



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΣΥΝΟΧΗΣ
ΚΑΙ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ
ΚΕΝΤΡΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΝΟΙΑΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Ταχ. Δ/ση: Παπαρηγοπούλου 7
Email: promithies.kkpkm@ddt.gov.gr



Θεσ/νίκη: 20/10/2026
Αρ. Πρωτ.: 13656

ΠΡΟΣ: 1) ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΓΙΑΣ
ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.
2) ΣΙΤΙΣΗ Α.Ε
3) ΑΘΑΝΑΣΙΑ ΠΑΠΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ 74η/2026

Πρόσκληση στο πλαίσιο της διαδικασίας του αρ. 32 παρ. 2 γ) του Ν,4412/2016 (διαπραγμάτευση χωρίς δημοσίευση) για την Προμήθεια Ειδών Διατροφής για σαράντα πέντε (45) ημέρες για τις ανάγκες των δομών και των Παραρτημάτων του ΚΚΠ-ΠΚΜ, συνολικού προϋπολογισμού 134.159,54 πλέον ΦΠΑ.

CPV: 15810000-9 «Αρτοσκευάσματα, φρέσκα είδη ζαχαροπλαστικής & γλυκίσματα» 15511000-3 «Γαλακτοκομικά Προϊόντα», 15300000-1 «Φρούτα, λαχανικά και Συναφή Προϊόντα», 15411100-3 «Φυτικά Έλαια», 15800000-6 «Διάφορα προϊόντα διατροφής», 15100000-9 «Ζωικά προϊόντα, κρέας και Προϊόντα κρέατος», 15221000-3 «Κατεψυγμένα ψάρια», 15331170-9 «Κατεψυγμένα Λαχανικά»

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ – ΣΥΝΟΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	Πρόσκληση σε διαπραγμάτευση προς τις εταιρείες 1) ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΓΙΑΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε., ΑΦΜ 999671895 2) ΣΙΤΙΣΗ ΑΕ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ, ΑΦΜ 094299299, 3) ΠΑΠΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ Σ. ΑΘΑΝΑΣΙΑ, ΑΦΜ 063795077,
ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	23-10-2026 ημέρα ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ Ώρα: 14:00 π.μ.
ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	Ηλεκτρονικά στη διεύθυνση: promithies.kkpkm@ddt.gov.gr
ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ	Προμήθεια ειδών διατροφής για τις ανάγκες των οργανικών μονάδων, παραρτημάτων και δομών του ΚΚΠΠΚΜ
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ	134.159,546€ πλέον ΦΠΑ
CPV	15810000-9 , 15511000-3 , 15300000-1 , 15411100-3 , 15800000-6 , 15100000-9 , 15221000-3 , 15331170-9
ΑΛΕ	2410110
ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΑΝΑΘΕΣΗΣ	Η συμφερότερη από οικονομικής άποψης προσφορά, η οποία

Η διαπραγμάτευση θα διενεργηθεί, σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας πρόσκλησης και τα επισυναπτόμενα σ' αυτή παρακάτω παραρτήματα, τα οποία αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτής:

A.	Τεχνική Έκθεση	Παράρτημα I
B.	Υπόδειγμα Υπεύθυνης Δήλωσης ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΥΔ (πέραν των δηλώσεων στο υπόδειγμα)	Παράρτημα II
Γ.	Υπόδειγμα οικονομικής προσφοράς	Παράρτημα III

Το Τμήμα προμηθειών του Κέντρου Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 9 του Ν. 4109/2013 (ΦΕΚ 16/Α/23-1-2013) «Κατάργηση και συγχώνευση Νομικών Προσώπων του Δημοσίου και του ευρύτερου Δημόσιου Τομέα – Σύσταση Γενικής Γραμματείας για τον συντονισμό του κυβερνητικού έργου και άλλες διατάξεις».
2. Την υπ' αριθμ.20008/09-12-2025(ΦΕΚ1594/τ.Υ.Ο.Δ.Δ./09-12-2025) Υπουργική Απόφαση περί Ορισμού Προέδρου και Μελών στο Διοικητικό Συμβούλιο του Κέντρου Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας.
3. Τις διατάξεις του ΠΔ 29/2023 Οργανισμός του Κ.Κ.Π.Κ.Μ..
4. Τις διατάξεις του Ν. 4412/2016 , ως ισχύει (Α' 147) και ειδικότερα των άρθρων 5, 6 32 παρ. 2γ), 32^Α αυτού.
5. Τις Αποφάσεις ανάληψης υποχρέωσης με ΑΔΑ: ΨΑΛΤΟΞΧΣ-2ΑΗ, 9ΠΛ4ΟΞΧΣ-35Θ, 9ΖΦΗΟΞΧΣ-ΓΓ3, ΨΓ01ΟΞΧΣ-Ι7Φ, ΨΤΙΩΟΞΧΣ-ΜΘ3.
6. Το απόσπασμα της 43ης/19-10-2026 συνεδρίασης , θέμα 1^ο(ΑΔΑ: 6ΝΑ6ΟΞΧΣ-ΧΑ7)

ΠΡΟΣΚΑΛΕΙ

1) Την εταιρεία **ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΓΙΑΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε.**, ΑΦΜ 999671895 να καταθέσει ηλεκτρονική προσφορά στο e-mail: promithies.kkpkm@ddt.gov.gr, για Προμήθεια Ειδών Διατροφής για τις ανάγκες των Παραρτημάτων/Δομών του Κ.Κ.Π.Κ.Μ., για τις ομάδες Α' , Ε' , & Ζ', που αποτυπώνονται αναλυτικά στους παρακάτω πίνακες.

ΟΜΑΔΑ Α' ΑΡΤΟΣ – ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	15810000-9Αρτοςλευκός α' ποιότητας τύπουζαπάτακαιΒασιλικώνσεχάρτινη συσκευασία / τεμ. 500 gr.	Κιλό	2.535,00	1,70	4.309,50
2	15810000-9Αρτοςολικής500gr	Κιλό	1.095,00	1,80	1.971,00
3	15810000-9Μικράψωμάκιαγια σαντουιτς	Τεμάχιο	830,00	0,40	332,00
4	15810000-9Λαγάνες500gr.	Κιλό	2,00	4,00	8,00
5	15810000-9Κουλούρισουσαμένιο	Τεμάχιο	280,00	0,40	112,00
6	15810000-9Σταφιδόψωμο	Τεμάχιο	265,00	0,45	119,25
7	15810000-9Βασιλόπιτες2-5kg.με φλουρί	Κιλό		6,00	0,00
8	15810000-9Βασιλόπιτεςατομικές100 gr.	Τεμάχιο	0,00	0,80	0,00

9	15810000-9Τσουρεκάκιαατομικό100gr συσκευασμένο,λήξηςεντός30ημερών από την παραγωγή του	Τεμάχιο	350,00	0,70	245,00
10	15810000-9Τσουρέκι500gr	Κιλό	5,00	6,00	30,00
11	15810000-9Κρουασάνατομικάμε γέμιση σοκολάτα έως 70 gr.	Τεμάχιο	2.715,00	0,35	950,25
12	15810000-9Κρουασάν ατομικά με γέμιση κερασι/κρέμα/βερύκοκο έως70 gr.	Τεμάχιο	1.095,00	0,35	383,25
13	15810000-9Προφυτερόλ150-170gr. Σκαφάκι	Τεμάχιο	590,00	1,20	708,00
14	15810000-9Γλυκά-πάστες90-110 gr. (σοκολάτας, φράουλα, καραμέλα, αμυγδάλου σε σκαφάκι)	Τεμάχιο	760,00	1,20	912,00
15	15810000-9Παγωτάδιάφορακυπ.90 gr.	Τεμάχιο	0,00	1,20	0,00
16	15810000-9Παγωτάχωρίςζάχαρη	Τεμάχιο	0,00	1,25	0,00
17	15810000-9Κώκ120-150gr.	Τεμάχιο	100,00	1,20	120,00
18	15810000-9Βουτήματα (διάφορα κουλουράκιαμαλακάχωρίςξηρούςκαρπούς)	Κιλό	0,00	8,00	0,00
19	15810000-9Γλυκόσιροπιαστόροξάκι	Τεμάχιο	420,00	0,90	378,00
20	15810000-9Μελομακάρονα	Κιλό	0,00	7,00	0,00
21	15810000-9Κουραμπιέδεςμε αμύγδαλα	Κιλό	0,00	7,50	0,00
22	15810000-9Κεράσματατυλιχτά	Κιλό	0,00	9,00	0,00
23	15810000-9Εκμέκκανταϊφι(σε σκαφακι)	Τεμάχιο	230,00	1,40	322,00
24	15810000-9Μουςσεσυσκευασια1- 2κιλωνσεγευσεις(βανιλιασοκολαταφράουλα)	Κιλό	13,00	6,30	81,90
		ΣΥΝΟΛΟ	11.285,00	ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ	10.982,15 €
				Φ.Π.Α. 13%	1427,68 €
				ΣΥΝΟΛΟ	12.409,83 €

ΟΜΑΔΑ Ε΄ : ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ .					
A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗ ΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.	ΣΥΝΟΛΟ
1	Αυγά φρέσκα ημέρας (κοινά πτηνοτροφείου) κατηγορίας medium 55-65 gr.	Τεμάχια	5.965,00	0,20	1.193,00
2	Μορταδέλα σε μπαστούνι 3-4 κιλών	Κιλά	50,00	4,00	200,00
3	Ζαμπόνσε μπαστούνι 3-4 κιλών	Κιλά	117,00	4,00	468,00

4	Λουκάνικα τύπου Φρανκφούρτης σε συσκευασία 8 τεμαχίων	Κιλά	151,00	3,80	573,80
5	Γαλοπούλα βραστή ή καπνιστή σε μπάστούνι	Κιλά	188,00	6,00	1.128,00
6	Ζαμπόν σε φετες σε συσκευασίες 500 γραμ.	Κιλά	41,00	4,00	164,00
7	Γαλοπούλα βραστή ή καπνιστή σε φετες σε συσκευασίες 500 γραμ.	Κιλά	100,00	6,00	600,00
8	Παρίζα σε φέτες, συσκευασία των 500 γραμ.	Κιλά	3,00	3,80	11,40
9	Μπέικονσε μπάστούνι 3-4 κιλών	Κιλά	2,00	6,50	13,00
10	Λουκάνικα χωριάτικα σε συσκευασία βάρους έως 2 κιλά (με πράσο)	Κιλά	108,00	4,00	432,00
11	Αστράκι σε συσκευασία 500 gr.	Κιλά	60,00	1,30	78,00
12	Κριθαράκι σε συσκευασία 500 gr.	Κιλά	183,00	1,30	237,90
13	Κους - κους σε συσκ. 500gr	Κιλά	135,00	1,50	202,50
14	Μακαρόνια όλα τα είδη από 100% σιμιγδάλι (σπαγγέτι, πένες, κοφτές)	Κιλά	470,00	1,20	564,00
15	Μακαρόνια νο 2-3	Κιλά	63,00	1,20	75,60
16	Τραχανάς ξίνος σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	213,00	3,50	745,50
17	Φιδές φωλιές, όχι κομμένος, σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	55,00	1,80	99,00
18	Χυλοπίτες με αυγά και γάλα σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	127,00	3,50	444,50
19	Ζυμαρικά ολικής άλεσης	Κιλά	90,00	2,00	180,00
20	Χυλοπίτες ολικής άλεσης	Κιλά	0,00	2,20	0,00
21	Ρύζι κίτρινο τύπου μπονέτ 1 κιλού	Κιλά	260,00	1,80	468,00
22	Ρύζι γλασέ 1 κιλού	Κιλά	121,00	1,80	217,80
23	Ρύζι καρλίνια του 1 κιλ.	Κιλά	155,00	1,80	279,00
24	Ρύζι καστανό	Κιλά	60,00	1,80	108,00
25	Αλεύρι σίτου για όλες τις χρήσεις σε συσκ. 1κιλό	Κιλά	149,00	0,80	119,20
26	Αλάτι ιωδιούχο ψιλό συσκ. 1κιλό	Κιλά	191,00	0,30	57,30
27	Αλάτι αφαλάτωσης σε σακί 25 κιλών	Κιλά	245,00	0,20	49,00
28	Σάλτσα λεμονιού 380 ml	Τεμάχια	444,00	0,30	133,20
29	Χυμός λεμόνι από συμπυκνωμένο χυμό λεμόνι 250 ml (όχι σάλτσα λεμονιού)	Τεμάχια	177,00	1,00	177,00
30	Βακαλάος υγράλατος κομμένος φιλέτο χωρίς κόκκαλο κιβ. 25 κιλών	Κιλά	0,00	4,00	0,00
31	Γάλα εβαπορέπληρες 410gr	Τεμάχια	156,00	0,90	140,40
32	Δημητριακά (κορνφλεκς) διάφορα έως 375gr με μέλι και άλλα	Τεμάχια	250,00	2,00	500,00
33	Ελιές τύπου καλαμών	Κιλά	10,00	3,30	33,00

34	Ελιές φιλέτο χωρίς κουκούτσι σε συσκευασία βάρους 1 κιλό	Κιλά	79,00	5,00	395,00
35	Ζάχαρη σε συσκ.1 κιλό	κιλά	390,00	0,80	312,00
36	Ζάχαρη διαβητικών -ΣΤΕΒΙΑ 200γρ.	Τεμάχια	22,00	2,10	46,20
37	Κορνφλάουερ έως 200γρ καθαρό βάρος	Τεμαχια	17,00	1,00	17,00
38	Κορνφλάουερέως 2 ΚΙΛΑ	Κιλά	20,00	1,90	38,00
39	Κάστερ πάουντερως 120γρ	τεμάχια	330,00	0,60	198,00
40	Κακάοέως 250γρ.	Τεμάχια	23,00	2,30	52,90
41	ΚαφέςΕλληνικόςέως 100γρ	Τεμάχια	182,00	1,60	291,20
42	Καφέςφίλτρου 500γρ	Τεμάχια	4,00	7,00	28,00
43	Στιγμιαίος καφές τύπου νες καφέ 1 kg φυσικός καφές 100%	Κιλά	14,00	34,00	476,00
44	Στιγμιαίος καφές τύπου νες καφέ ΝΤΕΚΑΦΕΙΝΕ 1 kg φυσικός καφές 100% οποιαδήποτε συσκευασία λεως 1 κιλό	Κιλά	12,00	38,00	456,00
45	Καλαμπόκι βρασμένο σε κονσέρβα βρασμένο με καθαρό βάρος έως 400γρ.	Τεμάχια	10,00	1,30	13,00
46	Ντολμαδάκια συσκευασία 2 κιλών	Κιλά	18,00	3,00	54,00
47	Ντοματάκιονκασε με καθαρό βάρος έως 400 γρ	Τεμάχια	36,00	0,78	28,08
48	Ντοματάκιονκασεψιλοκομμένο συσκευασία 3 κιλών	Κιλά	669,00	1,00	669,00
49	Ντοματοπολτός 5 κιλών	Κιλά	140,00	2,10	294,00
50	Φυτική μαργαρίνη σθσκευασία από 1 – 10 kg χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά -τρανς	Κιλά	235,00	2,50	587,50
51	Φυτική μαργαρίνη 200 γρ χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά -τρανς	Τεμάχια	187,00	1,20	224,40
52	Φυτική μαργαρίνη 225 γρ με 35% λιπαρά, προσθήκη φυτικών στερολών και βιταμινών Α,Β,Δ,Ε και πηγή φολικού οξέος. Συστήνεται για ασθενείς - με αυξημένα επίπεδα χοληστερόλη - με διαβήτη τύπου ΙΙ - με οικογενήυπερχοληστερολαιμία - που λαμβάνουν στατίνες	Τεμάχια	255,00	5,00	1.275,00
53	Μανιτάρια κονσέρβα κομμένα σε συσκ. έως 500γρ. στραγγισμένο έως 300γρ	Τεμάχια	110,00	1,30	143,00
54	Μπέικινπάουντερατομ. φακ 20 γρ	Τεμάχια	28,00	0,30	8,40
55	Μπισκότα γεμιστά σοκολάτας τύπου roller-rondo& τύπου πτιμπερ έως 200γρ	Τεμάχια	440,00	1,80	792,00
56	Μπισκότα γεμιστά σοκολάτας τύπου roller-rondo& τύπου πτιμπερ έως 200γρ χωρίς ζάχαρη	Τεμάχια	296,00	1,80	532,80
57	Πευκόμελο 1 κιλό, καθαρό βάρος 900 γρ.	Τεμάχια	140,00	9,50	1.330,00

58	Μαρμελάδα με γεύση κομμάτια φρούτων, όχι πολτός σε γυάλινη συσκευασία 450 γρ. με γεύση ροδάκινο - βερίκοκο - κεράσι - φράουλα - δαμάσκηνο.	Τεμάχια	150,00	1,40	210,00
59	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο κεράσι	Κιλά	23,00	1,80	41,40
60	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο βερίκοκο	Κιλά	23,00	1,80	41,40
61	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτα φράουλα	Κιλά	23,00	1,80	41,40
62	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτα ροδάκινο	Κιλά	23,00	1,80	41,40
63	Μαρμελάδα χωρίςζάχαρη	Κιλά	17,00	6,00	102,00
64	Ξύδιέως 400 γρ	Τεμάχια	404,00	0,30	121,20
65	Πατάτες καθαρισμένες αποφλοιωμένες σε συσκ. 10 κιλών. (ροδέλα, κύβους, κυδωνάτες)	Κιλά	2.210,00	1,00	2.210,00
66	Πιπεριές φλωρίνης 5κιλά	Κιλά	136,00	2,20	299,20
67	Πουρές πατάτας νιφάδες, όχι σκόνη συσκ. 25 κιλών	Κιλά	100,00	2,80	280,00
68	Πραλίνα φουντουκιού έως 10%γάλα σε συσκευασία 1 κιλού	Κιλά	150,00	4,00	600,00
69	Ρόφημα σοκολάτας σε σκόνη (τύπου Hemo) έως 500γρ με Βιταμίνες & μεταλλικά	Τεμάχια	67,00	4,40	294,80
70	Ρωσική σαλάτα σε συσκευασία 3 κιλών	Κιλά	95,00	2,60	247,00
71	Σιμιγδάλιχοντρό – ψιλό 500γρ.	Κιλά	71,00	1,50	106,50
72	Ταραμοσαλάτα σεσυσκευασία 3 κιλών	Κιλά	202,00	2,50	505,00
73	Τζατζίκι σεσυσκευασία 3κιλών	Κιλά	107,00	2,50	267,50
74	Βαφές αυγών	Τεμάχια	0,00	2,00	0,00
75	Τόνος σε λάδι με καθαρό έως 200γρ σε κονσέρβα	Τεμάχια	7,00	2,50	17,50
76	Φρουίτζελέ	Κιλά	49,00	4,00	196,00
77	Φρυγανιές σίτουτων 510γρ	Τεμάχια	30,00	1,60	48,00
78	Φρυγανιές σικάλεως 160γρ.	Τεμάχια	114,00	0,92	104,88
79	Ψωμίτοστ 680γραμ.	Συσκευασίες	93,00	1,50	139,50
80	Ταχίνιμε κακάο	Κιλά	23,00	4,90	112,70
81	Χαλβάς εμπορίου 2,5 κιλών χωρίς ξηρούς καρπούς (βανίλια, κακάο)	Κιλά	110,00	5,50	605,00
82	Σοκολάτεσγάλακτος 70γρ.	Τεμάχια	255,00	1,40	357,00
83	Γκοφρέτα 33 γρ με επικάλυψη σοκολάτας	Τεμάχια	365,00	0,40	146,00
84	Μουστάρδα 4 kg κλασική υγρή	Κιλά	48,00	1,50	72,00

85	Μουστάρδα μπουκάλι 500 γρ κλασική	Τεμάχια	47,00	1,40	65,80
86	Κέτσαπ μπουκάλι 500 γρ κλασική	Τεμάχια	44,00	1,80	79,20
87	Μαγιονέζα 1 κιλού	Τεμάχια	18,00	3,10	55,80
88	Κουβερτούρα 125γρ	Τεμάχια	5,00	3,50	17,50
89	Καρυδόψιχα	Κιλά	4,00	8,00	32,00
90	Ζάχαρη άχνη 400 γρ	Κιλά	7,00	1,60	11,20
91	Μαγιάξερή 30 γρ	Τεμάχια	15,00	0,60	9,00
92	Γάλα ζαχαρούχο 400 γρ	Τεμάχια	10,00	2,30	23,00
93	Φρυγανιά τριμμένη	Κιλά	14,00	3,00	42,00
94	Μελιτζανοσαλάτα εως 3 κιλά	Κιλά	98,00	2,60	254,80
95	Παντζάρια κονσέρβα 5 κιλών	Κιλά	121,00	1,80	217,80
96	Φρέσκο ζωμός σε κύβους συσκευασία 12 τεμ.	Τεμάχια	6,00	2,20	13,20
97	Ζωμός λαχανικών 4 κιλων	Κιλά	11,00	3,80	41,80
98	Ζωμός βοδινός 4 κιλων	Κιλά	13,00	3,80	49,40
99	Ζωμός σκότας 4 κιλων	Κιλά	10,00	3,80	38,00
100	Σταφίδες ξανθές& μαύρες	Κιλά	3,00	7,00	21,00
101	Κομπόστα ροδάκινο & βερύκοκο 1 kg (όχι φέτες)	Τεμάχια	220,00	1,40	308,00
102	Κομπόστα 5 kg. ροδάκινο	Κιλά	190,00	1,60	304,00
103	Κομπόστα 5 kg. βερίκοκο	Κιλά	190,00	1,60	304,00
104	Πληγούρι σε συσκευασία 500 γραμμ. έως 1 κιλού	Κιλά	10,00	2,00	20,00
105	Βανίλια stik 1,5gr	Τεμάχια	57,00	0,15	8,55
106	Δυόσμος τριμμένος	Κιλά	4,00	4,80	19,20
107	Κανέλα σε σκόνη χύμα 1 κιλού	Κιλά	9,00	5,00	45,00
108	Κόκκινο πιπέρι γλυκό	Κιλά	9,00	4,00	36,00
109	Κύμινο	Κιλά	4,00	8,00	32,00
110	Μουστάρδα σκόνη	Κιλά	9,00	5,50	49,50
111	Μοσχοκάρυδο	Κιλά	6,00	20,00	120,00
112	Πιπέρι μαύρο σε σκόνη συσκευασία 1 κιλού.	Κιλά	8,00	9,00	72,00
113	Ρίγανη τριμμένη αρωματική συσκευασία 1 κιλού	Κιλά	7,00	7,00	49,00
114	Σόδα φαγητού 1 κιλού	Κιλά	7,00	1,50	10,50
115	Κάρυ σε σκόνη	Κιλά	8,00	4,50	36,00
116	Μπαχάρι	Κιλά	4,00	11,00	44,00
117	Βασιλικό τριμμένο	Κιλά	3,00	4,00	12,00
118	Κουκουνάρι	Κιλά	3,00	31,00	93,00
119	Τσάι μαύρο σε συσκευασία του 1 κιλού	Κιλά	7,00	8,00	56,00

120	Χαμομήλι σε συσκευασία 1-2 κιλών	Κιλά	7,00	10,00	70,00
121	Τσάι του βουνού χύμα σε συσκευασία 5 κιλών	Κιλά	14,00	20,00	280,00
122	Τσάι φασκόμηλο	Κιλά	3,00	8,80	26,40
123	Ρεβίθια χοντρά σε συσκ. 500γρ	Κιλά	110,00	3,00	330,00
124	Φακές ψιλές σε συσκ. 500γρ	Κιλά	110,00	2,40	264,00
125	Φασόλια σούπας ψιλά σε συσκ 500γρ	Κιλά	110,00	2,60	286,00
126	Φασόλια γίγαντες 500 γρ.	Κιλά	62,00	6,30	390,60
127	Αναψυκτικά τύπου κόλα 1,5λ σε συσκ. 6 τεμ	Τεμάχια	25,00	1,10	27,50
128	Αναψυκτικά τύπου κόλα 330 ml	Τεμάχια	520,00	0,70	364,00
129	Κρασί κόκκινο σε συσκευασία 10-25 λίτρα	Λίτρα	0,00	2,20	0,00
130	Κρασί λευκό σε συσκευασία 10-25 λίτρα	Λίτρα	0,00	2,20	0,00
131	Μπύρες χωρίς αλκοόλ 330 ml	Τεμάχια	0,00	0,95	0,00
132	Νερό εμφιαλωμένο 1,5 λίτρων σε 6αδες	Τεμάχια	566,00	1,60	905,60
133	Νερό εμφιαλωμένο 0,5 λίτρων. ΣΥΣΚ 24 ΤΜΧ	Τεμάχια	264,00	3,20	844,80
134	Χυμοί φρούτων διάφορες γεύσεις του 1 λίτρου χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	1.674,00	0,80	1.339,20
135	Χυμοί φρούτων με γέυση πορτοκάλι των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	644,00	0,35	225,40
136	Χυμοί φρούτων με γέυση βύσσινο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	752,00	0,40	300,80
137	Χυμοί φρούτων με γέυση μήλο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	728,00	0,35	254,80
138	Χυμοί φρούτων ανάμεικτος των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	1.100,00	0,35	385,00
139	Χυμοί φρούτων μπανάνα των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	680,00	0,35	238,00
140	Χυμοί φρούτων ροδάκινο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	728,00	0,35	254,80
141	Χυμοί φρούτων 100% (φυσιικός χυμος)ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ των 250 γρ. χαρτ.συσκ. Για διαβητικούς	Τεμάχια	632,00	0,35	221,20
142	Κρέμα γάλακτος σε χάρτινη συσκ. Έως 500 gr. (συσκευασία 500 γραμματίων +/-10%)	Τεμάχια	15,00	2,65	39,75
143	Κρέμα γάλακτος σε συσκ. εως 10 λιτρα (συσκευασία από 1 λίτρο και πλέον)	ΛΙΤΡΑ	40,00	5,35	214,00

144	Πίτσες ατομικές κ/ψ	Τεμάχια	320,00	0,90	288,00
145	Σπανακόπιτες ατομικές & τυρόπιτες ατομικές 160-180 γραμμ. κ/ψ	Τεμάχια	1.410,00	0,50	705,00
146	Κασεροπιτες ατομικες καταψυγμενες	Τεμάχια	413,00	0,60	247,80
147	Ζαμπονοκασεροπιτες ατομικες καταψυγμενες	Τεμάχια	35,00	0,80	28,00
148	Ταχινόπιτες ατομικές καταψυγμενες 100 - 130 γραμ.	Τεμάχια	27,00	1,05	28,35
149	Πιτάκια κατεψυγμένα μικρά (λουκανικο, σπανακι, τυρι)	Κιλά	50	6,00	300,00
150	Μπουγάτσα ατομική κατεψυγμένηκρέμα	Τεμάχια	445,00	1,50	667,50
151	Σφολιάτα κιλού (0,62 X 0,52) Κ/Ψ	Κιλά	4,00	3,00	12,00
ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ					37.289,71€
Φ.Π.Α.					5.041,50€
ΣΥΝΟΛΟ					42.331,21€

ΟΜΑΔΑ Ζ' : ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟ ΤΗΤΩΝ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	% ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	Θράψαλα κατεψυγμένα και καθαρισμένα σε συσκευασία 10 κιλ. ολόκληρα ή σε ροδέλες	Κιλά	100,00	7,00	700,00	13%	91,00	791,00
2	Φιλέτο πέρκα καταψυγμένο και καθαρισμένο σε συσκ. 10 κιλ	Κιλά	30,00	12,00	360,00	13%	46,80	406,80
3	Φιλέτο βακαλάου κατεψυγμένα και καθαρισμένο συσκ του 1 κιλού	Κιλά	20,00	9,00	180,00	13%	23,40	203,40
4	Βακαλάοςφιλέτουγράλατος	Κιλά	6,00	12,00	72,00	13%	9,36	81,36
5	Γαλέος φιλέτο φετα κατεψυγμένο σε συσκευασία 10 κιλών	Κιλά	150,00	7,00	1.050,00	13%	136,50	1.186,50
6	Γλώσσα κατεψυγμένη σε συσκευασία 10 κιλών	κιλά		12,00		13%		
7	Ψαροκροκέτες κατεψυγμένες	Κιλά	104,00	5,10	530,40	13%	68,95	599,35
9	Παγκάσιος καταψυγμένο	Κιλά	20,00	6,00	120,00	13%	15,60	135,60
	ΣΥΝΟΛΑ		430,00		3.012,40		391,61€	3.404,01€

με κριτήριο κατακύρωσης την συμφερότερη από οικονομικής άποψης, μόνο βάσει τιμής (χαμηλότερη προσφορά) και σύμφωνα με την τεχνική έκθεση που περιλαμβάνεται στην παρούσα πρόσκληση και αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα των παρόντων γενικών όρων.

- 2) Την εταιρεία ΣΙΤΙΣΗ ΑΕ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ, ΑΦΜ 094299299 , να καταθέσει ηλεκτρονική προσφορά στο e-mail: promithies.kkpkm@ddt.gov.gr, για Προμήθεια Ειδών Διατροφής για τις ανάγκες των Παραρτημάτων/Δομών του Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ., για τις ομάδες Β' , Δ' , ΣΤ' & Η', που αποτυπώνονται αναλυτικά στους παρακάτω πίνακες.

ΟΜΑΔΑ Β' : ΓΑΛΑ – ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ					
	ΕΙΔΟΣ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤ.	ΑΞΙΑΧΩΡΙΣΦΠΑ(€)	
				ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΟ
1	15511000-3Γάλαμακράςδιάρκειας1 λίτρου πλήρες3,5 % λιπαρά σε άσηπτη συσκευασία 12 τεμ	Τεμάχιο	168,00	1,00	168,00
2	15511000-3Γάλαπαστεριωμένο1lit πλήρες3,5% λιπαρά	Τεμάχιο	1.825,00	1,20	2.190,00
3	15511000-3Γάλα1,5%λιπαρά παστεριωμένο10 λίτρων	Λίτρο	50,00	1,20	60,00
4	15511000-3Γάλα 3,5 % λιπαρά παστεριωμένοσεσυσκευασία10 λίτρων	Λίτρο	3.900,00	1,20	4.680,00
5	15511000-3Γάλα1,5%λιπαρά παστεριωμένο1lit	Λίτρο	420,00	1,30	546,00
6	15511000-3Γιαούρτιστραγγιστό200 gr. 2% &πληρες 10 % αεροστεγώς κλειστό	Τεμάχιο	1.720,00	0,75	1.290,00
7	15511000-3Γιαούρτισυσκευασία 170 -200gr 0% έως 2% %με φρούτα (φράουλα, ροδάκινο, μήλο- κανέλα, φρούτα του δάσους)	Τεμάχιο	2.600,00	0,70	1.820,00
8	15511000-3Γιαούρτι200gr.2% αγελάδας	Τεμάχιο	6.245,00	0,70	4.371,50
9	15500000-3Ημίσκληροτυρίμέχρι500 γρ.	Κιλό	94,00	6,50	611,00
10	15500000-3 Τυρί φέτα ποπ - βακούμ σε συσκ. Των 500 gr ή 1 kg	Κιλό	1.220,00	12,00	14.640,00
11	15500000-3 Λευκό τυρί χαμηλό σε λιπαρά	Κιλό	7,00	6,00	42,00
12	15500000-3 Ημίσκληρο τυρί χαμηλό σε λιπαρά σε συσκευασία μαστούνι 3-4-κιλών	Κιλό	206,00	6,50	1.339,00
13	15500000-3 Κεφαλοτύρι τριμμένο σε συσκευασία του 1 κιλού	Κιλό	46,00	12,00	552,00
14	15500000-3 Κασέρι γκούντα σε φέτες συσκευασία των 500γρ.	Κιλό	33,00	6,50	214,50

15	15500000-3 Βούτυρο αγελάδας σε Κιλό συσκευασία των 10 κιλών	9,00	11,50	103,50
	ΣΥΝΟΛΟ			
ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ				32.627,50 €
Φ.Π.Α. 13 %				4.241,58 €
ΣΥΝΟΛΟ				36.869,08 €

ΟΜΑΔΑ Δ' :ΕΛΑΙΑ .

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Ελαιόλαδο extra παρθένο οξύτητας 0,1 έως 0,8 σε συσκευασία 1 Lit	Λίτρα	30,00	7,00	210,00
2	Ελαιόλαδοextra παρθένο οξύτης 0,1 έως 0,8 σε συσκευασία 5 lit	Λίτρα	780,00	6,80	5.304,00
3	Αραβοσιτέλαιο σεσουσκ. 5 lit	Λίτρα	40,00	2,50	100,00
4	Αραβοσιτέλαιο σεσουσκ. 1 lit	Λίτρα	5,00	3,00	15,00
5	Ηλιέλαιο 5 Lit.	Λίτρα	160,00	2,00	320,00
6	Ηλιέλαιο 1 Lit.	Λίτρα	7,00	2,00	14,00
	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ				5.963,00 €
	ΦΠΑ 13%				775,19€
	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ				6.738,19

ΟΜΑΔΑ ΣΤ' : ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	% ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	Κότα νωπή τύπου 65 %	Κιλά	90,00	4,50	405,00	13%	52,65	457,65
2	Κοτόπουλο μπούτια μέτρια νωπά 300 gr.	Κιλά	781,00	4,00	3.124,00	13%	406,12	3.530,12
3	Κοτόπουλο μπούτι άνευ οστού κομμένο σε κομ.40-50 gr σε συσκευασία των 1 έως 5 κιλών	Κιλά	198,00	6,50	1.287,00	13%	167,31	1.454,31

4	Κοτόπουλο φιλέτο στηθοςανευ οστού κομμένο σε κύβους 40 εως 50 γρ σε συσκευασία βάρους 1 εως 5 κιλά	Κιλά	216,00	8,00	1.728,00	13%	224,64	1.952,64
5	Κοτόπουλο σνίτσελ παναρισμένο έως 250 gr.	Κιλά	101,00	7,50	757,50	13%	98,48	855,98
6	Συκωτάκια κότας	Κιλά	14,00	3,20	44,80	13%	5,82	50,62
7	Κοτόπουλο ρολό νωπό γεμιστό 2-3 κιλών	κιλά	60,00	10,57	634,20	13%	82,45	716,65
8	Κρέας νωπό μόσχου εμπρόσθιο σπάλα άνευ οστών, συσκ. Σε κενό βακουμ ,αδερματο, χωρίς μύες – ζελέ- ίνες -λίπη & πάχη από <u>1 έως 1,50</u> κιλό κομμάτια ποντίκι ή –νουά –χτένι - στρογγυλό σπάλας- καπάκι σπάλας σε συσκ 1κιλού.	Κιλά	50,00	11,00	550,00	13%	71,50	621,50
9	Κρέας νωπό μόσχου άνευ οστών κομμένο σε κύβους 40 εως 50γρ. σε συσκευασία βαγκουμ 1 εως 5 κιλά αδέρματο, χωρίς μύες, ζελέ, λίπη & πάχη από κομμάτια ποντίκι ή νουά ή χτένι.	Κιλά	547,00	12,00	6.564,00	13%	853,32	7.417,32

10	Κιμάς νωπος μόσχου διπλοτερασμέν ος από λαπά ή στήθος σε συσκευασία 1-5 κιλά	Κιλά	427,00	12,00	5.124,00	13%	666,12	5.790,12
11	Μπριζόλα χοιρινή τεμαχισμ. 300 γραμ. Α/Ο από λαιμό σε συσκευασία βαγκουμ 1 έως 5 κιλά	Κιλά	119,00	5,00	595,00	13%	77,35	672,35
12	Κατσίκι – ερίφια γάλακτος 10 – 12 κιλά συσκευασία κιλού νωπό (χωρίς κεφάλι)	Κιλά	0,00	14,00	0,00	13%	0,00	0,00
13	Χοιρινό κρέας άνευ οστού κομμένο σε κύβους 40 έως 50 γρ. από μπουτι ή σπάλα (όχι ποντίκι) σε συσκευασία βαγκουμ 1 έως 5 κιλά	Κιλά	234,00	8,20	1.918,80	13%	249,44	2.168,24
14	Ρολό χοιρινό με γεμιση[μπέικον, πιπεριά,κασέρι] σε συσκ. 2 κιλών	Τεμάχια	83,00	12,00	996,00	13%	129,48	1.125,48
15	Σνίτσελχοιρινόκ ατεψυγμένο 250-300 gr.	Κιλά	6,00	8,50	51,00	13%	6,63	57,63
16	Συκωταριές από αμνοερίφια (όχι κατεψυγμένα)	Κιλα	0,00	12,00	0,00	13%	0,00	0,00
17	Σουβλάκια χοιρινά 150 γραμ.	Τεμάχια	200,00	1,50	300,00	13%	39,00	339,00
18	Κεφτεδάκια κατεψυγμένα (κιμάς Μόσχου) 40-50 γραμμ.	Κιλά	99,00	7,00	693,00	13%	90,09	783,09
19	Τυποποιημένα κατεψυγμένα μπιφτέκια	Κιλά	113,00	7,50	847,50	13%	110,18	957,68

	(κιμάς Μόσχου) 180γρ							
20	Τυποποιημένα κατεψυγμένα σουτζουκάκια (κιμάς Μόσχου) 90γρ	Κιλά	123,00	9,00	1.107,00	13%	143,91	1.250,91
21	Μπούτι χοιρινό νωπό ολόκληρο άνευ οστού σε συσκευασία των 2-3 κιλών	κιλά	0,00	6,90	0,00	13%	0,00	0,00
		ΤΕΜΑΧΙ Α	3.461,00	ΣΥΝΟΛΑ	26.726,80		3.474,48	30.201,28

ΟΜΑΔΑ Η' : ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.	ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Αρακάς σε συσκευασία των 10 κιλών.	Κιλά	335,00	2,40	804,00
2	Μπάμιες σε συσκευασία των 10 κιλών .	Κιλά	210,00	3,50	735,00
3	Σπανάκι σε συσκευασία των 10 κιλών .	Κιλά	493,00	2,50	1.232,50
4	Σπανάκι σε συσκευασία 1 κιλού	Κιλά	0,00	2,90	0,00
5	Φασολάκια σε συσκευασία 10 κιλών	Κιλά	480,00	2,00	960,00
6	Ανάμικτα λαχανικά 5 ειδών (αρακάς,καρότο,καλαμπόκι,φασολάκια,πιπεριά) κατεψυγμένα 10 κιλών	Κιλά	60,00	2,20	132,00
7	Ανάμικτα λαχανικά κατεψυγμένα 1 κιλού	κιλά	10,00	2,80	28,00
8	Καρότα καθαρισμένα σε μικρούς κύβους	Κιλά	180,00	1,30	234,00
9	Κρεμμύδια κατεψυγμένα κομμένα σε συσκευασία των 10 κιλών	κιλά	180,00	1,60	288,00
10	Μπρόκολα κατεψυγμένα κομμένα των 10 κιλ.	Κιλά	183,00	1,90	347,70
11	Κουνουπίδι κατεψυγμένα κομμένα των 10 κιλών	Κιλά	193,00	1,90	366,70
12	Μπιφτέκια λαχανικών κτψ 250 γρ.	κιλά	0,00	7,00	0,00
ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ					5.127,90€
Φ.Π.Α. 13 %					666,63€
ΣΥΝΟΛΟ					5.794,53€

με κριτήριο κατακύρωσης την συμφερότερη από οικονομικής άποψης, μόνο βάσει τιμής (χαμηλότερη προσφορά) και σύμφωνα με την τεχνική έκθεση που περιλαμβάνεται στην παρούσα πρόσκληση και αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα των παρόντων γενικών όρων.

3)Τον οικονομικό φορέα ΠΑΠΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΑΘΑΝΑΣΙΑ ΑΦΜ 063795077, να καταθέσει ηλεκτρονική προσφορά στο e-mail: promithies.kkpkm@ddt.gov.gr, για Προμήθεια Ειδών Διατροφής για τις ανάγκες των Παραρτημάτων/Δομών του Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ., για την ΟΜΑΔΑ Γ' , που αποτυπώνεται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα.

ΟΜΑΔΑ Γ' -ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΠΕΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ			ΣΥΝΟΛΟ ΠΟΣΟΤΗΤΩ Ν	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑ Σ	ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	Άνηθος 200γρ.	Τεμάχια	105,00	0,70	73,50	13%	9,56	83,06
2	Αγγούρια	Τεμάχια	108,00	0,60	64,80	13%	8,42	73,22
3	Αχλάδια	Κιλά	91,00	2,20	200,20	13%	26,03	226,23
4	Ακτινίδια	Κιλά	48,00	3,50	168,00	13%	21,84	189,84
6	Βερίκοκα	Κιλά	0,00	2,80	0,00	13%	0,00	0,00
7	Δαμάσκηνα - βανίλιες	Κιλά	67,00	2,80	187,60	13%	24,39	211,99
8	Καρπούζια	Κιλά	0,00	0,50	0,00	13%	0,00	0,00
9	Κεράσια	Κιλά	0,00	3,80	0,00	13%	0,00	0,00
10	Κλημεντίνια	Κιλά	680,00	1,80	1.224,00	13%	159,12	1.383,12
11	Κουνουπίδι	Κιλά	210,00	1,90	399,00	13%	51,87	450,87
12	Κολοκυθάκια	Κιλά	95,00	1,60	152,00	13%	19,76	171,76
13	Κρεμμύδια ξερά	Κιλά	255,00	0,90	229,50	13%	29,84	259,34
14	Κρεμμυδάκια φρέσκα ματσάκια	Τεμάχια	106,00	0,70	74,20	13%	9,72	84,48
15	Καρότα	Κιλά	206,00	0,90	185,40	13%	24,10	209,50
16	Λεμόνια	Κιλά	20,00	2,00	40,00	13%	5,30	46,10
17	Λάχανο	Κιλά	1.610,00	0,45	724,50	13%	94,19	818,69
18	Μήλα σμιθ	Κιλά	400,00	1,90	760,00	13%	98,80	858,80
19	Μπανάνες	Κιλά	1.350,00	1,70	2.295,00	13%	298,35	2.593,35
20	Μπρόκολα	Κιλά	55,00	2,50	137,50	13%	17,88	155,38
21	Μαρούλι -σαλάτα σγουρή	Κιλά	64,00	1,80	115,20	13%	14,98	130,18

22	Μαϊντανός ματσάκι	200γρ.	Τεμάχια	191,00	0,60	114,60	13%	14,90	129,50
23	Μελιτζάνες		Κιλά	75,00	2,00	150,00	13%	19,50	169,50
24	Ντομάτες		Κιλά	195,00	1,70	331,50	13%	43,10	374,60
25	Πεπόνια		Κιλά	0,00	1,05	0,00	13%	0,00	0,00
26	Πορτοκάλια φαγητού		Κιλά	1.234,00	1,20	1.480,80	13%	192,50	1.673,30
27	Παντζάρια		Κιλά	5,00	1,00	5,00	13%	0,65	5,65
28	Πατάτες		Κιλά	1.005,00	0,90	904,50	13%	117,59	1.022,09
29	Πράσα		Κιλά	718,00	1,46	1.048,28	13%	136,28	1.184,56
30	Πιπεριές για τηγάνι		Κιλά	100,00	2,50	250,00	13%	32,50	282,50
31	Πιπεριές για γέμισμα		Κιλά	0,00	2,50	0,00	13%	0,00	0,00
32	Ροδάκινα νεκταρίνια	-	Κιλά	0,00	2,70	0,00	13%	0,00	0,00
33	Σέλινο		Κιλά	230,00	2,50	575,00	13%	74,75	649,75
34	Σταφύλια σουλτανίνα		Κιλά	170,00	2,80	476,00	13%	61,88	537,88
35	Σκόρδα		Κιλά	8,00	5,00	40,00	13%	5,20	45,20
36	Φράουλες		Κιλά	0,00	2,80	0,00	13%	0,00	0,00
37	Βασιλικός ματσάκι	200 γρ.	Τεμάχια	12,00	1,00	12,00	13%	1,56	13,56
38	Δυόσμος 200 γρ.		Τεμάχια	12,00	1,00	12,00	13%	1,56	13,56
			ΣΥΝΟΛΟ	9.425,00					
ΣΥΝΟΛΟ						12.430,08€		1.615,91€	14.045,99€

με κριτήριο κατακύρωσης την συμφερότερη από οικονομικής άποψης, μόνο βάσει τιμής (χαμηλότερη προσφορά) και σύμφωνα με την τεχνική έκθεση που περιλαμβάνεται στην παρούσα πρόσκληση και αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα των παρόντων γενικών όρων.

Για κάθε ομάδα, η προσφορά του εκάστοτε προσκληθέντα θα πρέπει να καλύπτει το σύνολο των ειδών της αντίστοιχης ομάδας.

Ο υπολογισμός της οικονομικής προσφοράς θα γίνει για τις ανωτέρω αναφερόμενες ποσότητες ανα είδος /ανά ομάδα.

Σε καμία περίπτωση η προσφερόμενη τιμή δεν πρέπει να ξεπερνά την τιμή του προϋπολογισμού της κάθε ομάδας

Η τιμή της προσφοράς δίνεται σε ευρώ ανά είδος χωρίς ΦΠΑ, ή ως ποσοστό έκπτωσης με ανώτερο τα δύο δεκαδικά ψηφία και σύνολο επιμέρους δαπάνης, ακολουθώντας τη μορφή και την αρίθμηση του ενδεικτικού προϋπολογισμού

Οι προσφορές θα δοθούν ως εξής:

- Η τιμή του προς προμήθεια αγαθού δίνεται σε απόλυτη τιμή ανά μονάδα (με ανώτερο τα δύο δεκαδικά ψηφία), όπως καθορίζεται στα έγγραφα της σύμβασης για τις ομάδες Α' (ΑΡΤΟΣ – ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ), Β' (ΓΑΛΑ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ) , Ε' (ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ)&Η' (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ) βάσει του άρθρου 95, παρ.5α, του Ν.4412/2016.

- Με ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) - με ανώτερο τα δύο δεκαδικά ψηφία - επί της εκάστοτε διαμορφούμενης και πιστοποιούμενης μέσης λιανικής τιμής πώλησης του είδους κατά την ημέρα παράδοσης, σύμφωνα με τα δελτία πιστοποίησης τιμών της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας που εκδίδεται από το Τμήμα Εμπορίου & Τουρισμού της Περιφερειακής Ενότητας Θεσσαλονίκης για τα είδη που προβλέπεται σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, ήτοι για τις ομάδες **Γ' (ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΙΔΗ), Δ' (ΕΛΑΙΑ), ΣΤ' (ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ) & Ζ' (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ)** εκτός του είδους Ψαροκροκέτες όπου η προσφορά θα δοθεί σε απόλυτες τιμές βάσει του άρθρου 95, παρ.6, του Ν.4412/2016.

Ως τιμή αναφοράς, η οποία αναπροσαρμόζεται, θεωρείται, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, η τιμή που προκύπτει από τα δελτία πιστοποίησης τιμών που εκδίδονται από την Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας (Περιφερειακής Ενότητας Θεσσαλονίκης) ανά εβδομάδα, δεκαπενθήμερο, μήνα, ή/και για συγκεκριμένες ημέρες ανάλογα με το είδος, τα οποία αναρτώνται στην ηλεκτρονική διεύθυνση <http://www.pkm.gov.gr> (ενημέρωση-δελτία τιμών).

Η τιμή της προσφοράς περιλαμβάνει τη μεταφορά και την παράδοση των ειδών στις εγκαταστάσεις του Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. μετά από συνεννόηση με τις αντίστοιχες υπηρεσίες

Για κάθε ανάδοχο θα συναφθεί χωριστή σύμβαση με βάση την/τις αντίστοιχα ανατιθέμενη/ανατιθέμενες ομάδες

Αποφάσεις ανάληψης υποχρέωσης με ΑΔΑ: ΨΑΛΤΟΞΧΣ-2ΑΗ, 9ΠΛ4ΟΞΧΣ-35Θ, 9ΖΦΗΟΞΧΣ-ΓΓ3, ΨΓ01ΟΞΧΣ-Ι7Φ, ΨΤΙΩΟΞΧΣ-ΜΘ3.

ΤΟΠΟΣ – ΧΡΟΝΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ ΠΡΟΘΕΣΜΙΑΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ
Γραφείο Προμηθειών Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. Ηλεκτρονικά στις διευθύνσεις: promithies.kkpkm@ddt.gov.gr	23.10.2026, ημέρα ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ Ώρα: 14:00 π.μ.

Η προμήθεια αφορά τα Παραρτήματα του Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ.Μ ως εξής:

- Παράρτημα Θ.Χ.Π.Θ. Ο Άγιος Παντελεήμονας: 7ο χλμ. Θεσσαλονίκης – Λαγκαδά.
- Παράρτημα ΑΑΠμεΑΘ-Πυλαία Ο Αγ. Δημήτριος, Τζον Κέννεντυ 62
- Δομή ΙΑΑ : Κωνσταντινουπόλεως 22 – Πεύκα
- Παράρτημα ΑΑΑμεΑΣΕΡΡΩΝ : Μαρούλη Δημητρίου 43 – Σέρρες
- Δομή Σιδηροκάστρου: Άγιος Νεκτάριος - Σιδηρόκαστρο.
- Δομή ΚΙΛΚΙΣ: 3^ο χιλ. Κιλκίς- Μεταλλικού.
- Κατοικίες ΜΑΔΙ: Δαβάκη 8 Καλαμαριά

(Σε περίπτωση που η Αναθέτουσα Αρχή μεταφέρει οποιοδήποτε μέρος των ανωτέρω εγκαταστάσεων της σε άλλη διεύθυνση, ο/οι Ανάδοχος/οι υποχρεούνται/νται να παραδίδει/ει τα προς προμήθεια είδη στη διεύθυνση της νέας εγκατάστασης που θα του υποδειχθεί, με τους ίδιους όρους που καθορίζονται στην παρούσα πρόσκληση).

Κριτήριο ανάθεσης

Κριτήριο κατακύρωσης (ανάθεσης της σύμβασης) ορίζεται η **πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά αποκλειστικά βάση της τιμής (χαμηλότερη τιμή) για το σύνολο των ειδών της κάθε ομάδας ξεχωριστά** και ως αναλύεται ανωτέρω.

Τρόπος υποβολής προσφορών

Οι οικονομικοί φορείς θα υποβάλουν προσφορά αποκλειστικά για τις ομάδες που καλούνται που θα καλύπτει το σύνολο των ειδών και ποσοτήτων της προμήθειας.

Η προσφορά θα περιέχει:

1. Οικονομική προσφορά (δεν γίνονται δεκτές εναλλακτικές προσφορές και προσφορές που ξεπερνούν τον προϋπολογισμό/ανά ομάδα βλ και ανωτέρω)

Για την υποβολή της προσφοράς επισυνάπτεται και συνημμένο υπόδειγμα.

2. Υπεύθυνη δήλωση (επισυναπτόμενο υπόδειγμα παράρτημα II) ότι:-

- αποδέχεται όλους τους όρους της πρόσκλησης, της με αριθμ. 13566/2026 τεχνικής έκθεσης για τους οποίους έλαβε πλήρη γνώση,

- θα συμμορφώνεται απολύτως με τις σχετικές απαιτήσεις και τις τεχνικές προδιαγραφές, ως περιλαμβάνονται στην σχετική τεχνική έκθεση

- διαθέτει όλα τα απαιτούμενα κριτήρια καταλληλότητας /απαιτήσεις/πιστοποιήσεις (ISO, HACCP, ΕΜΠΑ κοκ), βεβαιώνοντας αν ο προμηθευτής είναι και παραγωγός, και αν όχι δηλώνοντας από ποιον παραγωγό (π.χ. εργοστάσιο) θα προμηθευτεί κάθε είδος και ότι ο νόμιμος εκπρόσωπος του εργοστασίου έχει αποδεχτεί την εκτέλεση της προμήθειας σε περίπτωση κατακύρωσης των προϊόντων στον προμηθευτή (για την Ομάδα Γ': Οπορωλαχανικά δεν απαιτείται). Να σημειωθεί ότι, απάντηση ότι θα προμηθεύονται οποιοδήποτε είδος από την ελεύθερη αγορά δεν θα γίνεται αποδεκτή.

Σημ.: Αν ο υποψήφιος προμηθευτής δεν είναι παραγωγός, οφείλει να διαθέτει πιστοποιητικό ISO ή άλλο ισοδύναμο τόσο για την εταιρεία του, όσο και για τον παραγωγό που θα συνεργαστεί για κάθε είδος που συμμετέχει/ανά ομάδα. Για την Ομάδα Γ': Οπορωλαχανικά απαιτείται να υφίσταται μόνο πιστοποιητικό ISO ή άλλο ισοδύναμο, ενδεικτικά παραλαβής, αποθήκευσης & εμπορίου οπωρολαχανικών.

Ο συμμετέχων στη διαδικασία για το είδος της Ομάδας Β' «10 -Τυρί φέτα ποπ - βακούμ σε συσκ. των 500 gr ή 1 kg» θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό AGROCERT του παραγωγού ότι το είδος φέρει την ένδειξη «ΦΕΤΑ Π.Ο.Π»

-διαθέτει τα κατάλληλα οχήματα μεταφοράς

- η τιμή της προσφοράς περιλαμβάνει τη μεταφορά και την παράδοση των ειδών στις εγκαταστάσεις του Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. όπως αναφέρεται στην τεχνική έκθεση

- η παράδοση των προς προμήθεια ειδών θα γίνεται τμηματικά καθ' όλη την διάρκεια της σύμβασης κατόπιν παραγγελίας των ειδών και των ποσοτήτων ως ορίζεται στην σχετική έκθεση **Η διεύθυνση του ηλεκτρονικού ταχυδρομείου του προμηθευτή που θα δέχεται τις παραγγελίες θα δηλωθεί στην προσφορά του**

- θα προσκομίσει οποιοδήποτε έγγραφο, πιστοποιητικό, στοιχείο, δείγμα του ζητηθεί, προς απόδειξη τήρησης των σχετικών ευρωπαϊκών κανονισμών, της ελληνικής νομοθεσίας και των σχετικών διατάξεων, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των τεχνικών προδιαγραφών της παρούσα διαδικασίας ή και προς έλεγχο, οποιαδήποτε χρονική στιγμή κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης και όσες φορές κρίνει απαραίτητο το Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ

- ότι η προσφορά ισχύει και δεσμεύει τον οικονομικό φορέα για διάστημα τριών (3) μηνών από την επόμενη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής προσφοράς.

3.Απόσπασμα ποινικού μητρώου εφόσον έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν την υποβολή του (άρθρο 80 ν. 4412/2016) ή Υπεύθυνη Δήλωση, κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 43, παρ. 7αγ, ν.4605/2019 (πρωτότυπη ή μέσω του συνδέσμου <https://www.gov.gr>) εκ μέρους του νόμιμου εκπροσώπου, όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 79α του ν. 4412/2016 ότι δεν συντρέχουν οι λόγοι αποκλεισμού της παραγράφου 1 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016.

Η υποχρέωση αποκλεισμού οικονομικού φορέα εφαρμόζεται επίσης όταν το πρόσωπο εις βάρος του οποίου εκδόθηκε αμετάκλητη καταδικαστική απόφαση είναι μέλος του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του εν λόγω οικονομικού φορέα ή έχει εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτό. **Η υποχρέωση του προηγούμενου εδαφίου αφορά ιδίως:** α) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε.), ιδιωτικών κεφαλαιουχικών εταιρειών (Ι.Κ.Ε.) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), τους διαχειριστές, ή β) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), τον διευθύνοντα σύμβουλο, τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, καθώς και τα πρόσωπα στα οποία με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου έχει ανατεθεί το σύνολο της διαχείρισης και εκπροσώπησης της εταιρείας, ή γ) στις περιπτώσεις των συνεταιρισμών, τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, ή δ) στις υπόλοιπες περιπτώσεις νομικών προσώπων, τον κατά περίπτωση νόμιμο εκπρόσωπο (άρθρο 80 παρ. 9 του Ν.4412/2016 και άρθρο 73 παρ.1 του Ν.4412/2016).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για τα εγκατεστημένα στην Ελλάδα νομικά πρόσωπα και οντότητες υποβάλλεται και χωριστή Υπεύθυνη δήλωση ότι το νομικό πρόσωπο 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 και 135 του ν. 5090/2024.

4. Αποδεικτικό φορολογικής ενημερότητας από την αρμόδια αρχή.

5. Αποδεικτικό ασφαλιστικής ενημερότητας από την αρμόδια αρχή.

Τα ανωτέρω πιστοποιητικά (4 και 5) γίνονται αποδεκτά εφόσον είναι εν ισχύ κατά το χρόνο υποβολής τους, άλλως, στην περίπτωση που δεν αναφέρεται χρόνος ισχύος, εφόσον έχουν εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή τους. (άρθρο 80 παρ.12 του Ν.4412/2016)

6. Υπεύθυνη δήλωση ότι δεν έχει εκδοθεί δικαστική ή διοικητική απόφαση με τελεσίδικη και δεσμευτική ισχύ για την αθέτηση των υποχρεώσεων του οικονομικού φορέα όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης.

7.Υπεύθυνη δήλωση περί μη επιβολής σε βάρος του οικονομικού φορέα της κύρωσης του οριζόντιου αποκλεισμού, σύμφωνα τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας. (άρθρο 74 παρ.4 Ν.4412/2016, όπως τροποποιήθηκε από το άρθρο 23 του Ν.4782/2021).

