



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
6^η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΗΛΕΙΑΣ
ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ**

**Αμαλιάδα :16-10-2026
Αριθ. Πρωτ. : 10268**

ΤΜΗΜΑ : Οικονομικό – Γραφείο Προμηθειών
ΤΑΧ/ΚΗ. Δ/ΝΣΗ : Ευαγγελιστρίας 128
ΠΛΗΡΟΦ.: Μπομπής Παναγιώτης
ΤΗΛ/ΦΑΞ :2622 360167
E-mail : grafiopromithion@yahoo.gr

Το Γενικό Νοσοκομείο Ηλείας – Νοσηλευτική Μονάδα Αμαλιάδας,

Έχοντας υπόψη τις διατάξεις:

1. του Ν. 3329/05
2. του Ν.4152/2013
3. του Ν.4250/2014
4. του Ν. 4412/08.08.2016 «Δημόσιες συμβάσεις έργων, προμηθειών και υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)
5. του Ν. 4782/2021 άρθρο 50
6. Η υπ. αριθμ.11857/05-12-2026 σύμβαση με την εταιρεία «ΧΑΛΙΚΙΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ-ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ»
7. Το Υπ. Αριθμ. 9260/23-09-2026 έγγραφο εκτίμησης αναγκών του τμήματος διατροφής του Γ.Ν Ηλείας-Ν.Μ Αμαλιάδας σχετικά με την σύναψη νέας σύμβασης για είδη τροφίμων «**Αρτοποιείου**»

ΑΝΑΚΟΙΝΩΝΕΙ

Μη δεσμευτική έρευνα αγοράς για την αποτύπωση των οικονομικών δεδομένων που ισχύουν στην αγορά για την προμήθεια ειδών τροφίμων «Αρτοποιείο» για τις ανάγκες του **Τμήματος Διατροφής**,

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΙΔΩΝ

Α/Α	ΕΙΔΟΣ - ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
-----	------------------	-----------------	----------

1	ΑΡΤΟΣ Τ. 70%	ΚΙΛΟ	1400
2	ΑΡΤΟΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ	ΚΙΛΟ	50
3	ΛΑΓΑΝΑ	ΚΙΛΟ	5
4	ΣΤΑΦΙΔΟΨΩΜΟ 100-120gr	ΤΕΜΑΧΙΟ	50
5	ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	ΚΙΛΟ	10
6	ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ	ΚΙΛΟ	10
7	ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ	ΚΙΛΟ	30
8	ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ	ΚΙΛΟ	8
9	ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ	ΚΙΛΟ	8
10	ΓΛΥΚΑ ΔΙΑΦΟΡΑ	ΚΙΛΟ	25
11	ΑΡΤΟΚΛΑΣΙΕΣ	ΚΙΛΟ	25
12	ΠΡΟΣΦΟΡΑ	ΚΙΛΟ	15

Τμήμα που αιτείται το υλικό : Διατροφής.

Τρόπος υποβολής προσφορών :

Με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο στο email: grafipromithion@yahoo.gr

Ημερομηνία λήξης υποβολής προσφορών : 26-10-2026 ημέρα Δευτέρα και ώρα 14:00 μ.μ.

Σημειώνεται ότι :

1. Οι προμηθευτές θα πρέπει να αναφέρουν στην προσφορά τους τα παρακάτω στοιχεία απαραίτητα (εφόσον υπάρχουν): α) κωδικό αιτήματος νοσοκομείου, β) κωδικό είδους εταιρείας, γ) κωδικό κατασκευαστή/παραγωγού, δ) κατηγορία και περιγραφή υλικού, ε) REF number, στ) κατασκευαστικό όικο.
2. Στην προσφορά να αναγράφονται ο κωδικός παρατηρητηρίου είδους (εφόσον υπάρχει) και η τιμή παρατηρητηρίου τιμών της ΕΠΥ, ο κωδικός ΕΚΑΠΤΥ και ο κωδικός EMDN ή να κατατεθεί υπεύθυνη δήλωση σε περίπτωση που δεν υπάγεται σε αυτά.
3. Να αναφέρεται στην προσφορά ο χρόνος ισχύος προσφοράς και ο χρόνος παράδοσης υλικών.
4. Η τιμή προσφοράς θα δίνεται αναλυτικά σε ΕΥΡΩ και σταθερή μέχρι την οριστική παραλαβή των ειδών. Να δηλώνεται και ο Φ.Π.Α. που υπόκειται το είδος.
5. Οι προσφορές θα πρέπει να είναι σύμφωνες με τις τεχνικές προδιαγραφές του παραρτήματος ειδών.

