ + ΤΖΑΤΖΙΚΙ ( ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

ΔΕΙΠΝΟ: ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΡΥΖΙ + ΣΑΛΑΤΑ + ΦΡΟΥΤΟ

ΑΝΗΜΕΡΑ ΑΠΌ ΤΟ ΠΡΩΙ ΘΑ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ Κ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΟΛΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

**ΜΕΡΙΔΟΛΟΓΙΟ - ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ (ποσότητες ωμών υλικών)**

| ΑΡΑΚΑΣ (ΛΑΔΕΡΟΣ) |                       | ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑ  |                       |
|------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:           | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:                | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΑΡΑΚΑΣ (ΚΑΤ/ΝΟΣ) | 200                   | ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ (ΚΑΤ/ΝΕΣ)   | 180                   |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ        | 20                    | ΠΑΤΑΤΕΣ               | 150                   |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ   | 30                    | ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ        | 30                    |
| ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ        | 70                    | ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΦΡΕΣΚΑ    | 15                    |
| ΠΑΤΑΤΕΣ          | 150                   | ΚΑΡΟΤΟ (ΝΩΠΟ)         | 30                    |
| ΚΑΡΟΤΟ (ΝΩΠΟ)    | 40                    | ΛΕΜΟΝΙ ΧΥΜΟΣ (ΑΡΤΥΜΑ) | 15                    |
| ΑΝΙΘΟ            | 2                     | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ             | 20                    |
| ΑΛΑΤΙ            | 0,5                   | ΑΛΑΤΙ                 | 0,5                   |
| ΠΙΠΕΡΙ           | 0.1                   | ΠΙΠΕΡΙ                | 0.1                   |
|                  |                       | ΑΝΙΘΟ                 | 2                     |

| ΑΡΝΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ |                       | ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΡΟΓΚΑΝΩΦ    |                       |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:                  | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:                | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΑΡΝΙ/ΚΑΤΣΙΚΙ ΝΩΠΟ       | 300                   | ΜΟΣΧΑΡΙ               | 170                   |
| ΠΑΤΑΤΕΣ                 | 400                   | ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ        | 30                    |
| ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ               | 10                    | ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ        | 50                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ               | 20                    | ΛΕΜΟΝΙ ΧΥΜΟΣ (ΑΡΤΥΜΑ) | 5                     |
| ΛΕΜΟΝΙ ΧΥΜΟΣ (ΑΡΤΥΜΑ)   | 5                     | ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ             | 50                    |
| ΣΚΟΡΔΟ                  | 2                     | ΓΙΑΟΥΡΤΙ              | 15                    |
| ΑΛΑΤΙ                   | 0,5                   | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ             | 10                    |
| ΠΙΠΕΡΙ                  | 0,1                   | ΑΛΑΤΙ                 | 0,5                   |
| ΡΙΓΑΝΗ                  | 0,1                   | ΠΙΠΕΡΙ                | 0.1                   |
|                         |                       | ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ     | 20                    |

| ΓΕΜΙΣΤΑ        |                       | ΓΙΟΥΒΑΡΛΑΚΙΑ ΜΕ ΡΥΖΙ |                       |
|----------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:         | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:               | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΝΤΟΜΑΤΕΣ       | 200                   | ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧ.          | 120                   |
| ΠΙΠΕΡΙΕΣ       | 150                   | ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ           | 45                    |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ | 30                    | ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ          | 5                     |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ      | 30                    | ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ        | 15                    |
| ΣΚΟΡΔΟ         | 0,5                   | ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ       | 30                    |
| ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ     | 60                    | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ            | 20                    |
| ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ      | 70                    | ΑΝΗΘΟΣ               | 2                     |

|           |     |  |           |         |
|-----------|-----|--|-----------|---------|
|           |     |  | ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ | 2       |
| ΑΛΑΤΙ     | 0,5 |  | ΑΛΑΤΙ     | 0,5     |
| ΠΙΠΕΡΙ    | 0,1 |  | ΠΙΠΕΡΙ    | 0,1     |
| ΔΥΟΣΜΟ    | 0,1 |  |           |         |
| ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ | 2   |  | ΑΥΓΟ      | 1/4 ΤΕΜ |
| ΖΑΧΑΡΗ    | 5   |  |           |         |
| ΠΑΤΑΤΕΣ   | 100 |  |           |         |
|           |     |  | ΑΛΕΥΡΙ    | 15      |

| ΓΙΓΑΝΤΕΣ         |                       |  | ΓΑΛΕΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ |                       |
|------------------|-----------------------|--|-------------------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:           | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:                        | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΑΣΟΛΙΑ | 100                   |  | ΓΑΛΕΟΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ           | 250                   |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ   | 30                    |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                     | 30 ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ  |
| ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ        | 2                     |  |                               |                       |
| ΣΕΛΗΝΟ           | 2                     |  | ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ   | 30                    |
| ΑΝΗΘΟ            | 2                     |  |                               |                       |
| ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ        | 70                    |  | ΠΙΠΕΡΙ                        | 0,1                   |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ        | 20                    |  | ΛΕΜΟΝΙ ΤΕΜ                    | ¼                     |
| ΣΚΟΡΔΟ           | 0,25                  |  | ΑΛΑΤΙ                         | 0,5                   |
| ΠΕΛΤΕ            | 15                    |  | ΗΛΙΕΛΑΙΟ                      | 30 ml για τηγανισμα   |
| ΠΙΠΕΡΙΕΣ         | 7                     |  |                               |                       |
| ΚΑΡΟΤΟ ΝΩΠΟ      | 10                    |  |                               |                       |
| ΑΛΑΤΙ            | 0,5                   |  |                               |                       |
| ΠΙΠΕΡΙ           | 0.1                   |  |                               |                       |

| ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ |                       |  | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ |                       |
|------------------------------|-----------------------|--|-------------------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:                       | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:                        | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ                    | 350                   |  | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ                     | 350                   |
| ΣΚΟΡΔΟ                       | 1                     |  | ΚΕΤΣΑΠ                        | 20                    |
| ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ                    | 5                     |  | ΖΑΧΑΡΗ                        | 16                    |
| ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ                | 10                    |  | ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ               | 6                     |
|                              |                       |  | ΞΥΔΙ                          | 2                     |
| ΑΛΑΤΙ                        | 0,5                   |  | ΠΙΠΕΡΙΕΣ                      | 5                     |
| ΠΙΠΕΡΙ                       | 0.1                   |  | ΚΑΡΟΤΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ               | 5                     |
| ΡΙΓΑΝΗ                       | 0,1                   |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙ                      | 5                     |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                    | 15                    |  | ΑΛΑΤΙ                         | 0,5                   |
| ΠΑΤΑΤΕΣ                      | 200                   |  | ΠΙΠΕΡΙ                        | 0.1                   |
|                              |                       |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                     | 10                    |
|                              |                       |  | ΚΡΑΣΙ                         | 10                    |

| ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ |                       |  | ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ |                       |
|----------------------|-----------------------|--|------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ                | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:     | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |

|                   |     |  |                         |     |
|-------------------|-----|--|-------------------------|-----|
| ΧΟΙΡΙΝΟ           | 200 |  | ΖΥΜΑΡΙΚΑ                | 100 |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ          | 30  |  | ΜΠΕΙΚΟΝ                 | 25  |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ         | 10  |  | ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ               | 5   |
| ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ         | 10  |  | ΤΥΡΙ ΤΡΙΜ (ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ) | 20  |
| ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ | 20  |  |                         |     |
| ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ | 20  |  | ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ          | 50  |
| ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ        | 60  |  |                         |     |
| ΚΡΑΣΙ             | 10  |  | ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ               | 20  |
|                   |     |  | ΓΑΛΑ                    | 50  |
|                   |     |  | ΑΛΑΤΙ                   | 0,5 |
|                   |     |  | ΠΙΠΕΡΙ                  | 0.1 |
|                   |     |  | ΗΛΙΕΛΑΙΟ                | 10  |

| ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ |                       | ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ |                       |
|----------------------------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:                           | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:          | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ                        | 350                   | ΛΑΧΑΝΟ          | 300                   |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ                    | 15                    | ΚΙΜΑΣ           | 100                   |
| ΠΕΛΤΕ                            | 15                    | ΚΡΕΜΜΥΔΙ        | 20                    |
| ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ                        | 70                    | ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ      | 25                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                        | 15                    | ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ       | 2                     |
| ΔΑΦΝΗ                            | 0,5                   | ΑΝΗΘΟΣ          | 2                     |
| ΚΑΝΕΛΛΑ ΞΥΛΟ                     | 0,05                  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ       | 20                    |
| ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ                      | 5                     | ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ     | 5                     |
| ΑΛΑΤΙ                            | 0,5                   | ΑΥΓΟ            | ¼ ΤΕΜ                 |
| ΠΙΠΕΡΙ                           | 0.1                   | ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ   | 10                    |
| ΜΠΑΧΑΡΙ                          | 0,05                  |                 |                       |
| ΖΥΜΑΡΙΚΑ                         | 60                    |                 |                       |
| ΗΛΙΕΛΑΙΟ                         | 10                    |                 |                       |

| ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ |                       | ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ |                       |
|------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:           | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:            | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ | 350                   | ΜΟΣΧΑΡΙ           | 170                   |
| ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ    | 8                     | ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ     | 25                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ        | 10                    | ΠΕΛΤΕ             | 15                    |
| ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ        | 5                     | ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ         | 70                    |
| ΑΛΑΤΙ            | 0,5                   | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ         | 20                    |
| ΠΙΠΕΡΙ           | 0,1                   | ΤΥΡΙ (ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ) | 15                    |
| ΡΙΓΑΝΗ           | 1                     | ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ         | 60                    |
| ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ        | 10                    | ΣΚΟΡΔΟ            | 1                     |
| ΚΡΑΣΙ            | 10                    | ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ         | 10                    |
|                  |                       | ΑΛΑΤΙ             | 0,5                   |
|                  |                       | ΠΙΠΕΡΙ            | 0.1                   |
|                  |                       | ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ       | 5                     |

|  |  |  |          |      |
|--|--|--|----------|------|
|  |  |  | ΔΑΦΝΗ    | 0,2  |
|  |  |  | ΜΠΑΧΑΡΙ  | 0,05 |
|  |  |  | ΚΑΝΕΛΛΑ  | 0,05 |
|  |  |  | ΖΑΧΑΡΗ   | 3    |
|  |  |  | ΗΛΙΕΛΑΙΟ | 10   |

| ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ |                       |  | ΜΠΑΜΙΕΣ       |                       |
|------------------|-----------------------|--|---------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:           | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:        | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΜΟΣΧΑΡΙ          | 170                   |  | ΜΠΑΜΙΕΣ       | 300                   |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ    | 20                    |  | ΞΥΔΙ          | 10                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ        | 10                    |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ     | 20                    |
| ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ      | 5                     |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ | 30                    |
| ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ    | 10                    |  | ΣΚΟΡΔΟ        | 0,5                   |
|                  |                       |  | ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ    | 70                    |
| ΚΑΡΟΤΑ           | 10                    |  |               |                       |
| ΣΕΛΙΝΟ           | 3                     |  | ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ     | 2                     |
| ΑΛΑΤΙ            | 0,5                   |  | ΑΛΑΤΙ         | 0,5                   |
| ΠΙΠΕΡΙ           | 0.1                   |  | ΠΙΠΕΡΙ        | 0.1                   |
| ΔΑΦΝΗ            | 0.2                   |  |               |                       |

| ΜΠΡΙΑΜ         |                       |  | ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ       |                       |
|----------------|-----------------------|--|-----------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:         | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:          | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ      | 200                   |  | ΚΙΜΑΣ           | 120                   |
| ΠΑΤΑΤΕΣ        | 150                   |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ       | 30                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ      | 20                    |  | ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ       | 2                     |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ      | 30                    |  |                 |                       |
| ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ      | 70                    |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ       | 10                    |
| ΠΕΛΤΕ          | 15                    |  | ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜΜ. | 20                    |
| ΜΑΙΝΤΑΝΟ       | 2                     |  | ΑΛΑΤΙ           | 0,5                   |
| ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣ. | 50                    |  | ΠΙΠΕΡΙ          | 0.1                   |
| ΣΚΟΡΔΟ         | 1                     |  | ΡΙΓΑΝΗ          | 0.1                   |
| ΑΛΑΤΙ          | 0,5                   |  | ΔΥΟΣΜΟΣ         | 0,1                   |
| ΠΙΠΕΡΙ         | 0.1                   |  |                 |                       |
| ΖΑΧΑΡΗ         | 3                     |  |                 |                       |
| ΔΥΟΣΜΟ         | 0,1                   |  |                 |                       |
| ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ     | 200                   |  |                 |                       |
| ΚΑΡΟΤΑ         | 100                   |  |                 |                       |

| ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ |                       |  | ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΞΟΧΙΚΟ |                       |
|-------------------|-----------------------|--|-----------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:            | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:          | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΖΥΜΑΡΙΚΑ          | 100                   |  | ΧΟΙΡΙΝΟ         | 200                   |
| ΚΙΜΑΣ             | 100                   |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙ        | 30                    |
|                   |                       |  | ΚΑΣΕΡΙ          | 30                    |

