

ΑΔΑΜ

ΠΡΟΣ: ΚΡΑΤΙΚΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΑΕΡΟΣΚΑΦΩΝ
 ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΑΠΑΝΩΝ
 Τηλ. 210-5502240-44
 Φ.831/14899
 Σ.3264
 Ελευσίνα, 01 Δεκ 21

ΚΟΙΝ :

ΘΕΜΑ: Πρόσκληση Υποβολής Προσφοράς υπ' αριθμ Ε-1/21
(Ανάθεση σε ιδιωτικό φορέα της εκμετάλλευσης 2 Κυλικείων του ΚΕΑ
(Διοικητηρίου & Νέου Υπόστεγου) για χρονικό διάστημα ενός (1) έτους,
με δικαίωμα ανανέωσης για ένα (1) επιπλέον έτος.)

ΣΧΕΤ : α. ΓΚ ΕΚΜ/ΣΕΩΝ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΡΣ ΕΔ (ΦΕΚ181 Β΄ 1981)
 β. ΕΠΑ Δ-15/2020

1. Σε συνέχεια σχετικών, προσκαλείται ο οικονομικός φορέας του πίνακα αποδεκτών για την υποβολή οικονομικής προσφοράς προς σύναψη συμφωνητικού, με αντικείμενο την ανάθεση σε ιδιωτικό φορέα της εκμετάλλευσης δύο (2) Κυλικείων του ΚΕΑ για χρονικό διάστημα ενός (1) έτους, με δικαίωμα ανανέωσης για ένα (1) επιπλέον έτος.

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΜΙΣΘΩΜΑΤΟΣ	CPV
1	Ανάθεση σε ιδιωτικό φορέα της εκμετάλλευσης 2 Κυλικείων του ΚΕΑ (Διοικητηρίου & Νέου Υπόστεγου) για χρονικό διάστημα ενός (1) έτους, με δικαίωμα ανανέωσης για ένα (1) επιπλέον έτος.	8.400€	55410000-7
	ΣΥΝΟΛΟ	8.400€	

2. Η προϋπολογισθείσα αξία της Σύμβασης (καταβολή μισθώματος) αφορά Κεφάλαια Εκτός Κρατικού Π/Υ συμφώνως των καθοριζόμενων στην (α) σχετική Υπουργική Απόφαση και ανέρχεται στο ποσό των 8.400 ευρώ (οκτώ χιλιάδες τετρακόσια).

3. Η υλοποίηση της παρούσας πρόσκλησης θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τους όρους όπως αυτοί περιγράφονται στα Παρατήματα «Α» και «Β» αυτής.

4. Προθεσμία κατάθεσης προσφορών: **Καταληκτική ημερομηνία αποστολής των προσφορών είναι η 10-12-2021**, ημέρα Παρασκευή και ώρα 14:00.

5. Δικαίωμα υποβολής προσφοράς: Ο οικονομικός φορέας που προσκαλείται ονομαστικά με το παρόν. Επισημαίνεται ότι δεν λαμβάνονται υπόψη προσφορές οικονομικών φορέων που δεν προσκλήθηκαν να υποβάλουν προσφορά.

6. Τρόπος υποβολής προσφορών: Η προσφορά υποβάλλεται αποκλειστικά μέσω e-mail στην ηλεκτρονική διεύθυνση **oik.kea@haf.gr**. Σε αυτήν θα περιλαμβάνονται από πλευράς του υποψήφιου παρόχου:

(1) Υπεύθυνη δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του Ν.1599/86, όπως εκάστοτε ισχύει, στην οποία:

(α) Να αναγράφονται τα στοιχεία της παρούσας πρόσκλησης υποβολής προσφορών στην οποία συμμετέχει και να αποδέχεται ρητά όλους τους όρους της εν λόγω πρόσκλησης.

(β) Να δηλώνεται ότι μέχρι και την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς δεν συντρέχουν οι λόγοι αποκλεισμού της παρ. 1 και της παρ. 2 α) και β) του άρθρου 73 Ν.4412/16.

(γ) Να δηλώνεται ότι μέχρι και την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς δεν έχουν επιβληθεί εις βάρος του κυρώσεις οριζόντιου αποκλεισμού, του άρθρου 74 του Ν.4412/16.

7. Οικονομική προσφορά ως το υπόδειγμα του Παραρτήματος «Β».

8. Διαδικασία αξιολόγησης προσφοράς - Έκδοση απόφασης ανάθεσης:

(1) Η αναθέτουσα αρχή διενεργεί την αξιολόγηση των προσφορών, μη λαμβάνοντας υπόψη προσφορές οικονομικών φορέων που δεν προσκλήθηκαν να υποβάλλουν προσφορά.

(2) Η αναθέτουσα αρχή, μετά την ολοκλήρωση της αξιολόγησης της προσφοράς, αποστέλλει πρόσκληση στον μειοδότη με κάθε πρόσφορο μέσο και τον προσκαλεί το συντομότερο δυνατόν, για την προσκόμιση:

(α) Των δικαιολογητικών που αφορούν στην παρ. 1 του άρθρου 73 του Ν.4412/16, ήτοι **υπεύθυνης δήλωσης** της παρ. 4 του άρθρου 8 του Ν.1599/86 εκ μέρους του οικονομικού φορέα, σε περίπτωση φυσικού προσώπου, ή σε περίπτωση νομικού προσώπου την υποβολή αυτής εκ μέρους του νομίμου εκπροσώπου του, όπως αυτός ορίζεται στην παρ. 2 του άρθρου 79Α του Ν.4412/16. Πρέπει να έχει συνταχθεί μετά την πρόσκληση για την υποβολή των δικαιολογητικών ανάθεσης. Εναλλακτικά, δίδεται η δυνατότητα προσκόμισης, αποσπάσματος του ποινικού μητρώου [έκδοσης έως τρεις (3) μήνες πριν από την ημερομηνία υποβολής του], με τις προϋποθέσεις της παρ. 1 του άρθρου 73.

(β) Των δικαιολογητικών που αφορούν στην παρ. 2 του άρθρου 73 του Ν.4412/16, ήτοι πιστοποιητικά **φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας**, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, τα οποία είναι εν ισχύ κατά το χρόνο υποβολής τους. Αν ο οικονομικός φορέας είναι Έλληνας πολίτης ή έχει την εγκατάστασή του στην Ελλάδα, οι υποχρεώσεις του που αφορούν στις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης καλύπτουν τόσο την κύρια όσο και την επικουρική ασφάλιση. Σε περίπτωση που δεν αναφέρεται χρόνος ισχύος, γίνονται δεκτά εφόσον έχουν εκδοθεί έως τρεις (3) μήνες πριν από την υποβολή τους.

(γ) **Υπεύθυνη δήλωση**, η οποία πρέπει να έχει συνταχθεί μετά την πρόσκληση για την υποβολή των δικαιολογητικών ανάθεσης, περί μη επιβολής σε βάρος του οικονομικού φορέα της κύρωσης του οριζόντιου αποκλεισμού, στο πλαίσιο του άρθρου 74 του Ν.4412/16.

(δ) Τα κατά περίπτωση νομιμοποιητικά **έγγραφα** σύστασης και **νόμιμης εκπροσώπησης** του οικονομικού φορέα. Το συγκεκριμένο αποδεικτικό (νόμιμης εκπροσώπησης) πρέπει να έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.

(3) Εφόσον τα δικαιολογητικά που υποβλήθηκαν είναι αποδεκτά, η αναθέτουσα αρχή εκδίδει απόφαση ανάθεσης, την οποία αναρτά στο «ΚΗΜΔΗΣ» και στο «ΔΙΑΥΓΕΙΑ» και την κοινοποιεί ειδικώς στον ανάδοχο και στους λοιπούς οικονομικούς φορείς που κλήθηκαν να καταθέσουν προσφορά και κατέθεσαν. Επισημαίνεται ότι με την κοινοποίηση της απόφασης ανάθεσης η σύμβαση θεωρείται, ότι έχει συναφθεί και η υπογραφή του συμφωνητικού έχει αποδεικτικό χαρακτήρα.

(4) Προσκαλείται ο ανάδοχος για υπογραφή του συμφωνητικού. Ο ανάδοχος γνωστοποιεί τον τραπεζικό λογαριασμό του σε μορφή IBAN, που συνοδεύεται από αντίγραφο (απλή φωτοτυπία) της πρώτης σελίδας του βιβλιαρίου της τράπεζας, στην οποία τηρείται ο λογαριασμός ή από βεβαίωση της τράπεζας αυτής όταν δεν εκδίδεται βιβλιάριο.

(5) Ο ανάδοχος οφείλει να τηρήσει όλους τους όρους του Συμφωνητικού. Η αμοιβαία συνεργασία σε κάθε στάδιο της υπηρεσίας αποτελεί βασική υποχρέωση των μερών και καθίσταται εφικτή δια μέσου της συνδρομής της Υπηρεσίας στην παροχή των ενδεδειγμένων κατά περίπτωση πληροφοριών και καταλλήλων συμβουλών στον ανάδοχο με στόχο την υλοποίηση των συμφωνηθέντων.

ιβ. Ποινικές ρήτρες - Κήρυξη του αναδόχου ως έκπτωτου - Κυρώσεις:
Σε περίπτωση μη συμμορφώσεως του αναδόχου προς τις υποχρεώσεις του, εφαρμόζονται τα καθοριζόμενα στα άρθρα 217, 218 και 220 του Ν.4412/16, όπως αυτός τροποποιήθηκε και ισχύει.

ιγ. Έννομη προστασία: Όποιος έχει έννομο συμφέρον, μπορεί να ζητήσει την ακύρωση πράξης ή παράλειψης της αναθέτουσας αρχής, καθώς και την αναστολή εκτέλεσης, ενώπιον του Διοικητικού Εφετείου της έδρας της αναθέτουσας αρχής, σύμφωνα με όσα ορίζονται στα άρθρα 45 έως 56 του π.δ.

18/1989 (Α' 8), το οποίο αποφάινεται αμετακλήτως χωρίς να επιτρέπεται η προηγούμενη άσκηση άλλης ειδικής ή ενδικοφανούς διοικητικής προσφυγής. Το παράβολο για την άσκηση της αίτησης ακύρωσης και της αίτησης αναστολής ορίζεται ίσο με το πέντε τοις εκατό (5%) επί της εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης, χωρίς ΦΠΑ.

5. Για πληροφορίες σχετικά με τους όρους της Πρόσκλησης οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται στο Τμήμα Οικονομικού, Αρμόδιος Χειριστής: Επγός (Ο) Χαράλαμπος Πάνος, Ε.Ο.Υ., τηλ. 210-550-2240, e-mail: oik.kea@haf.gr.

Ακριβές Αντίγραφο

Σμήναρχος (ΜΑ) Άγγελος Τσοροβάς
Διοικητής

Επισμηναγός (Ο) Χαράλαμπος Πάνος
Επόπτης Οικονομικών Υπηρεσιών

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

«Α» Ειδικοί Όροι Απευθείας Ανάθεσης Ανάδειξης Αναδόχου Εκμετάλλευσης των Κυλικείων του ΚΕΑ.

«Β» Έντυπο Οικονομικής Προσφοράς

ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ

«1»: ΠΙΝΑΚΑΣ 1 ΒΑΣΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ (ΕΥΡΕΙΑΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ)

ΠΙΝΑΚΑΣ 2 ΕΠΙΠΛΕΟΝ (ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ) ΕΙΔΩΝ

«2»: ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ

Αποδέκτες για Ενέργεια

«Τσακουμάγκος Νικόλαος,
Πέτρου Ράλλη & Θηβών,
Αιγάλεω Τ.Κ.12243»

Αποδέκτες για Πληροφορία

ΔΑΥ/Γ3

ΚΕΑ/ΔΥΠ, ΟΙΚ

Α-1

ΚΡΑΤΙΚΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΑΕΡΟΣΚΑΦΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
01 Δεκ 21

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β» ΣΤΗ

Φ.831/14899/Σ.3264

ΕΝΤΥΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ
Επωνυμία Οικονομικού Φορέα:
ΑΦΜ:
Στοιχεία Επικοινωνίας:

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΜΙΣΘΩΜΑΤΟΣ	CPV
1	Ανάθεση σε ιδιωτικό φορέα της εκμετάλλευσης 2 Κυλικείων του ΚΕΑ (Διοικητηρίου & Νέου Υπόστεγου) για χρονικό διάστημα ενός (1) έτους, με δικαίωμα ανανέωσης για ένα (1) επιπλέον έτος.		5541000-7
	ΣΥΝΟΛΟ		

Χρόνος ισχύος προσφοράς: εκατόν είκοσι (120) ημέρες.

Σφραγίδα – Υπογραφή
(οικονομικού φορέα)

Επισημαγός (Ο) Χαράλαμπος Πάνος
Επόπτης Οικονομικών Υπηρεσιών

ΚΡΑΤΙΚΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΑΕΡΟΣΚΑΦΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΑΠΑΝΩΝ
01 Δεκ 21

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»
ΣΤΗ Φ.830/14899/Σ.3264

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ
ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ ΤΟΥ ΚΕΑ

Άρθρο 1^ο
Αντικείμενο Διαγωνισμού

1. Το αντικείμενο του διαγωνισμού αφορά στην ανάθεση σε ιδιωτικό φορέα (Ανάδοχο), της εκμετάλλευσης δύο (2) κυλικείων του ΚΕΑ, έναντι καταβολής μηνιαίου μισθώματος, για χρονικό διάστημα ενός (1) έτους, με δικαίωμα ανανέωσης για ένα (1) επιπλέον έτος.

2. Αναλυτικά οι Εκμεταλλεύσεις της κάθε Μονάδας, ο εκτιμώμενος, βάσει απολογιστικών στοιχείων, ετήσιος κύκλος εργασιών, καθώς και το μηνιαίο μίσθωμα, έχουν ως κάτωθι:

α. Δύο (2) κυλικεία [ένα (1) στο νέο υπόστεγο του ΚΕΑ και ένα (1) στον πρώτο (1^ο) όροφο του κτιρίου του Διοικητηρίου].

β. Ετήσιος κύκλος εργασιών της τάξεως των 35.000,00 ευρώ (τριάντα πέντε χιλιάδες).

γ. Μηνιαίο μίσθωμα για το σύνολο των Εκμεταλλεύσεων της τάξεως των 350,00 ευρώ (τριακόσια πενήντα).

Άρθρο 2^ο
Διατάξεις-Ορισμοί

1. Για τις ανάγκες της παρούσης Διακήρυξης λαμβάνονται υπόψη και ισχύουν οι ορισμοί του Άρθρου 2 του Κανονισμού (Ε.Κ.) 852/2004, των Άρθρων 2 και 3 του Κανονισμού (Ε.Κ.) 178/2002 και οι διατάξεις του Ν.4235/2014 (ΦΕΚ Α' 32/2014).

2. Επιπλέον, ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

α. Ασφάλεια Τροφίμων: Κατάσταση του τροφίμου που δεν προκαλεί βλάβη στην υγεία του καταναλωτή όταν το τρόφιμο παρασκευάζεται και/ή καταναλώνεται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση.

β. Αλυσίδα Τροφίμων: Ακολουθία των σταδίων και των λειτουργιών παραγωγής, επεξεργασίας, διανομής, αποθήκευσης και χειρισμού ενός τροφίμου και των συστατικών του, από την πρωτογενή παραγωγή έως την κατανάλωση.

γ. Επιχείρηση Τροφίμων (εφεξής «Επιχείρηση»): Οργανισμός της Αλυσίδας Τροφίμων που ασχολείται με την παραγωγή ζωοτροφών, την πρωτογενή παραγωγή, τη μεταποίηση, τη μεταφορά, την αποθήκευση μέχρι τη λιανική πώληση και διάθεση των τροφίμων στον καταναλωτή. Στις Επιχειρήσεις συμπεριλαμβάνονται οι Οργανισμοί παροχής υπηρεσιών, οι υπεργολάβοι και οι προμηθευτές των Επιχειρήσεων (π.χ. εξοπλισμού, συσκευασίας, καθαριστικών, προσθέτων και συστατικών).

δ. Εγκατάσταση: Κάθε μονάδα μίας Επιχείρησης.

ε. Συμμετέχων: Η Επιχείρηση οποιασδήποτε νομικής και οργανωτικής μορφής που δύναται να υποβάλει προσφορά στο διαγωνισμό.