6. Οι συμμετέχοντες οικονομικοί φορείς θα πρέπει να αναφέρουν αναλυτικά τα στοιχεία της επιχείρησής τους (επωνυμία, διεύθυνση-έδρα της επιχείρησης, τηλέφωνο, email , ΑΦΜ).

Η

ΑΝ. ΔΙΟΙΚΗΤΡΙΑ

ΤΟΥ

Γ.Ν ΗΛΕΙΑΣ-Ν.Μ ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ

MARIA PETROPOULOU
19/10/2026 14:46

ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΥ ΜΑΡΙΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ- ΦΥΛΛΟ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- **Επισήμανση:** Οι κάτωθι αναφερόμενες τεχνικές προδιαγραφές - απαιτήσεις και όροι αναγράφονται προκειμένου οι συμμετέχοντες στην μη δεσμευτική έρευνα αγοράς οικονομικοί φορείς να λάβουν γνώση των προδιαγραφών των απαιτήσεων και των όρων που θα ζητηθούν σε επικείμενη διαγωνιστική διαδικασία και ως εκ τούτου δεν απαιτείται στα πλαίσια της εν λόγω έρευνας αγοράς η προσκόμιση των αναφερόμενων δικαιολογητικών.

ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- Όλα τα απαιτούμενα είδη (Λευκός Άρτος από αλεύρι σίτου Τ. 70% , Άρτος Ολικής, η Λαγάνα , τα Πρόσφορα, τα Αρτοσκευάσματα, Άρτος για Αρτοκλασίδες ,κ.λπ) πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές όπως αυτές αναφέρονται στους ειδικούς όρους.

Τόσο οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή αυτών όσο και οι διαδικασίες παρασκευής, συσκευασίας και μεταφοράς αυτών θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες Διασφάλισης Υγιεινής των τροφίμων.

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

κλιβάνων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και διαδικασίας αδειοδότησης» σε εφαρμογή της παρ. 3 του άρθρου 2 και της παρ. 11 του άρθρου 20 του Ν3526/2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις».

Ο άρτος και τα αρτοσκευάσματα πρέπει υποχρεωτικά να παρασκευάζονται και να διατίθενται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρων όπως αυτές ορίζονται στο Άρθρο 104 του Κ.Τ.Π και σύμφωνα με τις εκάστοτε υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

ΜΕΡΟΣ Ι

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ Α Ρ Τ Ο Υ & ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

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

Ο άρτος διακρίνεται σε:

α) **λευκό άρτο**, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος λευκός τ. 70%»,

β) **μαύρο άρτο**, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 90%, με πρόσθετη ξηρά γλουτένη σε αναλογία 3% από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος μαύρος τ. 90%»,

γ) **σύμμεκτο άρτο**, που παρασκευάζεται από ισόποση ανάμειξη αλεύρων κατηγορίας Μ, από σκληρό σίτο και άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος σύμμεκτος».

δ) άρτος από αλεύρι τύπου 55% το οποίο προέρχεται από μαλακά σιτάρια υψηλής ποιότητας που έχει αφαιρεθεί τελείως το πίτυρο.

«Φρέσκος άρτος» ή «Φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα»: Ο άρτος ή το αρτοπαρασκεύασμα που

πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- πωλούνται στον τελικό καταναλωτή εντός είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους,
- παράγονται με συνεχή διαδικασία, από την χρήση των πρώτων υλών τους μέχρι την τελική έψηση, χωρίς να μεσολαβεί διακοπή της για τη συντήρησή τους.