8.Υπεύθυνη δήλωση ότι ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί τις υποχρεώσεις στους τομείς του περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, που έχουν θεσπισθεί με το ενωσιακό και εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις

9. Για την απόδειξη της νόμιμης σύστασης και εκπροσώπησης, στις περιπτώσεις που ο οικονομικός φορέας είναι νομικό πρόσωπο, προσκομίζει τα κατά περίπτωση **νομιμοποιητικά έγγραφα σύστασης και νόμιμης εκπροσώπησης** (όπως καταστατικά, πιστοποιητικά μεταβολών, αντίστοιχα ΦΕΚ, συγκρότηση Δ.Σ. σε σώμα, σε περίπτωση Α.Ε., κλπ., ανάλογα με τη νομική μορφή του διαγωνιζομένου), **συνοδευόμενα από υπεύθυνη δήλωση** του νόμιμου εκπροσώπου ότι εξακολουθούν να ισχύουν κατά την υποβολή τους). Από τα ανωτέρω έγγραφα πρέπει να προκύπτουν η νόμιμη σύστασή του, όλες οι σχετικές τροποποιήσεις των καταστατικών, το/τα πρόσωπο/α που δεσμεύει/ουν νόμιμα την εταιρία κατά την ημερομηνία διενέργειας της ανάθεσης (νόμιμος εκπρόσωπος, δικαίωμα υπογραφής κλπ.), τυχόν τρίτοι, στους οποίους έχει χορηγηθεί εξουσία εκπροσώπησης, καθώς και η θητεία του/των ή/και των μελών του οργάνου διοίκησης/ νόμιμου εκπροσώπου. **Τα σχετικά πιστοποιητικά για την απόδειξη της ισχύουσας εκπροσώπησης νομικών προσώπων γίνονται αποδεκτά εφόσον έχουν εκδοθεί έως 30 εργάσιμες μέρες πριν από την ημέρα υποβολής τους. Για την απόδειξη της νόμιμης σύστασης και των μεταβολών του νομικού προσώπου το γενικό πιστοποιητικό μεταβολών του ΓΕΜΗ είναι αποδεκτό, εφόσον έχει εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή του.**

10.Βεβαίωση οικείου Επιμελητηρίου (που θα έχει εκδοθεί το πολύ έξι μήνες πριν από την υποβολή της προσφοράς), από την οποία φαίνεται η επαγγελματική δραστηριότητα, η οποία θα πρέπει υποχρεωτικά να είναι συναφής με το αντικείμενο των υπηρεσιών ή βεβαίωση έναρξης και πιθανών μεταβολών της οικείας δημόσιας οικονομικής υπηρεσίας.

Διευκρινίζεται ότι οι υπεύθυνες δηλώσεις γίνονται αποδεκτές εφόσον έχουν συνταχθεί μετά την κοινοποίηση της παρούσας πρόσκλησης (άρθρο 80 παρ.12 του Ν.4412/2016, όπως προστέθηκε με την παρ.7αδ του άρθρου 43 του

N.4605/2019). Μπορεί να κατατεθεί και μια υπεύθυνη δήλωση αρκεί να περιλαμβάνει όλες τις απαιτούμενες δηλώσεις. Επιπλέον, οι σχετικές Υ.Δ. μπορούν να εκδίδονται ηλεκτρονικά από τη διαδικτυακή πύλη gov.gr

Χρόνος ισχύος των προσφορών

Οι υποβαλλόμενες προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τον οικονομικό φορέα **για διάστημα τριών (3) μηνών από την επόμενη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής προσφοράς.**

Διάρκεια σύμβασης

Η διάρκεια της σύμβασης/ Προμήθειας Ειδών Διατροφής θα είναι για σαράντα πέντε (45) ημέρες, με βάση τον χρόνο που θα ορίζεται στη σύμβαση κατά την υπογραφή της, εκτός εάν η συμβατική αξία αναλωθεί νωρίτερα. Εάν η συμβατική αξία δεν αναλωθεί εντός του συμβατικού χρόνου, το ΚΚΠΚΜ διατηρεί μονομερώς το δικαίωμα χρονικής παράτασης, μέχρι την εξάντληση του οικονομικού αντικειμένου τους για την προμήθεια ειδών που περιλαμβάνονται σε έκαστη σύμβαση, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Το δικαίωμα της χρονικής παράτασης θα ενεργοποιείται πριν τη λήξη των συμβάσεων και θα αφορά χρονικό διάστημα που δεν θα υπερβαίνει το 100% της σύμβασης της αρχικής διάρκειάς τους.

Διευκρινίζεται ότι οι αναγραφόμενες ποσότητες στον ενδεικτικό προϋπολογισμό δύναται να αυξομειωθούν βάσει των πραγματικών και εκτάκτων αναγκών του ΚΚΠΚΜ,, **εντός όμως της αξίας κάθε σύμβασης χωρίς την υπογραφή νέας, για την προμήθεια όλων ανεξαιρέτως των ειδών που περιλαμβάνονται σε κάθε ομάδα .**

Χρόνος και τόπος παράδοσης των ειδών – εκτέλεση της σύμβασης:

- Η παράδοση των ειδών θα γίνεται σύμφωνα με τα οριζόμενα στην πρόσκληση, στη με αριθμ. 13566/2026 τεχνική έκθεση και στη σύμβαση:

Η παραγγελία των ειδών και των ποσοτήτων αυτών θα γίνεται τμηματικά από το γραφείο διαχείρισης των Παραρτημάτων προς τον προμηθευτή γραπτώς μέσω e-mail.

Η διεύθυνση του ηλεκτρονικού ταχυδρομείου του προμηθευτή που θα δέχεται τις παραγγελίες θα δηλωθεί στην τεχνική του προσφοράς.

Οι παραγγελίες θα εκτελούνται από τους προμηθευτές κατόπιν συνεννόησης με το γραφείο διαχείρισης των Παραρτημάτων.

Τα είδη αρτοποιίας θα παραδίδονται καθημερινά στα Παραρτήματα ή κατόπιν συνεννόησης.

Τα γάλατα θα παραδίδονται καθημερινά στα Παραρτήματα ή κατόπιν συνεννόησης.

Τα είδη μαναβικής θα παραδίδονται 2 φορές την εβδομάδα στο Παράρτημα του Αγίου Παντελεήμονα κατόπιν συνεννόησης και 1 φορά την εβδομάδα στα υπόλοιπα Παραρτήματα.

Τα είδη Κρεατικών και Πουλερικών θα παραδίδονται 2 φορές την εβδομάδα στο Παράρτημα του Αγίου Παντελεήμονα και 1 φορά κάθε 2 εβδομάδες στα υπόλοιπα Παραρτήματα ή κατόπιν συνεννόησης.

Τα φρέσκα γλυκά θα παραδίδονται 1 φορά την εβδομάδα στο Παράρτημα Π.Χ.Π Ο Άγιος Παντελεήμονας και στο ΠΑΑΠΑΘ Ο Άγιος Δημήτριος και κατόπιν συνεννόησης στα υπόλοιπα Παραρτήματα.

Ειδικά για τις κατοικίες ΜΑΔΙ στη Δαβάκη 8 , Καλαμαριά θα παραδίδονται απ' ευθείας από τον προμηθευτή καθημερινά το πρωί κατόπιν παραγγελίας , ο άρτος και τα παγωτά.

Για τα υπόλοιπα είδη (αυγά, αλλαντικά, γιαούρτια, γαλακτοκομικά, ζυμαρικά λάδια, κατεψυγμένα λαχανικά, πίτες, ρύζια, είδη παντοπωλείου, μπαχαρικά, αφεψήματα, όσπρια, θαλασσινά, χυμοί – αναψυκτικά κλπ) οι παραδόσεις στα Παραρτήματα Σερρών, Σιδηροκάστρου και Κιλκίς θα γίνονται 1 φορά κάθε 2 εβδομάδες και στα Παραρτήματα της Θεσσαλονίκης κατόπιν συνεννόησης.

Η μεταφορά και παράδοση των ειδών στα Παραρτήματα του Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. θα γίνεται με κατάλληλα μεταφορικά μέσα ανάλογα με τα προϊόντα του προμηθευτή μέχρι τις αποθήκες των Μονάδων των Παραρτημάτων με ευθύνη, μέριμνα, φροντίδα και έξοδά του. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα.

Η παράδοση των ειδών διατροφής θα πραγματοποιείται εργάσιμες ημέρες Δευτέρα – Παρασκευή και ώρες που θα καθορίζονται από το Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. και σε καμία περίπτωση μετά τις 14:00μ.μ., στις αποθήκες των Παραρτημάτων ως ακολούθως με υπόδειξη του Γραφείου Διαχείρισης :

- Αποθήκη Π.Χ.Π. Ο Άγιος Παντελεήμονας: 7ο χλμ. Θεσσαλονίκης – Λαγκαδά.
- Αποθήκη ΠΑΑΠΑΘ Ο Άγιος Δημήτριος : Τζών Κένεντυ 62 - Πυλαία
- Αποθήκη ΙΑΑ : Κωνσταντίνουπόλεως 22 - Πεύκα
- Αποθήκη ΣΕΡΡΩΝ : Μαρούλη Δημητρίου 43 - Σέρρες
- Αποθήκη ΣΙΔΗΡΟΚΑΣΤΡΟΥ: Άγιος Νεκτάριος - Σιδηρόκαστρο.
- Αποθήκη ΚΙΛΚΙΣ: 3^ο χιλ. Κιλκίς -Μεταλλικού
- Κατοικίες ΜΑΔΙ: Δαβάκη 8 – Καλαμαριά

Τρόπος Πληρωμής-Κρατήσεις

Η πληρωμή θα γίνεται τμηματικά

Τα τιμολόγια θα εκδίδονται μετά από συνεννόηση με την αρμόδια υπηρεσία του Κέντρου Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας και το κόστος θα καταβάλλεται με την συμπλήρωση των απαιτούμενων διαδικασιών, από πλευράς του Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. και όχι με απευθείας πληρωμή.

Τον/τους Ανάδοχο/ους βαρύνουν οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παραλαβή των υπηρεσιών, ως προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης. Με κάθε πληρωμή θα γίνεται η προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία παρακράτηση φόρου εισοδήματος αξίας επί του καθαρού ποσού, ή ως άλλως ισχύσει. Σύμφωνα με τον ν. 4601/2019, την ΚΥΑ με αριθμ. 52445 ΕΞ 2023 (Β' 2385) και την με αρ. 78366/ΕΞ/19-05- 2023 εγκύκλιο του Υπουργείου Οικονομικών, από 01.06.2024 οι οικονομικοί φορείς υποχρεούνται στην υποβολή ηλεκτρονικών τιμολογίων που εκδίδονται κατά την εκτέλεση των δημοσίων συμβάσεων οι οποίες υπάγονται στο νόμο 4412/2016 (Α' 147).

Η πληρωμή του συμβατικού τιμήματος σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης θα γίνεται με την προσκόμιση των νομίμων 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.

Ελάχιστα απαιτούμενα δικαιολογητικά για την πληρωμή του προμηθευτή είναι:

- α) Ηλεκτρονικό Τιμολόγιο/Δελτίο Αποστολής προμήθειας ειδών ανά Οργανική Μονάδα/Παράρτημα/Δομή, με παραλήπτη την Αναθέτουσα αρχή.
- β) Πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής του συνόλου των ειδών των τμηματικών παραδόσεων από την/τις αρμόδια/ες Επιτροπή/ες παραλαβής
- γ) Δελτία πιστοποίησης τιμών της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας που εκδίδεται από το Τμήμα Εμπορίου και Τουρισμού της ΠΕ Θεσσαλονίκης (για τις ομάδες που απαιτούνται)
- δ) Φορολογική και ασφαλιστική ενημερότητα εφ' όσον απαιτούνται
- ε) Λοιπά, κατά περίπτωση, δικαιολογητικά.

Η παρακολούθηση της εκτέλεσης της Σύμβασης και η διοίκηση αυτής θα διενεργείται από τις αρμόδιες επιτροπές , οι οποίες και θα εισηγούνται στο αρμόδιο αποφαινόμενο όργανο 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 παραλαβή των ειδών θα διενεργείται από τις αρμόδιες επιτροπές παραλαβής των παραρτημάτων και δομών του ΚΚΠΚΜΜ, σύμφωνα με την παρ. 3 και την περ. δ της παραγράφου 11 του άρθρου 221 του ν. 4412/2016.

ΕΜΠΙΣΤΕΥΤΙΚΟΤΗΤΑ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Καθ' όλη τη διάρκεια της Σύμβασης αλλά και μετά την λήξη ή λύση αυτής, ο Ανάδοχος θα αναλάβει την υποχρέωση να τηρήσει εμπιστευτικές και να μη γνωστοποιήσει σε οποιοδήποτε τρίτο, οποιαδήποτε έγγραφα ή πληροφορίες που θα περιέλθουν σε γνώση του κατά την εκπλήρωση των συμβατικών υποχρεώσεων του.

Ειδικότερα :

- Όλα τα πληροφοριακά στοιχεία (γραπτά και προφορικά) που θα περιέλθουν στην αντίληψη του Αναδόχου κατά την υλοποίηση της ανάθεσης θεωρούνται εμπιστευτικά και δεν επιτρέπεται να γνωστοποιηθούν ή δημοσιοποιηθούν.
- Ο Ανάδοχος δύναται να αποκαλύπτει εμπιστευτικές πληροφορίες σε όσους υπαλλήλους ασχολούνται άμεσα με την εκτέλεση της παρούσας ανάθεσης και διασφαλίζει ότι οι υπάλληλοι αυτοί είναι σε πλήρη γνώση και συμφωνούν με τις υποχρεώσεις εμπιστευτικότητας και εχεμύθειας. Ο Ανάδοχος μεταφέρει αυτές τις υποχρεώσεις του και στους υπεργολάβους του και στους με οποιονδήποτε τρόπο συνδεόμενους με αυτόν για την εκτέλεση της παρούσας προμήθειας.
- Σε κάθε περίπτωση απαγορεύεται η χρήση ή εκμετάλλευση των πληροφοριών οι οποίες θα περιέλθουν σε γνώση του Αναδόχου καθ' οιονδήποτε τρόπο, στα πλαίσια εκτέλεσης της παρούσας ανάθεσης, οι οποίες είναι εμπιστευτικές για σκοπούς διαφορετικούς από την εκτέλεση της ανάθεσης αυτής. Ως εμπιστευτικές πληροφορίες και στοιχεία νοούνται όσα δεν είναι γνωστά σε τρίτους, ακόμα και αν δεν έχουν χαρακτηριστεί ως τέτοια.

Ο Ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση να εξασφαλίζει τη διαφύλαξη όλων των πληροφοριακών στοιχείων στους κοινούς χώρους συνεργασίας και στους ανθρώπους που ασχολούνται με την ανάθεση, αποκλειόμενης της διαφυγής, διαρροής ή μεταφοράς σε άλλα άτομα, χώρους ή εταιρείες. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να ενημερώνει την Αναθέτουσα Αρχή για τα μέτρα που παίρνει προς την κατεύθυνση αυτή. Σε περίπτωση που υπάρξει διαρροή πληροφοριών, η οποία αποδεδειγμένα οφείλεται στον Ανάδοχο, η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί το δικαίωμα να κάνει χρήση των διατάξεων «περί πνευματικής ιδιοκτησίας» και να αξιώσει πληρωμή και αποζημίωση για όλες τις άμεσες και έμμεσες, θετικές ή και αποθετικές ζημιές που θα έχει κατά περίπτωση υποστεί καθώς επίσης και να προβεί στη λύση της Σύμβασης με υπαιτιότητα του Αναδόχου, κηρύσσοντας τον έκπτωτο.

ΕΚΧΩΡΗΣΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Απαγορεύεται στον ανάδοχο να εκχωρήσει μέρος ή ολόκληρο το αντικείμενο της σύμβασης σε τρίτο, χωρίς την έγκριση του Δ.Σ. Η έγκριση παρέχεται με απόφαση του συμβουλίου, εφ' όσον ο τρίτος στον οποίο γίνεται η εκχώρηση έχει τα προσόντα που εγγυώνται, την καλή εκτέλεση της σύμβασης.

ΕΚΠΤΩΣΗ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Το Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. διατηρεί το δικαίωμα να κηρύξει τον εκάστοτε ανάδοχο έκπτωτο με όλες τις σχετικές συνέπειες και να καταγγείλει μονομερώς τις συμβάσεις σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Ν.4412/2016 .

Κατά τα λοιπά και κατά την εκτέλεση της σύμβασης εφαρμόζονται οι διατάξεις του ν. 4412/2016, οι όροι της πρόσκλησης και της σύμβασης.

Κατά την υπογραφή θα προσκομιστεί εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης σε ποσοστό 4% επί της αξίας του προϋπολογισμού έκαστης σύμβασης.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΚΚΠΚΜ

ΜΑΣΛΑΡΙΝΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΣΥΝΟΧΗΣ
& ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ
ΚΕΝΤΡΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΝΟΙΑΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΑΦΜ 997288259, Ε' ΔΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Παπαρρηγοπούλου 7, Τ.Κ. 54630, Θεσσαλονίκη

Θεσσαλονίκη 19/10/2026

Αρ.πρωτ. : 13566

ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

**ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΨΗ ΤΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ ΤΩΝ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΩΝ &
ΤΩΝ ΑΥΤΟΝΟΜΩΝ ΔΟΜΩΝ ΤΟΥ**

ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΝΟΙΑΣ – Π.Κ.Μ για σαράντα πέντε (45) ημέρες

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 134.159,54 € (ΠΛΕΟΝ Φ.Π.Α.)

[CPV: 15810000-9 „Αρτοσκευάσματα, φρέσκα είδη ζαχαροπλαστικής & γλυκίσματα» 15511000-3 «Γαλακτοκομικά Προϊόντα», 15300000-1 «Φρούτα, λαχανικά και Συναφή Προϊόντα», 15411100-3 «Φυτικά Έλαια» , 15800000-6 «Διάφορα προϊόντα διατροφής», 15100000-9 «Ζωϊκά προϊόντα, κρέας και Προϊόντα κρέατος», 15221000-3 «Κατεψυγμένα ψάρια», 15331170-9 «Κατεψυγμένα Λαχανικά»]

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:

- 1.ΓΕΝΙΚΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ**
- 2.ΠΡΟΜΕΤΡΗΣΗ**
- 3.ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**
- 4.ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ-ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ**

1. ΓΕΝΙΚΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

ΑΡΘΡΟ1.ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΜΕΛΕΤΗΣ

Η παρούσα μελέτη αφορά την Προμήθεια ειδών διατροφής για την κάλυψη των αναγκών των παραρτημάτων και των αυτόνομων δομών του Κέντρου Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας (Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ.), για σαράντα πέντε (45) ημέρες

Πιο συγκεκριμένα , η προμήθεια αφορά τις παρακάτω δομές :

- Παράρτημα Θ.Χ.Π.Θ. Ο Άγιος Παντελεήμονας: 7ο χλμ. Θεσσαλονίκης – Λαγκαδά.
- Παράρτημα ΑΑΠμεΑΘ-Πυλαία Ο Αγ. Δημήτριος ,Τζον Κέννεντυ 62
- Δομή ΙΑΑ : Κωνσταντινουπόλεως 22 –Πεύκα
- Παράρτημα ΑΑΑμεΑΣΕΡΡΩΝ : Μαρούλη Δημητρίου 43 – Σέρρες
- Δομή Σιδηροκάστρου: Άγιος Νεκτάριος - Σιδηρόκαστρο.
- Δομή ΚΙΛΚΙΣ: 3^ο χιλ. Κυκίς- Μεταλλικού.
- Κατοικίες ΜΑΔΙ: Δαβάκη 8 Καλαμαριά

και την ημερήσια κάλυψη διατροφής των ωφελοούμενων των παραπάνω δομών.

ΑΡΘΡΟ2.ΥΠΟΔΙΑΙΡΕΣΗΤΩΝ ΠΡΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΕΙΔΩΝΣΕΤΜΗΜΑΤΑ

Τα προς προμήθεια είδη χωρίζονται σε οχτώ (8) τμήματα ανάλογα με την ομάδα αγαθών που κατατάσσονται ως εξής:

ΟΜΑΔΑ Α΄ :ΑΡΤΟΣ – ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.

ΟΜΑΔΑ Β΄ :ΓΑΛΑ – ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ .

ΟΜΑΔΑ Γ΄ : ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΙΔΗ.

ΟΜΑΔΑ Δ΄ : ΕΛΑΙΑ .

ΟΜΑΔΑ Ε΄ : ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ .

ΟΜΑΔΑ ΣΤ΄ : ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ .

ΟΜΑΔΑ Ζ΄ : ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΟΜΑΔΑ Η΄ : ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΑΡΘΡΟ3.ΣΤΟΙΧΕΙΑΦΟΡΕΑΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Κέντρο Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας (Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ.) , Α.Φ.Μ. 997288259, ΔΟΥ Ε΄ Θεσσαλονίκης, Έδρα: Παπαρηγοπούλου 7 , Τ.Κ. 546 30 Θεσσαλονίκη, Τηλ.: 2313-022631, e-mail: promithies.kkpkpm@ddt.gov.gr

ΑΡΘΡΟ4.ΚΟΙΝΟΛΕΞΙΛΟΓΙΟΓΙΑ ΤΙΣ ΔΗΜΟΣΙΕΣΣΥΜΒΑΣΕΙΣ

Η ανωτέρω προμήθεια κατατάσσεται στους ακόλουθους κωδικούς (CPV):

15810000-9 «Αρτοσκευάσματα, φρέσκα είδη ζαχαροπλαστικής & γλυκίσματα» 15511000-3 «Γαλακτοκομικά Προϊόντα», 15300000-1 «Φρούτα, λαχανικά και Συναφή Προϊόντα», 15411100-3 «Φυτικά Έλαια», 15800000-6 «Διάφορα προϊόντα διατροφής», 15100000-9 «Ζωϊκά προϊόντα, κρέας και Προϊόντα κρέατος», 15221000-3 «Κατεψυγμένα ψάρια», 15331170-9 «Κατεψυγμένα Λαχανικά»

ΑΡΘΡΟ 5. ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ – ΠΗΓΗ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ

Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης ανέρχεται στο ποσό των **134.159,54€** πλέον Φ.Π.Α. συνολικά **151.794,12 €**.

Η δαπάνη θα βαρύνει τον Τακτικό Προϋπολογισμό του Κέντρου Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας (Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ.) και πιο συγκεκριμένα τον ΑΛΕ 2410110.001 «Προμήθεια τροφίμων, ποτών, καπνού τρέχοντος έτους».

ΑΡΘΡΟ 6. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΘΕΣΗΣ

Η εν λόγω διαδικασία σύναψης σύμβασης εμπίπτει στις διατάξεις του Βιβλίου Ι του Ν. 4412/2016, με προσφυγή σε διαδικασία διαπραγμάτευσης χωρίς δημοσίευση, σύμφωνα με το άρθρο 32 παρ. 2γ του Ν. 4412/2016, καθώς δεν υπάρχει πραγματική και χρονική δυνατότητα για την διενέργεια νέας, εμβόλιμης διαδικασίας ανάθεσης με δημοσίευση, για την κάλυψη των επειγουσών αναγκών του. Για την παρούσα διαδικασία δεν συντρέχει αρμοδιότητα της ΕΑΔΗΣΥ για την παροχή σύμφωνης γνώμης, καθώς η δαπάνη του φορέα για όμοιες συμβάσεις προμηθειών δεν υπερβαίνει εντός του οικονομικού έτους το όριο που προβλέπεται (216.000 ευρώ)/βλ. τη με αριθμ. 29η /2025 κατευθυντήρια οδηγία της ΕΑΔΗΣΥ - οι ισχύουσες συμβάσεις συνήφθησαν του 2025 και εντός του έτους 2026 τροποποιήθηκαν μόνο κατά το ποσό των 58.530,03 ευρώ πλέον ΦΠΑ και κατά κύριο λόγο εντός των αρχικών πιστώσεων).

Η διαδικασία για την ανάδειξη αναδόχου θα διενεργηθεί με Πρόσκληση ενδιαφέροντος προς συγκεκριμένους οικονομικούς φορείς ως εξής:

- 1) Στον οικονομικό φορέα **ΚΑΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ** για τις **ΟΜΑΔΕΣ Α', Ε' & Ζ'**, προϋπολογισμού **51.284,26 €** χωρίς ΦΠΑ ή **58.145,05 €** συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ.

Ακολουθούν οι πίνακες με τις ποσότητες και τον ενδεικτικό προϋπολογισμό ανά ομάδα

ΟΜΑΔΑ Α' ΑΡΤΟΣ – ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.

a/a	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	15810000-9 Αρτος λευκός α' ποιότητας τύπου ζαπάτα και βασιλικών σε χαρτινή συσκευασία / τεμ. 500 gr.	Κιλό	2.535,00	1,70	4.309,50
2	15810000-9 Αρτος ολικής 500gr	Κιλό	1.095,00	1,80	1.971,00
3	15810000-9 Μικρά ψωμάκια για σαντουίτς	Τεμάχιο	830,00	0,40	332,00
4	15810000-9 Λαγάνες 500gr.	Κιλό	2,00	4,00	8,00

5	15810000-9Κουλούρισουσαμένιο	Τεμάχιο	280,00	0,40	112,00
6	15810000-9Σταφιδόψωμο	Τεμάχιο	265,00	0,45	119,25
7	15810000-9Βασιλόπιτες2-5kg.με φλουρί	Κιλό		6,00	0,00
8	15810000-9Βασιλόπιτεςατομικές100 gr.	Τεμάχιο	0,00	0,80	0,00
9	15810000-9Τσουρεκάκιατομικό100gr συσκευασμένο,λήξηςεντός30ημερών από την παραγωγή του	Τεμάχιο	350,00	0,70	245,00
10	15810000-9Τσουρέκι500gr	Κιλό	5,00	6,00	30,00
11	15810000-9Κρουασάνατομικάμε γέμιση σοκολάτα έως 70 gr.	Τεμάχιο	2.715,00	0,35	950,25
12	15810000-9Κρουασάν ατομικά με γέμιση κερασι/κρέμα/βερύκοκο έως70 gr.	Τεμάχιο	1.095,00	0,35	383,25
13	15810000-9Προφυτερόλ150-170gr. Σκαφάκι	Τεμάχιο	590,00	1,20	708,00
14	15810000-9Γλυκά-πάστες90-110 gr. (σοκολάτας, φράουλα, καραμέλα, αμυγδάλου σε σκαφάκι)	Τεμάχιο	760,00	1,20	912,00
15	15810000-9Παγωτάδιάφορακυπ.90 gr.	Τεμάχιο	0,00	1,20	0,00
16	15810000-9Παγωτάχωρίςζάχαρη	Τεμάχιο	0,00	1,25	0,00
17	15810000-9Κώκ120-150gr.	Τεμάχιο	100,00	1,20	120,00
18	15810000-9Βουτήματα (διάφορα κουλουράκιαμαλακάχωρίςξηρούςκαρπούς)	Κιλό	0,00	8,00	0,00
19	15810000-9Γλυκόσιροπιαστόροξάκι	Τεμάχιο	420,00	0,90	378,00
20	15810000-9Μελομακάρονα	Κιλό	0,00	7,00	0,00
21	15810000-9Κουραμπιέδεςμε αμύγδαλα	Κιλό	0,00	7,50	0,00
22	15810000-9Κεράσματατυλιχτά	Κιλό	0,00	9,00	0,00
23	15810000-9Εκμέκκανταϊφι(σε σκαφακι)	Τεμάχιο	230,00	1,40	322,00
24	15810000-9Μουςσεσυσκευασία1- 2κιλωνσεγευσεις(βανιλιασοκολαταφράουλα)	Κιλό	13,00	6,30	81,90
		ΣΥΝΟΛΟ	11.285,00	ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ	10.982,15 €
				Φ.Π.Α. 13%	1427,68 €
				ΣΥΝΟΛΟ	12.409,83 €

ΟΜΑΔΑ Ε΄ : ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ .					
A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.	ΣΥΝΟΛΟ
1	Αυγά φρέσκα ημέρας (κοινά πτηνοτροφείου) κατηγορίας medium 55-65 gr.	Τεμάχια	5.965,00	0,20	1.193,00
2	Μορταδέλα σε μπαστούνι 3-4 κιλών	Κιλά	50,00	4,00	200,00
3	Ζαμπόνσε μπαστούνι 3-4 κιλών	Κιλά	117,00	4,00	468,00
4	Λουκάνικα τύπου Φρανκφούρτης σε συσκευασία 8 τεμαχίων	Κιλά	151,00	3,80	573,80
5	Γαλοπούλα βραστή ή καπνιστή σε μπαστούνι	Κιλά	188,00	6,00	1.128,00
6	Ζαμπόν σε φετες σε συσκευασίες 500 γραμ.	Κιλά	41,00	4,00	164,00
7	Γαλοπούλα βραστή ή καπνιστή σε φετες σε συσκευασίες 500 γραμ.	Κιλά	100,00	6,00	600,00
8	Παρίζα σε φέτες, συσκευασία των 500 γραμ.	Κιλά	3,00	3,80	11,40
9	Μπέικονσε μπαστούνι 3-4 κιλών	Κιλά	2,00	6,50	13,00
10	Λουκάνικα χωριάτικα σε συσκευασία βάρους έως 2 κιλά (με πράσο)	Κιλά	108,00	4,00	432,00
11	Αστράκι σε συσκευασία 500 gr.	Κιλά	60,00	1,30	78,00
12	Κριθαράκι σε συσκευασία 500 gr.	Κιλά	183,00	1,30	237,90
13	Κους - κους σε συσκ. 500γρ	Κιλά	135,00	1,50	202,50
14	Μακαρόνια όλα τα είδη από 100% σιμιγδάλι (σπαγγέτι, πένες, κοφτές)	Κιλά	470,00	1,20	564,00
15	Μακαρόνια νο 2-3	Κιλά	63,00	1,20	75,60
16	Τραχανάς ξίνος σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	213,00	3,50	745,50
17	Φιδές φωλιές, όχι κομμένος, σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	55,00	1,80	99,00
18	Χυλοπίτες με αυγά και γάλα σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	127,00	3,50	444,50

19	Ζυμαρικά ολικής άλεσης	Κιλά	90,00	2,00	180,00
20	Χυλοπίτες ολικής άλεσης	Κιλά	0,00	2,20	0,00
21	Ρύζι κίτρινο τύπου μπονέτ 1 κιλού	Κιλά	260,00	1,80	468,00
22	Ρύζι γλασέ 1 κιλού	Κιλά	121,00	1,80	217,80
23	Ρύζι καρολίνα του 1 κιλ.	Κιλά	155,00	1,80	279,00
24	Ρύζι καστανό	Κιλά	60,00	1,80	108,00
25	Αλεύρι σίτου για όλες τις χρήσεις σε συσκ. 1 κιλό	Κιλά	149,00	0,80	119,20
26	Αλάτι ιωδιούχο ψιλό συσκ. 1 κιλό	Κιλά	191,00	0,30	57,30
27	Αλάτι αφαλάτωσης σε σακί 25 κιλών	Κιλά	245,00	0,20	49,00
28	Σάλτσα λεμονιού 380 ml	Τεμάχια	444,00	0,30	133,20
29	Χυμός λεμόνι από συμπυκνωμένο χυμό λεμόνι 250 ml (όχι σάλτσα λεμονιού)	Τεμάχια	177,00	1,00	177,00
30	Βακαλάος υγράλατος κομμένος φιλέτο χωρίς κόκκαλο κιβ. 25 κιλών	Κιλά	0,00	4,00	0,00
31	Γάλα εβαπορέπληρες 410γρ	Τεμάχια	156,00	0,90	140,40
32	Δημητριακά (κορνφλεκς) διάφορα έως 375γρ με μέλι και άλλα	Τεμάχια	250,00	2,00	500,00
33	Ελιές τύπου καλαμών	Κιλά	10,00	3,30	33,00
34	Ελιές φιλέτο χωρίς κουκούτσι σε συσκευασία βάζου	Κιλά	79,00	5,00	395,00
35	Ζάχαρη σε συσκ. 1 κιλό	κιλά	390,00	0,80	312,00
36	Ζάχαρη διαβητικών -ΣΤΕΒΙΑ 200γρ.	Τεμάχια	22,00	2,10	46,20
37	Κορνφλάουερ έως 200γρ καθαρό βάρος	Τεμάχια	17,00	1,00	17,00
38	Κορνφλάουερ έως 2 ΚΙΛΑ	Κιλά	20,00	1,90	38,00
39	Κάστερ πάουντερ έως 120γρ	τεμάχια	330,00	0,60	198,00
40	Κακάο έως 250γρ.	Τεμάχια	23,00	2,30	52,90
41	Καφές Ελληνικός έως 100γρ	Τεμάχια	182,00	1,60	291,20
42	Καφές φίλτρου 500γρ	Τεμάχια	4,00	7,00	28,00
43	Στιγμιαίος καφές τύπου νες καφέ 1 kg φυσικός καφές 100%	Κιλά	14,00	34,00	476,00
44	Στιγμιαίος καφές τύπου νες καφέ ΝΤΕΚΑΦΕΙΝΕ 1 kg φυσικός καφές 100% οποιαδήποτε συσκευασία έως 1 κιλό	Κιλά	12,00	38,00	456,00
45	Καλαμπόκι βρασμένο σε κονσέρβα βρασμένο με καθαρό βάρος έως 400γρ.	Τεμάχια	10,00	1,30	13,00
46	Ντολμαδάκια συσκευασία 2 κιλών	Κιλά	18,00	3,00	54,00

47	Ντοματάκι κονκασε με καθαρό βάρος έως 400 γρ	Τεμάχια	36,00	0,78	28,08
48	Ντοματάκι κονκασε ψιλοκομμένο συσκευασία 3 κιλών	Κιλά	669,00	1,00	669,00
49	Ντοματοπολτός 5 κιλών	Κιλά	140,00	2,10	294,00
50	Φυτική μαργαρίνη σθσκευασία από 1 – 10 kg χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά -τρανς	Κιλά	235,00	2,50	587,50
51	Φυτική μαργαρίνη 200 γρ χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά -τρανς	Τεμάχια	187,00	1,20	224,40
52	Φυτική μαργαρίνη 225 γρ με 35% λιπαρά, προσθήκη φυτικών στερολών και βιταμινών Α,Β,Δ,Ε και πηγή φολικού οξέος. Συστήνεται για ασθενείς - με αυξημένα επίπεδα χοληστερόλη - με διαβήτη τύπου ΙΙ - με οικογενή υπερχοληστερολαιμία - που λαμβάνουν στατίνες	Τεμάχια	255,00	5,00	1.275,00
53	Μανιτάρια κονσέρβα κομμένα σε συσκ. έως 500γρ. στραγγισμένο έως 300γρ	Τεμάχια	110,00	1,30	143,00
54	Μπέικιν πάουντερ ατομ. φακ 20 γρ	Τεμάχια	28,00	0,30	8,40
55	Μπισκότα γεμιστά σοκολάτας τύπου roller-rondo & τύπου πτιμπερ έως 200γρ	Τεμάχια	440,00	1,80	792,00
56	Μπισκότα γεμιστά σοκολάτας τύπου roller-rondo & τύπου πτιμπερ έως 200γρ χωρίς ζάχαρη	Τεμάχια	296,00	1,80	532,80
57	Πευκόμελο 1 κιλό, καθαρό βάρος 900 γρ.	Τεμάχια	140,00	9,50	1.330,00
58	Μαρμελάδα με γεύση κομμάτια φρούτων, όχι πολτός σε γυάλινη συσκευασία 450 γρ. με γεύση ροδάκινο - βερίκοκο - κεράσι - φράουλα - δαμάσκηνο.	Τεμάχια	150,00	1,40	210,00
59	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο κεράσι	Κιλά	23,00	1,80	41,40
60	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο βερίκοκο	Κιλά	23,00	1,80	41,40
61	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτα φράουλα	Κιλά	23,00	1,80	41,40
62	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτα ροδάκινο	Κιλά	23,00	1,80	41,40
63	Μαρμελάδα χωρίς ζάχαρη	Κιλά	17,00	6,00	102,00
64	Ξύδι έως 400 γρ	Τεμάχια	404,00	0,30	121,20
65	Πατάτες καθαρισμένες αποφλοιωμένες σε συσκ. 10 κιλών. (ροδέλα, κύβους, κυδωνάτες)	Κιλά	2.210,00	1,00	2.210,00

66	Πιπεριές φλωρίνης 5κιλά	Κιλά	136,00	2,20	299,20
67	Πουρές πατάτας νιφάδες, όχι σκόνη συσκ. 25 κιλών	Κιλά	100,00	2,80	280,00
68	Πραλίνα φουντουκιού έως 10%γάλα σε συσκευασία 1 κιλού	Κιλά	150,00	4,00	600,00
69	Ρόφημα σοκολάτας σε σκόνη (τύπου Hemo) έως 500γρ με Βιταμίνες & μεταλλικά	Τεμάχια	67,00	4,40	294,80
70	Ρωσική σαλάτα σε συσκευασία 3 κιλών	Κιλά	95,00	2,60	247,00
71	Σιμιγδάλιχοντρό – ψιλό 500γρ.	Κιλά	71,00	1,50	106,50
72	Ταραμοσαλάτα σε συσκευασία 3 κιλών	Κιλά	202,00	2,50	505,00
73	Τζατζίκι σε συσκευασία 3κιλών	Κιλά	107,00	2,50	267,50
74	Βαφές αυγών	Τεμάχια	0,00	2,00	0,00
75	Τόνος σε λάδι με καθαρό έως 200γρ σε κονσέρβα	Τεμάχια	7,00	2,50	17,50
76	Φρουίζελέ	Κιλά	49,00	4,00	196,00
77	Φρυγανιές σίτουτων 510γρ	Τεμάχια	30,00	1,60	48,00
78	Φρυγανιές σικάλεως 160γρ.	Τεμάχια	114,00	0,92	104,88
79	Ψωμίτοστ 680γρ.	Συσκευασίες	93,00	1,50	139,50
80	Ταχίνι με κακάο	Κιλά	23,00	4,90	112,70
81	Χαλβάς εμπορίου 2,5 κιλών χωρίς ξηρούς καρπούς (βανίλια, κακάο)	Κιλά	110,00	5,50	605,00
82	Σοκολάτεςγάλακτος 70γρ.	Τεμάχια	255,00	1,40	357,00
83	Γκοφρέτα 33 γρ με επικάλυψη σοκολάτας	Τεμάχια	365,00	0,40	146,00
84	Μουστάρδα 4 kg κλασική υγρή	Κιλά	48,00	1,50	72,00
85	Μουστάρδα μπουκάλι 500 γρ κλασική	Τεμάχια	47,00	1,40	65,80
86	Κέτσαπ μπουκάλι 500 γρ κλασική	Τεμάχια	44,00	1,80	79,20
87	Μαγιονέζα 1 κιλού	Τεμάχια	18,00	3,10	55,80
88	Κουβερτούρα 125γρ	Τεμάχια	5,00	3,50	17,50
89	Καρυδόπιχα	Κιλά	4,00	8,00	32,00
90	Ζάχαρη άχνη 400 γρ	Κιλά	7,00	1,60	11,20
91	Μαγιάξερη 30 γρ	Τεμάχια	15,00	0,60	9,00
92	Γάλα ζαχαρούχο 400 γρ	Τεμάχια	10,00	2,30	23,00
93	Φρυγανιά τριμμένη	Κιλά	14,00	3,00	42,00
94	Μελιτζανοσαλάτα έως 3 κιλά	Κιλά	98,00	2,60	254,80
95	Παντζάρια κονσέρβα 5 κιλών	Κιλά	121,00	1,80	217,80

96	Φρέσκος ζωμός σε κύβους συσκευασία 12 τεμ.	Τεμάχια	6,00	2,20	13,20
97	Ζωμός λαχανικών 4 κιλων	Κιλά	11,00	3,80	41,80
98	Ζωμός βοδινός 4 κιλων	Κιλά	13,00	3,80	49,40
99	Ζωμός κότας 4 κιλων	Κιλά	10,00	3,80	38,00
100	Σταφίδες ξανθές & μαύρες	Κιλά	3,00	7,00	21,00
101	Κομπόστα ροδάκινο & βερύκοκο 1 kg (όχι φέτες)	Τεμάχια	220,00	1,40	308,00
102	Κομπόστα 5 kg. ροδάκινο	Κιλά	190,00	1,60	304,00
103	Κομπόστα 5 kg. βερίκοκο	Κιλά	190,00	1,60	304,00
104	Πληγούρι σε συσκευασία 500 γραμμ. έως 1 κιλού	Κιλά	10,00	2,00	20,00
105	Βανίλια stik 1,5gr	Τεμάχια	57,00	0,15	8,55
106	Δυόσμοστριμμένος	Κιλά	4,00	4,80	19,20
107	Κανέλα σε σκόνη χύμα 1 κιλού	Κιλά	9,00	5,00	45,00
108	Κόκκινο πιπέρι γλυκό	Κιλά	9,00	4,00	36,00
109	Κύμινο	Κιλά	4,00	8,00	32,00
110	Μουστάρδα σκόνη	Κιλά	9,00	5,50	49,50
111	Μοσχοκάρυδο	Κιλά	6,00	20,00	120,00
112	Πιπέρι μαύρο σε σκόνη συσκευασία 1 κιλού.	Κιλά	8,00	9,00	72,00
113	Ρίγανη τριμμένη αρωματική συσκευασία 1 κιλού	Κιλά	7,00	7,00	49,00
114	Σόδα φαγητού 1 κιλού	Κιλά	7,00	1,50	10,50
115	Κάρυ σε σκόνη	Κιλά	8,00	4,50	36,00
116	Μπαχάρι	Κιλά	4,00	11,00	44,00
117	Βασιλικός τριμμένος	Κιλά	3,00	4,00	12,00
118	Κουκουνάρι	Κιλά	3,00	31,00	93,00
119	Τσάι μαύρο σε συσκευασία του 1 κιλού	Κιλά	7,00	8,00	56,00
120	Χαμομήλι σε συσκευασία 1-2 κιλών	Κιλά	7,00	10,00	70,00
121	Τσάι του βουνού χύμα σε συσκευασία 5 κιλών	Κιλά	14,00	20,00	280,00
122	Τσάι φασκόμηλο	Κιλά	3,00	8,80	26,40
123	Ρεβίθια χοντρά σε συσκ. 500γρ	Κιλά	110,00	3,00	330,00
124	Φακές ψιλές σε συσκ. 500γρ	Κιλά	110,00	2,40	264,00
125	Φασόλια σούπας ψιλά σε συσκ 500γρ	Κιλά	110,00	2,60	286,00
126	Φασόλια γίγαντες 500 γρ.	Κιλά	62,00	6,30	390,60

127	Αναψυκτικά τύπου κόλα 1,5λ σε συσκ. 6 τεμ	Τεμάχια	25,00	1,10	27,50
128	Αναψυκτικά τύπου κόλα 330 ml	Τεμάχια	520,00	0,70	364,00
129	Κρασί κόκκινο σε συσκευασία 10-25 λίτρα	Λίτρα	0,00	2,20	0,00
130	Κρασί λευκό σε συσκευασία 10-25 λίτρα	Λίτρα	0,00	2,20	0,00
131	Μπύρεςχωρίς αλκοόλ 330 ml	Τεμάχια	0,00	0,95	0,00
132	Νερό εμφιαλωμένο 1,5 λίτρων σε 6αδες	Τεμάχια	566,00	1,60	905,60
133	Νερό εμφιαλωμένο 0,5 λίτρων. ΣΥΣΚ 24 ΤΜΧ	Τεμάχια	264,00	3,20	844,80
134	Χυμοί φρούτων διάφορες γεύσεις του 1 λίτρου χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	1.674,00	0,80	1.339,20
135	Χυμοί φρούτων με γέυση πορτοκάλι των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	644,00	0,35	225,40
136	Χυμοί φρούτων με γέυση βύσσινο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	752,00	0,40	300,80
137	Χυμοί φρούτων με γέυση μήλο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	728,00	0,35	254,80
138	Χυμοί φρούτων ανάμεικτος των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	1.100,00	0,35	385,00
139	Χυμοί φρούτων μπανάνα των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	680,00	0,35	238,00
140	Χυμοί φρούτων ροδάκινο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	728,00	0,35	254,80
141	Χυμοί φρούτων 100% (φυσικός χυμος)ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ των 250 γρ. χαρτ.συσκ. Για διαβητικούς	Τεμάχια	632,00	0,35	221,20
142	Κρέμα γάλακτος σε χάρτινη συσκ. Έως 500 gr. (συσκευασία 500 γραμματίων +/-10%)	Τεμάχια	15,00	2,65	39,75
143	Κρέμα γάλακτος σε συσκ. εως 10 λιτρα (συσκευασία από 1 λίτρο και πλέον)	ΛΙΤΡΑ	40,00	5,35	214,00
144	Πίτσες ατομικές κ/ψ	Τεμάχια	320,00	0,90	288,00
145	Σπανακόπιτες ατομικές & τυρόπιτες ατομικές 160-180 γραμμ. κ/ψ	Τεμάχια	1.410,00	0,50	705,00
146	Κασεροπιτες ατομικες καταψυγμενες	Τεμάχια	413,00	0,60	247,80

147	Ζαμπονοκασεροπιτες ατομικες καταψυγμενες	Τεμάχια	35,00	0,80	28,00
148	Ταχινόπιτες ατομικές καταψυγμενες 100 - 130 γραμ.	Τεμάχια	27,00	1,05	28,35
149	Πιτάκια κατεψυγμένα μικρά (λουκανικο, σπανακι, τυρι)	Κιλά	50	6,00	300,00
150	Μπουγάτσα ατομική κατεψυγμένηκρέμα	Τεμάχια	445,00	1,50	667,50
151	Σφολιάτα κιλού (0,62 X 0,52) Κ/Ψ	Κιλά	4,00	3,00	12,00
ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ					37.289,71€
Φ.Π.Α.					5.041,50€
ΣΥΝΟΛΟ					42.331,21€

ΟΜΑΔΑ Ζ' : ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟ ΤΗΤΩΝ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	% ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	Θράψαλα κατεψυγμένα και καθαρισμένα σε συσκευασία 10 κιλ. ολόκληρα ή σε ροδέλες	Κιλά	100,00	7,00	700,00	13%	91,00	791,00
2	Φιλέτο πέρκα καταψυγμένο και καθαρισμένο σε συσκ. 10 κιλ	Κιλά	30,00	12,00	360,00	13%	46,80	406,80
3	Φιλέτο βακαλάου κατεψυγμένα και καθαρισμένο συσκ του 1 κιλού	Κιλά	20,00	9,00	180,00	13%	23,40	203,40
4	Βακαλάοςφιλέτουγράλατος	Κιλά	6,00	12,00	72,00	13%	9,36	81,36
5	Γαλέος φιλέτο φετα κατεψυγμένο σε συσκευασία 10 κιλών	Κιλά	150,00	7,00	1.050,00	13%	136,50	1.186,50
6	Γλώσσα κατεψυγμένη σε συσκευασία 10 κιλών	κιλά		12,00		13%		
7	Ψαροκροκέτες κατεψυγμένες	Κιλά	104,00	5,10	530,40	13%	68,95	599,35
9	Παγκάσιος καταψυγμένο	Κιλά	20,00	6,00	120,00	13%	15,60	135,60

	ΣΥΝΟΛΑ	430,00		3.012,40		391,61€	3.404,01€
--	--------	--------	--	----------	--	---------	-----------

2) Τον οικονομικό Φορέα **ΣΙΤΙΣΗ Α.Ε. για τις ΟΜΑΔΕΣ Β',Δ', ΣΤ' & Η'**, προϋπολογισμού **70.445,20€** χωρίς ΦΠΑ ή **79.603,08€** συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ.

Ακολουθούν οι πίνακες με τις ποσότητες και τον ενδεικτικό προϋπολογισμό ανά ομάδα.

ΟΜΑΔΑ Β΄ : ΓΑΛΑ – ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ					
	ΕΙΔΟΣ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤ.	ΑΞΙΑΧΩΡΙΣΦΠΑ(€)	
				ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΟ
1	15511000-3Γάλαμακράςδιάρκειας1 λίτρου πλήρες3,5 % λιπαρά σε άσηπτη συσκευασία 12 τεμ	Τεμάχιο	168,00	1,00	168,00
2	15511000-3Γάλαπαστεριωμένο1lit πλήρες3,5% λιπαρά	Τεμάχιο	1.825,00	1,20	2.190,00
3	15511000-3Γάλα1,5%λιπαρά παστεριωμένο10 λίτρων	Λίτρο	50,00	1,20	60,00
4	15511000-3Γάλα 3,5 % λιπαρά παστεριωμένοσεσυσκευασία10 λίτρων	Λίτρο	3.900,00	1,20	4.680,00
5	15511000-3Γάλα1,5%λιπαρά παστεριωμένο1lit	Λίτρο	420,00	1,30	546,00
6	15511000-3Γιαούρτιστραγγιστό200 gr. 2% &πληρες 10 % αεροστεγώς κλειστό	Τεμάχιο	1.720,00	0,75	1.290,00
7	15511000-3Γιαούρτισυσκευασία 170 -200gr 0% έως 2% %με φρούτα (φράουλα, ροδάκινο, μήλο- κανέλα, φρούτα του δάσους)	Τεμάχιο	2.600,00	0,70	1.820,00
8	15511000-3Γιαούρτι200gr.2% αγελάδας	Τεμάχιο	6.245,00	0,70	4.371,50
9	15500000-3Ημίσκληροτυρίμέχρι500 γρ.	Κιλό	94,00	6,50	611,00
10	15500000-3 Τυρί φέτα ποπ - βακούμ σε συσκ. Των 500 gr ή 1 kg	Κιλό	1.220,00	12,00	14.640,00
11	15500000-3 Λευκό τυρί χαμηλό σε λιπαρά	Κιλό	7,00	6,00	42,00
12	15500000-3 Ημίσκληρο τυρί χαμηλό σε λιπαρά σε συσκευασία μπαστούνι 3-4-κιλών	Κιλό	206,00	6,50	1.339,00
13	15500000-3 Κεφαλοτύρι τριμμένο σε συσκευασία του 1 κιλού	Κιλό	46,00	12,00	552,00
14	15500000-3 Κασέρι γκούντα σε φέτες συσκευασία των 500γρ.	Κιλό	33,00	6,50	214,50
15	15500000-3 Βούτυρο αγελάδας σε συσκευασία των 10 κιλών	Κιλό	9,00	11,50	103,50
		ΣΥΝΟΛΟ			
				ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ	32.627,50 €
[36]				Φ.Π.Α. 13 %	4.241,58 €
				ΣΥΝΟΛΟ	36.869,08 €

ΟΜΑΔΑ Δ' :ΕΛΑΙΑ .

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Ελαιόλαδο extra παρθένο οξύτητας 0,1 έως 0,8 σε συσκευασία 1 Lit	Λίτρα	30,00	7,00	210,00
2	Ελαιόλαδοextra παρθένο οξύτης 0,1 έως 0,8 σε συσκευασία 5 lit	Λίτρα	780,00	6,80	5.304,00
3	Αραβοσιτέλαιο σεσουσκ. 5 lit	Λίτρα	40,00	2,50	100,00
4	Αραβοσιτέλαιο σεσουσκ. 1 lit	Λίτρα	5,00	3,00	15,00
5	Ηλιέλαιο 5 Lit.	Λίτρα	160,00	2,00	320,00
6	Ηλιέλαιο 1 Lit.	Λίτρα	7,00	2,00	14,00
ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ					5.963,00 €
ΦΠΑ 13%					775,19€
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ					6.738,19

ΟΜΑΔΑ ΣΤ' : ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησ ης	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	% ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	Κότα νωπή τύπου 65 %	Κιλά	90,00	4,50	405,00	13%	52,65	457,65
2	Κοτόπουλο μπούτια μέτρια νωπά 300 gr.	Κιλά	781,00	4,00	3.124,00	13%	406,12	3.530,12
3	Κοτόπουλο μπούτι άνευ οστού κομμένο σε κομ.40-50 γρ σε συσκευασία των 1 έως 5 κιλων	Κιλά	198,00	6,50	1.287,00	13%	167,31	1.454,31
4	Κοτόπουλο φιλέτο στηθοσανευ οστού κομμένο σε κύβους 40 έως 50 γρ σε συσκευασία βάρους 1 έως 5 κιλά	Κιλά	216,00	8,00	1.728,00	13%	224,64	1.952,64

5	Κοτόπουλο σνίτσελ παναρισμένο έως 250 gr.	Κιλά	101,00	7,50	757,50	13%	98,48	855,98
6	Συκωτάκια κότας	Κιλά	14,00	3,20	44,80	13%	5,82	50,62
7	Κοτόπουλο ρολό νωπό γεμιστό 2-3 κιλών	κιλά	60,00	10,57	634,20	13%	82,45	716,65
8	Κρέας νωπό μόσχου εμπρόσθιο σπάλα άνευ οστών, συσκ. Σε κενό βακουμ ,αδερματο, χωρίς μύες – ζελέ- ίνες -λίπη & πάχη από 1 έως 1,50κιλό κομμάτια ποντίκι ή –νουά –χτένι - στρογγυλό σπάλας- καπάκι σπάλας σε συσκ 1κιλού.	Κιλά	50,00	11,00	550,00	13%	71,50	621,50
9	Κρέας νωπό μόσχου άνευ οστών κομμένο σε κύβους 40 εως 50γρ. σε συσκευασία βαγκουμ 1 έως 5 κιλά αδέρματο, χωρίς μύες, ζελέ, λίπη & πάχη από κομμάτια ποντίκι ή νουά ή χτένι.	Κιλά	547,00	12,00	6.564,00	13%	853,32	7.417,32
10	Κιμάς νωπος μόσχου διπλοπερασμέν ος από λαπά ή στήθος σε συσκευασία 1-5 κιλά	Κιλά	427,00	12,00	5.124,00	13%	666,12	5.790,12

11	Μπριζόλα χοιρινή τεμαχισμ. 300 γραμ. Α/Ο από λαιμό σε συσκευασία βαγκουμ 1 εως 5 κιλά	Κιλά	119,00	5,00	595,00	13%	77,35	672,35
12	Κατσίκι – ερίφια γάλακτος 10 – 12 κιλά συσκευασία κιλού νωπό (χωρίς κεφάλι)	Κιλά	0,00	14,00	0,00	13%	0,00	0,00
13	Χοιρινό κρέας άνευ οστού κομμένο σε κύβους 40 εως 50 γρ. από μπουτι ή σπάλα (όχι ποντίκι) σε συσκευασία βαγκουμ 1 εως 5 κιλά	Κιλά	234,00	8,20	1.918,80	13%	249,44	2.168,24
14	Ρολό χοιρινό με γεμιση[μπέικον, πιπεριά,κασέρι] σε συσκ. 2 κιλών	Τεμάχια	83,00	12,00	996,00	13%	129,48	1.125,48
15	Σνίτσελχοιρινόκατεψυγμένο 250-300 gr.	Κιλά	6,00	8,50	51,00	13%	6,63	57,63
16	Συκωταριές από αμνοερίφια (όχι κατεψυγμένα)	Κιλά	0,00	12,00	0,00	13%	0,00	0,00
17	Σουβλάκια χοιρινά 150 γραμ.	Τεμάχια	200,00	1,50	300,00	13%	39,00	339,00
18	Κεφτεδάκια κατεψυγμένα (κιμάς Μόσχου) 40-50 γραμμ.	Κιλά	99,00	7,00	693,00	13%	90,09	783,09
19	Τυποποιημένα κατεψυγμένα μπιφτέκια (κιμάς Μόσχου) 180γρ	Κιλά	113,00	7,50	847,50	13%	110,18	957,68

20	Τυποποιημένα κατεψυγμένα σουτζουκάκια (κιμάς Μόσχου) 90γρ	Κιλά	123,00	9,00	1.107,00	13%	143,91	1.250,91
21	Μπούτι χοιρινό νωπό ολόκληρο άνευ οστού σε συσκευασία των 2-3 κιλών	κιλά	0,00	6,90	0,00	13%	0,00	0,00
		ΤΕΜΑΧΙΑ	3.461,00	ΣΥΝΟΛΑ	26.726,80		3.474,48	30.201,28

ΟΜΑΔΑ Η' : ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.	ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Αρακάς σε συσκευασία των 10 κιλών.	Κιλά	335,00	2,40	804,00

ΣΟΦΡΟΛΟΓΙΟ ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΝΟΛΟ						
ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΣΥΝΟΛΟ	ΤΙΜΗ	ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ	ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ

2	Μπάμιες σε συσκευασία των 10 κιλών .	Κιλά	210,00	3,50	735,00
3	Σπανάκι σε συσκευασία των 10 κιλών .	Κιλά	493,00	2,50	1.232,50
4	Σπανάκι σε συσκευασία 1 κιλού	Κιλά	0,00	2,90	0,00
5	Φασολάκια σε συσκευασία 10 κιλών	Κιλά	480,00	2,00	960,00
6	Ανάμικτα λαχανικά 5 ειδών (αρακάς,καρότο,καλαμπόκι,φασολάκια,πιπεριά) κατεψυγμένα 10 κιλών	Κιλά	60,00	2,20	132,00
7	Ανάμικτα λαχανικά κατεψυγμένα 1 κιλού	κιλά	10,00	2,80	28,00
8	Καρότα καθαρισμένα σε μικρούς κύβους	Κιλά	180,00	1,30	234,00
9	Κρεμμύδια κατεψυγμένα κομμένα σε συσκευασία των 10 κιλών	κιλά	180,00	1,60	288,00
10	Μπρόκολα κατεψυγμένα κομμένα των 10 κιλ.	Κιλά	183,00	1,90	347,70
11	Κουνουπίδι κατεψυγμένα κομμένα των 10 κιλών	Κιλά	193,00	1,90	366,70
12	Μπιφτέκια λαχανικών κτψ 250 γρ.	κιλά	0,00	7,00	0,00
ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ					5.127,90€
Φ.Π.Α. 13 %					666,63€
ΣΥΝΟΛΟ					5.794,53€

3) Τον οικονομικό φορέα **ΠΑΠΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΑΘΑΝΑΣΙΑ** για την **ΟΜΑΔΑ Γ΄**, προϋπολογισμού **12.430,08€** χωρίς ΦΠΑ ή **14.045,99€** συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ.