στ. Προμηθευτής: Η Επιχείρηση οποιασδήποτε νομικής και οργανωτικής μορφής που βρίσκεται ένα στάδιο πριν από το Συμμετέχοντα στην Αλυσίδα Τροφίμων.

Άρθρο 3^ο Κριτήριο Ανάδειξης Αναδόχου/ων

1. Ως κριτήριο ανάθεσης-ανάδειξης του Αναδόχου ορίζεται η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά αποκλειστικά βάσει της τιμής η οποία θα προκύψει με βάση το υψηλότερο ποσοστό έκπτωσης που θα δοθεί επί των τιμών των ειδών που ορίζονται στον προσηρητημένο στους παρόντες όρους Πίνακα Βασικών Ειδών.

2. Η ανάδειξη του Αναδόχου θα γίνει στο συμμετέχοντα που θα προσφέρει το υψηλότερο ποσοστό έκπτωσης.

5. Επισημαίνεται ότι η Αναθέτουσα Αρχή (ΚΕΑ):

α. Έχει το δικαίωμα να ματαιώσει και να επαναλάβει το διαγωνισμό για το σύνολο των Εκμεταλλεύσεων.

β. Δεν δεσμεύεται για την τελική ανάθεση της Σύμβασης και δικαιούται, με αιτιολογημένη απόφασή της, να την αναθέσει ή όχι, να τη ματαιώσει εν όλω ή εν μέρει, να επαναλάβει τη σχετική διαδικασία για όλες τις εκμεταλλεύσεις ή για μέρος αυτών, χωρίς ουδεμία υποχρέωση για καταβολή αμοιβής ή αποζημίωσης εξ αυτού του λόγου στους συμμετέχοντες στο διαγωνισμό.

6. Ο υπολογισμός των τελικών τιμών πώλησης των ειδών θα γίνει ως ακολούθως:

α. Η προσφερθείσα έκπτωση θα γίνει επί των τιμών άνευ Φ.Π.Α.

β. Στη συνέχεια, θα προστεθεί ο αναλογούν Φ.Π.Α. και θα γίνει στρογγυλοποίηση των τιμών προς το πλησιέστερο πεντάλεπτο.

7. Οι συμμετέχοντες δύνανται να προσφέρουν και άλλα ανάλογα είδη τα οποία θα συμπεριληφθούν στη Σύμβαση που θα υπογραφεί, ενδεικτικά αναφέρονται ορισμένα στον Πίνακα 2 των παρόντων όρων, υπό τις κάτωθι προϋποθέσεις:

α. Να προσφερθούν-δηλωθούν είτε κατά τη συμμετοχή, είτε πριν από τη σύναψη της Σύμβασης και να αναφέρουν ακριβή στοιχεία σύνθεσης- προέλευσης αυτών και τιμές. Σημειωτέον ότι, στις τιμές των ειδών δεν θα συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α., θα πρέπει όμως τα προβλεπόμενα ποσοστά και ποσά που αναλογούν σε κάθε είδος, να αναγράφονται σε ιδιαίτερη στήλη στην προσφορά.

β. Να γίνουν αποδεκτά από την Υπηρεσία. Επισημαίνεται ότι η Υπηρεσία έχει το δικαίωμα αποδοχής του συνόλου ή μέρους αυτών, καθώς και διαπραγμάτευσης των τιμών πώλησης αυτών.

Άρθρο 4^ο

Πρόσθετα Δικαιολογητικά Συμμετοχής-Τεχνικής Προσφοράς

1. Οι συμμετέχοντες υποχρεούνται, επί ποινή αποκλεισμού, να καταθέσουν, επιπλέον των καθοριζόμενων στην πρόσκληση, τα κάτωθι δικαιολογητικά:

α. Κατάλογο των κυριότερων υπηρεσιών που έχουν παρασχεθεί κατά τα τελευταία τρία (3) έτη, ή άλλως για όσο χρόνο λειτουργίας έχει συμπληρωθεί από τη σύσταση της επιχείρησης, όπου θα φαίνεται η αξία, η ημερομηνία και οι αποδέκτες, δημόσιοι ή ιδιωτικοί φορείς (όνομα, διεύθυνση, τηλέφωνο), για την απόδειξη της επαγγελματικής και τεχνικής ικανότητας των συμμετεχόντων, κατ' ανάλογη εφαρμογή των οριζόμενων στα Άρθρα 75 και 80 του Ν.4412/16.

β. Αντίγραφο της Άδειας Λειτουργίας της Επιχείρησης, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ.47829/23-6-17 Απόφαση του Υπ.Υγείας (ΦΕΚ Β' 2161/2017).

γ. Αντίγραφο Πιστοποιητικού κατά το διεθνές πρότυπο EN ISO 9001:2015 ή άλλο αναγνωρισμένο πρότυπο βασισμένο στις αρχές του συστήματος HACCP, το οποίο θα πρέπει να αφορά στο αντικείμενο του διαγωνισμού (Διαχείριση Επιχειρήσεων Τροφίμων Κατηγορίας IV-Μαζικής Εστίασης και Αναψυχής) και να έχει εκδοθεί από φορέα πιστοποιημένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.) ή άλλο Ευρωπαϊκό Σύστημα Διαπίστευσης χώρας της Ε.Ε. Το Πιστοποιητικό θα πρέπει να είναι σε ισχύ καθ' όλη τη διάρκεια της Σύμβασης (αρχική και τυχόν ανανέωση). Σε περίπτωση λήξης κατά τη χρονική διάρκεια της Σύμβασης, ο Ανάδοχος υποχρεούται επί ποινή έκπτωσης για την ανανέωση της ισχύος του Πιστοποιητικού.

δ. Υπεύθυνη δήλωση στην οποία:

(1) Θα δηλώνουν ότι επιτρέπουν την ελεύθερη πρόσβαση των αρμοδίων Οργάνων της ΠΑ στις εγκαταστάσεις τους για υγειονομικό έλεγχο, παρέχοντάς τους κάθε διευκόλυνση και διευκρίνιση που τυχόν τους ζητηθεί.

(2) Θα βεβαιώνουν ότι για τυχόν αλλαγή των στοιχείων των εγκαταστάσεών τους, θα ενημερώνουν άμεσα την Υπηρεσία, προκειμένου να διενεργηθεί υγειονομικός έλεγχος αυτών. Σε περίπτωση που οι νέες εγκαταστάσεις κριθούν υγειονομικά μη αποδεκτές από την αρμόδια Επιτροπή της Υπηρεσίας, ο Ανάδοχος κηρύσσεται έκπτωτος, με όλες τις προβλεπόμενες από τις διατάξεις του Ν.4412/16 συνέπειες.

ε. Υπεύθυνη δήλωση στην οποία:

(1) Θα δηλώνουν τα πλήρη στοιχεία των συνεργαζόμενων προμηθευτών τους από τους οποίους θα προμηθεύονται τα είδη για όλο το χρονικό διάστημα ισχύος της Σύμβασης.

(2) Θα βεβαιώνουν ότι θα ενημερώνουν την Υπηρεσία άμεσα για την οποιαδήποτε διαφοροποίηση (τροποποίηση των δηλωμένων στοιχείων ή προμηθευτών, διακοπή της συνεργασίας, κλπ) και θα δεσμεύονται ότι η αλλαγή των προμηθευτών θα γίνεται χωρίς να διακόπτεται η τροφοδοσία-λειτουργία των Εκμεταλλεύσεων και χωρίς να τίθεται σε κίνδυνο η Ασφάλεια των Τροφίμων.

στ. Κατάσταση στην οποία θα περιγράφεται:

(1) Ο εξοπλισμός (έπιπλα, βιτρίνες, ψυγεία, καφετιέρες, τοστιέρες, κλπ.) που θα διαθέσουν για την προετοιμασία, τη συντήρηση και την πώληση των ειδών.

(2) Τα μέτρα που θα λάβουν για τη λειτουργία των Εκμεταλλεύσεων, για την εξασφάλιση της ποιότητας και για την εγκατάσταση συστήματος διαχείρισης ασφάλειας των Τροφίμων κατά HACCP.

ζ. Κατάσταση των ειδών που θα διαθέτουν με αναλυτικά στοιχεία αυτών (ακριβής ονομασία, περιγραφή, βάρος, πρώτες ύλες, σύνθεση και αναλογία υλικών, χρονικό όριο ανάλωσης πέρα από το οποίο το προϊόν θα αντικαθίσταται, χώρα προέλευσης, τρόπος συσκευασίας). Ειδικά για τα συσκευασμένα, θα δεσμεύονται ότι θα αναγράφονται επί των ειδών τα στοιχεία της επιχείρησης, καθώς και του προϊόντος (σύνθεση, βάρος, ημερομηνία παρασκευής ή λήξης αυτού, κλπ.).

Άρθρο 5^ο

Διενέργεια Υγειονομικών Ελέγχων

1. Μετά την αποσφράγιση των τεχνικών προσφορών και πριν την αποσφράγιση των οικονομικών, η αρμόδια Επιτροπή του διαγωνισμού [ένα μέλος της οποίας θα είναι Αξκός Υγειονομικού] , προβαίνει στις ακόλουθες ενέργειες:

α. Στη διενέργεια υγειονομικού ελέγχου στις Εγκαταστάσεις ή στην έδρα των Συμμετεχόντων.

β. Στην ανάλογη συμπλήρωση των προβλεπομένων Φύλλων Επιθεώρησης Βιομηχανιών-Τροφίμων, με τις διαπιστωθείσες παρατηρήσεις και τη σχετική βαθμολογία, λαμβάνοντας υπόψη και τα καθοριζόμενα στην υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ.47829/23-6-17 Απόφαση του Υπ.Υγείας (ΦΕΚ Β' 2161/2017).

2. Επισημαίνεται ότι το επίπεδο για να χαρακτηριστεί μια εταιρεία ως κατάλληλη-αποδεκτή, είναι τα 650 μόρια.

3. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα ανάλογου υγειονομικού ελέγχου των εγκαταστάσεων των συνεργαζόμενων προμηθευτών, δειγματοληπτικά και κατά την κρίση της, τόσο κατά τη διενέργεια του διαγωνισμού, όσο και καθ' όλη τη διάρκεια ισχύος της Σύμβασης. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ακαταλληλότητα, ο

συγκεκριμένος προμηθευτής θα πρέπει να αντικατασταθεί με μέριμνα του συμμετέχοντα ή του Αναδόχου με άλλον κατάλληλο. Σε διαφορετική αποκλείεται από το διαγωνισμό ή κηρύσσεται έκπτωτος από τη Σύμβαση.

Άρθρο 6^ο

Υπογραφή Συμβάσεων-Εγγυοδοσίες

1. Με τον Ανάδοχο θα υπογραφθεί ένα (1) συμφωνητικό για τις Εκμεταλλεύσεις (τα κυλικεία Διοικητηρίου και Νέου Υποστέγου) του ΚΕΑ.
2. Για την έναρξη λειτουργίας των Εκμεταλλεύσεων, θα δοθεί στον Ανάδοχο χρονικό περιθώριο δέκα (10) εργάσιμων ημερών για την ανάλογη προετοιμασία των χώρων.
3. Η χρονική διάρκεια των Συμβάσεων, ορίζεται σε ένα (1) έτος, με δικαίωμα ανανέωσης για ένα (1) επιπλέον έτος, κατόπιν συμφωνίας των συμβαλλομένων μερών και σχετικής έγκρισης του ΕΟΔ (Διοικητής του ΚΕΑ).
4. Στο συμφωνητικό που θα υπογραφθεί θα συμπεριληφθούν ως αναπόσπαστα μέρη οι τιμοκατάλογοι των ειδών, καθώς και τα Πρωτόκολλα Παράδοσης-Παραλαβής του εξοπλισμού του Αναδόχου και της Υπηρεσίας. Επισημαίνεται ότι υφίσταται η δυνατότητα προσθήκης νέων ειδών ή διαφοροποίησης των ειδών (εκτός αυτών που καθορίζονται ως βασικά), κατόπιν υποβολής εκ μέρους του Αναδόχου αιτιολογημένου αιτήματος και σύμφωνα με τις προβλεπόμενες περί τροποποίησης της Σύμβασης διαδικασίες.
5. Τα ποσά των εγγυητικών επιστολών συμμετοχής και καλής εκτέλεσης των όρων Συμβάσεων θα καθοριστούν, κατ' ανάλογη εφαρμογή των καθοριζόμενων στο Άρθρο 72 (Εγγυήσεις) του Ν.4412/16, επί των κάτωθι ποσών, τα οποία αφορούν στα μισθώματα δύο (2) συνολικά ετών, λαμβάνοντας υπόψη και του χρόνου ανανέωσης των Συμβάσεων:

Άρθρο 7^ο

Δικαιολογητικά που Απαιτούνται μετά την Υπογραφή των Συμβάσεων

1. Με την κατακύρωση του Διαγωνισμού ο Ανάδοχος οφείλει να ξεκινήσει την τήρηση εντός τριών (3) μηνών από την έναρξη της Σύμβασης σε κάθε Εκμετάλλευση (Κυλικείο/Εστιατόριο) Φάκελο **HACCP** ο οποίος θα περιέχει τα κάτωθι:
 - α. Αντίγραφο του υπογεγραμμένου Συμφωνητικού.
 - β. Άδεια λειτουργίας του Αναδόχου.
 - γ. Αρχείο Απεντομών-Μυοκτονιών.
 - δ. Αρχείο Καθαρισμού-Απολυμάνσεων.
 - ε. Αρχείο Προσωπικού, το οποίο θα περιέχει κατάλογο του Προσωπικού που θα εργάζεται στην Εκμετάλλευση, Πιστοποιητικό Υγείας και Αρχείο Εκπαίδευσης

του. Το Αρχείο Εκπαίδευσης αφορά στην Εκπαίδευση σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Επιπέδου 1 και 2 όπως έχει καθοριστεί από την Εθνική Νομοθεσία και τον ΕΦΕΤ για το Προσωπικό που απαιτείται.

στ. Μελέτη HACCP για κάθε Εκμετάλλευση.

ζ. Αρχείο καταγραφής-παρακολούθησης Κρισίμων Σημείων Ελέγχου (CCP).

η. Αρχείο Διακρίβωσης Οργάνων Παρακολούθησης.

2. Τα έξοδα για τη δημιουργία και την τήρηση του Φακέλου HACCP βαρύνουν αποκλειστικά και μόνο τον Ανάδοχο.

3. Ο ανωτέρω Φάκελος υπόκειται σε έλεγχο από τα αρμόδια Όργανα της Υπηρεσίας και η μη τήρηση ή η ελλιπής/πλημμελής τήρησή του, αποτελεί σοβαρό λόγο επιβολής προστίμου στον Ανάδοχο.

Άρθρο 8^ο **Αναπροσαρμογή Τιμών**

1. Η Υπηρεσία δεν αναλαμβάνει καμία υποχρέωση για μέτρα που τυχόν θα ληφθούν από οποιαδήποτε αρχή κατά τη διάρκεια της Σύμβασης περί αύξησης των κάθε φύσεως δαπανών, φόρων, τελών και δεν ευθύνεται ούτε αποδέχεται οποιαδήποτε επίδραση επί της ποιότητας και της τιμής των προϊόντων.

2. Εξαίρεση αποτελούν οι συντελεστές Φ.Π.Α., οι οποίοι κάθε φορά θα καθορίζονται από τις εκάστοτε ισχύουσες σχετικές διατάξεις. Σε περίπτωση οποιασδήποτε αύξησης ή μείωσης των συντελεστών, θα διαμορφώνονται αναλόγως οι τιμές των ειδών, με τροποποίηση των τιμοκαταλόγων.

3. Αναπροσαρμογή των τιμών είναι δυνατή μόνο μετά την παρέλευση ενός (1) έτους από την υπογραφή της Σύμβασης, μία (1) φορά ετησίως, μετά από αίτηση του Αναδόχου προς το ΚΕΑ και την προσκόμιση εκ μέρους του εγγράφου της αρμόδιας Υπηρεσίας (Εθνική Στατιστική Υπηρεσία) που να πιστοποιεί την αύξηση του Ατομικού δείκτη «Κυλικεία» της ομάδας «Ξενοδοχεία-Καφέ-Εστιατόρια» του Γενικού Δείκτη Τιμών Καταναλωτή. Επισημαίνεται ότι, σε περίπτωση μείωσης του Δείκτη, η Υπηρεσία έχει το δικαίωμα να ζητήσει την ανάλογη μείωση των τιμών.