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

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

«Αρτοπαρασκεύασμα»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται από άλευρα ενός δημητριακού ή προσμείξεις αλεύρων διαφόρων δημητριακών, εφόσον ο τρόπος παρασκευής του δεν συμπίπτει με τον τρόπο παρασκευής των ειδών άρτου και το οποίο διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «αρτοπαρασκεύασμα». Αρτοπαρασκεύασμα αποτελεί η λαγάνα της Καθαρής Δευτέρας.

Όλα τα ζητούμενα είδη θα είναι παρασκευασμένα από αρίστης ποιότητας υλικά και θα παραδίδονται «φρέσκα»

Απαγορεύεται η χρήση του όρου «φρέσκος άρτος» και «φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα» (Νόμος 3526/2007 Άρθρο 10 § 1(α,β,γ)),

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

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

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

αρτοσκευασμάτων να είναι καλοί και να μην υπάρχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών, να είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ξένα σωματίδια και να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση.

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

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

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

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

Άρτος τύπου 70% (Φρατζόλα): Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό, ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένο σε χάρτινες σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα, κλεισμένες με συνδετική μηχανή ή σε διαφανές σελοφάν.

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

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

Η παρασκευή της λαγάνας να γίνεται αυθημερόν, η δε συσκευασία να πραγματοποιείται αφού έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

ΜΕΡΟΣ ΙΙ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ & ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

«Διάφορα αρτοσκευάσματα»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π. Τα κάθε μορφής και φύσης αρτοσκευάσματα που παρασκευάζονται κατά τρόπο ανάλογο με τον τρόπο παρασκευής του άρτου, διαφέρουν όμως χαρακτηριστικά από αυτόν ως προς τους μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους, λόγω της προσθήκης σε αυτά, πέραν των πρώτων υλών που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου και άλλων πρώτων υλών

που επιτρέπονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Υπουργική απόφαση 1100/1987, ΦΕΚ Β' 788), όπως γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, τυροκομικά προϊόντα, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, προϊόντα τομάτας, ελιές, αρτυματικές ύλες και προϊόντα αλλαντοποίησης.

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

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

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

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

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

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

Οι βασιλόπιτες και τα τσουρέκια πρέπει να περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες. Απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή τους είναι γάλα, βούτυρο, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι.

Το βάρος της βασιλόπιτας και του τσουρεκιού θα καθορίζεται ανάλογα με τις διαχειριστικές ανάγκες του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.

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

Όλα τα είδη αρτοποιίας θα προέρχονται από πολύ καλή ζύμη (άριστα ζυμωμένα) και πολύ καλό και ομοιόμορφο ψήσιμο, ομοιογενές στην

κόρα και στην ψίχα, το δε φλόγωμα αυτών, ομοιογενές και κανονικό σε όλη την επιφάνεια.

Για όλα τα είδη επισημαίνεται η εμφάνιση άμεπτων οργανοληπτικών και μακροσκοπικών χαρακτήρων χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ύπαρξης ξένων σωματιδίων ή ατελούς επεξεργασίας.

Απαγορεύεται η διάθεση προς κατανάλωση των ανωτέρω ειδών που έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση(μεσεντερικός βάκιλλος, ευρωτίαση κ.λ.π).

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

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

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

Απαγορεύεται η παρασκευή ή κατοχή ή μεταποίηση ή διάθεση ή μεταφορά για κατανάλωση αγαθών, τα οποία είναι ακατάλληλα για βρώση ή μπορούν να προκαλέσουν οποιοδήποτε κίνδυνο ή βλάβη στην υγεία ανθρώπων ή ζώων ή οποιαδήποτε ζημιά σε φυτά(Αγορανομική Διάταξη 7/2009 – άρθρο 237).

Για όλα τα προαναφερόμενα προσφερόμενα είδη, το ανεκτό όριο κατωτέρου καθαρού ως προς τα αναγραφόμενα τους, καθορίζεται από τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις..(π.χ Αγ. Διάταξη 7/2009, άρθρα 244, 245, κ.α.λ.)