|                            |      |  |                   |      |
|----------------------------|------|--|-------------------|------|
| ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜ<br>(ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ) | 20   |  | ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ       | 15   |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ                  | 30   |  | ΦΕΤΑ              | 40   |
| ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ                  | 70   |  | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ         | 10   |
| ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ               | 15   |  | ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ | 40   |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                  | 10   |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ         | 10   |
|                            |      |  | ΓΙΑΟΥΡΤΙ          | 20   |
| ΑΛΑΤΙ                      | 0,5  |  | ΠΑΤΑΤΕΣ           | 400  |
| ΠΙΠΕΡΙ                     | 0.1  |  | ΑΛΑΤΙ             | 0,5  |
| ΔΑΦΝΗ                      | 0,2  |  | ΠΙΠΕΡΙ            | 0,1  |
| ΚΑΝΕΛΛΑ                    | 0,1  |  | ΡΙΓΑΝΗ            | 0,01 |
|                            |      |  | ΚΡΑΣΙ             | 10   |
| ΜΠΑΧΑΡΙ                    | 0,05 |  |                   |      |
| ΗΛΙΕΛΑΙΟ                   | 10   |  |                   |      |

| ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΙΣ ΚΕΜΠΑΠ |                       | ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΚΑΙ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ |                       |
|--------------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:             | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:                            | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΧΟΙΡΙΝΟ            | 200                   | ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΛΑΣΚΕΣ                | 200                   |
| ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ         | 70                    | ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ                         | 200                   |
| ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ  | 40                    | ΚΙΜΑΣ                             | 90                    |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ          | 30                    | ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ                         | 25                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ          | 10                    | ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ                         | 70                    |
| ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ        | 5                     | ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ                      | 15                    |
| ΚΡΑΣΙ              | 10                    | ΚΡΑΣΙ                             | 10                    |
|                    |                       | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                         | 10                    |
|                    |                       | ΗΛΙΕΛΑΙΟ                          | 30                    |
|                    |                       |                                   |                       |
| ΨΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ      |                       | ΚΡΕΜΜΥΔΙ                          | 30                    |
| ΥΛΙΚΑ              | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ                         | 2                     |
| ΨΑΡΙ               | 250                   | ΑΛΑΤΙ                             | 0,5                   |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ          | 10                    | ΠΙΠΕΡΙ                            | 0.1                   |
| ΑΛΑΤΙ              | 0,5                   | ΠΑΤΑΤΕΣ                           | 150                   |
| ΠΙΠΕΡΙ             | 0,1                   | ΜΠΑΧΑΡΙ                           | 0,05                  |
| ΡΙΓΑΝΗ             | 0,01                  | ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ                        | 15                    |
| ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ      | 15                    | ΑΛΕΥΡΙ                            | 35                    |
| ΣΚΟΡΔΟ             | 0,5                   | ΓΑΛΑ                              | 110                   |
|                    |                       | ΑΥΓΟ                              | 1/4                   |
|                    |                       | ΔΑΦΝΗ                             | 0,2                   |
|                    |                       | ΚΑΝΕΛΛΑ                           | 0,05                  |

| ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:                | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ             | 280                   |
| ΚΙΜΑΣ                 | 90                    |
| ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ             | 25                    |
| ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ             | 70                    |
| ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ          | 15                    |
| ΚΡΑΣΙ                 | 10                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ             | 10                    |
| ΗΛΙΕΛΑΙΟ              | 30                    |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ              | 30                    |
| ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ             | 2                     |
| ΑΛΑΤΙ                 | 0,5                   |
| ΠΙΠΕΡΙ                | 0.1                   |
| ΠΑΤΑΤΕΣ               | 150                   |
| ΜΠΑΧΑΡΙ               | 0,05                  |
| ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ            | 15                    |
| ΑΛΕΥΡΙ                | 35                    |
| ΓΑΛΑ                  | 110                   |
| ΑΥΓΟ                  | 1/4                   |
| ΔΑΦΝΗ                 | 0,2                   |
| ΚΑΝΕΛΛΑ               | 0,05                  |

| ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙΑ |                       | ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΙΝΙΟΝ |                       |
|------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:                 | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:              | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΛΑΣΚΕΣ     | 400                   | ΜΟΣΧΑΡΙ             | 170                   |
| ΚΙΜΑΣ                  | 90                    | ΚΑΡΟΤΑ              | 80                    |
|                        |                       | ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ           | 30                    |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ              | 30                    | ΝΤΟΜΑΤΕΣ            | 100                   |
| ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ              | 70                    | ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ           | 30                    |
| ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ           | 15                    | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ           | 20                    |
| ΑΥΓΟ                   | 1/4                   |                     |                       |
| ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ              | 2                     | ΑΛΑΤΙ               | 0,5                   |
| ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ             | 15                    | ΠΙΠΕΡΙ              | 0.1                   |
| ΠΙΠΕΡΙ                 | 0.1                   | ΔΑΦΝΗ               | 0,2                   |
| ΑΛΑΤΙ                  | 0,5                   | ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ        | 60                    |
| ΣΚΟΡΔΟ                 | 0,5                   |                     |                       |
| ΑΛΕΥΡΙ                 | 35                    | ΜΠΑΧΑΡΙ             | 0,05                  |
| ΓΑΛΑ                   | 110                   | ΚΑΝΕΛΛΑ             | 0,05                  |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ              | 45                    | ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ         | 5                     |
| ΗΛΙΕΛΑΙΟ               | 30                    |                     |                       |

| ΚΕΜΠΑΠ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ        |                       |  | ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ |                       |
|--------------------------|-----------------------|--|---------------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:                   | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:                    | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΚΙΜΑΣ                    | 120                   |  | ΚΙΜΑΣ                     | 120                   |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ                 | 20                    |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙ                  | 30                    |
| ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ                | 2                     |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                 | 10                    |
| ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ                | 5                     |  | ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ                 | 2                     |
| ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ         | 5                     |  | ΨΩΜΙ                      | 25                    |
| ΞΥΔΙ                     | 2                     |  | ΦΕΤΑ                      | 20                    |
| ΑΛΑΤΙ                    | 0,5                   |  |                           |                       |
| ΠΙΠΕΡΙ                   | 0,1                   |  |                           |                       |
| ΡΙΓΑΝΗ                   | 0,01                  |  |                           |                       |
| ΚΥΜΙΝΟ                   | 0,05                  |  |                           |                       |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                | 20                    |  |                           |                       |
| <u>ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ</u> |                       |  |                           |                       |
| ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ               | 70                    |  |                           |                       |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ                 | 20                    |  |                           |                       |
| ΣΚΟΡΔΟ                   | 1 τμχ/60 μερίδες      |  |                           |                       |
| ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ         | 5                     |  |                           |                       |
| ΓΙΑΟΥΡΤΙ                 | 20                    |  |                           |                       |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                | 10                    |  |                           |                       |
| ΑΛΑΤΙ                    | 0,5                   |  |                           |                       |
| ΠΙΠΕΡΙ                   | 0,1                   |  |                           |                       |
| ΚΑΝΕΛΑ                   | 0,05                  |  |                           |                       |
| ΓΑΡΥΦΑΛΟ                 | 0,05                  |  |                           |                       |

| ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ |                       |  | ΝΟΥΑ ΛΕΜΟΝΑΤΟ |                       |
|-----------------|-----------------------|--|---------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:          | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:        | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ      | 400                   |  | ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΟΥΑ  | 170                   |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ       | 150                   |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ     | 20                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ       | 20                    |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ     | 15                    |
| ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ       | 2                     |  | ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ   | 5                     |
| ΣΚΟΡΔΟ          | 1 τμχ/60 μερίδες      |  | ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ | 7                     |
| ΑΛΑΤΙ           | 0,5                   |  |               |                       |
| ΠΙΠΕΡΙ          | 0.1                   |  | ΑΛΑΤΙ         | 0,5                   |
| ΖΑΧΑΡΗ          | 5                     |  | ΠΙΠΕΡΙ        | 0.1                   |
| ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ    | 15                    |  | ΣΚΟΡΔΟ        | 1 τμχ/60 μερίδες      |
| ΗΛΙΕΛΑΙΟ        | 30                    |  | ΚΑΡΟΤΟ        | 20                    |
|                 |                       |  | ΣΕΛΙΝΟ        | 15                    |
| ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ       | 70                    |  |               |                       |
|                 |                       |  |               |                       |

| ΟΜΕΛΕΤΑ    |                       | ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ    |                       |
|------------|-----------------------|--------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:     | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:       | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΑΥΓΑ       | 2 ΤΕΜ                 | ΑΥΓΑ         | 1/4                   |
| ΓΑΛΑ       | 30                    | ΑΛΕΥΡΙ       | 35                    |
| ΠΑΤΑΤΕΣ    | 110                   | ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ    | 25                    |
| ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ | 20                    | ΓΑΛΑ         | 110                   |
| ΑΛΕΥΡΙ     | 10                    |              |                       |
| ΠΙΠΕΡΙΕΣ   | 25                    | ΖΥΜΑΡΙΚΑ     | 50                    |
| ΜΠΕΙΚΟΝ    | 12                    | ΚΙΜΑΣ        | 90                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ  | 10                    | ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ    | 25                    |
| ΑΛΑΤΙ      | 0,5                   | ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ   | 15                    |
| ΠΙΠΕΡΙ     | 0.1                   | ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ | 15                    |
| ΝΤΟΜΑΤΑ    | 30                    | ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ    | 70                    |
|            |                       | ΣΚΟΡΔΟ       | 1 τμχ/60 μερίδες      |
|            |                       | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ    | 25                    |
|            |                       | ΑΛΑΤΙ        | 0,5                   |
|            |                       | ΠΙΠΕΡΙ       | 0,1                   |
|            |                       | ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ  | 0,05                  |

| ΠΡΑΣΣΟΠΙΤΑ     |                       | ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ             |                       |
|----------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:         | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:                      | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΠΡΑΣΣΑ         | 250                   | ΖΑΜΠΟΝ                      | 15                    |
| ΚΡΕΜΥΔ. ΦΡΕΣΚΑ | 40                    | ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ                  | 15                    |
| ΑΝΗΘΟΣ         | 2                     | ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ              | 30                    |
|                |                       | ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ                   | 5                     |
| ΑΥΓΑ           | 1/4                   | ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ | 5                     |
| ΚΑΣΕΡΙ         | 10                    | ΑΥΓΟ                        | ¼                     |
| ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ    | 10                    | ΗΛΙΕΛΑΙΟ                    | 5                     |
| ΦΕΤΑ           | 10                    | ΣΦΟΛΙΑΤΑ                    | 140                   |
| ΣΦΟΛΙΑΤΑ       | 140                   |                             |                       |
| ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ     | 20                    | ΑΛΑΤΙ                       | 0,5                   |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ      | 40                    | ΠΙΠΕΡΙ                      | 0,1                   |
| ΑΛΑΤΙ          | 0,5                   | ΓΑΛΑ                        | 10                    |
| ΠΙΠΕΡΙ         | 0,1                   |                             |                       |

| ΣΟΥΠΙΕΣ ΓΙΑΧΝΙ  |                       | ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ |                       |
|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:          | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:          | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΤ/ΝΕΣ | 250                   | ΛΑΧΑΝΟ          | 150                   |
| ΜΑΙΝΤΑΝΟ        | 2                     | ΜΩΒ ΛΑΧΑΝΟ      | 40                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ       | 20                    | ΚΑΡΟΤΟ          | 20                    |

|           |     |  |                   |    |
|-----------|-----|--|-------------------|----|
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ  | 30  |  | ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ | 20 |
| ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ | 70  |  | ΣΕΛΕΡΙ            | 15 |
|           |     |  | ΞΥΝΟΜΗΛΑ          | 20 |
| ΚΡΑΣΙ     | 20  |  | ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ         | 20 |
|           |     |  | ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ         | 10 |
| ΑΛΑΤΙ     | 0,5 |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ         | 20 |
| ΠΙΠΕΡΙ    | 0,1 |  | ΗΛΙΕΛΑΙΟ          | 20 |
|           |     |  | ΞΥΔΙ              | 4  |

| ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ        |                       | ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑ        |                       |
|--------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:             | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:            | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΣΠΑΝΑΚΙ            | 400                   | ΚΙΜΑΣ             | 90                    |
| ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ         | 40                    | ΚΡΕΜΜΥΔΙ          | 30                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ          | 20                    | ΚΑΡΟΤΟ            | 30                    |
|                    |                       | ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ        | 70                    |
| ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΦΡΕΣΚΑ | 0,5                   | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ         | 20                    |
| ΑΛΑΤΙ              | 2                     | ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ | 30                    |
| ΠΙΠΕΡΙ             | 0,1                   | ΜΠΕΙΚΟΝ           | 30                    |
| ΑΝΙΘΟ              | 2                     | ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ       | 15                    |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ           | 2                     | ΚΑΣΕΡΙ            | 50                    |
|                    |                       | ΑΥΓΑ              | 1/4                   |
| ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ      | 3                     |                   |                       |

| ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΗΤΟ   |                       | ΣΟΥΠΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ |                       |
|----------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:         | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:          | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ | 200                   | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ       | 350                   |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ  | 30                    | ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ      | 20                    |
| ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ  | 5                     | ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ   | 5                     |
| ΣΚΟΡΔΟ         | 1 τμχ/60 μερίδες      | ΠΑΤΑΤΕΣ         | 50                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ      | 10                    | ΣΕΛΙΝΟ          | 5                     |
| ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ      | 15                    | ΑΥΓΑ            | 1/4                   |
| ΚΡΑΣΙ          | 10                    | ΚΑΡΟΤΟ          | 20                    |
| ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ    | 5                     | ΚΡΕΜΜΥΔΙ        | 30                    |
| ΑΛΑΤΙ          | 0,5                   | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ       | 15                    |
| ΠΙΠΕΡΙ         | 0,1                   | ΑΛΑΤΙ           | 0,5                   |
|                |                       | ΠΙΠΕΡΙ          | 0,1                   |
|                |                       |                 |                       |

| ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ    |                       | ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ |                       |
|-----------------|-----------------------|------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:          | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:     | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ | 140                   | ΜΟΣΧΑΡΙ    | 170                   |

|                   |     |  |              |                  |
|-------------------|-----|--|--------------|------------------|
| ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ         | 50  |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙ     | 30               |
| ΚΑΣΕΡΙ            | 10  |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ    | 10               |
| ΜΠΕΙΚΟΝ           | 30  |  | ΣΚΟΡΔΟ       | 1 τμχ/60 μερίδες |
| ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ        | 10  |  | ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ    | 70               |
| ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ    | 20  |  | ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ | 15               |
| ΑΥΓΑ              | 1/4 |  | ΚΑΡΟΤΟ ΝΩΠΟ  | 10               |
| ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ | 6   |  | ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ    | 2                |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ         | 30  |  | ΑΛΑΤΙ        | 0,5              |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ         | 20  |  | ΠΙΠΕΡΙ       | 0,1              |
| ΚΑΡΟΤΟ            | 30  |  | ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ  | 5                |
|                   |     |  |              |                  |
|                   |     |  | ΚΑΝΕΛΛΑ      | 0,05             |
|                   |     |  | ΜΠΑΧΑΡΙ      | 0,05             |

| ΤΥΡΟΠΙΤΑ       |                       |  | ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΠΡΑΣΣΑ |                       |
|----------------|-----------------------|--|-------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:         | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:            | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
|                |                       |  | ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ    | 200                   |
| ΦΕΤΑ           | 80                    |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ         | 30                    |
| ΑΥΓΑ           | 1/4                   |  | ΠΡΑΣΣΟ            | 250                   |
| ΓΑΛΑ           | 110                   |  | ΣΕΛΙΝΟ            | 15                    |
| ΑΛΕΥΡΙ         | 10                    |  | ΑΥΓΟ              | 1/4                   |
| ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΨΙΛΟ | 10                    |  | ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ     | 5                     |
| ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ      | 25                    |  | ΛΕΜΟΝΙ            | 1/4                   |
| ΑΛΑΤΙ          | 0,5                   |  | ΑΛΑΤΙ             | 0,5                   |
| ΠΙΠΕΡΙ         | 0,1                   |  | ΠΙΠΕΡΙ            | 0,1                   |
| ΣΦΟΛΙΑΤΑ       | 140                   |  | ΚΡΑΣΙ             | 10                    |
| ΔΥΟΣΜΟ         | 0,1                   |  |                   |                       |
|                |                       |  |                   |                       |
|                |                       |  |                   |                       |

| ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ |                       |  | ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ |                       |
|------------------------------|-----------------------|--|-----------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:                       | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:                | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΧΟΙΡΙΝΟ                      | 200                   |  | ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΤ/ΝΟ        | 250                   |
|                              |                       |  | ΖΥΜΑΡΙΚΑ              | 60                    |
| ΣΕΛΙΝΟ                       | 350                   |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ             | 20                    |
| ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ                  | 40                    |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙ              | 30                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                    | 30                    |  | ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ             | 70                    |
| ΛΕΜΟΝΙ                       | ¼                     |  | ΑΛΑΤΙ                 | 0,5                   |
| ΑΥΓΟ                         | ¼                     |  | ΠΙΠΕΡΙ                | 0,1                   |
| ΑΝΗΘΟ                        | 2                     |  | ΔΑΦΝΗ                 | 0,5                   |
| ΑΛΑΤΙ                        | 0,5                   |  | ΚΡΑΣΙ                 | 10                    |

|                |     |  |      |   |
|----------------|-----|--|------|---|
| ΠΙΠΕΡΙ         | 0,1 |  |      |   |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ | 30  |  | ΞΥΔΙ | 5 |
| ΚΡΑΣΙ          | 10  |  |      |   |

| ΧΟΙΡΙΝΟ (Η ΜΟΣΧΑΡΙ) ΜΕ ΑΡΑΚΑ (Η ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ) |                       | ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ |                       |
|--------------------------------------------|-----------------------|----------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:                                     | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:         | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΧΟΙΡΙΝΟ (Η ΜΟΣΧΑΡΙ)                        | 200/170               | ΨΑΡΙ           | 250                   |
| ΑΡΑΚΑ (Η ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ)                        | 150                   | ΠΑΤΑΤΕΣ        | 400                   |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ                              | 20                    | ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ      | 70                    |
| ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ                               | 15                    | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ      | 20                    |
| ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ                                  | 70                    | ΣΚΟΡΔΟ         | 1 τμχ/60 μερίδες      |
| ΑΝΗΘΟ                                      | 2                     | ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ      | 2                     |
| ΜΑΪΝΤΑΝΟ                                   | 2                     | ΠΙΠΕΡΙΕΣ       | 10                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                                  | 30                    | ΚΡΕΜΜΥΔΙ       | 20                    |
| ΑΛΑΤΙ                                      | 0,5                   | ΑΛΑΤΙ          | 0,5                   |
| ΠΙΠΕΡΙ                                     | 0,1                   | ΠΙΠΕΡΙ         | 0,1                   |
| ΚΡΑΣΙ                                      | 10                    |                |                       |

| ΠΑΤΑΤΕΣ ΩΓΚΡΑΤΕΝ  |                       | ΜΠΑΤΖΙΝΑ |                       |
|-------------------|-----------------------|----------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:            | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:   | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΠΑΤΑΤΕΣ           | 160                   | ΓΙΑΟΥΡΤΙ | 80                    |
| ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ    | 50                    | ΦΕΤΑ     | 60                    |
| ΑΥΓΟ              | 1/4                   | ΑΥΓΑ     | 1/4                   |
| ΜΠΕΙΚΟΝ           | 30                    | ΑΛΕΥΡΙ   | 20                    |
| ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ         | 50                    | ΗΛΙΕΛΑΙΟ | 30                    |
| ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ | 30                    |          |                       |
| ΑΛΕΥΡΙ            | 20                    |          |                       |
| ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ        | 15                    |          |                       |
| ΑΛΑΤΙ             | 0,5                   |          |                       |
| ΠΙΠΕΡΙ            | 0,1                   |          |                       |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ         | 25                    |          |                       |
|                   |                       |          |                       |
|                   |                       |          |                       |

| ΩΓΚΡΑΤΕΝ   |                       |
|------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:     | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΖΥΜΑΡΙΚΑ   | 60                    |
| ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ | 15                    |
| ΑΥΓΑ       | 1/4                   |
| ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ  | 25                    |
|            |                       |
| ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ  | 50                    |
| ΑΛΕΥΡΙ     | 35                    |

|                |      |
|----------------|------|
| ΓΑΛΑ           | 110  |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ      | 25   |
| ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ | 30   |
| ΑΛΑΤΙ          | 0,5  |
| ΠΙΠΕΡΙ         | 0.1  |
| ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ    | 0,05 |
| ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ | 50   |
| ΜΠΕΙΚΟΝ        | 30   |

| ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ |                       | ΚΟΤΟΠΙΤΤΑ       |                       |
|------------------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:                 | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:          | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ              | 100                   | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ       | 90                    |
| ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ             | 70                    | ΣΦΟΛΙΑΤΑ        | 140                   |
|                        |                       | ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ | 30                    |
|                        |                       | ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ   | 30                    |
| ΠΙΠΕΡΙΕΣ               | 30                    | ΑΥΓΑ            | 1/4                   |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ              | 30                    | ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ     | 15                    |
| ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ              | 50                    | ΚΑΣΕΡΙ          | 10                    |
| ΜΠΕΙΚΟΝ                | 30                    | ΑΛΕΥΡΙ          | 35                    |
| ΗΛΙΕΛΑΙΟ               | 20                    | ΓΑΛΑ            | 110                   |
| ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ            | 15                    | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ       | 25                    |
| ΑΛΑΤΙ                  | 0,5                   | ΑΛΑΤΙ           | 0,5                   |
| ΠΙΠΕΡΙ                 | 0,1                   | ΠΙΠΕΡΙ          | 0,1                   |

| ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ |                       | ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΠΡΙΜΑΒΕΡΑ |                       |
|------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:     | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:              | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΚΑΣΕΡΙ     | 25                    | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ           | 30                    |
| ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ | 15                    | ΠΡΑΣΣΑ              | 30                    |
| ΖΑΜΠΟΝ     | 30                    | ΚΑΡΟΤΟ              | 20                    |
| ΑΛΕΥΡΙ     | 35                    | ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ           | 50                    |
| ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ  | 25                    | ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ   | 20                    |
| ΓΑΛΑ       | 110                   | ΣΚΟΡΔΟ              | 1 τμχ/60 μερίδες      |
| ΣΦΟΛΙΑΤΑ   | 140                   | ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ          | 70                    |
| ΑΥΓΟ       | 1/4                   | ΚΡΕΜΜΥΔΙ            | 20                    |
| ΑΛΑΤΙ      | 0,5                   | ΚΟΛΟΚΥΘΙ            | 20                    |
| ΠΙΠΕΡΙ     | 0,1                   | ΗΛΙΕΛΑΙΟ            | 20                    |
|            |                       | ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ           | 100                   |
|            |                       | ΑΛΑΤΙ               | 0,5                   |
|            |                       | ΠΙΠΕΡΙ              | 0,1                   |
|            |                       |                     |                       |

|       |  |                                |
|-------|--|--------------------------------|
| ΠΙΤΣΑ |  | ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ |
|-------|--|--------------------------------|

| ΥΛΙΚΑ:                      | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:                      | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
|-----------------------------|-----------------------|--|-----------------------------|-----------------------|
| ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ | 50                    |  | ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ                   | 300                   |
| ΜΑΓΙΑ                       | 2,5                   |  | ΚΙΜΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ             | 90                    |
| ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ              | 50                    |  | ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ                  | 25                    |
| ΠΙΠΕΡΙΑ                     | 30                    |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                   | 30                    |
| ΖΑΜΠΟΝ                      | 30                    |  | ΑΥΓΑ                        | 1/4                   |
| ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ                   | 30                    |  | ΜΑΪΝΤΑΝΟ                    | 2                     |
| ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ                  | 70                    |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ                   | 20                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                   | 15                    |  | ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ | 5                     |
| ΜΠΕΙΚΟΝ                     | 30                    |  | ΛΕΜΟΝΙ ΞΥΝΟ                 | 20                    |
| ΑΛΑΤΙ                       | 05                    |  | ΑΛΑΤΙ                       | 0,5                   |
| ΠΙΠΕΡΙ                      | 0,1                   |  | ΠΙΠΕΡΙ                      | 0,1                   |
|                             |                       |  |                             |                       |
| ΡΙΓΑΝΗ                      | 0,1                   |  | ΑΝΗΘΟΣ                      | 2                     |

| ΦΑΚΕΣ         |                       |  | ΡΕΒΙΘΙΑ       |                       |
|---------------|-----------------------|--|---------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:        | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:        | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΦΑΚΕΣ         | 80                    |  | ΡΕΒΙΘΙΑ       | 80                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ     | 20                    |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ     | 20                    |
| ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ    | 70                    |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ | 20                    |
| ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕ  | 15                    |  | ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ | 10                    |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ | 20                    |  | ΑΛΑΤΙ         | 0,5                   |
| ΣΕΛΙΝΟ        | 2                     |  | ΠΙΠΕΡΙ        | 0,1                   |
| ΚΑΡΟΤΟ        | 20                    |  |               |                       |
| ΣΚΟΡΔΟ        | 1 τμχ/60 μερίδες      |  |               |                       |
| ΑΛΑΤΙ         | 0,5                   |  |               |                       |
| ΠΙΠΕΡΙ        | 0,1                   |  |               |                       |
| ΔΑΦΝΗ         | 0,5                   |  |               |                       |
| ΞΥΔΙ          | 5                     |  |               |                       |