Ακολουθεί ο πίνακας με τις ποσότητες και τον ενδεικτικό προϋπολογισμό της ομάδας.

ΟΜΑΔΑ Γ΄ : ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

			ΠΟΣΟΤΗΤΩ N	ΜΟΝΑΔΑ Σ	ΦΠΑ			
1	Άνηθος 200γρ. ματσάκι	Τεμάχια	105,00	0,70	73,50	13%	9,56	83,06
2	Αγγούρια	Τεμάχια	108,00	0,60	64,80	13%	8,42	73,22
3	Αχλάδια	Κιλά	91,00	2,20	200,20	13%	26,03	226,23
4	Ακτινίδια	Κιλά	48,00	3,50	168,00	13%	21,84	189,84
6	Βερίκοκα	Κιλά	0,00	2,80	0,00	13%	0,00	0,00
7	Δαμάσκηνα - βανίλιες	Κιλά	67,00	2,80	187,60	13%	24,39	211,99
8	Καρπούζια	Κιλά	0,00	0,50	0,00	13%	0,00	0,00
9	Κεράσια	Κιλά	0,00	3,80	0,00	13%	0,00	0,00
10	Κλημεντίνια	Κιλά	680,00	1,80	1.224,00	13%	159,12	1.383,12
11	Κουνουπίδι	Κιλά	210,00	1,90	399,00	13%	51,87	450,87
12	Κολοκυθάκια	Κιλά	95,00	1,60	152,00	13%	19,76	171,76
13	Κρεμμύδια ξερά	Κιλά	255,00	0,90	229,50	13%	29,84	259,34
14	Κρεμμυδάκια φρέσκα ματσάκια	Τεμάχια	106,00	0,70	74,20	13%	9,72	84,48
15	Καρότα	Κιλά	206,00	0,90	185,40	13%	24,10	209,50
16	Λεμόνια	Κιλά	20,00	2,00	40,00	13%	5,30	46,10
17	Λάχανο	Κιλά	1.610,00	0,45	724,50	13%	94,19	818,69
18	Μήλα σμιθ	Κιλά	400,00	1,90	760,00	13%	98,80	858,80
19	Μπανάνες	Κιλά	1.350,00	1,70	2.295,00	13%	298,35	2.593,35
20	Μπρόκολα	Κιλά	55,00	2,50	137,50	13%	17,88	155,38
21	Μαρούλι -σαλάτα σγουρή	Κιλά	64,00	1,80	115,20	13%	14,98	130,18
22	Μαϊντανός 200γρ. ματσάκι	Τεμάχια	191,00	0,60	114,60	13%	14,90	129,50
23	Μελιτζάνες	Κιλά	75,00	2,00	150,00	13%	19,50	169,50
24	Ντομάτες	Κιλά	195,00	1,70	331,50	13%	43,10	374,60
25	Πεπόνια	Κιλά	0,00	1,05	0,00	13%	0,00	0,00
26	Πορτοκάλια φαγητού	Κιλά	1.234,00	1,20	1.480,80	13%	192,50	1.673,30
27	Παντζάρια	Κιλά	5,00	1,00	5,00	13%	0,65	5,65
28	Πατάτες	Κιλά	1.005,00	0,90	904,50	13%	117,59	1.022,09
29	Πράσα	Κιλά	718,00	1,46	1.048,28	13%	136,28	1.184,56
30	Πιπεριές για τηγάνι	Κιλά	100,00	2,50	250,00	13%	32,50	282,50

31	Πιπεριές για γέμισμα	Κιλά	0,00	2,50	0,00	13%	0,00	0,00
32	Ροδάκινα νεκταρίνια	Κιλά	0,00	2,70	0,00	13%	0,00	0,00
33	Σέλινο	Κιλά	230,00	2,50	575,00	13%	74,75	649,75
34	Σταφύλια σουλτανίνα	Κιλά	170,00	2,80	476,00	13%	61,88	537,88
35	Σκόρδα	Κιλά	8,00	5,00	40,00	13%	5,20	45,20
36	Φράουλες	Κιλά	0,00	2,80	0,00	13%	0,00	0,00
37	Βασιλικός ματσάκι 200 γρ.	Τεμάχια	12,00	1,00	12,00	13%	1,56	13,56
38	Δυόσμος 200 γρ.	Τεμάχια	12,00	1,00	12,00	13%	1,56	13,56
		ΣΥΝΟΛΟ	9.425,00					
ΣΥΝΟΛΟ					12.430,08€		1.615,91€	14.045,99€

Η αναφορά «τύπου» σε είδη όπου υπάρχει νοείται ως «ισοδύναμο», διατύπωση σύμφωνη με τα οριζόμενα στο άρθρο 3 παρ. 4 της ΥΑ 56294/2017 Β' 1922

ΑΡΘΡΟ 7. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΝΑΘΕΣΗΣ

Κριτήριο κατακύρωσης (ανάθεσης της σύμβασης) ορίζεται η **πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά αποκλειστικά βάσει της τιμής (χαμηλότερη τιμή) για το σύνολο των ειδών της κάθε ομάδας ξεχωριστά. Σε καμία περίπτωση η προσφερόμενη τιμή δεν πρέπει να ξεπερνά την τιμή του προϋπολογισμού της κάθε ομάδας**

Η προσφορά θα δοθεί ως εξής:

- Η τιμή του προς προμήθεια αγαθού δίνεται σε **απόλυτη τιμή ανά μονάδα**, όπως καθορίζεται στα έγγραφα της σύμβασης για τις ομάδες **Α' (ΑΡΤΟΣ – ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ), Β' (ΓΑΛΑ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ), Ε' (ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ) & Η' (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ)** βάσει του άρθρου 95, παρ.5α, του Ν.4412/2016.
- Με ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) επί της εκάστοτε διαμορφούμενης και πιστοποιούμενης μέσης **λιανικής τιμής πώλησης** του είδους κατά την ημέρα παράδοσης, σύμφωνα με τα δελτία πιστοποίησης τιμών της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας που εκδίδεται από το Τμήμα Εμπορίου & Τουρισμού της Περιφερειακής Ενότητας Θεσσαλονίκης για τα είδη που προβλέπεται σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, ήτοι για τις ομάδες **Γ' (ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΙΔΗ), Δ' (ΕΛΑΙΑ), ΣΤ' (ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ) & Ζ' (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ)** εκτός του είδους α/α 7 : Ψαροκροκέτες όπου η προσφορά θα δοθεί σε απόλυτες τιμές βάσει του άρθρου 95, παρ.6, του Ν.4412/2016.

Ως τιμή αναφοράς, η οποία αναπροσαρμόζεται, θεωρείται, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, η τιμή που προκύπτει από τα δελτία πιστοποίησης τιμών που εκδίδονται από την Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας (Περιφερειακής Ενότητας Θεσσαλονίκης) ανά εβδομάδα, δεκαπενθήμερο, μήνα, ή/και για συγκεκριμένες ημέρες ανάλογα με το είδος, τα οποία αναρτώνται στην ηλεκτρονική διεύθυνση <http://www.pkm.gov.gr> (ενημέρωση-δελτία τιμών).

ΑΡΘΡΟ 8. ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Η διάρκεια των συμβάσεων/ προμήθειας ειδών διατροφής, θα είναι για σαράντα πέντε (45) ημέρες από την υπογραφή τους, εκτός εάν η συμβατική αξία αναλωθεί νωρίτερα. Εάν η συμβατική αξία δεν αναλωθεί εντός του συμβατικού χρόνου, το ΚΚΠΠΚΜ διατηρεί μονομερώς το δικαίωμα χρονικής παράτασης, μέχρι την εξάντληση του οικονομικού αντικειμένου τους για την προμήθεια ειδών που περιλαμβάνονται σε έκαστη σύμβαση, σύμφωνα με τις ανάγκες του.

Το δικαίωμα της χρονικής παράτασης θα ενεργοποιείται πριν τη λήξη των συμβάσεων και θα αφορά χρονικό διάστημα που δεν θα υπερβαίνει το 100% της σύμβασης της αρχικής διάρκειάς τους.

Διευκρινίζεται ότι οι αναγραφόμενες ποσότητες στον ενδεικτικό προϋπολογισμό δύναται να αυξομειωθούν βάσει των πραγματικών και εκτάκτων αναγκών του ΚΚΠΠΚΜ,, εντός όμως της αξίας κάθε σύμβασης χωρίς την υπογραφή νέας, για την προμήθεια όλων ανεξαιρέτως των ειδών που περιλαμβάνονται σε κάθε ομάδα .

2. ΠΡΟΜΕΤΡΗΣΗ

ΟΜΑΔΑ Α΄ : ΑΡΤΟΣ – ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ
1	Αρτος λευκός α΄ποιότητας τύπου ζαπάτα και Βασιλικών σε χάρτινη συσκευασία / τεμ. 500 gr.	Κιλά	900,00	450,00	280,00	650,00	150,00	105,00	2.535,00
2	Αρτοζολικής 500 gr	Κιλά	900,00			135,00	60,00		1.095,00
3	Μικράψωμάκια για σαντουιτς	Τεμάχια		150,00	245,00	100,00	300,00	35,00	830,00
4	Λαγάνες 500 gr.	Κιλά					1,00	1,00	2,00
5	Κουλούρισουσαμένιο	Τεμάχια				40,00	210,00	30,00	280,00
6	Σταφιδόψωμο	Τεμάχια				40,00	210,00	15,00	265,00
7	Τσουρεκάκι ατομικό 100gr συσκευασμένο, λήξης εντός 30 ημερών από την παραγωγή του	Τεμάχια			100,00		210,00	40,00	350,00
8	Τσουρέκι 500gr	Κιλά					4,00	1,00	5,00
9	Κρουασάν ατομικά με γέμιση σοκολάτα έως 70 gr.	Τεμάχια	840,00	840,00	210,00	560,00	210,00	55,00	2.715,00

10	Κρουασάν ατομικά με γέμιση κερασι/κρέμα/βερύκοκο έως 70 gr.	Τεμάχια	840,00		120,00		105,00	30,00	1.095,00
11	Προφυτερόλ 150-170 gr. (σεσκαφάκι)	Τεμάχια	190,00	200,00	100,00	40,00	35,00	25,00	590,00
12	Γλυκά - πάστες 90 - 110 gr. (σοκολάτας, φράουλα, καραμέλα, αμυγδάλου σε σκαφάκι)	Τεμάχια	380,00	200,00	80,00	40,00	35,00	25,00	760,00
13	Παγωτάδιάφορα κυπ. 90 gr.	Τεμάχια							0,00
14	Παγωτάχωρίςζάχαρη	Τεμάχια							0,00
15	Κώκ 120 -15- gr.	Τεμάχια				40,00	35,00	25,00	100,00
16	Γλυκόσιροπιαστό ροξάκι	Τεμάχια	190,00		30,00	40,00	80,00	80,00	420,00
17	Εκμέκ κανταΐφι (σεσκαφακι)	Τεμαχια	190,00			40,00			230,00
18	Μους σε συσκευασία 1-2 κιλων σε γευσεις (βανιλιασοκολατα φράουλα)	Κιλα	4,00			7,00		2,00	13,00
								ΣΥΝΟΛΑ	11.285,00

ΟΜΑΔΑ Β΄ :ΓΑΛΑ – ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρηση ς	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩ Ν	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟ Σ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ
1	Γάλα μακράς διάρκειας 1 λίτρου πλήρες 3,5 % λιπαρά σε άσηπτη συσκευασία 12 τεμ.	Τεμάχια			24,00	72,00	48,00	24,00	168,00
2	Γάλα παστεριωμένο 1 lit πλήρες 3,5% λιπαρά	Τεμάχια		1.440,00	385,00				1.825,00
3	Γάλα 1,5 % λιπαρά παστεριωμένο σε συσκευασία των 10 lit	Λίτρα	50,00						50,00
4	Γάλα 3,5 % λιπαρά παστεριωμένο σε συσκευασία 10 λίτρων	Λίτρα	2.800,00			400,00		700,00	3.900,00
5	Γάλα 1,5 % λιπαρά παστεριωμένο 1 lit	Λίτρα					420,00		420,00
6	Γιαούρτι στραγγιστό 200 gr. 2% & πλήρες 10 % αεροστεγώς κλειστό	Τεμάχια		1.550,00		65,00	105,00		1.720,00
7	Γιαούρτι συσκευασία 170 -200gr 0% έως 2% %με φρούτα (φράουλα, ροδάκινο, μήλο- κανέλα, φρούτα του δάσους)	Τεμάχια	1.290,00	420,00	280,00	260,00	210,00	140,00	2.600,00

8	Γιαούρτι 200 gr. 2% αγελάδας	Τεμάχια	4.600,00		280,00	700,00	105,00	560,00	6.245,00
9	Ημίκληρο τυρί 500 gr.	Κιλά		40,00	30,00		18,00	6,00	94,00
10	Τυρί φέτα ποπ - βακούμ σε συσκ. Των 500 gr ή 1 kg	Κιλά	850,00	70,00	85,00	90,00	90,00	35,00	1.220,00
11	Λευκό τυρί χαμηλό σε λιπαρά	Κιλά					7,00		7,00
12	Ημίκληρο τυρί χαμηλό σε λιπαρά σε συσκευασία μπαστούνι 3-4-κιλών	Κιλά	170,00			30,00	6,00		206,00
13	Κεφαλοτύρι τριμμένο σε συσκευασία του 1 κιλού	Κιλά	35,00			1,00	6,00	4,00	46,00
14	Κασέρι γκούντα σε φέτες συσκευασία των 500gr.	Κιλά				4,00	20,00	9,00	33,00
15	Βούτυρο αγελάδας σε συσκευασία των 10 κιλών	Κιλά	6,00					3,00	9,00
								ΣΥΝΟΛΑ	18.543,00

ΟΜΑΔΑ Γ΄ :ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ
1	Άνηθος 200γρ. ματσάκι	Τεμάχια	70,00			14,00	7,00	14,00	105,00
2	Αγγούρια	Τεμάχια			20,00	20,00	48,00	20,00	108,00
3	Αχλάδια	Κιλά			28,00	7,00	7,00	49,00	91,00
4	Ακτινίδια	Κιλά					20,00	28,00	48,00
6	Βερίκοκα	Κιλά							0,00
7	Δαμάσκηνα βανίλιες –	Κιλά	60,00					7,00	67,00
8	Καρπούζια	Κιλά							0,00
9	Κεράσια	Κιλά							0,00
10	Κλημεντίνια	Κιλά	600,00			20,00	40,00	20,00	680,00
11	Κουνουπίδι	Κιλά	140,00			42,00	14,00	14,00	210,00
12	Κολοκυθάκια	Κιλά			10,00	14,00	15,00	56,00	95,00
13	Κρεμμύδια ξερά	Κιλά	20,00		20,00	105,00	40,00	70,00	255,00

14	Κρεμμυδάκια φρέσκα ματσάκια	Τεμάχια	84,00		7,00	2,80	7,00	6,00	106,00
15	Καρότα	Κιλά	120,00		8,00	28,00	15,00	35,00	206,00
16	Λεμόνια	Κιλά				8,40	7,00	5,00	20,00
17	Λάχανο	Κιλά	1.500,00		10,50	31,50	40,00	28,00	1.610,00
18	Μήλα σμιθ	Κιλά		100,00	140,00	14,00	90,00	56,00	400,00
19	Μπανάνες	Κιλά	720,00	300,00	70,00	84,00	120,00	56,00	1.350,00
20	Μπρόκολα	Κιλά				28,00	20,00	7,00	55,00
21	Μαρούλι -σαλάτα σγουρή	Κιλά			14,00	10,00	30,00	10,00	64,00
22	Μαϊντανός 200γρ. ματσάκι	Τεμάχια	105,00			21,00	30,00	35,00	191,00
23	Μελιτζάνες	Κιλά			10,00	7,00	30,00	28,00	75,00
24	Ντομάτες	Κιλά			30,00	30,00	120,00	15,00	195,00
25	Πεπόνια	Κιλά							0,00
26	Πορτοκάλια φαγητού	Κιλά	960,00		100,00	28,00	90,00	56,00	1.234,00
27	Παντζάρια	Κιλά			5,00				5,00
28	Πατάτες	Κιλά			25,00	300,00	400,00	280,00	1.005,00
29	Πράσα	Κιλά	650,00		7,00	21,00	20,00	20,00	718,00

30	Πιπεριές για τηγάνι	Κιλά	60,00		6,00	14,00	10,00	10,00	100,00
31	Πιπεριές για γέμισμα	Κιλά							0,00
32	Ροδάκινα – νεκταρίνια	Κιλά							0,00
33	Σέλινο	Κιλά	210,00			10,00	3,00	7,00	230,00
34	Σταφύλια σουλτανίνα	Κιλά	100,00			15,00	40,00	15,00	170,00
35	Σκόρδα	Κιλά	4,00		1,00	1,00	1,00	1,00	8,00
36	Φράουλες	Κιλά							0,00
37	Βασιλικός ματσάκι 200 γρ.	Τεμάχια				5,00	5,00	2,00	12,00
38	Δυόσμος 200 γρ.	Τεμάχια				5,00	5,00	2,00	12,00
								ΣΥΝΟΛΑ	9.425,00

ΟΜΑΔΑ Δ' : ΕΛΑΙΑ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ
1	Ελαιόλαδο extra παρθένο οξύτητας 0,1 έως 0,8 σε	Λίτρα		10,00	10,00		10,00		30,00

	συσκευασία 1 Lit								
2	Ελαιόλαδοextra παρθένο οξύτης 0,1 έως 0,8 σε συσκευασία 5 lit	Λίτρα	600,00			65,00	45,00	70,00	780,00
3	Αραβοσιτέλαιο σεσουκ. 5 lit	Λίτρα				10,00	20,00	10,00	40,00
4	Αραβοσιτέλαιο σεσουκ. 1 lit	Λίτρα			5,00				5,00
5	Ηλιέλαιο 5 Lit.	Λίτρα	120,00			10,00	20,00	10,00	160,00
6	Ηλιέλαιο 1 Lit.	Λίτρα		7,00					7,00
								ΣΥΝΟΛΑ	1.022

ΟΜΑΔΑ Ε΄ : ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩ Ν	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟ Σ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟΚΑΣΤΡ Ο	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩ Ν
1	Αυγά φρέσκα ημέρας (κοινά πτηνοτροφείου) κατηγορίας medium 55-65 gr.	Τεμάχια	3.000,00	950,00	490,00	525,00	800,00	200,00	5.965,00

2	Μορταδέλα σε μπαστούνι 3-4 κιλών	Κιλά	35,00			15,00			50,00
3	Ζαμπόνσε μπαστούνι 3-4 κιλών	Κιλά	90,00			15,00	7,00	5,00	117,00
4	Λουκάνικα τύπου Φρανκφούρτης σε συσκευασία 8 τεμαχίων	Κιλά	80,00		15,00	18,00	20,00	18,00	151,00
5	Γαλοπούλα βραστή ή καπνιστή σε μπαστούνι	Κιλά	140,00			30,00	18,00		188,00
6	Ζαμπόν σε φέτες σε συσκευασίες 500 γραμ.	Κιλά			30,00		5,00	6,00	41,00
7	Γαλοπούλα βραστή ή καπνιστή σε φέτες σε συσκευασίες 500 γραμ.	Κιλά		40,00	30,00	6,00	18,00	6,00	100,00
8	Παρίζα σε φέτες, συσκευασία των 500 γραμ.	Κιλά					3,00		3,00
9	Μπέικονσε μπαστούνι 3-4 κιλών	Κιλά					2,00		2,00
10	Λουκάνικα χωριάτικα σε συσκευασία βάρους έως 2 κιλά (με πράσο)	Κιλά	80,00		15,00	7,00	3,00	3,00	108,00
11	Αστράκι σε συσκευασία 500 gr.	Κιλά	35,00			14,00	4,00	7,00	60,00
12	Κριθαράκι σε συσκευασία 500 gr.	Κιλά	120,00			30,00	24,00	9,00	183,00
13	Κους - κους σε συσκ. 500gr	Κιλά	90,00			30,00	8,00	7,00	135,00
14	Μακαρόνια όλα τα είδη από 100% σιμιγδάλι (σπαγγέτι, πένες, κοφτές)	Κιλά	360,00	10,00		35,00	40,00	25,00	470,00

15	Μακαρόνια νο 2-3	Κιλά	24,00			15,00	15,00	9,00	63,00
16	Τραχανάς ξίνος σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	150,00			30,00	24,00	9,00	213,00
17	Φιδές φωλιές, όχι κομμένος, σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	18,00	2,00		20,00	6,00	9,00	55,00
18	Χυλοπίτες με αυγά και γάλα σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	90,00			20,00	7,00	10,00	127,00
19	Ζυμαρικά ολικήςάλεσης	Κιλά	90,00						90,00
20	Χυλοπίτες ολικης αλεσης	Κιλά							0,00
21	Ρύζι κίτρινο τύπου μπονέτ 1 κιλού	Κιλά	180,00		10,00	30,00	20,00	20,00	260,00
22	Ρύζιγλασέ 1 κιλού	Κιλά	60,00		10,00	20,00	6,00	25,00	121,00
23	Ρύζι καρολίνα του 1 κιλ.	Κιλά	60,00	10,00		30,00	30,00	25,00	155,00
24	Ρύζι καστανό	Κιλά	60,00						60,00
25	Αλεύρι σίτου για όλες τις χρήσεις σε συσκ.1κιλό	Κιλά	80,00	10,00	10,00	10,00	21,00	18,00	149,00
26	Αλάτι ιωδιούχο ψιλό συσκ. 1κιλό	Κιλά	96,00	3,00	4,00	20,00	18,00	50,00	191,00
27	Αλάτι αφαλάτωσης σε σακί 25 κιλών	Κιλά	175,00		70,00				245,00
28	Σάλτσα λεμονιού 380 ml	Τεμάχια	420,00				14,00	10,00	444,00
29	Χυμός λεμόνι από συμπυκνωμένο χυμό λεμόνι 250 ml (όχι σαλτσα λεμονιού)	Τεμάχια		7,00	10,00	40,00	70,00	50,00	177,00
30	Βακαλάος υγράλατος κομμένος φιλέτο χωρίς κόκκαλο κιβ. 25 κιλών	Κιλά							0,00

31	Γάλα εβαπορέπληρες 410γρ	Τεμάχια			10,00	30,00	96,00	20,00	156,00
32	Δημητριακά (κορνφλεκς)διάφορα έως 375γρ με μέλι και άλλα	Τεμάχια		100,00	40,00	10,00	50,00	50,00	250,00
33	Ελιέςτύπου καλαμών	Κιλά				10,00			10,00
34	Ελιές φιλέτο χωρίς κουκούτσι σε συσκευασία βάκουμ	Κιλά	60,00			10,00	7,00	2,00	79,00
35	Ζάχαρη σε συσκ.1 κιλό	κιλά	180,00	60,00	20,00	60,00	30,00	40,00	390,00
36	Ζάχαρη διαβητικών -ΣΤΕΒΙΑ 200γρ.	Τεμάχια	15,00				7,00		22,00
37	Κορνφλάουερ έως 200γρ καθαρό βάρος	Τεμαχια				7,00	6,00	4,00	17,00
38	Κορνφλάουερέως 2 ΚΙΛΑ	Κιλά	20,00						20,00
39	Κάστερπάουντερκαθάρo βάρος 120 γρ	Τεμάχια		245,00		50,00	35,00		330,00
40	Κακάοέως 250γρ.	Τεμάχια				7,00	14,00	2,00	23,00
41	ΚαφέςΕλληνικόςέως 100γρ	Τεμάχια	80,00			60,00	35,00	7,00	182,00
42	Καφέςφίλτρου 500γρ	Τεμάχια					3,00	1,00	4,00
43	Στιγμιαίος καφές τύπου νες καφέ 1 kg φυσικός καφές 100%	Κιλά	6,00		2,00	1,00	4,00	1,00	14,00
44	Στιγμιαίος καφές τύπου νες καφέ NTEKAΦΕΙΝΕ συσκευασία έως 1 kg φυσικός καφές 100%	Κιλά	6,00	2,00	2,00		2,00		12,00
45	Καλαμπόκι βρασμένο σε κονσέρβα βρασμένο με	Τεμάχια						10,00	10,00

	καθαρό βάρος έως 400γρ.								
46	Ντολμαδάκια συσκευασία 2 κιλών	Κιλά				14,00	2,00	2,00	18,00
47	Ντοματάκιονκασε με καθαρό βάρος έως 400 γρ	Τεμάχια			30,00		6,00		36,00
48	Ντοματάκιονκασεψιλοκομέν ο συσκευασία 3 κιλών	Κιλά	560,00			49,00	35,00	25,00	669,00
49	Ντοματοπολτός 5 κιλών	Κιλά	80,00			25,00	10,00	25,00	140,00
50	Φυτική μαργαρίνη οποιαδήποτε συσκευασία από 1- 10 kg χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά -τρανς	Κιλά	140,00			63,00	7,00	25,00	235,00
51	Φυτική μαργαρίνη 200 γρ χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά -τρανς	Τεμάχια		35,00	50,00		84,00	18,00	187,00
52	Φυτική μαργαρίνη 225 γρ με 35% λιπαρά, προσθήκη φυτικών στερολών και βιταμινών Α,Β,Δ,Ε και πηγή φολικού οξέος. Συστήνεται για ασθενείς - με αυξημένα επίπεδα χοληστερόλης - με διαβήτη τύπου ΙΙ - με οικογενήυπερχοληστερολαιμία - που λαμβάνουν στατίνες	Τεμάχια	245,00				10,00		255,00

53	Μανιτάρια κονσέρβα κομμένα σε συσκ. έως 500γρ. στραγγισμένο έως 300γρ	Τεμάχια	84,00			10,00	10,00	6,00	110,00
54	Μπέικινπάουντερατομ. φακ 20 γρ	Τεμάχια				10,00	15,00	3,00	28,00
55	Μπισκότα γεμιστά σοκολάτας τύπου roller-rondo& τύπου πτιμπερ έως 200γρ	Τεμάχια		100,00	100,00	40,00	60,00	140,00	440,00
56	Μπισκότα γεμιστά σοκολάτας τύπου roller-rondo& τύπου πτιμπερ έως 200γρ χωρίς ζάχαρη	Τεμάχια	280,00				10,00	6,00	296,00
57	Πευκόμελο 1 κιλό, καθαρο βάρος 900 γρ.	Τεμάχια	60,00	30,00	20,00	10,00	10,00	10,00	140,00
58	Μαρμελάδα με γεύση κομμάτια φρούτων, όχι πολτός σε γυάλινη συσκευασία 450 γρ. με γεύση ροδάκινο - βερίκοκο - κεράσι - φράουλα - δαμάσκηνο.	Κιλά	10,00	30,00	50,00		50,00	10,00	150,00
59	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο κεράσι	Κιλά	10,00			7,00		6,00	23,00
60	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο βερίκοκο	Κιλά	10,00			7,00		6,00	23,00

61	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτα φράουλα	Κιλά	10,00			7,00		6,00	23,00
62	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτα ροδάκινο	Κιλά	10,00			7,00		6,00	23,00
63	Μαρμελάδα χωρίςζάχαρη	κιλά	10,00				7,00		17,00
64	Ξύδιέως 400 γρ	τεμάχια	280,00	7,00	20,00	60,00	30,00	7,00	404,00
65	Πατάτες καθαρισμένες αποφλοιωμένες σε συσκ. 10 κιλών. (ροδέλα, κύβους, κυδωνάτες)	Κιλά	2.200,00					10,00	2.210,00
66	Πιπεριές φλωρίνης 5κιλά	Κιλά	105,00			21,00	7,00	3,00	136,00
67	Πουρές πατάτας νιφάδες, όχι σκόνη συσκ. 25 κιλών	Κιλά	80,00			10,00		10,00	100,00
68	Πραλίνα φουντουκιού έως 10%γάλα σε συσκευασία 1 κιλού	Τεμάχια	80,00	15,00	15,00	10,00	20,00	10,00	150,00
69	Ρόφημα σοκολάτας σε σκόνη (τύπου Hemo) έως 500γρ με Βιταμίνες & μεταλλικά	τεμάχια	7,00	30,00	10,00		14,00	6,00	67,00
70	Ρωσική σαλάτα σε συσκευασία 3 κιλών	Κιλά	60,00		3,00	18,00	8,00	6,00	95,00
71	Σιμιγδάλιχοντρό – ψιλό 500γρ.	Κιλά	25,00			10,00	6,00	30,00	71,00
72	Ταραμοσαλάτα σεσυσκευασία 3 κιλών	Κιλά	180,00			10,00	10,00	2,00	202,00
73	Τζατζίκι σεσυσκευασία 3κιλών	Κιλά	60,00		3,00	28,00	10,00	6,00	107,00

74	Βαφές αυγών	Τεμάχια							
75	Τόνος σε λάδι με καθαρό έως 200γρ σε κονσέρβα	Κιλά				3,00		4,00	7,00
76	Φρουίτζελέ	Τεμάχια	25,00	15,00		3,00	3,00	3,00	49,00
77	Φρυγανιές σίτουτων 510γρ	Τεμάχια				10,00	14,00	6,00	30,00
78	Φρυγανιές σικάλεως 160γρ.	Συσκευασίες	105,00				6,00	3,00	114,00
79	Ψωμίτοστ 680γραμ.	Κιλά	28,00		20,00		35,00	10,00	93,00
80	Ταχίνιμε κακάο	Κιλά			10,00		10,00	3,00	23,00
81	Χαλβάς εμπορίου 2,5 κιλών χωρίς ξηρούς καρπούς (βανίλια, κακάο)	Τεμάχια	60,00		15,00	30,00	3,00	2,00	110,00
82	Σοκολάτεσγάλακτος 70γρ.	Τεμάχια		125,00	40,00	40,00	40,00	10,00	255,00
83	Γκοφρέτα 33 γρ με επικάλυψη σοκολάτας	Κιλά		100,00	100,00	40,00	100,00	25,00	365,00
84	Μουστάρδα 4 kg κλασική υγρή	Τεμάχια	48,00						48,00
85	Μουστάρδα μπουκάλι 500 γρκλασική	Τεμάχια	5,00		12,00	10,00	10,00	10,00	47,00
86	Κέτσαπ μπουκάλι 500 γρκλασική	Τεμάχια	2,00		12,00	10,00	10,00	10,00	44,00
87	Μαγιονέζα 1 κιλου	Τεμάχια	8,00		3,00		4,00	3,00	18,00
88	Κουβερτούρα 125γρ	Κιλά				2,00	2,00	1,00	5,00
89	Καρυδόψιχα	Κιλά					3,00	1,00	4,00
90	Ζάχαρη άχνη 400 γρ	Τεμάχια	2,00			1,00	1,00	3,00	7,00

91	Μαγιάξερη 30 γρ	Τεμάχια				4,00	7,00	4,00	15,00
92	Γάλα ζαχαρούχο 400 γρ	Κιλά				2,00	4,00	4,00	10,00
93	Φρυγανιά τριμμένη	Κιλά				4,00	6,00	4,00	14,00
94	Μελιτζανοσαλάτα εως 3 κιλά	Κιλά	60,00			30,00	4,00	4,00	98,00
95	Παντζάρια κονσέρβα 5 κιλών	Τεμάχια	105,00			10,00	4,00	2,00	121,00
96	Φρέσκος ζωμός σε κύβους συσκευασία 12 τεμ.	Κιλά				6,00			6,00
97	Ζωμός λαχανικών 4 κιλων	Κιλά	6,00			1,00	3,00	1,00	11,00
98	Ζωμός βοδινός 4 κιλων	Κιλά	6,00				4,00	3,00	13,00
99	Ζωμόςκότας 4 κιλων	Κιλά	6,00				3,00	1,00	10,00
100	Σταφίδες ξανθές& μαύρες	κιλά	2,00				1,00		3,00
101	Κομπόστα ροδάκινο & βερύκοκο 1 kg (όχι φέτες)	Κιλά		130,00	40,00		20,00	30,00	220,00
102	Κομπόστα 5 kg. ροδάκινο	Κιλά	180,00			10,00			190,00
103	Κομπόστα 5 kg. βερίκοκο	Κιλά	180,00			10,00			190,00
104	Πληγούρι σε συσκευασία 500 γραμμ. έως 1 κιλού	κιλά						10,00	10,00
105	Βανίλια stik 1,5gr	Τεμάχια	35,00			1,00	14,00	7,00	57,00
106	Δυόσμοστριμμένος	Κιλά	1,00			1,00	1,00	1,00	4,00
107	Κανέλα σε σκόνη χύμα 1 κιλού	Κιλά	6,00			1,00	1,00	1,00	9,00
108	Κόκκινο πιπέριγλυκό	Κιλά	5,00			2,00	1,00	1,00	9,00
109	Κύμινο	Κιλά	1,00			1,00	1,00	1,00	4,00
110	Μουστάρδα σκόνη	Κιλά	5,00			2,00	1,00	1,00	9,00

111	Μοσχοκάρυδο	Κιλά	3,00			1,00	1,00	1,00	6,00
112	Πιπέρι μαύρο σε σκόνη συσκευασία 1 κιλού.	Κιλά	4,00		1,00	1,00	1,00	1,00	8,00
113	Ρίγανη τριμμένη αρωματική συσκευασία 1 κιλού	Κιλά	2,00		1,00	2,00	1,00	1,00	7,00
114	Σόδα φαγητού 1 κιλού	Κιλά	3,00		1,00	1,00	1,00	1,00	7,00
115	Κάρυσεσκόνη	Κιλά	5,00			1,00	1,00	1,00	8,00
116	Μπαχάρι	Κιλά	1,00			1,00	1,00	1,00	4,00
117	Βασιλικόςτριμμένος	Κιλά	2,00			1,00			3,00
118	Κουκουνάρι	Κιλά	2,00					1,00	3,00
119	Τσάι μαύρο σε συσκευασία του 1 κιλού	Κιλά	4,00	1,00			1,00	1,00	7,00
120	Χαμομήλισεσυσκευασία 1-2 κιλών	Κιλά	2,00	1,00		2,00	1,00	1,00	7,00
121	Τσάι του βουνού χύμα σε συσκευασία 5 κιλών	Κιλά	7,00	1,00	2,00	2,00	1,00	1,00	14,00
122	Τσάι φασκόμηλο	κιλά	2,00				1,00		3,00
123	Ρεβίθια χοντρά σε συσκ. 500γρ	Κιλά	80,00			10,00	10,00	10,00	110,00
124	Φακές ψιλές σε συσκ. 500γρ	Κιλά	80,00			10,00	10,00	10,00	110,00
125	Φασόλια σούπας ψιλά σε συσκ 500γρ	Κιλά	80,00			10,00	10,00	10,00	110,00
126	Φασόλια γίγαντες 500 γρ.	κιλά	40,00			10,00	9,00	3,00	62,00
127	Αναψυκτικά τύπου κόλα 1,5λ σε συσκ. 6 τεμ	Τεμάχια				6,00	10,00	9,00	25,00
128	Αναψυκτικά τύπου κόλα 330	Τεμάχια			210,00	40,00	240,00	30,00	520,00

	ml								
129	Κρασί κόκκινο σε συσκευασία 10-25 λίτρα	Τεμάχια							0,00
130	Κρασί λευκό σε συσκευασία 10-25 λίτρα	Τεμάχια							0,00
131	Μπύρεςχωρίς αλκοόλ 330 ml	Τεμάχια							0,00
132	Νερό εμφιαλωμένο 1,5 λίτρων σε 6αδες	Τεμάχια	350,00	30,00	90,00	24,00	12,00	60,00	566,00
133	Νερό εμφιαλωμένο 0,5 λίτρων. ΣΥΣΚ 24 ΤΜΧ	Τεμάχια				24,00	192,00	48,00	264,00
134	Χυμοί φρούτων διάφορες γεύσεις του 1 λίτρου χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	560,00	850,00	192,00		24,00	48,00	1.674,00
135	Χυμοί φρούτων με γέυση πορτοκάλι των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	560,00				60,00	24,00	644,00
136	Χυμοί φρούτων με γέυση βύσσινο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	560,00			96,00	72,00	24,00	752,00

137	Χυμοί φρούτων με γέυση μήλο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	560,00			72,00	72,00	24,00	728,00
138	Χυμοί φρούτων ανάμεικτος των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	560,00			96,00	420,00	24,00	1.100,00
139	Χυμοί φρούτων μπανάνα των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	τεμάχια	560,00			48,00	48,00	24,00	680,00
140	Χυμοί φρούτων ροδάκινο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	τεμάχια	560,00			72,00	72,00	24,00	728,00
141	Χυμοί φρούτων 100% (φυσικός χυμος)ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ των 250 γρ. χαρτ.συσκ. Για διαβητικούς	τεμάχια	560,00				72,00		632,00
142	Κρέμα γάλακτος σε χάρτινη συσκ. Έως 500 gr. (συσκευασία 500 γραμματίων +/-10%)	Τεμάχια				3,00	9,00	3,00	15,00
143	Κρέμα γάλακτος σε συσκ. εως 10 λίτρα (συσκευασία από 1 λίτρο και πλέον)	ΛΙΤΡΑ	40,00						40,00
144	Πίτσες ατομικές	Τεμάχια			60,00	140,00	100,00	20,00	320,00

145	Σπανακόπιτες ατομικές & τυρόπιτες ατομικές 160-180 γραμμ.	Τεμάχια	525,00	600,00	35,00	140,00	85,00	25,00	1.410,00
146	Κασεροπιτες ατομικες καταψυγμενες	Τεμάχια	385,00			20,00		8,00	413,00
147	Ζαμπονοκασεροπιτες ατομικες καταψυγμενες	Τεμάχια				20,00	7,00	8,00	35,00
148	Ταχινόπιτες ατομικές καταψυγμενες 100 -130 γραμ.	Τεμάχια				7,00	10,00	10,00	27,00
149	Πιτάκια κατεψυγμένα μικρά (λουκανικο, σπανακι, τυρι)	Κιλά	28,00	7,00		10,00	3,00	2,00	50,00
150	Μπουγάτσα ατομική κατεψυγμένηκρέμα	Τεμάχια	385,00			25,00	25,00	10,00	445,00
151	Σφολιάτα κιλού (0,62 X 0,52) Κ/Ψ	Κιλά				4,00			4,00
								ΣΥΝΟΛΑ	31.560,00

ΟΜΑΔΑ ΣΤ' : ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ
1	Κότα νωπή τύπου 65 %	Κιλά					20,00	70,00	90,00
2	Κοτόπουλο μπούτια μέτρια νωπά	Κιλά	650,00		6,00	70,00	40,00	15,00	781,00

	300 gr.								
3	Κοτόπουλο μπούτι άνευ οστού κομμένο σε κομ.40-50 γρ σε συσκευασία των 1 έως 5 κιλών	Κιλά	180,00		6,00		12,00		198,00
4	Κοτόπουλο φιλέτο στηθοςανευ οστού κομμένο σε κύβους 40 έως 50 γρ σε συσκευασία βάκουμ 1 έως 5 κιλά	Κιλά	180,00			30,00	6,00		216,00
5	Κοτόπουλο σνίτσελ παναρισμένο έως 250 gr.	Κιλά	90,00		4,00	7,00			101,00
6	Συκωτάκια κότας	Κιλά				14,00			14,00
7	Κοτόπουλο ρολό νωπό γεμιστό 2-3 κιλών	κιλά	60,00						60,00
1	Κρέας νωπό μόσχου εμπρόσθιο σπάλα άνευ οστών, συσκ. Σε κενό βακουμ ,αδερματο, χωρίς μύες – ζελέ- ίνες -λίπη & πάχη από <u>1 έως 1,50</u> κιλό κομμάτια ποντίκι ή –νουά –χτένι - στρογγυλό σπάλας- καπάκι σπάλας σε συσκ 1κιλού.	Κιλά				50,00			50,00
2	Κρέας νωπό μόσχου άνευ οστών κομμένο σε κύβους 40 έως 50γρ. σε συσκευασία βαγκουμ 1 έως 5 κιλά αδέρματο, χωρίς μύες, ζελέ, λίπη & πάχη από κομμάτια ποντίκι ή νουά ή χτένι.	Κιλά	420,00		7,00		35,00	85,00	547,00

3	Κιμάς νωπος μόσχου διπλοπερασμένος από λαπά ή στήθος σε συσκευασία 1-5 κιλά	Κιλά	280,00		7,00	60,00	50,00	30,00	427,00
4	Μπριζόλα χοιρινή τεμαχισμ. 300 γραμ. Α/Ο από λαιμό σε συσκευασία βαγκουμ 1 έως 5 κιλά	Κιλά			6,00	60,00	28,00	25,00	119,00
5	Κατσίκι – ερίφια γάλακτος 10 – 12 κιλά συσκευασία κιλού νωπό (χωρίς κεφάλι)	Κιλά							0,00
6	Χοιρινό κρέας άνευ οστού κομμένο σε κύβους 40 έως 50 γρ. από μπουτι ή σπάλα (όχι ποντίκι) σε συσκευασία βαγκουμ 1 έως 5 κιλά	Κιλά	160,00		4,00	30,00	30,00	10,00	234,00
7	Ρολό χοιρινό με γεμισή[μπέικον,πιπεριά,κασέρι] σε συσκ. 2 κιλών	Τεμάχια	70,00				10,00	3,00	83,00
8	Σνίτσελχοιρινόκατεψυγμένο 250-300 gr.	Κιλά			6,00				6,00
9	Συκωταριές από αμνοερίφια (όχι κατεψυγμένα)	Κιλά							0,00
10	Σουβλάκια χοιρινά 150 γραμ.	Τεμάχια			40,00	70,00	50,00	40,00	200,00
11	Κεφτεδάκια κατεψυγμένα (κιμάς Μόσχου) 40-50 γραμμ.	Κιλά	90,00		6,00			3,00	99,00

12	Τυποποιημένα κατεψυγμένα μπιφτέκια (κιμάς Μόσχου) 180γρ	Κιλά	90,00		7,00		10,00	6,00	113,00
13	Τυποποιημένα κατεψυγμένα σουτζουκάκια (κιμάς Μόσχου) 90γρ	Κιλά	90,00		7,00	10,00	10,00	6,00	123,00
14	Μπούτι χοιρινό νωπό ολόκληρο άνευ οστού σε συσκευασία των 2-3 κιλών	κιλά							0,00
								ΣΥΝΟΛΑ	3.461,00

ΟΜΑΔΑ Ζ' : ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ
1	Θράψαλα κατεψυγμένα και καθαρισμένα σε συσκευασία 10 κιλ. ολόκληρα ή σε ροδέλες	Κιλά	80,00			10,00	10,00		100,00
2	Φιλέτο πέρκα καταψυγμένο και καθαρισμένο σε συσκ. 10 κιλ	Κιλά				10,00	10,00	10,00	30,00
3	Φιλέτο βακαλάου κατεψυγμένα και καθαρισμένο συσκ του 1	Κιλά				10,00		10,00	20,00

	κιλού								
4	Βακαλάοςφιλέτουγράλατος	Κιλά				6,00			6,00
5	Γαλέος φιλέτο φετα κατεψυγμένο σε συσκευασία 10 κιλών	Κιλά	130,00			10,00	10,00		150,00
6	Γλώσσα κατεψυγμένη σε συσκευασία 10 κιλών	κιλά							
7	Ψαροκροκέτες κατεψυγμένες	Κιλά	80,00		4,00		14,00	6,00	104,00
9	Παγκάσιος καταψυγμένο	Κιλά					10,00	10,00	20,00
								ΣΥΝΟΛΑ	430,00

ΟΜΑΔΑ Η΄ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

A A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΗ ΜΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙ ΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟ ΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩ Ν
1	Αρακάς σε συσκευασία των 10 κιλών.	Κιλά	280,00			20,00	10,00	25,00	335,00
2	Αρακάς σε συσκευασία 1 κιλού	Κιλά							0,00
3	Μπάμιες σε συσκευασία των 10 κιλών .	Κιλά	180,00			10,00	10,00	10,00	210,00
4	Σπανάκι σε συσκευασία των 10 κιλών .	Κιλά	420,00			20,00	18,00	35,00	493,00
5	Σπανάκι σε συσκευασία 1 κιλού	Κιλά							0,00

6	Φασολάκια σε συσκευασία των 10 κιλών.	Κιλά	420,00			20,00	20,00	20,00	480,00
7	Φασολάκια σε συσκευασία 1κιλού.	Κιλά							0,00
8	Ανάμικτα λαχανικά 5 ειδών (αρακάς,καρότο,καλαμπόκι,φασολάκια,πιπεριά) κατεψυγμένα 10 κιλών	Κιλά	30,00				10,00	20,00	60,00
9	Ανάμικτα λαχανικά κατεψυγμένα 1 κιλού	κιλά				10,00			10,00
10	Καρότα καθαρισμένα σε μικρούς κύβους	Κιλά	180,00						180,00
11	Κρεμμύδια κατεψυγμένα κομμένα σε συσκευασία των 10 κιλών	κιλά	180,00						180,00
12	Μπρόκολα κατεψυγμένα κομμένα των 10 κιλών	Κιλά	180,00					3,00	183,00
13	Κουνουπίδι κατεψυγμένα κομμένα των 10 κιλών	Κιλά	180,00		10,00			3,00	193,00
14	Μπιφτέκια λαχανικών κτψ 250 γρ.	κιλά							0,00
								ΣΥΝΟΛΑ	2.324,00

3. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η παρούσα μελέτη αφορά την προμήθεια ειδών διατροφής για τις ανάγκες των παραρτημάτων και των αυτόνομων δομών του Κέντρου Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας (Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ.) για δώδεκα (12) μήνες.

Τα είδη των Ομάδων που ακολουθούν θα πρέπει να πληρούν όλες τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και να εναρμονίζονται με τις ισχύουσες κανονιστικές, κτηνιατρικές, υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, (τον Κανονισμό (ΕΕ) 178/2002, το Π.Δ. 79/2007, το Ν. 4492/2017, τους Κανονισμούς (ΕΕ) 1169/11, 2018/775 και 2019/802 περί επισήμανσης τροφίμων, τους Κανονισμούς (ΕΕ) 852/2004, 853/2004, 854/2004 περί υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, την ΥΑ 91354/17 (Φ.Ε.Κ. 2983 Β'/30-08-2017).

Όλα τα υπό προμήθεια είδη πρέπει να είναι Α' ποιότητας, αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατώτερης ποιότητας, προϊόντα εγκεκριμένων εταιριών ευρείας κατανάλωσης, με τις ανάλογες πιστοποιήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η μεταφορά των προϊόντων πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) και τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.

Η συσκευασία των υπό προμήθεια τροφίμων πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές που ορίζονται στα άρθρα 9 και 26 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Κανονισμός ΕΕ 1169/2011 και Κανονισμός ΕΕ 543/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

Ημερομηνία λήξης των ειδών των υπό ομάδων "Τρόφιμα παντοπωλείου" θα πρέπει να απέχει τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης. Ο Ανάδοχος αναλαμβάνει την υποχρέωση αντικατάστασης προϊόντων που πλησιάζουν την ημερομηνία λήξης τους και δεν έχουν ακόμη χρησιμοποιηθεί.

Το Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. έχει το δικαίωμα να ζητήσει οποιοδήποτε έγγραφο, πιστοποιητικό ή στοιχεία προς απόδειξη τήρησης των σχετικών ευρωπαϊκών κανονισμών, της ελληνικής νομοθεσίας και των σχετικών διατάξεων, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των τεχνικών προδιαγραφών του παρόντα διαγωνισμού, οποιαδήποτε χρονική στιγμή κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης και όσες φορές κριθεί απαραίτητο.

ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα ζητούμενα είδη της προμήθειας θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, να συνοδεύονται από εγγύηση άριστης ποιότητας, νόμιμα και ευρέως κυκλοφορούντα στην αγορά σύμφωνα με τις σχετικές Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις.
- Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με την Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Οι συσκευασίες δεν θα πρέπει να είναι ανοιγμένες ή φθαρμένες ή σχισμένες ή με τρύπες και να μην υπάρχουν διαρροές.
- Ο προμηθευτής εγγυάται ότι τα τρόφιμα θα είναι άριστης ποιότητας χωρίς αλλοιώσεις, νοθείες, προσβολές από μικροοργανισμούς, έντομα ή ακάρεα, γαιώδεις προσμίξεις, τοξικές ουσίες, ανεπιθύμητες οσμές, χρωματισμούς και άλλα ανεπιθύμητα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, σύμφωνα με τις διατάξεις της εθνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας και τις σχετικές προδιαγραφές των επισήμων κρατικών φορέων τροφίμων.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και να θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP σε όλα τα στάδια της αποθήκευσης και διακίνησης.
- Τα είδη θα πρέπει να φέρουν ημερομηνία ανάλωσης «έως», σύμφωνα με όσα ορίζονται στις προδιαγραφές και στην κείμενη νομοθεσία, να έχουν παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη Ευρωπαϊκή και Εθνική νομοθεσία, να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες, να μην παρουσιάζουν σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους θα πρέπει να είναι άψογα, χωρίς να εμφανίζουν ενδείξεις για ατελή

επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών, να μην έχουν υποστεί μεταβολή όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν την υγεία των καταναλωτών ή τη συντήρησή τους και να είναι απαλλαγμένα από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

- Όλα τα προϊόντα πρέπει να είναι τυποποιημένα, σφραγισμένα και σε άριστη κατάσταση. Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων. Ο χρόνος βιωσιμότητας των προσφερόμενων προϊόντων ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα της παράδοσης. Όλα τα προϊόντα θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά των ειδών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της Ευρωπαϊκής και Εθνικής νομοθεσίας (Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013 και Κ.Τ.Π.).
- Τα προς προμήθεια είδη, θα πρέπει να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Κ. 852/2004) και λαμβάνοντας υπόψη τις προδιαγραφές που αναφέρονται στον Κ. 609/2013, όπως κατά περίπτωση έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν και να τηρούν τις απαιτήσεις των κριτηρίων ασφαλείας όπως ορίζεται στον Καν. 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων σε τρόφιμα.
- Η σύνθεσή τους θα πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να ικανοποιεί τις διατροφικές απαιτήσεις και να είναι κατάλληλη για τα πρόσωπα για τα οποία προορίζονται, σύμφωνα με τα γενικώς αποδεκτά επιστημονικά δεδομένα.
- Δεν πρέπει να περιέχουν καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να θέτει σε κίνδυνο την υγεία των προσώπων για τα οποία προορίζονται.
- Θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (π.χ. βαρέα μέταλλα, υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, κατάλοιπα κτηνιατρικών προϊόντων και αντιμικροβιακών παραγόντων, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs (Καν. 1881/2006).
- Η χρήση των προσθέτων υλών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 1333/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, καθώς και της λοιπής κείμενης εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

Σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ και/ή την εθνική νομοθεσία, ορισμένα τρόφιμα ενδέχεται επίσης να πρέπει να φέρουν ειδικές προειδοποιήσεις που αφορούν, για παράδειγμα, συστατικά που δεν συνιστώνται για κατανάλωση από παιδιά (όπως καφεΐνη).

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης των τροφίμων που περιλαμβάνονται σε αυτήν .
- Ο αριθμός συσκευασιών και το περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- Ο αριθμός της σύμβασης.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Η επισήμανση και παρουσίαση να παρέχει πληροφόρηση για την ενδεδειγμένη χρήση των τροφίμων αυτών, να μην είναι παραπλανητική και να μην αποδίδει σε αυτά τα προϊόντα ιδιότητες μέσου πρόληψης θεραπευτικής αγωγής νόσου και ίασης από αυτή, ούτε να υπονοεί τέτοιες ιδιότητες.

Οι υποχρεωτικές πληροφορίες πρέπει να εκτυπώνονται με γραμματοσειρά ελάχιστου ύψους x 1,2 mm.

Εάν η μεγαλύτερη επιφάνεια συσκευασίας είναι μικρότερη από 80 cm², μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ελάχιστο ύψος x 0,9 mm.

Για επιφάνεια συσκευασίας μικρότερη από 10 cm², πρέπει να αναφέρετε τα ακόλουθα:

- ονομασία του τροφίμου
- ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες και χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή ή προετοιμασία και περιέχονται στο τελικό προϊόν
- την ποσότητα του τροφίμου
- «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από» ή «τελική ημερομηνία ανάλωσης»

Με την επιφύλαξη των ανωτέρω επιτρέπονται γραφικές αναπαραστάσεις για εύκολη αναγνώριση των παρασκευασμάτων αυτών και για την απεικόνιση μεθόδων παρασκευής.

Οι συσκευασίες του κάθε προϊόντος θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και σκιερό περιβάλλον (θερμοκρασία 10-21C ,υγρασία περίπου 55%) πλην των νωπών τροφίμων τα οποία θα διατηρούνται σε ψύξη συντήρησης(θερμοκρασία 0-5C). Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει μακροσκοπικά σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα της παραδοτέας ποσότητας, τις συνθήκες μεταφοράς των προς παραλαβή ειδών και τα ειδικά χαρακτηριστικά του είδους, τις απαιτήσεις ως προς τις συσκευασίες και τις απαιτήσεις ως προς τη σήμανση.

Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα, όποτε κρίνει σκόπιμο, να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοτέων προϊόντων, μετά από τη σχετική δειγματοληψία, ενώ τα προς έλεγχο δείγματα που λαμβάνονται, βαρύνουν τον προμηθευτή.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΝΑ ΟΜΑΔΑ ΚΑΙ ΕΙΔΟΣ

(ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ : τα τεχνικά χαρακτηριστικά αφορούν ανεξαιρέτως όλα τα προς ενδεχόμενη προμήθεια είδη διατροφής ανά ομάδα)

ΟΜΑΔΑ Α΄ - ΆΡΤΟΣ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**1. Άρτος λευκός α΄ ποιότητας τύπου ζαπάτα και Βασιλικών σε χάρτινη συσκευασία / τεμ. 500 gr.**

Ο άρτος θα πρέπει να είναι πολυτελείας Α΄ ποιότητας. Τύπου Ζαπάτα και Βασιλικών.

Το βάρος του θα πρέπει να είναι 500gr. Για την Παρασκευή του θα πρέπει να χρησιμοποιείται άλευρο σίτου επώνυμης αλευροβιομηχανίας. Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν θα πρέπει να είναι ανώτερο από 1,5% και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος.

Απαγορεύεται η χρήση οιασδήποτε ουσίας για την βελτίωση ή την απόκρυψη της τυχόν ελαττωματικότητας των φυσικών ιδιοτήτων ή του χρώματος των αλεύρων καθώς και η χρήση λυκίσκου. Ο άρτος πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μισή ώρα τουλάχιστον μετά την απόκτηση της θερμοκρασίας δωματίου. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Η παράδοση από τον προμηθευτή να γίνεται σε σακούλες κατάλληλες για μεταφορά τροφίμων. Να είναι απαλλαγμένο συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλα τα προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας). Να μην περιέχει κάθε οιονδήποτε τρόπο μη αλεσμένους ή ολόκληρους σπόρους στην μάζα του ή επιφανειακά.

2. Αρτοςολικής 500 gr

Ο άρτος θα πρέπει να είναι πολυτελείας Α' ποιότητας. Το βάρος του θα πρέπει να είναι 500gr. Για την παρασκευή του θα πρέπει να χρησιμοποιείται άλευρο σίτου επώνυμης αλευροβιομηχανίας. Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν θα πρέπει να είναι ανώτερο από 1,5% και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος. Το αλεύρι ολικής αλέσεως να είναι τουλάχιστον 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου. Απαγορεύεται η χρήση οιασδήποτε ουσίας για την βελτίωση ή την απόκρυψη της τυχόν ελαττωματικότητας των φυσικών ιδιοτήτων ή του χρώματος των αλεύρων καθώς και η χρήση λυκίσκου. Να είναι απαλλαγμένο ή με περιορισμένα στο ελάχιστο από κορεσμένα λιπαρά οξέα (1,5gr ανά 100gr) και πλήρως απαλλαγμένα από trans.

Να είναι απαλλαγμένο συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλα τα προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας).

Να φέρει επιτρεπόμενα διογκωτικά αρτοποιίας μόνο μαγειρική σόδα και bakingpowder.

Να μην περιέχει κάθε οιονδήποτε τρόπο μη αλεσμένους ή ολόκληρους σπόρους στην μάζα του ή επιφανειακά.