Τονίζεται η υποχρέωση της άθικτης συσκευασίας όλων των προσφερόμενων προϊόντων(χωρίς σημάδια παραβίασης, χτυπημάτων, διάτρησης,κ.λ.π)

Για όλα τα τρόφιμα επισημαίνεται η εμφάνιση άμεπτων οργανοληπτικών και μακροσκοπικών χαρακτήρων χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

Τονίζεται επίσης η απαγόρευση διάθεσης προϊόντων που έχουν υποστεί αλλοίωση από ζύμωση ή οτιδήποτε άλλο σε οποιαδήποτε στάδιο της παραγωγής τους.

Ρυπασμένες συσκευασίες από οποιαδήποτε αιτία επιβάλλουν απόρριψη του είδους και άμεση αντικατάσταση αυτού.

Τα υπό προμήθεια προϊόντα θα πληρούν τις απαιτούμενες προδιαγραφές επισήμανσης - συσκευασίας υπό τους όρους και τις προϋποθέσεις περί τυποποιημένων προϊόντων φυτικής προέλευσης.

Τονίζεται, η εφαρμογή του άρθρου 18 του Καν. 178/2002 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος, της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων, και της Αγορανομικής. Διάταξης 7/2009)

Τα προσφερόμενα προϊόντα θα πρέπει να φέρουν κωδικό (αριθμό) Παρτίδας. (Προαιρετική στην περίπτωση που στην ετικέτα αναγράφεται η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελευταία ημερομηνία ανάλωσης με την προϋπόθεση ότι η ημερομηνία αυτή συμπεριλαμβάνει σαφή ένδειξη και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα.)

Η επισήμανση όλων των προϊόντων πρέπει να είναι και στην Ελληνική γλώσσα.

Οι προμηθευτές υποχρεούνται να παρέχουν στην Επιτροπή παραλαβής κάθε έγγραφη ή προφορική πληροφορία και στοιχεία που θα τους ζητηθεί σχετικά με το προσφερόμενο είδος

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

Ο έλεγχος και η καταγραφή (ποσοτικός, μακροσκοπικός, οργανοληπτικός και ανάλογα με το πρόγραμμα των δειγματοληψιών, μικροβιολογικός και χημικός) των παραλαμβανόμενων προϊόντων θα διεξάγεται από την εκάστοτε τριμελή επιτροπή παραλαβής του Νοσοκομείου και τον Υπεύθυνο του Τμ. Διατροφής του Νοσοκομείου , τηρώντας τις νόμιμες διαδικασίες, όπως αυτές ρητώς περιγράφονται στην Ισχύουσα Νομοθεσία.

Τονίζεται η απαίτηση συμμόρφωσης όλων των εμπλεκόμενων φορέων στην τροφική αλυσίδα για την τήρηση και διασφάλιση της «Αλυσίδας ψύξης» των υπό ψύξη προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Οι συνθήκες συσκευασίας (πρώτη & δεύτερη), μεταφοράς και παράδοσης, θα πρέπει να πληρούν τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, κανονισμούς, καθώς και τους απαιτούμενους όρους των οδηγιών ορθής πρακτικής (σύμφωνα με τις αρχές ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων).

Όλα τα παραδιδόμενα συμβατικά είδη θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις

και τα τεχνικά χαρακτηριστικά όπως αυτά απαιτούνται στις τεχνικές προδιαγραφές της Διακήρυξης και θα παραδίδονται σε μεγέθη συσκευασίας όπως αυτά απαιτούνται και αναφέρονται στους ειδικούς όρους της Διακήρυξης».

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ

Οι συμμετέχοντες στον διαγωνισμό κατά το άνοιγμα των προσφορών από την επιτροπή αξιολόγησης υποχρεούνται και στην προσκόμιση δειγμάτων στα κάτωθι είδη τροφίμων:

- Άρτος σίτου 0,5 Kg ή 1 Kg
- Άρτος Ολικής 0,5 Kg.