4. Για την αναπροσαρμογή αποφασίζει η Αναθέτουσα Αρχή (ΚΕΑ) και ως ποσοστό αυτής ορίζεται το 75% του ανωτέρω Δείκτη του προηγούμενου έτους.

Άρθρο 9^ο **Υποχρεώσεις Αναδόχου**

1. Βασικές, Γενικές Υποχρεώσεις-Επιβαρύνσεις:

α. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί όλες τις σχετικές υγειονομικές, αγορανομικές και άλλες διατάξεις [υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ.47829/23-6-17 Απόφαση

του Υπ.Υγείας (ΦΕΚ Β' 2161/2017), Οδηγός Υγιεινής Νο 1 του ΕΦΕΤ, Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ), κλπ.].

β. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απόρρητες οποιασδήποτε φύσης και είδους πληροφορίες που περιέρχονται σε αυτόν τυχαία ή ένεκα της εκτέλεσης των εργασιών που θα αναλάβει. Η υποχρέωση αυτή αφορά και στο προσωπικό του.

γ. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να λαμβάνει κάθε μέτρο ασφάλειας και προστασίας για την αποτροπή ζημιάς, φθοράς ή βλάβης σε πράγματα και σε εγκαταστάσεις των Εκμεταλλεύσεων και είναι υπεύθυνος για την αποκατάσταση κάθε είδους ζημιάς, φθοράς ή βλάβης σε πράγματα και σε εγκαταστάσεις της Υπηρεσίας που θα προκληθούν από πράξεις ή παραλείψεις του προσωπικού του ή ακόμα και από ελαττωματικό εξοπλισμό, κατά την εκτέλεση της Σύμβασης, χωρίς να δικαιούται να προβάλει αξίωση για οποιαδήποτε δική του αποζημίωση.

δ. Ο Ανάδοχος οφείλει να ακολουθεί τις οδηγίες και τις υποδείξεις της αρμόδιας Επιτροπής και να αποκαθιστά άμεσα κάθε έλλειψη ή πλημμελή εργασία που θα παρατηρείται και θα γνωστοποιείται σε αυτόν εγγράφως.

ε. Ο Ανάδοχος επιβαρύνεται:

(1) Με κάθε νόμιμη ασφαλιστική εισφορά και κράτηση υπέρ Νομικών Προσώπων ή άλλων Οργανισμών, η οποία κατά νόμο βαρύνει τον παρέχοντα τις υπηρεσίες Αναδόχου.

(2) Με φόρους, δασμούς, κρατήσεις υπέρ τρίτων και με κάθε άλλη νόμιμη επιβάρυνση, καθώς και με κάθε άλλου είδους δαπάνη που πιθανόν πραγματοποιήσει ο ίδιος.

(3) Με τα ποσά που αναλογούν στις υποχρεώσεις που απορρέουν από την εργατική νομοθεσία για το προσωπικό που θα απασχολεί (μισθοδοσία, μηνιαία απόδοση του Φόρου Μισθωτών Υπηρεσιών και των ασφαλιστικών εισφορών).

στ. Ο Ανάδοχος δεν θα έχει καμία αξίωση από την Υπηρεσία για ζημία ή φθορά ή απώλεια που τυχόν προκληθεί από οποιαδήποτε αιτία ή ανωτέρα βία (σεισμό, πυρκαγιά, κλοπή, διείσδυση υγρών, κλπ.), στον εξοπλισμό του ή στα προς διάθεση είδη.

2. Εγκαταστάσεις-Υποδομή:

α. Χώροι:

(1) Ο Ανάδοχος θα παραλάβει τους χώρους των Εκμεταλλεύσεων αποδεχόμενος ότι είναι της αρεσκείας του, σε άριστη κατάσταση και απόλυτα κατάλληλοι για τη χρήση που αυτοί προορίζονται.

(2) Ο Ανάδοχος δύναται να διαμορφώσει με δικά του έξοδα τους χώρους των Εκμεταλλεύσεων σύμφωνα με την αρχιτεκτονική του πρόταση, κατόπιν σχετικής έγκρισης της Μονάδας.

(3) Οι εργασίες για τη διαμόρφωση, επιδιόρθωση, επισκευή και συντήρηση των χώρων, καθ' όλη τη διάρκεια της Σύμβασης, θα γίνονται με αποκλειστική ευθύνη και έξοδα του Αναδόχου.

(4) Ο Ανάδοχος υποχρεούται για τον περιοδικό ελαιοχρωματισμό των χώρων, όποτε κρίνεται σκόπιμο από τα αρμόδια Όργανα της Υπηρεσίας.

β. Εξοπλισμός:

(1) Όσον αφορά στον εξοπλισμό που θα διατεθεί από τον Ανάδοχο, ισχύουν τα ακόλουθα:

(α) Η αγορά εξοπλισμού (έπιπλα, μηχανήματα, συσκευές, κλπ) που απαιτείται για τη λειτουργία των Εκμεταλλεύσεων, ο οποίος θα πρέπει να είναι κατάλληλος για τη χρήση που προορίζεται, βαρύνει τον Ανάδοχο.

(β) Τα έξοδα επισκευής ή και αντικατάστασης του εξοπλισμού λόγω φυσιολογικής φθοράς ή οποιουδήποτε είδους βλάβης, βαρύνουν ομοίως τον Ανάδοχο.

(2) Όσον αφορά στον εξοπλισμό της Υπηρεσίας που θα διατεθεί στον Ανάδοχο, ισχύουν τα ακόλουθα:

(α) Ο υπάρχων εξοπλισμός που θα διατεθεί από την Υπηρεσία ανά Εκμετάλλευση, θα συντηρείται και θα επισκευάζεται σε οποιαδήποτε περίπτωση βλάβης ή φθοράς με έξοδα του Αναδόχου.

(β) Η αντικατάστασή του εξοπλισμού επιτρέπεται μόνο σε περίπτωση μόνιμης βλάβης, μετά από έγγραφη άδεια της Μονάδας και ο νέος εξοπλισμός θα παραμείνει στην ιδιοκτησία της Υπηρεσίας μετά τη λήξη της Σύμβασης.

(γ) Η αντικατάστασή του θα γίνεται με έξοδα του Αναδόχου, εφόσον ευθύνεται ο ίδιος για τη βλάβη και με έξοδα της Υπηρεσίας, εφόσον η βλάβη οφείλεται σε φυσιολογική φθορά ή σε ανωτέρα βία (πχ. σεισμός, πυρκαγιά, κλπ.).

(δ) Απαγορεύεται η μετακίνηση του εξοπλισμού της Υπηρεσίας σε άλλη εγκατάσταση ή Εκμετάλλευση από τον Ανάδοχο.

(ε) Εφόσον ο Ανάδοχος δεν επιθυμεί να χρησιμοποιήσει τον συγκεκριμένο εξοπλισμό, αυτός φυλάσσεται εντός χώρων που θα εξευρεθούν από την Υπηρεσία.

γ. Παράδοση χώρων-εξοπλισμού:

(1) Η παράδοση-παραλαβή των χώρων και του εξοπλισμού θα γίνει με βάση αντίστοιχα Πρωτόκολλα που θα συνταχθούν-υπογραφούν και από τα δύο (2) μέρη, τόσο κατά την υπογραφή-έναρξη της Σύμβασης, όσο και κατά τη λήξη αυτής.

(2) Ο Ανάδοχος υποχρεούται να αποδώσει, μετά τη λήξη ή τη λύση της Σύμβασης και εντός πέντε (5) εργάσιμων ημερών το αργότερο, τους χώρους στην Υπηρεσία, όπως αρχικά του παραδόθηκαν και διαμορφώθηκαν με έγκριση της

Υπηρεσίας, αποσύροντας μόνο τον εξοπλισμό ιδιοκτησίας του. Σε διαφορετική περίπτωση:

(α) Ο Ανάδοχος υποχρεούται στην καταβολή αποζημίωσης στην Υπηρεσία για κάθε αποθετική ζημιά που έπαθε εξαιτίας της μη έγκαιρης απόδοσης των Εκμεταλλεύσεων.

(β) Η Υπηρεσία θα έχει το δικαίωμα απομάκρυνσης του εξοπλισμού του Αναδόχου από τους χώρους των Εκμεταλλεύσεων και αποθήκευσης σε άλλο χώρο, χωρίς να φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά ή απώλεια που τυχόν συμβεί κατά την απομάκρυνση-μεταφορά-αποθήκευση του εξοπλισμού.

δ. Υλικά σερβιρίσματος:

(1) Τα υλικά σερβιρίσματος (ποτήρια μιας χρήσης, χαρτοπετσέτες, σακούλες, καλαμάκια, κλπ.) για την απρόσκοπτη λειτουργία των κυλικείων, βαρύνουν τον Ανάδοχο.

(2) Όλα τα εν λόγω υλικά που θα χρησιμοποιεί ο Ανάδοχος, θα πρέπει να τηρούν τα οριζόμενα στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία και στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), όσον αφορά στις διατάξεις των υλικών που έρχονται σε επαφή άμεσα ή έμμεσα με τα Τρόφιμα.

ε. Καθαριότητα:

(1) Ο Ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί αυστηρή καθαριότητα τόσο στα σκεύη, έπιπλα και μηχανήματα, όσο και σε ολόκληρο το χώρο των Εκμεταλλεύσεων.

(2) Η καθαριότητα, η απολύμανση και τα μέτρα απεντόμωσης-μυοκτονίας για τους χώρους των Εκμεταλλεύσεων, αποτελούν αποκλειστική ευθύνη του Αναδόχου.

(3) Το κόστος όλων των υλικών - εργασιών για τα ανωτέρω, βαρύνουν αποκλειστικά και μόνο τον Ανάδοχο.

(4) Τα απορρίμματα που θα προέρχονται από τη χρήση του μισθίου, θα συγκεντρώνονται και θα τοποθετούνται με μέριμνα του Αναδόχου εντός των κάδων που είναι τοποθετημένοι σε συγκεκριμένους χώρους και θα του υποδειχθούν από τη Μονάδα.

3. Προσωπικό:

α. Νόμιμος εκπρόσωπος του Αναδόχου ή ορισμένο από τον νόμιμο εκπρόσωπό του άτομο, οφείλει να βρίσκεται περιοδικά (δύο τουλάχιστον φορές την εβδομάδα) ή όποτε κληθεί για οποιοδήποτε λόγο στις Εκμεταλλεύσεις. Τα στοιχεία του εν λόγω ατόμου, για κάθε Εκμετάλλευση ξεχωριστά, θα γνωστοποιούνται στην Υπηρεσία εγγράφως από τον Ανάδοχο.

β. Το προσωπικό του Αναδόχου που θα εργάζεται στις Εκμεταλλεύσεις:

(1) Θα αποτελείται από άτομα που γνωρίζουν πολύ καλά την Ελληνική Γλώσσα. Σε περίπτωση που το απασχολούμενο προσωπικό δεν

προέρχεται από χώρα μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης, θα πρέπει οπωσδήποτε να έχει άδεια διαμονής και εργασίας στη χώρα.

(2) Θα τηρεί όσα ορίζονται στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία Τροφίμων, θα φέρει ειδική, ομοιόμορφη αμφίεση και θα τηρεί τα προβλεπόμενα για την υγιεινή του χώρου και των τροφίμων.

(3) Θα είναι εφοδιασμένο με βιβλιάριο υγείας, θα φροντίζει για την προσωπική του υγιεινή και θα έχει υποβληθεί στους εμβολιασμούς και στις λοιπές ιατρικές εξετάσεις που προβλέπονται από τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Τα έξοδα εμβολιασμών και εξετάσεων βαρύνουν τον Ανάδοχο.

(4) Θα είναι ευγενικό, συνεπές και θα δέχεται κάθε έλεγχο από τα αρμόδια Όργανα της Υπηρεσίας.

γ. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να αιτηθεί από τον Ανάδοχο την αντικατάσταση μέλους του προσωπικού του για παράπτωμα ή συμπεριφορά που σχετίζεται με την επαγγελματική του διαγωγή ή επάρκεια.

δ. Ο Ανάδοχος οφείλει να τηρεί απαρέγκλιτα τις διατάξεις της εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας, δηλαδή καταβολή των νόμιμων αποδοχών, οι οποίες σε καμία περίπτωση δε μπορεί να είναι κατώτερες των προβλεπόμενων από την οικεία Συλλογική Σύμβαση Εργασίας (Σ.Σ.Ε.) ή Διαιτητικής Απόφασης (Δ.Α.), τήρηση του νόμιμου ωραρίου, ασφαλιστική κάλυψη, όροι υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων, καθώς και κάθε υποχρέωση που προκύπτει από αυτές. Επιπλέον υποχρεούται να εκπληρώνει όλες του τις υποχρεώσεις απέναντι στο Δημόσιο, τους ασφαλιστικούς φορείς και κάθε τρίτο, έγκαιρα και εμπρόθεσμα.

ε. Το προσωπικό που θα χρησιμοποιεί ο Ανάδοχος κατά τη διάρκεια της εκτέλεσης της Σύμβασης, δεν θα τελεί σε σχέση ή σε οποιαδήποτε εξάρτηση υπηρεσιακή από την Υπηρεσία, ούτε θα δημιουργεί προϋποθέσεις μόνιμου ή προσωρινού διορισμού του σε αυτή αλλά παρά μόνο από τον Ανάδοχο, που θα τυγχάνει ο μοναδικός εργοδότης του ως άνω προσωπικού και θα υπέχει αποκλειστικά όλες τις από τη σύμβαση εργασίας και οποιασδήποτε φύσης υποχρεώσεις και ευθύνες, αστικές και ποινικές.

στ. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να εξασφαλίσει την αδιάλειπτη παροχή των υπηρεσιών του σε περίπτωση απεργιών του προσωπικού του ή άλλων φορέων (π.χ. μέσα μαζικής μεταφοράς). Κατά τη διάρκεια της άδειας του προσωπικού του, τα άτομα που θα απουσιάζουν θα αντικαθίστανται με μέριμνα του Αναδόχου.

ζ. Ο Ανάδοχος οφείλει να ενημερώσει το προσωπικό του ότι απαγορεύεται ρητά να αφαιρέσει οποιοδήποτε αντικείμενο ανήκει στην Υπηρεσία, ακόμη και αν είναι αποδεδειγμένα άχρηστο, καθώς και να λαμβάνει γνώση εγγράφων που δεν το αφορούν άμεσα.

4. Προσφερόμενα Είδη-Ποιότητα:

α. Όλα τα προσφερόμενα είδη (τρόφιμα και ποτά), θα είναι άριστης ποιότητας και θα πληρούν τις τεχνικές προδιαγραφές που καθορίζονται στις

διατάξεις του Κ.Τ.Π. και στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία, καθώς και τις προδιαγραφές της Υπηρεσίας, ως Προσθήκη «2» των παρόντων όρων.

β. Η χρησιμοποίηση παραγώγων-υποκατάστατων στο τελικό προϊόν, αποτελεί βασικό λόγο επιβολής προστίμου.

γ. Η συσκευασία των ειδών και τα υλικά που έρχονται σε επαφή (απευθείας ή εμμέσως) με τα τρόφιμα θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κ.Τ.Π., την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία και τις τεχνικές προδιαγραφές της Υπηρεσίας χωρίς άλλη χρηματική επιβάρυνση.

δ. Όλα τα υλικά συσκευασίας των Τροφίμων και Ποτών θα είναι κατάλληλα για Τρόφιμα σύμφωνα με το Άρθρο 9 Κεφ. ΙΙ του Κ.Τ.Π. Γίνονται αποδεκτά και Τρόφιμα ή Ποτά που διατίθενται με συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας ή κενού.

ε. Όλα τα είδη (Τρόφιμα και Ποτά) που διατίθενται για κατανάλωση, θα φέρουν υποχρεωτικά τις επισημάνσεις των Άρθρων 10 και 11 του Κ.Τ.Π., καθώς και της Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας (π.χ. αλλεργιογόνα).