Ο άρτος πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μισή ώρα τουλάχιστον μετά την απόκτηση της θερμοκρασίας δωματίου. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

Η παράδοση από τον προμηθευτή να γίνεται σε σακούλες κατάλληλες για μεταφορά τροφίμων.

3. Μικράψωμάκια για σάντουιτς

Ψωμάκι (άρτος) σίτου τύπου σάντουιτς ατομικού βάρους 70 gr. Για την Παρασκευή του θα πρέπει να χρησιμοποιείται άλευρο σίτου επώνυμης αλευροβιομηχανίας. Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν θα πρέπει να είναι ανώτερο από 1,5% και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος.

Απαγορεύεται η χρήση οιασδήποτε ουσίας για την βελτίωση ή την απόκρυψη της τυχόν ελαττωματικότητας των φυσικών ιδιοτήτων ή του χρώματος των αλεύρων καθώς και η χρήση λυκίσκου.

4. Λαγάνες 500 gr.

Λαγάνα Πολυτελείας, για τις ανάγκες της Καθαρής Δευτέρας, των 500 γραμμαρίων, κλασικό σχήμα λαγάνας, με αλεύρι άσπρο τύπου 70%, αλεύρι κίτρινο ψιλό, νερό, μαγιά 2% επί του αλεύρου, αλάτι έως 1,5% επί του αλεύρου, σουσάμι.

5. Κουλούρι Σουσαμένιο

Για την παρασκευή του θα πρέπει να χρησιμοποιείται άλευρο σίτου Α' ποιότητας, επώνυμης αλευροβιομηχανίας. Να μην περιέχει χρωστικές ουσίες. Το βάρος του κουλουριού να είναι περίπου 80gr. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις.

6. Σταφιδόψωμο

Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζεται το λιγότερο από μία ημέρα πριν την παράδοση.

Δεν επιτρέπεται να περιέχει χρωστικές ουσίες. Το παρασκεύασμα πρέπει να είναι καλά ψημένο και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του. Αλεύρι πολυτελείας, αλεύρι σίτου 70%. Το βάρος του σταφιδόψωμου να είναι περίπου 120-150gr.

7.Βασιλόπιτες με φλουρί (2-5 κιλών)

Η Βασιλόπιτα να έχει παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να περιέχει υποχρεωτικά γάλα, βούτυρο, αυγά, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι. Το παρασκεύασμα πρέπει να είναι καλά ψημένο και να έχει την κανονική του υγρασία. 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 παράδοση και το βάρος της (μέγεθος) θα καθορίζεται από την υπηρεσία σύμφωνα με τις εκάστοτε ανάγκες (2 έως 5 κιλών) . Να περιέχουν από ένα φλουρί-νόμισμα .

8. Βασιλόπιτες ατομικές 100 γραμ.

Τα ατομικά βασιλοπιτάκια να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να περιέχουν υποχρεωτικά γάλα, βούτυρο, αυγά, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι. Τα παρασκευάσματα πρέπει να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική 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 παράδοση. Τα ατομικά βασιλοπιτάκια (σχήμα στρόγγυλο) θα έχουν βάρος 100 γρ.

9.Τσουρεκάκι ατομικό 100grσυσκευασμένο,λήξης εντός 30 ημερών από την παραγωγή του

Να έχει παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να περιέχει υποχρεωτικά γάλα, βούτυρο, αυγά, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι. Πρέπει να είναι καλά ψημένο και να έχει την κανονική υγρασία του.Το βάρος για κάθε τσουρεκάκι να είναι 100gr. Να είναι συσκευασμένο και η λήξη του να είναι εντός 30 ημερών από την παραγωγή του.

10.Τσουρέκι 500gr

Το τσουρέκι, βάρους 450-500 g θα είναι άριστης ποιότητας καιφρέσκο, από αγνά υλικά και σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμωνκαιποτών.Να περιέχει υποχρεωτικά γάλα, βούτυρο, αυγά, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι. Πρέπει να είναι καλά ψημένο και να έχει την κανονική υγρασία τουΗμεταφοράτου ανωτέρω είδουςθαγίνεταιμετα προβλεπόμενα από τον νόμο οχήματα, τα οποία θα είναιαπόλυτακαθαράκαιθαπολυμαίνονταιτακτικά.

11. Κρουασάν ατομικά με γέμιση σοκολάτα έως 70 gr.

Συσκευασία βάρους έως 70γρ., επιμέρους γέμιση κατά 40% τουλάχιστον σε γέμιση πραλίνας φουντουκιού ή σοκολάτας (κακάο, ζάχαρη, πολτό φουντουκιού φυτικά έλαια, γάλα πλήρες, ορό γάλακτος λεκιθίνη, άμυλο και βανιλίνη) και σφολιάτας κατά 60% ή λιγότερο σε περίπτωση αύξησης του ποσοστού πραλίνας ή σοκολάτας. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόν που έχει υποστεί κλιβανισμό και που κατά την ζύγιση του βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Τα συστατικά περιλαμβάνουν άλευρο ειδικού τύπου, φυτικά λίπη, ζάχαρη, βούτυρο γάλακτος, αυγά πλήρη, διογκωτικά υλικά, αρτύματα - λοιπά κλπ. και υγρασία. Μπορούν να περιέχουν και άλλα συστατικά προς βελτίωση τους, αρκεί να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Επί της συσκευασίας όλων (ατομική) θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης, καθώς και η ημερομηνία παρασκευής (άρθρο 11 ΚΤΠ). Εφ' όσον κρίνεται αναγκαίο θα διενεργείται εργαστηριακός έλεγχος σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας. Τα προμηθευόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων.

12. Κρουασάν ατομικά με γέμιση κεράσι/κρέμα/βερύκοκο έως 70 gr.

Συσκευασία βάρους έως 70γρ., επιμέρους γέμιση κατά 40% τουλάχιστον σε γέμιση κεράσι/κρέμα/βερύκοκο (ζάχαρη, πολτό φουντουκιού φυτικά έλαια, γάλα πλήρες, ορό γάλακτος λεκιθίνη, άμυλο και βανιλίνη) και σφολιάτας κατά 60% ή λιγότερο σε περίπτωση αύξησης του ποσοστού γέμισης. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόν που έχει υποστεί κλιβανισμό και που κατά την ζύγιση του βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Τα συστατικά περιλαμβάνουν άλευρο ειδικού τύπου, φυτικά λίπη, ζάχαρη, βούτυρο γάλακτος, αυγά πλήρη, διογκωτικά υλικά, αρτύματα - λοιπά κλπ. και υγρασία. Μπορούν να περιέχουν και άλλα συστατικά προς βελτίωση τους, αρκεί να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Επί της συσκευασίας όλων (ατομική) θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης, καθώς

και η ημερομηνία παρασκευής (άρθρο 11 ΚΤΠ). Εφ' όσον κρίνεται αναγκαίο θα διενεργείται εργαστηριακός έλεγχος σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας. Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 1 μήνα τουλάχιστον, από την ημερομηνία παραλαβής του. Τα προμηθευόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων.

13. Προφυτερόλ 150-170 gr. (σε σκαφάκι)

Τα είδη που περιέχουν σοκολάτα θα παρασκευάζονται από γνήσια κουβερτούρα και όχι από απομίμηση, από άριστη ποιότητα υλικών, με άριστες συνθήκες καθαριότητας και σε κατάλληλα εργαστήρια, έχοντα άδεια λειτουργίας.

Τα σουδάκια να είναι γεμισμένα με κρέμα βανίλιας σε συνδυασμό με κρέμα γκανάζ σοκολάτας. Καθαρό βάρος 150γρ. -170γρ. /τεμάχιο. Να είναι φρέσκα και να παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες (σε σκαφάκι). Γενικά το είδος να είναι σύμφωνο με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων.

14. Γλυκά - πάστες 90 - 110 gr. (σοκολάτας, φράουλα, καραμέλα, αμυγδάλου σε σκαφάκι)

Τα είδη που περιέχουν σοκολάτα θα παρασκευάζονται από γνήσια κουβερτούρα και όχι από απομίμηση, από άριστη ποιότητα υλικών, με άριστες συνθήκες καθαριότητας και σε κατάλληλα εργαστήρια, έχοντα άδεια λειτουργίας.

Να είναι φρέσκα και να παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες (σε σκαφάκι).

Φράουλα: κρέμα μπαβαρουάζ με coulis φράουλα σε τρεις στρώσεις. Καθαρό βάρος 120γρ. -150γρ. /τεμάχιο.

Καραμέλα - σοκολάτα: κρέμα καραμέλας με επικάλυψη γκλασάζ καραμέλα. Καθαρό βάρος 120γρ. -150γρ. /τεμάχιο.

Σοκολάτα: κρέμα σοκολάτας Bavaoise με επίστρωση σοκολάτας ganache. Καθαρό βάρος 120γρ. -150γρ. /τεμάχιο.

Αμυγδάλου: Αφράτη λευκή κρέμα με καβουρδισμένα και θρυμματισμένα αμύγδαλα, λευκό παντεσπάνι ελαφρά σιροπιασμένο και πασπαλισμένο με αμύγδαλο.

15. Παγωτά διάφορα κύπελο 90 γραμ.

Να μην περιέχει χρωστικές ουσίες με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. Τα προς προμήθεια είδη πρέπει να είναι Α' ποιότητας. Όλα τα είδη πρέπει να φέρουν τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους κατά την παράδοση. Ο προμηθευτής θα διαθέτει τον κατάλληλο εξοπλισμό για την διατήρηση και μεταφορά του προϊόντος (φορτηγά ψυγεία κ.τ.λ.). Σε κύπελο καθαρού βάρους 90 γραμμαρίων. Σε διάφορες γεύσεις.

16. Παγωτά χωρίς ζάχαρη

Χωρίς την προσθήκη ζάχαρης. Με γλυκαντική ουσία στέβια. Να μην περιέχει χρωστικές ουσίες με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. Τα προς προμήθεια είδη πρέπει να είναι Α' ποιότητας. Όλα τα είδη πρέπει να φέρουν τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους κατά την παράδοση.

Ο προμηθευτής θα διαθέτει τον κατάλληλο εξοπλισμό για την διατήρηση και μεταφορά του προϊόντος (φορτηγά ψυγεία κ.τ.λ.). Σε κύπελο καθαρού βάρους 90 γραμμαρίων. Σε διάφορες γεύσεις.

17. Κώκ 120 -150 γραμ.

Τα είδη που περιέχουν σοκολάτα θα παρασκευάζονται από γνήσια κουβερτούρα και όχι από απομίμηση, από άριστη ποιότητα υλικών, με άριστες συνθήκες καθαριότητας και σε κατάλληλα εργαστήρια, έχοντα άδεια λειτουργίας.

Καθαρού βάρους 120 – 150 γραμ. , αποτελούμενα από παντεσπάνι , κρέμα γέμισης , σιρόπι και επικάλυψη γλάσου σοκολάτας.

Να είναι φρέσκα και γενικά το είδος να είναι σύμφωνο με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων.

8. Βουτήματα (διάφορα κουλουράκια μαλακά χωρίς ξηρούς καρπούς)

Κουλουράκια βουτήματα. Θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα από Α' ποιότητας αγνά υλικά. Μαλακά , χωρίς ξηρούς καρπούς και σταφίδες. Διαφόρων ειδών και γεύσεων.

19. Γλυκό σιροπιαστό ροζάκι

Να είναι φρέσκα και γενικά το είδος να είναι σύμφωνο με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων. Καθαρού βάρους περίπου 100 γραμ. με γλυκό σιρόπι.

20. Μελομακάρονα

Τα συστατικά των μελομακάρονων θα είναι το αλεύρι και τοσιμιγδάλι, ζάχαρη, ξύσμα ή και χυμός πορτοκαλιού, κονιάκ, κανέλα καιιάλλαρωματικά, λάδι, μέλι και νερό. Τα μελομακάρονα να είναι παρασκευασμένα από υλικά άριστης ποιότητας και φρέσκα. Το παρασκεύασμα πρέπει να είναι καλά ψημένο και να έχει την κανονική υγρασία του. Πρέπει να παρασκευάζεται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοση. Το κάθε κιλό μελομακάρονα θα περιέχει περίπου 20 με 25 τεμάχια.

21. Κουραμπιέδες με αμύγδαλα

Τα συστατικά του κουραμπιέ θα είναι αλεύρι σίτου, ζάχαρη άχνη, βούτυρο αγελαδινό 10%, φυτική μαργαρίνη (ηλιέλαιο, νερό, γαλακτωματοποιητής:μόνο και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων, αλάτι), αμύγδαλα 4%, βούτυρο αιγοπρόβειο, διογκωτικά αρτοποιίας (δισόξιν, οξυπυροφωσφορικά τρία, διττανθρακική σόδα), γαρήφαλλο τριμμένο, αρωματικές ύλες.

Οι κουραμπιέδες να είναι παρασκευασμένα από υλικά άριστης ποιότητας και φρέσκα. Τα παρασκευάσματα πρέπει να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική υγρασία τους. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοση. Το κάθε κιλό κουραμπιέδες θα περιέχει περίπου 20 με 25 τεμάχια.

22. Κεράσματα τυλιχτά

Τα Κεράσματα Τυλιχτά να είναι σιροπιασμένα παντεσπάνι με κρέμα σοκολάτας με πραλίνα και επικάλυψη κουβερτούρα υγείας. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, περίπου 26 - 35 τεμάχια ανά κιλό. Τα τυλιχτά κεράσματα στο εσωτερικό τους να μην περιέχουν ξηρούς καρπούς και σταφίδες .

23. Εκμέκκανταϊφι (σε σκαφακι)

Να αποτελούνται από : κρέμα πατισερί βανίλιας με φύλλο κανταΐφι, αμύγδαλα καβουρντισμένα, κανέλα, γαρύφαλλο και επικάλυψη σαντιγί. Καθαρό βάρος 120γρ. -150γρ. /τεμάχιο. Να είναι φρέσκα και να παραλαμβάνονται σε ατομικές συσκευασίες (σε σκαφάκι). Γενικά το είδος να είναι σύμφωνο με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων.

24. Μους σε συσκευασία 1-2 κιλών σε γευσεις (βανιλιασοκολατα φράουλα)

Το είδος να είναι φρέσκο, σύμφωνο με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων. Σε συσκευασίες των 1 ή 2 κιλών. Σεγεύσεις βανίλια – σοκολάτα – φράουλα).

ΟΜΑΔΑ Β΄ : ΓΑΛΑ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ

1. Γάλα μακράς διάρκειας 1 λίτρου πλήρες 3,5 % λιπαρά σε άσηπτη συσκευασία 12 τεμ.

Γάλα υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT) είναι το θερμικά επεξεργασμένο γάλα, το οποίο έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος [Άρθρο 80 του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών (ΚΤΠ)].

Το γάλα υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT) θα πρέπει:

Να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.

Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).

Σε ότι αφορά την παρασκευή του θα πρέπει να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 80 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του.

Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του, διατηρημένο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (εκτός ψυγείου).

Να έχει λευκό ή υπόλευκο χρώμα και χαρακτηριστική οσμή γάλακτος.

Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν.

Να είναι ομοιογενές και δεν πρέπει να παρουσιάζει κροκίδωση ή πήξη του περιεχομένου, ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους.

Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίωση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας. Η περιεκτικότητα του προϊόντος σε λιπαρά να είναι 3% - 3,5%.

Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων ΤΕΒΑ_ΤΠ_ΓΑΛΑ_UHT_2020 2 (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και να μην περιέχει χρωστικές ουσίες.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο υπό ασηπτικές συνθήκες σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες και το βάρος του να είναι 1000ml +10%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

Η ονομασία του.

Τα συστατικά του, όπου τα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται με σαφή και διακριτό τρόπο.

Πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν.

Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του παρασκευαστή του είδους.

Το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε λίτρα (l).

Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

Οι συνθήκες συντήρησης.

Η περιεκτικότητά του σε λιπαρά.

Η σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.

Η σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας ένδειξη.

2. Γάλα παστεριωμένο 1 lit πλήρες 3,5% λιπαρά

Το Γάλα φρέσκο, αγελαδινό, παστεριωμένο, πλήρες σε λιπαρά (3,5 %), όπως καθορίζεται από τον κώδικα τροφίμων και ποτών και σύμφωνα με τις διατάξεις της υπό παραγράφου Α3 του Ν. 4336/15 (Φ.Ε.Κ. 94Α'/14-08-2015). Το γάλα θα είναι άριστης ποιότητας, απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία.

Η συντήρηση του γάλατος θα διαρκεί μέχρι 7 ημέρες η δε διάρκεια συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και υπόκειται σε ελέγχους των αρμόδιων αρχών του Υπουργείου Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας.

Το φρέσκο παστεριωμένο γάλα θα συσκευάζεται σε τελική συσκευασία εντός 24 ωρών από την άρμεξη, χωρίς να έχει υποστεί διαδικασία θέρμησης ή άλλη ισοδύναμη επεξεργασία προ της παστερίωσης. Η συσκευασία του φρέσκου γάλατος δεν θα πρέπει να είναι ελλειποβαρής, χτυπημένη κλπ. Θα διατίθεται σε συσκευασία του 1 L είτε από χάρτινο υλικό tetrapack ή από πλαστικό υλικό, κατάλληλο για τρόφιμα, σύμφωνα με το άρθρο 26 του Κώδικα τροφίμων και Ποτών και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1935/2004. Θα κλείνει με καπάκι ασφαλείας. Στη συσκευασία του παστεριωμένου γάλατος πρέπει να αναγράφονται σε εμφανές σημείο και με ευδιάκριτους χαρακτήρες οι ενδείξεις «παστεριωμένο» και «γάλα», η ημερομηνία παστερίωσης, η ημερομηνία λήξης, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος και η θερμοκρασία συντήρησής του. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται σε σαφή μορφή και εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος η διάρκεια ζωής του γάλατος σε ημέρες.

3. Γάλα 1,5 % λιπαρά παστεριωμένο σε συσκευασία των 10 lit

Το Γάλα φρέσκο, αγελαδινό, παστεριωμένο θα είναι χαμηλό σε λιπαρά (1,5 %), όπως καθορίζεται από τον κώδικα τροφίμων και ποτών και σύμφωνα με τις διατάξεις της υπό παραγράφου Α3 του Ν. 4336/15 (Φ.Ε.Κ. 94Α'/14-08-2015). Το γάλα θα είναι αρίστης ποιότητας, απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία.

Η συντήρηση του γάλατος θα διαρκεί μέχρι 7 ημέρες η δε διάρκεια συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και υπόκειται σε ελέγχους των αρμόδιων αρχών του Υπουργείου Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας.

Το φρέσκο παστεριωμένο γάλα θα συσκευάζεται σε τελική συσκευασία εντός 24 ωρών από την άρμεξη, χωρίς να έχει υποστεί διαδικασία θέρμησης ή άλλη ισοδύναμη επεξεργασία προ της παστερίωσης. Η συσκευασία του φρέσκου γάλατος δεν θα πρέπει να είναι ελλειποβαρής, χτυπημένη κλπ. Θα διατίθεται σε συσκευασία των 10L είτε από χάρτινο υλικό tetrapack ή από πλαστικό υλικό, κατάλληλο για τρόφιμα, σύμφωνα με το άρθρο 26 του Κώδικα τροφίμων και Ποτών και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1935/2004. Θα κλείνει με καπάκι ασφαλείας. Στη συσκευασία του παστεριωμένου γάλατος πρέπει να αναγράφονται σε εμφανές σημείο και με ευδιάκριτους χαρακτήρες οι ενδείξεις

«παστεριωμένο» και «γάλα», η ημερομηνία παστερίωσης, η ημερομηνία λήξης, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος και η θερμοκρασία συντήρησής του. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται σε σαφή μορφή και εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος η διάρκεια ζωής του γάλατος σε ημέρες.

4. Γάλα 3,5 % λιπαρά παστεριωμένο σε συσκευασία 10 λίτρων

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το είδος 2, σε συσκευασία των 10L είτε από χάρτινο υλικό tetrapack ή από πλαστικό υλικό, κατάλληλο για τρόφιμα, σύμφωνα με το άρθρο 26 του Κώδικα τροφίμων και Ποτών και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1935/2004.

5. Γάλα 1,5 % λιπαρά παστεριωμένο 1 lit

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το είδος 3, σε συσκευασία του 1 L είτε από χάρτινο υλικό tetrapack ή από πλαστικό υλικό, κατάλληλο για τρόφιμα, σύμφωνα με το άρθρο 26 του Κώδικα τροφίμων και Ποτών και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1935/2004.

6. Γιαούρτι στραγγιστό 200 gr. 2% & πλήρες 10 % αεροστεγώς κλειστό

Στραγγιστό γιαούρτι αγελάδος χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από το γιαούρτι μετά από αποστράγγιση μέρους του ορού μετά την πήξη [Άρθρο 82 του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών (ΚΤΠ)]

Θα πρέπει να παρασκευάζεται κυρίως από αγελαδινό γάλα, με πρωτεΐνη τουλάχιστον 7,5g ανά 100g.

Το «στραγγιστό γιαούρτι αγελάδος» θα πρέπει:

- Να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.
- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).
- Να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 82 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για το γιαούρτι.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον είκοσι (20) μέρες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να είναι συμπαγές και όχι πορώδες και θα πρέπει να έχει λευκό χρώμα.
- Να έχει ευχάριστη υπόξινη γεύση.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).

- Να μην παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να μην περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται σκώληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (οξύτητα, λίπος, λακτόζη, ολικά στερεά κ.λπ.) να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το γάλα από το οποίο παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).
- Να μην επιτρέπεται η χρήση χρωστικών και συντηρητικών στο προϊόν.
- Τα λιπαρά του να είναι τουλάχιστον 2% ή 10 %.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε περιέκτη κείμενο προς τη σχετική με αυτό νομοθεσία και το βάρος του να είναι 200g +5%.
- ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:
Το είδος.
Ο κατάλογος των συστατικών, στον οποίο τα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται με σαφή και διακριτό από τα υπόλοιπα συστατικά τρόπο.
Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
Η ποσότητα της συσκευασίας.
Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
Τα είδη γάλακτος (ποσοστιαία).
Τα ελάχιστα λιπαρά (υπολογισμένα σε ξηρή ουσία) και τη μέγιστη υγρασία.
Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας
Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (στραγγιστό Γιαούρτι Αγελάδος).
- Ο αριθμός των συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτιών, εκφραζόμενο σε βάρος.

7. Γιαούρτι 200 gr. 1% με φρούτα (φράουλα, ροδάκινο, μήλο-κανέλα, φρούτα του δάσους)

Επιδόρπιο γιαουρτιού αγελάδος με φρούτα, χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από το γιαούρτι μετά από αποστράγγιση μέρους του ορού μετά την πήξη, το οποίο εμπεριέχει κομμάτια φρούτου (ΚΤΠ)].

Το «επιδόρπιο στραγγιστού γιαουρτιού αγελάδος με φρούτα» θα πρέπει:

- Να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωσειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.
- Τα λιπαρά του να είναι 1% .
- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).
- Να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 82 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για το γιαούρτι.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον είκοσι (20) μέρες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).
- Να μην παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το γάλα από το οποίο παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

- Σε διάφορες γεύσεις φρούτων: Φράουλα, Ροδάκινο, Μήλο-κανέλα, Φρούτα του Δάσους.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε περιέκτη κείμενο προς τη σχετική με αυτό νομοθεσία και το περιεχόμενό του να είναι 200g±5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Ο κατάλογος των συστατικών, στον οποίο τα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται με σαφή και διακριτό από τα υπόλοιπα συστατικά τρόπο.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
- Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

8. Γιαούρτι 200 gr. 2% αγελάδας

Το γιαούρτι να είναι αγελαδινό με 2% λιπαρά σε συσκευασία από 200 γρ. Με αναγραφόμενη ημερομηνία λήξης. Να έχει παρασκευασθεί από αγελαδινό γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών. Να έχει δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη, γεύση ευχάριστη και οσμή υπόγλυκη. Να μην παρουσιάζει ευρωτίαση, σήψη, εμφανείς μικροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος, ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή ή δυσσομία), αλλοίωση από μικροβιακή δράση, μυκητιακές αποικίες στην επιφάνεια του, υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου A&B, βαρέων μετάλλων ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 369/2005, ΕΚ 10/2011, ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις αυτών, Φυτοφάρμακα 149/2008, Αλλεργιογόνα κανονισμός 1169/2011. Επιτρεπόμενο όριο διοξινών 3pgWHO-PCDD/F-TEQ/grfat (ΕΚ) 1881/2006 και τροποποιήσεις αυτού.

9. Ημίσκληρο τυρί χαρακτηρίζεται το προϊόν που παράγεται από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο ή από γάλα αγελαδινό ή μίγμα αυτού με πρόβειο και γίδινο και η υγρασία – λιπαρά αυτού, δεν υπερβαίνει το 46% σε ξηρή μορφή.

Το ημίσκληρο τυρί θα πρέπει:

- Να έχει ποιότητα και χαρακτηριστικά σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.
- Να συμμορφώνεται πλήρως με το Άρθρο 83 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για τα τυροκομικά προϊόντα.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).
- Να μην παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών του χαρακτήρων.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να μην περιέχει ξένα σώματα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.
- Η μέγιστη υγρασία και η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητά του επί ξηρού του προϊόντος, να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του.
- Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Σε ότι αφορά το γάλα από το οποίο παράγεται, να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).
- Να μη φέρει χρωστικά και συντηρητικά.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το ημίσκληρο τυρί θα πρέπει να συσκευάζεται σε κατάλληλο περιέκτη ή υπό κενό αέρος (vacuum) και το βάρος του να είναι 500g±5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.

- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Τα είδηγάλακτος (ποσοστιαία).
- Τα ελάχιστα λιπαρά (υπολογισμένα σε ξηρή ουσία) και τη μέγιστη υγρασία.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή. Οι λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93.
- Η σχετική με την αναγνώριση παρτίδας ένδειξη.
- ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ (ΕΚ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005, 1441/2007)Σ
 1. Κολοβακτηροειδή < 100
 2. Escherichia coli < 10
 3. Salmonella spp 0
 4. Listeria monocytogenes 0
 5. Staphylococcus aureus <100
- Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

10. Τυρί φέτα ποπ - βακούμ σε συσκ. Των 500 gr ή 1 kg

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντομίας, το τυρί «ΦΕΤΑ ΠΟΠ» θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

Χαρακτηριστικά του προϊόντος

Γενικά χαρακτηριστικά

- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 1 της παρούσης προδιαγραφής, και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).
- Το προϊόν και η παρασκευή του θα πρέπει να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 83 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για τα τυροκομικά προϊόντα.
- Το προϊόν πρέπει να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσής.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

1. Το προϊόν είναι ένα μαλακό λευκό τυρί, χωρίς επιδερμίδα που μπορεί να κόβεται σε φέτες, έχει συμπαγή μάζα με λίγα ή χωρίς ανοίγματα και μπορεί να φέρει λίγες σκοτεινές ολότητες ή μάζα.
2. Το προϊόν πρέπει να έχει ευχάριστη, ελαφρά όξινη γεύση και πλούσιο άρωμα, χαρακτηριστικά του είδους.
3. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).
4. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλειες των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.
5. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
6. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται σκώληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

1. Η μέγιστη υγρασία και η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του τροφίμου (Άρθρο 83 Κεφ. Δ 2ο Άρθρο 4)

2. Λίπος επί ξηρού 43% κατ' ελάχιστον.
3. Υγρασία 56% μέγιστον.
4. 3Χλωριούχο Νάτριο 3% μέγιστον.
5. Ενεργόξυτητα 4.25-4.5% pH.
6. Χρώμα καθαρόλευκό.
7. Υφή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
8. Εμφάνιση μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές κατανεμημένες σε όλη την
9. μάζα.
10. Γεύση ευχάριστη, λιπόλυσης ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
11. Σχήμα ορθογώνια παραλληλεπίπεδα.
12. Συνεκτικότητα μαλακό τυρί που να κόβεται σε λείες φέτες.
13. Οπές: Καθόλου ή λίγες – Κατανομή: Σε όλη τη μάζα Σχήμα οπής: Ακανόνιστο.

Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τρόφιμα.

Το γάλα από το οποίο παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

Στο προϊόν δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών και συντηρητικών στο προϊόν.

Συσκευασία

- ✓ Το προϊόν συσκευάζεται σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία τύπου βάκουμ. Το καθαρό βάρος του προϊόντος που περιέχεται στην συσκευασία θα είναι 500g $\pm$ 5% ή 1 κιλού $\pm$ 5%.
- ✓ Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- ✓ Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα, παραμορφώσεις και οπές) και να μην παρουσιάζει διαρροές.

Επισήμανσεις

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ και ΥΑ 282 303/2004 ΦΕΚ 43/16.1.2004).

Ενδείξεις πάνω στην συσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η καταχωρισμένη ένδειξη: «ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΕΡΙΟΧΗΣ»- Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή επιχείρησης τροφίμου.
- Το βάρος του περιεχομένου (στραγγισμένου) εκφρασμένο σε κιλά ή γραμμάρια.
- Στοιχείο ελέγχου (Ταγράμματα ΦΕ-Οαύξοντος αριθμός του μέσου συσκευασίας-Ημερομηνία παραγωγής).
- Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (Ημέρα/Μήνας/Έτος).
- Σήμανση Πιστοποίησης και αριθμός Πιστοποιητικού ΠΟΓ/του προϊόντος κάτω ακριβώς από το σήμα.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία).
- Μέγιστη υγρασία.
- Διατροφική δήλωση.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

11. Λευκό τυρί χαμηλό σε λιπαρά

Λευκό τυρί, μέχρι 14% λιπαρά. Να παρασκευάζεται από 100% αιγοπρόβιο γάλα. Η μείωση των λιπαρών στο γίνεται αφαιρώντας την «κρέμα» (λιπαρά) από το γάλα.

Με χαμηλότερο αλάτι, διατηρώντας συγχρόνως την γεύση.

Να περιέχει έως 60 θερμίδες και 3,6γρ λιπαρά ανά 30γρ (μερίδα) προϊόντος και να είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες, ασβέστιο και βιταμίνες.

12. Ημίσκληρο τυρί χαμηλό σε λιπαρά σε συσκευασία μπαστούνι 3-4- κιλών

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το είδος 9 , αλλά τα λιπαρά του δεν θα υπερβαίνουν το 14% .

Η δε συσκευασία του θα είναι σε μπαστούνι , βάρους τριών (3) ή τεσσάρων (4) κιλών.

13. Κεφαλοτύρι τριμμένο σε συσκευασία του 1 κιλού

Το σκληρό τυρί (Κεφαλοτύρι) 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 -14οC με σχετική υγρασία 85-90% και για (3) τουλάχιστον μήνες.

Να είναι τριμμένο , σε συσκευασία του ενός (1) κιλού.

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. Escherichiacoli -
3. Salmonellaspp 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

14. Κασέρι γκούντα σε φέτες συσκευασία των 500γρ.

Ημίσκληρο τυρί ,τύπου GOUDA με χαρακτηριστικά παρόμοια με το είδος 9 , κομμένο σε φέτες , σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων.

15. Βούτυρο αγελάδας σε συσκευασία των 10 κιλών

Βούτυρο αγνό αγελαδινό σε συσκευασία των 10 κιλών. Αγνό φρέσκο βούτυρο από φρέσκο Ελληνικό αγελαδινό γάλα ημέρας. Στη συσκευασία του, να αναφέρονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις: α. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή. β. Το βάρος του περιεχομένου. γ. Η ημερομηνία παραγωγής. δ. Η ημερομηνία λήξης Τα λιπαρά του να είναι περίπου 82%.

ΟΜΑΔΑ Γ´ :ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

1. Άνηθος 200γρ. ματσάκι .

Δέμα 200γρ. εγχώριο φρέσκο Α' ποιότητας .

Τα μυρωδικά 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.

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

2. Αγγούρια

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

3. Αχλάδια

Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των αχλαδιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).

Θα πρέπει να είναι:

- Ακέραια
- 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.
- Απαλλαγμένα από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- 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.
- Δεν πρέπει να παρουσιάζουν έντονη παραμόρφωση και ξυλώδη σύσταση κατά θέσεις (λιθίαση).
- Τα αχλάδια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Τα αχλάδια δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

4. Ακτινίδια

Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των ακτινιδιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).

Θα πρέπει να είναι:

- Ακέραια

- 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.
- Απαλλαγμένα από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Αρκετάσυνεκτικά.
- Καλά σχηματισμένα, αποκλείονται οι διπλοί ή πολλαπλοί καρποί.
- 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.
- Να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι.

5. Αντίδια-βλήτα

Να είναι Α' ποιότητας, απαλλαγμένα από ξένες ύλες, χρώμα, φυτοφάρμακα, άλλα φαρμακευτικά ή νοσογόνα κατάλοιπα. Να είναι φρέσκα και η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των καρότων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).

6. Βερίκοκα

Τα βερίκοκα θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να είναι Κατηγορίας Ι, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρά, απαλλαγμένα κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

7. Δαμάσκηνα – βανίλιες

Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των ακτινιδίων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).

Θα πρέπει να είναι:

- Ακέραια
- 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.
- Απαλλαγμένα από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- 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.
- Να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι.

8. Καρπούζια

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, μύλωνες 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 των

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.

9. Κεράσια

Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των κερασιών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).

Θα πρέπει να είναι:

- Ακέραια
- 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.
- Απαλλαγμένα από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Αρκετάσυνεκτικά.
- 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.
- Να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι.

10. Κλημεντίνια

Θα πρέπει να είναι:

ακέραια, απαλλαγμένα από μύλωνες 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.

Θα 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. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό 40%, ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα 7,0 : 1 , ο χρωματισμός θα πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας κατά το εν τρίτο τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού.

11. Κουνουπίδι

Τα κουνουπίδια πρέπει να είναι χρώματος λευκού 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 τόπου προορισμού. Επιπλέον, τα προϊόντα πρέπει να είναι καλά σφιγμένα εντός της συσκευασίας, αλλά οι ανθοφόρες κεφαλές δεν πρέπει να καταστρέφονται από υπερβολικές πιέσεις.

12. Κολοκυθάκια

Τα κολοκύθια θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να είναι Κατηγορίας Ι, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρά, απαλλαγμένα κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

13. Κρεμμύδια ξερά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).
- Το προϊόν πρέπει να έχουν παραχθεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Α) του Καν. 543/2011.
- Το προϊόν πρέπει να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής και να ανταποκρίνεται στις ποιοτικές προδιαγραφές της κατηγορίας. Αποκλείεται οποιοδήποτε ποσοστό πρόσμιξης προϊόντος Β' ποιότητας.
- Το προϊόν πρέπει να προέρχεται από φυτά ή καρπούς που να βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης ή ωρίμανσης. Αποκλείεται οποιοδήποτε ποσοστό πρόσμιξης ανώριμου προϊόντος.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Μετηγεπιφύλαξη των επιτρεπομένων νορίων ανοχής (Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα Ι, Μέρος Α του Καν. 543/2011), το προϊόν πρέπει να είναι:

- Ακέραιο.
- Υγιές – αποκλείεται το προϊόν που έχει προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις, που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- Καθαρό και ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένο από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Απαλλαγμένο από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένο από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- Να εμφανίζει τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκεται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχει τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνει σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Το προϊόν, ανεξάρτητα από την ποικιλία, πρέπει να είναι μετρίου μεγέθους, με ανοχή μικρού μεγέθους μέχρι 5% της παραδιδόμενης ποσότητας.
- Το προϊόν πρέπει να έχει λεία επιδερμίδα, χωρίς συρρικνώσεις και η σάρκα του να είναι συνεκτική.

- Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει ανάπτυξη φύτρου.
- Το προϊόν δεν πρέπει να έχει διαρρήξεις του φλοιού, χτυπήματα, κηλίδες, εγκοπές, εκδορές και εγκαύματα.

Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Το προϊόν δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένο από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζει αλλοίωση της σύστασής του.

14. Κρεμμυδάκια φρέσκα ματσάκια

Πράσινα, φρέσκα, καθαρισμένα από περιττά μέρη, σε ματσάκια των 200 gr.

Να είναι Α' ποιότητας, απαλλαγμένα από ξένες ύλες, χρώμα, φυτοφάρμακα, άλλα φαρμακευτικά ή νοσογόνα κατάλοιπα. Να είναι φρέσκα και η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).

15. Καρότα

Γενικά Χαρακτηριστικά

- ✓ Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των καρότων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).
- ✓ Τα καρότα πρέπει να έχουν παραχθεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- ✓ Τα καρότα πρέπει να συμμορφώνονται με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Α) του Καν. 543/2011.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων νορίων ανοχής (Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα Ι, Μέρος Α του Καν. 543/2011), το προϊόν πρέπει να είναι:

- Ακέραιο
- Υγιές – αποκλείεται το προϊόν που έχει προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που το καθιστούν ακατάλληλο για κατανάλωση.
- Καθαρό και ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένο από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Απαλλαγμένο από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένο από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- Να εμφανίζει τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκεται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχει τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνει σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Τα καρότα πρέπει να είναι σφικτά και φρέσκα και να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά του είδους.
- Τα καρότα δεν πρέπει να φέρουν γραμμώσεις, να έχουν σποροποιηθεί, να διακλαδίζονται και πρέπει να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες. Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα.

Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

- Τα καρότα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Τα καρότα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Τα καρότα δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

16. Λεμόνια

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των λεμονιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).
- Τα λεμόνια πρέπει να έχουν παραχθεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Τα λεμόνια πρέπει να συμμορφώνονται με τις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.
- Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τυχόν τοποθετούνται στο προϊόν πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Μετηνεπιφύλαξη των επιτρεπομένων νομίμων (Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα Ι, Μέρος Β του Καν. 543/2011), το προϊόν πρέπει να είναι:

- Ακέραιο
- Απαλλαγμένο από μύλωπες και/ή εκτεταμένους τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί.
- Υγιές – αποκλείεται το προϊόν που έχει προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστά ακατάλληλο για κατανάλωση.
- Καθαρό, ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- Απαλλαγμένο από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Απαλλαγμένο από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης.
- Απαλλαγμένο από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό.
- Απαλλαγμένο από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένο από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- Να εμφανίζει τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκεται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχει τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Το προϊόν πρέπει να έχει σχήμα ωοειδές με τις άκρες τους μυτερές, να είναι ώριμο, χυμώδες, με έντονο κίτρινο χρώμα και οι καρποί να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας.
- Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 45 mm και το μέγιστο 67mm.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Τα λεμόνια πρέπει να έχουν ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό 20%.

Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

- Τα λεμόνια πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005).
- Τα λεμόνια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Τα λεμόνια δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

17. Λάχανο

Τα λάχανα (άσπρα) θα 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, μύλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή.

Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 1.000gr. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τον τόπου προορισμού.

18. Μήλα Σμίθ

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).
- Τα προϊόντα πρέπει να έχουν παραχθεί από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Τα προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται με τις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι Κατηγορίας Ι, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.
- Να είναι ποικιλίας SMITH.
- Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τυχόν τοποθετούνται στα προϊόντα πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων νορίων ανοχής κατά περίπτωση (**Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας**), Παράρτημα Ι, Μέρος Β του Καν. 543/2011, τα προϊόντα πρέπει να είναι:

- Ακέραια
- 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.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- 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.
- Να είναι απαλλαγμένα από σοβαρή υάλωση, με εξαίρεση την ποικιλία Fuji και τις μεταλλάξεις της.
- Η ανάπτυξη και το στάδιο ωρίμανσης των μήλων πρέπει να επιτρέπουν τη συνέχιση της διαδικασίας ωρίμανσής τους, ώστε να φθάνουν στον κατάλληλο βαθμό ωρίμανσης σε συνάρτηση με τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Τα μήλα θα πρέπει να έχουν επίπεδο σακχάρων κατ' ελάχιστον 13 βαθμούς Brix.

Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

- Τα προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1831/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005).
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Τα προϊόντα δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

19. Μπανάνες

Οι μπανάνες θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνες με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011,

Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.

- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να έχουν τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι Κατηγορίας Ι, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρές, απαλλαγμένες κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.
- Οι μπανάνες πρέπει να είναι σε χλωρή κατάσταση, να είναι ολόκληρες, να είναι σφριγηλές, να είναι υγιείς, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που ενδεχομένως τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, να είναι καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατές ξένες ύλες, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από παράσιτα, να είναι πρακτικά μη προσβεβλημένες από παράσιτα, να έχουν ποδίσκο άθικτο, άκαμπτο, μη προσβεβλημένο από μύκητες και μη αφυδατωμένο, να τους έχει αφαιρεθεί ο ύπερος, να έχει ομαλή διάπλαση και καμπυλότητα των καρπών, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από μώλωπες, να μην έχουν υποστεί βλάβη λόγω χαμηλών θερμοκρασιών, να διατηρούνται σε ομαλές συνθήκες εξωτερικής υγρασίας, να είναι απαλλαγμένες από κάθε οσμή ή/και ξένη γεύση.
- Τα στάδια ανάπτυξης και ωρίμανσης των μπανανών πρέπει να επιτρέπουν την αντοχή τους κατά τη μεταφορά και τη φορτοεκφόρτωση, και την άφιξή τους στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση, προκειμένου να επιτευχθεί κατάλληλος βαθμός ωρίμανσης μετά τη φυσική τους ωρίμανση.
- Το μέγεθος καθορίζεται με βάσει του μήκους της κυρτής έδρας από το σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφαλίδιο έως το άκρο τον καρπού και του πάχους μιας εγκάρσιας τομής του καρπού μεταξύ των πλευρικών εδρών και το μέσου του, καθέτως προς το διαμήκη άξονα.

20. Μπρόκολα

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

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

21. Μαρούλι -σαλάτα σγουρή

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

μώλωπες ή άλλες ζημιές.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα κεφαλωτά μαρούλια πρέπει να έχουν μία μόνο καρδιά καλά σχηματισμένη. Ωστόσο, τα κεφαλωτά μαρούλια που καλλιεργούνται υπό κάλυψη είναι αποδεκτό να έχουν μικρή καρδιά.

Τα μαρούλια τύπου ρωμάνα πρέπει να έχουν καρδιά, η οποία επιτρέπεται να είναι μικρή. Το κεντρικό μέρος των κατσαρών αντιδιών και των πλατύφυλλων αντιδιών 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.

22. Μαϊντανός 200gr. ματσάκι

Δέμα 200gr. εγχώριο φρέσκο Α' ποιότητας.

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

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

Φρέσκος αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

23. Μελιτζάνες

Οι μελιτζάνες θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνες με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να έχουν τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι Κατηγορίας Ι, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρές, απαλλαγμένες κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

24. Ντομάτες

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, εδωδιμος, 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 τύπου 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 “II” (σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ αριθ. 778/83).

25. Πεπόνια

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

Το μήκος του μίσχου δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 cm. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας ώριμα με κίτρινο εσωτερικό χρωματισμό. Τα πεπόνια ανά τεμάχιο να είναι βάρους 700- 1600 gr.

. 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.

26. Πορτοκάλια φαγητού

Γενικά Χαρακτηριστικά

Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).

Τα προϊόντα πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί ενομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Τα προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται με τις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι Κατηγορίας Ι, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.

Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τυχόν τοποθετούνται στα προϊόντα πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων νορίων ανοχής κατά περίπτωση (Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα Ι, Μέρος Β του Καν. 543/2011, τα προϊόντα πρέπει να είναι:

- Ακέραια
- 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.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- 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 πορτοκάλια να είναι απαλλαγμένα από μώλωπες και/ή εκτεταμένους τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί.
- Τα πορτοκάλια να είναι απαλλαγμένα από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης.
- Τα πορτοκάλια να είναι απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Τα πορτοκάλια ανεξαρτήτου ποικιλίας πρέπει να έχουν δείκτη εμπορικής ωρίμανσης κατ' ελάχιστο 7,5.

Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

- Τα προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Τα προϊόντα δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

27. Παντζάρια

Θα έχουν κόκκινο έντονο χρώμα με φύλλα πράσινα με παχύ κοκκινόχρωμο μίσχο. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Εάν τα προϊόντα παρουσιάζονται " με φύλλα" ή "με φύλλα κομμένα στο στεφάνι", τα φύλλα πρέπει να είναι νωπής όψεως.

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 τόπου προορισμού.

28. Πατάτες

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των πατάτων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).
- Οι πατάτες πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Οι πατάτες πρέπει να συμμορφώνονται με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Α) του Καν.543/2011.
- Οι πατάτες ανεξάρτητα από την ποικιλία πρέπει να είναι Α ποιότητας και πρόσφατης εσοδείας.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων νορίων ανοχής (Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα Ι, Μέρος Α του Καν.543/2011), το προϊόν πρέπει να είναι:

- Ακέραιο
- Υγιές – αποκλείεται το προϊόν που έχει πράσινη απόχρωση και έχει προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που το καθιστούν ακατάλληλο για κατανάλωση.
- Καθαρό και ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένο από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα.

- Απαλλαγμένο από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένο από ξένη οσμή και/ή ξένη γέυση.
 - Να εμφανίζει τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκεται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχει τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνει σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
 - Οι πατάτες πρέπει να είναι λευκόσαρκες ή κιτρινόσαρκες, στρογγυλές ή επιμήκεις, μετρίου μεγέθους ή μεγάλου, χωρίς ελαττώματα.
 - Οι πατάτες πρέπει να έχουν λεία επιδερμίδα, χωρίς συρρικνώσεις και η σάρκα τους να είναι συνεκτική.
 - Οι οφθαλμοί δεν πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη φύτρου.
 - Οι πατάτες δεν πρέπει να έχουν, κακώσεις, εγχοπές, εκδορές και εγκαύματα.

Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

Οι πατάτες πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005).

- Οι πατάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Οι πατάτες δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένες από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.
Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς
 - Οι συσκευασίες με τις πατάτες πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό, σκιερό και ξηρό περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.
 - Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 20 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης.

29. Πράσα

Να είναι φρέσκα, αρίστης ποιότητας, ώριμα και πράσινου χρώματος. 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.

30. Πιπεριές για τηγάνι – «κέρατο»

Οι πιπεριές θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνες με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να είναι Κατηγορίας Ι, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρές, απαλλαγμένες κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.
- 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.

Να είναι πράσινες, ποικιλίας «κέρατο» ειδικές για τηγάνισμα ή σαλάτες.

31. Πιπεριές για γέμιση

Να έχουν τα ίδια χαρακτηριστικά με το είδος 30. Πιπεριές για τηγάνι – «κέρατο» με την διαφορά ότι να ανήκουν στην ποικιλία-είδος πιπεριές για γέμιση. Να είναι πράσινες, μετρίου μεγέθους, στρόγγυλες και τραγανές.

32. Ροδάκινα – νεκταρίνια

Τα ροδάκινα - νεκταρίνια θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να είναι Κατηγορίας Ι, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρές, απαλλαγμένες κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.
- Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεχθεί 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 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 σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί 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 cm² 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.

33. Σέλινο

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

34. Σταφύλια σουλτανίνα

Να είναι ποικιλίας σουλτανίνα. «Λευκή», οβάλ, απαλλαγμένη από κουκούτσια.

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

35. Σκόρδα

Τα σκόρδα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή, Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα σκόρδα πρέπει να είναι χωρίς φύτρα ορατά εξωτερικά. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 30 mm. Επιπλέον, τα σκόρδα πρέπει να συσκευάζονται σε πλεξίδες των 24 βολβών (ξερά σκόρδα) και πρέπει να είναι πλεγμένα με τον ίδιο τούξ 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.

36. Φράουλες

Οι φράουλες πρέπει να είναι:

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

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

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

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

— ελαφρό ελάττωμα σχήματος,

— παρουσία ενός τμήματος στο φρούτο του οποίου το χρώμα τείνει προς το άσπρο και το οποίο δεν πρέπει να υπερβαίνει το ένα δέκατο της συνολικής επιφάνειας του καρπού,

— μικρά επιφανειακά σημάδια από πίεση.

Πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένες από χρώμα.

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.

37. Βασιλικός ματσάκι 200 γρ .

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

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

Να είναι με φύλλα λεπτά, λεία, χρώματος πράσινου φωτεινού, έντονα αρωματικά.

38. Δυόσμος ματσάκι 200γρ.

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

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική. Να είναι φρέσκος , άριστης ποιότητας , ώριμος και πράσινος .

ΟΜΑΔΑ Δ' : ΕΛΑΙΑ

1. Ελαιόλαδο extra παρθένο οξύτητας 0,1 έως 0,8 σε συσκευασία 1 Lit

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο χαρακτηρίζεται το ελαιόλαδο ανώτερης κατηγορίας, το οποίο παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους και είναι σύμφωνο με τον Κανονισμό (ΕΕ) α. 29/2012 και τον Κανονισμό (ΕΟ 2.1.1.

Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει:

- Να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα για τη συγκεκριμένη κατηγορία ελαιόλαδου, στον Κανονισμό (ΕΕ) 29/2012 και γενικότερα στην λοιπή ενωσιακή και εθνική νομοθεσία (ΚΤΠ) Κ. α. 2568/91, σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει οξύτητα 0,1 έως 0,8 .
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μηνών τουλάχιστον, από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20οC, ΚΤΠ άρθρο 70.
- Να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ελαιόλαδου.

- Να είναι αμιγές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών, καθώς και τάγγισης.
- Να συμμορφώνεται με τις ισχύουσες διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006 και Καν. 2568/91-Παράρτημα XI) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους σφραγισμένους περιέκτες, περιεχομένου 1 lit±5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ακριβής ονομασία πώλησης και η αναφορά οξύτητας του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.
- Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα με χαρακτήρες ευανάγνωστους, ανεξίτηλους της αυτής γραμματοσειράς ιδίου μεγέθους 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 (ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ) ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ & ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ:
- **ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ**
 - ✓ η ονομασία πώλησης- εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο,
 - ✓ η ποιοτική κατηγορία <<Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους>>,
 - ✓ ο προσδιορισμός της καταγωγής,
 - ✓ η καθαρή ποσότητα του ούγκου
 - ✓ το Όνομα ή η Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή.
 - ✓ η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του,
 - ✓ ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης,
 - ✓ οι συνθήκες διατήρησης,
 - ✓ ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.

2. Ελαιόλαδο extra παρθένο οξύτητας 0,1 έως 0,8 σε συσκευασία 5 Lit

Να έχει ακριβώς τα ίδια χαρακτηριστικά με το προϊόν 1 (Ελαιόλαδο extra παρθένο οξύτητας 0,1 έως 0,8 σε συσκευασία 1 Lit) με την μοναδική εξής διαφορά:

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους σφραγισμένους περιέκτες, περιεχομένου 5 lit±5%.

3.Αραβοσιτέλαιο σε συσκ. 5 lit

Αραβοσιτέλαιο χαρακτηρίζεται το έλαιο που λαμβάνεται από τους καρπούς του αραβοσίτου και ανήκει στην κατηγορία των σπορέλαιων όπως περιγράφονται στο άρθρο 73 του ΚΤΠ όπου «Φυτικά έλαια (σπορέλαια) και λίπη» χαρακτηρίζονται τα βρώσιμα έλαια και λίπη που λαμβάνονται από τη σύνθλιψη των ελαιούχων καρπών και σπερμάτων ή την εκχύλισή τους με διαλύτες.

Το αραβοσιτέλαιο θα πρέπει:

Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

- Σε ότι αφορά την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της

κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20οC, ΚΤΠ άρθρο 70.
- Να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του αραβοσιτέλαιου και να είναι αμιγές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- Οι οργανοληπτικοί του χαρακτήρες να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών καθώς και τάγγισης.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.73) νομοθεσία για το είδος.
- Να συμμορφώνεται με τις ισχύουσες διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005).
- **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το αραβοσιτέλαιο θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους σφραγισμένους περιέκτες, περιεχομένου 5 lit $\pm$ 5%.
- Το αραβοσιτέλαιο θα πρέπει να παραδίδεται συσκευασμένο σε πλαστικά (PET) δοχεία των 5 λίτρων, απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα, αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους. 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.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του προϊόντος.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία του κατασκευαστή.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας ένδειξη.
- Ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.
- Η ποιοτική κατηγορία.
- Ο προσδιορισμός της καταγωγής,
- Η καθαρή ποσότητα του όγκου

4.Αραβοσιτέλαιο σε συσκευασία 1 lit

Να έχει ακριβώς τα ίδια χαρακτηριστικά με το προϊόν 3 (Αραβοσιτέλαιο σε συσκευασία 5 Lit) με την μοναδική εξής διαφορά:

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το Αραβοσιτέλαιο θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους σφραγισμένους περιέκτες, περιεχομένου 1 lit $\pm$ 5%.

5.Ηλιέλαιο σε συσκευασία 5 lit.

Ηλιέλαιο χαρακτηρίζεται το έλαιο που λαμβάνεται από τους καρπούς του ηλιάνθου και ανήκει στην κατηγορία των σπορέλαιων όπως περιγράφονται στο άρθρο 73 του ΚΤΠ όπου «Φυτικά έλαια (σπορέλαια) και λίπη» χαρακτηρίζονται τα βρώσιμα έλαια και λίπη που λαμβάνονται από τη σύνθλιψη των ελαιούχων καρπών και σπερμάτων ή την εκχύλισή τους με διαλύτες.

Το ηλιέλαιο θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Σε ότι αφορά την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της

κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20οC, ΚΤΠ άρθρο 70.
- Να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ηλιέλαιου και να είναι αμιγές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- Οι οργανοληπτικοί του χαρακτήρες να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών καθώς και τάγγισης.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.73) νομοθεσία για το είδος.
- Να συμμορφώνεται με τις ισχύουσες διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το ηλιέλαιο θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους σφραγισμένους περιέκτες, περιεχομένου 5 lit±5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του προϊόντος.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία του κατασκευαστή.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας ένδειξη.
- Ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.
- Η ποιοτική κατηγορία.
- Ο προσδιορισμός της καταγωγής,
- Η καθαρή ποσότητα του όγκου

6. Ηλιέλαιο σε συσκευασία 1lit.

Να έχει ακριβώς τα ίδια χαρακτηριστικά με το προϊόν 5 (Ηλιέλαιο σε συσκευασία 5 Lit) με την μοναδική εξής διαφορά:

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το Ηλιέλαιο θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους σφραγισμένους περιέκτες, περιεχομένου 1 lit +5%.

ΟΜΑΔΑ Ε΄ : ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Αυγά φρέσκα ημέρας (κοινά πτηνοτροφείου) κατηγορίας medium 55-65 gr.

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 55gr – 65 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.λ.π.
5. Για την σφράγιση των κελύφων των αυγών να χρησιμοποιούνται μόνο οι χρωστικές του Παραρτήματος 1 του άρθρου 35 του Κ.Τ. Π.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Αυγών

Κέλυφος :

Φυσιολογικό, καθαρό, άθικτο

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

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Salmonella spp. /25g Απουσία

<i>Κολοβακτηρίδια COLI</i>	Απουσία σε 1 g
<i>Σταφυλόκοκκοι AUREUS</i>	Απουσία σε 1 g
<i>Μύκητες & ζύμες, E. Coli:</i>	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 έναρξης της ωοτοκίας.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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

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: ελευθέρας βοσκής, 2: αχυρώνα ή δαπέδου με στρώμνη, 3 : κλωβοστοιχίας)
 - η χώρα προέλευσης (κωδικός κράτους μέλους στο οποίο βρίσκεται η μονάδα παραγωγής)
 - ο κωδικός που αντιστοιχεί σε κάθε Περιφερειακή Ενότητα
 - ο αριθμός ταυτοποίησης μονάδας ωοπαραγωγών ορνίθων (παράδειγμα επισήμανσης: 1 EL 57 003)
- β) επί της συσκευασίας των αυγών:
 - ονομασία πώλησης
 - όνομα, εμπορική επωνυμία και διεύθυνση YET
 - κατηγορία ποιότητας: Α'
 - κατηγορία βάρους: Μ
 - ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (η μέγιστη ημερομηνία είναι 28 ημέρες από την ημερομηνία ωοτοκίας)
 - αριθμός αυγών ανά συσκευασία
 - ένδειξη της μεθόδου εκτροφής
 - ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης
 - σήμα αναγνώρισης (κωδικός έγκρισης) (π.χ. EL-41)
 - Κωδικός παραγωγού και διευκρίνιση της έννοιας αυτού, είτε στην εξωτερική είτε στην εσωτερική επιφάνεια της συσκευασίας,
 - Ένδειξη: αυγά διαφόρων μεγεθών ή ισοδύναμοι όροι

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ

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

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ (Ή ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ) (Είδη 2 – 9)

Γενικά Χαρακτηριστικά

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 αλλαντοποίησης 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 σύγκοπτο 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 %.

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, ε ίδος 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.

Ειδικές απαιτήσεις:

2. Μορταδέλα: Σε μπαστούνι 3 – 4 κιλών.

3. Ζαμπόν : Σε μπαστούνι 3 – 4 κιλών.

4. Λουκάνικα τύπου Φρανκφούρτης: σε συσκευασία των οκτώ (8) τεμαχίων .

5. Γαλοπούλα βραστή : σε μπαστούνι 3 – 4 κιλών.