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

1. Τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, ώστε τα προϊόντα που μεταφέρονται να προφυλάσσονται με αυτόν τον τρόπο από πιθανές μολύνσεις.
2. Για την μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας, οι επιχειρήσεις φέρουν την ευθύνη σχετικά με την τήρηση των συνθηκών μεταφοράς.
3. Σε εφαρμογή της υπ' αρ. 390/93 απόφασης του Υπουργείου Υγείας και Κοιν. Αλληλεγγύης και των ισχυόντων Κανονισμών και διατάξεων, η μεταφορά, η διανομή και η διάθεση των προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται με οχήματα που διαθέτουν κατάλληλο αμάξωμα, κλειστό από όλες τις πλευρές και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά των προϊόντων αυτών.
4. Ο άρτος και τα λοιπά προϊόντα αρτοποιίας είτε σε ατομική, είτε σε μαζική συσκευασία, όταν μεταφέρονται προς πώληση από το χώρο παραγωγής τους σε πρατήρια άρτου, σε ξενοδοχεία, **σε νοσοκομεία και σε λοιπά ιδρύματα, σε τόπους ομαδικής σίτισης**, σε εστιατόρια, ταβέρνες και σε κάθε άλλο τόπο προορισμού, τοποθετούνται μέσα σε κλειστά κιβώτια, που είναι κατασκευασμένα από υλικό το οποίο είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Απαγορεύεται η μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας με άλλο τρόπο.
5. Επιτρέπεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που δεν χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την μεταφορά των προϊόντων αυτών, εφόσον τα προϊόντα αυτά τοποθετούνται σε ειδικά ξύλινα κιβώτια, που έχουν εσωτερική επένδυση από γαλβανισμένη λαμαρίνα ή σε μεταλλικά ή πλαστικά κιβώτια, με επαρκή χωρητικότητα, τα οποία κλείνουν ερμητικά και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό της μεταφοράς αυτής και είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Ομοίως, επιτρέπεται με τα οχήματα που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο, η διακίνηση και η μεταφορά, προς πώληση προϊόντων αρτοποιίας, τα οποία διατίθενται στον καταναλωτή σε αεροστεγή συσκευασία, το υλικό της οποίας προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
6. Απαγορεύεται η μεταφορά, με οποιοδήποτε τρόπο, προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που μεταφέρουν ρυπαρά αντικείμενα ή τοξικές ύλες ή υγρά, τα οποία μπορούν να επηρεάσουν, με οιοδήποτε τρόπο, την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Για όλους τους προσφέροντες των τροφίμων κατά την κατάθεση των προσφορών , απαιτείται:

1. Η προσκόμιση των αδειών λειτουργίας των επιχειρήσεων τους,(αντίγραφο) βάσει του αντικειμένου τους (παραγωγή, επεξεργασία, αποθήκευση, διανομή τροφίμων), (ή Γνωστοποίηση Επιχείρησης σύμφωνα με τον 4442/2016) από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό που

δραστηριοποιείται, εφόσον υπάρχει.

Η αδειοδότηση των επιχειρήσεων είναι προαπαιτούμενη των διαδικασιών καταχώρησης , έγκρισης αυτών, σύμφωνα με το άρθρο 4 και 5 της ΚΥΑ 15523/31-08-2006 , και την ΚΥΑ αρ. 1288/ΦΕΚ Β' 1763/22-5-2017 η οποία τροποποίησε την Κ.Υ.Α.15523/31-8-2006, και του άρθρου 6 του Καν. 852/2004.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΕΚ852/2004 και ΕΚ853/2004] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

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

3. Οι προσφέροντες, έχοντας εγκαταστήσει στις μονάδες τους, ψυκτικές εγκαταστάσεις και οι οποίοι εμπίπτουν στην κείμενη Νομοθεσία για άδεια λειτουργίας ψυκτικών εγκαταστάσεων – ψυκτικών αποθηκών, οφείλουν να προσκομίσουν την άδεια λειτουργίας των ψυκτικών εγκαταστάσεών τους(αντίγραφο).

4. Η προσκόμιση της ισχύουσας σχετικής άδειας καταλληλότητας οχημάτων μεταφοράς των τροφίμων ή βεβαίωση καταλληλότητας οχημάτων μεταφοράς των τροφίμων.(αντίγραφο) από Υγειονομικής πλευράς (Δ1Γ/ΓΠ/46890/26-7-2021) η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες . Η διακίνηση των υπό ψύξη ή υπό κατάψυξη προϊόντων θα

πρέπει να γίνεται με αυτοκίνητα ψυγεία αυτοδυνάμου ψύξεως ή ισόθερμα ψυγεία(τήρηση χρόνων και θερμοκρασιών βάση ισχύουσας νομοθεσίας).