| ΦΑΣΟΛΑΔΑ     |                       |  | ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΛΑΔΕΡΑ |                       |
|--------------|-----------------------|--|------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:       | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:           | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΦΑΣΟΛΙΑ      | 80                    |  | ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΤ/ΝΑ | 200                   |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ    | 20                    |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ    | 30                    |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ     | 30                    |  | ΣΚΟΡΔΟ           | 1 τμχ/60 μερίδες      |
| ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ   | 70                    |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ        | 20                    |
| ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕ | 15                    |  | ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ       | 70                    |
| ΚΑΡΟΤΟ ΝΩΠΟ  | 20                    |  | ΑΛΑΤΙ            | 0,5                   |
| ΣΕΛΙΝΟ       | 15                    |  | ΠΙΠΕΡΙ           | 0,1                   |
| ΑΛΑΤΙ        | 0,5                   |  |                  |                       |
| ΠΙΠΕΡΙ       | 0,1                   |  | ΚΑΡΟΤΟ ΝΩΠΟ      | 20                    |

|        |     |  |          |     |
|--------|-----|--|----------|-----|
| ΖΑΧΑΡΗ | 0,5 |  | ΜΑΪΝΤΑΝΟ | 2   |
|        |     |  | ΠΑΤΑΤΕΣ  | 150 |
|        |     |  |          |     |
|        |     |  |          |     |
|        |     |  |          |     |

| ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ        |                       |  | ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΦΕΤΑ    |                       |
|-------------------|-----------------------|--|--------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:            | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:             | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ | 120                   |  | ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ     | 200                   |
| ΜΑΪΝΤΑΝΟ          | 2                     |  | ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ | 40                    |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ     | 25                    |  | ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ  | 70                    |
| ΑΥΓΟ              | 1/4                   |  | ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ  | 70                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ         | 10                    |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ      | 30                    |
| ΑΛΑΤΙ             | 4                     |  | ΦΕΤΑ               | 40                    |
| ΠΙΠΕΡΙ            | 0,1                   |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ          | 10                    |
| ΡΙΓΑΝΗ            | 0,1                   |  | ΑΛΑΤΙ              | 0,5                   |
| ΔΥΟΣΜΟ            | 0,1                   |  | ΠΙΠΕΡΙ             | 0,1                   |
|                   |                       |  | ΡΙΓΑΝΗ             | 0,1                   |
| ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ        | 70                    |  | ΚΡΑΣΙ              | 10                    |
| ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕ      | 15                    |  |                    |                       |
|                   |                       |  |                    |                       |
| ΔΑΦΝΗ             | 0,5                   |  |                    |                       |
| ΜΠΑΧΑΡΙ           | 0,05                  |  |                    |                       |
| ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ       | 5                     |  |                    |                       |

| ΡΥΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ |                       |  | ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ |                       |
|-------------------|-----------------------|--|----------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:            | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:               | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ         | 50                    |  | ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ    | 120                   |
| ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ      | 100                   |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙ             | 25                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ         | 10                    |  | ΣΚΟΡΔΟ               | 1 τμχ/60 μερίδες      |
| ΑΛΑΤΙ             | 0,5                   |  |                      |                       |
| ΠΙΠΕΡΙ            | 0,1                   |  | ΡΙΓΑΝΗ               | 0,1                   |
|                   |                       |  | ΔΥΟΣΜΟ               | 0,1                   |
|                   |                       |  | ΞΥΔΙ                 | 2                     |
| ΠΟΥΡΕΣ ΚΑΡΟΤΟΥ    |                       |  | ΜΑΪΝΤΑΝΟ             | 2                     |
| ΥΛΙΚΑ             | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΝΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕ         | 15                    |
| ΚΑΡΟΤΟ            | 80                    |  | ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ           | 70                    |
| ΓΑΛΑ              | 80                    |  | ΖΑΧΑΡΗ               | 0,5                   |
| ΠΟΥΡΕ             | 40                    |  | ΑΛΑΤΙ                | 0,5                   |
| ΑΛΑΤΙ             | 0,5                   |  | ΠΙΠΕΡΙ               | 0,1                   |
| ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ         | 15                    |  | ΨΩΜΙ                 | 25                    |
| ΠΙΠΕΡΙ            | 0,1                   |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ            | 20                    |

| ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΠΙΑΖ (ΛΕΥΚΑ) |                       |  | ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΟΥΠΑ           |                       |
|-----------------------|-----------------------|--|-------------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:                | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:                  | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΦΑΣΟΛΙΑ               | 80                    |  | ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΟ            | 170                   |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ             | 20                    |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙ                | 20                    |
| ΜΑΪΝΤΑΝΟ              | 2                     |  | ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ           | 50                    |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ         | 30                    |  | ΚΑΡΟΤΟ                  | 40                    |
| ΑΛΑΤΙ                 | 0,5                   |  | ΣΕΛΙΝΟ                  | 15                    |
| ΠΙΠΕΡΙ                | 0,1                   |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ               | 20                    |
|                       |                       |  | ΖΥΜΑΡΙΚΟ Η ΦΙΔΕΣ Ή ΡΥΖΙ | 30                    |
|                       |                       |  | ΛΕΜΟΝΙ ΞΙΝΟ             | 10                    |
|                       |                       |  | ΑΛΑΤΙ                   | 0,5                   |
|                       |                       |  | ΠΙΠΕΡΙ                  | 0,1                   |
|                       |                       |  |                         |                       |
|                       |                       |  |                         |                       |
|                       |                       |  |                         |                       |
|                       |                       |  |                         |                       |

| ΜΟΣΧΑΡΙ (Η ΧΟΙΡΙΝΟ) ΦΡΙΚΑΣΕ |                       |  | ΡΟΛΟ ΚΙΜΑΣ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ |                       |
|-----------------------------|-----------------------|--|------------------------------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:                      | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:                                   | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΟ (Η ΧΟΙΡΙΝΟ)    | 170/200               |  | ΚΙΜΑΣ                                    | 120                   |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ               | 20                    |  | ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ                                | 2                     |
| ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΦΡΕΣΚΟ             | 20                    |  | ΚΡΕΜΜΥΔΙ                                 | 35                    |
| ΚΡΑΣΙ                       | 10                    |  | ΑΥΓΑ                                     | 1/4                   |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                   | 20                    |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                                | 10                    |
| ΜΑΡΟΥΛΙ                     | 350                   |  |                                          |                       |
| ΑΝΙΘΟ                       | 2                     |  |                                          |                       |
| ΑΛΑΤΙ                       | 0,5                   |  |                                          |                       |
| ΠΙΠΕΡΙ                      | 0,1                   |  | ΠΙΠΕΡΙΕΣ                                 | 4                     |
| ΑΥΓΟ                        | 1/4                   |  | ΜΠΕΙΚΟΝ                                  | 30                    |
| ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ               | 20                    |  | ΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ                              | 15                    |
| ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ                 | 5                     |  | ΨΩΜΙ                                     | 25                    |
| ΠΡΑΣΟ                       | 50                    |  |                                          |                       |

| ΤΥΡΙΑ ΜΕΡΙΔΑ |                       |  | ΦΡΟΥΤΑ     |                       |
|--------------|-----------------------|--|------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:       | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:     | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΦΕΤΑ         | 50                    |  | ΜΗΛΑ       | 170-220               |
| ΚΑΣΕΡΙ       | 50                    |  | ΑΧΛΑΔΙΑ    | 100-110               |
| ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ   | 20                    |  | ΡΟΔΑΚΙΝΑ   | 180-220               |
|              |                       |  | ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ | 190-220               |
|              |                       |  | ΚΕΡΑΣΙΑ    | 200                   |

|                       |     |  |            |         |
|-----------------------|-----|--|------------|---------|
| <u>ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΑΧΝΟΥ</u> |     |  | ΒΕΡΥΚΟΚΚΑ  | 160-180 |
| ΚΙΜΑΣ                 | 120 |  | ΣΤΑΦΥΛΙΑ   | 200     |
| ΦΡΥΓ. ΤΡΙΜ.           | 20  |  | ΚΑΡΠΟΥΖΙ   | 400     |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ             | 5   |  | ΠΕΠΟΝΙ     | 400     |
| ΡΙΓΑΝΗ                | 0,1 |  | ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ | 190-250 |
|                       |     |  | ΜΠΑΝΑΝΑ    | 250-300 |

| ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ                          |                       | ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ   |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|---------------|-----------------------|
| ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ                    |                       | ΖΥΜΑΡΙΚΑ      |                       |
| ΥΛΙΚΑ:                               | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:        | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ | 120                   | ΖΥΜΑΡΙΚΟ      | 60                    |
| ΗΛΙΕΛΑΙΟ                             | 30                    | ΗΛΙΕΛΑΙΟ      | 10                    |
| ΑΛΑΤΙ                                | 0,5                   | ΑΛΑΤΙ         | 0,5                   |
| ΠΟΥΡΕΣ                               |                       | ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ  |                       |
| ΥΛΙΚΑ:                               | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:        | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΠΟΥΡΕ (ΣΚΟΝΗ)                        | 40                    | ΠΑΤΑΤΕΣ       | 200                   |
| ΓΑΛΑ                                 | 80                    |               |                       |
| ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ                            | 15                    | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ     | 15                    |
| ΖΩΜΟΣ ΚΟΤΑΣ                          | 2                     | ΜΑΪΝΤΑΝΟ      | 2                     |
| ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ                          | 0,05                  | ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ | 5                     |
| ΑΛΑΤΙ                                | 0,5                   | ΑΛΑΤΙ         | 0,5                   |
| ΠΙΠΕΡΙ                               | 0,1                   | ΠΙΠΕΡΙ        | 0,1                   |
|                                      |                       | ΚΑΡΟΤΟ        | 5                     |

| ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ     |                       | ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ               |                       |
|-----------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------|
| ΡΥΖΙ            |                       | ΠΑΤΑΤΕΣ ΒΡΑΣΤΕΣ Η ΦΟΥΡΝΟΥ |                       |
| ΥΛΙΚΑ:          | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:                    | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ    | 60                    | ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ             | 400                   |
| ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΛΙΠΟΣ | 3                     | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ                 | 10                    |
| ΑΛΑΤΙ           | 0,5                   | ΑΛΑΤΙ                     | 0,5                   |
|                 |                       | ΠΙΠΕΡΙ                    | 0,1                   |
|                 |                       | ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ                 | 3                     |
|                 |                       | ΡΙΓΑΝΗ                    | 0,1                   |
|                 |                       | ΛΕΜΟΝΙ ΑΡΤΥΜΑ             | 2                     |
|                 |                       | ΜΑΪΝΤΑΝΟ                  | 2                     |
|                 |                       |                           |                       |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

| ΛΑΠΑΣ      |                       |  | ΦΙΔΕΣ (ΝΕΡΟΣΟΥΠΑ) |                       |
|------------|-----------------------|--|-------------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ:     | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:            | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΡΥΖΙ ΑΣΠΡΟ | 40                    |  | ΦΙΔΕΣ             | 30                    |
| ΛΕΜΟΝΙ     | ¼ ΤΜΧ                 |  | ΛΕΜΟΝΙ            | ¼ ΤΜΧ                 |
|            |                       |  |                   |                       |

| ΣΑΛΑΤΕΣ       |                       |  | ΣΑΛΑΤΕΣ  |                       |
|---------------|-----------------------|--|----------|-----------------------|
| ΡΩΣΙΚΗ        |                       |  | ΤΖΑΤΖΙΚΙ |                       |
| ΥΛΙΚΑ:        | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:   | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΡΩΣΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ | 125                   |  | ΤΖΑΤΖΙΚΙ | 130                   |
|               |                       |  |          |                       |

| ΣΑΛΑΤΕΣ        |                       |  | ΣΑΛΑΤΕΣ       |                       |
|----------------|-----------------------|--|---------------|-----------------------|
| ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ |                       |  | ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΡΟΤΟ |                       |
| ΥΛΙΚΑ:         | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:        | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΝΤΟΜΑΤΑ        | 150                   |  | ΛΑΧΑΝΟ        | 100                   |
| ΑΓΓΟΥΡΙ        | 1/3 ΤΜΧ               |  | ΚΑΡΟΤΟ        | 50                    |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ      | 15                    |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ     | 15                    |
|                |                       |  | ΛΕΜΟΝΙ        | ¼ ΤΜΧ                 |
|                |                       |  |               |                       |

| ΣΑΛΑΤΕΣ           |                       | ΣΑΛΑΤΕΣ              |                       |
|-------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|
| ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ     |                       | ΚΟΛΟΚΥΘΙ- ΚΑΡΟΤΟ     |                       |
| ΥΛΙΚΑ:            | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ | ΥΛΙΚΑ:               | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΜΑΡΟΥΛΙ           | ½ ΤΜΧ                 | ΚΟΛΟΚΥΘΙ             | 100                   |
| ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΦΡΕΣΚΟ | 20                    | ΚΑΡΟΤΟ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ) | 100                   |
| ΑΝΙΘΟ             | 2                     | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ            | 15                    |
| ΛΕΜΟΝΙ            | ¼ ΤΜΧ                 | ΛΕΜΟΝΙ               | ¼ ΤΜΧ                 |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ         | 15                    |                      |                       |

| ΣΑΛΑΤΕΣ   |                       |  | ΣΑΛΑΤΕΣ            |                       |
|-----------|-----------------------|--|--------------------|-----------------------|
| ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ |                       |  | ΠΑΤΖΑΡΙΑ           |                       |
| ΥΛΙΚΑ:    | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:             | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ | 65                    |  | ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ | 400                   |
|           |                       |  | ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ          | 15                    |
|           |                       |  |                    |                       |

| ΚΡΕΜΕΣ ΑΓΛΥΚΕΣ |  |  | ΖΕΛΕΔΕΣ ΑΓΛΥΚΟΙ |  |
|----------------|--|--|-----------------|--|
|                |  |  |                 |  |

| ΥΛΙΚΑ:       | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |  | ΥΛΙΚΑ:        | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
|--------------|-----------------------|--|---------------|-----------------------|
| ΓΑΛΑ ΝΩΠΟ    | 120                   |  | ΖΕΛΕΣ ΑΓΛΥΚΟΣ | 20                    |
| ΑΝΘΟΣ ΟΡΥΖΗΣ | 15                    |  | ΝΕΡΟ          | .....                 |
|              |                       |  |               |                       |

| ΣΑΛΑΤΕΣ      |                       |
|--------------|-----------------------|
| ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ |                       |
| ΥΛΙΚΑ:       | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ | 85                    |

| ΧΑΛΒΑΣ    |                       |
|-----------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ     | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΗΛΙΕΛΑΙΟ  | 50                    |
| ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ | 100                   |
| ΖΑΧΑΡΗ    | 160                   |
|           |                       |

| ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ       |                       |
|-----------------|-----------------------|
| ΥΛΙΚΑ           | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ |
| ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ | 60                    |
| ΓΑΛΑ            | 160                   |
| ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ       | 30                    |
| ΑΥΓΑ            | 1/3                   |
| ΖΑΧΑΡΗ          | 80                    |
| ΒΟΥΤΥΡΟ         | 6                     |