στ. Σε εμφανές σημείο της συσκευασίας των ειδών που θα διατίθενται από τα κυλικεία θα αναγράφονται, πέραν των ανωτέρω, οι παρακάτω ενδείξεις:

- (1) Επωνυμία παραγωγού.
- (2) Είδος και ποσότητα προϊόντος.
- (3) Καθαρό βάρος προϊόντος και (προαιρετικά) μικτό βάρος του.
- (4) Ημερομηνία παραγωγής-λήξης προϊόντος (μόνο για τρόφιμα-ποτά).

ζ. Η επισήμανση των Τροφίμων θα είναι ευανάγνωστη και θα είναι έκτυπη με μελάνι κατάλληλο για συσκευασίες Τροφίμων, είτε επί της συσκευασίας, είτε σε ειδικές αυτοκόλλητες ετικέτες και σε ενιαίο οπτικό πεδίο.

η. Στα είδη που από τη φύση τους δεν προβλέπεται ατομική συσκευασία (π.χ. διάφορα αρτοσκευάσματα, γλυκίσματα, κλπ), οι ανωτέρω επισημάνσεις και τα στοιχεία αυτών θα αναγράφονται υποχρεωτικά στη δεύτερη συσκευασία (π.χ. χαρτοκιβώτια) ή στο εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο.

5. Έλεγχος:

α. Καθ' όλη τη διάρκεια της Σύμβασης η Υπηρεσία δύναται να προβαίνει σε υγειονομικό έλεγχο των εγκαταστάσεων του Αναδόχου ή και των συνεργαζόμενων προμηθευτών του.

β. Ο έλεγχος αφορά στην τήρηση της Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας Τροφίμων και Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος (Κ.Υ.Ε.), του Κ.Τ.Π., των Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων για κάθε Εκμετάλλευση και των προβλέψεων της Σύμβασης και αποσκοπεί στην ορθή λειτουργία των

Εκμεταλλεύσεων, στη διαχείριση της ασφάλειας των Τροφίμων, στην ασφάλεια του προσωπικού της Υπηρεσίας και των χώρων της Μονάδας.

γ. Επίσης η Υπηρεσία, κατά την κρίση της και με την παρουσία του Αναδόχου ή του εκπροσώπου του, δύναται να λαμβάνει δείγματα των ειδών τα οποία θα προσκομίζονται στο Στρατιωτικό Χημείο ή σε αντίστοιχο Χημείο, για τη διενέργεια μικροβιολογικού ελέγχου, χημικής ανάλυσης και των ελέγχων που προβλέπονται στο Παράρτημα IV του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμ. 1148/2001 της Επιτροπής της 12^{ης} Ιουνίου 2001. Το κόστος των ελέγχων βαρύνουν τον Ανάδοχο.

δ. Ο Ανάδοχος οφείλει να δέχεται οποιονδήποτε έλεγχο στους χώρους των Εκμεταλλεύσεων, στις εγκαταστάσεις, στον εξοπλισμό, στα οχήματά του, καθώς και στα προσφερόμενα είδη από αρμόδια Επιτροπή, συνοδεία του Κτηνιάτρου ή ελλείψει αυτού του Ιατρού της Μονάδας, η οποία θα υποβάλει εισηγήσεις-παρατηρήσεις σε μορφή Πρακτικού προς τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας.

ε. Κατά τη διενέργεια του ελέγχου στις Εκμεταλλεύσεις, το προσωπικό του Αναδόχου οφείλει να συνεργάζεται με τα αρμόδια Όργανα της Υπηρεσίας και να προσφέρει οποιαδήποτε πληροφορία του ζητηθεί, ώστε να τεκμηριώνεται η ορθή λειτουργία αυτών.

στ. Χρόνος και συχνότητα ελέγχου:

(1) Περιοδικά ή εκτάκτως, κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της Σύμβασης στα είδη και στους χώρους των Εκμεταλλεύσεων, κατά την κρίση των αρμοδίων Οργάνων των Μονάδων.

(2) Εκτάκτως και κατά κανόνα χωρίς προειδοποίηση κατά την κρίση των υγειονομικών Οργάνων ή μετά από Διαταγή του προϊστάμενου Σχηματισμού, στην έδρα της Μονάδας ή στις εγκαταστάσεις του Αναδόχου ή των Προμηθευτών του.

ζ. Ο έλεγχος δύναται να εφαρμόζεται καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας των Εκμεταλλεύσεων στις εγκαταστάσεις του Αναδόχου και των προμηθευτών του, παρουσία, για μεν τις Εκμεταλλεύσεις, του ορισμένου προσωπικού αυτών ή του Αναδόχου ή του νομίμου εκπροσώπου του, για δε τις εγκαταστάσεις του Αναδόχου και των προμηθευτών, των ιδίων ή των νομίμων εκπροσώπων αυτών.

η. Ο έλεγχος των ειδών θα διενεργείται παρουσία του ορισμένου από τον Ανάδοχο προσωπικού ή του Αναδόχου ή του νομίμου εκπροσώπου του. Οι παρόντες στον έλεγχο (αρμόδια Επιτροπή και αρμόδιο προσωπικό Αναδόχου), θα προσυπογράφουν στο σχετικό δελτίο δειγματοληψίας κατά το πρωτόκολλο δειγματοληψίας, στο οποίο αναφέρονται τα ονόματά τους, ολογράφως, καθώς και η ιδιότητά τους όταν πρόκειται για άτομο πλην του Αναδόχου.

θ. Η Υπηρεσία δύναται να διενεργεί δειγματοληψίες και εν απουσία των ανωτέρω (προσωπικού ή αντιπροσώπου ή Αναδόχου) σε εξαιρετικές περιπτώσεις. Βασική προϋπόθεση είναι ότι η δειγματοληψία γίνεται από τριμελή Επιτροπή, ένα μέλος της οποίας είναι Κτηνίατρος ή Ιατρός της Μονάδας.

ι. Οι έλεγχοι έχουν ως σκοπό την επόπτευση της ορθής κατά την Νομοθεσία και τη Σύμβαση λειτουργίας των κυλικείων, τη διασφάλιση της υγείας του προσωπικού της ΠΑ και την ασφάλεια των χώρων και των εγκαταστάσεων.

ια. Τα αποτελέσματα των ελέγχων, θα πρέπει να είναι απολύτως σύμφωνα με τα οριζόμενα στον Κ.Τ.Π. και στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία που αναφέρονται σε θέματα ελέγχου Τροφίμων. Σε αντίθετη περίπτωση, επιβάλλονται στον Ανάδοχο οι προβλεπόμενες κυρώσεις.

ιβ. Όλα τα αποτελέσματα θα γνωστοποιούνται εγγράφως στον Ανάδοχο.

6. Χρόνος αντικατάστασης των Προσφερομένων Ειδών:

α. Απαγορεύεται η παρουσία ειδών των οποίων έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης στο χώρο όπου προσφέρονται είδη προς κατανάλωση. Τα ληγμένα τρόφιμα θα πρέπει να βρίσκονται σε ειδικό χώρο, απρόσιτα στους καταναλωτές, με ειδική σήμανση, έως ότου απομακρυνθούν από το χώρο των Εκμεταλλεύσεων.

β. Ο Ανάδοχος οφείλει να ενημερώνεται για την κατάσταση των προσφερομένων ειδών. Η μη απομάκρυνση ή μη αντικατάσταση ληγμένων ειδών αποτελεί βασική αιτία επιβολής προστίμου.

7. Διακίνηση Ειδών:

α. Η διακίνηση των Τροφίμων και των λοιπών ειδών των Εκμεταλλεύσεων θα γίνεται με μέριμνα και έξοδα του Αναδόχου.

β. Ειδικά για τη διακίνηση τροφίμων, ο Ανάδοχος θα πρέπει να μεριμνήσει ώστε τα οχήματα μεταφοράς να είναι κατάλληλα. Οι προϋποθέσεις υγειονομικής μεταφοράς και τοποθέτησης των τροφίμων (μεταφορά εντός καθαρών συσκευασιών, καθαριότητα και απολύμανση των χώρων τοποθέτησης των τροφίμων, κλπ), θα πρέπει να εξασφαλίζονται από τον Ανάδοχο και να είναι σύμφωνες με την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία και το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων. Όπου απαιτείται από τη φύση των προϊόντων, η διακίνηση θα γίνεται με οχήματα αυτοδύναμου ψύξεως και θερμοκρασία μεταφοράς 0-7 °C για τα νωπά και μικρότερο ή ίσο του -15 °C για τα κατεψυγμένα είδη.

Άρθρο 10° **Υποχρεώσεις Υπηρεσίας**

1. Η Υπηρεσία υποχρεούται:

α. Να παρέχει στον Ανάδοχο τους χώρους και την υποδομή (χρήση των υπαρχόντων μηχανημάτων-επίπλων και σύνδεση με τα δίκτυα ηλεκτρισμού, ύδρευσης και αποχέτευσης), για την καλή και σύμφωνη με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις λειτουργία των παρεχόμενων υπηρεσιών. Επισημαίνεται ότι οι κοινόχρηστες δαπάνες και οι δαπάνες ΔΕΚΟ (ηλεκτροδότηση-ύδρευση), επιβαρύνουν οικονομικά την Υπηρεσία και όχι τον Ανάδοχο.

β. Να παραδώσει στον Ανάδοχο τον υπάρχοντα εξοπλισμό, βάσει Πρωτοκόλλων Παράδοσης-Παραλαβής που θα υπογραφούν και θα επισυναφθούν στη Σύμβαση.

γ. Να αντικαταστήσει τα μηχανήματα ιδιοκτησίας της, σε περιπτώσεις αποκλειστικά και μόνο φυσιολογικής φθοράς ή λόγω ανωτέρας βίας και όχι βλαβών που οφείλονται σε κακή χρήση εκ μέρους του προσωπικού του Αναδόχου.

δ. Να επιτρέπει στον Ανάδοχο να ρυθμίσει, βελτιώσει, τροποποιήσει και να διαμορφώσει τους χώρους των Εκμεταλλεύσεων, κατόπιν σύμφωνης γνώμης των Μονάδων. Οποιαδήποτε μεταρρύθμιση γίνει, παραμένει προς όφελος του μισθίου, χωρίς να γεννά κανένα απολύτως δικαίωμα αποζημίωσης του Αναδόχου.

2. **Επισημαίνεται** ότι όλοι οι ενδιαφερόμενοι, πριν από τη συμμετοχή τους στο διαγωνισμό και σε συνεργασία με τις Μονάδες, δύνανται να προβούν σε επιτόπιους ελέγχους για να ενημερωθούν για τους χώρους των Εκμεταλλεύσεων, τις συνθήκες, την υποδομή, τον υπάρχοντα εξοπλισμό, τις ανάγκες και τις απαιτήσεις της Υπηρεσίας, ώστε να καταθέσουν ανάλογη προσφορά.

Άρθρο 11^ο **Παρακολούθηση Έργου**

1. Στο ΚΕΑ θα συγκροτείται Επιτροπή, η οποία θα έχει ως αντικείμενο-έργο:

α. Την παρακολούθηση και τον έλεγχο σε μηνιαία βάση της λειτουργίας των Εκμεταλλεύσεων.

β. Τη σύνταξη σχετικού Πρωτοκόλλου Ποιοτικής και Ποσοτικής Παραλαβής των Παρεχόμενων Υπηρεσιών στο τέλος κάθε μήνα, στο οποίο θα καταγράφονται τα αποτελέσματα του ελέγχου, καθώς και οι τυχόν διαπιστωθείσες παρατηρήσεις.

2. Σε περίπτωση που κατά την εκτέλεση του έργου παρατηρηθούν παραλήψεις ή μη τήρηση των συμφωνηθέντων στη Σύμβαση, εφαρμόζονται τα κάτωθι:

α. Με μέριμνα της Διεύθυνσης Υποστήριξης (ΔΥΠ) του ΚΕΑ και με βάση το Πρωτόκολλο της Επιτροπής, θα ενημερώνεται εγγράφως ο Ανάδοχος και θα ζητείται η λήψη των μέτρων και η εκδήλωση των διορθωτικών ενεργειών που απαιτούνται για την επίλυση των παρατηρήσεων, εντός συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος που ορίζεται από τη Μονάδα.

β. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να αποκαθιστά κάθε έλλειψη ή πλημμελή εργασία ή παρατήρηση εντός του ορισθέντος από τη Μονάδα χρόνου, ή να ζητά αιτιολογημένα, ανάλογη παράταση του χρονικού διαστήματος για την τακτοποίηση των παρατηρήσεων.

3. Επισημαίνεται ότι η μη αποκατάσταση των παρατηρήσεων δηλώνει τη μη συμμόρφωση του Αναδόχου στις υποδείξεις της Μονάδας και αποτελεί λόγο επιβολής κυρώσεων.

Άρθρο 12^ο
Κανόνες Λειτουργίας Εκμεταλλεύσεων

1. Η εξυπηρέτηση των πελατών θα γίνεται με σύστημα **SELF SERVICE**.
2. Σε όλες τις Εκμεταλλεύσεις και **ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ** για όλα τα διατιθέμενα είδη, θα γίνεται χρήση ταμειακών μηχανών οι οποίες θα ανήκουν στον Ανάδοχο, θα έχουν προηγουμένως ελεγχθεί και δηλωθεί στην αρμόδια Δ.Ο.Υ. Αντίγραφο της δήλωσης της κάθε ταμειακής μηχανής της αρμόδιας Δ.Ο.Υ., θα προσκομιστεί στο Τμήμα Οικονομικού της Μονάδας, το οποίο δύναται να προβεί σε επαλήθευσή της.
3. Η μη έκδοση ταμειακής απόδειξης, αποτελεί φορολογική παράβαση και λόγο επιβολής προστίμου. Στην περίπτωση αυτή επιβάλλονται οι κάτωθι κυρώσεις:
 - α. Πρόστιμο το εικοσαπλάσιο της αξίας του είδους που πουλήθηκε χωρίς απόδειξη.
 - β. Σε περίπτωση επανάληψης της παράβασης περισσότερες από δυο (2) φορές, θα γίνεται έγγραφη καταγγελία του Αναδόχου στην αρμόδια Δ.Ο.Υ., εκτός εάν αποδειχθεί ότι η παράβαση έγινε εν αγνοία του, οπότε αποπέμπεται αμέσως ο υπάλληλος που ενέχεται.
4. Απαγορεύεται στους χώρους των Εκμεταλλεύσεων:
 - α. Να υπάρχουν εύφλεκτες ύλες.
 - β. Να λειτουργούν συσκευές που δημιουργούν θόρυβο ή ρύπανση ή οτιδήποτε αντίκειται στη χρήση του χώρου.
 - γ. Να λειτουργούν τυχικά ή μηχανικά παιχνίδια ή να πωλούνται παιγνιόχαρτα, λαχεία, κλπ.
 - δ. Να πωλούνται οινοπνευματώδη ποτά και είδη καπνού.
 - ε. Να αναρτώνται ή να τοιχοκολλούνται διαφημίσεις ή ανακοινώσεις χωρίς την άδεια της Υπηρεσίας.
5. Η λειτουργία των Εκμεταλλεύσεων θα πρέπει να είναι συνεχής και ο εφοδιασμός τους σε είδη πλήρης, καθ' όλο το ωράριο εξυπηρέτησης του προσωπικού. Σε καμία περίπτωση και για κανένα λόγο δεν θα αναστέλλεται ή θα διακόπτεται η λειτουργία των Εκμεταλλεύσεων, πλην περιπτώσεων έκτακτης ανάγκης για τις οποίες δεν θα ευθύνεται ο Ανάδοχος (σεισμός, πυρκαγιά, κλπ).
6. Τιμοκατάλογοι των ειδών θα είναι αναρτημένοι σε εμφανή σημεία, σε όλους τους χώρους πώλησής τους, με ευθύνη του Αναδόχου. Επιπλέον οι τιμές θα αναγράφονται σε ειδικά καρτελάκια, μπροστά από τα είδη, ώστε να είναι εμφανές το περιεχόμενο και η τιμή αυτών (πχ. διάκριση των σφολιατοειδών εντός της βιτρίνας-θερμοθαλάμου με βάση το περιεχόμενο και την τιμή).

7. Υφίσταται η δυνατότητα delivery, εφόσον προταθεί από τον Ανάδοχο και συμφωνήσει η Μονάδα. Επισημαίνεται ότι η συγκεκριμένη δυνατότητα είναι προαιρετική και δεν εντάσσεται στις υποχρεώσεις του Αναδόχου.