5. Η προσκόμιση πρωτότυπης Υπεύθυνης Δήλωσης στην οποία να δηλώνουν:

- τα προσφερόμενα είδη (είδος προσφερόμενου προϊόντος, χώρα προέλευσης, εμπορική επωνυμία, συσκευασία, εταιρεία παραγωγής και έδρα των επιχειρήσεων παραγωγής των).
- ότι οι εταιρείες παραγωγής των προσφερόμενων προϊόντων είναι Επιχειρήσεις τροφίμων με αριθμό καταχώρησης ή έγκρισης και ότι τόσο αυτές όσο και τα παραγόμενα προϊόντα τους ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ισχύοντος νομοθετικού πλαισίου για τα τρόφιμα (Κ.Τ.Π, Προεδρικά διατάγματα,Κανονισμοί, Οδηγίες, Αγορανομικές και Υγειονομικές Διατάξεις, Αποφάσεις και τις όποιες τροποποιήσεις αυτών).
- την υποχρεωτική επισήμανση των τροφίμων και στην Ελληνική Γλώσσα.

Όταν οι προσφέροντες δεν παράγουν τα προσφερόμενα είδη, σε δική τους εγκατάσταση, θα πρέπει κατά την κατάθεση των προσφορών τους:

α. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

β.Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση

των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

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

2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να

παρέχει στην Επιτροπή παραλαβής κάθε έγγραφη ή προφορική πληροφορία και στοιχεία που θα τους ζητηθεί σχετικά με το προσφερόμενο είδος

3.Οι προμηθευτές είναι υποχρεωμένοι να παραδίδουν τα προϊόντα κατά είδος και ποσότητα, σύμφωνα με τις έγγραφες παραγγελίες του Νοσοκομείου και εντός του προβλεπόμενου από την Σύμβαση χρόνου παράδοσης (Έως 08:00 π.μ).

4.Επισημαίνεται πως για τα προϊόντα με Ημ. Λήξης , το χρονικό διάστημα από την παραγωγή μέχρι την ημερομηνία παράδοσης των προϊόντων δεν πρέπει να ξεπερνά το 1/4 της χρονικής διάρκειας ζωής τους.

5.Σε περίπτωση Αργίας ή Κυριακής, εάν ο Άρτος δεν μπορεί να παραδοθεί εντός της Αργίας ή Κυριακής, τότε θα συσκευάζεται σε κλειστή κατάλληλη συσκευασία προκειμένου να μειωθεί η αφύγρανσή του και να διατηρήσει όσο το δυνατόν φρέσκα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

Για τις αργίες τονίζεται πως δεν θα παραληφθεί Άρτος ή Αρτοσκεύασμα που θα έχει παραχθεί > 2 ημέρες.

6. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, σύμφωνα με τους ειδικούς όρους μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).

7. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ35797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.

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

Τα είδη αρτοποιίας θα είναι παρασκευασμένα έως και 4 ώρες πριν την παράδοσή τους.

Ο Λευκός Άρτος από αλεύρι σίτου Τ. 70% ολικής, καθώς και η Λαγάνα θα παραδίδονται πάντα σε σχήμα Φρατζόλας και **καθαρού βάρους 500 γρ ή 1000 γρ/τεμάχιο** και θα μεταφέρονται με χρήση κλειστών κιβωτίων από εγκεκριμένο υλικό κατασκευής (π.χ χαρτοκιβώτια, ειδικά καλάθια), εντός των οποίων υπάρχει λευκός κατάλληλος χάρτης περιτυλίγματος ή αναγεννημένη κυτταρίνη. (Τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων)

Όλα τα είδη Ζαχαροπλαστικής πρέπει να προσφέρονται «φρέσκα» σε εναρμόνιση των απαιτήσεων της ισχύουσας Νομοθεσίας, σε ατομική μερίδα ή μεγάλες συσκευασίες (όπως αυτές καθορίζονται από την παραγγελία) και σε βάρος όπως καθορίζεται κατ' ελάχιστον από τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.(π.χ Αγ. Διάταξη 7/2009, άρθρο 156), Κ.Τ.Π άρθρο 141 κ.λ.π.