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6 ΔΕΚΑΤΙΑΝΑ - ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΑ ΘΗΛΑΖΟΥΣΩΝ ΜΑΙΕΥΤΙΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

|           | Δεκατιανό                                         | Απογευματινό                                      |
|-----------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Δευτέρα   | 10 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>10 τρίγωνα τυράκια    | 10 κρέμες γλυκές                                  |
| Τρίτη     | 10 γιαούρτια πλήρη<br>10 ατομικές φρυγανιές σίτου | 10 κομπόστες γλυκές                               |
| Τετάρτη   | 10 κρέμες γλυκές                                  | 10 κρέμες γλυκές                                  |
| Πέμπτη    | 10 γιαούρτια πλήρη<br>10 ατομικές φρυγανιές σίτου | 10 κρέμες γλυκές                                  |
| Παρασκευή | 10 κομπόστες γλυκές                               | 10 γιαούρτια πλήρη<br>10 ατομικές φρυγανιές σίτου |
| Σάββατο   | 10 κρέμες γλυκές                                  | 10 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>10 τρίγωνα τυράκια    |
| Κυριακή   | 10 κομπόστες γλυκές                               | 10 γιαούρτια πλήρη<br>10 ατομικές φρυγανιές σίτου |

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7 ΔΕΚΑΤΙΑΝΑ - ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΑ ΠΑΙΔΙΑΤΡΙΚΗΣ ΚΛΙΝΙΚΗΣ**

|           | Δεκατιανό                                         | Απογευματινό                                      |
|-----------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Δευτέρα   | 10 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>10 τρίγωνα τυράκια    | 10 κρέμες γλυκές                                  |
| Τρίτη     | 10 γιαούρτια πλήρη<br>10 ατομικές φρυγανιές σίτου | 10 κομπόστες γλυκές                               |
| Τετάρτη   | 10 κρέμες γλυκές                                  | 10 κρέμες γλυκές                                  |
| Πέμπτη    | 10 γιαούρτια πλήρη<br>10 ατομικές φρυγανιές σίτου | 10 κρέμες γλυκές                                  |
| Παρασκευή | 10 κομπόστες γλυκές δηλ.                          | 10 γιαούρτια πλήρη<br>10 ατομικές φρυγανιές σίτου |
| Σάββατο   | 10 κρέμες γλυκές                                  | 10 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>10 τρίγωνα τυράκια    |
| Κυριακή   | 10 κομπόστες γλυκές δηλ.                          | 10 γιαούρτια πλήρη<br>10 ατομικές φρυγανιές σίτου |

Επιπλέον των παραπάνω ενδιάμεσων γευμάτων στην Παιδιατρική κλινική χορηγούνται:

Σε περιπτώσεις γαστρεντερίτιδας ως πρωινό χορηγείται κασέρι και φρυγανιά και ως ενδιάμεσα γεύματα μήλο ή ρυζάλευρο, ανάλογα με την ηλικία του παιδιατρικού ασθενή

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8 ΔΕΚΑΤΙΑΝΑ - ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΚΑ ΨΥΧΙΑΤΡΙΚΗΣ ΚΛΙΝΙΚΗΣ**

|           | Δεκατιανά                                                                                        | Απογευματινά                                     |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Δευτέρα   | 25 κρέμες γλυκές<br>1 kg ζάχαρη<br>2 lt γάλα πλήρες<br>1 μπουκάλι χυμό συμπυκνωμένο              | 25 ζελέ γλυκοί                                   |
| Τρίτη     | 25 γιαούρτια πλήρη<br>25 ατομικές μαρμελάδες<br>2 lt γάλα πλήρες<br>1 μπουκάλι χυμό συμπυκνωμένο | 25 κομπόστες γλυκές<br>δηλ.<br>4 κουτιά X 820 gr |
| Τετάρτη   | 25 κρέμες γλυκές<br>2 lt γάλα πλήρες<br>1 μπουκάλι χυμό συμπυκνωμένο                             | 25 χυμοί ατομικοί<br>2 πακέτα μπισκότα πτι μπερ  |
| Πέμπτη    | 25 γιαούρτια πλήρη<br>25 ατομικές μαρμελάδες<br>2 lt γάλα πλήρες<br>2 kg ζάχαρη                  | 25 ζελέ γλυκοί                                   |
| Παρασκευή | 25 κομπόστες γλυκές δηλ. 4 κουτιά X 820 gr<br>25 ατομικές φρυγανιές σίτου<br>2 lt γάλα πλήρες    | 25 γιαούρτια πλήρη<br>25 ατομικές μαρμελάδες     |
| Σάββατο   | 25 ατομικά ψωμάκια<br>25 τυράκια τρίγωνα<br>2 lt γάλα πλήρες                                     | 25 χυμοί ατομικοί<br>2 πακέτα μπισκότα πτι μπερ  |

|         |                                      |                                               |
|---------|--------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Κυριακή | 25 κρέμες γλυκές<br>2 lt γάλα πλήρες | 25 κομπόστες γλυκές<br>δηλ. 4 κουτιά X 820 gr |
|---------|--------------------------------------|-----------------------------------------------|

Επιπλέον των παραπάνω ενδιάμεσων γευμάτων στην Ψυχιατρική κλινική χορηγούνται:

- 1 κουτί (200γρ) στιγμιαίος καφές
- Καθημερινή χορήγηση μιας ατομικής συσκευασίας ζελέ σε κάθε ασθενή ως επιδόρπιο στο μεσημεριανό τους γεύμα (περίπου 30 συσκευασίες)
- χορήγηση μιας μερίδας τυριού φέτας σε κάθε ασθενή ως συνοδευτικό όταν το μεσημεριανό τους γεύμα είναι όσπρια ή λαδερό φαγητό (περίπου 25-30 μερίδες)
- Κάθε Δευτέρα: 8 γιαούρτια πλήρη, 8 γιαούρτια 0%, 8 κρέμες γλυκές, 8 ζελέ γλυκά, 8 φρυγανιές σίτου, 1 πακέτο φρυγανιές σίκαλης, 3 πακέτα κράκερς των 140γρ, 2 λίτρα συμπυκνωμένο χυμό και 1 κιλό ζάχαρη.
- Στην εφημερία της κλινικής: 10 γιαούρτια πλήρη, 7 γιαούρτια 0%, 10 κρέμες γλυκές, 10 ζελέ γλυκά, 10 φρυγανιές σίτου, 10 ατομικές συσκευασίες μέλι.
- Κάθε Τρίτη και Παρασκευή, το πρωινό των νοσηλευμένων θα περιλαμβάνει επιπλέον 1 αυγό βραστό και 1 ατομικό αλάτι 1 γρ.

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 9 ΣΤΑΘΕΡΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΓΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΚΥΡΙΩΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

- 60 γιαούρτια πλήρη
- 15 γιαούρτια 0%
- 50 κρέμες γλυκές
- 15 κρέμες άγλυκες
- 30 ζελέ άγλυκους
- 80 ζελέ γλυκούς
- 140 μερίδες κομπόστες γλυκές
- 90 μερίδες κομπόστες άγλυκες
- 300 ατομικά φακελάκια ζάχαρη
- 12 αυγά
- 150 ατομικά αλάτια

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 10 ΔΙΑΝΥΚΤΕΡΕΥΟΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΣΕ ΓΕΝΙΚΗ ΕΦΗΜΕΡΙΑ

- 71 κρέμες γλυκές
- 71 ατομικά φακελάκια στιγμιαίος καφές
- 71 φρούτα (περίπου 8 kg)

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 11 ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΤΕΧΝΗΤΟΥ ΝΕΦΡΟΥ

|                 |                                                                                                                    |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΔΕΥΤΕΡΑ<br>πρωί | 7 μερίδες γάλα<br>7 ατομικές φρυγανιές σίτου<br>7 ατομικά φακελάκια ζάχαρη<br>7 φρούτα (μήλο ή αχλάδι) καθαρισμένα |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                                                                                                |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| μεσημεριανό       | 7 ατομικά ρυζόγαλα ή κρέμες<br>7 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>2 μέτριες τομάτες<br>400 γρ κοτόπουλο βραστό<br>50 γρ. τυρί τριμμένο |
| ΤΡΙΤΗ<br>πρωί     | 7 μερίδες γάλα<br>7 ατομικές φρυγανιές σίτου<br>7 ατομικά φακελάκια ζάχαρη<br>7 φρούτα (μήλο ή αχλάδι) καθαρισμένα             |
| μεσημεριανό       | 7 ατομικά ρυζόγαλα ή κρέμες<br>7 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>2 μέτριες τομάτες<br>400 γρ κοτόπουλο βραστό<br>50 γρ. τυρί τριμμένο |
| ΤΕΤΑΡΤΗ<br>πρωί   | 7 μερίδες γάλα<br>7 ατομικές φρυγανιές σίτου<br>7 ατομικά φακελάκια ζάχαρη<br>7 φρούτα (μήλο ή αχλάδι) καθαρισμένα             |
| μεσημεριανό       | 7 ατομικά ρυζόγαλα ή κρέμες<br>7 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>2 μέτριες τομάτες<br>400 γρ μπιφτέκι αχνού<br>50 γρ. τυρί τριμμένο   |
| ΠΕΜΠΤΗ<br>πρωί    | 7 μερίδες γάλα<br>7 ατομικές φρυγανιές σίτου<br>7 ατομικά φακελάκια ζάχαρη<br>7 φρούτα (μήλο ή αχλάδι) καθαρισμένα             |
| μεσημεριανό       | 7 ατομικά ρυζόγαλα ή κρέμες<br>7 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>2 μέτριες τομάτες<br>400 γρ μπιφτέκι αχνού<br>50 γρ. τυρί τριμμένο   |
| ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ<br>πρωί | 7 μερίδες γάλα<br>7 ατομικές φρυγανιές σίτου<br>7 ατομικά φακελάκια ζάχαρη<br>7 φρούτα (μήλο ή αχλάδι) καθαρισμένα             |
| μεσημεριανό       | 7 ατομικά ρυζόγαλα ή κρέμες<br>7 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>2 μέτριες τομάτες<br>400 γρ κοτόπουλο βραστό<br>50 γρ. τυρί τριμμένο |
| ΣΑΒΒΑΤΟ<br>πρωί   | 7 μερίδες γάλα<br>7 ατομικές φρυγανιές σίτου<br>7 ατομικά φακελάκια ζάχαρη<br>7 φρούτα (μήλο ή αχλάδι) καθαρισμένα             |
| μεσημεριανό       | 7 ατομικά ρυζόγαλα ή κρέμες<br>7 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>2 μέτριες τομάτες<br>400 γρ κοτόπουλο βραστό<br>50 γρ. τυρί τριμμένο |

**ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΑ GROUPS ΑΙΜΟΚΑΘΑΙΡΟΜΕΝΩΝ ΑΣΘΕΝΩΝ (ΟΤΑΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ)**

|                       |                                                                                                                                        |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΔΕΥΤΕΡΑ<br>απόγευμα   | 7 ατομικά ρυζόγαλα ή κρέμες<br>7 μερίδες κασέρι των 50 γρ<br>7 αυγά<br>7 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>7 φρούτα (μήλο ή αχλάδι) καθαρισμένα |
| ΤΕΤΑΡΤΗ<br>απόγευμα   | 7 ατομικά ρυζόγαλα ή κρέμες<br>7 μερίδες κασέρι των 50 γρ<br>7 αυγά<br>7 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>7 φρούτα (μήλο ή αχλάδι) καθαρισμένα |
| ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ<br>απόγευμα | 7 ατομικά ρυζόγαλα<br>7 μερίδες κασέρι των 50 γρ<br>7 αυγά<br>7 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>7 φρούτα (μήλο ή αχλάδι) καθαρισμένα          |