Άρθρο 13^ο

Ωράριο Λειτουργίας – Προσωπικό Στελέχωσης Κυλικείων

1. Το ωράριο λειτουργίας των Εκμεταλλεύσεων και το προσωπικό στελέχωσής τους, καθορίζεται, ως εξής:

α. **Κυλικείο Διοικητηρίου ΚΕΑ:**

(α) Ωράριο: Όλες τις εργάσιμες ημέρες από 06:45 έως 14:30.

(β) Προσωπικό: Ένα (1) άτομο.

β. **Κυλικείο Νέου Υποστέγου ΚΕΑ:**

(α) Ωράριο: Όλες τις εργάσιμες ημέρες από ώρα 06:45 έως 14:30.

(β) Προσωπικό: Ένα (1) άτομο.

2. **Επισημαίνεται ότι:**

α. Εργάσιμες ημέρες θεωρούνται οι ημέρες της εβδομάδας από τη Δευτέρα έως και την Παρασκευή, πλην των ημερών που είναι είτε επίσημες αργίες για το Δημόσιο, είτε αργίες για την Πολεμική Αεροπορία.

β. Κατά την εφαρμογή υλοποίησης της Σύμβασης, δύνανται να υπάρξουν διαφοροποιήσεις στα ωράρια και στη στελέχωση των Εκμεταλλεύσεων, αναλόγως της κίνησης, του κύκλου εργασιών και των τυχόν προβλημάτων που θα διαπιστωθούν, υπό τις κάτωθι προϋποθέσεις:

(1) Θα είναι αποδεκτές και θα συμφωνηθούν και από τα δύο (2) μέρη (Μονάδα - Ανάδοχος).

(2) Δεν θα επηρεάσουν τις τιμές και την ποιότητα των ειδών, καθώς και τα ποσά των μισθωμάτων.

γ. Ειδικά κατά την περίοδο ασκήσεων ή επιφυλακής, θα λειτουργεί το ένα (1) κυλικείο στο Διοικητήριο του ΚΕΑ από 14:30 έως και 20:30.

Άρθρο 14^ο

Καταβολή Μισθώματος-Καταστάσεις “Ζ”

1. Το μίσθωμα θα καταβάλλεται κάθε μήνα, στον λογαριασμό που τηρεί το ΚΕΑ στην Τράπεζα της Ελλάδος, ενώ με την γνωστοποίηση του εμβάσματος θα εκδίδεται ισόποσο Γραμμάτιο Είσπραξης.

2. Το ποσό θα κατανέμεται και θα αποδίδεται στα δικαιούχα ταμεία, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα απόφαση κατανομής Κερδών Κυλικίων και τα καθοριζόμενα στο ΕΠΑ Δ-15/2020/ΓΕΑ.

3. Ο Ανάδοχος **υποχρεούται**, παράλληλα με την καταβολή του μηνιαίου μισθώματος, να παραδίδει στη Διαχείριση Χρηματικού του ΚΕΑ, κατάσταση με τα ημερήσια δελτία κίνησης “Ζ” (ανά ταμειακή μηχανή), η οποία θα υπογράφεται από κοινού από το αρμόδιο Όργανο της Μονάδος. Επιπλέον η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα ελέγχου των δελτίων “Ζ”, καθ’ όλη τη διάρκεια της Σύμβασης, καθολικά ή δειγματοληπτικά.

4. **Βασική Επισήμανση:**

α. Κατά τη χρονική διάρκεια της Σύμβασης και με βάση τα “Ζ”, θα επικαιροποιούνται ανάλογα τα ποσά των μισθωμάτων, εφόσον διαπιστωθούν αποκλίσεις σε ποσοστό άνω του 10% μεταξύ του αρχικά εκτιμώμενου και του πραγματικού κύκλου εργασιών των κυλικίων κατά αντίστοιχο ποσοστό της ενδεχόμενης αύξησης ή μείωσης. Ενδεικτικά αναφέρεται το ακόλουθο παράδειγμα:

(1) Ο ετήσιος κύκλος για τις Εκμεταλλεύσεις του ΚΕΑ εκτιμάται σε 720.000,00 ευρώ και το μηνιαίο μίσθωμα ορίζεται σε 6.000,00 ευρώ.

(2) Στο τέλος του έτους διαπιστώνεται ότι ο κύκλος εργασιών ανήλθε σε 810.000,00 ευρώ, ήτοι αυξήθηκε κατά 90.000,00 ευρώ από τον εκτιμώμενο, ποσό που αντιστοιχεί σε ποσοστό αύξησης 12,5%.

(3) Ως εκ τούτου το ποσό του μισθώματος θα αυξηθεί κατά αντίστοιχο ποσοστό (12,5%), ήτοι κατά ποσό 750,00 ευρώ (6.000,00 X 12,5%) και θα καθοριστεί σε 6.750,00 ευρώ (6.000,00 + 750,00 ευρώ).

β. Η αναπροσαρμογή των ποσών των μισθωμάτων θα γίνεται στο τέλος κάθε έτους, αναδρομικά για το συγκεκριμένο χρονικό διάστημα και θα καταβάλλεται ως ακολούθως:

(1) Σε περίπτωση αύξησης, το επιπλέον ποσό που θα προκύπτει θα καταβάλλεται από τον Ανάδοχο εντός δύο (2) μηνών το αργότερο από την έκδοση σχετικής απόφασης από την Αναθέτουσα Αρχή.

(2) Σε περίπτωση μείωσης, το ποσό της διαφοράς που θα προκύπτει θα αφαιρείται από τα μισθώματα των δύο (2) επόμενων μηνών από την έκδοση σχετικής απόφασης από την Αναθέτουσα Αρχή.

Άρθρο 15^ο

Κήρυξη Αναδόχου ως Εκπτώτου – Ποινικές Ρήτρες

1. Σε περίπτωση που ο Ανάδοχος παραβεί τους όρους της Σύμβασης, επιβάλλονται, με βάση το Πρωτόκολλο της Επιτροπής (στο οποίο θα αναφέρεται η παράβαση, καθώς και η περίπτωση στην οποία εμπίπτει) και απόφασης της Αναθέτουσας Αρχής, οι παρακάτω κυρώσεις:

α. Όσον αφορά στις περιπτώσεις:

- (1) Επαναλαμβανόμενης έλλειψης βασικών ειδών.
- (2) Χρησιμοποίησης παραγώγων-υποκατάστατων.
- (3) Πώλησης ειδών με τιμές που δεν καθορίζονται στους τιμοκαταλόγους.
- (4) Παραβίασης των ωραρίων λειτουργίας.
- (5) Άρνησης αντικατάστασης ειδών τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις τεχνικές προδιαγραφές, κατόπιν μακροσκοπικής ή μικροσκοπικής εξέτασης.
- (6) Επαναλαμβανόμενης απαίτησης της Υπηρεσίας [άνω των δύο (2) φορών] για αντικατάσταση των ειδών λόγω μη τήρησης των τεχνικών προδιαγραφών, η οποία καταδεικνύει μη συμμόρφωση του Αναδόχου.
- (7) Μη ύπαρξης συνθηκών της προβλεπόμενης καθαριότητας-υγιεινής, τόσο κατά την παρασκευή, όσο και κατά τη συσκευασία, μεταφορά και διάθεση των υπόψη ειδών.
- (8) Μη συμμόρφωσης του Αναδόχου στις έγγραφες υποδείξεις της Μονάδος, η οποία καταδεικνύει μη τήρηση των υποχρεώσεων του κατά την υλοποίηση του έργου.
- (9) Αθέτησης των οικονομικών συμβατικών υποχρεώσεων του Αναδόχου.
- (10) Μη προσκόμισης των καταστάσεων "Ζ".
- (11) Μη τακτοποίησης παρατηρήσεων δευτερεύουσας σημασίας, που δεν θέτουν σε άμεσο κίνδυνο την Ασφάλεια των Τροφίμων και για τις οποίες ο Ανάδοχος είχε ενημερωθεί να επιλύσει εντός συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος και δεν το έπραξε,

επιβάλλεται

Για την πρώτη παράβαση, έγγραφη σύσταση.

Για τη δεύτερη παράβαση, πρόστιμο πεντακόσια ευρώ (€500,00).

Για την τρίτη παράβαση, πρόστιμο χίλια ευρώ (€1.000,00).

Για την τέταρτη παράβαση, πρόστιμο χίλια πεντακόσια ευρώ (€1.500,00).

Για την πέμπτη παράβαση, έκπτωση.

β. Όσον αφορά στα προβληματικά σε ποιότητα προϊόντα, τα οποία είναι επιβλαβή και ενέχουν σοβαρούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία ή είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση (με τοξικές ουσίες, ουσίες που υπέχουν μόλυνση κλπ.), σύμφωνα με τις διατάξεις του Κ.Τ.Π. 2012 και της κείμενης Νομοθεσίας, επιβάλλεται:

(1) Για την πρώτη παράβαση, πρόστιμο πέντε χιλιάδες ευρώ (€5.000). Παράλληλα γίνεται έγγραφη ενημέρωση του κινδύνου στον ΕΦΕΤ και στο ΓΕΑ/ΔΥΓ,

ενώ διακόπτεται η προμήθεια των εν λόγω ειδών έως ότου υπάρξουν διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες για το συγκεκριμένο πρόβλημα και έλεγχος της αποτελεσματικότητας αυτών των ενεργειών με ανάλογο αποδεικτικό από τον Ανάδοχο.

(2) Για τη δεύτερη παράβαση, ή σε περίπτωση που δεν αποκατασταθεί η πρώτη, έκπτωση.

2. Η Υπηρεσία κηρύσσει τον Ανάδοχο έκπτωτο και του επιβάλλει, με απόφαση του αποφαινόμενου οργάνου, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου, το οποίο καλεί υποχρεωτικά τον ενδιαφερόμενο προς παροχή εξηγήσεων, τις προβλεπόμενες από το Άρθρο 203 του Ν.4412/16 (αναλογικά εφαρμοζόμενου) κυρώσεις, ήτοι: Ολική κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης της Σύμβασης. Επίσης μπορεί να επιβάλλει τον προσωρινό αποκλεισμό του προμηθευτή από το σύνολο των συμβάσεων προμηθειών ή υπηρεσιών του φορέα.

3. Η Υπηρεσία κηρύττει τον Ανάδοχο έκπτωτο απευθείας στις κάτωθι περιπτώσεις:

α. Εάν δεν εξασφαλίσει την ανανέωση ισχύος των Πιστοποιητικών ISO κατά τη διάρκεια της Σύμβασης.

β. Εάν οι εγκαταστάσεις του Αναδόχου σε υγειονομικό έλεγχο που θα διενεργηθεί κατά τη διάρκεια της Σύμβασης, κριθούν μη αποδεκτές.

γ. Εάν αρνηθεί να αντικαταστήσει προμηθευτή του οποίου οι εγκαταστάσεις κρίθηκαν ως μη αποδεκτές σε υγειονομικό έλεγχο που θα διενεργηθεί.

δ. Εάν διαπιστωθεί παράβαση των διατάξεων περί εργατικής νομοθεσίας, αμοιβών, ωραρίου εργασίας, κοινωνικών παροχών, υγιεινής, φόρων, κλπ.

ε. Εάν ο Ανάδοχος προβεί σε αναστολή ή παύση της λειτουργίας των Εκμεταλλεύσεων [εξαιρούνται οι περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης για τις οποίες δεν θα ευθύνεται ο Ανάδοχος (σεισμός, πυρκαγιά, κλπ)]. Σε αυτή την περίπτωση, επιπλέον της έκπτωσης, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα σε διάστημα 48 ωρών να προβεί σε καταγραφή των υλικών-μηχανημάτων του Αναδόχου, μεταφορά αυτών σε χώρο ασφαλείας και εκκένωση των χώρων προς άμεση εκμετάλλευση αυτών για την κάλυψη των αναγκών της.

4. Οι ανωτέρω κυρώσεις είναι ανεξάρτητες από κάθε άλλη αξίωση της Υπηρεσίας για κάθε θετική ή αποθετική ζημιά της, που προήλθε άμεσα ή έμμεσα από την άρνηση του Αναδόχου να εκπληρώσει τις συμβατικές του υποχρεώσεις.

5. Το ισόποσο οποιασδήποτε γενικής ζημιάς που προκαλείται από αθέτηση κάποιου όρου της Σύμβασης από τον Ανάδοχο, εισπράττεται από όσα έχει λαμβάνειν για οποιαδήποτε αιτία από το Δημόσιο και σε περίπτωση ανυπαρξίας ή ανεπάρκειας των λογαριασμών αυτών, εισπράττεται σύμφωνα με τις διατάξεις περί είσπραξης δημοσίων εσόδων. Επίσης με τον ίδιο τρόπο και με τα ίδια μέσα εισπράττονται τα ποσά που προέρχονται από ποινικές ρήτρες. Η διαδικασία είσπραξης των προστίμων θα αρχίζει μετά τη λήψη από τον Ανάδοχο της σχετικής γνωστοποίησης της ΠΑ.

Άρθρο 16°
Επισημάνσεις επί της Σύμβασης

1. Κατά την εκτέλεση της Σύμβασης εφαρμόζονται οι διατάξεις του Ν.4413/16 (ΦΕΚ 148/Α') «*Ανάθεση και Εκτέλεση Συμβάσεων Παραχώρησης*» και του Ν.4412/16 (ΦΕΚ 147/Α') «*Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών και συμπληρωματικά ο Αστικός Κώδικας, οι διατάξεις του Ν.4235/14 «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*», καθώς και γενικότερα οι διατάξεις περί Ασφάλειας Τροφίμων.

2. Επισημαίνεται ότι η Ασφάλεια των Τροφίμων αποτελεί σημαντική αρχή για την προστασία του εξυπηρετούμενου προσωπικού και ως εκ τούτου οι συμμετέχοντες θα πρέπει να εξασφαλίζουν την πλήρη συμμόρφωσή τους με την αντίστοιχη εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

3. Η Σύμβαση κατισχύει παντός άλλου κειμένου επί του οποίου στηρίζεται (διακήρυξη, προσφορές κλπ.), εκτός προφανών σφαλμάτων ή παραδρομών και άπαντες οι όροι της θεωρούνται ουσιώδεις.

4. Τροποποίηση της Σύμβασης είναι δυνατή να γίνει κατά την διάρκειά της, υπό τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στο Άρθρο 67, παρ.6.α του Ν.4413/16 και ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου (Άρθρο 51 του εν λόγω Νόμου).

5. Απαγορεύεται απόλυτα η ολική ή μερική υπεκμίσθωση και η με οιονδήποτε τρόπο παραχώρηση εκμετάλλευσης σε τρίτους με οιονδήποτε τύπο και μορφή (για όμοια ή παραπλήσια χρήση), η πρόσληψη συνεταίρου, η εκμετάλλευση μέσω τρίτου και η αλλαγή χρήσεως του μισθίου. Γενικά απαγορεύεται η εκχώρηση των υποχρεώσεων και δικαιωμάτων που απορρέουν από τη σύμβαση, από τον ανακηρυχθέντα Ανάδοχο σε οποιοδήποτε τρίτο.