6. Ζαμπόν σε φέτες : Σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων $\pm 5 \%$.

7. Γαλοπούλα βραστή σε φέτες: Σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων $\pm 5 \%$.

8. Πάριζα σε φέτες : Σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων $\pm 5 \%$.

9. Μπέϊκον : σε μπαστούνι 3 – 4 κιλών.

10. Λουκάνικα χωριάτικα σε συσκευασία βάρους έως 2 κιλά (με πράσο)

Ανήκουν στην Κατηγορία B4 : Μη θερμικά επεξεργασμένα νωπά προϊόντα. Να είναι με πράσο .

Λουκάνικα που ενθκεούνται σε βρώσιμα φυσικά περιβλήματα φυσικά και μπορούν να υποστούν κάπνιση μόνο για βελτίωση των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων. Ως πρώτες ύλες μπορεί να χρησιμοποιηθούν όλα τα είδη των κρεάτων εκτός από το κρέας πουλερικών. Η μερική τους εξυγίανση να πραγματοποιείται με την μερική αφυδάτωση και την ενδεχόμενη κάπνιση και την προσθήκη αλατιού ή μπαχαρικών.

Δεν επιτρέπονται πρόσθετα και η χρήση Μηχανικά Διαχωρισμένου Κρέατος.

Ποσοστό Μυϊκών Πρωτεϊνών: Ελάχιστη Τιμή 12 % , Ποσοστό Λίπους : Μέγιστη Τιμή 35 % .

Θα πρέπει να συσκευάζονται υπό κενό αέρος (vacuum) και το βάρος της συσκευασίας να είναι έως 2 κιλά $\pm 5\%$.

Η συσκευασία θα πρέπει να παρεμποδίζει 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).

11. Αστράκι σε συσκευασία 500 gr

Θα πρέπει να είναι τυποποιημένο, πρόσφατης παραγωγής από σιμιγδάλη 100%. Πρέπει να είναι απολύτως καθαρό. Δεν πρέπει να εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή, αλλοίωση ή συμπτώματα διάβρωσης από έντομα, ενώ οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι, χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών. Θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 500g, $\pm 5\%$, στην οποία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξεως.

12. Κριθαράκι σε συσκευασία 500 gr.

Κριθαράκι χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από σιμιγδάλη ή αλεύρι ολικής άλεσης, από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη και ξηραίνεται σε ειδικούς θαλάμους με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα, χωρίς ψήσιμο (Άρθρο 115, ΚΤΠ).

Το κριθαράκι θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 18 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- Να είναι αμιγή, καθαρά και απαλλαγμένα από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις.
- Το σχήμα τους θα πρέπει να είναι χαρακτηριστικό της κατηγορίας τους.
- Να μην έχουν μαύρα στίγματα, να μην είναι παραμορφωμένα ή επιφανειακά ραγισμένα και η επιφάνειά τους δε θα πρέπει να έχει εξογκώματα ή άλλες ανωμαλίες.
- Να μην εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή να έχουν σκώληκες ή ακάρεα.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά τους προϊόντος να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η Ενωσιακή και Εθνική (ΚΤΠ αρθ.115) νομοθεσία για το είδος.
- Να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το κριθαράκι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 500g, $\pm 5\%$.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

13. Κους - κους σε συσκ. 500γρ

Θα πρέπει να είναι τυποποιημένο, πρόσφατης παραγωγής από σιμιγδάλι 100%. Πρέπει να είναι απολύτως καθαρό. Δεν πρέπει να εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή, αλλοίωση ή συμπτώματα διάβρωσης από έντομα, ενώ οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι, χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών. Θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 500g, $\pm 5\%$, στην οποία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξεως.

14. Μακαρόνια όλα τα είδη από 100% σιμιγδάλι (σπαγγέτι, πένες, κοφτές)

Μακαρόνια χαρακτηρίζονται προϊόντα που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι και νερό, χωρίς ζύμη και ξηραίνονται σε ειδικούς θαλάμους με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα, χωρίς ψήσιμο (Άρθρο 115, ΚΤΠ).

Τα μακαρόνια θα πρέπει:

- Να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά τους θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχουν ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 18 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- Να είναι αμιγή, καθαρά και απαλλαγμένα από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις.
- Το σχήμα τους θα πρέπει να είναι χαρακτηριστικό της κατηγορίας τους.
- Να μην έχουν μαύρα στίγματα, να μην είναι παραμορφωμένα ή επιφανειακά ραγισμένα και η επιφάνειά τους δε θα πρέπει να έχει εξογκώματα ή άλλες ανωμαλίες.
- Να μην εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή να έχουν σκώληκες ή ακάρεα.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά τους προϊόντος να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η Ενωσιακή και Εθνική (ΚΤΠ αρθ.115) νομοθεσία για το είδος.
- Να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Να διατίθενται σε διάφορους τύπους (σπαγγέτι – πένες – κοφτά) .

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Τα μακαρόνια θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 500g, $\pm 5\%$.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

15. Μακαρόνια Νο 2 – 3

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω προϊόν 15 .

Θα είναι Νο 2-3 (Με τρύπες χονδρά & λεπτά).

16.Τραχανάς ξίνος σε συσκ. 500 gr.

Ο προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος πρέπει να πληρούν τους όρους και τις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) που αφορούν την κάθε μία απ' αυτές.

Για την παρασκευή του προϊόντος απαιτείται αλεύρι σκληρού σίτου ή σιμιγδάλι και αιγοπρόβριο γάλα.

Το προϊόν θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται και σκώληκες, έντομα, νύμφες κ.λπ. Το προϊόν δεν πρέπει να εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή έχουν σκώληκες ή ακάρεα. Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε διαφανείς, ανακυκλώσιμους πλαστικούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία) καθαρού βάρους 500 gr $\pm$ 5%..

Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

17. Φιδές φωλιές, όχι κομμένος, σε συσκ. 500 gr.

Θα πρέπει να είναι τυποποιημένο, πρόσφατης παραγωγής από σιμιγδάλι 100%. Να είναι σε «φωλιές», όχι κομμένος. Πρέπει να είναι απολύτως καθαρός. Δεν πρέπει να εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή, αλλοίωση ή συμπτώματα διάβρωσης από έντομα, ενώ οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι, χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών. Θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 500g, $\pm$ 5 %, στην οποία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξεως.

18. Χυλοπίτες με αυγά και γάλα σε συσκ. 500 gr.

Οι χυλοπίτες ανήκουν στην κατηγορία «Ζυμαρικά» και ειδικότερα σε αυτά όπου για την παρασκευή τους επιτρέπεται, η προσθήκη αυγών και γάλακτος, σύμφωνα με το άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών (ΚΤΠ).

Το προϊόν θα πρέπει να είναι του τύπου «χυλοπιτάκι» ή «χυλοπίτες». Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Η παρασκευή του προϊόντος γίνεται σύμφωνα με την παρασκευή των ζυμαρικών από σιμιγδάλι και την επιπλέον προσθήκη γάλακτος και αυγών σύμφωνα με το άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ). Για την παρασκευή του προϊόντος απαιτείται η προσθήκη τουλάχιστον δύο αυγών ανά χιλιόγραμμο ετοιμού προϊόντος. Τα αυγά πρέπει να είναι πλήρη, σε νωπή ή συντηρημένη κατάσταση. Για την παρασκευή του προϊόντος απαιτείται η προσθήκη γάλακτος σε ποσότητα τουλάχιστον 20 γραμμαρίων ανά χιλιόγραμμο έτοιμου ζυμαρικού, υπολογιζόμενη σε ξηρή μάζα πλήρους γάλακτος.

Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος πρέπει να πληρούν τους όρους και τις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) που αφορούν την κάθε μία από αυτές. Οι χυλοπίτες θα πρέπει να έχουν ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.

Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Το προϊόν και οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή του προϊόντος θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006), καταλοίπων φαρμακολογικά δραστικών ουσιών (Καν. 37/2010) και υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών ουσιών.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Οι χυλοπίτες θα πρέπει να είναι συσκευασμένες σε διαφανείς, ανακυκλώσιμους πλαστικούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους 500 gr $\pm$ 10%. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

19. Ζυμαρικά ολικής άλεσης

Να έχουν τις ίδιες προδιαγραφές με το ανωτέρω προϊόν 14 .

Να παρασκευάζονται από αλεύρι ολικής άλεσης, από σκληρό σίτο και νερό .

20. Χυλοπίτες ολικής άλεσης

Να έχουν τις ίδιες προδιαγραφές με το ανωτέρω προϊόν 18 .

Να παρασκευάζονται από αλεύρι ολικής άλεσης, από σκληρό σίτο.

21. Ρύζι κίτρινο τύπου μπονέτ 1 κιλού

Το ρύζι τύπου ΜΠΟΝΕΤ είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού «Όρυζα» (ΚΤΠ, Άρθρο 101).

Το ρύζι τύπου ΜΠΟΝΕΤ θα πρέπει:

- Να είναι μεσόσπερμο, δηλαδή το μήκος των κόκκων να είναι μεγαλύτερο από 5,2mm και μικρότερο ή ίσο με 6,0mm και του οποίου ο λόγος μήκος /πλάτος να είναι μικρότερος του 3, σύμφωνα με Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1785/2003.
- Να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.
- Να μην είναι «ρύζι β' ποιότητας» ή «ρύζι γ' ποιότητας» σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μηχανικά μέσα σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- Να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται και σκώληκες, έντομα, νύμφες κ.λπ.
- Να είναι χρώματος χαρακτηριστικού της ποικιλίας.
- Η υγρασία του και το μέγεθος των κόκκων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η Ενωσιακή και Εθνική (ΚΤΠ αρθ.101) νομοθεσία για το είδος.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το ρύζι τύπου ΜΠΟΝΕΤ θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 1 Kg, $\pm 5\%$.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

22. Ρύζι γλασέ 1 κιλού

Να είναι λευκό, αδιαφανές και μεσόσπερμο. Να ιδιαίτερα αμυλώδες και με πηκτική ιδιότητα. Να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

Να μην είναι «ρύζι β' ποιότητας» ή «ρύζι γ' ποιότητας» σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

Να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μηχανικά μέσα σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.

Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

Να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται και σκώληκες, έντομα, νύμφες κ.λπ.

Θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 1 Kg, $\pm 5\%$.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

23. Ρύζι καρολίνα 1 κιλού

«Ρύζι» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού «Όρυζα» (ORYZASATIVA) (Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ), Άρθρο 101.

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Το ρύζι θα πρέπει να είναι του εμπορικού τύπου «καρολίνα».
- Το ρύζι θα πρέπει να είναι μεσόσπερμο, δηλαδή το μήκος των κόκκων να είναι μεγαλύτερο από 5,2mm και μικρότερο ή ίσο με 6,0mm και του οποίου ο λόγος μήκος /πλάτος να είναι μικρότερος του 3, σύμφωνα με Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1785/2003.
- Να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.
- Να μην είναι «ρύζι β' ποιότητας» ή «ρύζι γ' ποιότητας» σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μηχανικά μέσα σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Το ρύζι θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- Το ρύζι πρέπει να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται και σκώληκες, έντομα, νύμφες κ.λπ.
- Να είναι λευκού χρώματος, χαρακτηριστικού της ποικιλίας.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Η υγρασία του προϊόντος και το μέγεθος των κόκκων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.101) νομοθεσία για το είδος.

Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

- Το ρύζι θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Το ρύζι θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

Συσκευασία

- Το ρύζι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμους και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία) καθαρού βάρους περιεχομένου 1.000 γραμμαρίων $\pm$ 5%.
- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακεραία (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην παρουσιάζει γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.
- Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Επισημάνσεις

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ'ελάχιστον, οι ακόλουθες **έντυπες** πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Η ποιότητα του ρυζιού.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση μεταπρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.

Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με το ρύζι θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ιδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

24. Ρύζι Καστανό

Να είναι μερικώς αναποφλοιωτό ρύζι που κατά την επεξεργασία του δεν αφαιρείται ολόκληρος ο φλοιός, να είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες και χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη. Με χαμηλά λιπαρά και χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι.

Να είναι χρώματος καστανού, σε συσκευασία 500 ή 1.000 γραμμαρίων $\pm 5\%$.

Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ'ελάχιστον, οι ακόλουθες **έντυπες** πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Η ποιότητα του ρυζιού.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.

25. Αλεύρι σίτου για όλες τις χρήσεις σε συσκευασία 1 κιλού

Ως «άλευρο σίτου» ή απλώς «άλευρο» νοείται αποκλειστικά και μόνο το προϊόν της άλεσης υγιούς σίτου βιομηχανικά καθαρισμένου από κάθε ανόργανη ή οργανική ουσία. (ΚΤΠ άρθρο 104).

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Το προϊόν πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Το προϊόν να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένο σίτο.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 4 μηνών από την ημερομηνία παραλαβής του.

Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- Το προϊόν πρέπει να είναι αμιγές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις.
- Δεν θα πρέπει να παρουσιάζει καμία αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- Απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (υγρασία, γλουτένη οξύτητα σε θειικό οξύ, τέφρα, υπόλειμμα τετραχλωράνθρακα κ.λπ.) πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠαρθ.105-106) νομοθεσία για το είδος.

Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

- Το προϊόν πρέπει να απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Το προϊόν θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005).
- Επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων όπως αναφέρονται στο άρθρ. 34 του ΚΤΠ και τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης.

Συσκευασία

- Το αλεύρι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε χάρτινους ανθεκτικούς ανακυκλώσιμους και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), βάρους $1000g \pm 5\%$.
- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.
- Οι προσυσκευασίες του προϊόντος (ανά 10-12 τεμάχια) θα πρέπει να είναι περιτυλιγμένες με φιλμ υψηλής συρρίκνωσης (shrinkfilm) (δευτερογενής συσκευασία) είτε να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Επισημάνσεις

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες **έντυπες** πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφραζόμενη σε kg.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν.

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών επί το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε βάρος.

Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες του προϊόντος θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό, ξηρό και σκιερό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

26. Αλάτι ιωδιούχο ψιλό συσκευασίας 1 κιλού

Το αλάτι θα πρέπει:

- Σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του, να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να είναι ψιλό ,ιωδιούχο .
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να έχει λευκό χιονάτο χρώμα και να μην περιέχει ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.
- Να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή και η γεύση του να είναι αποκλειστικά και σαφώς αλμυρή.
- Οι οργανοληπτικοί του χαρακτήρες να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.38) νομοθεσία για το είδος.
- Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους ανακυκλώσιμους περιέκτες βάρους 1000g±5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ποσότητα του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή.
- Η ένδειξη παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

27. Αλάτι αφαλάτωσης σε σακί 25 κιλών

Φυσικό, Θαλασσινό Λευκό αλάτι, χοντρό με καθαρότητα που να αγγίζει το 100%. Με μηχανική επεξεργασία χωρίς χρήση χημικών ουσιών και με κόκκους διαμέτρου 7 – 15 mm.

Περιεκτικότητα σε υγρασία $\pm 0,2\%$. Χλωριούχο Νάτριο επί ξηρού (NaCl) $\pm 99\%$, Ολικές Αλκαλικές Γαίες ως Χλωρίου Μαγνησίου (MgCl₂) $\pm 0,12-14\%$, Αδιάλυτες Ουσίες $\pm 0,1\%$.

Σε συσκευασία σάκων των 25 κιλών.

28. Σάλτσα λεμονιού 380 ml

Σάλτσα λεμονιού με περιεκτικότητα έως και 60% φυσικό χυμό λεμόνι. Σε συσκευασία πλαστική των 380 γραμμ.

29. Χυμός λεμόνι από συμπυκνωμένο χυμό λεμόνι 250 ml (όχι σάλτσα λεμονιού)

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.

30. Βακαλάος υγράλατος κομμένος φυλέτο χωρίς κόκκαλο σε κιβώτιο 25 κιλών

Φυλέτο των 700+ γραμμαρίων, υγράλατος, χωρίς κόκκαλο. Να είναι πλούσιος σε πρωτεΐνες, κάλιο, ασβέστιο, σίδηρο, μαγνήσιο, φώσφορο και φτωχός σε λιπαρά. Να είναι συσκευασμένος σε ισοθερμικά κιβώτια μίας χρήσεως των 25 κιλών καλυμμένα με πάγο σε αναλογία αλιεύματος/πάγου 2/1, και να μεταφέρονται με ψυγείο το οποίο διαθέτει τις κατάλληλες άδειες και να εφαρμόζει όλες τις ισχύουσες διατάξεις περί διακίνησης τροφίμων.

31. Γάλα εβαπορέ πλήρες 410γρ.

Το γάλα τύπου ΕΒΑΠΟΡΕ θα είναι πλήρες και αγελαδινό. Θα είναι αρίστης ποιότητας, υψηλής διατροφικής αξίας, συμπυκνωμένο σε παχύρρευστη μορφή (όχι σκόνη), με την αφαίρεση του νερού μόνο, απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία και θα έχει υποστεί υψηλού βαθμού αποστείρωση με τις σύγχρονες επιστημονικές μεθόδους. Θα είναι συσκευασμένο σε μεταλλικό κουτί καθαρού βάρους 410 gr, με εύκολο άνοιγμα (easyopen). Εξωτερικά της συσκευασίας θα αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος, η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των δώδεκα (12) μηνών από την εκτιμώμενη ημέρα παράδοσης του. Επίσης, θα αναγράφονται τα θρεπτικά συστατικά ανά 100 ml γάλα. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (οξύτητα, pH, λίπος, λακτόζη, πρωτεΐνες κ.λ.π.),

θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας. κτος (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λιπαρά, ασβέστιο, φώσφορο, βιταμίνες, ενέργεια κ.λ.π.).

Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά δοχεία (προσυσκευασία) με σύστημα εύκολου ανοίγματος. Η εξωτερική και εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών δοχείων, καθώς και οι πλάγιες ραφές τους θα φέρουν οργανικό επίχρισμα. Το καθαρό βάρος του προϊόντος που περιέχεται στην προσυσκευασία θα είναι 400ml ή gr.

Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις και διατρήσεις)

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ και ΥΑ Υ1/Γ.Π.47815/2008).

32. Δημητριακά (κορνφλέικς)διάφορα έως 375γρ με μέλι και άλλα συστατικά

Τα δημητριακά τύπου κορνφλέικς, αποτελεί προϊόν υγιεινής διατροφής με βάση τα σιτηρά.

Τα δημητριακά τύπου κορνφλέικς θα πρέπει:

- Σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους, να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχουν ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.
- Να μην περιέχουν ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.
- Να περιέχουν μέλι και διάφορα άλλα συστατικά.
- Οι οργανοληπτικοί τους χαρακτήρες να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά τους να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.11) νομοθεσία για το είδος.
- Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους περιέκτες βάρους $375 \pm 5\%$.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ποσότητα του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή.
- Η ένδειξη παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

33. Ελιές τύπου καλαμών

Οι ελιές θα πρέπει:

- Να είναι νέας εσοδείας.
- Να είναι τύπου καλαμών.
- Να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους.
- Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών (καλαμών).
- Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.
- Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος III Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 13 του Κ.Τ.Π..
- Να πληρούν τους όρους του ΚΤΠ.
- Να είναι πρώτης ποιότητας.
- Να έχουν χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.

- Να είναι απαλλαγμένες από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος.
- Να μην παρουσιάζουν σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Να είναι απαλλαγμένες από εμφανείς ξένες ύλες και παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους περιέκτες βάρους $200g \pm 5\%$ έως $500g \pm 5\%$.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Ο τύπος του είδους.
- Η ποσότητα του είδους.
- Τα πρόσθετα ή μη συστατικά του είδους.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή.
- Η ένδειξη παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

34.Ελιές φιλέτο χωρίς κουκούτσι σε συσκευασία βάκουμ

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω προϊόν 33 .

Να είναι χωρίς κουκούτσι (εκπυρηνωμένες) σε συσκευασία βάκουμ των $500 \pm 5\%$.

35 . Ζάχαρη σε συσκευασία 1 κιλού

«Ζάχαρη ή λευκή ζάχαρη» χαρακτηρίζεται η καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας (Άρθρο 64, ΚΤΠ).

Γενικά Χαρακτηριστικά

Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά της ζάχαρης θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

Η ζάχαρη θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Η ζάχαρη θα πρέπει να είναι λευκή, με κρυστάλλους ομοιογενούς κοκκομετρικής σύστασης, χωρίς συσσωματώματα.

Η ζάχαρη θα πρέπει να ρέει ελεύθερα. Η ζάχαρη θα πρέπει να μην περιέχει ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.

Η ζάχαρη θα πρέπει να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Η γεύση της να είναι αποκλειστικά και σαφώς γλυκιά.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της ζάχαρης θα πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της ζάχαρης πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.64) νομοθεσία για το είδος.

Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙΙΙ Τμήμα Β του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων Ε220, Ε221, Ε222,

E223, E224, E226, E227, E228 και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης, εκφραζόμενο ως SO₂ 10 mg/kg.

Δεν επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών. Η ζάχαρη θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006). Η ζάχαρη πρέπει να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η ζάχαρη θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κλειστούς, χάρτινους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού ονομαστικού βάρους περιεχομένου 1 kg ± 5%.

Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

Επισημάνσεις

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

36. Ζάχαρη διαβητικών -ΣΤΕΒΙΑ 200 γρ.

Να μην περιέχει τεχνητές γεύσεις . αρώματα, χρωστικές ουσίες και τροποποιητές γεύσεις.

Με μηδενικό γλυκαιμικό δείκτη. Με μηδενικές θερμίδες και μηδενική επίγευση .

Σε σκόνη και συσκευασία του 200 γραμμαρίων±5% .

37. Κορνφλάουερ σε συσκευασία 200 γραμμαρίων

Κορνφλάουερ (συσκευασία 200 γρ.) : Αλεύρι αραβοσίτου για μαγειρική σε χάρτινη συσκευασία έως 2.000gr. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής, και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

38. Κορνφλάουερ σε συσκευασία έως 2 Κιλά

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 37 . Να είναι σε συσκευασία έως 2 κιλά.

39. Κάστερπάουντερκαθάρo βάρος 120 γρ .

ΚάστερΠάουντερ και Άνθος Αραβοσίτου (με άρωμα βανίλια)

Άμυλο αραβοσίτου, σε συσκευασία χάρτινη 120 gr. και να είναι κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης Ε.Ε. και να αναγράφεται επί της συσκευασίας. Να πληροί τους όρους των άρθρων του

Κ.Τ.Π. και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις. Να είναι κατά προτίμηση ελληνικής παραγωγής ή προέλευσης Ε.Ε. Επίσης να αναφέρουν στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 Κ.Τ.Π. περί επισήμανσης.

40. Κακάο σε συσκευασία έως 250 γραμμάρια .

Κακάο σε σκόνη (συσκευασία έως και 250 γρ.) : απαλλαγμένο από ξένες ύλες, σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα, με ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Πρέπει να έχει φρέσκο άρωμα και φυσιολογικό χρώμα.

41. Καφές Ελληνικός έως 100 γραμμαρίων

Καφές ελληνικός (συσκευασία 100 γρ.) :απαλλαγμένος από ξένες ύλες, σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα, με ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Πρέπει να έχουν φρέσκο άρωμα και φυσιολογικό χρώμα.

42. Καφές φίλτρου 500 γραμμαρίων

Καφές φίλτρου (συσκευασία 500 γρ.) :απαλλαγμένος από ξένες ύλες, σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα, με ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Πρέπει να έχουν φρέσκο άρωμα και φυσιολογικό χρώμα.

43. Στιγμιαίος καφές τύπου νες καφέ 1 kg φυσικός καφές 100%

Καφές στιγμιαίος (τύπου Nescafe) (συσκευασία 1.000 γρ.) :Φυσικός καφές 100%, απαλλαγμένος από ξένες ύλες, σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα, με ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Πρέπει να έχουν φρέσκο άρωμα και φυσιολογικό χρώμα.

44. Στιγμιαίος καφές τύπου νες καφέ NTEKAΦΕΙNE 1 kg φυσικός καφές 100%

Καφές στιγμιαίος (τύπου Nescafe) (συσκευασία 1.000 γρ.) :Φυσικός καφές 100%, ντεκαφεϊνέ (χωρίς καφεΐνη) , απαλλαγμένος από ξένες ύλες, σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα, με ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Πρέπει να έχουν φρέσκο άρωμα και φυσιολογικό χρώμα.

45. Καλαμπόκι βρασμένο σε κονσέρβα με καθαρό βάρος έως 400γρ.

Καλαμπόκι βρασμένο , «γλυκό» , με χρυσοκίτρινο πυρήνα , χωρίς δυσάρεστες οσμή και γεύση, σε κονσέρβα καθαρού βάρους 400 γραμ.Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά δοχεία (προσυσκευασία) με σύστημα εύκολου ανοίγματος. Η εξωτερική και εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών δοχείων, καθώς και οι πλάγιες ραφές τους θα φέρουν οργανικό επίχρισμα.

46. Ντολμαδάκια συσκευασία 2 κιλών

Άριστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η

προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Άνοιγμα easyopen Συσκευασία 2 κιλών και τύπου κονσέρβαςΗ συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

47. Ντοματάκιονκασε με καθαρό βάρος έως 400 γρ

Τομάτα κονκασέ (αποφλοιωμένη και κομμένη σε κύβους) (συσκευασία 400 γρ.) : Πρέπει να είναι σε συσκευασία χάρτινη ή μεταλλική, το άνοιγμα της οποίας να μην απαιτεί ανοιχτήρι. Συσκευασμένη σε κουτί εγκεκριμένο για τρόφιμα. Με ένδειξη ημερομηνία συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης, χωρίς προσθήκη συντηρητικών.

48. Ντοματάκιονκασεψιλοκομμένο συσκευασία 3 κιλών

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω προϊόν 47. Σε συσκευασία 3 κιλών .

49. Ντοματοπολτός κονσέρβα 5 κιλών.

Με τον όρο τοματοπολτός εννοείται το προϊόν που παρασκευάζεται από τη συμπύκνωση του σαρκώδους χυμού των νωπών καρπών της τομάτας, με αποβολή μέρους του νερού αυτών. (Άρθρο 124,ΚΤΠ).

Γενικά Χαρακτηριστικά

Ο τοματοπολτός πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του τοματοπολτού θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Για την παρασκευή του τοματοπολτού 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.

Ο τοματοπολτός πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 24 μήνες από την ημερομηνία παραλαβής.

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.

Ο τοματοπολτός, μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει να έχει πολτώδη και ομοιογενή σύσταση και χρώμα ανοιχτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο.

Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι απαλλαγμένος από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν. Θεωρείται αλλοιωμένος όταν παρουσιάζει οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη ή όταν έχει προσβληθεί από ευρωτίαση.

Ο τοματοπολτός δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.

Ο τοματοπολτός δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα τραχιά μέρη της τομάτας και σκώληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Τα στερεά συστατικά από χυμό τομάτας και η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο του τοματοπολτού πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του τροφίμου.

Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς. Οι τομάτες από τις οποίες παράγεται το προϊόν θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων(Καν.396/2005). Η χρήση των προσθέτων υλών πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. 1333/2008 και της κείμενης εθνικής νομοθεσίας.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι συσκευασμένος σε λευκοσιδηρά δοχεία (προσυσκευασία), που έχουν σύστημα εύκολου ανοίγματος ή και πλαστικό καπάκι, με καθαρό βάρος περιεχομένου 5 κιλών $\pm$ 5%.

Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

Η προσυσκευασία πρέπει να είναι κλειστή, ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον

καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

Επί της συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (τοματοπολτός διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης).
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση «Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας%».
- Ο κατάλογος των συστατικών, εφόσον έχουν προστεθεί και άλλα συστατικά κατά την παραγωγική διαδικασία.
- Πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

50. Φυτική μαργαρίνη 10 kg χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά -τρανς

Μαργαρίνη είναι το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές λιπαρές ύλες.

Η μαργαρίνη θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να μην περιέχει υδρογονωμένα λιπαρά – τράνς.
- Σε ότι αφορά την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά της να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Να έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες τουλάχιστον 60%.
- 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.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Η μαργαρίνη θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες, βάρους 10 Kg $\pm$ 5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Το βάρος του προϊόντος.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία του κατασκευαστή.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας ένδειξη.

51 . Φυτική μαργαρίνη 200 γρ χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά -τρανς

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 50. Σε συσκευασία των 200 γραμμάρων.

52. Φυτική μαργαρίνη 225 γρ με 35% λιπαρά, προσθήκη φυτικών στερολών και βιταμινών A,B,D,E και πηγή φολικού οξέος. Συστήνεται για ασθενείς : με αυξημένα επίπεδα χοληστερόλης, με διαβήτη τύπου II, με οικογενή υπερχοληστερολαιμία, που λαμβάνουν στατίνες

Φυτική μαργαρίνη 225 γρ με 35% λιπαρά, προσθήκη φυτικών στερολών και βιταμινών A,B,D,E και πηγή φολικού οξέος. Να είναι μαλακή για ευκολότερη επάλειψη στο ψωμί. Να αναγράφεται η διατροφική επισήμανση.

53. Μανιτάρια κονσέρβα κομμένα σε συσκ. έως 500γρ. στραγγισμένο έως 300γρ

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

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

Συσκευασμένα σε μεταλλικό κουτί, βάρους 500 γρ., χωρίς να είναι χτυπημένο με αναγραφόμενες προδιαγραφές και σύμφωνα με όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών που θα προστατεύει το προϊόν και θα το συντηρεί σε άριστη κατάσταση.

54. Μπέικινγκάουντερ ατομικό φακελάκι 20 γραμμαρίων

Μπέικινγκάουντερ (ατομικό φακελάκι 20 γρ.) : διογκωτικό ουλικό σεσκόνη. Να είναι αεροστεγές και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

55. Μπισκότα γεμιστά σοκολάτας τύπου roller-rondo & τύπου πτιμπερ έως 200 γραμμαρίων

Μπισκότα τύπου πτι-μπερ & μπισκότα γεμιστά σοκολάτας τύπου roller-rondo (συσκευασία 200 γρ.) : κλασικά, ή με αλεύρι ολικής άλεσης με γάλα & ασβέστιο, ή με σοκολάτα γάλακτος ή με κακάο & σοκολάτα. Με κύριο συστατικό των προϊόντων δημητριακά, όπως σιτάρι, σίκαλη, βρώμη και κριθάρι. Να περιέχουν υδατάνθρακες (βασική πηγή ενέργειας για τον οργανισμό). Να περιέχουν πρωτεΐνης, η οποία προέρχεται κυρίως από τα δημητριακά και δευτερευόντως από άλλα συστατικά που μπορεί να περιέχουν, όπως είναι το γάλα. Με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες, οι οποίες περιέχονται στα δημητριακά και στα δημητριακά ολικής άλεσης.

Όσον αφορά στα λιπαρά, αυτά να είναι φυτικής προέλευσης. Με πολύτιμες βιταμίνες και μέταλλα τα οποία είναι απαραίτητα για την καλή λειτουργία του οργανισμού.

56. Μπισκότα γεμιστά σοκολάτας τύπου roller-rondo & τύπου πτιμπερ έως 200 γραμμαρίων χωρίς ζάχαρη

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω προϊόν 55 . Χωρίς την προσθήκη ζάχαρης .

57. Πευκόμελο καθαρό βάρος 900 γρ.

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του μελιού θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην

κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

- Το μέλι θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Το μέλι να προέρχεται από ανθισμένα δέντρα πεύκου.
- Να μην έχει αρχίσει να υφίσταται ζύμωση (ΚΤΠ άρθρο 67).
- Η οξύτητα του δεν πρέπει να έχει τεχνητά τροποποιηθεί (ΚΤΠ άρθρο 67).
- Δεν πρέπει να έχει θερμανθεί με τρόπο που να συνεπάγεται την καταστροφή ή τη σημαντική αδρανοποίηση των φυσικών ενζύμων (ΚΤΠ άρθρο 67).
- Να μην έχει νοθευτεί με την προσθήκη σακχάρων ξένων προς το μέλι, αλλά και με κανένα άλλο συστατικό τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων τροφίμων. Επίσης να μην έχει γίνει καμία άλλη προσθήκη εκτός από μέλι (ΚΤΠ άρθρο 67 & Οδηγία 2001/110/ΕΚ όπως τροποποιήθηκε και ισχύει).
- Το μέλι θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το χρώμα του μελιού να είναι έως καφέ σκούρο και είναι ανάλογο της προέλευσης του μελιού (ΚΤΠ άρθρο 67).
- Μπορεί να είναι ρευστό ή παχύρρευστο ή μερικά ή ολικά κρυσταλλωμένο (ΚΤΠ άρθρο 67).
- Να μη παρουσιάζει φυσαλίδες στη μάζα του και αφρό στην επιφάνειά του.
- Απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του μελιού να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει (Παράρτημα II του άρθρου 67 και άρθρο 67α).
- Ο γυροσκοπικός-μικροσκοπικός έλεγχος του μελιού να είναι ανάλογος της προέλευσης του, σε συμφωνία με την ΚΥΑ 127/2004. Ο έλεγχος πραγματοποιείται εφόσον από τη συσκευασία ή τα έγγραφα του προμηθευτή, προκύπτει ότι το προς προμήθεια μέλι υπάγεται στις ανωτέρω διατάξεις.

Χαρακτηριστικά ασφαλείας προϊόντος

- Απαγορεύεται η ύπαρξη κατάλοιπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών και η παρουσία καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων, αντιμικροβιακών παραγόντων, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου. (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 396/2005 και 37/2010).
- Το μέλι πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Συσκευασία

- Το μέλι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε γυάλινα βάζα ή λευκοσιδηρά δοχεία, σφραγισμένα με κατάλληλο καπάκι (προσυσκευασία), βάρους περιεχομένου 900 gr $\pm$ 5%.
- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις, παραμορφώσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

Επισημάνσεις

Στην επισημάνση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες **έντυπες**

πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος (μέλι).
- Ο τύπος τουμελιού.
- Το καθαρό περιεχόμενο σε βάρος.
- Διατροφική δήλωση.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η χώρα ή οι χώρες προέλευσης, όπου έγινε η συγκομιδή (άρθρο 67 ΚΤΠ και οι εκάστοτε τροποποιήσεις).
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

58. Μαρμελάδα με γεύση κομμάτια φρούτων, όχι πολτός σε γυάλινη συσκευασία 450 γρ. με γεύση ροδάκινο - βερίκοκο - κεράσι - φράουλα - δαμάσκηνο.

Μαρμελάδα είναι το προϊόν επάλειψης το οποίο θα πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 40% φρούτα, όχι πολτός με κομμάτια φρούτων. Σε διάφορες γεύσεις: ροδάκινο - βερίκοκο - κεράσι - φράουλα - δαμάσκηνο.

Η μαρμελάδα θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνη με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.
- Το χρώμα της να ποικίλλει ανάλογα με τα φρούτα που περιέχει.
- Να είναι ρευστή ή παχύρρευστη.
- Να μη φέρει νεκρά ή ζωντανά ξένα σώματα, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει.
- Να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Η μαρμελάδα θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλα γυάλινα βάζα, κλειστά με κατάλληλο καπάκι, βάρους περιεχομένου 450g±10%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο τύπος και το φρούτο που περιέχει.
- Το περιεχόμενο σε βάρος.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του προμηθευτή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

59. Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο κεράσι

Μαρμελάδα είναι το προϊόν επάλειψης το οποίο θα πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 40% φρούτα.

Σε γεύση: κεράσι

Η μαρμελάδα θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνη με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.
- Το χρώμα της να ποικίλλει ανάλογα με τα φρούτα που περιέχει.
- Να είναι ρευστή ή παχύρρευστη.
- Να μη φέρει νεκρά ή ζωντανά ξένα σώματα, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει.
- Να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Η μαρμελάδα θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλη συσκευασία με κατάλληλο καπάκι, βάρους περιεχομένου 5 – 7 Kg $\pm$ 5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο τύπος και το φρούτο που περιέχει.
- Το περιεχόμενο σε βάρος.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του προμηθευτή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

60. Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο βερίκοκο

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 59 . Σε γεύση βερίκοκο .

61. Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο φράουλα

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 59 . Σε γεύση φράουλα .

62. Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο ροδάκινο

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 59 . Σε γεύση ροδάκινο .

63. Μαρμελάδα χωρίς ζάχαρη

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 58. Πολτός , χωρίς την προσθήκη ζάχαρης .

Με γλυκαντική ουσία στέβια . Η μαρμελάδα θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλα γυάλινα βάζα, κλειστά με κατάλληλο καπάκι, βάρους περιεχομένου 450g $\pm$ 10%.

Σε γεύσεις επιλογής του Φορέα .

64. Ξύδι σε συσκευασία έως 400 γρ

Με την ονομασία «Ξύδι» (ή όξος) νοείται το προϊόν που παράγεται με οξική ζύμωση ή αλκοολική και οξική ζύμωση (Άρθρο 39, ΚΤΠ). Το ξύδι από οίνο είναι αυτό που παράγεται αποκλειστικά από την οξική ζύμωση οίνου, όπως ορίζεται στις διατάξεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 1308/2013.

Γενικά Χαρακτηριστικά

Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του ξυδιού θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Το ξύδι θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία. Το προσφερόμενο ξύδι πρέπει να παρασκευάζεται από οίνο και δεν θα πρέπει να είναι «τεχνητό ξύδι» ή «Βαλσαμικό ξύδι», όπως ορίζονται στο άρθρο 39 του ΚΤΠ. Το ξύδι θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την

ημερομηνία παραλαβής του.

Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Το ξύδι θα πρέπει να είναι κατάλληλα διηθημένο κατά τρόπο ώστε να παραμένει διαυγές και

απαλλαγμένο από σκώληκες και ίζημα. Το ξύδι θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύσεις ή οσμές ξένες προς αυτό.

Πρέπει να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ξυδιού, ανάλογα του είδους οίνου (λευκό ή κόκκινο).

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Η οξύτητα του ξυδιού πρέπει να είναι τουλάχιστον 60 γραμμάρια ανά λίτρο.

Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

Η χρήση πρόσθετων στο ξύδι γίνεται σύμφωνα με τη σχετική ενωσιακή νομοθεσία για τα πρόσθετα τροφίμων [Καν. (ΕΚ) 1333/2008 παράρτημα II, μέρος E, 12.3].

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το ξύδι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμους πλαστικούς ή γυάλινους κλειστούς

και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία) καθαρού περιεχομένου έως 400ml. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι αέρεια, χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις, να μην εμφανίζει διαρροές και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

Η ονομασία πώλησης της κατηγορίας στην οποία ανήκει το ξύδι (πχ ξύδι από οίνο). Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου, εκφραζόμενη σε όγκο. Η ένδειξη της επί τοις εκατό περιεκτικότητας σε οξικό οξύ. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος. Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης. Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων. Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

65. Πατάτες καθαρισμένες αποφλοιωμένες σε συσκ. 10 κιλών. (ροδέλα, κύβους, κυδωνάτες)

Πατάτες καθαρισμένες, αποφλοιωμένες, φούρνου σε διάφορες κοπές (ροδέλα, κύβους, κυδωνάτες) σε συσκευασία vacuum 10 κιλών . Φρέσκιες πατάτες, πλυμένες, αποφλοιωμένες και κομμένες.

66. Πιπεριές φλωρίνης σε συσκευασία 5 κιλών

Πιπεριές τύπου Φλωρίνης Κόκκινες ψητές , σε συσκευασία 5 κιλών μεταλλική ή βάζο

67. Πουρές πατάτας νιφάδες, όχι σκόνη συσκευασία 25 κιλών

Ο πουρές πατάτας να είναι από αφυδατωμένες νιφάδες πατάτας και να είναι σε συσκευασίες βάρους 25 κιλών.

Ο πουρές θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Για την παρασκευή του να έχουν χρησιμοποιηθεί πατάτες απολύτως υγιείς, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 3 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
- Να είναι απαλλαγμένος από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς.

68. Πραλίνα φουντουκιού έως 10%γάλα σε συσκευασία 1 κιλού

Πραλίνα είναι το κρεμώδες προϊόν σοκολάτας το οποίο δύναται να περιέχει αλεσμένους ξηρούς καρπούς, εν προκειμένω, φουντούκια.

Η πραλίνα θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνη με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να περιέχει έως 10% γάλα .
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.
- Να μη φέρει νεκρά ή ζωντανά ξένα σώματα, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει.
- Να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Η πραλίνα θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες, βάρους περιεχομένου 1 Kg±5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο τύπος του.
- Τα συστατικά του.
- Το περιεχόμενο σε βάρος.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του προμηθευτή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

69. Ρόφημα σοκολάτας σε σκόνη (τύπου Hemo) έως 500γρ με Βιταμίνες & μεταλλικά

Ρόφημα σοκολάτας στιγμής σε σκόνη (τύπου Hemo) . Να περιέχει βιταμίνες & μεταλλικά .

Να είναι σε συσκευασία έως 500 γραμμάρια.

70. Ρωσική σαλάτα σε συσκευασία 3 κιλών

Ρωσική σαλάτα που περιέχει κατ' ελάχιστον: πατάτα, καρότο, αρακά, αυγά, κάρφη, αγγουράκι τουρσί , μαγιονέζα, χυμό λεμόνι, κόκκινη πιπεριά, αλάτι, πιπέρι. Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία. Να είναι σύμφωνη με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.

Να μη φέρει νεκρά ή ζωντανά ξένα σώματα, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ. Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει.

Θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες, βάρους περιεχομένου 3 Kg±5%.

71. Σιμιγδάλι χοντρό – ψιλό 500γρ.

Να παράγεται από αγνές πρώτες ύλες. Να παραδίδεται από τον προμηθευτή σε συσκευασίες 500 γραμμαρίων, αεροστεγείς με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. Να αναγράφεται η διατροφική επισήμανση.

Χοντρό & Ψιλό .

72. Ταρμωσαλάτα σε συσκευασία 3 κιλών

Ταρμωσαλάτα που περιέχει κατ' ελάχιστον: λευκό ταραμά , ψωμί, κρεμμύδι, χυμό και ξύσμα λεμονιού, σπορέλαιο, σκόδρο , αλάτι, πιπέρι. Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία. Να είναι σύμφωνη με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.

Να μη φέρει νεκρά ή ζωντανά ξένα σώματα, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ. Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει.

Θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες, βάρους περιεχομένου 3 Kg±5%.

73. Τζατζίκι σε συσκευασία 3 κιλών

Τζατζίκι που περιέχει κατ' ελάχιστον: αγγούρι , στραγγιστό γιαούρτι, ελαιόλαδο, σκόδρο , ξύδι, αλάτι, πιπέρι, άνηθο. Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία. Να είναι σύμφωνη με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.

Να μη φέρει νεκρά ή ζωντανά ξένα σώματα, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ. Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει.

Θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες, βάρους περιεχομένου 3 Kg±5%.

74. Βαφές αυγών

Σε κατάλληλη συσκευασία με εναπομένοντα χρόνο ζωής κατά την παράδοση το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους. Να αναγράφεται στη συσκευασία η ονομασία πώλησης, η ημερομηνία λήξης, το καθαρό βάρος. Να χαρακτηρίζεται από απουσία τεχνολογικών ελαττωμάτων, παρουσία παρασίτων ακάρεων, εντόμων, ξένων σωμάτων. Να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π.

75. Τόνος σε λάδι με καθαρό έως 200γρ σε κονσέρβα

Ο τόνος σε κονσέρβα θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Για την παρασκευή του να έχουν χρησιμοποιηθεί ένα από τα είδη που καθορίζονται στο σημείο Ι του παραρτήματος του Κανονισμού 1536/92 του Συμβουλίου.
- Για την παρασκευή του να έχουν χρησιμοποιηθεί ολόκληρα μέρη τόνου, ακέφαλα και χωρίς περιττά μέρη (σπλάχνα, δέρμα, πτερύγια, σπονδυλική στήλη κλπ.).
- Να φέρει ύπαρξη ψιχίων μέχρι του ποσοστού 18% του βάρους του ψαριού.
- Το χρησιμοποιούμενο υγρό κάλυψης να είναι έλαιο, με την προσθήκη ενδεχομένως αρωματικών και αρωματικών φυτών ή φυσικών αρωματικών υλών.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 9 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να έχει χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που να οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Να είναι απαλλαγμένος από εμφανείς ξένες ύλες.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του να είναι άψογοι και χαρακτηριστικοί του είδους, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
- Η σάρκα του να είναι συνεκτική και τρυφερή.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Η χρήση των προσθέτων υλών να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1334/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει και της λοιπής κείμενης εθνικής νομοθεσίας.
- Να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1881/2006 περί επιμολυντών.
- Να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Η συγκέντρωση σε ισταμίνη να μην υπερβαίνει τα όρια που προβλέπονται.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Ο τόνος θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε κατάλληλα λευκοσιδηρά ή γυάλινα δοχεία με βάρος περιεχομένου 200g±5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους και το υγρό κάλυψης.
- Το βάρος του εκφραζόμενο σε γραμμάρια.
- Τα συστατικά του (αν έχουν προστεθεί και άλλα συστατικά κατά την παραγωγική διαδικασία).
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα του προμηθευτή.

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας

76. Φρουί Ζελέ

Ζελέ φρούτων εννοείται το προϊόν που περιέχει κομμάτια φρούτων σε γέλη, με φυσικά γλυκαντικά συστατικά.

Ο φρουτοζελές θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να διατίθεται σε διάφορες γεύσεις φρούτων επιλογής του Φορέα.
- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Για την παρασκευή του να έχουν χρησιμοποιηθεί φρούτα απολύτως υγιή, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 3 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
- Να είναι απαλλαγμένος από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Ο φρουτοζελές θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε κατάλληλο κλειστό περιέκτη, μικτού βάρους 150-200g±5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

77. Φρυγανιές σίτου των 510γραμμαρίων

Φρυγανιές σταρένιες άριστης ποιότητας, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, καθαρού βάρους 510 g ±5%.. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών εκτός ψυγείου, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Να είναι ολόκληρες, χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα.

78. Φρυγανιές σικάλεως 160 γρ

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 160 gr (περίπου). Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά .

79. Ψωμί τοστ σε συσκευασία 680 γραμμαρίων

Αρτοσκεύασμα ψωμί tost (πακέτο) από άρτο πολυτελείας, σε συσκευασία περίπου των 680 gr. Αλεύρι σίτου (65%) (22 φέτες περίπου). Διατροφικά Στοιχεία Ανά 100g Ενέργεια 1108kJ/262kcal Λιπαρά 3,0g εκ των οποίων κορεσμένα 0,8 g Υδατάνθρακες 48,3g εκ των οποίων σάκχαρα 4.0g Φυτικές ίνες 2,5g Πρωτεΐνες 9,2g Αλάτι 1,15g

80. Ταχίνι με κακάο

Το ταχίνι αποτελεί προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας και παράγεται από σπέρματα σπόρων του σησαμιού περνώντας από τη διαδικασία της αποφλοίωσης και της ξήρανσης.

Το ταχίνι θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνο με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Να είναι με γεύση κακάο .
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να μη φέρει νεκρά ή ζωντανά ξένα σώματα, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει.
- Να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το ταχίνι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες βάρους περιεχομένου 200g±5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο τύπος του.
- Τα συστατικά του.
- Το περιεχόμενο σε βάρος.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του προμηθευτή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

81. Χαλβάς εμπορίου 2,5 κιλών χωρίς ξηρούς καρπούς (βανίλια, κακάο)

Ο χαλβάς αποτελεί προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας με κύριο συστατικό το ταχίνι.

Ο χαλβάς θα πρέπει:

- Να μην έχει ξηρούς καρπούς.
- Ο χαλβάς να έχει παρασκευασθεί από πολτό σησαμιού (ταχίνι), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας στρουθίου
- Να είναι σε γεύσεις βανίλια και κακάο
- Να είναι σύμφωνος με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να μη φέρει νεκρά ή ζωντανά ξένα σώματα, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει.
- Να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Ο χαλβάς θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες βάρους περιεχομένου 2,5 Kg±5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο τύπος του.
- Τα συστατικά του.
- Το περιεχόμενο σε βάρος.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του προμηθευτή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

82. Σοκολάτες Γάλακτος 70 γραμμαρίων

Σοκολάτες Γάλακτος καθαρού βάρους 70 γραμμαρίων.

83. Γκοφρέτα 33 γρ με επικάλυψη σοκολάτας

Γκοφρέτα με επικάλυψη σοκολάτας. Καθαρού βάρους 33 γραμμαρίων.

84. Μουστάρδα 4 kg κλασική υγρή

Επιτραπέζιος πολτός μουστάρδας ή απλώς ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ είναι το προϊόν που προκύπτει από ανάμιξη επιτραπέζιας σκόνης μουστάρδας με ξύδι ή λεμονοχυμό και την προσθήκη ή όχι μικρής ποσότητας ελαιόλαδου. (Άρθρο 42 του Κ.Τ. Π.)

Επιτρέπεται η χρώση, με τις χρωστικές και τους όρους που αναφέρονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V, μέρη 1 & 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.

Η μουστάρδα (συσκευασία 4 κιλών.) -άρτυμα φαγητού - με έχει βασικό συστατικό τον σιναπόσπορο. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Υγρή . Κλασική γεύση.

85. Μουστάρδα Μπουκάλι 500 γραμμαρίων κλασική

Τα ίδια Χαρακτηριστικά με το ανωτέρω προϊόν 84 . Σε πλαστικό μπουκάλι 500 καθαρού βάρους γραμμαρίων.

86. Κέτσαπ Μπουκάλι 500 γραμμαρίων κλασική

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..

Κλασική Γεύση.

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.

87. Μαγιονέζα 1 κιλού

Μαγιονέζα (συσκευασία 1 κιλού) : Με το όνομα « Μαγιονέζα» νοείται, σύμφωνα με το άρθρο 41 του Κ. Τ.Π. το προϊόν σε μορφή ομοιογενούς παλτού, με βασικά συστατικά το φυτικό έλαιο, αυγό (ολόκληρο, κρόκος ή συνδυασμός με ασπράδι αυγού), ξύδι, ζάχαρη, αλάτι, χυμός λεμονιού, μπαχαρικά / αρωματικές ύλες. Θα πρέπει να παρασκευάζεται σύμφωνα με αυστηρές συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας και με υλικά όπως ξύδι, χυμό λεμονιού και αλάτι τα οποία δημιουργούν όχι μόνο ένα δυσμενές περιβάλλον για την ανάπτυξη των μικροβίων αλλά μπορεί να προκαλέσει έως και την θανάτωσή τους. Η χρήση παστεριωμένων αυγών είναι απαραίτητη προϋπόθεση. Σε γυάλινη συσκευασία εγκεκριμένη για διατήρηση τροφίμων, με ένδειξη στην συσκευασία του ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος.

88. Κουβερτούρα 125 γραμμαρίων

Πλάκα μαύρης σοκολάτας. Θα διατίθεται σε συσκευασία από 125γρ.. Να πληροί τους όρους του Άρθρου 57 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

89. Καρυδόψυχα

Να είναι αρίστης ποιότητας και να αναγράφεται στη συσκευασία του ο τύπος προέλευσης. Επί της συσκευασίας θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης καθώς και η ημερομηνία παρασκευής (άρθρο 11 ΚΤΠ). Εφ' όσον κρίνεται αναγκαίο θα διενεργείται εργαστηριακός έλεγχος σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας. Τα προμηθευόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων. Το προϊόν θα διατίθενται σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα βάρους από 500 γρ.

90. Άχνη Ζάχαρη 400 γραμμαρίων

Η ζάχαρη άχνη να είναι ελληνικής παραγωγής, σε χάρτινη συσκευασία των 400 gr, απαλλαγμένη από ξένες ύλες. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Άρθρο 63) καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

91. Μαγιά Ξερή 30 γραμμαρίων

Μαγιά ξερή σε σκόνη (συσκευασία 3 τεμαχίων των 10 gr περίπου) :Να είναι σε κατάλληλη συσκευασία, φακελάκια των 3 τεμαχίων.. Να δηλώνονται τα πλήρη στοιχεία του παραγωγού στη συσκευασία καθώς και η ημερομηνία παραγωγής και λήξης.

92. Γάλα Ζαχαρούχο 400 γρ

Το γάλα ζαχαρούχο τύπου ΕΒΑΠΟΡΕ θα είναι πλήρες και αγελαδινό. Θα είναι αρίστης ποιότητας, υψηλής διατροφικής αξίας, με την προσθήκη ζάχαρης, συμπακνωμένο σε παχύρρευστη μορφή (όχι σκόνη), με την αφαίρεση του νερού μόνο, απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία και θα έχει υποστεί υψηλού βαθμού αποστείρωση με τις σύγχρονες επιστημονικές μεθόδους. Συστατικά : Πλήρες αγελαδινό γάλα, ρυθμιστής οξύτητας : χλωριούχο ασβέστιο, λιπαρά 9%, ΟΣΥΓ:31%, ζάχαρη: 43,5%

Θα είναι συσκευασμένο σε μεταλλικό κουτί καθαρού βάρους 397gr, με εύκολο άνοιγμα (easyopen). Εξωτερικά της συσκευασίας θα αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος, η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των δώδεκα (12) μηνών από την εκτιμώμενη ημέρα παράδοσης του . Επίσης, θα αναγράφονται τα θρεπτικά συστατικά ανά 100 ml γάλα Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (οξύτητα, pH, λίπος, λακτόζη, πρωτεΐνες κ.λ.π.),

Θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.κτος (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λιπαρά, ασβέστιο, φώσφορο, βιταμίνες, ενέργεια κ.λ.π.).

Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά δοχεία (προσυσκευασία) με σύστημα εύκολου ανοίγματος. Η εξωτερική και εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών δοχείων, καθώς και οι πλάγιες ραφές τους θα φέρουν οργανικό επίχρισμα. Το καθαρό βάρος του προϊόντος που περιέχεται στην προσυσκευασία θα είναι 400ml ή gr.

Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις και διατρήσεις)

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ και ΥΑ Υ1/Γ.Π.47815/2008).

93. Φρυγανιά Τριμμένη

Άριστης ποιότητας, σε τρίμμα τυποποιημένη σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης. Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 113 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Θα διατίθεται σε συσκευασία 250 γρ.

94. Μελιτζανοσαλάταως 3 κιλά

Μελιτζανοσαλάτα που περιέχει κατ' ελάχιστον: μελιτζάνες, ελιόλαδο, σκόρδο, ξύδι, λεμόνι χυμός αλάτι, πιπέρι. Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία. Να είναι σύμφωνη με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.

Να μη φέρει νεκρά ή ζωντανά ξένα σώματα, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ. Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει.

Θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες, βάρους περιεχομένου 3 Kg±5%.

95. Παντζάρια Κονσέρβα 5 κιλών

Σε κονσέρβα των 5 κιλών. Να είναι χωρίς προσθήκη συντηρητικών. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Γενικότερα το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους του Κ.Τ.&Π και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

96. Φρέσκος Ζωμός σε κύβους συσκευασία 12 τεμ.

Φρέσκος ζωμός σε κύβους σε συσκευασία 12 τεμ

97. Ζωμός Λαχανικών 4 κιλών

Φρέσκος ζωμός Λαχανικών σε συσκευασία 4 κιλών

98. Ζωμός Βοδινού 4 κιλών

Φρέσκος ζωμός Βοδινού σε συσκευασία 4 κιλών

99. Ζωμός Κότας 4 κιλών

Φρέσκος ζωμός Κότας σε συσκευασία 4 κιλών

100 . Σταφίδες ξανθιές και μαύρες

Να είναι αρίστης ποιότητας και να αναγράφεται στη συσκευασία τους ο τόπος προέλευσης. Επί της συσκευασίας θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης καθώς και η ημερομηνία παρασκευής (άρθρο 11 ΚΤΠ). Εφ' όσον κρίνεται αναγκαίο θα διενεργείται εργαστηριακός έλεγχος σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας. Τα προμηθευόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων.

Μέση σύσταση σταφίδας: Περιέχει κατ' ελάχιστο 75% σάκχαρο, ενώ η υγρασία είναι μικρότερη από 16%.

101 . Κομπόστα ροδάκινο & βερίκοκο 1 kg (όχι φέτες)

Η κομπόστα ροδάκινου&β βερίκοκου ανήκει στα κονσερβοποιημένα προϊόντα σε ελαφρύ σιρόπι.