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 12 ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΟΥ ΚΑΙ ΑΝΑΙΣΘΗΣΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ**

|           |                                                                                                                                                                             |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΔΕΥΤΕΡΑ   | 2 λίτρα γάλα<br>5 κρέμες<br>40 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>40 αυγά<br>40 φρούτα<br>2 κιλά ζάχαρη<br>1 κουτί 200γρ στιγμιαίο καφέ                                               |
| ΤΡΙΤΗ     | 2 λίτρα γάλα<br>45 τυράκια τρίγωνα<br>5 ζελέδες γλυκοί<br>45 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>45 φρούτα                                                                             |
| ΤΕΤΑΡΤΗ   | 2 λίτρα γάλα<br>40 μερίδες των 50 γρ τυρί κασέρι<br>5 γιαούρτια πλήρη με 5 μερίδες μέλι<br>40 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>40 φρούτα                                            |
| ΠΕΜΠΤΗ    | 2 λίτρα γάλα<br>45 τυράκια τρίγωνα<br>5 κρέμες<br>45 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>45 φρούτα                                                                                     |
| ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ | 2 λίτρα γάλα<br>40 μερίδες των 50 γρ τυρί φέτα<br>5 ζελέδες γλυκοί<br>40 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>40 φρούτα                                                                 |
| ΣΑΒΒΑΤΟ   | 1 λίτρο γάλα<br>20 τυράκια τρίγωνα<br>5 γιαούρτια πλήρη με 5 μερίδες μέλι<br>20 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>20 φρούτα<br>σημείωση: εάν πέφτει εφημερία οι μερίδες γίνονται 30. |

|         |                                                                                                                                                              |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΚΥΡΙΑΚΗ | 1 λίτρο γάλα<br>20 μερίδες των 50 γρ τυρί φέτα<br>5 κρέμες<br>20 ατομικά ψωμάκια σίτου<br>20 φρούτα<br>σημείωση: εάν πέφτει εφημερία οι μερίδες γίνονται 30. |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 13 ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ (ΕΚΑΠΥ)**

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

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV – Υπόδειγμα Οικονομικής Προσφοράς**

Ο προσφέροντες, επί ποινή απόρριψης, συμπληρώνουν τον πίνακα Οικονομικής Προσφοράς, σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες :

- 1) Όλες οι τιμές δίνονται σε ευρώ.
- 2) Οι τιμές δίνονται μέχρι δύο δεκαδικά ψηφία.
- 3) Η προσφορά πρέπει να καλύπτει το σύνολο των αιτούμενων υπηρεσιών.
- 4) Στις τιμές περιλαμβάνονται οι πάσης φύσεως κρατήσεις υπέρ τρίτων καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση που προκύπτει από την κείμενη νομοθεσία.
- 5) Στις τιμές περιλαμβάνονται πάσης φύσεως διοικητικά έξοδα που απαιτούνται για την εκτέλεση της σύμβασης.

**ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

Αναθέτουσα Αρχή: ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΕΛΕΥΣΙΝΑΣ “ΘΡΙΑΣΙΟ”

Σύμβαση: Παροχή Υπηρεσιών Εστίασης

Προϋπολογισμός: 970.599,25 € πλέον ΦΠΑ

| ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΝΤΟΣ |  |
|-----------------------|--|
| Επωνυμία              |  |
| ΑΦΜ                   |  |
| Δ.Ο.Υ.                |  |
| Διεύθυνση             |  |
| email                 |  |

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

| Είδος  | Τιμή μονάδας πλέον ΦΠΑ | Ποσότητα ημέρας         | Ημέρες | Συνολική Τιμή Είδους πλέον ΦΠΑ |
|--------|------------------------|-------------------------|--------|--------------------------------|
| ΠΡΩΙΝΟ |                        | 325                     |        |                                |
| ΓΕΥΜΑ  |                        | 320                     |        |                                |
| ΔΕΙΠΝΟ |                        | 308                     |        |                                |
| ΣΝΑΚ   |                        | 324                     |        |                                |
|        |                        | Συνολική Τιμή πλέον ΦΠΑ |        |                                |
|        |                        | ΦΠΑ                     |        |                                |
|        |                        | Συνολική Τιμή με ΦΠΑ    |        |                                |

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V – Σχέδιο Συμφωνητικού**

ΣΥΜΦΩΝΗΤΙΚΟ για την  
«Παροχή Υπηρεσιών Εστίασης»  
CPV: 55300000-3

Στην Ελευσίνα σήμερα .../.../2026 οι παρακάτω συμβαλλόμενοι,

1. Το Νομικό Πρόσωπο Δημοσίου Δικαίου με την επωνυμία Γενικό Νοσοκομείο Ελευσίνας “ΘΡΙΑΣΙΟ”, που εδρεύει επί της Λεωφόρου Γεωργίου Γεννηματά στη Μαγούλα Αττικής Τ.Κ. 19018, με Α.Φ.Μ. 999252142, Δ.Ο.Υ. ΚΕΦΟΔΕ ΑΤΤΙΚΗΣ και Κωδικό Ηλεκτρονικής Τιμολόγησης 1015.Ε00272.0001 νομίμως εκπροσωπούμενο από τον Διοικητή κ. Δημήτριο Αντωνίου (στο εξής η «Αναθέτουσα Αρχή»)

2. Η Ένωση εταιρειών με την επωνυμία “ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ – ΠΑΛΑΙΟΛΟΓΟΣ” αποτελούμενη από:

α. το νομικό πρόσωπο με την επωνυμία «ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ» και τον διακριτικό τίτλο «ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ ΑΒΕΕ», που εδρεύει στην Κηφισιά Αττικής, επί της οδού Βιλτανιώτη 34Α, Τ.Κ. 14564, με ΑΦΜ 094360042, ΔΟΥ: ΚΕ.ΦΟ.Δ.Ε. ΑΤΤΙΚΗΣ, αριθμό ΓΕΜΗ 000833101000, νομίμως εκπροσωπούμενο από τον .....),

β. το νομικό πρόσωπο με την επωνυμία «ΔΙΟΝΥΣΙΟΣ ΠΑΛΑΙΟΛΟΓΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.», που εδρεύει στο Ρίο Αχαΐας, στο ΠΓΝΠ Ρίου Πατρών Ο, Τ.Κ. 26500, με ΑΦΜ 999909709, ΔΟΥ: Πατρών, αριθμό ΓΕΜΗ 035452116000, νομίμως εκπροσωπούμενο από το Διαχειριστή Βασίλειο Παλαιολόγο,

(στο εξής ο «Ανάδοχος»)

Έχοντας υπόψη:

i. την υπ’ αριθμό 31/2026 Πρόσκληση Ηλεκτρονικής Διαπραγμάτευσης (ΑΔΑΜ 26PROC.....) και τα λοιπά έγγραφα της σύμβασης που συνέταξε η Αναθέτουσα Αρχή για την παρούσα σύμβαση,

ii. την υπ’ αριθμό .../....2026 (Θ. ....° Οικ) Απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου της Αναθέτουσας Αρχής, με την οποία κατακυρώθηκε το αποτέλεσμα της διαδικασίας (ΑΔΑΜ 26AWRD....., ΑΔΑ ....4690BK-....), στο πλαίσιο της ανωτέρω Πρόσκλησης, στον Ανάδοχο, καθώς και την υπ’ αριθμό πρωτ. .... /..... ειδική πρόσκληση της Αναθέτουσας Αρχής προς τον Ανάδοχο για την υπογραφή του παρόντος, η οποία κοινοποιήθηκε σε αυτόν την .../.../2026.

iii. ότι αναπόσπαστο τμήμα της παρούσας αποτελούν, σύμφωνα με το άρθρο 2 παρ.1 περιπτ. 42 του ν. 4412/2016:

- η υπ’ αριθμό 31/2026 Πρόσκληση Ηλεκτρονικής Διαπραγμάτευσης, με τα Παραρτήματα της

- η προσφορά του Αναδόχου.

iv. ότι ο Ανάδοχος κατέθεσε την υπ’ αριθμό ..... εγγυητική επιστολή της τράπεζας/ πιστωτικού ιδρύματος/ χρηματοδοτικού ιδρύματος/ ασφαλιστικής επιχείρησης/ ..... ποσού ..... (..... €), για την καλή εκτέλεση των όρων του παρόντος συμφωνητικού.

Συμφώνησαν και έκαναν αμοιβαία αποδεκτά τα ακόλουθα:

#### **Άρθρο 1. Αντικείμενο**

1.1 Αντικείμενο της παρούσας σύμβασης είναι η παροχή υπηρεσιών εστίασης για τις ανάγκες σίτισης των νοσηλευόμενων στο Γενικό Νοσοκομείο Ελευσίνας “ΘΡΙΑΣΙΟ”.

1.2 Η παροχή υπηρεσιών θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τους όρους που περιέχονται στα έγγραφα της σύμβασης, στην απόφαση κατακύρωσης και στην προσφορά του Αναδόχου.

#### **Άρθρο 2. Χρηματοδότηση της σύμβασης**

2.1. Φορέας χρηματοδότησης της παρούσας σύμβασης είναι το Γενικό Νοσοκομείο Ελευσίνας “ΘΡΙΑΣΙΟ”. Η δαπάνη για την εν λόγω σύμβαση βαρύνει την με ΑΛΕ: 24209030000001 σχετική πίστωση του προϋπολογισμού εξόδων του φορέα για τα έτη 2026 και 2027.

2.2. Για την παρούσα διαδικασία έχει εκδοθεί η με αρ. πρωτ. 21352/01.09.2026 (ΑΔΑΜ 26REQ....., ΑΔΑ 9ΥΠΦ4690ΒΚ-ΣΙΙ) για την ανάληψη υποχρέωσης/έγκριση δέσμευσης πίστωσης για το οικονομικό έτος 2026.

### **Άρθρο 3. Διάρκεια σύμβασης - Χρόνος Παράδοσης**

3.1. Η διάρκεια της παρούσας σύμβασης ορίζεται σε πέντε (5) μήνες, από την .../.../2026 έως την .../.../2026

3.2. Η συνολική διάρκεια της σύμβασης μπορεί να παρατείνεται μετά από αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής μέχρι το 50% αυτής ύστερα από σχετικό αίτημα του αναδόχου που υποβάλλεται πριν από τη λήξη της διάρκειάς της, σε αντικειμενικά δικαιολογημένες περιπτώσεις που δεν οφείλονται σε υπαιτιότητα του αναδόχου.

### **Άρθρο 4. Υποχρεώσεις Αναδόχου**

Ο Ανάδοχος δεσμεύεται έναντι της Αναθέτουσας Αρχής ότι:

4.1. τηρεί και θα εξακολουθήσει να τηρεί κατά την εκτέλεση της παρούσας σύμβασης τις υποχρεώσεις του 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' (και του ν. 4412/2016). Η τήρηση των εν λόγω υποχρεώσεων ελέγχεται και βεβαιώνεται από τα όργανα που επιβλέπουν την εκτέλεση της παρούσας σύμβασης και τις αρμόδιες δημόσιες αρχές και υπηρεσίες που ενεργούν εντός των ορίων της ευθύνης και της αρμοδιότητάς τους,

4.2. θα ενεργεί σύμφωνα με τον νόμο και την παρούσα, ότι θα λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα για να διασφαλίσει την ομαλή και προσηκούσα εκτέλεση της παρούσας σύμφωνα με τη Πρόσκληση και τα λοιπά Έγγραφα της Σύμβασης και ότι δεν θα ενεργήσει αθέμιτα, παράνομα ή καταχρηστικά καθ' όλη τη διάρκεια της εκτέλεσης της παρούσας, σύμφωνα με τη ρήτρα ακεραιότητας που επισυνάπτεται στην παρούσα και αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της,

4.3. καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης, θα συνεργάζεται στενά με την Αναθέτουσα Αρχή, υποχρεούται δε να λαμβάνει υπόψη του οποιοσδήποτε παρατηρήσεις της σχετικά με την εκτέλεση της σύμβασης.

### **Άρθρο 5. Αμοιβή – Τρόπος πληρωμής**

5.1. Το συνολικό συμβατικό τίμημα ανέρχεται σε ..... €, πλέον ΦΠΑ 13 %.

5.2. Η πληρωμή του αναδόχου θα πραγματοποιείται τμηματικά ανά μήνα εκτέλεσης κατόπιν της οριστικής παραλαβής των παρεχόμενων υπηρεσιών από την Επιτροπή Παραλαβής.