Ακριβές Αντίγραφο

Σμήναρχος (ΜΑ) Ευτύχιος Κλεινάκης
Υποδιοικητής

Επισημναγός (Ο) Χαράλαμπος Πάνος
Επόπτης Οικονομικών Υπηρεσιών

ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ

- «1»: ΠΙΝΑΚΑΣ 1 ΒΑΣΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ (ΕΥΡΕΙΑΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ)
ΠΙΝΑΚΑΣ 2 ΕΠΙΠΛΕΟΝ (ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ) ΕΙΔΩΝ
«2»: ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ

ΚΡΑΤΙΚΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΑΕΡΟΣΚΑΦΩΝ
 ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
 ΓΡΑΦΕΙΟ Ε.Ο.Υ.
 30 Νοε 21

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»
ΣΤΗ Φ.830/14899/Σ.3264

ΠΙΝΑΚΑΣ 1
ΒΑΣΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ (ΕΥΡΕΙΑΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ)

ΒΑΣΙΚΑ ΕΙΔΗ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ		
Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ ΑΝΕΥ ΦΠΑ
<u>Ροφήματα</u>		
1	Καφές Ελληνικός (μονός)	0,50
2	Καφές Ελληνικός (διπλός)	0,70
3	Καφές στιγμιαίος ζεστός ή φραππέ	0,90
4	Καφές στιγμιαίος ζεστός ή φραππέ με γάλα	1,00
5	Καφές Φίλτρου	0,80
6	Καφές Φίλτρου με γάλα	0,90
7	Espresso μονός	0,70
8	Espresso διπλός	1,20
9	Espresso freddo	1,20
10	Cappuccino ζεστός ή freddo	1,30
11	Σοκολάτα (ζεστή ή κρύα)	0,90
12	Τσάι ή χαμομήλι (φακελάκι)	0,50
<u>Νερά – Αναψυκτικά - Χυμοί</u>		
13	Νερό 0,5 Lit	0,30
14	Νερό 1,5 Lit	0,60
15	Αναψυκτικά 330ml (τύπου COLA, λεμονάδα, πορτοκαλάδα, σόδα, κλπ.)	0,70
16	Φυσιικοί χυμοί διάφοροι (250ml)	0,90
<u>Γαλακτοκομικά</u>		
17	Γιαούρτι Αγελάδας 200 γρ. 3,85%	1,00
18	Γιαούρτι στραγγιστό 200 γρ.	1,40
19	Γάλα 0,5 lt 3,5% λιπαρά και 1,5% λιπαρά	0,90
20	Γάλα 0,5 lt σοκολατούχο	1,70
<u>Σφολιατοειδή</u>		
21	Τυρόπιτα (βάρους κατ' ελάχιστο 95γρ.)	0,70
22	Κασερόπιτα (βάρους κατ' ελάχιστο 100γρ.)	0,90
23	Σπανακοτυρόπιτα (βάρους κατ' ελάχιστο 100γρ.)	0,90
24	Λουκανικόπιτα ή πιροσκή (βάρους κατ' ελάχιστο 90γρ.)	0,90
25	Μπουγάτσα (βάρους κατ' ελάχιστο 100γρ.)	0,90

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ ΑΝΕΥ ΦΠΑ
Αρτοσκευάσματα		
26	Τοστ ζαμπόν-τυρί (βάρους κατ' ελάχιστο 90γρ.)	0,80
27	Σάντουιτς ζαμπόν-τυρί (βάρους κατ' ελάχιστο 100γρ.)	1,00
28	Σάντουιτς καπνιστή γαλοπούλα-τυρί (βάρους κατ' ελάχιστο 100γρ.)	1,10
29	Μπαγκέτα ζαμπόν-τυρί (βάρους κατ' ελάχιστο 150γρ.)	1,60
30	Μπαγκέτα καπνιστή γαλοπούλα-τυρί-μαγιονέζα (βάρους κατ' ελάχιστο 170γρ.)	1,70
31	Πίτσα ατομική (βάρους κατ' ελάχιστο 150γρ.)	1,30
32	Μηλόπιτα ή κερασόπιτα (βάρους κατ' ελάχιστο 80γρ.)	0,70
33	Κέικ ατομικό (βάρους περίπου 80-90γρ.)	0,70
34	Κρουασάν με πραλίνα ή μαρμελάδα (βάρους περίπου 80-100γρ.)	0,70
Γλυκά-Επιδόρπια		
35	Προφιτερόλ (βάρους κατ' ελάχιστο 110γρ.)	1,50
36	Κρέμα σοκολάτα ή βανίλια ή ρυζόγαλο (βάρους κατά μέσον όρο 180γρ.)	1,40
37	Γλυκά ταψιού (βάρους κατ' ελάχιστο 95γρ.)	1,60
38	Κωκ ή εκλέρ (βάρους κατ' ελάχιστο 90γρ.)	1,60

ΠΙΝΑΚΑΣ 2
ΕΠΙΠΛΕΟΝ (ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ) ΕΙΔΩΝ

ΕΙΔΗ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ	
Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ
1	Διάφορα είδη ροφημάτων
2	Διάφορα είδη αρτοσκευασμάτων - σφολιατοειδών
3	Διάφορα είδη επιδορπίων – γλυκά - παγωτά
4	Τυποποιημένα Snacks (μπισκότα, φρυγανιές σοκολάτες, πατατάκια, καραμέλες, ξηροί καρποί, κλπ)
5	Είδη καθημερινής φροντίδας (ξυριστικά, οδοντόκρεμα, σαμπουάν, σαπούνι, κλπ)
6	Είδη υγιεινής (χαρτομάντιλα, χαρτί, χαρτοπετσέτες, κλπ)
7	Είδη γραφικής ύλης (στυλό, μπλοκ, φάκελοι, κλπ)
8	Κάρτες τηλεφωνίας (αναγραφόμενες τιμές)
9	Ημερήσιος και περιοδικός τύπος (αναγραφόμενες τιμές)

Επισμηναγός (Ο) Χαράλαμπος Πάνος
Επόπτης Οικονομικών Υπηρεσιών

ΚΡΑΤΙΚΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΑΕΡΟΣΚΑΦΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΓΡΑΦΕΙΟ Ε.Ο.Υ.
30 Νοε 21

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «2» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»
ΣΤΗ Φ.830/14899/Σ.3264

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΒΑΣΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ

1. Αρτοσκευάσματα:

α. Τοστ:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζονται με δύο φέτες ψωμιού ειδικού τύπου (ψωμί τύπου τοστ) ανάμεσα στις οποίες τοποθετούνται κατά στρώσεις τυρί ειδικού τύπου, κρεατοσκευάσματα ή αλλαντικά σε φέτες και μικρή ποσότητα βουτύρου ή μαργαρίνης. Διατίθενται στην κατανάλωση ως έχουν σε αυτοτελή συσκευασία ή μετά από ψήσιμο σε θερμαινόμενες πλάκες (τοστιέρα). Υπάρχουν παραλλαγές όπου προστίθεται μαγιονέζα, νωπό βούτυρο, λαχανικά εποχής ή σαλάτες τύπου κέτσαπ.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο 90γρ. κατ' ελάχιστο.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Ψωμί τύπου τοστ 50%, τυρί που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί 20%, το είδος του αλλαντικού που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί 20% και μαργαρίνη 10%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Ψωμί τύπου τοστ: Πρέπει να πληροί τους όρους περί αρτοποιήσης, να είναι πάντοτε προσφάτου παραγωγής και να φέρεται σε φέτες πάχους 1εκ. περίπου. Είναι προϊόν με μειωμένο ποσοστό υγρασίας (άρθρο 114 του ΚΤΠ).

(β) Τυρί ειδικού τύπου:

-Τυρί τύπου Gouda. Πρέπει να πληροί τους όρους και τις διατάξεις του άρθρου 83, παρ. 4(γ) του ΚΤΠ που αναφέρεται στους ειδικούς τυρούς (υγρασία 45%, λίπος επί ξηρού 46%).

-Τυρί τύπου Edam. Ομοίως ως ανωτέρω κατά το άρθρο 83 παρ. 4(β) του ΚΤΠ που προβλέπει υγρασία 45% και λίπος επί ξηρού 40%.

-Λοιπά Ελληνικά τυριά της αυτής κατηγορίας.

(γ) Αλλαντικό: Από τον προμηθευτή θα δηλώνεται στην προσφορά του με σαφήνεια το είδος του αλλαντικού που προτίθεται να χρησιμοποιήσει. Αυτό θα πρέπει να είναι σύμφωνο με τις εκάστοτε αποφάσεις του ΑΧΣ και τις διατάξεις του ΚΤΠ για τα προϊόντα κρέατος και κρεατοσκευάσματα. Γίνονται αποδεκτά σαν κανονικά προϊόντα όπου χρησιμοποιείται ζαμπόν βιομηχανικού τύπου (μάλαξης) υπό την προϋπόθεση ότι το περιεχόμενο ποσοστό λειοτριβέντος κρέατος δεν υπερβαίνει το 10%.

(5) Ειδικόί όροι-Απαγορεύσεις:

(1) Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μετουσιωμένων ή ανακατεργασμένων τυριών.

(2) Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των επιμέρους συστατικών του προϊόντος.

(3) Το προϊόν μπορεί να διατίθεται και χωρίς αλλαντικό οπότε χαρακτηρίζεται σαν "τοστ απλό". Στην περίπτωση αυτή το βάρος κατά τεμάχιο παραμένει το ίδιο και τροποποιούνται τα ποσοστά τυριού σε 35% και βουτύρου ή μαργαρίνης σε 15%.

(4) Η συσκευασία θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξης και την επωνυμία της βιοτεχνίας. Η σήμανση θα είναι έκτυπος και όχι με αυτοκόλλητη ετικέτα τύπου σούπερ μάρκετ.

(5) Όλα τα ανωτέρω βάρη και ποσοστά συστατικών αναφέρονται σε προϊόντα που δεν έχουν υποστεί ψήσιμο ή οποιαδήποτε θερμική επεξεργασία.

(6) Μεταφορά και συντήρηση του προϊόντος υπό ψύξη (+5°C κατά μέγιστο).

(7) Συσκευασία: Ατομική συσκευασία από εύκαμπτη σελλοφάνη ή άκαμπτη κρυσταλλική κυτταρίνη (θήκη) κατάλληλη για τρόφιμα. Όλες οι μορφές συσκευασίας θα είναι εγκεκριμένες από τον ΚΤΠ (άρθρα 21, 22, 24).

(8) Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων ή υποκατάστατων τυριών.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές.

Για προϊόντα που διατίθενται σε ατομική συσκευασία ή όχι αλλά συντηρούνται υπό ψύξη και διατίθενται στην κατανάλωση μετά από θερμική επεξεργασία ή όχι.

- Σαλμονέλλα spp απουσία στα 25γρ.
- E. Coli μέχρι 10^2 ανά γρ.
- Σταφυλόκοκκος παθογόνος μέχρι 10^2 ανά γρ.
- OMX (ολική μεσόφιλη χλωρίδα) μέχρι 10^4 ανά γρ.
- Θειοαναγωγικά κλωστρίδια μέχρι 10 ανά γρ.

(β) Χημικές.

-Υγρασία επί αρτοσκευάσματος 22%.
 -Λίπος τυρού ως έχει 20%.
 -Ολικές πρωτεΐνες επί αλλαντικού 12%.
 -Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ως συντηρητικών των προπιονικών (E280, E281, E282, E283) σε ποσοστό που δεν θα ξεπερνά το 0,3% επί του ετοίμου προϊόντος.

(γ) Ιστολογικές.

- Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στην λουκανικόπιτα.

-Το βραστό σαλάμι τύπου Ουγγαρίας να περιέχει τεμαχίδια κρέατος μηχανικά διαχωριζόμενα τουλάχιστον κατά 15%, η πάριζα κατά 40% και το αλλαντικό τύπου "φιλέτο" να περιέχει τεμαχίδια κρέατος μηχανικά διαχωριζόμενα τουλάχιστον κατά 70%.

β. Σάντουιτς:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζονται με ενθήκευση μιας ποσότητας τυρού ή τυρού και αλλαντικού σε αρτοσκευάσματα (ψωμάκια) καταλλήλου σχήματος και μεγέθους. Υπάρχουν παραλλαγές όπου προστίθενται φέτες από ρολό κοτόπουλο, κρέας τόνου, λαχανικά εποχής, βούτυρο ή μαγιονέζα ή σαλάτες τύπου κέτσαπ.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο 100γρ. ως έχει κατ ελάχιστο.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Αρτοσκεύασμα 60%, οποιοδήποτε σκληρό ή ημίσκληρο τυρί το είδος του οποίου αναφέρεται στη σύμβαση 15%, αλλαντικό το είδος του οποίου αναφέρεται στην σύμβαση 15% και βούτυρο ή μαργαρίνη 10%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Αρτοσκεύασμα: Πρέπει να πληροί τους όρους περί αρτοποιήσεως και να είναι προσφάτου παραγωγής (όχι μεγαλύτερης των 24 ωρών). Δύναται να περιέχει μικρή ποσότητα πλήρους γάλακτος.

(β) Αλλαντικό: Πρέπει να αναφέρεται στην προσφορά του προμηθευτή και να πληροί τους όρους των άρθρων 88, 89, 90 και 91 του ΚΤΠ.

(γ) Τυρί ειδικού τύπου: Όπως περιγράφεται στα είδη τoστ.

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μετουσιωμένων ή ανακατεργασμένων τύπων τυρών.

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων ή υποκατάστατων τυρών.

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση αλλαντικών που δεν πληρούν τις διατάξεις των άρθρων 90 και 91 του ΚΤΠ.

-Το βούτυρο (ή η μαργαρίνη) δύναται να αντικαθίσταται με ίση ποσότητα μαγιονέζας, σάλτσας τύπου κέτσαπ ή παραλλαγές σαλάτας.

-Σε ό,τι αφορά το αρτοσκεύασμα το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.

-Η συσκευασία κατά τεμάχιο θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξεως και την επωνυμία της βιοτεχνίας. Η σήμανση θα είναι έκτυπος και όχι με αυτοκόλλητες ετικέτες τύπου σούπερ μάρκετ.

-Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση του προϊόντος σε υλικό συσκευασίας κατάλληλο και εγκεκριμένο για τρόφιμα, υπό θερμοκρασία συντήρησης όχι ανώτερη από +5°C.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές.

Για προϊόντα που διατίθενται σε ατομική συσκευασία ή όχι αλλά συντηρούνται υπό ψύξη και καταναλίσκονται ως έχουν.

- Σαλμονέλλα spp απουσία στα 25γρ δείγματος.
- E. coli μέχρι 10^2 ανά γρ. δείγματος.
- Σταφυλόκοκκος παθογόνος μέχρι 10^2 ανά γρ.
- ΟΜΧ μέχρι 10 ανά γρ.

(β) Χημικές.

- Υγρασία επί του αρτοσκευάσματος 22%.
- Λίπος ως έχει επί του τυρού 20%.
- Ολικές πρωτεΐνες επί του αλλαντικού κατ ελάχιστο 12%.

(γ) Ιστολογικές.

Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στα είδη τοστ.

γ. Ατομική πίτσα:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται με αρτοσκεύασμα ειδικού τύπου (πίτσα, βάση πίτσας) πάνω στο οποίο τοποθετούνται τεμάχια αλλαντικού σε φέτες, τυρός και σάλτσα ντομάτας, που μπορεί να συνδυάζονται με ποικίλες ποσότητες λαχανικών εποχής και μπαχαρικών. Σαν συνδετικό των ανωτέρω χρησιμοποιείται ο τυρός που στο έτοιμο προϊόν βρίσκεται σε κατάσταση τήξεως. Διακινούνται στο εμπόριο σαν νωπές ή κατεψυγμένες και διατίθενται στην κατανάλωση πάντα μετά από ψήσιμο.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο 150-180γρ. Το βάρος αναφέρεται σε έτοιμο προϊόν που έχει υποστεί έψηση και που κατά τη ζύγισή του βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση (τα ποσοστά αναφέρονται σε έτοιμα προϊόντα που έχουν υποστεί έψηση): Αρτοσκεύασμα 50%, αλλαντικό 20%, τυρί ειδικού τύπου 20%, συστατικά σάλτσας ντομάτας 5% και λοιπά-αρτύματα 5%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Αρτοσκεύασμα: Πρέπει να πληροί τους όρους περί αρτοποιήσεως, να είναι προσφάτου παραγωγής, προκειμένου για νωπή πίτσα και να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.

(β) Τυριά ειδικού τύπου: Όπως περιγράφονται στα είδη τοστ.

(γ) Συστατικά ντομάτας: Τα χρησιμοποιούμενα συστατικά ντομάτας θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 124 του ΚΤΠ.

(δ) Λοιπά συστατικά: Λιπαρές ύλες, όπως περιγράφονται στην τυρόπιτα, καρυκεύματα, μαγειρικό άλας, λαχανικά εποχής και αρτύματα κατά την κρίση του προμηθευτού.