Η κομπόστα ροδάκινου& βερίκοκου θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά της να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Για την παρασκευή της να έχουν χρησιμοποιηθεί νωποί καρποί ροδάκινου ή βερίκοκου απολύτως υγιείς, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 6 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες της να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς. Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που αναφέρονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κ.Τ.Π άρθρα 118, 119, 122, 133.
- Τα φρούτα για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π.
- Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.
- Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.
- Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας.
- Να προέρχονται από φρούτα που η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 67 έως 73 mm (τεμάχια ήμισυ ανά συσκευασία 20-24).
- Τα συστατικά να είναι φρούτο, νερό, ζάχαρη, μέσο όξυνσης (ρυθμιστής οξύτητας). Η στερεή φάση πρέπει να έχει συνεκτική και τρυφερή υφή, χωρίς ελαττώματα και κηλίδες.
- Το υγρό πληρώσεως να είναι διαυγές και απαλλαγμένο από αιωρούμενες ξένες ύλες.
- Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κ.Τ.: Ασκορβικά E300, E301, E302, Κιτρικά E330, E331, E332, E333, πηκτίνη E440 και χλωριούχο ασβέστιο E509. Η ημερομηνία διατηρησιμότητας να αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολλημένη ετικέτα

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Η κομπόστα ροδάκινου/βερίκοκου θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλους λευκοσιδηρούς, γυάλινους ή πλαστικούς κλειστούς περιέκτες, μικτού βάρους 1000g, $\pm 10\%$.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

102. Κομπόστα 5 κιλών Ροδάκινο

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω προϊόν 101 . Ροδάκινο . Σε συσκευασία 5 κιλών .

103. Κομπόστα 5 κιλών Βερίκοκο

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω προϊόν 101 . Βερίκοκο . Σε συσκευασία 5 κιλών .

104. Πληγούρι σε συσκευασία 500 γραμμ. έως 1 κιλού

Προϊόν του πυρήνα του σιταριού , θερμικά επεξεργασμένο που έχει υποστεί ξήρανση και θρυμματισμό, Να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής των 500 έως 1.000 γραμμαρίων και να αναγράφεται σε αυτή η ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Να υπάρχει στη συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα. Μακροχρόνια ημερομηνία λήξης τουλάχιστον ενός (1) έτους.

105. Βανίλια stik 1,5gr

Ουσία που παράγεται από εκχύλισμα φυσικής βανίλιας σε συσκευασία πέντε τεμαχίων το σακουλάκι και βάρος τεμαχίου 1,5 γρ.

106. Δυόσμος Τριμμένος

Αποξηραμένατριμμέναφύλλα(Spearmint).

107. Κανέλα σε σκόνη χύμα σε συσκευασία 1 κιλού

Χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι φλοιοί διαφόρων ειδών του γένουςCinnamomum, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τον πρωτογενή φλοιό και τη στιβάδαφελλού. Η κανέλλα σε σκόνη δεν πρέπει να έχει αντιληπτό υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακακαιπρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία και πτητικές ουσίες σε 105ο Cόχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6 % και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά τηςτέφραςόχιπάνωαπό 2%.

Τα μπαχαρικά πρέπει να έχουν φρέσκο άρωμα και φυσιολογικό χρώμα. Σε συσκευασία που αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Σε συσκευασία ενός (1) κιλού.

108. Κόκκινο Πιπέρι Γλυκό

Κόκκινο πιπέρι γλυκό, τριμμένο, άριστης ποιότητας, απαλλαγμένο από ξένες ύλες και οσμές, καθαρού βάρους 1.000 g. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής, να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης και ο τόπος παρασκευής του προϊόντος.

109. Κύμινο

Χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού CuminumCuminumL. οι οποίοι πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από13%, τέφρα όχι πάνω από 9,5%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από3%. Σε συσκευασία 50 γρ . Τα μπαχαρικά πρέπει να έχουν φρέσκο άρωμα και φυσιολογικό χρώμα. Σε συσκευασία που αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής και λήξης.

110. Μουστάρδα Σκόνη

Παρασκευάζεται από σπόρους σιναπιού.Με υψηλά ποσοστά πρωτεϊνών, ιχνοστοιχείων και μετάλλων όπως το ασβέστιο, το μαγνήσιο, το κάλιο και η νιασίνη, Με χαμηλές θερμίδες και λιπαρά. Να είναι σε συσκευασία των 50 έως 100 γραμμαρίων.

111. Μοσχοκάρυδο

Χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα από σπερματικούςμανδύες, σπέρματα του φυτού MyristicaFragransHoutt. Πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχιλιγότερο από 6%, υγρασία όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 3% και αδιάλυτα σευδροχλωρικόοξύσυστατικάτης τέφρας όχιπάνωαπό 1%.Τα μπαχαρικά πρέπει να έχουν φρέσκο άρωμα και φυσιολογικό χρώμα. Σε συσκευασία που αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής και λήξης.

112. Πιπέρι Μαύρο σε σκόνη σε συσκευασία 1 κιλού

Το μαύρο πιπέρι ανήκει στην κατηγορία των μπαχαρικών.

Το μαύρο πιπέρι θα πρέπει:

- Σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του, να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να έχει μαύρο χρώμα και να μην περιέχει ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.
- Οι οργανοληπτικοί του χαρακτήρες να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.38) νομοθεσία για το είδος.
- Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους περιέκτες βάρους 1 Kg±5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ποσότητα του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή.
- Η ένδειξη παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

113. Ρίγανη Τριμμένη αρωματική σε συσκευασία 1 κιλού

Χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη και φύλλα του είδους *Origanum vulgare* 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 τέφρας όχι πάνω από 6% και αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5%. Τα μπαχαρικά πρέπει να έχουν φρέσκο άρωμα και φυσιολογικό χρώμα. Αναλλοίωτη συσκευασία, πρόσφατη παραγωγή τριμμένη. Σε συσκευασία που αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Να είναι σε συσκευασία 1 κιλού.

114. Σόδα φαγητού σε συσκευασία 1 κιλού

Σόδα μαγειρική (συσκευασία 1.000 γρ.) : Σόδα η μαγειρική ή διττανθρακική, εκ του ανθρακικού νατρίου, με χημικό τύπο NaHCO_3 και εμφάνιση λεπτής σκόνης, ως πρόσθετο τροφίμων με κωδικό E 500. Άριστης ποιότητας, για μαγειρική χρήση. Εξωτερικά της συσκευασίας θα αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου.

115. Κάρυ σε σκόνη

Σε κατάλληλη για τρόφιμα συσκευασία 100 γραμμαρίων όπου θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης που θα απέχει τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης του. Τα μπαχαρικά θα είναι όλα συσκευασμένα και όχι χύμα. Να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 42 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

116. Μπαχάρι

Χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του *Indopereus* του φαρμακευτικού. Σε κατάλληλη για τρόφιμα συσκευασία 100 γραμμαρίων όπου θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης που θα απέχει τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης του. Τα μπαχαρικά θα είναι όλα συσκευασμένα και όχι χύμα. Να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 42 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

117. Βασιλικός Τριμμένος

Από τριμμένα φύλλα του φυτού Βασιλικός. Τα μπαχαρικά πρέπει να έχουν φρέσκο άρωμα και φυσιολογικό χρώμα. Αναλλοίωτη συσκευασία, πρόσφατη παραγωγή τριμμένη. Σε συσκευασία που αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής και λήξης.

118. Κουκουνάρι

Κουκουνάρι ψίχα ολόκληρο (σε κόκκους). Συσκευασία χωρίς σχίσματα ή ελαττώματα κατάλληλη για τρόφιμα, 100 γραμμαρίων όπου θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης που θα απέχει τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης του.

119. Τσαϊ Μαύρο σε συσκευασία 1 κιλού

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 54 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Το προσφερόμενο προϊόν του 1Kg θα προσφέρεται σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία που θα έχει κλείσει θερμοκολλητικά. Άριστης ποιότητας. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου.

120. Χαμομήλι σε συσκευασία 1 – 2 κιλού/ών

Χαμομήλι από τα φυτά *Matricaria Chamomille* και *Anthemous Nobilis L.* Αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη συσκευασία 1-2 κιλών. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. 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.

121. Τσαϊ του βουνού χύμα σε συσκευασία 5 κιλών

Η παρασκευή, συσκευασία και διακίνηση του να καλύπτουν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Αρίστης ποιότητας, χύμα, σε συσκευασία 5 κιλών.

122. Τσαϊ φασκόμηλο

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. Να είναι σε συσκευασία τουλάχιστον 50gr.

Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου.

123. Ρεβίθια χοντρά σε συσκευασία 500 γραμμαρίων

Τα ρεβίθια χαρακτηρίζονται ως «Διατηρημένο με ξήρανση τρόφιμο φυτικής προέλευσης» όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Τα ρεβίθια θα πρέπει:

- Να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Να έχουν ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχουν κόκκους χονδρούς, ακέραιους, ώριμους, καφέ χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα.
- Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη, που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφυωμένων φυτών, χυμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ..
- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες τους θα πρέπει να είναι σύμφωνες με τα όρια που θέτει η Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Να είναι απαλλαγμένα από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζουν καμία αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.
- Να μην περιέχουν κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Τα ρεβίθια θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 500g, $\pm 5\%$.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

124. Φακές ψιλές σε συσκευασία 500 γραμμαρίων

Η φακή χαρακτηρίζεται ως «Διατηρημένο με ξήρανση τρόφιμο φυτικής προέλευσης» όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Η φακή θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 6 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχει κόκκους, ψιλούς, ακέραιους, ώριμους, καφέ χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα.
- Οι κόκκοι της φακής να μην είναι ξεροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου να μην είναι φαιό (σταχτί, γκριζο) και να μην περιέχουν κόκκους άλλων κατηγοριών και πρέπει να έχουν ομοιόμορφο σχήμα.
- Να είναι πρακτικά απαλλαγμένη από κάθε ξένη πρόσμιξη, που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφυωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ., απαλλαγμένη τελείως αυτών σε περίπτωση, που φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένη».
- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες της θα πρέπει να είναι σύμφωνες με τα όρια που θέτει η Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Να είναι απαλλαγμένη από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζει καμία αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.
- Να μην περιέχει κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Η φακή θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 500g, $\pm 5\%$.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

125. Φασόλια σούπας ψιλά σε συσκευασία 500 γραμμαρίων

Τα ξερά φασόλια χαρακτηρίζονται ως «Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης», όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Η τυποποίηση των ξερών φασολιών γίνεται σύμφωνα με τα οριζόμενα στην ΚΥΑ 37227/87.

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Ηποιότητα, ηυγιεινήκαιταχαρακτηριστικάτωνφασολιώνπρέπεινα είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Τα φασόλια πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Τα φασόλια πρέπει να είναι καθαρισμένα με κοσκίνισμα ή με χειροδιαλογή.
- Τα φασόλια πρέπει να έχουν χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

- Τα φασόλια, ως προς το μέγεθος τους, θα είναι μικρο-μεσόσπερμα (σούπας, ψιλά).
- Τα φασόλια πρέπει να έχουν κόκκους ακέραιους, ώριμους, λευκού χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα.
- Οι κόκκοι των φασολιών να είναι σφαιροειδής, κυλινδρικοί ή πλατείς, χαρακτηριστικοί του είδους.
- Οι κόκκοι των φασολιών δεν πρέπει να περιέχουν κόκκους άλλων κατηγοριών.

- Τα φασόλια πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένα κάθε ξένης προσμίξεως, που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ. απαλλαγμένα τελείως αυτών σε περίπτωση, που φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένα».

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των φασολιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του τροφίμου.

Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

- Τα φασόλια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Τα φασόλια πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Τα φασόλια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζουν καμία αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.
- Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας στα φασόλια.
- Τα φασόλια δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

Συσκευασία

- Τα φασόλια πρέπει να διατίθενται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους περιεχομένου 0,5 κιλού $\pm$ 5%.
- Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν.1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία πρέπει να είναι ακέραια (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην εμφανίζει διαρροές.
- Οι προσυσκευασίες πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλης αντοχής και βάρους για παλετοποίηση.

Επισημάνσεις

Στην επισημάνση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί του περιέκτη πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ'ελάχιστον, οι ακόλουθες **έντυπες** πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία του οσπρίου και η κατηγορία του.
- «Ελληνικής παραγωγής» προκειμένου για ελληνικά φασόλια ή «εισαγωγής - συσκευασμένα στην Ελλάδα».
- Στην περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα να αναγράφεται ο εισαγωγέας στην Ε.Ε.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.

126. Φασόλια Γίγαντες σε συσκευασία 500 γραμμάρων

Φασόλια γίγαντες (συσκευασία 500 γρ.) : Πρέπει να είναι Α΄ Ποιότητας, τυποποιημένα, ελληνικής προέλευσης, παραγωγής του τρέχοντος έτους, απολύτως καθαρά, απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη, με καρπούς υγιείς, ξηρούς και ομοιογενείς. Δεν πρέπει να παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή ή αλλοίωση. Η συσκευασία τους θα είναι των 500 γρ. και επ' αυτής πρέπει να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) Ποιότητα Α και β) Ελληνικής Προέλευσης. Να πληρούν τους όρους

που αναφέρονται στο άρθρο 121 Κεφαλαίου XIII του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

127. Αναψυκτικά τύπου κόλα 1,5 λίτρου σε συσκευασία 6 τεμαχίων

Σε συσκευασία 1.500ml. Επισημαίνεται ότι υποχρεωτικά θα αναγράφεται η Εμπορική ονομασία και συσκευασία των ειδών.

Η ημερομηνία παράδοσης όλων των προϊόντων θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. Θα είναι άριστης ποιότητας εγκεκριμένων εταιριών ευρείας κατανάλωσης με τις ανάλογες πιστοποιήσεις της κείμενης νομοθεσίας και θα πληρούν τους όρους υγιεινής και ποιότητας όπως αυτοί καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και της ΕΕ, θα είναι της απόλυτης αρεσκείας του φορέα, χωρίς ο προμηθευτής να μπορεί να επικαλεσθεί για όφελός του οποιαδήποτε τυχόν ασάφεια. Αποκλείονται τα προϊόντα ανωμάλου χρώματος – οσμής, σε συσκευασίες με ρύπους, σχισμένες ή φθαρμένες ή παραμορφώσεις μεταλλικής συσκευασίας. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής, και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

128. Αναψυκτικά τύπου κόλα 330 ml.

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 127. Σε συσκευασία των 330 ml.

129. Κρασί Κόκκινο σε συσκευασία 10 – 25 λίτρων.

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 συσκευασίες των 10 – 25 λίτρων. Επί της οποίας θα αναγράφονται όλοι οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

Οίνος ερυθρός ξηρός :

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.

- Περικτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*

- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2

- Περικτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/

Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος:

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.

- Περικτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45

- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1,2

Περικτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

130. Κρασί Λευκό σε συσκευασία 10 – 25 λίτρων.

Οίνος Λευκός ξηρός:

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.5 % Vol.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.

- Περικτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08

- Περικτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οίνος λευκός ημίγλυκος:

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

131. Μπύρες χωρίς αλκοόλ 330 ml.

Να παράγεται από εκλεκτές ποικιλίες βύνης και ολόκληρο λυκίσκο. Να ζυμώνεται και να ωριμάζει, χωρίς κανένα συντηρητικό ή άλλο πρόσθετο. Με περιεκτικότητα μηδενική σε αλκοόλ. Να έχει ξανθοκίτρινο χρώμα και λευκό αφρό. Να έχει παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία. Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 6 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.

Να είναι συσκευασμένη σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένες γυάλινες φιάλες, καθαρού βάρους περιεχομένου 330 ml. Με όλες τις απαραίτητες σημάνσεις:

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

132. Νερό εμφιαλωμένο 1,5 λίτρων σε 6άδες.

Το προσφερόμενο είδος να πληροί τους όρους του άρθρου 149 του Κ.Τ.Π, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες συγυγιονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Το «νερό ανθρώπινης κατανάλωσης» πρέπει να πληροί και όλους τους όρους και τις διατάξεις που περιλαμβάνονται στην ενδεικτική 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, καθαρού βάρους 1,5 lit. και συσκευασμένο σε 6άδες.

133. Νερό εμφιαλωμένο 0,5 λίτρων σε συσκευασία 24 τεμαχίων

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 132.

Το προϊόν να διατίθεται σε φιάλη από ανακυκλώσιμο και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, καθαρού βάρους 0,5 lit. και συσκευασμένο σε 24άδες.

134. Χυμοί Φρούτων διάφορες γεύσεις του 1 λίτρου, χάρτινη συσκευασία με 50% φρούτο τουλάχιστον, όχι ψυγείο.

Ο χυμός φρούτων ανήκει την κατηγορία «Χυμός φρούτων από συμπυκνωμένο χυμό» και είναι το προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ανασύσταση συμπυκνωμένου χυμού με πόσιμο νερό, χυμούς φρούτων λαμβανομένους με υδατική εκχύλιση, αφυδατωμένους χυμούς φρούτων/σκόνη χυμού φρούτων, σε πολτό φρούτων και/ή σε συμπυκνωμένο πολτό φρούτων και/ή σε μείγμα των εν λόγω προϊόντων και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παραρτήματος IV του Άρθρου 126 του ΚΤΠ.

Ο φρουτοχυμός θα πρέπει:

- Να περιέχει τουλάχιστον 50 % χυμό φρούτων.
- Σε διάφορες γεύσεις επιλογής του Φορέα.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Οι καρποί που χρησιμοποιούνται από τις βιομηχανίες και βιοτεχνίες χυμών για την Παρασκευή των χυμών αυτών πρέπει να είναι ακέραιοι, επαρκώς ώριμοι και εντελώς υγιείς.
- Να απαγορεύεται η βιομηχανοποίηση καρπών που έχουν προσβληθεί από έντομα ή μύκητες γενικώς, που έχουν ρωγμές ή τραύματα στον φλοιό, που έχουν υποστεί ζημιές από παγετό και δεν έχουν συλλεχθεί αμέσως μετά την προσβολή και που είναι παλαιοί ή των οποίων ο χυμός παρουσιάζει δυσάρεστη οσμή και γεύση.
- Να συμμορφώνονται πλήρως με τα Άρθρα 126 και 127 του ΚΤΠ.
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα μέρη των φρούτων και σκώληκες, νύμφες ή έντομα, σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα για στα Άρθρα 126 και 127 του ΚΤΠ.
- Να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Τα φρούτα από τα οποία παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Οι ουσίες και τα συστατικά που επιτρέπεται να προστεθούν στο προϊόν πρέπει να είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις του άρθρου 126 του ΚΤΠ.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ασηπτικές χάρτινες ή ανακυκλώσιμες πλαστικές συσκευασίες με πλαστικό καπάκι με σύστημα ασφαλείας που καταστρέφεται μετά το άνοιγμα, καθαρού περιεχόμενου 1000ml $\pm$ 5%. Θα πρέπει να διατηρείται πριν το άνοιγμά του εκτός ψυγείου.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Τα συστατικά του.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

135. Χυμοί Φρούτων με γεύση πορτοκάλι των 250 γραμμαρίων, χάρτινη συσκευασία με 50% φρούτο τουλάχιστον, όχι ψυγείο.

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 134 .

Με γεύση Πορτοκάλι.

Σε συσκευασία των 250 γραμμαρίων.

136.Χυμοί Φρούτων με γεύση Βύσινο των 250 γραμμαρίων, χάρτινη συσκευασία με 50% φρούτο τουλάχιστον, όχι ψυγείο.

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 134 .

Με γεύση Βύσινο.

137.Χυμοί Φρούτων με γεύση Μήλο των 250 γραμμαρίων, χάρτινη συσκευασία με 50% φρούτο τουλάχιστον, όχι ψυγείο.

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 134 .

Με γεύση Μήλο .

138.Χυμοί Φρούτων ανάμεικτος Μήλο των 250 γραμμαρίων, χάρτινη συσκευασία με 50% φρούτο τουλάχιστον, όχι ψυγείο.

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 134 .

Με γεύση διαφόρων φρούτων (μίνιμουμ 3) Ανάμεικτος.

139.Χυμοί Φρούτων με γεύση Μπανάνα των 250 γραμμαρίων, χάρτινη συσκευασία με 50% φρούτο τουλάχιστον, όχι ψυγείο.

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 134 .

Με γεύση Μπανάνα.

140.Χυμοί Φρούτων με γεύση Ροδάκινο των 250 γραμμαρίων, χάρτινη συσκευασία με 50% φρούτο τουλάχιστον, όχι ψυγείο.

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 134 .

Με γεύση Ροδάκινο.

141. Χυμοί Φρούτων χωρίς Ζάχαρη των 250 γραμμαρίων, χάρτινη συσκευασία , για διαβητικούς.

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 134 .

Σε γεύσεις διαφόρων φρούτων, επιλογής του Φορέα.

Χωρίς την προσθήκη ζάχαρης. Ιδανικά για διαβητικούς.

142. Κρέμα γάλακτος σε χάρτινη συσκευασία έως 500 γραμμαρίων

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 ΚΡΕΜΑΓΑΛΑΚΤΟΣ 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. Ο προσφερόμενος τύπος κρέμας να έχει λιποπεριεκτικότητα τουλάχιστον 35% (πλήρης).

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 Ε407.

Στην συσκευασία πρέπει μεταξύ των άλλων υποχρεωτικών σημάνσεων να δηλώνεται σαφώς και ευκρινώς ο τύπος με τη παρακάτω φράση: <<Αφρόγαλα που περιέχει λίπος τουλάχιστον 35%>>.

Ο προσφερόμενος τύπος κρέμας να είναι σε χάρτινη αεροστεγή συσκευασία του ενός λίτρου με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος.

143. Κρέμα γάλακτος σε συσκευασία έως 10 λίτρα.

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 145. Να είναι σε χάρτινη αεροστεγή συσκευασία έως 10 λίτρα.

144. Πίτσες ατομικές

Πίτσες ατομικές, κατεψυγμένες, καθαρού βάρους 430 – 530 γραμμαρίων

Με : σάλτσα ντομάτας, γκούντα, ένταμ, μπέικον, ζαμπόν, πιπεριές.

Σε συσκευασία 2 ή 4 τεμαχίων.

Με ημερομηνία λήξης το λιγότερο 2 μήνες.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης, καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες

145. Σπανακόπιτες ατομικές & τυρόπιτες ατομικές 160-180 γραμμ.

Σπανακόπιτες και τυρόπιτες ατομικές κατεψυγμένες. Καθαρού βάρους 160-180 γραμμαρίων.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης, καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες

146. Κασερόπιτες ατομικές κατεψυγμένες

Κασερόπιτες, ατομικές, καθαρού βάρους 100 – 130 γραμμαρίων. Να διανέμεται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης, καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες

147. Ζαμπονοκασερόπιτες ατομικές κατεψυγμένες

Ζαμπονοκασερόπιτες, ατομικές, καθαρού βάρους 100 – 130 γραμμαρίων. Να διανέμεται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.

- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης, καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες

148. Ταχινόπιτες ατομικές καταψυγμένες 100 -130 γραμ.

Ταχινόπιτες, ατομικές, καθαρού βάρους 100 – 130 γραμμαρίων. Να διανέμεται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης, καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες

149. Πιτάκια κατεψυγμένα μικρά (λουκανικο, σπανακι, τυρι)

Μικρά πιτάκια σφολιάτας, κατεψυγμένα. Διάφορα είδη: λουκάνικο, σπανάκι, τυρί.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης, καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες

150. Μπουγάτσα ατομική κατεψυγμένη κρέμα

Μπουγάτσα ατομική με κρέμα καθαρού βάρους 100 – 130 γραμμαρίων. Να διανέμεται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης, καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες

151. Σφολιάτα κιλού (0,62 X 0,52) Κ/Ψ

Εύπλαστα φύλλα Σφολιάτας διαστάσεων 0,62 X 0,52, κατεψυγμένα, σε συσκευασία κιλού.

Χωρίς την προσθήκη συντηρητικών.

Χωρίς υδρογονωμένα λίπη και έλαια

Με χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης, καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες.

ΟΜΑΔΑ ΣΤ' : ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Κρέας νωπό μόσχου άνευ οστών κομμένο σε κύβους 40 έως 50γρ. σε συσκευασία βακουμ 1 έως 5 κιλά αδέρματο, χωρίς μύες, ζελέ, λίπη & πάχη από κομμάτια ποντίκι ή νουά ή χτένι.

Γενικά Χαρακτηριστικά

Το βόειο κρέας θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

Σε περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από Τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.

Πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004), όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν:

- Να είναι κατηγορίας «Α» ή «Β» σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Κανονισμός (ΕΚ) 1234/2007,) με βάση την σωματική του διάπλαση να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U, R και με βάση το βαθμό πάχυνσης (ποσότητα λίπους) να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις 1 και 2.
- Να προέρχεται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και είναι ηλικίας από 12 έως 24 μηνών.
- Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.
- Να είναι αποστεωμένο και να προέρχεται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: «νουά» «ποντίκι» ή «χτένι».
- Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να προέρχεται από ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και κρίθηκαν κατάλληλα για σφαγή.
- Να έχει υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση (κρεοσκοπικό έλεγχο) μετά την σφαγή και να έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.
- Να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.
- Να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το βόειο κρέας πρέπει να έχει χρώμα κόκκινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους.
- Να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.
- Να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, χωρίς αλλοιώσεις από κτυπήματα καθώς και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.

Δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:

- Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.
- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή του και να το καταστήσουν ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs- Καν. 1881/2006).

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

Συσκευασία

Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός, αποστέωση) θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό αέρος (προσυσκευασία) βάζου. Το καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου βοείου κρέατος άνευ οστών θα πρέπει να είναι 1 – 5 kg ανάλογα τις ανάγκες της Αναθέτουσας Αρχής & τεμαχισμένο σε κύβους 40 έως 50 γραμ..

Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ).

Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

Επισήμανση

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση του τροφίμου, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

- Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:
- Το είδος «Βόειο» με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου.
- Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Κατηγορία Α, Διάπλαση, Βαθμός πάχυνσης).
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η χώρα καταγωγής.
- Η ημερομηνία ανάλωσης “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)”.
- Η ημερομηνία συσκευασίας.
- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Το βόειο κρέας, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 5°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

2. Κιμάς νωπος μόσχου διπλοπερασμένος από λαπά ή στήθος σε συσκευασία 1-5 κιλά

ΟΚΙΜΑΣΜΟΣ ΧΑΡΙΣΙΟΣ νωπός θα είναι από μοσχάρι και η σύστασή του θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τη σχετική νομοθεσία. Τα τμήματα που θα αποτελούν και την πρώτη ύλη του κιμά θα είναι οι στηθοπλευρές και η σπάλα, όχι κατεψυγμένα. Τα ζώα να έχουν σφαγεί σε ελεγχόμενα από την Κτηνιατρική Υπηρεσία σφαγεία, να έχουν υποστεί τον κρεοσκοπικό έλεγχο και να έχουν σφραγισθεί με τις προβλεπόμενες σφραγίδες κτηνιατρικού ελέγχου. Ο κιμάς θα προέρχεται από τεμάχιο ζώου και όχι από: α) υπολείμματα του τεμαχισμού του ξακρίσματος (εκτός από ολόκληρα τεμάχια μυών), β) μηχανικά διαχωρισμένο κρέας, γ) κρέας που περιέχει θραύσματα οστών ή δέρμα. Η λιποπεριεκτικότητά του θα είναι η ποσότητα λίπους που έχει το συγκεκριμένο τεμάχιο κρέατος και δεν θα γίνεται περαιτέρω προσθήκη λίπους. Το ανώτατο όριο περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες ορίζεται στο 25%. Η επισήμανση πρέπει να αναγράφει: α) Το ονοματεπώνυμο της επιχείρησης, β) τη λέξη «Κιμάς», γ) Το είδος του ζώου και η κατηγορία του κρέατος, δ) Την ημερομηνία κοπής του, ε) Την ημερομηνία μέχρι την οποία μπορεί να καταναλωθεί, που

δεν μπορεί να είναι πάνω από τρεις μέρες από τη συσκευασία του, στ) τον αριθμό αδείας ή τον κωδικό αριθμό του εργοστασίου παρασκευής του.

Η παρασκευή κιμά από τεμάχιο νωπού κρέατος μόσχου θα πραγματοποιείται στις εγκαταστάσεις των προμηθευτών, με μέσα και προσωπικό του. Σε αντίθετη περίπτωση που η παρασκευή του κιμά πραγματοποιείται από άλλο προμηθευτή, αυτό θα δηλώνεται στην κατάθεση της προσφοράς, με δυνατότητα ελέγχου των εγκαταστάσεων αυτού από αρμόδια επιτροπή. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται, αφού ληφθούν όλα τα απαραίτητα μέτρα υγιεινής, προς αποφυγή επιμολύνσεων του προϊόντος. Επιπλέον, ο κιμάς πρέπει να προέρχεται από τεμάχιο της κατηγορίας κρεάτων “Γ” και συγκεκριμένα “λάπα”. Απαγορεύεται η ανάμιξη του βόειου κιμά με κιμά από χοιρινό κρέας. Ο κιμάς πρέπει να προέρχεται πάντα από νωπό κρέας. Να ικανοποιείται η απαίτηση των ΕΚ 178/2002 και 853/2004 σε ότι αφορά την ιχνηλασιμότητα.

Ο προς προμήθεια κιμάς να προέρχεται από κομμάτια κατηγορίας «Γ», συγκεκριμένα «λάπα» ή «στήθος».

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

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

Δεν πρέπει να περιέχει ξένα σώματα.

Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό.

Να μην έχει αποψυχθεί μερικά ή ολικά και επανακαταψυχθεί.

Να μην είναι αφυδατωμένο, σάπιο, ευρωτιασμένο ή ταγγισμένο.

Θα πρέπει να είναι διπλοπερασμένος σε συσκευασία 1 έως 5 κιλών.

Συσκευασία

Κάθε αυτοτελές τεμάχιο, θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή, σε διαφανή προσυσκευασία κενού αέρος, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες καθώς και από την απώλεια υγρασίας (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Αμέσως μετά την παραγωγή, ο κιμάς θα πρέπει να τοποθετείται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία και να ψύχεται σε εσωτερική θερμοκρασία η οποία δεν θα υπερβαίνει τους 2°C. Οι συνθήκες θερμοκρασίας θα πρέπει να διατηρούνται κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και της μεταφοράς του.

3. Μπριζόλα χοιρινή τεμαχισμ. 300 γραμ. Α/Ο από λαιμό σε συσκευασία βάρους 1 έως 5 κιλά

Γενικά Χαρακτηριστικά

Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωσειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004. 2.1.2. Σε περίπτωση εισαγωγής από τρίτη χώρα το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.

- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν. 853/2004).
- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένη σφαγιοτεχνική εκμετάλλευση.
- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.
- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά, είτε αρσενικά που δεν έφθασαν στο στάδιο γεννητικής ωριμότητας, είτε θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή.
- Τα σφάγια από τα οποία προέρχεται το προϊόν θα πρέπει να είναι ογκώδη στην εμφάνιση και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, κυρίως στους μηρούς και ωμοπλάτες.
- Η κατάσταση παχύνσεως των σφαγίων πρέπει να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του εσωτερικού λίπους και αφαίρεση του εξωτερικού λίπους, ώστε το πάχος που απομένει να είναι μικρότερο από 5 χιλιοστά. Η μέτρηση μπορεί να γίνει σε κάθε σημείο του σφαγίου.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι κατηγορίας Ε ή U ή R, σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Καν. 1308/2013) με βάση την περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 5°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.

- Το προϊόν θα πρέπει να είναι αποστεωμένο και να προέρχεται από τα εξής τμήματα του σφαγίου «μπριζόλα λαιμού».
- Το προϊόν δεν θα πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το προϊόν πρέπει να έχει χρώμα ρόδινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους.
- Το προϊόν πρέπει να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Το προϊόν δεν πρέπει να έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και δεν πρέπει να παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.
- Το προϊόν πρέπει να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα.

Στο προϊόν δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:

- Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).
- Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός, αποστέωση) θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό αέρος βάζο (προσυσκευασία) με βάρος 1 – 5 κιλά . Το βάροςκάθετεμαχίου θα πρέπει να είναι $300g \pm 10\%$.
- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

Επισήμανση

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν. 1337/2013) και εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνωστην προσυσκευασία:

- Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:
- Το είδος “Χοιρινό” με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου .
- Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας).
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η καταγωγή – προέλευση (χώρα καταγωγής όταν το κρέας προέρχεται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στην ίδια χώρα, αλλιώς η χώρα εκτροφής και η χώρα σφαγής).
- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Η ημερομηνία ανάλωσης “Ανάλωση έως (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)”.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας

Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Το προϊόν, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο. Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

4. Κατσίκι – ερίφια γάλακτος 10 – 12 κιλά συσκευασία κιλού νωπό (χωρίς κεφάλι).

Το βάρος του κάθε σφαγίου να κυμαίνεται από δέκα (10) μέχρι δώδεκα (12) κιλά μετά της ουράς (βάρος ουράς όχι περισσότερο των 200 γρ.), χωρίς εντόσθια και συκωταριά. Η κεφαλή του σφαγίου να είναι αποκομμένη. Τα ζώα θα είναι ηλικίας τεσσάρων μηνών έως την πτώση των 2 μέσων νεοπλών. Τα άκρα θα είναι κομμένα στον τάρσο και τον καρπό. Επιπλέον τα αμνοερίφια πρέπει να φέρουν τις προβλεπόμενες από την Νομοθεσία απαραίτητες σημάνσεις.

Να είναι σύμφωνα με του ΕΚ.1183/2006 και 1234/2007, κατά προτίμηση (όχι αποκλειστικά) Ελληνικής Παραγωγής.

Να είναι σε συσκευασία κιλού.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το προϊόν πρέπει να έχει χρώμα ρόδινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους.
- Το προϊόν πρέπει να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Το προϊόν δεν πρέπει να έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και δεν πρέπει να παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.
- Το προϊόν πρέπει να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα.

Στο προϊόν δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:

- Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).
- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακεραία (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

Επισήμανση

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν. 1337/2013) και εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία:

- Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες: .
- Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας).
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η καταγωγή – προέλευση (χώρα καταγωγής όταν το κρέας προέρχεται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στην ίδια χώρα, αλλιώς η χώρα εκτροφής και η χώρα σφαγής).
- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Η ημερομηνία ανάλωσης “Ανάλωση έως (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)”.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας

Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Το προϊόν, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο. Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενότητων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

5. Χοιρινό κρέας άνευ οστού κομμένο σε κύβους 40 έως 50 γρ. από μπουτι ή σπάλα (όχι ποντίκι) σε συσκευασία βακούμ 1 έως 5 κιλά

Γενικά Χαρακτηριστικά

Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004. 2.1.2. Σε περίπτωση εισαγωγής από τρίτη χώρα το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.

- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν. 853/2004).
- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένη σφαγιοτεχνική εκμετάλλευση.
- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.
- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά, είτε αρσενικά που δεν έφθασαν στο στάδιο γεννητικής ωριμότητας, είτε θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή.
- Τα σφάγια από τα οποία προέρχεται το προϊόν θα πρέπει να είναι ογκώδη στην εμφάνιση και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, κυρίως στους μηρούς και ωμοπλάτες.
- Η κατάσταση παχύνσεως των σφαγίων πρέπει να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του εσωτερικού λίπους και αφαίρεση του εξωτερικού λίπους, ώστε το πάχος που απομένει να είναι μικρότερο από 5 χιλιοστά. Η μέτρηση μπορεί να γίνει σε κάθε σημείο του σφαγίου.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι κατηγορίας Ε ή U ή R, σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Καν. 1308/2013) με βάση την περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 5°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι αποστεωμένο και να προέρχεται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: «σπάλα» ή «μπούτι».
- Το προϊόν δεν θα πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το προϊόν πρέπει να έχει χρώμα ρόδινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους.
- Το προϊόν πρέπει να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Το προϊόν δεν πρέπει να έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και δεν πρέπει να παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.
- Το προϊόν πρέπει να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα.

Στο προϊόν δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:

- Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

Συσκευασία

- Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός, αποστέωση) θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό αέρος βάκουμ (προσυσκευασία). Το βάρος κάθε τεμαχίου θα πρέπει να είναι από 1 έως 5 κιλά και θα είναι κομμένο σε κύβους 40 έως 50 γραμμαρίων.
- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

- Οι προσυσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Επισήμανση

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν. 1337/2013) και εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία:

- Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:
- Το είδος "Χοιρινό" με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου.
- Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας).
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η καταγωγή – προέλευση (χώρα καταγωγής όταν το κρέας προέρχεται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στην ίδια χώρα, αλλιώς η χώρα εκτροφής και η χώρα σφαγής).
- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Η ημερομηνία ανάλωσης "Ανάλωση έως (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)".
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας

Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Το προϊόν, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο. Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενότητων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

6. Ρολό χοιρινό με γεμισμό[μπέικον,πιπεριά,κασέρι] σε συσκ. 2 κιλών

Παρασκεύασμα από τεμάχια χοιρινού κρέατος.

Ανήκει στην κατηγορία B1, των Παρασκευασμάτων Κρέατος του ΚΤΠ.

Αποτελείται από τεμάχια χοιρινού κρέατος σε αυτοτελή κατάσταση ή τοποθετημένο (ομοιόμορφα) σε κατάλληλο ξύλινο υποστήριγμα ή «δίστυ» ψησίματος

Στα τεμάχια του κρέατος προστίθενται καρυκεύματα, το αλάτι και τα υπόλοιπα πρόσθετα (ΕΚ.1333/2008) και βοηθητικές ύλες και μετά από καρύκευση τοποθετείται σε «δίστυ» ψησίματος.

Θα προέρχεται από τεμάχια αποσπασμένου χοιρινού κρέατος και μαρινάρεται με μίγμα μπαχαρικών. Στην μέση τοποθετείται μπέικον και τυρί (κασέρι) καθώς και πιπεριές.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: Ποσοστό λίπους κατ. μέγιστο: 25%.

Μακροσκοπικά χαρακτηριστικά: Το προϊόν πρέπει να έχει κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους που έχει υποστεί μεταποίηση, δεν πρέπει να περιέχει ξένα σώματα, να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό και να μην είναι αφυδατωμένο, σάπιο, ευρωτιασμένο ή ταγγισμένο.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι (χωρίς ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών), χωρίς μεταβολή και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στην συντήρηση του και να μην αναδύει δυσάρεστες οσμές.

Να είναι σε συσκευασία 2 κιλών.

7. Συκωταριές από αμνοερίφια (όχι κατεψυγμένες)

Νωπές (όχι κατεψυγμένες) από αμνοερίφια.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το προϊόν πρέπει να έχει χρώμα ρόδινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους.
- Το προϊόν πρέπει να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Το προϊόν δεν πρέπει να έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και δεν πρέπει να παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.

- Το προϊόν πρέπει να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα.
- Στο προϊόν δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη: Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).
- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά, απολυμασμένα, κλειστού τύπου με καταγραφικά θερμόμετρα και συνοδευόμενα από τα αντίστοιχα πιστοποιητικά απολύμανσης.

Τα μεταφορικά μέσα (ψυγεία), τα οποία μεταφέρουν νωπά κρέατα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με σχετική άδεια, η οποία εκδίδεται υπό τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Νομού και η οποία ανανεώνεται ανά έτος. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να προσκομίζουν Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης (για συσκευασμένα νωπά κρέατα), η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

8. Σουβλάκια χοιρινά 150 γραμ.

Ανήκει στην Κατηγορία Β1 Παρασκευάσματα από τεμάχια κρέατος.

Παράγεται από αυτοτελή τεμάχια χοιρινού κρέατος σε σχήμα κύβου και τηρείται το σύνολο των προδιαγραφών του άρθρου 91 του ΚΤΠ. Το μέγεθος των τεμαχίων αυτών μπορεί να είναι από 3Χ3Χ3 έως και 5Χ5Χ5cm, χωρίς να αποκλείονται και παρεκκλίσεις. Απαγορεύεται η οποιαδήποτε προσθήκη καρυκευμάτων, προσθέτων ή άλλων βοηθητικών υλών και τροφίμων στα παραδοσιακά σουβλάκια, διότι δεν εμπίπτουν στην κατηγορία των παρασκευασμάτων, αλλά πρόκειται για αυτοτελή τεμάχια κρέατος τοποθετημένα σε «ξυλάκια». Το βάρος / τμχ ορίζεται στα 150gr ±10gr. Το ανώτατο επιτρεπτό όριο ποσοστού λίπους ορίζεται σε 25%. Μέγιστα όρια για συγκεκριμένα επιτρεπόμενα βοηθητικά συστατικά: Άμυλο (μέχρι 1%), πρωτεΐνες (μέχρι 1%), φυτικές ίνες και σάκχαρα (μέχρι 1%). Επιτρεπόμενα πρόσθετα: Τα οριζόμενα για τη συγκεκριμένη κατηγορία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.

Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων: Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα του ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων νωπών κρεάτων.

9. Κεφτεδάκια κατεψυγμένα (κιμάς Μόσχου) 40-50 γραμμ.

Ανήκει στην Κατηγορία Β2 Παρασκευάσματα από συγκοπτό κρέας.

Προσυσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά μόσχου («preparations offreshmincedmeat») του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα II, Μέρος Ε, κατηγορία 08.

Ποσοστό κρέατος >50% - Μυϊκές πρωτεΐνες ελάχιστη τιμή 12% - Ποσοστό Λίπους μέγιστη τιμή 25%.

Επιτρέπεται η προσθήκη τροφίμων φυτικής προέλευσης καθώς και ψωμιού ή παραγώγων του σε ποσοστό μεγαλύτερο του 8%.

Επιτρέπεται η χρήση πρωτεϊνών γάλακτος, αυγού και σόγιας σε ποσοστό μέχρι 2%, και η προσθήκη φυτικών ινών και σακχάρων σε ποσοστό μέχρι 1,5%.

Καθαρό Βάρος τεμαχίου 45 – 50 γραμμάρια.

Κατεψυγμένα σε συσκευασία.

Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων: Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα του ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων νωπών κρεάτων.

Για το εν λόγω είδος το ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) θα εφαρμόζεται στην τιμή (αποφορολογημένη) του ΒΟΕΙΟΥ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΥ από την ενότητα ΚΡΕΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ του δελτίο πιστοποίησης τιμών της υπηρεσίας εμπορίου της ΠΕ Θεσσαλονίκης για να προκύψει η τελική τιμήπροσφοράς σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 13 του ν. 3438/2006.

10. Τυποποιημένα κατεψυγμένα μπιφτέκια (κιμάς Μόσχου) 180γρ

Ισχύουν οι ίδιες προδιαγραφές με το ανωτέρω προϊόν 9..

Καθαρό βάρος τεμαχίου 180 γρ.

Για το εν λόγω είδος το ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) θα εφαρμόζεται στην τιμή (αποφορολογημένη) του ΒΟΕΙΟΥ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΥ από την ενότητα ΚΡΕΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ του δελτίο πιστοποίησης τιμών της υπηρεσίας εμπορίου της ΠΕ Θεσσαλονίκης για να προκύψει η τελική τιμήπροσφοράς σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 13 του ν. 3438/2006.

11. Τυποποιημένα σουτζουκάκια (κιμάς Μόσχου) 90γρ.

Ισχύουν οι ίδιες προδιαγραφές με τα ανωτέρω προϊόντα 9 & 10 με τη διαφορά ότι θα είναι νωπά και όχι κατεψυγμένα . Καθαρό βάρος τεμαχίου 90 γρ.

Για το εν λόγω είδος το ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) θα εφαρμόζεται στην τιμή (αποφορολογημένη) του ΒΟΕΙΟΥ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΥ από την ενότητα ΚΡΕΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ του δελτίο πιστοποίησης τιμών της υπηρεσίας εμπορίου της ΠΕ Θεσσαλονίκης για να προκύψει η τελική τιμήπροσφοράς σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 13 του ν. 3438/2006.

12. Κότα νωπή τύπου 65 %

Το κοτόπουλο θα πρέπει:

- Να προέρχεται από εγκατάσταση που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης από την αρμόδια Υπηρεσία.
- Να προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί σωστά. Τα κοτόπουλα θα είναι καθαρά, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, εξέχοντα σπασμένα οστά, σοβαρούς μώλωπες και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.
- Να προέρχεται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών (BROILER).
- Να είναι ταξινομημένο ως κατηγορίας «Α» σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς Καν. 543/2008 και Καν. 1308/2013.
- Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 0-5°C το ανώτερο
- Να έχει ημερομηνία σφαγής το πολύ 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχει χρώμα και οσμή χαρακτηριστική του είδους, το δε χρώμα του δέρματος να είναι λευκό ως λευκοκίτρινο.
- Να μην περιέχει πτερά ή στελέχη τους.
- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.
- Να είναι καθαρό, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας (Καν. 1086/2011 και Καν. 1495/2017) και με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ.. Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά, απολυμασμένα, κλειστού τύπου με καταγραφικά θερμόμετρα και θα διατηρούν θερμοκρασία +40 C, επίσης, θα φέρουν και τα αντίστοιχα πιστοποιητικά απολύμανσης. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να προσκομίσουν Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά, απολυμασμένα, κλειστού τύπου με καταγραφικά θερμόμετρα και συνοδευόμενα από τα αντίστοιχα πιστοποιητικά απολύμανσης.

Τα μεταφορικά μέσα (ψυγεία), τα οποία μεταφέρουν νωπά κρέατα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με σχετική άδεια, η οποία εκδίδεται υπό τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Νομού και η οποία ανανεώνεται ανά έτος. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να προσκομίζουν Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης (για συσκευασμένα νωπά κρέατα), η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον Κανονισμό, αριθμός 852/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.) για την υγιεινή των τροφίμων, καθώς και με τον Κανονισμό, αριθμός 853/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.), που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποδείξει με έγγραφα ότι θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί διαδικασίες βασιζόμενες στις αρχές ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP στους τομείς παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των

χορηγούμενων ειδών.

13. Κοτόπουλο μπούτια μέτρια νωπά 300 gr.

Τα μπούτια κοτόπουλου θα πρέπει να προέρχονται από κοτόπουλα εγκεκριμένων εγκαταστάσεων που φέρουν την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης και έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004), όπως κατά περίπτωση έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.

Τα μπούτια κοτόπουλου θα πρέπει:

- Να προέρχονται από εγκατάσταση που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης από την αρμόδια Υπηρεσία.
- Να προέρχονται από κοτόπουλα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί σωστά.
- Να προέρχονται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών (BROILER).
- Να προέρχονται από κοτόπουλα που είναι ταξινομημένα ως κατηγορίας «Α» σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς Καν. 543/2008 και Καν. 1308/2013.
- Να είναι νωπά, διατηρημένα σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης).
- Να προέρχονται από κοτόπουλα με ημερομηνία σφαγής το πολύ 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχουν χρώμα και οσμή χαρακτηριστική του είδους, το δε χρώμα του δέρματος να είναι λευκό ως λευκοκίτρινο.
- Να μην περιέχουν πτερά ή στελέχη τους.
- Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίασης ή τάγισης.
- Να είναι καθαρά, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας (Καν. 1086/2011 και Καν. 1495/2017) και με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

Να είναι περίπου καθαρού βάρους 300 γρ.

Για την διανομή ισχύουν ότι και στο ανωτέρω προϊόν 13 .

14. Κοτόπουλο μπούτι άνευ οστού κομμένο σε κομ.40-50 γρ σε συσκευασία βάρους των 1 έως 5 κιλών

Οι προδιαγραφές είναι οι ίδιες με το ανωτέρω προϊόν 13 με τις εξής διαφορές:

- Να είναι άνευ οστού.
- Να είναι σε κομμένο σε κομμάτια 40-50 γραμμαρίων.
- Να είναι σε συσκευασία βάρους των 1 έως 5 κιλών.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η κατηγορία ποιότητας «Α».
- Η χώρα προέλευσης.
- Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας της σφαγιοτεχνικής εγκατάστασης και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
- Η σχετική με την αναγνώριση παρτίδας ένδειξη.
- Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα καταγραφής θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, της αντίστοιχης Διεύθυνσης Υγιεινής της Περιφέρειας και του Ε.Φ.Ε.Τ.

15. Κοτόπουλο φιλέτο στήθος άνευ οστού κομμένο σε κύβους 40 εως 50 γρ σε συσκευασία βάρους 1 εως 5 κιλά.

Οι προδιαγραφές είναι οι ίδιες με το ανωτέρω προϊόν 14 με τη διαφορά ότι θα είναι φιλέτο από στήθος κοτόπουλου .

16. Κοτόπουλο σνίτσελ παναρισμένο έως 250 gr.

Παρασκεύασμα από τεμάχια κοτόπουλου. Ανήκει στην κατηγορία B1, των Παρασκευασμάτων Κρέατος του ΚΤΠ.

Θα παράγεται από αυτοτελή κομμάτια (μη κατεψυγμένων) κοτόπουλου και θα διατίθενται παναρισμένα με τα υπόλοιπα υλικά – είδη, σύμφωνα με την συνταγή που ακολουθεί ο κάθε παρασκευαστής, σύμφωνα με τον ΕΚ.1129/2011, και περιεκτικότητα σε κρέας >75% .

Μακροσκοπικά χαρακτηριστικά: Το προϊόν πρέπει να έχει κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους που έχει υποστεί μεταποίηση, δεν πρέπει να περιέχει ξένα σώματα, να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό και να μην είναι αφυδατωμένο, σάπιο, ευρωτιασμένο ή ταγγισμένο.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι (χωρίς ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών), χωρίς μεταβολή και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στην συντήρηση του και να μην αναδύει δυσάρεστες οσμές.

Κατεψυγμένο , σε τεμάχια των 250 γραμμαρίων .

17. Συκωτάκια κότας

Συκωτάκια από κοτόπουλο , (όχι άλλα εντόσθια σπλήνες, καρδιές κ.α.) , νωπά.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το προϊόν πρέπει να έχει χρώμα ρόδινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους.
- Το προϊόν πρέπει να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Το προϊόν δεν πρέπει να έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και δεν πρέπει να παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.
- Το προϊόν πρέπει να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα.

Στο προϊόν δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη: Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).
- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακεραία (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά, απολυμασμένα, κλειστού τύπου με καταγραφικά θερμομέτρα και συνοδευόμενα από τα αντίστοιχα πιστοποιητικά απολύμανσης.

Τα μεταφορικά μέσα (ψυγεία), τα οποία μεταφέρουν νωπά κρέατα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με σχετική άδεια, η οποία εκδίδεται υπό τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Νομού και η οποία ανανεώνεται ανά έτος. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να προσκομίζουν Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης (για συσκευασμένα νωπά κρέατα), η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

ΟΜΑΔΑ Ζ΄ : ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ**ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ (Είδη 1 – 6)**

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α΄ ποιότητας κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 92, 93). Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα είναι τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά μέγεθος, ανάλογα με το ζητούμενο είδος, το δε βάρος τους δεν θα είναι μικρότερο των 240 gr και μεγαλύτερο των 300 gr.

Προϊόντα πέραν των παραπάνω οριζόμενων βαρών δεν θα γίνονται αποδεκτά.

- Να έχουν αμέμπτους 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, Π.Δ.786/1978 Π.Δ.290/92 Π.Δ.42/94 περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να πραγματοποιείται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ. & Π. 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.

Τα είδη θα παραδίδονται συσκευασμένα σε πρώτη (Α) συσκευασία, σε πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθρ. 26, 26α & 27 του Κ.Τ. & Π. και εντός χαρτοκιβωτίου (Β) συσκευασία (εξωτερική συσκευασία) επιμελώς συσκευασμένα και πολύ καλά κλεισμένα. Οι εξωτερικές συσκευασίες πρέπει να φέρουν ταινίας ασφαλείας που θα καταστρέφεται με την αποσφράγιση τους κατά την παράδοσή τους. Στη συσκευασία θα πρέπει να υπάρχουν, σε εμφανές και καλά τοποθετημένο σημείο, με ευκρινή και ανεξίτηλα γράμματα στην Ελληνική Γλώσσα, οι εξής ενδείξεις:

Α) Το ονοματεπώνυμο ή ο εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της.

Β) Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης, όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη.

Γ) Η εμπορική ονομασία του είδους.

Δ) Η ζώνη αλιεύσης (FAO).

Ε) Η ημερομηνία αλιείας (ημέρα-μήνας-έτος).

Στ) Η ημερομηνία κατάψυξης (ημέρα-μήνας-έτος).

Ζ) Η ανάλωση κατά προτίμηση πριν από (ημέρα-μήνας-έτος).

Οι ενδείξεις αυτές θα πρέπει να αναγράφονται, τόσο επί της συσκευασίας των κατεψυγμένων αλιευμάτων όσο και στο εξωτερικό του κιβωτίου, στο οποίο αυτά επανασυσκευάζονται.

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, με ευανάγνωστα κεφαλαία γράμματα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Καν(ΕΚ)104/2000 του Συμβουλίου, Καν(ΕΚ)2065/2001 της Επιτροπής, «για καθορισμό των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 104/2000 του Συμβουλίου, όσον αφορά την ενημέρωση του καταναλωτή στον τομέα των προϊόντων της αλιείας, όπως συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του Καν(ΕΚ)1224/2009 «περί θεσπίσεως κοινοτικού συστήματος ελέγχου της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής, τροποποιήσεως 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».

Το ποσοστό του επίπαγου στα αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα ψάρια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10% του συνολικού τους βάρους. Το ποσοστό του επίπαγου σε όλα 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 άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007.

Τα εν λόγω εργαστήρια θα πρέπει να έχουν πιστοποιητικό τήρησης συστήματος ελέγχου κρίσιμων σημείων που προβλέπεται από το Π.Δ 56/1995 ή Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή –αποθήκευση και μεταφορά των προϊόντων.

Η παραλαβή των προϊόντων και το ποσοστό του επίπαγου θα γίνεται σύμφωνα με την Αγορανομική διάταξη 4/2006/ΦΕΚ851/7-7-6 (και την ΥΑ Α2-1162/2004 ΦΕΚ 874/Β/14.6.2004). Βελτιωμένες ρυθμίσεις στο άρθρο 107α της Α.Δ.

14/89 σχετικά με την εμπορία και διάθεση κατεψυγμένων αλιευμάτων σε σχέση με το ποσοστό του επίπαγου του άρθρου 1 του Π.Δ. 290/1992 που ΕΧΕΙ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΦΑΣΗ Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β'31-07-2014).

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 ποσοστό επίπαγου Ψάρια ολόκληρα, ψάρια Α/Κ και εκσπλαχνισμένα 10%

Ψάρια σε μεγάλα τεμάχια

Φιλέτο και φέτες ψαριών, ψάρια αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα χωρίς δέρμα, μαλακόστρακα 15%

αποφλοιωμένα ή μη, προβρασμένα ή μη, μαλάκια καθαρισμένα, τεμαχισμένα ή μη.

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

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

Το Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. έχει το δικαίωμα να ζητήσει τη συνδρομή της Διεύθυνσης της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας για εργαστηριακό ή άλλο έλεγχο, κατά την η παραλαβή η και μετά από αυτήν.

Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους.

Επιπλέον ειδικές απαιτήσεις ανά είδος:

1. **Θράψαλα κατεψυγμένα και καθαρισμένα σε συσκευασία 10 κιλ. ολόκληρα ή σε ροδέλες.**
2. **Φιλέτο πέρκα καταψυγμένο και καθαρισμένο σε συσκευασία 10 κιλών σε τεμάχια 250 ή 500 γραμμαρίων.**
3. **Φιλέτο βακαλάου κατεψυγμένα και καθαρισμένο συσκευασία του 1 κιλού σε τεμάχια 240-300 γρ. ή 500 γρ.**
4. **Γαλέος φιλέτο φέτα κατεψυγμένο σε συσκευασία 10 κιλών σε τεμάχια 240 – 340 γραμμαρίων.**
5. **Γλώσσα κατεψυγμένη σε συσκευασία 10 κιλών σε τεμάχια 250 – 400 γρ. ή 500 γραμμαρίων.**
6. **Παγκάσιους καταψυγμένο σε συσκευασία 1 κιλού ± 10% σε τεμάχια περίπου των 450-500 γραμμαρίων.**

7. Ψαροκροκέτες κατεψυγμένες

Ψαροκροκέτες μπακαλιάρου σε τεμάχια των 30 – 40 περίπου γραμμαρίων.

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α' ποιότητας κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 92, 93). Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα είναι τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά μέγεθος.

- Να διανέμεται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.
- Να είναι καθαρό, απαλλαγμένο κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζει αλλοίωση της σύστασής του.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.

- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης, καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

Η προσφορά για το εν λόγω είδος θα δοθεί σε απόλυτες τιμές .

ΟΜΑΔΑ Η΄ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1. Αρακάς σε συσκευασία των 10 κιλών.

Ο κατεψυγμένος αρακάς θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Ο κατεψυγμένος αρακάς θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Να προέρχεται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις.
- Να είναι Α΄ ποιότητας, καθαρισμένος, απαλλαγμένος ινών και βραστέρος.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχει ζωηρό φυσιολογικό χρώμα και να πληροί τους όρους και τις προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλεισμένης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας.
- Να διανέμεται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.
- Να είναι καθαρός, απαλλαγμένος κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζει αλλοίωση της σύστασής του.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Ο κατεψυγμένος αρακάς θα πρέπει να είναι συσκευασμένος με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 10 Kg±5 %.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάληψης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης, καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ...

2. Μπάμιες σε συσκευασία των 10 κιλών .