5.3. Η πληρωμή του συμβατικού τιμήματος θα γίνεται με την προσκόμιση από τον Ανάδοχο των νόμιμων παραστατικών και δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις διατάξεις του άρθρου 200 παρ. 4 του ν. 4412/2016, καθώς και κάθε άλλου δικαιολογητικού που τυχόν ήθελε ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή.

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

5.5. Με κάθε πληρωμή θα γίνεται η προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία παρακράτηση φόρου εισοδήματος αξίας 8% επί του καθαρού ποσού.

5.6. Όλα τα δικαιολογητικά του χρηματικού εντάλματος (πρωτόκολλα ποσοτικής και ποιοτικής παραλαβής κλπ.) ελέγχονται από την αρμόδια υπηρεσία ελέγχου της Αναθέτουσας Αρχής. Για την έκδοση χρηματικού εντάλματος ο Ανάδοχος πρέπει να προσκομίσει το αντίστοιχο τιμολόγιο εντός προθεσμίας τριάντα (30) ημερών από την ημερομηνία έκδοσης του πρωτοκόλλου ποσοτικής και ποιοτικής παραλαβής και η πληρωμή του πρέπει να λάβει χώρα σε επιπλέον τριάντα (30) ημέρες.

5.7. Σε περίπτωση που η πληρωμή του Αναδόχου καθυστερήσει πέραν των τριάντα (30) ημερών από την οριστική ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των αγαθών και την ολοκλήρωση των σχετικών διαδικασιών επαλήθευσης, υπό την προϋπόθεση ότι θα έχει περιέλθει μέχρι και την ημερομηνία αυτή στην Αναθέτουσα

Αρχή το τιμολόγιο ή άλλο ισοδύναμο παραστατικό πληρωμής, η Αναθέτουσα Αρχή, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην υποπαρ. Ζ5 της παρ. Ζ του ν. 4152/2013, (Α' 107) «Επείγοντα μέτρα εφαρμογής των ν. 4046/2012, 4093/2012 και 4127/2013» καθίσταται υπερήμερη και οφείλει τόκους υπερημερίας, χωρίς να απαιτείται όχληση από τον Ανάδοχο. Σε περίπτωση καθυστέρησης υποβολής των οικείων δικαιολογητικών πληρωμής, η Αναθέτουσα Αρχή καθίσταται υπερήμερη από την ημέρα προσκόμισής τους.

#### **Άρθρο 6. Αναπροσαρμογή τιμής**

Οι τιμές είναι σταθερές καθ' όλη τη διάρκεια του παρόντος και δεν αναπροσαρμόζονται.

#### **Άρθρο 7 Παραλαβή αντικειμένου - Χρόνος και τρόπος παροχής υπηρεσιών**

7.1. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει τις υπηρεσίες του στο χρονικό διάστημα και με τον τρόπο που καθορίζονται στο Παράρτημα Ι της Πρόσκλησης.

7.2. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει τις υπηρεσίες του ή/και να υποβάλει τα παραδοτέα στην Αναθέτουσα Αρχή σύμφωνα με τα Παραρτήματα Ι, ΙΙ, ΙΙΙ της Πρόσκλησης. Μη εμπρόθεσμη παροχή των υπηρεσιών ή/και υποβολή των παραδοτέων από τον Ανάδοχο επάγεται την κήρυξη αυτού ως έκπτωτου.

7.3. Η παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών ή/και παραδοτέων γίνεται από επιτροπές, υπό τους όρους, διαδικασίες παραλαβής και ελέγχου που ορίζονται στο άρθρο «Παραλαβή του αντικειμένου της σύμβασης» της Πρόσκλησης.

7.4. Αν παρέλθει χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των τριάντα (30) ημερών από την ημερομηνία υποβολής του παραδοτέου από τον Ανάδοχο και δεν έχει εκδοθεί από την επιτροπή πρωτόκολλο παραλαβής, θεωρείται ότι η παραλαβή έχει συντελεστεί αυτοδίκαια.

7.5. Ανεξάρτητα από την αυτοδίκαιη παραλαβή και την πληρωμή του Αναδόχου, πραγματοποιούνται οι προβλεπόμενοι από την παρούσα έλεγχοι από επιτροπή που συγκροτείται με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής, στην οποία δεν μπορεί να συμμετέχουν ο πρόεδρος και τα μέλη της αρχικής επιτροπής. η οποία δεν πραγματοποίησε την παραλαβή στον προβλεπόμενο από την παρούσα σύμβαση χρόνο. Η παραπάνω επιτροπή παραλαβής προβαίνει σε όλες τις διαδικασίες παραλαβής που προβλέπονται από το παρόν άρθρο και το άρθρο 219 του ν. 4412/2016 και συντάσσει τα σχετικά πρωτόκολλα. Οι εγγυητικές επιστολές προκαταβολής και καλής εκτέλεσης δεν επιστρέφονται, πριν την ολοκλήρωση όλων των προβλεπόμενων από την παρούσα σύμβαση ελέγχων και τη σύνταξη των σχετικών πρωτοκόλλων.

#### **Άρθρο 8 Απόρριψη υπηρεσιών-παραδοτέων – Αντικατάσταση**

8.1. Σε περίπτωση οριστικής απόρριψης ολόκληρου ή μέρους των παρεχόμενων υπηρεσιών ή /και παραδοτέων, με έκπτωση επί της συμβατικής αξίας, με απόφαση της αναθέτουσας αρχής μπορεί να εγκρίνεται αντικατάσταση των υπηρεσιών ή/και παραδοτέων αυτών με άλλα, που να είναι σύμφωνα με τους όρους της παρούσας σύμβασης, μέσα σε τακτή προθεσμία που ορίζεται από την απόφαση αυτή.

8.2. Αν η αντικατάσταση γίνεται μετά τη λήξη της συνολικής διάρκειας της σύμβασης, η προθεσμία που ορίζεται για την αντικατάσταση δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη του 25% της συνολικής διάρκειας της σύμβασης, ο δε ανάδοχος υπόκειται σε ποινικές ρήτρες, σύμφωνα με το άρθρο 218 του ν. 4412/2016, λόγω εκπρόθεσμης παράδοσης.

8.3. Αν ο ανάδοχος δεν αντικαταστήσει τις υπηρεσίες ή/και τα παραδοτέα που απορρίφθηκαν μέσα στην προθεσμία που του τάχθηκε και εφόσον έχει λήξει η συνολική διάρκεια, κηρύσσεται έκπτωτος και υπόκειται στις προβλεπόμενες κυρώσεις του άρθρου 9 της παρούσας σύμβασης.

#### **Άρθρο 9. Κήρυξη οικονομικού φορέα εκπτώτου – Κυρώσεις**

9.1. Ο Ανάδοχος κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από τη σύμβαση και από κάθε δικαίωμα που απορρέει από αυτήν, με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής για τους λόγους που αναφέρονται στο άρθρο «Κήρυξη οικονομικού φορέα εκπτώτου – Κυρώσεις» της Πρόσκλησης και σύμφωνα με τα ειδικότερα οριζόμενα σε αυτό. Στον Ανάδοχο που κηρύσσεται έκπτωτος από την παρούσα σύμβαση, επιβάλλονται, με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής και κατόπιν τήρησης της σχετικής διαδικασίας και οι κυρώσεις/αποκλεισμός που προβλέπονται στο ως άνω άρθρο.

9.2. Αν λήξει η συνολική διάρκεια της σύμβασης, χωρίς να υποβληθεί εγκαίρως αίτημα παράτασης ή, αν λήξει η παραταθείσα, κατά τα ανωτέρω, διάρκεια, χωρίς να υποβληθούν στην αναθέτουσα αρχή τα παραδοτέα της σύμβασης, ο ανάδοχος κηρύσσεται έκπτωτος. Αν οι υπηρεσίες παρασχεθούν από υπαιτιότητα του αναδόχου μετά τη λήξη της διάρκειας της σύμβασης, και μέχρι λήξης του χρόνου της παράτασης που χορηγήθηκε επιβάλλονται εις βάρος του ποινικές ρήτρες, σύμφωνα με το άρθρο 218 του ν. 4412/2016.

#### **Άρθρο 10. Υπεργολαβία**

10.1. Ο Ανάδοχος, δεν απαλλάσσεται από τις συμβατικές του υποχρεώσεις και ευθύνες έναντι της Αναθέτουσας Αρχής λόγω ανάθεσης της εκτέλεσης τμήματος / τμημάτων της σύμβασης σε υπεργολάβους. Η τήρηση των υποχρεώσεων της παρ. 2 του άρθρου 18 του ν. 4412/2016 από υπεργολάβους δεν αίρει την ευθύνη του Αναδόχου.

10.2. Ο Ανάδοχος, ενημερώνει την Αναθέτουσα Αρχή για την επωνυμία/όνομα, τα στοιχεία επικοινωνίας και τους νόμιμους εκπροσώπους των υπεργολάβων του, οι οποίοι συμμετέχουν στην εκτέλεση της παρούσας σύμβασης. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να γνωστοποιεί στην Αναθέτουσα Αρχή κάθε αλλαγή των πληροφοριών αυτών, κατά τη διάρκεια της παρούσας σύμβασης, καθώς και τις απαιτούμενες πληροφορίες σχετικά με κάθε νέο υπεργολάβο, τον οποίο ο Ανάδοχος θα χρησιμοποιεί εν συνεχεία στην εν λόγω σύμβαση, προσκομίζοντας τα σχετικά συμφωνητικά/δηλώσεις συνεργασίας. Σε περίπτωση διακοπής της συνεργασίας του Αναδόχου με υπεργολάβο / υπεργολάβους της παρούσας σύμβασης, ο Ανάδοχος υποχρεούται σε άμεση γνωστοποίηση της διακοπής αυτής στην Αναθέτουσα Αρχή και οφείλει να διασφαλίσει την ομαλή εκτέλεση του/των τμήματος / τμημάτων της σύμβασης είτε από τον ίδιο, είτε από νέο υπεργολάβο τον οποίο θα γνωστοποιήσει στην Αναθέτουσα Αρχή κατά την ως άνω διαδικασία.

10.3. Η Αναθέτουσα Αρχή επαληθεύει τη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού για τους υπεργολάβους, όπως αυτοί περιγράφονται στα άρθρα 73 και 74 του ν. 4412/2016 και με τα αποδεικτικά μέσα της παραγράφου «Δικαιολογητικά Συμμετοχής» της Πρόσκλησης.

10.4. Ο υπεργολάβος λαμβάνει γνώση της συνημμένης στην παρούσα ρήτρα ακεραιότητας και δεσμεύεται να τηρήσει τις υποχρεώσεις που περιλαμβάνονται σε αυτή. Η ως άνω δέσμευση περιέρχεται στην Αναθέτουσα Αρχή με ευθύνη του Αναδόχου.

#### **Άρθρο 11. Τροποποίηση σύμβασης κατά τη διάρκειά της**

11.1. Η παρούσα σύμβαση μπορεί να τροποποιείται κατά τη διάρκειά της, χωρίς να απαιτείται νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης, μόνο σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις του άρθρου 132 του ν. 4412/2016.

11.2. Τροποποίηση των όρων της παρούσας σύμβασης γίνεται μόνον με μεταγενέστερη γραπτή και ρητή συμφωνία των μερών.

#### **Άρθρο 12. Ανωτέρα Βία**

12.1. Τα συμβαλλόμενα μέρη δεν ευθύνονται για τη μη εκπλήρωση των συμβατικών τους υποχρεώσεων, στο μέτρο που η αδυναμία εκπλήρωσης οφείλεται σε περιστατικά ανωτέρας βίας.

12.2. Ο Ανάδοχος, επικαλούμενος υπαγωγή της αδυναμίας εκπλήρωσης υποχρεώσεων του σε γεγονός που εμπίπτει στην έννοια της ανωτέρας βίας, οφείλει να γνωστοποιήσει και επικαλεσθεί προς την Αναθέτουσα Αρχή τους σχετικούς λόγους και περιστατικά εντός αποσβεστικής προθεσμίας είκοσι (20) ημερών από τότε που συνέβησαν, προσκομίζοντας τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία. Η Αναθέτουσα Αρχή αποφασίζει μετά από γνωμοδότηση του αρμόδιου για αυτό οργάνου.

Μόνο η έγγραφη αναγνώριση από την Αναθέτουσα Αρχή της ανώτερης βίας που επικαλείται ο Ανάδοχος τον απαλλάσσει από τις συνέπειες της εκπρόθεσμης ή μη κατάλληλα εκπλήρωσης της προμήθειας.

#### **Άρθρο 13. Ολοκλήρωση συμβατικού αντικειμένου**

Η σύμβαση θεωρείται ότι έχει ολοκληρωθεί, όταν παραληφθούν οριστικά, ποσοτικά και ποιοτικά οι υπηρεσίες, όταν αποπληρωθεί το συμβατικό τίμημα και εκπληρωθούν και οι τυχόν λοιπές συμβατικές ή

νόμιμες υποχρεώσεις και από τα δύο συμβαλλόμενα μέρη και αποδεσμευθούν οι σχετικές εγγυήσεις κατά τα προβλεπόμενα στη σύμβαση.