(ε) Αλλαντικό: Τα είδη που θα χρησιμοποιήσει ο προμηθευτής, όπως έχει δηλώσει στην προσφορά του. Επιπρόσθετα θα πρέπει να καθορίζονται και τα

επιμέρους ποσοστά των αλλαντικών αν υπάρχουν. Τα χρησιμοποιούμενα αλλαντικά θα πρέπει να πληρούν τις διατάξεις των άρθρων 88 έως 91 του ΚΤΠ. Αναφορικά με το αλλαντικό ζαμπόν, διευκρινίζεται ότι γίνονται αποδεκτά σαν κανονικά προϊόντα όπου το χρησιμοποιούμενο είδος είναι ζαμπόν βιομηχανικού τύπου (ζαμπόν μάλαξης) με ποσοστό λειοτριβέντος κρέατος όχι μεγαλύτερο από 10%.

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μετουσιωμένων ή ανακατεργασμένων τύπων τυρών.

-Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση υποπροϊόντων αλλαντοποιίας (πόλοι αλλαντικών, αλλαντικά ακαθορίστου προελεύσεως.)

-Συσκευασία. Το προϊόν φέρεται έτοιμο για ψήσιμο μέσα σε ειδικό πιάτο αλουμινίου και καλύπτεται με διαφανή μεμβράνη σελλοφάνης, Αντί σελλοφάνης δύναται να χρησιμοποιηθεί πολυπροπυλένιο ή αναλόγου τύπου συσκευασία πάντοτε όμως μέσα στα πλαίσια των εγκεκριμένων για τρόφιμα συσκευασιών (άρθρα 21, 22, 24 του ΚΤΠ).

-Συντήρηση-Διακίνηση. Οι πίτσες νωπού τύπου διακινούνται σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από τους +5°C. Οι κατεψυγμένες πίτσες συντηρούνται σε θαλάμους καταψύξεως με θερμοκρασία -18°C τουλάχιστον.

-Όρια συντηρήσεως-επισημάνσεις: Για την νωπή πίτσα 3 ημέρες κατ' ανώτατο και για την κατεψυγμένη 2 μήνες.

-Το προϊόν θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξεως, την σύνθεση, τους κωδικούς των χρησιμοποιούμενων βελτιωτικών-συντηρητικών, την επωνυμία και τη διεύθυνση της βιοτεχνίας. Η σήμανση θα είναι έκτυπος και όχι με αυτοκόλλητη ετικέτα τύπου σουπερμάρκετ.

-Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντων που έχουν υποστεί έψηση εκτός χώρου όπου διατίθενται.

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων ή υποκατάστατων τυριών.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές

Για προϊόντα σε ατομική συσκευασία που δεν έχουν υποστεί έψηση και συντηρούνται σε κατάψυξη.

-Σαλμονέλα spp απουσία στα 25γρ. δείγματος.

-E. coli μέχρι 10^2 ανά γρ. δείγματος.

-Σταφυλόκοκκος παθογόνος μέχρι 10^2 ανά γρ. δείγματος.

-Θειοαναγωγικά κλωστηρίδια μέχρι 10 ανά γρ. δείγματος.

Για προϊόντα σε ατομική συσκευασία που έχουν υποστεί έψηση.

-Σαλμονέλλα spp απουσία στα 25γρ. δείγματος.

-E coli απουσία ανά γρ. δείγματος.

- Σταφυλόκοκκος παθογόνος απουσία ανά γρ. δείγματος.
- Θειοαναγωγικά κλωστηρίδια μέχρι 5 ανά γρ. δείγματος.
- ΟΜΧ (ολική μεσόφιλη χλωρίδα) μέχρι 10^4 ανά γρ. δείγματος.

(β) Χημικές.

- Υγρασία επί του αρτοσκευάσματος κατά μέγιστο 22%.
- Ολικά λιπαρά επί του αρτοσκευάσματος κατ' ελάχιστο 12%.
- Λίπος τυρού ως έχει κατ' ελάχιστο 20%.
- Ολικές πρωτεΐνες επί του αλλαντικού 12%.

(γ) Ιστολογικές. Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στα είδη τοστ.

δ. Κέικ:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζονται με ζύμη ζαχαροπλαστικής στην οποία προστίθενται κατά περίπτωση σακχαρόπηκτα τεμάχια φρούτων, κακάο ή προϊόντα κακάου, ξηροί καρποί, σταφίδες. Υπάρχουν παραλλαγές με επικάλυψη σοκολάτας ή με απομίμηση σοκολάτας.

(2) Βάρος: Για κέικ φρούτου βάρος κατά τεμάχιο 90γρ. κατ' ελάχιστο και για κέικ με επικάλυψη σοκολάτας βάρος κατά τεμάχιο 80γρ.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση:

(α) Κέικ φρούτου: Αλεύρι ζαχαροπλαστικής 20%, μαργαρίνη 20%, αυγά πλήρη 10%, πλήρες γάλα 10%, ζάχαρη 20%, φρούτα (σακχαρόπηκτα) 15%, διογκωτικά-αρτύματα-λοιπά.5%.

(β) Κέικ σοκολάτας: Αλεύρι ζαχαροπλαστικής 25%, μαργαρίνη 10%, αυγά πλήρη 8%, πλήρες γάλα 6%, κακάο 10%, ζάχαρη 35%, ξηροί καρποί 5%, διογκωτικά-αρτύματα-λοιπά 1%.

(4) Ειδικό όροι-Απαγορεύσεις:

-Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.

-Τα συστατικά κακάου θα είναι σύμφωνα με το Π.Δ. 527/83 που αναφέρεται σε προϊόντα κακάου που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

-Για τα προϊόντα που φέρουν επικάλυψη σοκολάτας ή απομίμηση σοκολάτας, αυτή θα πρέπει να αντιπροσωπεύει το 15% του ολικού βάρους του προϊόντος κατ' ελάχιστο.

-Τα προϊόντα που φέρουν επικάλυψη με απομίμηση σοκολάτας θα φέρουν επί της συσκευασίας τους σε εμφανή θέση την φράση "επικάλυψη με απομίμηση σοκολάτας".

-Η συσκευασία κατά τεμάχιο θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξεως, τη σύνθεση, τους κωδικούς των τυχόν χρησιμοποιουμένων βελτιωτικών ή συντηρητικών, την επωνυμία και τη διεύθυνση της βιοτεχνίας.

-Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση συντηρητικών όπως αυτά περιγράφονται στο άρθρο 34 παρ. 7 του ΚΤΠ (σορβικό οξύ, προπιονικό οξύ, οξικό οξύ και τα άλατά τους).

-Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση του προϊόντος σε υλικό συσκευασίας κατάλληλο και εγκεκριμένο για τρόφιμα από τον ΚΤΠ απαγορευμένης της διάθεσής του σε χύδην μορφή.

(5) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές.

-Σαλμονέλλα spp.απουσία στα 25γρ. δείγματος.

-Ζύμες-Μύκητες απουσία στο 1γρ. δείγματος.

-ΟΜΧ...μέχρι 10^4 ανά γρ. δείγματος.

(β) Χημικές.

-Υγρασία κατά μέγιστο 22%.

-Λίπος κατ' ελάχιστο 15%.

-Ανίχνευση συνθετικών χρωστικών αρνητική.

-Σορβικό οξύ και τα άλατά του (E200, E201, E202, E203) 0,1% (κατά μέγιστο στο τελικό προϊόν, το καθένα μόνο του ή σε μείγμα μεταξύ τους).

-Προπιονικό οξύ και τα άλατά του (E260, E261, E262, E263) 0,3% (κατά μέγιστο στο τελικό προϊόν, το καθένα μόνο του ή σε μείγμα μεταξύ τους).

-Οξικό οξύ και τα άλατά του (E260, E261, E262, E263) 0,3% (κατά μέγιστο στο τελικό προϊόν, το καθένα μόνο του ή σε μείγμα μεταξύ τους).

ε. Μηλόπιτα:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται με ειδική ζύμη ζαχαροπλαστικής στην οποία ενθηκείται με μορφή γεμίσματος μία ποσότητα από ανάλογη μαρμελάδα. Σαν παρεμφερές προϊόν αναφέρεται η κερασόπιτα.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο κατ' ελάχιστο 80γρ.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Αλεύρι ζαχαροπλαστικής 40%, μαργαρίνη 15%, αυγά πλήρη 10%, ζάχαρη 15%, συστατικά μαρμελάδας 15%, διογκωτικά-αρτύματα-λοιπά 5%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Ζύμη ζαχαροπλαστικής: Το προϊόν μετά τον κλιβανισμό πρέπει να έχει ομογενή υφή, να διατηρεί ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χωρίς κατάλοιπα οσμών από διογκωτικά, να μην είναι εύθρυπτο αλλά ούτε και ζυμώδους υφής.

(β) Μαρμελάδα: Θα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, να ανταποκρίνεται στο αντιστοίχως δηλούμενο είδος και να πληροί όλους τους όρους και τις διατάξεις των άρθρων 131 και 132 του ΚΤΠ.

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

-Απαγορεύεται η προσθήκη συντηρητικών σε είδος και ποσότητα που δεν προβλέπεται από τον ΚΤΠ.

-Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

-Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.

-Η συσκευασία κατά τεμάχιο θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξεως, τη σύνθεση, τους κωδικούς των τυχόν χρησιμοποιούμενων βελτιωτικών ή συντηρητικών, την επωνυμία και τη διεύθυνση της βιοτεχνίας.

-Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση όπως περιγράφεται στα είδη κέικ.

(6) Εργαστηριακές σταθερές: Όπως περιγράφονται στα είδη κέικ.

στ. Κρουασάν:

(1) Περιγραφή: Αρτοσκεύασμα ειδικού τύπου που παρασκευάζεται από σφολιάτα, φέρεται στην κατανάλωση υπό αυστηρά καθορισμένο σχήμα και φέρει γέμισμα που είναι συνήθως πραλίνα φουντουκιού, ενώ υπάρχουν παραλλαγές με γέμισμα μέλι, μαρμελάδα ή σακχαρόπηκτα.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο 100γρ. κατ' ελάχιστο. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόν που έχει υποστεί κλιβανισμό και που κατά τη ζύγισή του βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Σφολιάτα 75%, γέμισμα πραλίνας φουντουκιού ή μαρμελάδας 25%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών (για τα κρουασάν με πραλίνα):

(α) Συστατικά σφολιάτας: Αλεύρι ζαχαροπλαστικής 47%, φυτικά λίπη 15%, βούτυρο γάλακτος 3%, ζάχαρη 17%, αυγά πλήρη 6,5%, μαγιά 1%, νερό 10%, αρτύματα- λοιπά 0,5%.

(β) Συστατικά πραλίνας φουντουκιού: Κακάο 7%, ζάχαρη 48%, πολτός φουντουκιού 7%, φυτικά έλαια 27%, γάλα σκόνη 5%, ορός γάλακτος 2,8%, λεκιθίνη (E322) 1%, άμυλο αραβοσίτου 1%, φυτικά αρώματα- βανιλίνη 1,2%.

(5) Ειδικοί όροι- απαγορεύσεις:

-Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομίμησης πραλίνας, ή πραλίνας στην οποία απουσιάζουν τα συστατικά φουντουκιού ή έχουν υποκατασταθεί από essence φουντουκιού.

-Για προϊόντα τα οποία φέρουν γέμισμα από μαρμελάδα, αυτή θα πρέπει να εναρμονίζεται με τα άρθρα 131, 132, 134, 136, του ΚΤΠ. Η προστιθέμενη μαρμελάδα θα πρέπει να αποτελεί το 20% της εκατοστιαίας σύνθεσης.

-Η συσκευασία κατά τεμάχιο θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξεως, τη σύνθεση, τους κωδικούς των τυχόν χρησιμοποιούμενων βελτιωτικών ή συντηρητικών, την επωνυμία και τη διεύθυνση της βιοτεχνίας. Η σήμανση θα γίνεται με έκτυπους χαρακτήρες και όχι με αυτοκόλλητη ετικέτα τύπου supermarket.

-Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντων που η εσωτερική επιφάνεια της συσκευασίας τους φέρει εκτεταμένες επαλείψεις που προέρχονται από εκροή του γεμίσματος.

-Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντων που έχουν συμπιεσθεί ή κακοποιηθεί λόγω κακής μεταφοράς ή κακής τεχνολογίας της συσκευασίας.

-Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση όπως περιγράφεται στα είδη κέικ.

(6) Εργαστηριακές σταθερές: Μικροβιολογικές και Χημικές, όπως περιγράφονται στα είδη κέικ και Ιστολογικές: Αναζήτηση φυτικών ιστών καρπού φουντουκιού στην πραλίνα.

2. Σφολιατοιδή:

α. Τυρόπιτα:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται από σφολιάτα μέσα στην οποία ενθηκεύεται μία ποσότητα από γέμισμα που αποτελείται συνήθως από τυρί φέτα, οπότε αναφέρεται σαν παραδοσιακή ή χωριάτικη τυρόπιτα ή με μία τουλάχιστον από τις κατηγορίες τυρών που καθορίζονται στο άρθρο 83 του ΚΤΠ.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο 95γρ. κατ' ελάχιστο. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόντα που έχουν υποστεί κλιβανισμό και που κατά τη ζύγισή τους βρίσκονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Σφολιάτα 80% και κρέμα γεμίσματος 20%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Σφολιάτα: Αλεύρι αρτοποιίας σκληρό 53%, μαργαρίνη 44%, μαγειρικό αλάτι 1%.

(β) Κρέμα γεμίσματος: Σιμιγδάλι 30%, γάλα 55%, πλήρη αυγά 15%, τυρός μυζήθρα λίπος τυριού ως έχει κατ ελάχιστο 8%, τυρός φέτα λίπος τυριού ως έχει κατ' ελάχιστο 15%.

(5) Ειδικοί όροι-απαγορεύσεις:

-Παραδοσιακή ή χωριάτικη τυρόπιτα. Περιέχει τυρό φέτα σε ποσοστό 30% ο οποίος προστίθεται σε αδρομερή μορφή (τρίματα). Λίπος τυρού γεμίσματος κατ' ελάχιστο 12% ως έχει.

-Η λιπαρή ύλη που χρησιμοποιείται στη σφολιάτα δεν θα πρέπει να παρουσιάζει σημείο τήξεως ανώτερο από 42°C.

-Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ, όπως αυτό τροποποιήθηκε με την 679/86 ΑΧΣ .

-Η μεταφορά του προϊόντος πρέπει να γίνεται με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων. Πρέπει να είναι

συσκευασμένα σε ειδικά χαρτοκιβώτια ή μεταλλικά σκεύη που εσωτερικά φέρουν πρόσφατη επένδυση από αδιάβροχο χαρτί (λαδόκολλα) και ανάλογο κάλυμμα.

-Το προϊόν τοποθετείται και μεταφέρεται σε μία στρώση, απαγορευμένης της μεταφοράς του με "χύδην" μορφή.

-Ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαθιστά τα προϊόντα της προηγούμενης ημέρας απαγορευμένης της διάθεσής τους στην κατανάλωση.

-Το προϊόν κατά τη διάθεσή του συνοδεύεται από χαρτοπετσέτα με μικρή χαρτοσακούλα ή αδιάβροχο χαρτί κατάλληλο για τρόφιμα. Άπαντα βαρύνουν τον προμηθευτή.

-Το προϊόν κατά τη διάθεσή του πρέπει να βρίσκεται σε θερμοκρασία $\geq 60^{\circ}\text{C}$. Τη θερμοκρασία αυτή θα πρέπει να έχει το προϊόν στο ψυχρότερο σημείο του.

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων-υποκατάστατων τυριών.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές επί εψημένων προϊόντων.

-Σαλμονέλλα spp...απουσία στα 25γρ.

-E. coli .απουσία στο 1γρ.

-Σταφυλόκοκκος παθογόνος απουσία στο 1γρ.

-ΟΜΧ (ολική μεσόφιλη χλωρίδα) μέχρι 10^4 .

(β) Μικροβιολογικές επί προϊόντων που είναι άψητα ή υπό κατάψυξη.

-Σαλμονέλλα spp απουσία στα 25γρ.

-E. coli .μέχρι 10^2 ανά γρ.

-Σταφυλόκοκκος παθογόνος .μέχρι 10^2 ανά γρ.

(γ) Χημικές.

-Σταθμική ανάλυση συστατικών.

-Ολικά λιπαρά επί του γεμίσματος ως έχει επί ετοίμου προϊόντος .8%.

-Ολικά λιπαρά σφολιάτας επί ετοίμου προϊόντος 10%.

-Υγρασία επί της σφολιάτας 22%.