Οι κατεψυγμένες μπάμιες θα πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρουν την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Οι κατεψυγμένες μπάμιες θα πρέπει:

- Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

- Να προέρχονται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις.
- Να είναι Α' ποιότητας, καθαρισμένες, απαλλαγμένες ινών και βραστερές.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα και να πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλεισμένης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας.
- Να διανέμονται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.
- Να είναι καθαρές, απαλλαγμένες κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής του.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Οι κατεψυγμένες μπάμιες θα πρέπει να είναι συσκευασμένες με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 10 Kg $\pm$ 5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα καταγραφής θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

3. Σπανάκι σε συσκευασία των 10 κιλών

Το κατεψυγμένο σπανάκι θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Το κατεψυγμένο σπανάκι θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Να προέρχεται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις.
- Να είναι Α' ποιότητας, καθαρισμένο, απαλλαγμένο ινών και βραστερό.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχει ζωηρό φυσιολογικό χρώμα και να πληροί τους όρους και τις προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλεισμένης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας.
- Να διανέμεται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.
- Να είναι καθαρό, απαλλαγμένο κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζει αλλοίωση της σύστασής του.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Το κατεψυγμένο σπανάκι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 10 Kg $\pm$ 5%.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.

- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης, καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

4. Σπανάκι σε συσκευασία του 1 κιλού

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 9.

Σε συσκευασία 1 κιλού $\pm 5\%$.

5. Φασολάκια σε συσκευασία των 10 κιλών .

Τα κατεψυγμένα φασολάκια θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Τα κατεψυγμένα φασολάκια θα πρέπει:

- Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Να προέρχονται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις.
- Να είναι Α' ποιότητας, καθαρισμένα, απαλλαγμένα ινών και βραστερά.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα και να πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλεισμένης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας.
- Να διανέμονται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.
- Να είναι καθαρά, απαλλαγμένα κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Τα κατεψυγμένα φασολάκια θα πρέπει να είναι συσκευασμένα με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 10 Kg $\pm 5\%$.

ΣΗΜΑΝΣΗ: Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάληψης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης, καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

6. Ανάμικτα λαχανικά 5 ειδών (αρακάς,καρότο,καλαμπόκι,φασολάκια,πιπεριά) κατεψυγμένα σε συσκευασία 10 κιλών

Τα προς προμήθεια κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι καθαρισμένα, κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης Ε.Ε., Α' ποιότητας, συσκευασμένα, όπου θα αναγράφεται η ημερομηνία καταψύξεως και λήξεως, θα έχουν το ζωηρό φυσιολογικό τους χρώμα και θα πληρούν τους όρους και προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλεισμένης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας της πρώτης. Σε ότι αφορά τη συσκευασία θα παραδίδονται σε συσκευασία του 10 kg.

Θα πρέπει να περιέχουν σε σχεδόν ισομερή ποικιλία τα εξής είδη λαχανικών: αρακάς, καρότο, καλαμπόκι, φασολάκια, πιπεριά).

Η μεταφορά των εν λόγω προϊόντων θα γίνεται με καθαρά, απολυμασμένα μεταφορικά μέσα – ψυγεία τα οποία θα φέρουν καταγραφικά θερμομέτρα.

7. Ανάμικτα λαχανικά 5 ειδών (αρακάς,καρότο,καλαμπόκι,φασολάκια,πιπεριά) κατεψυγμένα σε συσκευασία 1 κιλού

Τα ίδια χαρακτηριστικά με το ανωτέρω είδος 12.

Σε συσκευασία 1 κιλού $\pm 5\%$.

8. Καρότα καθαρισμένα σε μικρούς κύβους

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), παραγωγής κατά προτίμηση χώρας Ε.Ε..

- Να έχουν ζωντανό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους (κόκκινο).
- Να είναι κομμένα σε μικρούς κύβους.
- 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 καρότα 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.
- Να είναι σε συσκευασία του 1 κιλού $\pm 5\%$.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ. & Π. άρθρα 61,62,62α 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9.
- Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ. & Π. άρθρα 9,11 & 62α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

9. Κρεμμύδια κατεψυγμένα κομμένα σε συσκευασία των 10 κιλών

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), παραγωγής κατά προτίμηση χώρας Ε.Ε..

- Να έχουν ζωντανό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- Να είναι κομμένα σε τεμάχια.
- 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 κρεμμύδια 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.
- Να είναι σε συσκευασία του 10 κιλών $\pm 5\%$.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ. & Π. άρθρα 61,62,62α 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9.
- Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ. & Π. άρθρα 9,11 & 62α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

10. Μπρόκολα κατεψυγμένα κομμένα των 10 κιλών &

11. Κουνουπίδια κατεψυγμένα κομμένα των 10 κιλών

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), παραγωγής κατά προτίμηση χώρας Ε.Ε..

- Να έχουν ζωντανό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.(πράσινο και λευκό αντίστοιχα) .
- Να είναι κομμένα σε τεμάχια.
- 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 κρεμμύδια 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.
- Να είναι σε συσκευασία του 10 κιλών $\pm 5\%$.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ. & Π. άρθρα 61,62,62α 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9.
- Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ. & Π. άρθρα 9,11 & 62α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

12. Μπιφτέκια λαχανικών κατεψυγμένα 250 γρ.

Να περιέχει λαχανικά άνω του 70% σε ποικίλες αναλογίες: αρακάς καρότο καλαμπόκι ,πιπεριά κόκκινη & πράσινη, κρεμμύδι, νερό, φρυγανιά, αλάτι, ενισχυτικό γεύσης: εκχύλισμα μαγιάς. Με τα επιτρεπόμενα όρια σε σάκχαρα, οξέα και κάθε είδους προστιθέμενα συντηρητικά.

Καθαρού βάρους 250 γραμμαρίων ανά τεμάχιο.

Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών.

Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ. & Π. άρθρα 61,62,62α 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9.

Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ. & Π. άρθρα 9,11 & 62α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

4. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ / ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

4.1 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Ο συνολικός προϋπολογισμός της προμήθειας ειδών διατροφής για την κάλυψη των αναγκών των παραρτημάτων και των αυτόνομων δομών του Κέντρου Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας (Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ.), σαράντα πέντε (45) ημέρεςανέρχεται στο ποσό του **134.159,54 € πλέον Φ.Π.Α. , συνολικά 151.794,12 € .**

Η δαπάνη θα βαρύνει τον Τακτικό Προϋπολογισμό του Κέντρου Κοινωνικής Πρόνοιας Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας (Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ.) και πιο συγκεκριμένα τον ΑΛΕ 2410110.001 «Προμήθεια τροφίμων, ποτών, καπνού τρέχοντος έτους»

Οι τιμές για την κατάρτιση του ενδεικτικού Προϋπολογισμού ελήφθησαν κατόπιν **έρευνας αγοράς** και είναι σύμφωνες με τα **δελτία πιστοποίησης τιμών της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας** που εκδίδονται από τη Γενική Δ/νση Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος Μ.Ε.Θεσσαλονίκης, Τμήμα Εμπορίου.

Δεν λήφθηκαν υπόψη οι τιμές των συμβάσεων του Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. προηγούμενων ετών δεδομένης της μεγάλης αύξησης των τιμών στα τρόφιμα.

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΑΝΑ ΟΜΑΔΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ

Ο Προϋπολογισμός των προσφερόμενων ειδών ανά ομάδα διαμορφώνεται ως εξής :

- **ΟΜΑΔΑ Α' : ΑΡΤΟΣ – ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**
ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ: 10.982,15 € Φ.Π.Α. : 1.427,69 € ΣΥΝΟΛΟ: 12.409,83 €

- ΟΜΑΔΑ Β' : ΓΑΛΑ – ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ

ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ: 32.627,50 € Φ.Π.Α. : 4.241,58 € ΣΥΝΟΛΟ: 36.869,08 €

- ΟΜΑΔΑ Γ' : ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΙΔΗ

ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ: 12.430,08€ Φ.Π.Α. : 1.615,91 € ΣΥΝΟΛΟ: 14.045,99 €

- ΟΜΑΔΑ Δ' : ΕΛΑΙΑ

ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ: 5.963,00€ Φ.Π.Α. : 775,19 € ΣΥΝΟΛΟ: 6.738,19 €

- ΟΜΑΔΑ Ε' : ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ: 37.289,71€ Φ.Π.Α. : 5.041,50 € ΣΥΝΟΛΟ: 42.331,21 €

- ΟΜΑΔΑ ΣΤ' : ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ: 26.726,80 € Φ.Π.Α. : 3.474,48 € ΣΥΝΟΛΟ: 30.201,28 €

- ΟΜΑΔΑ Ζ' : ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ: 3.012,40€ Φ.Π.Α. : 391,61 € ΣΥΝΟΛΟ: 3.404,01 €

- ΟΜΑΔΑ Η' :ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ: 5.127,90 € Φ.Π.Α. : 666,63€ ΣΥΝΟΛΟ: 5.794,53€

ΣΥΝΟΛΟ : ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ 134.159,54 € Φ.Π.Α.: ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ: 151.794,12 €

Αναλυτικότερα

:

ΟΜΑΔΑ Α΄ : ΑΡΤΟΣ – ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛ ΕΗΜΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟ ΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	% ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	Αρτος λευκός α' ποιότητας τύπου ζαπάτα και Βασιλικών σε χάρτινη συσκευασία / τεμ. 500 gr.	Κιλά	900,00	450,00	280,00	650,00	150,00	105,00	2.535,00	1,70	4.309,50	13%	560,24	4.869,74
2	Αρτοζολικής 500 gr	Κιλά	900,00			135,00	60,00		1.095,00	1,80	1.971,00	13%	256,23	2.227,23
3	Μικράψωμάκια για σαντουιτς	Τεμάχια		150,00	245,00	100,00	300,00	35,00	830,00	0,40	332,00	13%	43,16	375,16
4	Λαγάνες 500 gr.	Κιλά					1,00	1,00	2,00	4,00	8,00	13%	1,04	9,04
5	Κουλούρισουσαμέ νιο	Τεμάχια				40,00	210,00	30,00	280,00	0,40	112,00	13%	14,56	126,56
6	Σταφιδόψωμο	Τεμάχια				40,00	210,00	15,00	265,00	0,45	119,25	13%	15,50	134,75
7	Βασιλόπιτες 2-5 kg. μεφλουρί	Κιλά								6,00	0,00	13%	0,00	0,00
8	Βασιλόπιτες ατομικές 100 gr.	Τεμάχια							0,00	0,80	0,00	13%	0,00	0,00
9	Τσουρεκάκι ατομικό 100grσυσκευασμένο, λήξης εντός 30 ημερών από την	Τεμάχια			100,00		210,00	40,00	350,00	0,70	245,00	13%	31,85	276,85

	παραγωγή του													
10	Τσουρέκι 500gr	Κιλά					4,00	1,00	5,00	6,00	30,00	13%	3,90	33,90
11	Κρουασάν ατομικά με γέμιση σοκολάτα έως 70 gr.	Τεμάχια	840,00	840,00	210,00	560,00	210,00	55,00	2.715,00	0,35	950,25	13%	123,53	1.073,78
12	Κρουασάν ατομικά με γέμιση κερασι/κρέμα/βερύκοκο έως 70 gr.	Τεμάχια	840,00		120,00		105,00	30,00	1.095,00	0,35	383,25	13%	49,82	433,07
13	Προφυτερόλ 150-170 gr. (σεσκαφάκι)	Τεμάχια	190,00	200,00	100,00	40,00	35,00	25,00	590,00	1,20	708,00	13%	92,04	800,04
14	Γλυκά - πάστες 90 - 110 gr. (σοκολάτας, φράουλα, καραμέλα, αμυγδάλου σε σκαφάκι)	Τεμάχια	380,00	200,00	80,00	40,00	35,00	25,00	760,00	1,20	912,00	13%	118,56	1.030,56
15	Παγωτάδιάφορα κυπ. 90 gr.	Τεμάχια							0,00	1,20	0,00	13%	0,00	0,00
16	Παγωτάχωρίςζάχαρη	Τεμάχια							0,00	1,25	0,00	13%	0,00	0,00
17	Κώκ 120 -15- gr.	Τεμάχια				40,00	35,00	25,00	100,00	1,20	120,00	13%	15,60	135,60
18	Βουτήματα (διάφορα κουλουράκια μαλακά χωρίς	Κιλά							0,00	8,00	0,00	13%	0,00	0,00

	ξηρούς καρπούς)													
19	Γλυκόσιροπιαστό ροζάκι	Τεμάχια	190,00		30,00	40,00	80,00	80,00	420,00	0,90	378,00	13%	49,14	427,14
20	Μελομακάρονα	Κιλά							0,00	7,00	0,00	13%	0,00	0,00
21	Κουραμπιέδες με αμύγδαλα	Κιλά							0,00	7,50	0,00	13%	0,00	0,00
22	Κεράσματα τυλιχτά	Κιλά							0,00	9,00	0,00	13%	0,00	0,00
23	Εκμέκ κανταϊφι (σεσκαφακι)	Τεμαχια	190,00			40,00			230,00	1,40	322,00	13%	41,86	363,86
24	Μους σε συσκευασία 1-2 κιλών σε γευσεις (βανιλιασοκολατα φράουλα)	Κιλα	4,00			7,00		2,00	13,00	6,30	81,90	13%	10,65	92,55
25	Σιρόπι ζαχαροπλαστικής 330 ml σοκολάτας χωρίς ζάχαρη	τεμάχια							0,00	2,50	0,00	13%	0,00	0,00
26	Σιρόπι ζαχαροπλαστικής 330 ml φράουλας χωρίς ζάχαρη	τεμάχια							0,00	2,50	0,00	13%	0,00	0,00
								ΣΥΝΟΛΑ	11.285,00		10.982,1 5		1.427,6 8	12.409,83

ΟΜΑΔΑ Β' : ΓΑΛΑ – ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕ ΗΜΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	% ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	Γάλα μακράς διάρκειας 1 λίτρου πλήρες 3,5 % λιπαρά σε άσηπτη συσκευασία 12 τεμ.	Τεμάχια			24,00	72,00	48,00	24,00	168,00	1,00	168,00	13%	21,84	189,84
2	Γάλα παστεριωμένο 1 lit πλήρες 3,5% λιπαρά	Τεμάχια		1.440,00	385,00				1.825,00	1,20	2.190,00	13%	284,70	2.474,70
3	Γάλα 1,5 % λιπαρά παστεριωμένο σε συσκευασία των 10 lit	Λίτρα	50,00						50,00	1,20	60,00	13%	7,80	67,80
4	Γάλα 3,5 % λιπαρά παστεριωμένο σε συσκευασία 10 λίτρων	Λίτρα	2.800,00			400,00		700,00	3.900,00	1,20	4.680,00	13%	608,40	5.288,40
5	Γάλα 1,5 % λιπαρά παστεριωμένο 1 lit	Λίτρα					420,00		420,00	1,30	546,00	13%	70,98	616,98

6	Γιαούρτι στραγγιστό 200 gr. 2% &πληρες 10 % αεροστεγώς κλειστό	Τεμάχια		1.550,0 0		65,00	105,00		1.720,00	0,75	1.290,00	13%	167,70	1.457,70
7	Γιαούρτι συσκευασία 170 – 200 gr. 0% - 2% με φρούτα (φράουλα, ροδάκινο, μήλο-κανέλα, φρούτα του δάσους)	Τεμάχια	1.290,00	420,00	280,00	260,00	210,00	140,00	2.600,00	0,70	1.820,00	13%	236,60	2.056,60
8	Γιαούρτι 200 gr. 2% αγελάδας	Τεμάχια	4.600,00		280,00	700,00	105,00	560,00	6.245,00	0,70	4.371,50	13%	568,30	4.939,80
9	Ημίσκληροτυρ ίμέχρι 500 gr.	Κιλά		40,00	30,00		18,00	6,00	94,00	6,50	611,00	13%	79,43	690,43
10	Τυρί φέτα ποπ - βακούμ σε συσκ. Των 500 gr ή 1 kg	Κιλά	850,00	70,00	85,00	90,00	90,00	35,00	1.220,00	12,00	14.640,00	13%	1903,20	16.543,20
11	Λευκό τυρί χαμηλό σε λιπαρά	Κιλά					7,00		7,00	6,00	42,00	13%	5,46	47,46
12	Ημίσκληρο τυρί χαμηλό σε λιπαρά σε συσκευασία μπαστούνι 3-	Κιλά	170,00			30,00	6,00		206,00	6,50	1.339,00	13%	174,07	1.513,07

	4- κιλών													
13	Κεφαλοτύρι τριμμένο σε συσκευασία του 1 κιλού	Κιλά	35,00			1,00	6,00	4,00	46,00	12,00	552,00	13%	71,76	623,76
14	Κασέρι γκούντα σε φέτες συσκευασία των 500γρ.	Κιλά				4,00	20,00	9,00	33,00	6,50	214,50	13%	27,89	242,39
15	Βούτυρο αγελάδας σε συσκευασία των 10 κιλών	Κιλά	6,00					3,00	9,00	11,50	103,50	13%	13,46	116,96
								ΤΕΜΑΧΙΑ	18.543,00	ΣΥΝΟΛ Α	32.627,50		4.241,58	36.869,08

ΟΜΑΔΑ Γ΄ : ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΙΔΗ

Α Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρηση ς	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕ ΛΕΗΜ ΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡ ΙΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙ Σ	ΣΕΡΡΕ Σ	ΣΙΔΗΡΟ ΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩ Ν	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑ ΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	% ΦΠ Α	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	Άνηθος 200γρ.	Τεμάχια	70,00			14,00	7,00	14,00	105,00	0,70	73,50	13%	9,56	83,06

	ματσάκι													
2	Αγγούρια	Τεμάχια			20,00	20,00	48,00	20,00	108,00	0,60	64,80	13%	8,42	73,22
3	Αχλάδια	Κιλά			28,00	7,00	7,00	49,00	91,00	2,20	200,20	13%	26,03	226,23
4	Ακτινίδια	Κιλά					20,00	28,00	48,00	3,50	168,00	13%	21,84	189,84
6	Βερίκοκα	Κιλά							0,00	2,80	0,00	13%	0,00	0,00
7	Δαμάσκηνα βανίλιες	Κιλά	60,00					7,00	67,00	2,80	187,60	13%	24,39	211,99
8	Καρπούζια	Κιλά							0,00	0,50	0,00	13%	0,00	0,00
9	Κεράσια	Κιλά							0,00	3,80	0,00	13%	0,00	0,00
10	Κλημεντίνια	Κιλά	600,00			20,00	40,00	20,00	680,00	1,80	1.224,00	13%	159,12	1.383,12
11	Κουνουπίδι	Κιλά	140,00			42,00	14,00	14,00	210,00	1,90	399,00	13%	51,87	450,87
12	Κολοκυθάκια	Κιλά			10,00	14,00	15,00	56,00	95,00	1,60	152,00	13%	19,76	171,76
13	Κρεμμύδια ξερά	Κιλά	20,00		20,00	105,00	40,00	70,00	255,00	0,90	229,50	13%	29,84	259,34
14	Κρεμμυδάκια φρέσκα ματσάκια	Τεμάχια	84,00		7,00	2,80	7,00	6,00	106,00	0,70	74,20	13%	9,65	83,85
15	Καρότα	Κιλά	120,00		8,00	28,00	15,00	35,00	206,00	0,90	185,40	13%	24,10	209,50
16	Λεμόνια	Κιλά				8,40	7,00	5,00	20,00	2,00	40,00	13%	5,20	45,20
17	Λάχανο	Κιλά	1.500,0 0		10,50	31,50	40,00	28,00	1.610,00	0,45	724,50	13%	94,19	818,69
18	Μήλα σμιθ	Κιλά		100,00	140,00	14,00	90,00	56,00	400,00	1,90	760,00	13%	98,80	858,80

19	Μπανάνες	Κιλά	720,00	300,00	70,00	84,00	120,00	56,00	1.350,00	1,70	2.295,00	13%	298,35	2.593,35
20	Μπρόκολα	Κιλά				28,00	20,00	7,00	55,00	2,50	137,50	13%	17,88	155,38
21	Μαρούλι -σαλάτα σγουρή	Κιλά			14,00	10,00	30,00	10,00	64,00	1,80	115,20	13%	14,98	130,18
22	Μαϊντανός 200γρ. ματσάκι	Τεμάχια	105,00			21,00	30,00	35,00	191,00	0,60	114,60	13%	14,90	129,50
23	Μελιτζάνες	Κιλά			10,00	7,00	30,00	28,00	75,00	2,00	150,00	13%	19,50	169,50
24	Ντομάτες	Κιλά			30,00	30,00	120,00	15,00	195,00	1,70	331,50	13%	43,10	374,60
25	Πεπόνια	Κιλά							0,00	1,05	0,00	13%	0,00	0,00
26	Πορτοκάλια φαγητού	Κιλά	960,00		100,00	28,00	90,00	56,00	1.234,00	1,20	1.480,80	13%	192,50	1.673,30
27	Παντζάρια	Κιλά			5,00				5,00	1,00	5,00	13%	0,65	5,65
28	Πατάτες	Κιλά			25,00	300,00	400,00	280,00	1.005,00	0,90	904,50	13%	117,59	1.022,09
29	Πράσα	Κιλά	650,00		7,00	21,00	20,00	20,00	718,00	1,46	1.048,28	13%	136,28	1.184,56
30	Πυπεριές για τηγάνι	Κιλά	60,00		6,00	14,00	10,00	10,00	100,00	2,50	250,00	13%	32,50	282,50
31	Πυπεριές για γέμισμα	Κιλά							0,00	2,50	0,00	13%	0,00	0,00
32	Ροδάκινα – νεκταρίνια	Κιλά							0,00	2,70	0,00	13%	0,00	0,00
33	Σέλινο	Κιλά	210,00			10,00	3,00	7,00	230,00	2,50	575,00	13%	74,75	649,75
34	Σταφύλια	Κιλά							170,00	2,80	476,00	13%	61,88	537,88

	σουλτανίνα		100,00			15,00	40,00	15,00						
35	Σκόρδα	Κιλά	4,00		1,00	1,00	1,00	1,00	8,00	5,00	40,00	13%	5,20	45,20
36	Φράουλες	Κιλά							0,00	2,80	0,00	13%	0,00	0,00
37	Βασιλικός ματσάκι 200 γρ.	Τεμάχια				5,00	5,00	2,00	12,00	1,00	12,00	13%	1,56	13,56
38	Δυόσμος 200 γρ.	Τεμάχια				5,00	5,00	2,00	12,00	1,00	12,00	13%	1,56	13,56
								ΤΕΜΑΧΙ Α	9.425,00	ΣΥΝΟΛ Α	12.430,0 8 €		1.615,91 €	14.045,99 €

ΟΜΑΔΑ Δ΄ : ΕΛΑΙΑ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕ ΗΜΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟ ΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	% ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	Ελαιόλαδο extra παρθένο οξύτητας 0,1 έως 0,8 σε συσκευασία 1 Lit	Λίτρα		10,00	10,00		10,00		30,00	7,00	210,00	13%	27,30	237,30
2	Ελαιόλαδοextra παρθένο οξύτης 0,1 έως 0,8 σε συσκευασία 5 lit	Λίτρα	600,00			65,00	45,00	70,00	780,00	6,80	5.304,00	13%	689,52	5.993,52

3	Αραβοσιτέλαιο σεσουσκ. 5 lit	Λίτρα				10,00	20,00	10,00	40,00	2,50	100,00	13%	13,00	113,00
4	Αραβοσιτέλαιο σεσουσκ. 1 lit	Λίτρα			5,00				5,00	3,00	15,00	13%	1,95	16,95
5	Ηλιέλαιο 5 Lit.	Λίτρα	120,00			10,00	20,00	10,00	160,00	2,00	320,00	13%	41,60	361,60
6	Ηλιέλαιο 1 Lit.	Λίτρα		7,00					7,00	2,00	14,00	13%	1,82	15,82
								ΤΕΜΑΧΙΑ	1.022	ΣΥΝΟΛΑ	5.963,00€		775,19€	6.738,19€

ΟΜΑΔΑ Ε΄ : ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛ ΕΗΜΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟ ΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	% ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	Αυγά φρέσκα ημέρας (κοινά πτηνοτροφείου) κατηγορίας medium 55-65 gr.	Τεμάχια	3.000,00	950,00	490,00	525,00	800,00	200,00	5.965,00	0,20	1.193,00	13%	155,09	1348,09
2	Μορταδέλα σε μαστούνι 3-4 κιλών	Κιλά	35,00			15,00			50,00	4,00	200,00	13%	26,00	226,00
3	Ζαμπόνσε μαστούνι 3-4 κιλών	Κιλά	90,00			15,00	7,00	5,00	117,00	4,00	468,00	13%	60,84	528,84
4	Λουκάνικα τύπου Φρανκφούρτης σε συσκευασία 8 τεμαχίων	Κιλά	80,00		15,00	18,00	20,00	18,00	151,00	3,80	573,80	13%	74,59	648,39
5	Γαλοπούλα βραστή ή καπνιστή σε μαστούνι	Κιλά	140,00			30,00	18,00		188,00	6,00	1.128,00	13%	146,64	1274,64

6	Ζαμπόν σε φετες σε συσκευασίες 500 γραμ.	Κιλά			30,00		5,00	6,00	41,00	4,00	164,00	13%	21,32	185,32
7	Γαλοπούλα βραστή ή καπνιστή σε φετες σε συσκευασίες 500 γραμ.	Κιλά		40,00	30,00	6,00	18,00	6,00	100,00	6,00	600,00	13%	78,00	678,00
8	Παρίζα σε φέτες, συσκευασία των 500 γραμ.	Κιλά					3,00		3,00	3,80	11,40	13%	1,48	12,88
9	Μπέικονσε μπαστόνι 3-4 κιλών	Κιλά					2,00		2,00	6,50	13,00	13%	1,69	14,69
10	Λουκάνικα χωριάτικα σε συσκευασία βάρους έως 2 κιλά (με πράσο)	Κιλά	80,00		15,00	7,00	3,00	3,00	108,00	4,00	432,00	13%	56,16	488,16
11	Αστράκι σε συσκευασία 500 gr.	Κιλά	35,00			14,00	4,00	7,00	60,00	1,30	78,00	13%	10,14	88,14
12	Κριθαράκι σε συσκευασία 500 gr.	Κιλά	120,00			30,00	24,00	9,00	183,00	1,30	237,90	13%	30,93	268,83
13	Κους - κους σε συσκ. 500gr	Κιλά	90,00			30,00	8,00	7,00	135,00	1,50	202,50	13%	26,33	228,83
14	Μακαρόνια όλα τα είδη από 100% σιμιγδάλι (σπαγγέτι, πένες, κοφτές)	Κιλά	360,00	10,00		35,00	40,00	25,00	470,00	1,20	564,00	13%	73,32	637,32
15	Μακαρόνια νο 2-3	Κιλά	24,00			15,00	15,00	9,00	63,00	1,20	75,60	13%	9,83	85,43
16	Τραχανάς ξίνος σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	150,00			30,00	24,00	9,00	213,00	3,50	745,50	13%	96,92	842,42
17	Φιδές φωλιές, όχι κομμένος, σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	18,00	2,00		20,00	6,00	9,00	55,00	1,80	99,00	13%	12,87	111,87
18	Χυλοπίτες με αυγά και γάλα σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	90,00			20,00	7,00	10,00	127,00	3,50	444,50	13%	57,79	502,29

19	Ζυμαρικά ολικήςάλεσης	Κιλά	90,00						90,00	2,00	180,00	13%	23,40	203,40
20	Χυλοπίτες ολικης αλεσης	Κιλά							0,00	2,20	0,00	13%	0,00	0,00
21	Ρύζι κίτρινο τύπου μπονέτ 1 κιλού	Κιλά	180,00		10,00	30,00	20,00	20,00	260,00	1,80	468,00	13%	60,84	528,84
22	Ρύζιγλασέ 1 κιλού	Κιλά	60,00		10,00	20,00	6,00	25,00	121,00	1,80	217,80	13%	28,31	246,11
23	Ρύζι καρολίνα του 1 κιλ.	Κιλά	60,00	10,00		30,00	30,00	25,00	155,00	1,80	279,00	13%	36,27	315,27
24	Ρύζι καστανό	Κιλά	60,00						60,00	1,80	108,00	13%	14,04	122,04
25	Αλεύρι σίτου για όλες τις χρήσεις σε συσκ.1κιλό	Κιλά	80,00	10,00	10,00	10,00	21,00	18,00	149,00	0,80	119,20	13%	15,50	134,70
26	Αλάτι ιωδιούχο ψιλό συσκ. 1κιλό	Κιλά	96,00	3,00	4,00	20,00	18,00	50,00	191,00	0,30	57,30	13%	7,45	64,75
27	Αλάτι αφαλάτωσης σε σακί 25 κιλών	Κιλά	175,00		70,00				245,00	0,20	49,00	13%	6,37	55,37
28	Σάλτσα λεμονιού 380 ml	Τεμάχια	420,00				14,00	10,00	444,00	0,30	133,20	13%	17,32	150,52
29	Χυμός λεμόνι από συμπυκνωμένο χυμό λεμόνι 250 ml (όχι σαλτσα λεμονιού)	Τεμάχια		7,00	10,00	40,00	70,00	50,00	177,00	1,00	177,00	13%	23,01	200,01
30	Βακαλάος υγράλατος κομμένος φιλέτο χωρίς κόκκαλο κιβ. 25 κιλών	Κιλά							0,00	4,00	0,00	13%	0,00	0,00
31	Γάλα εβαπορέπλήρες 410γρ	Τεμάχια			10,00	30,00	96,00	20,00	156,00	0,90	140,40	13%	18,25	158,65

32	Δημητριακά (κορνφλεις)διάφορα έως 375γρ με μέλι και άλλα	Τεμάχια		100,00	40,00	10,00	50,00	50,00	250,00	2,00	500,00	13%	65,00	565,00
33	Ελιέςτύπου καλαμών	Κιλά				10,00			10,00	3,30	33,00	13%	4,29	37,29
34	Ελιές φιλέτο χωρίς κουκούτσι σε συσκευασία βάρους	Κιλά	60,00			10,00	7,00	2,00	79,00	5,00	395,00	13%	51,35	446,35
35	Ζάχαρη σε συσκ.1 κιλό	κιλά	180,00	60,00	20,00	60,00	30,00	40,00	390,00	0,80	312,00	13%	40,56	352,56
36	Ζάχαρη διαβητικών -ΣΤΕΒΙΑ 200γρ.	Τεμάχια	15,00				7,00		22,00	2,10	46,20	13%	6,01	52,21
37	Κορνφλάουερ έως 200γρ καθαρό βάρος	Τεμαχια				7,00	6,00	4,00	17,00	1,00	17,00	13%	2,21	19,21
38	Κορνφλάουερέως 2 ΚΙΛΑ	Κιλά	20,00						20,00	1,90	38,00	13%	4,94	42,94
39	Κάστερπάουντερκαθάρo βάρος 120 γρ	Τεμάχια		245,00		50,00	35,00		330,00	0,60	198,00	13%	25,74	223,74
40	Κακάοέως 250γρ.	Τεμάχια				7,00	14,00	2,00	23,00	2,30	52,90	13%	6,88	59,78
41	ΚαφέςΕλληνικόςέως 100γρ	Τεμάχια	80,00			60,00	35,00	7,00	182,00	1,60	291,20	13%	37,86	329,06
42	Καφέςφίλτρου 500γρ	Τεμάχια					3,00	1,00	4,00	7,00	28,00	13%	3,64	31,64
43	Στιγμιαίος καφές τύπου νες καφέ 1 kg φυσικός καφές 100%	Κιλά	6,00		2,00	1,00	4,00	1,00	14,00	34,00	476,00	13%	61,88	537,88
44	Στιγμιαίος καφές τύπου νες καφέ ΝΤΕΚΑΦΕΙΝΕ (1 kg)φυσικός καφές 100% οποιαδήποτε συσκευασία	Κιλά	6,00	2,00	2,00		2,00		12,00	38,00	456,00	13%	59,28	515,28

	έως 1 κιλό													
45	Καλαμπόκι βρασμένο σε κονσέρβα βρασμένο με καθαρό βάρος έως 400γρ.	Τεμάχια						10,00	10,00	1,30	13,00	13%	1,69	14,69
46	Ντολμαδάκια συσκευασία 2 κιλών	Κιλά				14,00	2,00	2,00	18,00	3,00	54,00	13%	7,02	61,02
47	Ντοματάκιονκασε με καθαρό βάρος έως 400 γρ	Τεμάχια			30,00		6,00		36,00	0,78	28,08	13%	3,65	31,73
48	Ντοματάκιονκασεψιλοκομ ένο συσκευασία 3 κιλών	Κιλά	560,00			49,00	35,00	25,00	669,00	1,00	669,00	13%	86,97	755,97
49	Ντοματοπολτός 5 κιλών	Κιλά	80,00			25,00	10,00	25,00	140,00	2,10	294,00	13%	38,22	332,22
50	Φυτική μαργαρίνη συσκευασία από 1 – 10 kg χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά –τρανς	Κιλά	140,00			63,00	7,00	25,00	235,00	2,50	587,50	13%	76,38	663,88
51	Φυτική μαργαρίνη 200 γρ χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά -τρανς	Τεμάχια		35,00	50,00		84,00	18,00	187,00	1,20	224,40	13%	29,17	253,57

52	Φυτική μαργαρίνη 225 γρ με 35% λιπαρά, προσθήκη φυτικών στερολών και βιταμινών Α,Β,Δ,Ε και πηγή φυλικού οξέος. Συστήνεται για ασθενείς - με αυξημένα επίπεδα χοληστερόλης - με διαβήτη τύπου ΙΙ - με οικογενή υπερχοληστερολαιμία - που λαμβάνουν στατίνες	Τεμάχια	245,00				10,00		255,00	5,00	1.275,00	13%	165,75	1440,75
53	Μανιτάρια κονσέρβα κομμένα σε συσκ. έως 500γρ. στραγγισμένο έως 300γρ	Τεμάχια	84,00			10,00	10,00	6,00	110,00	1,30	143,00	13%	18,59	161,59
54	Μπέικιν πάουντερ ατομ. φακ 20 γρ	Τεμάχια				10,00	15,00	3,00	28,00	0,30	8,40	13%	1,09	9,49
55	Μπισκότα γεμιστά σοκολάτας τύπου roller-rondo & τύπου πτιμπερ έως 200γρ	Τεμάχια		100,00	100,00	40,00	60,00	140,00	440,00	1,80	792,00	13%	102,96	894,96
56	Μπισκότα γεμιστά σοκολάτας τύπου roller-rondo & τύπου πτιμπερ έως 200γρ χωρίς ζάχαρη	Τεμάχια	280,00				10,00	6,00	296,00	1,80	532,80	13%	69,26	602,06
57	Πευκόμελο 1 κιλό, καθαρό βάρος 900 γρ.	Τεμάχια	60,00	30,00	20,00	10,00	10,00	10,00	140,00	9,50	1.330,00	13%	172,90	1502,90

58	Μαρμελάδα με γεύση κομμάτια φρούτων, όχι πολτός σε γυάλινη συσκευασία 450 γρ. με γεύση ροδάκινο - βερίκοκο - κεράσι - φράουλα - δαμάσκηνο.	Κιλά	10,00	30,00	50,00		50,00	10,00	150,00	1,40	210,00	13%	27,30	237,30
59	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο κεράσι	Κιλά	10,00			7,00		6,00	23,00	1,80	41,40	13%	5,38	46,78
60	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο βερίκοκο	Κιλά	10,00			7,00		6,00	23,00	1,80	41,40	13%	5,38	46,78
61	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτα φράουλα	Κιλά	10,00			7,00		6,00	23,00	1,80	41,40	13%	5,38	46,78
62	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτα ροδάκινο	Κιλά	10,00			7,00		6,00	23,00	1,80	41,40	13%	5,38	46,78
63	Μαρμελάδα χωρίςζάχαρη	κιλά	10,00				7,00		17,00	6,00	102,00	13%	13,26	115,26
64	Ξύδιέως 400 γρ	τεμάχια	280,00	7,00	20,00	60,00	30,00	7,00	404,00	0,30	121,20	13%	15,76	136,96
65	Πατάτες καθαρισμένες αποφλοιωμένες σε συσκ. 10 κιλών. (ροδέλα, κύβους, κυδωνάτες)	Κιλά	2.200,00					10,00	2.210,00	1,00	2.210,00	13%	287,30	2497,30
66	Πιπεριές φλωρίνης 5κιλά	Κιλά	105,00			21,00	7,00	3,00	136,00	2,20	299,20	13%	38,90	338,10
67	Πουρές πατάτας νιφάδες, όχι σκόνη συσκ. 25 κιλών	Κιλά	80,00			10,00		10,00	100,00	2,80	280,00	13%	36,40	316,40

68	Πραλίνα φουντουκιού έως 10%γάλα σε συσκευασία 1 κιλού	Τεμάχια	80,00	15,00	15,00	10,00	20,00	10,00	150,00	4,00	600,00	13%	78,00	678,00
69	Ρόφημα σοκολάτας σε σκόνη (τύπου Hemo) έως 500γρ με Βιταμίνες & μεταλλικά	τεμάχια	7,00	30,00	10,00		14,00	6,00	67,00	4,40	294,80	13%	38,32	333,12
70	Ρωσική σαλάτα σε συσκευασία 3 κιλών	Κιλά	60,00		3,00	18,00	8,00	6,00	95,00	2,60	247,00	24%	59,28	306,28
71	Σιμιγδάληχοντρό – ψιλό 500γρ.	Κιλά	25,00			10,00	6,00	30,00	71,00	1,50	106,50	13%	13,85	120,35
72	Ταραμοσαλάτα σε συσκευασία 3 κιλών	Κιλά	180,00			10,00	10,00	2,00	202,00	2,50	505,00	24%	121,20	626,20
73	Τζατζίκι σε συσκευασία 3κιλών	Κιλά	60,00		3,00	28,00	10,00	6,00	107,00	2,50	267,50	24%	64,20	331,70
74	Βαφές αυγών	Τεμάχια								2,00	0,00	13%	0,00	0,00
75	Τόνος σε λάδι με καθαρό έως 200γρ σε κονσέρβα	Κιλά				3,00		4,00	7,00	2,50	17,50	13%	2,28	19,78
76	Φρουίτζελέ	Τεμάχια	25,00	15,00		3,00	3,00	3,00	49,00	4,00	196,00	24%	47,04	243,04
77	Φρυγανιές σίτουτων 510γρ	Τεμάχια				10,00	14,00	6,00	30,00	1,60	48,00	13%	6,24	54,24
78	Φρυγανιές σικάλεως 160γρ.	Συσκευασίες	105,00				6,00	3,00	114,00	0,92	104,88	13%	13,63	118,51
79	Ψωμίτοστ 680γρ.αμ.	Κιλά	28,00		20,00		35,00	10,00	93,00	1,50	139,50	13%	18,14	157,64
80	Ταχίνιμε κακάο	Κιλά			10,00		10,00	3,00	23,00	4,90	112,70	13%	14,65	127,35

81	Χαλβάς εμπορίου 2,5 κιλών χωρίς ξηρούς καρπούς (βανίλια, κακάο)	Τεμάχια	60,00		15,00	30,00	3,00	2,00	110,00	5,50	605,00	13%	78,65	683,65
82	Σοκολάτεςγάλακτος 70γρ.	Τεμάχια		125,00	40,00	40,00	40,00	10,00	255,00	1,40	357,00	13%	46,41	403,41
83	Γκοφρέτα 33 γρ με επικάλυψη σοκολάτας	Κιλά		100,00	100,00	40,00	100,00	25,00	365,00	0,40	146,00	13%	18,98	164,98
84	Μουστάρδα 4 kg κλασική υγρή	Τεμάχια	48,00						48,00	1,50	72,00	24%	17,28	89,28
85	Μουστάρδα μπουκάλι 500 γρ κλασική	Τεμάχια	5,00		12,00	10,00	10,00	10,00	47,00	1,40	65,80	24%	15,79	81,59
86	Κέτσαπ μπουκάλι 500 γρ κλασική	Τεμάχια	2,00		12,00	10,00	10,00	10,00	44,00	1,80	79,20	24%	19,01	98,21
87	Μαγιονέζα 1 κιλου	Τεμάχια	8,00		3,00		4,00	3,00	18,00	3,10	55,80	24%	13,39	69,19
88	Κουβερτούρα 125γρ	Κιλά				2,00	2,00	1,00	5,00	3,50	17,50	13%	2,28	19,78
89	Καρυδόπιχα	Κιλά					3,00	1,00	4,00	8,00	32,00	13%	4,16	36,16
90	Ζάχαρη άχνη 400 γρ	Τεμάχια	2,00			1,00	1,00	3,00	7,00	1,60	11,20	13%	1,46	12,66
91	Μαγιόξερή 30 γρ	Τεμάχια				4,00	7,00	4,00	15,00	0,60	9,00	13%	1,17	10,17
92	Γάλα ζαχαρούχο 400 γρ	Κιλά				2,00	4,00	4,00	10,00	2,30	23,00	13%	2,99	25,99
93	Φρυγανιά τριμμένη	Κιλά				4,00	6,00	4,00	14,00	3,00	42,00	13%	5,46	47,46
94	Μελιτζανοσαλάτα εως 3 κιλά	Κιλά	60,00			30,00	4,00	4,00	98,00	2,60	254,80	24%	61,15	315,95

95	Παντζάρια κονσέρβα 5 κιλών	Τεμάχια	105,00			10,00	4,00	2,00	121,00	1,80	217,80	13%	28,31	246,11
96	Φρέσκος ζωμός σε κύβους συσκευασία 12 τεμ.	Κιλά				6,00			6,00	2,20	13,20	13%	1,72	14,92
97	Ζωμός λαχανικών 4 κιλων	Κιλά	6,00			1,00	3,00	1,00	11,00	3,80	41,80	13%	5,43	47,23
98	Ζωμός βοδινός 4 κιλων	Κιλά	6,00				4,00	3,00	13,00	3,80	49,40	13%	6,42	55,82
99	Ζωμόςκότας 4 κιλων	Κιλά	6,00				3,00	1,00	10,00	3,80	38,00	13%	4,94	42,94
100	Σταφίδες ξανθές& μαύρες	κιλά	2,00				1,00		3,00	7,00	21,00	13%	2,73	23,73
101	Κομπόστα ροδάκινο &βερύκοκο 1 kg (όχι φέτες)	Κιλά		130,00	40,00		20,00	30,00	220,00	1,40	308,00	13%	40,04	348,04
102	Κομπόστα 5 kg. ροδάκινο	Κιλά	180,00			10,00			190,00	1,60	304,00	13%	39,52	343,52
103	Κομπόστα 5 kg. βερίκοκο	Κιλά	180,00			10,00			190,00	1,60	304,00	13%	39,52	343,52
104	Πληγούρι σε συσκευασία 500 γραμμ. έως 1 κιλού	κιλά						10,00	10,00	2,00	20,00	13%	2,60	22,60
105	Βανίλια stik 1,5gr	Τεμάχια	35,00			1,00	14,00	7,00	57,00	0,15	8,55	24%	2,05	10,60
106	Δυόσμοστριμμένος	Κιλά	1,00			1,00	1,00	1,00	4,00	4,80	19,20	13%	2,50	21,70
107	Κανέλα σε σκόνη χύμα 1 κιλού	Κιλά	6,00			1,00	1,00	1,00	9,00	5,00	45,00	13%	5,85	50,85
108	Κόκκινο πιπέριγλυκό	Κιλά	5,00			2,00	1,00	1,00	9,00	4,00	36,00	13%	4,68	40,68
109	Κύμινο	Κιλά	1,00			1,00	1,00	1,00	4,00	8,00	32,00	13%	4,16	36,16
110	Μουστάρδα σκόνη	Κιλά	5,00			2,00	1,00	1,00	9,00	5,50	49,50	13%	6,44	55,94

111	Μοσχοκάρυδο	Κιλά	3,00			1,00	1,00	1,00	6,00	20,00	120,00	13%	15,60	135,60
112	Πιπέρι μαύρο σε σκόνη συσκευασία 1 κιλού.	Κιλά	4,00		1,00	1,00	1,00	1,00	8,00	9,00	72,00	13%	9,36	81,36
113	Ρίγανη τριμμένη αρωματική συσκευασία 1 κιλού	Κιλά	2,00		1,00	2,00	1,00	1,00	7,00	7,00	49,00	13%	6,37	55,37
114	Σόδα φαγητού 1 κιλού	Κιλά	3,00		1,00	1,00	1,00	1,00	7,00	1,50	10,50	24%	2,52	13,02
115	Κάρυσεσκόνη	Κιλά	5,00			1,00	1,00	1,00	8,00	4,50	36,00	13%	4,68	40,68
116	Μπαχάρι	Κιλά	1,00			1,00	1,00	1,00	4,00	11,00	44,00	13%	5,72	49,72
117	Βασιλικόςτριμμένος	Κιλά	2,00			1,00			3,00	4,00	12,00	13%	1,56	13,56
118	Κουκουνάρι	Κιλά	2,00					1,00	3,00	31,00	93,00	13%	12,09	105,09
119	Τσάι μαύρο σε συσκευασία του 1 κιλού	Κιλά	4,00	1,00			1,00	1,00	7,00	8,00	56,00	13%	7,28	63,28
120	Χαμομήλισεσυσκευασία 1-2 κιλών	Κιλά	2,00	1,00		2,00	1,00	1,00	7,00	10,00	70,00	13%	9,10	79,10
121	Τσάι του βουνού χύμα σε συσκευασία 5 κιλών	Κιλά	7,00	1,00	2,00	2,00	1,00	1,00	14,00	20,00	280,00	13%	36,40	316,40
122	Τσάι φασκόμηλο	κιλά	2,00				1,00		3,00	8,80	26,40	13%	3,43	29,83
123	Ρεβίθια χοντρά σε συσκ. 500γρ	Κιλά	80,00			10,00	10,00	10,00	110,00	3,00	330,00	13%	42,90	372,90
124	Φακές ψιλές σε συσκ. 500γρ	Κιλά	80,00			10,00	10,00	10,00	110,00	2,40	264,00	13%	34,32	298,32
125	Φασόλια σούπας ψιλά σε	Κιλά	80,00			10,00	10,00	10,00	110,00	2,60	286,00	13%	37,18	323,18

	συσκ 500γρ													
126	Φασόλια γίγαντες 500 γρ.	κιλά	40,00			10,00	9,00	3,00	62,00	6,30	390,60	13%	50,78	441,38
127	Αναψυκτικά τύπου κόλα 1,5λ σε συσκ. 6 τεμ	Τεμάχια				6,00	10,00	9,00	25,00	1,10	27,50	13%	3,58	31,08
128	Αναψυκτικά τύπου κόλα 330 ml	Τεμάχια			210,00	40,00	240,00	30,00	520,00	0,70	364,00	13%	47,32	411,32
129	Κρασί κόκκινο σε συσκευασία 10-25 λίτρα	Τεμάχια							0,00	2,20	0,00	24%	0,00	0,00
130	Κρασί λευκό σε συσκευασία 10-25 λίτρα	Τεμάχια							0,00	2,20	0,00	24%	0,00	0,00
131	Μπύρεςχωρίς αλκοόλ 330 ml	Τεμάχια							0,00	0,95	0,00	24%	0,00	0,00
132	Νερό εμφιαλωμένο 1,5 λίτρων σε 6αδες	Τεμάχια	350,00	30,00	90,00	24,00	12,00	60,00	566,00	1,60	905,60	13%	117,73	1023,33
133	Νερό εμφιαλωμένο 0,5 λίτρων. ΣΥΣΚ 24 ΤΜΧ	Τεμάχια				24,00	192,00	48,00	264,00	3,20	844,80	13%	109,82	954,62
134	Χυμοί φρούτων διάφορες γεύσεις του 1 λίτρου χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	560,00	850,00	192,00		24,00	48,00	1.674,00	0,80	1.339,20	13%	174,10	1513,30
135	Χυμοί φρούτων με γέυση πορτοκάλι των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	560,00				60,00	24,00	644,00	0,35	225,40	13%	29,30	254,70

136	Χυμοί φρούτων με γέυση βύσσινο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	560,00			96,00	72,00	24,00	752,00	0,40	300,80	13%	39,10	339,90
137	Χυμοί φρούτων με γέυση μήλο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	560,00			72,00	72,00	24,00	728,00	0,35	254,80	13%	33,12	287,92
138	Χυμοί φρούτων ανάμεικτος των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	560,00			96,00	420,00	24,00	1.100,00	0,35	385,00	13%	50,05	435,05
139	Χυμοί φρούτων μπανάνα των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	τεμάχια	560,00			48,00	48,00	24,00	680,00	0,35	238,00	13%	30,94	268,94
140	Χυμοί φρούτων ροδάκινο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	τεμάχια	560,00			72,00	72,00	24,00	728,00	0,35	254,80	13%	33,12	287,92
141	Χυμοί φρούτων(φυσικός χυμός 100%) ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ των 250 γρ. χαρτ.συσκ. Για διαβητικούς	τεμάχια	560,00				72,00		632,00	0,35	221,20	13%	28,76	249,96
142	Κρέμα γάλακτος σε χάρτινη συσκ. Έως 500 gr (συσκευασία 500 γραμμαρίων +/- 10%).	Τεμάχια				3,00	9,00	3,00	15,00	2,65	39,75	13%	5,17	44,92
143	Κρέμα γάλακτος σε συσκ. εως 10 λίτρα (συσκευασία από 1 λίτρο και πλέον)	ΛΙΤΡΑ	40,00						40,00	5,35	214,00	13%	27,82	241,82

144	Πίτσες ατομικές	Τεμάχια			60,00	140,00	100,00	20,00	320,00	0,90	288,00	13%	37,44	325,44
145	Σπανακόπιτες ατομικές & τυρόπιτες ατομικές 160-180 γραμμ.	Τεμάχια	525,00	600,00	35,00	140,00	85,00	25,00	1.410,00	0,50	705,00	13%	91,65	796,65
146	Κασεροπιτες ατομικες καταψυγμενες	Τεμάχια	385,00			20,00		8,00	413,00	0,60	247,80	13%	32,21	280,01
147	Ζαμπονοκασεροπιτες ατομικες καταψυγμενες	Τεμάχια				20,00	7,00	8,00	35,00	0,80	28,00	13%	3,64	31,64
148	Ταχινόπιτες ατομικές καταψυγμενες 100 -130 γραμ.	Τεμάχια				7,00	10,00	10,00	27,00	1,05	28,35	13%	3,69	32,04
149	Πιτάκια κατεψυγμένα μικρά (λουκανικο, σπανακι, τυρι)	Κιλά	28,00	7,00		10,00	3,00	2,00	50,00	6,00	300,00	13%	39,00	339,00
150	Μπουγάτσα ατομική κατεψυγμένηκρέμα	Τεμάχια	385,00			25,00	25,00	10,00	445,00	1,50	667,50	13%	86,78	754,28
151	Σφολιάτα κιλού (0,62 Χ 0,52) Κ/Ψ	Κιλά				4,00			4,00	3,00	12,00	13%	1,56	13,56
									31.560,00		37.289,71		5.041,50	42.331,21

ΟΜΑΔΑ ΣΤ' : ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησης	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	% ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
----	------------------	-----------------	-------------------	-----------------	-------	--------	--------	--------------	------------------	--------------	-----------------	-------	----------	-------------

1	Κότα νωπή τύπου 65 %	Κιλά					20,00	70,00	90,00	4,50	405,00	13%	52,65	457,65
2	Κοτόπουλο μπουτία μέτρια νωπά 300 gr.	Κιλά	650,00		6,00	70,00	40,00	15,00	781,00	4,00	3.124,00	13%	406,12	3.530,12
3	Κοτόπουλο μπουτί άνευ οστού κομμένο σε κομ.40-50 γρ σε συσκευασία των 1 έως 5 κιλων	Κιλά	180,00		6,00		12,00		198,00	6,50	1.287,00	13%	167,31	1.454,31
4	Κοτόπουλο φιλέτο στηθοσανευ οστού κομμένο σε κύβους 40 έως 50 γρ σε συσκευασία βάκουμ 1 έως 5 κιλά	Κιλά	180,00			30,00	6,00		216,00	8,00	1.728,00	13%	224,64	1.952,64
5	Κοτόπουλο σνίτσελ παναρισμένο έως 250 gr.	Κιλά	90,00		4,00	7,00			101,00	7,50	757,50	13%	98,48	855,98
6	Συκωτάκια κότας	Κιλά				14,00			14,00	3,20	44,80	13%	5,82	50,62
7	Κοτόπουλο ρολό νωπό γεμιστό 2-3 κιλών	κιλά	60,00						60,00	10,57	634,20	13%	82,45	716,65
1	Κρέας νωπό μόσχου εμπρόσθιο σπάλα άνευ οστών, συσκ. Σε κενό βακουμ ,αδερματο, χωρίς μύες -ζελέ- ίνες -λίπη & πάχη από <u>1</u> έως <u>1,50</u> κιλό κομμάτια ποντίκι ή - νουά -χτένι - στρογγυλό σπάλας- καπάκι σπάλας σε συσκ 1κιλού.	Κιλά				50,00			50,00	11,00	550,00	13%	71,50	621,50

2	Κρέας νωπό μόσχου άνευ οστών κομμένο σε κύβους 40 εως 50γρ. σε συσκευασία βαγκουμ 1 εως 5 κιλά αδέρματο, χωρίς μύες, ζελέ, λίπη & πάχη από κομμάτια ποντίκι ή νουά ή χτένι.	Κιλά	420,00		7,00		35,00	85,00	547,00	12,00	6.564,00	13%	853,32	7.417,32
3	Κιμάς νωπος μόσχου διπλοπερασμένος από λαπά ή στήθος σε συσκευασία 1-5 κιλά	Κιλά	280,00		7,00	60,00	50,00	30,00	427,00	12,00	5.124,00	13%	666,12	5.790,12
4	Μπριζόλα χοιρινή τεμαχισμ. 300 γραμ. Α/Ο από λαιμό σε συσκευασία βαγκουμ 1 εως 5 κιλά	Κιλά			6,00	60,00	28,00	25,00	119,00	5,00	595,00	13%	77,35	672,35
5	Κατσίκι – ερίφια γάλακτος 10 – 12 κιλά συσκευασία κιλού νωπό (χωρίς κεφάλι)	Κιλά							0,00	14,00	0,00	13%	0,00	0,00
6	Χοιρινό κρέας άνευ οστού κομμένο σε κύβους 40 εως 50 γρ. από μπουτι ή σπάλα (όχι ποντίκι) σε συσκευασία βαγκουμ 1 εως 5 κιλά	Κιλά	160,00		4,00	30,00	30,00	10,00	234,00	8,20	1.918,80	13%	249,44	2.168,24
7	Ρολό χοιρινό με γεμιση[μπέικον,πιπεριά,κασέρι] σε συσκ. 2 κιλών	Τεμάχια	70,00				10,00	3,00	83,00	12,00	996,00	13%	129,48	1.125,48
8	Σνίτσελχοιρινόκατεψυγμένο 250-300 gr.	Κιλά			6,00				6,00	8,50	51,00	13%	6,63	57,63

9	Συκωταριές από αμνοερίφια (όχι κατεψυγμένα)	Κιλά							0,00	12,00	0,00	13%	0,00	0,00
10	Σουβλάκια χοιρινά 150 γραμ.	Τεμάχια			40,00	70,00	50,00	40,00	200,00	1,50	300,00	13%	39,00	339,00
11	Κεφτεδάκια κατεψυγμένα (κιμάς Μόσχου) 40-50 γραμμ.	Κιλά	90,00		6,00			3,00	99,00	7,00	693,00	13%	90,09	783,09
12	Τυποποιημένα κατεψυγμένα μπιφτέκια (κιμάς Μόσχου) 180γρ	Κιλά	90,00		7,00		10,00	6,00	113,00	7,50	847,50	13%	110,18	957,68
13	Τυποποιημένα κατεψυγμένα σουτζουκάκια (κιμάς Μόσχου) 90γρ	Κιλά	90,00		7,00	10,00	10,00	6,00	123,00	9,00	1.107,00	13%	143,91	1.250,91
14	Μπούτι χοιρινό νωπό ολόκληρο άνευ οστού σε συσκευασία των 2-3 κιλών	κιλά							0,00	6,90	0,00	13%	0,00	0,00
								ΤΕΜΑΧΙΑ	3.461,00	ΣΥΝΟΛΑ	26.726,80		3.474,48	30.201,28

ΟΜΑΔΑ Ζ΄ : ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδα Μέτρησής	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕ ΛΕΗΜΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙΣ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟΚΑΣΤΡΟ	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΣΥΝΟΛΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	% ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
----	------------------	-----------------	--------------------	-----------------	-------	--------	--------	--------------	------------------	--------------	-----------------	-------	----------	-------------

1	Θράψαλα κατεψυγμένα και καθαρισμένα σε συσκευασία 10 κιλ. ολόκληρα ή σε ροδέλες	Κιλά	80,00			10,00	10,00		100,00	7,00	700,00	13%	91,00	791,00
2	Φιλέτο πέρκα καταψυγμένο και καθαρισμένο σε συσκ. 10 κιλ	Κιλά				10,00	10,00	10,00	30,00	12,00	360,00	13%	46,80	406,80
3	Φιλέτο βακαλάου κατεψυγμένα και καθαρισμένο συσκ του 1 κιλού	Κιλά				10,00		10,00	20,00	9,00	180,00	13%	23,40	203,40
4	Βακαλάοςφιλέτουγράλατος	Κιλά				6,00			6,00	12,00	72,00	13%	9,36	81,36
5	Γαλέος φιλέτο φετα κατεψυγμένο σε συσκευασία 10 κιλών	Κιλά	130,00			10,00	10,00		150,00	7,00	1.050,00	13%	136,50	1.186,50
6	Γλώσσα κατεψυγμένη σε συσκευασία 10 κιλών	κιλά								12,00		13%		
7	Ψαροκροκέτες κατεψυγμένες	Κιλά	80,00		4,00		14,00	6,00	104,00	5,10	530,40	13%	68,95	599,35
9	Παγκάσιος καταψυγμένο	Κιλά					10,00	10,00	20,00	6,00	120,00	13%	15,60	135,60
								ΤΕΜΑΧΙΑ	430	ΣΥΝΟΛΑ	3.012,40€		391,61€	3.404,01 €

ΟΜΑΔΑ Η' :ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

A A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Μονάδ α Μέτρη σης	ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛ ΕΗΜΩΝ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤ ΡΙΟΣ	Ι.Α.Α	ΚΙΛΚΙ Σ	ΣΕΡΡΕΣ	ΣΙΔΗΡΟ ΚΑΣΤΡ Ο	ΣΥΝΟΛΑ ΠΟΣΟΤΗ ΤΩΝ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔ ΑΣ	ΣΥΝΟΛΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	% ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΦΠΑ	ΑΞΙΑ ΜΕ ΦΠΑ
1	Αρακάς σε συσκευασία των 10 κιλών.	Κιλά	280,00			20,00	10,00	25,00	335,00	2,40	804,00	13%	104,52	908,52
2	Αρακάς σε συσκευασία 1 κιλού	Κιλά							0,00	2,90	0,00	13%	0,00	0,00
3	Μπάμιες σε συσκευασία των 10 κιλών .	Κιλά	180,00			10,00	10,00	10,00	210,00	3,50	735,00	13%	95,55	830,55
4	Σπανάκι σε συσκευασία των 10 κιλών .	Κιλά	420,00			20,00	18,00	35,00	493,00	2,50	1.232,50	13%	160,23	1.392,73
5	Σπανάκι σε συσκευασία 1 κιλού	Κιλά							0,00	2,90	0,00	13%	0,00	0,00
6	Φασολάκια σε συσκευασία των 10 κιλών.	Κιλά	420,00			20,00	20,00	20,00	480,00	2,00	960,00	13%	124,80	1.084,80
7	Φασολάκια σε συσκευασία 1κιλού.	Κιλά							0,00	2,90	0,00	13%	0,00	0,00
8	Ανάμικτα λαχανικά 5 ειδών (αρακάς,καρότο,καλαμπόκι, φασολάκια,πιπεριά) κατεψυγμένα 10 κιλών	Κιλά	30,00				10,00	20,00	60,00	2,20	132,00	13%	17,16	149,16
9	Ανάμικτα λαχανικά κατεψυγμένα 1 κιλού	κιλα				10,00			10,00	2,80	28,00	13%	3,64	31,64
10	Καρότα καθαρισμένα σε μικρούς κύβους	Κιλά	180,00						180,00	1,30	234,00	13%	30,42	264,42
11	Κρεμμύδια κατεψυγμένα κομμένα σε συσκευασία των 10 κιλών	κιλά	180,00						180,00	1,60	288,00	13%	37,44	325,44

12	Μπρόκολλα κατεψυγμένα κομμένα των 10 κιλών	Κιλά	180,00					3,00	183,00	1,90	347,70	13%	45,20	392,90
13	Κουνουπίδι κατεψυγμένα κομμένα των 10 κιλών	Κιλά	180,00		10,00			3,00	193,00	1,90	366,70	13%	47,67	414,37
14	Μπιφτέκια λαχανικών 250 γρ.	κιλά							0,00	7,00	0,00	13%	0,00	0,00
								ΤΕΜΑΧΙΑ	2.324,00	ΣΥΝΟΛΑ	5.127,90€		666,63€	5.794,53€

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ- ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**Όλοι οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό πρέπει:**

- **Να διαθέτουν άδεια λειτουργίας επιχείρησης τροφίμων και καταχώρησης, έγκρισης της εγκατάστασης τους (ΚΥΑ 15523/2006 – ΦΕΚ Β' 117).**
- **Να διαθέτουν πιστοποιητικά**, με το οποία θα τεκμηριώνεται ότι εφαρμόζονται οι αρχές του συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP), ή με βάση τα εκάστοτε ισχύοντα Διεθνή Πρότυπα (ISO 9001, 22000, IFS, BRC κ.τ.λ.).