#### **Άρθρο 14. Δικαίωμα μονομερούς λύσης της σύμβασης**

Η Αναθέτουσα Αρχή μπορεί, με τις προϋποθέσεις που ορίζονται στο άρθρο 133 του ν. 4412/2016, να καταγγείλει τη σύμβαση κατά τη διάρκεια της εκτέλεσής της.

#### **Άρθρο 15. Εφαρμοστέο Δίκαιο – Επίλυση Διαφορών**

15.1. Η παρούσα διέπεται από το Ελληνικό Δίκαιο και ειδικότερα από τις διατάξεις του ν. 4412/2016, την Πρόσκληση και τα Έγγραφα της Σύμβασης.

15.2. Ο Ανάδοχος μπορεί, κατά των αποφάσεων της Αναθέτουσας Αρχής που επιβάλλουν σε βάρος του κυρώσεις, δυνάμει των άρθρων 8 και 9 του παρόντος συμφωνητικού, να ασκήσει προσφυγή για λόγους νομιμότητας και ουσίας ενώπιον του φορέα που εκτελεί τη σύμβαση, μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία (30) ημερών από την ημερομηνία της κοινοποίησης ή της πλήρους γνώσης της σχετικής απόφασης. Επί της προσφυγής αποφασίζει το Διοικητικό Συμβούλιο της Αναθέτουσας Αρχής, ύστερα από γνωμοδότηση του προβλεπόμενου στο τελευταίο εδάφιο της περίπτωσης δ' της παραγράφου 11 του άρθρου 221 ν. 4412/2016 οργάνου, εντός προθεσμίας τριάντα (30) ημερών από την άσκησή της, άλλως θεωρείται ως σιωπηρώς απορριφθείσα. Κατά της απόφασης αυτής δεν χωρεί η άσκηση άλλης οποιασδήποτε φύσης διοικητικής προσφυγής. Αν κατά της απόφασης που επιβάλλει κυρώσεις δεν ασκηθεί εμπρόθεσμα η προσφυγή ή αν αυτή απορριφθεί από το αποφαινόμενο αρμοδίως όργανο, η απόφαση καθίσταται οριστική. Αν ασκηθεί εμπρόθεσμα προσφυγή, αναστέλλονται οι συνέπειες της απόφασης μέχρι αυτή να οριστικοποιηθεί.

15.3. Κάθε διαφορά μεταξύ των συμβαλλόμενων μερών που προκύπτει από τη σύμβαση που συνάπτεται στο πλαίσιο της παρούσας Πρόσκλησης, επιλύεται με την άσκηση προσφυγής ή αγωγής στο Διοικητικό Εφετείο της Περιφέρειας στην οποία εκτελείται η σύμβαση, κατά τα ειδικότερα οριζόμενα στις παρ. 1 έως και 6 του άρθρου 205Α του ν. 4412/2016. Πριν την άσκηση της προσφυγής στο Διοικητικό Εφετείο τηρείται υποχρεωτικά η ενδικοφανής διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 205 του ν. 4412/2016, διαφορετικά η προσφυγή απορρίπτεται ως απαράδεκτη. Αν ο ανάδοχος της σύμβασης είναι κοινοπραξία, η προσφυγή ασκείται είτε από την ίδια είτε από όλα τα μέλη της. Δεν απαιτείται η τήρηση ενδικοφανούς διαδικασίας αν ασκείται από τον ενδιαφερόμενο αγωγή, στο δικόγραφο της οποίας δεν σωρεύεται αίτημα ακύρωσης ή τροποποίησης διοικητικής πράξης ή παράλειψης.

#### **Άρθρο 16. Συμμόρφωση με τον Κανονισμό ΕΕ/2016/2019 και τον ν. 4624/2019 (Α 137)**

Τα αντισυμβαλλόμενα μέρη αναλαμβάνουν να τηρούν τις υποχρεώσεις που απορρέουν από την εφαρμογή του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και για την ελεύθερη κυκλοφορία των δεδομένων αυτών και την κατάργηση της οδηγίας 95/46/ΕΚ (Γενικός Κανονισμός Προστασίας Δεδομένων / General Data Protection Regulation – GDPR) και του ν. 4624/2019.

Ειδικότερα:

Α) Ως προς την επεξεργασία από την Αναθέτουσα Αρχή των προσωπικών δεδομένων του Αναδόχου συμπεριλαμβανομένων των προστηθέντων / συνεργατών / δανειζόντων εμπειρία /υπεργολάβων του, ισχύουν τα παρακάτω:

Ο Ανάδοχος συναινεί στο πλαίσιο της διαδικασίας εκτέλεσης της παρούσας δημόσιας σύμβασης και επιτρέπει στην Αναθέτουσα Αρχή να προβεί σε αναζήτηση-επιβεβαίωση όλων των αναγκαίων δικαιολογητικών, καθώς και στην αναγκαία επεξεργασία και διατήρηση δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και στην ανταλλαγή πληροφοριών με άλλες δημόσιες αρχές.

Η Αναθέτουσα Αρχή αποθηκεύει και επεξεργάζεται τα στοιχεία προσωπικών δεδομένων του Αναδόχου που είναι αναγκαία για την εκτέλεση της σύμβασης, την εκπλήρωση των μεταξύ τους συναλλαγών και την εν γένει συμμόρφωσή της με νόμιμη υποχρέωση, σε έγχαρτο αρχείο και σε ηλεκτρονική βάση με υψηλά χαρακτηριστικά ασφαλείας με πρόσβαση αυστηρώς και μόνο σε εξουσιοδοτημένα πρόσωπα ή παρόχους υπηρεσιών στους οποίους αναθέτει την εκτέλεση συγκεκριμένων εργασιών για λογαριασμό της και οι οποίοι διενεργούν πράξεις επεξεργασίας προσωπικών δεδομένων.

Η Αναθέτουσα Αρχή θα προβεί σε συλλογή και επεξεργασία (π.χ. συλλογή, καταχώριση, οργάνωση, αποθήκευση, μεταβολή, διαγραφή, καταστροφή κ.λπ.), για τους ανωτέρω αναφερόμενους σκοπούς, των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα όπως: (α) επίσημων στοιχείων ταυτοποίησης, (β) στοιχείων επικοινωνίας, (γ) δεδομένων και πληροφοριών κοινωνικοασφαλιστικών και φορολογικών απαιτήσεων, (δ) γενικών πληροφοριών, (ε) στοιχείων πληρωμής, χρηματοοικονομικών πληροφοριών και λογαριασμών, (στ) δεδομένων ειδικής κατηγορίας, των οποίων η συλλογή και επεξεργασία επιβάλλεται από τους όρους εκτέλεσης της σύμβασης, σκοπούς αρχειοθέτησης προς το δημόσιο συμφέρον, ή στατιστικούς σκοπούς.

Τα προσωπικά δεδομένα του Αναδόχου και των συνεργατών του (συμπεριλαμβανομένων των δανειζόντων εμπειρία/υπεργολάβων) αποθηκεύονται για χρονικό διάστημα ίσο με τη διάρκεια της εκτέλεσης της σύμβασης και μετά τη λήξη αυτής για χρονικό διάστημα πέντε ετών εκτός εάν η νομοθεσία προβλέπει διαφορετική περίοδο διατήρησης. Σε περίπτωση εκκρεμοδικίας σχετικά με δημόσια σύμβαση, τα δεδομένα τηρούνται μέχρι το πέρας της εκκρεμοδικίας.

Καθ' όλη την διάρκεια που η Αναθέτουσα Αρχή τηρεί και επεξεργάζεται τα προσωπικά δεδομένα ο Ανάδοχος έχει το δικαίωμα πρόσβασης, φορητότητας, διόρθωσης, περιορισμού της επεξεργασίας, διαγραφής ή και εναντίωσης υπό συγκεκριμένες προϋποθέσεις, στην επεξεργασία δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα.

Δεν επιτρέπεται η επεξεργασία δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα για σκοπό διαφορετικό από αυτόν για τον οποίο έχουν συλλεχθεί, παρά μόνον υπό τους όρους και προϋποθέσεις του άρθρου 24 του ν. 4624/2019.

Η διαβίβαση δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα από την Αναθέτουσα Αρχή σε άλλο δημόσιο φορέα επιτρέπεται σύμφωνα με το άρθρο 26 του ως άνω νόμου, εφόσον είναι απαραίτητο για την εκτέλεση των καθηκόντων της ή του τρίτου φορέα στον οποίο διαβιβάζονται τα δεδομένα και εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που επιτρέπουν την επεξεργασία, σύμφωνα με το άρθρο 24 του ίδιου νόμου.

Τα στοιχεία επικοινωνίας με τον υπεύθυνο για την προστασία των προσωπικών δεδομένων της Αναθέτουσας Αρχής είναι τα ακόλουθα (email: dro@thriassio-hosp.gr / τηλ. 213.2028555).

Β) Ως προς την επεξεργασία από τον Ανάδοχο προσωπικών δεδομένων στο πλαίσιο εκτέλεσης των συμβατικών του υποχρεώσεων ισχύουν οι διατάξεις του άρθρου 28 του του Γενικού Κανονισμού για την προστασία δεδομένων (ΓΚΠΔ). Ειδικότερα, ισχύουν τα ακόλουθα:

ο Ανάδοχος (εκτελών την επεξεργασία)

α) επεξεργάζεται τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα μόνο βάσει καταγεγραμμένων εντολών της Αναθέτουσας Αρχής (υπεύθυνος επεξεργασίας),

β) διασφαλίζει ότι τα πρόσωπα που είναι εξουσιοδοτημένα να επεξεργάζονται τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα έχουν αναλάβει δέσμευση τήρησης εμπιστευτικότητας ή τελούν υπό τη δέουσα κανονιστική υποχρέωση τήρησης εμπιστευτικότητας,

γ) λαμβάνει όλα τα απαιτούμενα μέτρα δυνάμει του άρθρου 32 του ΓΚΠΔ,

δ) τηρεί τους όρους που αναφέρονται στις παραγράφους 2 και 4 για την πρόσληψη άλλου εκτελούντος την επεξεργασία,

ε) λαμβάνει υπόψη τη φύση της επεξεργασίας και επικουρεί τον υπεύθυνο επεξεργασίας με τα κατάλληλα τεχνικά και οργανωτικά μέτρα, στον βαθμό που αυτό είναι δυνατό, για την εκπλήρωση της υποχρέωσης του υπευθύνου επεξεργασίας να απαντά σε αιτήματα για άσκηση των προβλεπόμενων στο κεφάλαιο III δικαιωμάτων του υποκειμένου των δεδομένων,

στ) συνδράμει τον υπεύθυνο επεξεργασίας στη διασφάλιση της συμμόρφωσης προς τις υποχρεώσεις που απορρέουν από τα άρθρα 32 έως 36 του ΓΚΠΔ, λαμβάνοντας υπόψη τη φύση της επεξεργασίας και τις πληροφορίες που διαθέτει ο εκτελών την επεξεργασία,

ζ) κατ' επιλογή του υπευθύνου επεξεργασίας (Αναθέτουσα Αρχή), διαγράφει ή επιστρέφει όλα τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα στον υπεύθυνο επεξεργασίας μετά το πέρας της παροχής υπηρεσιών επεξεργασίας και διαγράφει τα υφιστάμενα αντίγραφα, εκτός εάν το δίκαιο της Ένωσης ή του κράτους μέλους απαιτεί την αποθήκευση των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα,

η) θέτει στη διάθεση του υπευθύνου επεξεργασίας κάθε απαραίτητη πληροφορία προς απόδειξη της συμμόρφωσης προς τις υποχρεώσεις που θεσπίζονται στο παρόν άρθρο και επιτρέπει και διευκολύνει τους ελέγχους, περιλαμβανομένων των επιθεωρήσεων, που διενεργούνται από τον υπεύθυνο επεξεργασίας ή από άλλον ελεγκτή εντεταλμένο από τον υπεύθυνο επεξεργασίας.

ι) δεν προσλαμβάνει άλλον εκτελούντα την επεξεργασία χωρίς προηγούμενη ειδική ή γενική γραπτή άδεια του υπευθύνου επεξεργασίας.

#### **Άρθρο 17. Λοιποί όροι**

Όλοι οι όροι της Πρόσκλησης και των Εγγράφων της Σύμβασης που σχετίζονται με την εκτέλεση της παρούσας αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα αυτής.

Το παρόν συμφωνητικό καταχωρίζεται στο ΚΗΜΔΗΣ αμελλητί μετά την υπογραφή αυτού και σύμφωνα με τα ειδικότερα οριζόμενα στην περ. η της παρ. 1 του άρθρου 10 της ΚΥΑ ΚΗΜΔΗΣ (Β' 3075/2021).

Αφού συντάχθηκε η παρούσα σύμβαση σε δύο αντίτυπα, αναγνώστηκε και υπογράφηκε ως ακολούθως από τα συμβαλλόμενα μέρη.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