Τονίζεται ότι όλα τα είδη αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής (εκτός του είδους σταφιδόψωμο 100-120γρ.) θα προσφέρονται , θα παραγγέλλονται ,θα παραδίδονται και θα τιμολογούνται με βάση το καθαρό τους βάρος (ανά κιλό), όπως θα ζητείται στην παραγγελία τους, και όχι ανά τεμάχιο ή ατομικό μέγεθος ή μέγεθος συσκευασίας.

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ

Οι συμμετέχοντες στον διαγωνισμό κατά το άνοιγμα των προσφορών από την επιτροπή αξιολόγησης υποχρεούνται και στην προσκόμιση δειγμάτων στα κάτωθι είδη τροφίμων:

- Άρτος σίτου 0,5 Kg ή 1 Kg
- Άρτος Ολικής 0,5 Kg.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- Κρίνεται απαραίτητη, με την επιφύλαξη των τυχόν οριζόμενων σε άλλες διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας, η συμμόρφωση όλων των επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν, συσκευάζουν, διακινούν, αποθηκεύουν, προμηθεύουν, παραδίδουν ή διαθέτουν τρόφιμα στις απαιτήσεις των Κανονισμών και οδηγιών :
- Καν.178/2002 (περί καθορισμού των γενικών αρχών και απαιτήσεων της Νομοθεσίας για τα τρόφιμα, των γενικών διαδικασιών για την ασφάλεια των τροφίμων και την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των τροφίμων.
- Καν.852/2004- Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων και τις τροποποιήσεις αυτού.
- Καν.882/2004 Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων
- Κ.Υ.Α 15523/31-08-2006 Περί Αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών Καν.178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- Καν.2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων

- Νόμος υπ. αρ. 3526/2007(Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις) και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού
- Αγορανομικές Διατάξεις 7/2009 , 9/2009, 3/2011 και τις όποιες τροποποιήσεις αυτών.
- Οδηγία 2000/13/Ε.Κ.και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής από τις Οδηγίες 2007/68/ΕΚ, 2008/5 Ε.Κ, 2005/26 Ε.Κ,2001/101/ Ε.Κ της Επιτροπής, 2002/86/ Ε.Κ της Επιτροπής και της Οδηγίας 2003/89/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2000/13/Ε.Κ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
- Καν. 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα και τις τροποποιήσεις αυτού.Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 107/2008, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 109/2008, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 116/2010
- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής
- Καν. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 10/2011 της Επιτροπής, της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- Κανονισμός 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και την τροποποίηση αυτής Κανονισμός 2008/282/ΕΚ για τα υλικά και αντικείμενα από ανακυκλωμένο πλαστικό τα οποία προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2023/2006
- Οδηγία 89/107/ΕΟΚ. , για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί(94/34/ΕΚ, 292/97)
- Καν. 1829/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ

- Καν.466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού,
- Κανονισμός 315/93 της 8ης Φεβρουαρίου 1993, και τις τροποποιήσεις αυτού,Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1882/2003 της 29ης Σεπτεμβρίου 2003. και 596/2009 της 18ης Ιουνίου 2009.
- Καν.396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
- Οδηγία 89/107/ΕΟΚ. σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί
- Υ2 2600/2001. (Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης) και Φ.ΕΚ Β' 630/2007) και την τροποποίηση αυτής (ΔΥΓ2/Γ.Π. 38295/2007)
- Π.Δ 521/83
- Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967 Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις.
- ΝΟΜΟΣ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 4235

Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Όλες οι εμπλεκόμενες επιχειρήσεις τροφίμων καθώς και όλα τα προσφερόμενα είδη τροφίμων θα πρέπει να ικανοποιούν τις απαιτήσεις των ανωτέρω κανονισμών και οδηγιών καθώς και του ισχύοντος νομοθετικού πλαισίου για τα τρόφιμα (Κ.Τ.Π, Προεδρικά διατάγματα, Αγορανομικές και Υγειονομικές Διατάξεις, Αποφάσεις και τις όποιες τροποποιήσεις αυτών).

	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ		ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	
Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