Το ως άνω πιστοποιητικό χορηγείται από αναγνωρισμένους φορείς πιστοποίησης διαπιστευμένου από το ΕΣΥΔ. Τα σχετικά πιστοποιητικά θα πρέπει να είναι σε ισχύ κατά την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού, καθώς και καθ'όλη τη διάρκεια της σύμβασης. Αν λήγει πριν τη λήξη του συμβατικού χρόνου θα πρέπει να προσκομιστεί εν συνεχεία η ανανέωση της ισχύος του.

- Να διαθέτουν **Πιστοποιητικά διαχείρισης Ασφάλειας τροφίμων ISO 22000** ή άλλο ισοδύναμο.
- **να διαθέτουν οχήματα μεταφοράς** σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 12 της κατηγ. II & 2 της υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π. οικ. 47829/23/6/2017/(Β' 2161) Υ.Α. «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ποτών και λοιπές διατάξεις». Τα οχήματα μεταφοράς ανήκουν είτε σε επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, είτε σε ιδιώτη διανομέα για τη μεταφορά τροφίμων και ποτών. Τα οχήματα που θα χρησιμοποιούνται θα πρέπει να έχουν:

α) Άδεια κυκλοφορίας.

β) Βεβαίωση καταλληλότητας της αρμόδιας Περιφερειακής Υπηρεσίας Δημόσιας Υγιεινής ή της αρμόδιας Περιφερειακής υπηρεσίας Κτηνιατρικής (κατά περίπτωση) με την οποία θα βεβαιώνεται, ότι έκαστο όχημα, όπως είναι διασκευασμένο, είναι κατάλληλο για την υγιεινή μεταφορά των συγκεκριμένων ειδών. Η Βεβαίωση καταλληλότητας χορηγείται από τις αρμόδιες Δ/σεις Δημόσιας Υγείας των Π.Ε.

Οι απαιτήσεις που θέτει η Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία, οι οποίες αντανakλούν τις απαιτήσεις περί ασφάλειας τροφίμων, αφορούν τις παρακάτω παραμέτρους:

Οι χώροι των οχημάτων και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να είναι άρτιοι, καθαροί και κατάλληλοι για τα τρόφιμα που θα μεταφέρονται.

Οι επιφάνειες θα πρέπει να είναι ανθεκτικές για τα μεταφερόμενα φορτία και ανθεκτικές στα χρησιμοποιούμενα απορρυπαντικά και απολυμαντικά σκευάσματα.

Τα οχήματα και οι περιέκτες που προορίζονται για μεταφορά τροφίμων συνιστάται να είναι μόνο για αυτή τη χρήση.

Αν μαζί με τα τρόφιμα μεταφέρονται και άλλα είδη, θα υπάρχει απομονωμένος χώρος για την αποθήκευσή τους και σε καμία περίπτωση δε θα μεταφέρονται είδη που μπορεί να επηρεάσουν τα τρόφιμα ή ουσίες όπως καύσιμα, χημικά ή γεωργικά φάρμακα.

Πριν την φόρτωση των τροφίμων θα γίνεται υποχρεωτικά καθαρισμός και απολύμανση του οχήματος, και θα τηρείται αντίστοιχο έντυπο καθαρισμού – απολύμανσης, όταν:

-Τα είδη των τροφίμων που είχαν προηγουμένως μεταφερθεί μπορεί να επιμολύνουν το νέο φορτίο.

-Έχει προηγηθεί μεταφορά μη τροφίμων, εφόσον αυτό μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση του προς μεταφορά φορτίου.

-Ο χώρος ή ο περιέκτης είναι ακάθαρτος και χρήζει καθαρισμού.

Τα τρόφιμα θα μεταφέρονται κατά τρόπο ώστε να μην επιμολύνονται ή υποβαθμίζονται από εξωγενείς παράγοντες (περιβάλλον).

Όταν πρέπει να διατηρείται η αλυσίδα ψύξης, τα οχήματα ή οι περιέκτες θα πρέπει να εξασφαλίζουν τις απαιτούμενες συνθήκες με κατάλληλο τρόπο (αυτοδύναμο ψυκτικό μηχάνημα, ισοθερμική επένδυση, ηλεκτρισμός κλπ.) ανάλογα με τον προβλεπόμενο χρόνο μεταφοράς και το είδος των τροφίμων.

Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να υπάρχουν αυτόματα καταγραφικά θερμοκρασιών και η θερμοκρασία των θαλάμων να μην είναι μικρότερη από τα κατώτατα όρια θερμοκρασίας διατήρησης του προϊόντος που μεταφέρεται.

Απαγορεύεται η μεταφορά μέσα στο ψυκτικό θάλαμο τροφίμων, που απαιτούν διαφορετικές θερμοκρασίες συντήρησης.

Να καταθέσουν πίνακα για κάθε ομάδα χωριστά στον οποίο ανά στήλη θα αναγράφεται: α) το είδος, με την ίδια σειρά(α/α) όπως στην μελέτη, β) η εμπορική του ονομασία, γ) η εταιρεία παραγωγής του ή η εταιρεία για την οποία παρασκευάζεται.

- **Να βεβαιώνουν** ότι αν ο προμηθευτής είναι και παραγωγός, και αν όχι θα δηλώνεται από ποιον παραγωγό (π.χ. εργοστάσιο) θα προμηθευτεί κάθε είδος και ότι ο νόμιμος εκπρόσωπος του εργοστασίου έχει αποδεχτεί την εκτέλεση της προμήθειας σε περίπτωση κατακύρωσης των προϊόντων στον προμηθευτή (για την Ομάδα Γ': Οπωρωλαχανικά δεν απαιτείται). **Να σημειωθεί ότι, απάντηση ότι θα προμηθεύονται οποιοδήποτε είδος από την ελεύθερη αγορά δεν θα γίνεται αποδεκτή.**

Σημ.: Αν ο υποψήφιος προμηθευτής δεν είναι παραγωγός, οφείλει να διαθέτει πιστοποιητικό ISO ή άλλο ισοδύναμο τόσο για την εταιρεία του, όσο και για τον παραγωγό που θα συνεργαστεί για κάθε είδος που συμμετέχει/ανά ομάδα. Για την Ομάδα Γ': Οπωρωλαχανικά απαιτείται να υφίσταται μόνο πιστοποιητικό ISO ή άλλο ισοδύναμο, ενδεικτικά παραλαβής, αποθήκευσης & εμπορίου οπωρωλαχανικών.

- Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό για το είδος της Ομάδας Β' «10 -Τυρί φέτα ποπ - βακούμ σε συσκ. Των 500 gr ή 1 kg» θα πρέπει να διαθέτουν Πιστοποιητικό AGROCERT του παραγωγού ότι το είδος φέρει την ένδειξη «ΦΕΤΑ Π.Ο.Π»
- Η τιμή της προσφοράς περιλαμβάνει τη μεταφορά και την παράδοση των ειδών στις εγκαταστάσεις του Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. μετά από συνεννόηση με τις αντίστοιχες υπηρεσίες.
-Η παράδοση των προς προμήθεια ειδών θα γίνεται τμηματικά καθ' όλη την διάρκεια της σύμβασης και κατόπιν παραγγελίας από αρμόδιο υπάλληλο του Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ.
- Υφίσταται υποχρέωση προσκόμισης οποιουδήποτε εγγράφου, πιστοποιητικού ή στοιχείου που ζητηθεί, προς απόδειξη τήρησης των σχετικών ευρωπαϊκών κανονισμών, της ελληνικής νομοθεσίας και των σχετικών διατάξεων, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των τεχνικών προδιαγραφών της παρούσας διαδικασίας, οποιαδήποτε χρονική στιγμή κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης και όσες φορές κρίνει απαραίτητο το Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ.
- Να διαθέτουν Πιστοποίηση από το Ε.Μ.ΠΑ. (Εθνικό Μητρώο Παραγωγών) .
- Αν κάποιο είδος κατά το χρόνο παράδοσης είναι ελαττωματικό ή δεν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές δεν θα παραλαμβάνεται από την Επιτροπή Παραλαβής και θα επιστρέφεται στον προμηθευτή για αντικατάσταση η οποία θα πραγματοποιείται εντός της ίδιας ή επόμενη εργάσιμης μέρας, σε περίπτωση δε που ο προμηθευτής αρνηθεί να αντικαταστήσει το ελαττωματικό ή ακατάλληλο είδος το ΚΚΠΠΚΜ θα προβεί σε όλες από το νόμο προβλεπόμενες ενέργειες.
- Δύνανται να ζητηθεί με την πρόσκληση να καταθέσουν πίνακα για κάθε ομάδα χωριστά στον οποίο ανά στήλη θα αναγράφεται: α) το είδος, με την ίδια σειρά(α/α) όπως στην μελέτη, β) η εμπορική του ονομασία, γ) η εταιρεία παραγωγής του ή η εταιρεία για την οποία παρασκευάζεται.
- Η παράδοση των ειδών θα γίνεται σύμφωνα με τα οριζόμενα στην πρόσκληση και σε έκαστη σύμβαση:
Η παραγγελία των ειδών και των ποσοτήτων αυτών θα γίνεται τμηματικά από το γραφείο διαχείρισης των Παραρτημάτων προς τον προμηθευτή γραπτώς μέσω e-mail.
Η διεύθυνση του ηλεκτρονικού ταχυδρομείου του προμηθευτή που θα δέχεται τις παραγγελίες θα δηλωθεί στην τεχνική του προσφοράς.

Οι παραγγελίες θα εκτελούνται από τους προμηθευτές κατόπιν συνεννόησης με το γραφείο διαχείρισης των Παραρτημάτων.

Τα είδη αρτοποιίας θα παραδίδονται καθημερινά στα Παραρτήματα ή κατόπιν συνεννόησης.

Τα γάλατα θα παραδίδονται καθημερινά στα Παραρτήματα ή κατόπιν συνεννόησης.

Τα είδη μαναβικής θα παραδίδονται 2 φορές την εβδομάδα στο Παράρτημα του Αγίου Παντελεήμονα κατόπιν συνεννόησης και 1 φορά την εβδομάδα στα υπόλοιπα Παραρτήματα.

Τα είδη Κρεατικών και Πουλερικών θα παραδίδονται 2 φορές την εβδομάδα στο Παράρτημα του Αγίου Παντελεήμονα και 1 φορά κάθε 2 εβδομάδες στα υπόλοιπα Παραρτήματα ή κατόπιν συνεννόησης.

Τα φρέσκα γλυκά θα παραδίδονται 1 φορά την εβδομάδα στο Παράρτημα Π.Χ.Π Ο Άγιος Παντελεήμονας και στο ΠΑΑΠΑΘ Ο Άγιος Δημήτριος και κατόπιν συνεννόησης στα υπόλοιπα Παραρτήματα.

Ειδικά για τις κατοικίες ΜΑΔΙ στη Δαβάκη 8 , Καλαμαριά θα παραδίδονται απ' ευθείας από τον προμηθευτή καθημερινά το πρωί κατόπιν παραγγελίας , ο άρτος και τα παγωτά.

Για τα υπόλοιπα είδη (αυγά, αλλαντικά, γιαούρτια, γαλακτοκομικά, ζυμαρικά λάδια, κατεψυγμένα λαχανικά, πίτες, ρύζια, είδη παντοπωλείου, μπαχαρικά, αφεψήματα, όσπρια, θαλασσινά, χυμοί – αναψυκτικά κλπ) οι παραδόσεις στα Παραρτήματα Σερρών, Σιδηροκάστρου και Κιλκίς θα γίνονται 1 φορά κάθε 2 εβδομάδες και στα Παραρτήματα της Θεσσαλονίκης κατόπιν συνεννόησης.

Η μεταφορά και παράδοση των ειδών στα Παραρτήματα του Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. θα γίνεται με κατάλληλα μεταφορικά μέσα ανάλογα με τα προϊόντα του προμηθευτή μέχρι τις αποθήκες των Μονάδων των Παραρτημάτων με ευθύνη, μέριμνα, φροντίδα και έξοδά του. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα.

Η παράδοση των ειδών διατροφής θα πραγματοποιείται εργάσιμες ημέρες Δευτέρα – Παρασκευή και ώρες που θα καθορίζονται από το Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. και σε καμία περίπτωση μετά τις 14:00μ.μ., στις αποθήκες των Παραρτημάτων ως ακολούθως με υπόδειξη του Γραφείου Διαχείρισης :

- Αποθήκη Π.Χ.Π. Ο Άγιος Παντελεήμονας: 7ο χλμ. Θεσσαλονίκης – Λαγκαδά.
- Αποθήκη ΠΑΑΠΑΘ Ο Άγιος Δημήτριος: Τζών Κέννεντυ 62 - Πυλαία
- Αποθήκη ΙΑΑ : Κωνσταντινουπόλεως 22 - Πεύκα
- Αποθήκη ΣΕΡΡΩΝ : Μαρούλη Δημητρίου 43 - Σέρρες
- Αποθήκη ΣΙΔΗΡΟΚΑΣΤΡΟΥ: Άγιος Νεκτάριος - Σιδηρόκαστρο.
- Αποθήκη ΚΙΛΚΙΣ: 3^ο χιλ. Κιλκίς - Μεταλλικού
- Κατοικίες ΜΑΔΙ: Δαβάκη 8 – Καλαμαριά

Τα έξοδα μεταφοράς των ειδών στην έδρα παράδοσης βαρύνουν τον Προμηθευτή.

Ο Προμηθευτής είναι υποχρεωμένος για την κάλυψη οποιασδήποτε δαπάνης είναι απαραίτητη για την υλοποίηση της προμήθειας χωρίς καμία τωρινή ή μελλοντική οικονομική απαίτηση από τον Φορέα.

Οι Προμηθευτές όταν τους ζητηθεί είναι υποχρεωμένοι να προσκομίσουν δείγματα των προϊόντων που προσφέρουν.

Η Συντάξασα

Τσιώτσιου Σοφία



ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ (άρθρο 8 Ν.1599/1986)

Η ακρίβεια των στοιχείων που υποβάλλονται με αυτή τη δήλωση μπορεί να ελεγχθεί με βάση το αρχείο άλλων υπηρεσιών (άρθρο 8, παρ. 4 Ν. 1599/1986)

ΠΡΟΣ ⁽¹⁾ :	ΚΕΝΤΡΟ ΚΟΙΚΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΝΟΙΑΣ – ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ						
Ο – Η Όνομα:				Επώνυμο:			
Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:							
Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:							
Ημερομηνία γέννησης ⁽²⁾ :							
Τόπος Γέννησης:							
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:				Τηλ:			
Τόπος Κατοικίας:			Οδός:			Αριθ:	ΤΚ:
Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):				Δ/ση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (E-mail):			

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις ⁽³⁾, που προβλέπονται από της διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, δηλώνω ότι:

- αποδέχομαι όλους τους όρους της πρόσκλησης, της με αριθμ. 13566/2026 τεχνικής έκθεσης για τους οποίους έλαβε πλήρη γνώση,

- θα συμμορφώνομαι απολύτως με τις σχετικές απαιτήσεις και τις τεχνικές προδιαγραφές, ως περιλαμβάνονται στην σχετική τεχνική έκθεση

- διαθέτω όλα τα απαιτούμενα κριτήρια καταλληλότητας /απαιτήσεις/πιστοποιήσεις (ISO, HACCP, ΕΜΠΑ κοκ), και βεβαιώνω

- (κατά περίπτωση) ο προμηθευτής είμαι και παραγωγός,

- ο προμηθευτής δεν είμαι και παραγωγός και δηλώνω ότι θα προμηθεύομαι τα είδη διατροφής από τον/τους ακόλουθο/ακόλουθους παραγωγό/ούς (π.χ. εργοστάσια)

.....

και ότι ο νόμιμος εκπρόσωπος του εργοστασίου έχει αποδεχτεί την εκτέλεση της προμήθειας μετά την ανάθεση (για την Ομάδα Γ': Οπορωλαχανικά δεν απαιτείται).

Να σημειωθεί ότι, απάντηση ότι θα προμηθεύονται οποιοδήποτε είδος από την ελεύθερη αγορά δεν θα γίνεται αποδεκτή.

Σημ.: Αν ο υποψήφιος προμηθευτής δεν είναι παραγωγός:

διαθέτω πιστοποιητικό ISO ή άλλο ισοδύναμο τόσο για την εταιρεία του, όσο και για τον παραγωγό που θα συνεργαστεί για κάθε είδος που συμμετέχω/ανά ομάδα.

Για την Ομάδα Γ': Οπωρολαχανικά απαιτείται να υφίσταται μόνο πιστοποιητικό ISO ή άλλο ισοδύναμο, ενδεικτικά παραλαβής, αποθήκευσης & εμπορίου οπωρολαχανικών.

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟΝ συμμετέχοντα στη διαδικασία για το είδος της Ομάδας Β' «10 -Τυρί φέτα ποπ - βακούμ σε συσκ. των 500 gr ή 1 kg»: ΔΙΑΘΕΤΩ Πιστοποιητικό AGROCERT του παραγωγού ότι το είδος φέρει την ένδειξη «ΦΕΤΑ Π.Ο.Π»

-διαθέτω τα κατάλληλα οχήματα μεταφοράς

- η τιμή της προσφοράς περιλαμβάνει τη μεταφορά και την παράδοση των ειδών στις εγκαταστάσεις του Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ. όπως αναφέρεται στην τεχνική έκθεση

- η παράδοση των προς προμήθεια ειδών θα γίνεται τμηματικά καθ' όλη την διάρκεια της σύμβασης κατόπιν παραγγελίας των ειδών και των ποσοτήτων ως ορίζεται στην σχετική έκθεση **Η διεύθυνση του ηλεκτρονικού ταχυδρομείου που θα δέχομαι τις παραγγελίες είναι η ακόλουθη:**

- θα προσκομίσω οποιοδήποτε έγγραφο, πιστοποιητικό, στοιχείο, δείγμα μου ζητηθεί, προς απόδειξη τήρησης των σχετικών ευρωπαϊκών κανονισμών, της ελληνικής νομοθεσίας και των σχετικών διατάξεων, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των τεχνικών προδιαγραφών της παρούσα διαδικασίας ή και προς έλεγχο, οποιαδήποτε χρονική στιγμή κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης και όσες φορές κρίνει απαραίτητο το Κ.Κ.Π.Π.Κ.Μ

- ότι η προσφορά ισχύει και με δεσμεύει για διάστημα τριών (3) μηνών από την επόμενη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής προσφοράς.

Ημερομηνία: .../.../20...

Ο – Η Δηλών

(Υπογραφή)

(1) Αναγράφεται από τον ενδιαφερόμενο πολίτη ή Αρχή ή η Υπηρεσία του δημόσιου τομέα, που απευθύνεται η αίτηση.

(2) Αναγράφεται ολογράφως.

(3) «Όποιος εν γνώσει του δηλώνει ψευδή γεγονότα ή αρνείται ή αποκρύπτει τα αληθινά με έγγραφη υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 τιμωρείται με φυλάκιση τουλάχιστον τριών μηνών. Εάν ο υπαίτιος αυτών των πράξεων σκόπευε να προσπορίσει στον εαυτόν του ή σε άλλον περιουσιακό όφελος βλάπτοντας τρίτον ή σκόπευε να βλάψει άλλον, τιμωρείται με κάθειρξη μέχρι 10 ετών.

(4) Σε περίπτωση ανεπάρκειας χώρου η δήλωση συνεχίζεται στην πίσω όψη της και υπογράφεται από τον δηλούντα ή την δηλούσα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΠΡΟΣΟΧΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΛΟΙΠΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΥΔ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ
ΠΡΟΣΦΟΡΑ

«Προμήθεια Πάνας, Πάνας – Βρακάκι»

Ο προσφέρων

Επωνυμία:

Διεύθυνση

Τηλέφωνο

Υπογραφή – Σφραγίδα

ΟΜΑΔΑ Α΄ ΑΡΤΟΣ – ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔ Α ΜΕΤΡΗ ΣΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑ Σ ΠΡΟΫΠΟ ΛΟΓΙΣΜΟ Υ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	15810000-9Αρτοςλευκός α΄ ποιότητας τύπου ζαπάτα και βασιλικών σεχάρτινη συσκευασία / τεμ. 500 gr.	Κιλό	2.535,00	1,70		
2	15810000-9Αρτος ολικής 500gr	Κιλό	1.095,00	1,80		
3	15810000-9Μικρά ψωμάκια για σαντουιτς	Τεμάχι ο	830,00	0,40		
4	15810000-9Λαγάνες 500gr.	Κιλό	2,00	4,00		
5	15810000-9Κουλούρι σουσαμένιο	Τεμάχι ο	280,00	0,40		
6	15810000-9Σταφιδόψωμο	Τεμάχι ο	265,00	0,45		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

7	15810000-9Βασιλόπιτες2-5kg.με φλουρί	Κιλό		6,00		
8	15810000-9Βασιλόπιτεςατομικές100 gr.	Τεμάχι ο	0,00	0,80		
9	15810000-9Τσουρεκάκιαατομικό100gr συσκευασμένο,λήξηςεντός30 ημερών από την παραγωγή του	Τεμάχι ο	350,00	0,70		
10	15810000-9Τσουρέκι500gr	Κιλό	5,00	6,00		
11	15810000-9Κρουασάνατομικάμε γέμιση σοκολάτα έως 70 gr.	Τεμάχι ο	2.715,00	0,35		
12	15810000-9Κρουασάν ατομικά με γέμιση κερασι/κρέμα/βερύκοκο έως70 gr.	Τεμάχι ο	1.095,00	0,35		
13	15810000-9Προφυτερόλ150-170gr. Σκαφάκι	Τεμάχι ο	590,00	1,20		
14	15810000-9Γλυκά-πάστες90-110 gr. (σοκολάτας, φράουλα, καραμέλα, αμυγδάλου σε σκαφάκι)	Τεμάχι ο	760,00	1,20		
15	15810000-9Παγωτάδιάφορακυπ.90 gr.	Τεμάχι ο	0,00	1,20		
16	15810000-9Παγωτάχωρίςζάχαρη	Τεμάχι ο	0,00	1,25		
17	15810000-9Κώκ120-150gr.	Τεμάχι ο	100,00	1,20		
18	15810000-9Βουτήματα (διάφορα κουλουράκιαμαλακάχωρίςξη ρούςκαρπούς)	Κιλό	0,00	8,00		
19	15810000-9Γλυκόσιροπιαστόροξάκι	Τεμάχι ο	420,00	0,90		
20	15810000-9Μελομακάρονα	Κιλό	0,00	7,00		
21	15810000-9Κουραμπιέδεςμε αμύγδαλα	Κιλό	0,00	7,50		
22	15810000-9Κεράσματατυλιχτά	Κιλό	0,00	9,00		
23	15810000-9Εκμέκκανταϊφι(σε σκαφάκι)	Τεμάχι ο	230,00	1,40		
24	15810000-9Μουςσεσυσκευασία1-2κιλωνσεγευσεις(βανιλιασοκ ολαταφράουλα)	Κιλό	13,00	6,30		
		ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ				

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

		Φ.Π.Α. 13%		
		ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ		

ΟΜΑΔΑ Β' : ΓΑΛΑ – ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	15511000-3Γάλα μακράς διάρκειας 1 λίτρου πλήρες 3,5 % λιπαρά σε άσηπτη συσκευασία 12 τεμ	Τεμάχιο	168,00	1,00		
2	15511000-3Γάλα παστεριωμένο 1lit πλήρες 3,5% λιπαρά	Τεμάχιο	1.825,00	1,20		
3	15511000-3Γάλα 1,5% λιπαρά παστεριωμένο 10 λίτρων	Λίτρο	50,00	1,20		
4	15511000-3Γάλα 3,5 % λιπαρά παστεριωμένο σε συσκευασία 10 λίτρων	Λίτρο	3.900,00	1,20		
5	15511000-3Γάλα 1,5% λιπαρά παστεριωμένο 1lit	Λίτρο	420,00	1,30		
6	15511000-3Γιαούρτι στραγγιστό 200 gr. 2% & πλήρες 10 % αεροστεγώς κλειστό	Τεμάχιο	1.720,00	0,75		
7	15511000-3Γιαούρτι συσκευασία 170 - 200gr 0% έως 2% % με φρούτα (φράουλα, ροδάκινο, μήλο- κανέλα, φρούτα του δάσους)	Τεμάχιο	2.600,00	0,70		
8	15511000-3Γιαούρτι 200gr. 2% αγελάδας	Τεμάχιο	6.245,00	0,70		
9	15500000-3 Ημίκληρο τυρί μέχρι 500 γρ.	Κιλό	94,00	6,50		
10	15500000-3 Τυρί φέτα ποπ - βακούμ σε συσκ. Των 500 gr ή 1 kg	Κιλό	1.220,00	12,00		
11	15500000-3 Λευκό τυρί	Κιλό	7,00	6,00		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

	χαμηλό σε λιπαρά					
12	15500000-3 Ημίσκληρο τυρί χαμηλό σε λιπαρά σε συσκευασία μπαστούνι 3-4- κιλών	Κιλό	206,00	6,50		
13	15500000-3 Κεφαλοτύρι τριμμένο σε συσκευασία του 1 κιλού	Κιλό	46,00	12,00		
14	15500000-3 Κασέρι γκούντα σε φέτες συσκευασία των 500γρ.	Κιλό	33,00	6,50		
15	15500000-3 Βούτυρο αγελάδας σε συσκευασία των 10 κιλών	Κιλό	9,00	11,50		
		ΣΥΝΟΛΟ				
ΚΑΘΑΡΗ ΑΞΙΑ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ						
Φ.Π.Α. 13 %						
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ						

ΟΜΑΔΑ Γ' :ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ % ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Άνηθος 200γρ. ματσάκι	Τεμάχια	105,00	0,70		
2	Αγγούρια	Τεμάχια	108,00	0,60		
3	Αχλάδια	Κιλά	91,00	2,20		
4	Ακτινίδια	Κιλά	48,00	3,50		
6	Βερίκοκα	Κιλά	0,00	2,80		
7	Δαμάσκηνα – βανίλιες	Κιλά	67,00	2,80		
8	Καρπούζια	Κιλά	0,00	0,50		
9	Κεράσια	Κιλά	0,00	3,80		
10	Κλημεντίνια	Κιλά	680,00	1,80		
11	Κουνουπίδι	Κιλά	210,00	1,90		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

12	Κολοκυθάκια	Κιλά	95,00	1,60		
13	Κρεμμύδια ξερά	Κιλά	255,00	0,90		
14	Κρεμμυδάκια φρέσκα ματσάκια	Τεμάχια	106,00	0,70		
15	Καρότα	Κιλά	206,00	0,90		
16	Λεμόνια	Κιλά	20,00	2,00		
17	Λάχανο	Κιλά	1.610,00	0,45		
18	Μήλα σμιθ	Κιλά	400,00	1,90		
19	Μπανάνες	Κιλά	1.350,00	1,70		
20	Μπρόκολα	Κιλά	55,00	2,50		
21	Μαρούλι -σαλάτα σγουρή	Κιλά	64,00	1,80		
22	Μαϊντανός 200γρ. ματσάκι	Τεμάχια	191,00	0,60		
23	Μελιτζάνες	Κιλά	75,00	2,00		
24	Ντομάτες	Κιλά	195,00	1,70		
25	Πεπόνια	Κιλά	0,00	1,05		
26	Πορτοκάλια φαγητού	Κιλά	1.234,00	1,20		
27	Παντζάρια	Κιλά	5,00	1,00		
28	Πατάτες	Κιλά	1.005,00	0,90		
29	Πράσα	Κιλά	718,00	1,46		
30	Πιπεριές για τηγάνι	Κιλά	100,00	2,50		
31	Πιπεριές για γέμισμα	Κιλά	0,00	2,50		
32	Ροδάκινα – νεκταρίνια	Κιλά	0,00	2,70		
33	Σέλινο	Κιλά	230,00	2,50		
34	Σταφύλια σουλτανίνα	Κιλά	170,00	2,80		
35	Σκόρδα	Κιλά	8,00	5,00		
36	Φράουλες	Κιλά	0,00	2,80		
37	Βασιλικός ματσάκι 200 γρ.	Τεμάχια	12,00	1,00		
38	Δυόσμος 200 γρ.	Τεμάχια	12,00	1,00		
ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ						
ΦΠΑ 13%						
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ						

ΟΜΑΔΑ Δ' :ΕΛΑΙΑ .

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ % ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Ελαιόλαδο extra παρθένο οξύτητας 0,1 έως 0,8 σε συσκευασία 1 Lit	Λίτρα	30,00	7,00		
2	Ελαιόλαδο extra παρθένο οξύτητας 0,1 έως 0,8 σε συσκευασία 5 lit	Λίτρα	780,00	6,80		
3	Αραβοσιτέλαιο σε συσκ. 5 lit	Λίτρα	40,00	2,50		
4	Αραβοσιτέλαιο σε συσκ. 1 lit	Λίτρα	5,00	3,00		
5	Ηλιέλαιο 5 Lit.	Λίτρα	160,00	2,00		
6	Ηλιέλαιο 1 Lit.	Λίτρα	7,00	2,00		
	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ					
	ΦΠΑ 13%					
	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ					

ΟΜΑΔΑ Ε' : ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Αυγά φρέσκα ημέρας (κοινά πτηνοτροφείου) κατηγορίας medium 55-65 gr.	Τεμάχια	5.965,00	0,20		
2	Μορταδέλα σε μαστούνι 3-4 κιλών	Κιλά	50,00	4,00		
3	Ζαμπόνσε μαστούνι 3-4 κιλών	Κιλά	117,00	4,00		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

4	Λουκάνικα τύπου Φρανκφούρτης σε συσκευασία 8 τεμαχίων	Κιλά	151,00	3,80		
5	Γαλοπούλα βραστή ή καπνιστή σε μπαστούνι	Κιλά	188,00	6,00		
6	Ζαμπόν σε φέτες σε συσκευασίες 500 γραμ.	Κιλά	41,00	4,00		
7	Γαλοπούλα βραστή ή καπνιστή σε φέτες σε συσκευασίες 500 γραμ.	Κιλά	100,00	6,00		
8	Παρίζα σε φέτες, συσκευασία των 500 γραμ.	Κιλά	3,00	3,80		
9	Μπέικονσε μπαστούνι 3-4 κιλών	Κιλά	2,00	6,50		
10	Λουκάνικα χωριάτικα σε συσκευασία βάρους έως 2 κιλά (με πράσο)	Κιλά	108,00	4,00		
11	Αστράκι σε συσκευασία 500 gr.	Κιλά	60,00	1,30		
12	Κριθαράκι σε συσκευασία 500 gr.	Κιλά	183,00	1,30		
13	Κους - κους σε συσκ. 500gr	Κιλά	135,00	1,50		
14	Μακαρόνια όλα τα είδη από 100% σιμιγδάλι (σπαγγέτι, πέννες, κοφτές)	Κιλά	470,00	1,20		
15	Μακαρόνια νο 2-3	Κιλά	63,00	1,20		
16	Τραχανάς ξίνος σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	213,00	3,50		
17	Φιδές φωλιές, όχι κομμένος, σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	55,00	1,80		
18	Χυλοπίτες με αυγά και γάλα σε συσκ. 500 gr.	Κιλά	127,00	3,50		
19	Ζυμαρικά ολικής άλεσης	Κιλά	90,00	2,00		
20	Χυλοπίτες ολικής άλεσης	Κιλά	0,00	2,20		
21	Ρύζι κίτρινο τύπου μπονέτ 1 κιλού	Κιλά	260,00	1,80		
22	Ρύζι γλασέ 1 κιλού	Κιλά	121,00	1,80		
23	Ρύζι καρολίνα του 1 κιλ.	Κιλά	155,00	1,80		
24	Ρύζι καστανό	Κιλά	60,00	1,80		
25	Αλεύρι σίτου για όλες τις χρήσεις σε συσκ. 1κιλό	Κιλά	149,00	0,80		
26	Αλάτι ιωδιούχο ψιλό συσκ.	Κιλά	191,00	0,30		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

	1κιλό					
27	Αλάτι αφαλάτωσης σε σακί 25 κιλών	Κιλά	245,00	0,20		
28	Σάλτσα λεμονιού 380 ml	Τεμάχια	444,00	0,30		
29	Χυμός λεμόνι από συμπυκνωμένο χυμό λεμόνι 250 ml (όχι σαλτσα λεμονιού)	Τεμάχια	177,00	1,00		
30	Βακαλάος υγράλατος κομμένος φιλέτο χωρίς κόκκαλο κιβ. 25 κιλών	Κιλά	0,00	4,00		
31	Γάλα εβαπορέπληρες 410γρ	Τεμάχια	156,00	0,90		
32	Δημητριακά (κορνφλεκικς)διάφορα έως 375γρ με μέλι και άλλα	Τεμάχια	250,00	2,00		
33	Ελιέςτύπου καλαμών	Κιλά	10,00	3,30		
34	Ελιές φιλέτο χωρίς κουκούτσι σε συσκευασία βάκουμ	Κιλά	79,00	5,00		
35	Ζάχαρη σε συσκ.1 κιλό	κιλά	390,00	0,80		
36	Ζάχαρη διαβητικών -ΣΤΕΒΙΑ 200γρ.	Τεμάχια	22,00	2,10		
37	Κορνφλάουερ έως 200γρ καθαρό βάρος	Τεμαχια	17,00	1,00		
38	Κορνφλάουερέως 2 ΚΙΛΑ	Κιλά	20,00	1,90		
39	Κάστερ πάουντερεως 120γρ	τεμάχια	330,00	0,60		
40	Κακάοέως 250γρ.	Τεμάχια	23,00	2,30		
41	ΚαφέςΕλληνικόςέως 100γρ	Τεμάχια	182,00	1,60		
42	Καφέςφίλτρου 500γρ	Τεμάχια	4,00	7,00		
43	Στιγμιαίος καφές τύπου νες καφέ 1 kg φυσικός καφές 100%	Κιλά	14,00	34,00		
44	Στιγμιαίος καφές τύπου νες καφέ ΝΤΕΚΑΦΕΙΝΕ 1 kg φυσικός καφές 100% οποιαδήποτε συσκευασία λεως 1 κιλό	Κιλά	12,00	38,00		
45	Καλαμπόκι βρασμένο σε κονσέρβα βρασμένο με	Τεμάχια	10,00	1,30		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

	καθαρό βάρος έως 400γρ.					
46	Ντολμαδάκια συσκευασία 2 κιλών	Κιλά	18,00	3,00		
47	Ντοματάκιονκασε με καθαρό βάρος έως 400 γρ	Τεμάχια	36,00	0,78		
48	Ντοματάκιονκασεψιλοκομέν ο συσκευασία 3 κιλών	Κιλά	669,00	1,00		
49	Ντοματοπολτός 5 κιλών	Κιλά	140,00	2,10		
50	Φυτική μαργαρίνη σθσκευασία από 1 – 10 kg χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά - τρανς	Κιλά	235,00	2,50		
51	Φυτική μαργαρίνη 200 γρ χωρίς υδρογονωμένα λιπαρά - τρανς	Τεμάχια	187,00	1,20		
52	Φυτική μαργαρίνη 225 γρ με 35% λιπαρά, προσθήκη φυτικών στερολών και βιταμινών Α,Β,Δ,Ε και πηγή φολικού οξέος. Συστήνεται για ασθενείς - με αυξημένα επίπεδα χοληστερόλη - με διαβήτη τύπου ΙΙ - με οικογενήυπερχοληστερολαιμία - που λαμβάνουν στατίνες	Τεμάχια	255,00	5,00		
53	Μανιτάρια κονσέρβα κομμένα σε συσκ. έως 500γρ. στραγγισμένο έως 300γρ	Τεμάχια	110,00	1,30		
54	Μπέικινπάουντερατομ. φακ 20 γρ	Τεμάχια	28,00	0,30		
55	Μπισκότα γεμιστά σοκολάτας τύπου roller-rondo& τύπου πτιμπερ έως 200γρ	Τεμάχια	440,00	1,80		
56	Μπισκότα γεμιστά σοκολάτας τύπου roller-rondo& τύπου πτιμπερ έως 200γρ χωρίς ζάχαρη	Τεμάχια	296,00	1,80		
57	Πευκόμελο 1 κιλό, καθαρό βάρος 900 γρ.	Τεμάχια	140,00	9,50		
58	Μαρμελάδα με γεύση κομμάτια φρούτων, όχι πολτός σε γυάλινη συσκευασία 450 γρ. με γεύση ροδάκινο - βερίκοκο - κεράσι -	Τεμάχια	150,00	1,40		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

	φράουλα - δαμάσκηνο.					
59	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο κεράσι	Κιλά	23,00	1,80		
60	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτο βερίκοκο	Κιλά	23,00	1,80		
61	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτα φράουλα	Κιλά	23,00	1,80		
62	Μαρμελάδα 5-7 κιλών με 40% τουλάχιστον φρούτα ροδάκινο	Κιλά	23,00	1,80		
63	Μαρμελάδα χωρίςζάχαρη	Κιλά	17,00	6,00		
64	Ξύδιέως 400 γρ	Τεμάχια	404,00	0,30		
65	Πατάτες καθαρισμένες αποφλοιωμένες σε συσκ. 10 κιλών. (ροδέλα, κύβους, κυδωνάτες)	Κιλά	2.210,00	1,00		
66	Πιπεριές φλωρίνης 5κιλά	Κιλά	136,00	2,20		
67	Πουρές πατάτας νιφάδες, όχι σκόνη συσκ. 25 κιλών	Κιλά	100,00	2,80		
68	Πραλίνα φουντουκιού έως 10%γάλα σε συσκευασία 1 κιλού	Κιλά	150,00	4,00		
69	Ρόφημα σοκολάτας σε σκόνη (τύπου Hemo) έως 500γρ με Βιταμίνες & μεταλλικά	Τεμάχια	67,00	4,40		
70	Ρωσική σαλάτα σε συσκευασία 3 κιλών	Κιλά	95,00	2,60		
71	Σιμιγδάλιχοντρό – ψιλό 500γρ.	Κιλά	71,00	1,50		
72	Ταραμοσαλάτα σεσυσκευασία 3 κιλών	Κιλά	202,00	2,50		
73	Τζατζίκι σεσυσκευασία 3κιλών	Κιλά	107,00	2,50		
74	Βαφές αυγών	Τεμάχια	0,00	2,00		
75	Τόνος σε λάδι με καθαρό έως 200γρ σε κονσέρβα	Τεμάχια	7,00	2,50		
76	Φρουίτζελέ	Κιλά	49,00	4,00		
77	Φρυγανιές σίτουτων 510γρ	Τεμάχια	30,00	1,60		
78	Φρυγανιές σικάλεως 160γρ.	Τεμάχια	114,00	0,92		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

		α				
79	Ψωμίτοστ 680γραμ.	Συσκευασίες	93,00	1,50		
80	Ταχίνιμε κακάο	Κιλά	23,00	4,90		
81	Χαλβάς εμπορίου 2,5 κιλών χωρίς ξηρούς καρπούς (βανίλια, κακάο)	Κιλά	110,00	5,50		
82	Σοκολάτεςγάλακτος 70γρ.	Τεμάχια	255,00	1,40		
83	Γκοφρέτα 33 γρ με επικάλυψη σοκολάτας	Τεμάχια	365,00	0,40		
84	Μουστάρδα 4 kg κλασική υγρή	Κιλά	48,00	1,50		
85	Μουστάρδα μπουκάλι 500 γρ κλασική	Τεμάχια	47,00	1,40		
86	Κέτσαπ μπουκάλι 500 γρ κλασική	Τεμάχια	44,00	1,80		
87	Μαγιονέζα 1 κιλου	Τεμάχια	18,00	3,10		
88	Κουβερτούρα 125γρ	Τεμάχια	5,00	3,50		
89	Καρυδόπιχα	Κιλά	4,00	8,00		
90	Ζάχαρη άχνη 400 γρ	Κιλά	7,00	1,60		
91	Μαγιάξερη 30 γρ	Τεμάχια	15,00	0,60		
92	Γάλα ζαχαρούχο 400 γρ	Τεμάχια	10,00	2,30		
93	Φρυγανιά τριμμένη	Κιλά	14,00	3,00		
94	Μελιτζανοσαλάτα εως 3 κιλά	Κιλά	98,00	2,60		
95	Παντζάρια κονσέρβα 5 κιλών	Κιλά	121,00	1,80		
96	Φρέσκος ζωμός σε κύβους συσκευασία 12 τεμ.	Τεμάχια	6,00	2,20		
97	Ζωμός λαχανικών 4 κιλων	Κιλά	11,00	3,80		
98	Ζωμός βοδινός 4 κιλων	Κιλά	13,00	3,80		
99	Ζωμόςκότας 4 κιλων	Κιλά	10,00	3,80		
100	Σταφίδες ξανθές& μαύρες	Κιλά	3,00	7,00		
101	Κομπόστα ροδάκινο & βερύκοκο 1 kg (όχι φέτες)	Τεμάχια	220,00	1,40		
102	Κομπόστα 5 kg. ροδάκινο	Κιλά	190,00	1,60		
103	Κομπόστα 5 kg. βερίκοκο	Κιλά	190,00	1,60		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

104	Πληγούρι σε συσκευασία 500 γραμμ. έως 1 κιλού	Κιλά	10,00	2,00		
105	Βανίλια stik 1,5gr	Τεμάχια	57,00	0,15		
106	Δυόσμοςτριμμένος	Κιλά	4,00	4,80		
107	Κανέλα σε σκόνη χύμα 1 κιλού	Κιλά	9,00	5,00		
108	Κόκκινο πιπέριγλυκό	Κιλά	9,00	4,00		
109	Κύμινο	Κιλά	4,00	8,00		
110	Μουστάρδα σκόνη	Κιλά	9,00	5,50		
111	Μοσχοκάρυδο	Κιλά	6,00	20,00		
112	Πιπέρι μαύρο σε σκόνη συσκευασία 1 κιλού.	Κιλά	8,00	9,00		
113	Ρίγανη τριμμένη αρωματική συσκευασία 1 κιλού	Κιλά	7,00	7,00		
114	Σόδα φαγητού 1 κιλού	Κιλά	7,00	1,50		
115	Κάρυσεσκόνη	Κιλά	8,00	4,50		
116	Μπαχάρι	Κιλά	4,00	11,00		
117	Βασιλικόστριμμένος	Κιλά	3,00	4,00		
118	Κουκουνάρι	Κιλά	3,00	31,00		
119	Τσάι μαύρο σε συσκευασία του 1 κιλού	Κιλά	7,00	8,00		
120	Χαμομήλισεσυσκευασία 1-2 κιλών	Κιλά	7,00	10,00		
121	Τσάι του βουνού χύμα σε συσκευασία 5 κιλών	Κιλά	14,00	20,00		
122	Τσάι φασκόμηλο	Κιλά	3,00	8,80		
123	Ρεβίθια χοντρά σε συσκ. 500γρ	Κιλά	110,00	3,00		
124	Φακές ψιλές σε συσκ. 500γρ	Κιλά	110,00	2,40		
125	Φασόλια σούπας ψιλά σε συσκ 500γρ	Κιλά	110,00	2,60		
126	Φασόλια γίγαντες 500 γρ.	Κιλά	62,00	6,30		
127	Αναψυκτικά τύπου κόλα 1,5λ σε συσκ. 6 τεμ	Τεμάχια	25,00	1,10		
128	Αναψυκτικά τύπου κόλα 330 ml	Τεμάχια	520,00	0,70		
129	Κρασί κόκκινο σε συσκευασία 10-25 λίτρα	Λίτρα	0,00	2,20		
130	Κρασί λευκό σε συσκευασία	Λίτρα	0,00	2,20		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

	10-25 λίτρα					
131	Μπύρεςχωρίς αλκοόλ 330 ml	Τεμάχια	0,00	0,95		
132	Νερό εμφιαλωμένο 1,5 λίτρων σε 6αδες	Τεμάχια	566,00	1,60		
133	Νερό εμφιαλωμένο 0,5 λίτρων. ΣΥΣΚ 24 ΤΜΧ	Τεμάχια	264,00	3,20		
134	Χυμοί φρούτων διάφορες γεύσεις του 1 λίτρου χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	1.674,00	0,80		
135	Χυμοί φρούτων με γέυση πορτοκάλι των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	644,00	0,35		
136	Χυμοί φρούτων με γέυση βύσσινο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	752,00	0,40		
137	Χυμοί φρούτων με γέυση μήλο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	728,00	0,35		
138	Χυμοί φρούτων ανάμεικτος των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	1.100,00	0,35		
139	Χυμοί φρούτων μπανάνα των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	680,00	0,35		
140	Χυμοί φρούτων ροδάκινο των 250 γρ. χαρτ. συσκ.με 50% φρούτο τουλάχιστον όχι ψυγείο	Τεμάχια	728,00	0,35		
141	Χυμοί φρούτων 100% (φυσικός χυμος)ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ των 250 γρ. χαρτ.συσκ. Για διαβητικούς	Τεμάχια	632,00	0,35		
142	Κρέμα γάλακτος σε χάρτινη συσκ. Έως 500 gr. (συσκευασία 500 γραμματίων +/-10%)	Τεμάχια	15,00	2,65		
143	Κρέμα γάλακτος σε συσκ. έως 10 λίτρα (συσκευασία από 1 λίτρο και πλέον)	ΛΙΤΡΑ	40,00	5,35		
144	Πίτσες ατομικές κ/ψ	Τεμάχια	320,00	0,90		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

		α				
145	Σπανακόπιτες ατομικές & τυρόπιτες ατομικές 160-180 γραμμ. κ/ψ	Τεμάχια	1.410,00	0,50		
146	Κασεροπιτες ατομικές καταψυγμένες	Τεμάχια	413,00	0,60		
147	Ζαμπονοκασεροπιτες ατομικές καταψυγμένες	Τεμάχια	35,00	0,80		
148	Ταχινόπιτες ατομικές καταψυγμένες 100 -130 γραμ.	Τεμάχια	27,00	1,05		
149	Πιτάκια κατεψυγμένα μικρά (λουκανικο, σπανακι, τυρι)	Κιλά	50	6,00		
150	Μπουγάτσα ατομική κατεψυγμένη κρέμα	Τεμάχια	445,00	1,50		
151	Σφολιάτα κιλού (0,62 X 0,52) Κ/Ψ	Κιλά	4,00	3,00		
ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ						
Φ.Π.Α.						
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ						

ΟΜΑΔΑ ΣΤ' : ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ % ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Κότα νωπή τύπου 65 %	Κιλά	90,00	4,50		
2	Κοτόπουλο μπούτια μέτρια νωπά 300 gr.	Κιλά	781,00	4,00		
3	Κοτόπουλο μπούτι άνευ οστού κομμένο σε κομ.40-50 γρ σε συσκευασία των 1 έως 5 κιλών	Κιλά	198,00	6,50		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

4	Κοτόπουλο φιλέτο στηθοσανευ οστού κομμένο σε κύβους 40 εως 50 γρ σε συσκευασία βάρους 1 εως 5 κιλά	Κιλά	216,00	8,00		
5	Κοτόπουλο σνίτσελ παναρισμένο έως 250 gr.	Κιλά	101,00	7,50		
6	Συκωτάκια κότας	Κιλά	14,00	3,20		
7	Κοτόπουλο ρολό νωπό γεμιστό 2-3 κιλών	κιλά	60,00	10,57		
8	Κρέας νωπό μόσχου εμπρόσθιο σπάλα άνευ οστών, συσκ. Σε κενό βακουμ ,αδερματο, χωρίς μύες -ζελέ- ίνες -λίπη & πάχη από 1 έως 1,50κιλό κομμάτια ποντίκι ή -νουά -χτένι - στρογγυλό σπάλας- καπάκι σπάλας σε συσκ 1κιλού.	Κιλά	50,00	11,00		
9	Κρέας νωπό μόσχου άνευ οστών κομμένο σε κύβους 40 εως 50γρ. σε συσκευασία βαγκουμ 1 εως 5 κιλά αδέρματο, χωρίς μύες, ζελέ, λίπη & πάχη από κομμάτια ποντίκι ή νουά ή χτένι.	Κιλά	547,00	12,00		
10	Κιμάς νωπος μόσχου διπλοπερασμένος από λαπά ή στήθος σε συσκευασία 1-5 κιλά	Κιλά	427,00	12,00		
11	Μπριζόλα χοιρινή τεμαχισμ. 300 γραμ. Α/Ο από λαιμό σε συσκευασία βαγκουμ 1 εως 5 κιλά	Κιλά	119,00	5,00		
12	Κατσίκι – ερίφια γάλακτος 10 – 12 κιλά συσκευασία κιλού νωπό (χωρίς κεφάλι)	Κιλά	0,00	14,00		
13	Χοιρινό κρέας άνευ οστού κομμένο σε κύβους 40 εως 50 γρ. από μπουτι ή σπάλα (όχι ποντίκι) σε συσκευασία βαγκουμ 1 εως 5 κιλά	Κιλά	234,00	8,20		
14	Ρολό χοιρινό με γεμίσση[μπέικον,πιπεριά,κασέρι]	Τεμάχια	83,00	12,00		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

	σε συσκ. 2 κιλών					
15	Σνίτσελχοιρινόκατεψυγμένο 250-300 gr.	Κιλά	6,00	8,50		
16	Συκωταριές από αμνοερίφια (όχι κατεψυγμένα)	Κιλα	0,00	12,00		
17	Σουβλάκια χοιρινά 150 γραμ.	Τεμάχια	200,00	1,50		
18	Κεφτεδάκια κατεψυγμένα (κιμάς Μόσχου) 40-50 γραμμ.	Κιλά	99,00	7,00		
19	Τυποποιημένα κατεψυγμένα μπιφτέκια (κιμάς Μόσχου) 180γρ	Κιλά	113,00	7,50		
20	Τυποποιημένα κατεψυγμένα σουτζουκάκια (κιμάς Μόσχου) 90γρ	Κιλά	123,00	9,00		
21	Μπούτι χοιρινό νωπό ολόκληρο άνευ οστού σε συσκευασία των 2-3 κιλών	κιλά	0,00	6,90		
ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ						
Φ.Π.Α.						
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ						

ΟΜΑΔΑ Ζ' : ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ % ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Θράψαλα κατεψυγμένα και καθαρισμένα σε συσκευασία 10 κιλ. ολόκληρα ή σε ροδέλες	Κιλά	100,00	7,00		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

2	Φιλέτο πέρκα καταψυγμένο και καθαρισμένο σε συσκ. 10 κιλ	Κιλά	30,00	12,00		
3	Φιλέτο βακαλάου κατεψυγμένα και καθαρισμένο συσκ του 1 κιλού	Κιλά	20,00	9,00		
4	Βακαλάοςφιλέτουγγάλατος	Κιλά	6,00	12,00		
5	Γαλέος φιλέτο φετα κατεψυγμένο σε συσκευασία 10 κιλών	Κιλά	150,00	7,00		
6	Γλώσσα κατεψυγμένη σε συσκευασία 10 κιλών	κιλά		12,00		
7	Ψαροκροκέτες κατεψυγμένες	Κιλά	104,00	5,10		
9	Παγκάσιος καταψυγμένο	Κιλά	20,00	6,00		
ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ						
ΦΠΑ						
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ						

ΟΜΑΔΑ Η΄ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΑΞΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ
1	Αρακάς σε συσκευασία των 10 κιλών.	Κιλά	335,00	2,40		
2	Μπάμιες σε συσκευασία των 10 κιλών .	Κιλά	210,00	3,50		
3	Σπανάκι σε συσκευασία των 10 κιλών .	Κιλά	493,00	2,50		
4	Σπανάκι σε συσκευασία 1 κιλού	Κιλά	0,00	2,90		
5	Φασολάκια σε συσκευασία 10 κιλών	Κιλά	480,00	2,00		
6	Ανάμικτα λαχανικά 5 ειδών (αρακάς,καρότο,καλαμπόκι,φασολάκια,πιπεριά) κατεψυγμένα 10 κιλών	Κιλά	60,00	2,20		
7	Ανάμικτα λαχανικάκατεψυγμένα 1 κιλού	κιλα	10,00	2,80		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

8	Καρότα καθαρισμένα σε μικρούς κύβους	Κιλά	180,00	1,30		
9	Κρεμμύδια κατεψυγμένα κομμένα σε συσκευασία των 10 κιλών	κιλά	180,00	1,60		
10	Μπρόκολα κατεψυγμένα κομμένα των 10 κιλ.	Κιλά	183,00	1,90		
11	Κουνουπίδι κατεψυγμένα κομμένα των 10 κιλών	Κιλά	193,00	1,90		
12	Μπιφτέκια λαχανικώνκτψ 250 γρ.	κιλά	0,00	7,00		
ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ						
Φ.Π.Α. 13 %						
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ						

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Ο κάθε οικονομικός φορέας θα επιλέξει τους (τον) πίνακες (πίνακα) για τους οποίους (οποίο) προσκλήθηκε και θα καταθέσει προσφορά μόνο γι αυτούς(αυτόν).