β. Κασερόπιτα-Ζαμπονοκασερόπιτα:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται όπως και η τυρόπιτα. Δύναται να απουσιάζει από το γέμισμα η κρέμα και το τυρί που προστίθεται είναι αποκλειστικά κασέρι. Το τυρί γεμίσματος δύναται να συνδυάζεται με κάποιο τύπο αλλαντικών (συνήθως ζαμπόν μάλαξης) οπότε αναφέρεται με την ονομασία "ζαμπονοκασερόπιτα".

(2) Βάρος κατά τεμάχιο 100γρ. κατ' ελάχιστο. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόντα που έχουν υποστεί κλιβανισμό και που κατά τη ζύγισή τους βρίσκονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Σφολιάτα 65%, τυρός κασέρι με κρέμα γεμίσματος 35%, λίπος τυρού ως έχει όχι λιγότερο από 16%.

(4) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

-Απαγορεύεται η μερική ή ολική προσθήκη μετουσιωμένου – ανακατεργασμένου τυρού.

-Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση και ο αρωματισμός του προϊόντος.

- Η λιπαρή ύλη που χρησιμοποιείται στην σφολιάτα δεν θα πρέπει να παρουσιάζει σημείο τήξεως ανώτερο των 42°C.
- Εφόσον στο προϊόν περιέχεται και αλλαντικό, ο προμηθευτής υποχρεούται να δηλώνει στην προσφορά του με σαφήνεια τον τύπο και την προέλευσή του. Το αλλαντικό θα πρέπει να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του ΚΤΠ. Γίνονται αποδεκτά σαν κανονικά προϊόντα όπου χρησιμοποιείται ζαμπόν βιομηχανικού τύπου (μάλαξης), υπό την προϋπόθεση ότι το ποσοστό του λειοτριβέντος κρέατος δεν υπερβαίνει το 10%.
- Το προστιθέμενο αλλαντικό υποκαθιστά τον τυρό κασέρι στο γέμισμα σε ποσότητα 10γρ. κατ' ελάχιστο.
- Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση του προϊόντος όπως και στη τυρόπιτα.
- Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων – υποκατάστατων τυριών.

(5) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές. Ισχύουν οι σταθερές όπως αυτές περιγράφονται στο είδος τυρόπιτα.

(β) Χημικές.

- Σταθμική ανάλυση συστατικών.
- Ολικά λιπαρά του τυρού γεμίματος ως έχει επί ετοιμού προϊόντος 16%.
- Ολικά λιπαρά επί της σφολιάτας στο έτοιμο προϊόν 10%.
- Υγρασία επί της σφολιάτας 22%.

(γ) Ιστολογικές (επί παρουσίας αλλαντικού).

- Απουσία απαγορευμένων ιστών όπως προσδιορίζεται από τον ΚΤΠ (άρθρο 89 παρ.2).
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κρέατος από το οποίο με οποιονδήποτε τρόπο έχουν αφαιρεθεί συστατικά.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση σόγιας με οποιαδήποτε μορφή.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση αλλαντικών με εμπορική ονομασία που δεν περιλαμβάνεται στον ΚΤΠ.
- Σε περιπτώσεις που ο τύπος του αλλαντικού δεν προβλέπεται από τον ΚΤΠ, ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει και σχετική άδεια του ΓΧΚ καθώς και τη σύνθεση του προϊόντος.

γ. Σπανακόπιτα-Σπανακοτυρόπιτα:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται με σφολιάτα και σπανάκι που έχει υποστεί καθαρισμό και κατεργασία με βρασμό ή ατμό. Το γέμισμα είναι συνδυασμός από σπανάκι ή σπανάκι και τυρός φέτα.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο 100γρ. κατ' ελάχιστο. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόντα που έχουν υποστεί κλιβανισμό και που κατά τη ζύγισή τους βρίσκονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Σφολιάτα 65%, γέμισμα (σπανάκι ή σπανάκι με τυρό) 35%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Σφολιάτα: Όπως περιγράφεται στην τυρόπιτα.

(β) Γέμισμα: Αποτελείται από σπανάκι πρώτης ποιότητας, απαλλαγμένο από γαιώδεις προσμίξεις, φυτοφάρμακα ή φυτικούς ιστούς σε κατάσταση σήψευς. Το λαχανικό έχει υποστεί κατεργασία με βρασμό, έχει προστεθεί μείγμα αυγού και τυρού φέτα σε τρίματα. Υπάρχει παραλλαγή του προϊόντος που δεν συνοδεύεται από αυγά και τυρό φέτα και φέρεται στην κατανάλωση σαν νηστίσιμο.

(5) Ειδικόί όροι-Απαγορεύσεις:

- Προσθήκη μαγειρικού άλατος και καρυκευμάτων κατά την κρίση του προμηθευτή.
- Απαγορεύεται η παρουσία ξένων φυτικών ιστών ή αδρανών προσμίξεων.
- Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.
- Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση του προϊόντος όπως περιγράφεται στην τυρόπιτα.

(6) Εργαστηριακές σταθερές.

(α) Μικροβιολογικές. Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στην τυρόπιτα.

(β) Χημικές.

- Ολικά λιπαρά επί της σφολιάτας στο έτοιμο προϊόν κατ' ελάχιστο 10%.
- Υγρασία επί της σφολιάτας 22%.

(γ) Ιστολογικές.

- Φυτικοί ιστοί ξένοι προς το λαχανικό όχι περισσότερο από 2%.
- Απουσία ξένων σωμάτων και γαιωδών προσμίξεων.

δ. Λουκανικόπιτα-πιροσκή:

(1) Περιγραφή: Η λουκανικόπιτα παρασκευάζεται με σφολιάτα μέσα στην οποία ενθηκεύεται ένα "αυτοτελές" τεμάχιο από λουκάνικο. Το πιροσκή είναι παραλλαγή του ανωτέρω όπου αντί για σφολιάτα υπάρχει απποσκεύασμα ειδικού τύπου μέσα στο οποίο ενθηκεύεται ένα τεμάχιο από λουκάνικο (συνήθως βραστό τύπου Φραγκφούρτης).

(2) Βάρος κατά τεμάχιο 90γρ. κατ' ελάχιστο. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόντα που έχουν υποστεί κλιβανισμό και που κατά τη ζύγισή τους βρίσκονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Σφολιάτα ή αρτοσκεύασμα 70-75% και αλλαντικό-λοιπά συστατικά 30-25%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Σφολιάτα, όπως περιγράφεται στην τυρόπιτα ή αρτοσκεύασμα.

(β) Αλλαντικό: Αυτοτελές τεμάχιο από λουκάνικο Φραγκφούρτης που έχει υποστεί βρασμό ή λουκάνικο χωριάτικο που έχει υποστεί έψηση. Το βάρος του αλλαντικού κυμαίνεται από 30 έως 35γρ. επί του ετοίμου προϊόντος.

(5) Ειδικόί όροι-Απαγορεύσεις:

- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση τεμαχίων αλλαντικού. Το λουκάνικο που προστίθεται θα είναι αυτοτελές και αναλόγου βάρους.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να δηλώνει στην προσφορά του τον τύπο του αλλαντικού που προτίθεται να χρησιμοποιήσει.
- Το αλλαντικό, εφόσον είναι βραστό τύπου, θα υφίσταται προκατεργασία βρασμού πριν από τη χρησιμοποίησή του.
- Το προϊόν θα πρέπει να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ.
- Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση του προϊόντος, όπως περιγράφεται στο είδος τυρόπιτα.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές. Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στην τυρόπιτα.

(β) Χημικές.

- Ολικά λιπαρά σφολιάτας στο έτοιμο προϊόν κατ' ελάχιστο 10%
- Υγρασία επί της σφολιάτας 22%.

(γ) Ιστολογικές (επί παρουσίας αλλαντικού).

- Απουσία απαγορευμένων ιστών όπως καθορίζονται στον ΚΤΠ άρθρο 89 παρ.2.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μη πλήρους κρέατος.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση φυτικών πρωτεϊνών με σκοπό την υποκατάσταση πρωτεϊνών κρέατος πέραν του 2%.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση αλλαντικών με εμπορική ονομασία που δεν περιλαμβάνεται ή δεν περιγράφεται στη σύμβαση. Σε περιπτώσεις που ο τύπος του αλλαντικού δεν προβλέπεται από τον ΚΤΠ, ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει σχετική άδεια του ΓΧΚ, καθώς και τη σύνθεση του προϊόντος.

ε. Μπουγάτσα:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται με σφολιάτα και ειδικό συνήθως υπόγλυκο γέμισμα κρέμας. Διατίθεται στην κατανάλωση με επίταση άχνης ζάχαρης και κανέλλας.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο 100γρ. κατ' ελάχιστο. Το βάρος αναφέρεται σε έτοιμο προϊόν που έχει υποστεί κλιβανισμό και που κατά τη ζύγισή του βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Σφολιάτα 65% και κρέμα γεμίματος 35%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Σφολιάτα, όπως περιγράφεται στην τυρόπιτα

(β) Κρέμα γεμίματος: Σιμιγδάλι 35%, πλήρες γάλα 30%, πλήρη αυγά 15%, ζάχαρη 15% και βούτυρο 5%.

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις: Όπως περιγράφονται στην τυρόπιτα.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές. Ισχύουν οι αναφερόμενες στην τυρόπιτα.

(β) Χημικές.

-Ολικά λιπαρά σφολιάτας στο έτοιμο προϊόν κατ' ελάχιστο 10%.

-Υγρασία επί σφολιάτας 22%.

3. Είδη Ζαχαροπλαστικής:

α. Μπακλαβάς:

(1) Περιγραφή: Γλύκισμα με παραδοσιακό χαρακτήρα. Παρασκευάζεται με φύλλο κρούστας, οι στρώσεις της οποίας εναλλάσσονται με στρώσεις από γέμισμα που περιέχει ξηρούς καρπούς και καρυκεύματα. Το προϊόν διατίθεται εμβαπτισμένο σε σιρόπι ζάχαρης ή ζάχαρης-γλυκόζης μετά από κλιβανισμό.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο εμβαπτισμένο σε σιρόπι κατ' ελάχιστο 95γρ.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Συστατικά φύλλου κρούστας 37%, συστατικά γεμίματος ξηρών καρπών 15%, βούτυρο 5%, μαργαρίνη 5%, συστατικά σιροπιού 38%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Φύλλο κρούστας: Παρασκευάζεται από άλευρο σκληρού σίτου, έχει την απαραίτητη λεπτότητα, ευχάριστη οσμή και γεύση.

(β) Συστατικά γεμίματος ξηρών καρπών: Είναι μίγμα που παρασκευάζεται με συνάλεση φρυγανιάς και ξηρών καρπών. Στις περισσότερες των περιπτώσεων εμπεριέχονται και καρυκεύματα κανέλλα, γαρύφαλλο. Αναλογία: Ξηροί καρποί (καρυδόπιχα) 35%, ξηροί καρποί (αμυγδαλόπιχα) 20%, φρυγανιά 44%, αρτύματα 0,5-1,0%.

(γ) Συστατικά σιροπιού: Ζάχαρη 70%, γλυκόζη 30%.

(5) Ειδικό όροι-Απαγορεύσεις:

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση φιστικιού στην παρασκευή του μίγματος των ξηρών καρπών στο γέμισμα.

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση παραπροϊόντων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας για την παρασκευή του γεμίματος.

-Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση κρεμορίου ως σταθεροποιητού για την παρασκευή των σιροπιών.

-Συσκευασία: Το προϊόν φέρεται στην κατανάλωση σε ομαδική ή ατομική συσκευασία, πάντα υπό την προϋπόθεση ότι θα είναι εμβαπτισμένο ή διαποτισμένο με την ανάλογη ποσότητα σιροπιού. Ομαδική συσκευασία σε ανοξειδωτες λαμαρίνες κατάλληλου σχήματος και μεγέθους. Ατομική συσκευασία από σελλοφάνη ή άλλο υλικό κατάλληλο για τρόφιμα και εγκεκριμένο από τον ΚΤΠ. Επιπρόσθετα η ατομική συσκευασία θα πρέπει να έχει την απαραίτητη στεγανότητα και συνοχή. Η συσκευασία κατά τεμάχιο θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξεως, τη σύνθεση, τους κωδικούς των τυχόν χρησιμοποιούμενων βελτιωτικών ή συντηρητικών, την επωνυμία και διεύθυνση της βιοτεχνίας.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές.

-Ζύμες-Μύκητες απουσία στο 1γρ. δείγματος.

-ΟΜΧ μέχρι 10^4 ανά γρ. δείγματος.

(β) Χημικές.

-Βαθμοί Βrix σιροπιού 65°BR.

-Ολικά λιπαρά επί του φύλλου κρούστας 15%.

β. Κανταΐφι:

(1) Περιγραφή: Είδος παρεμφερές με τον μπακλαβά. Διαφέρει ως προς το φύλλο κρούστας όπου εδώ αντικαθίσταται από "νήμα" κανταΐφιού, καθώς και ως προς τη μορφοποίηση των τεμαχίων. Το γέμισμα διατηρεί την ίδια σύνθεση, καθώς και το σιρόπι εμβαπτίσεως.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο εμβαπτισμένο σε σιρόπι κατ' ελάχιστο, 95γρ.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Συστατικά φύλλου κανταΐφιού 35%, συστατικά γεμίματος 15%, συστατικά σιροπιού 40%, ολικά λιπαρά 10%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών: Ως περιγράφεται στον μπακλαβά.

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις: Όπως περιγράφονται στον μπακλαβά.

(6) Εργαστηριακές σταθερές.

(α) Μικροβιολογικές. Όπως περιγράφονται στον μπακλαβά.

(β) Χημικές.

-Βαθμοί Βrix σιροπιού 63°BR.

-Ολικά λιπαρά επί του φύλλου κρούστας 10%.

γ. Γιαννιώτικο:

(1) Περιγραφή: Είναι είδος που συνδυάζει τα γνωρίσματα τόσο του μπακλαβά (παρουσία περιβλήματος από φύλλο κρούστας), όσο και του κανταΐφιού (παρουσία νήματος κανταΐφιού στο γέμισμα στο οποίο περιλαμβάνονται και ξηροί καρποί.) Φέρεται στην κατανάλωση εμβαπτισμένο σε σιρόπι γλυκόζης-ζάχαρης ή ζάχαρης. Το σχήμα του είναι συνήθως κυλινδρικό.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο εμβαπτισμένο σε σιρόπι κατ' ελάχιστο 95γρ.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Όπως περιγράφεται στον μπακλαβά. Η συμμετοχή του φύλλου κρούστας σε σχέση με το νήμα κανταΐφιού καλύπτει το 30%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών: Ως περιγράφεται στον μπακλαβά.

(5) Ειδικοί όροι – Απαγορεύσεις: Όπως περιγράφονται στον μπακλαβά.

(6) Εργαστηριακές σταθερές: Όπως περιγράφονται στον μπακλαβά.

δ. Ραβανί:

(1) Περιγραφή: Περισσότερο συνεκτική. Πρόκειται για γλύκισμα ειδικού τύπου που παρασκευάζεται από ειδική ζύμη και φέρεται στην κατανάλωση διαποτισμένο με σιρόπι.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο εμβαπτισμένο σε σιρόπι κατ' ελάχιστο 95γρ.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Σιμιγδάλι ή άλευρο ζαχαροπλαστικής ειδικού τύπου 15%, γάλα πλήρες 5%, αυγά 15%, σιρόπι 65%, διογκωτικά υλικά-αρτύματα-λοιπά 0,5%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών (συστατικά σιροπιού): Ζάχαρη 70%, γλυκόζη 12% και νερό 18%.

(5) Ειδικόί όροι-Απαγορεύσεις:

-Όπως περιγράφονται στο είδος μπακλαβάς.

-Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος. Η ιδιάζουσα υποκίτρινη χροιά θα εξασφαλίζεται μόνο από την προσθήκη κρόκου αυγού και αλεύρου αραβοσίτου.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές. Όπως περιγράφονται στον μπακλαβά.

(β) Χημικές.

-Βαθμοί Βrix σιροπιού 55- 65°BR.

-Ανίχνευση τεχνητής χρώσης αρνητική.

ε. Σάμαλι:

(1) Περιγραφή: Πρόκειται για γλύκισμα που είναι παρεμφερές με το ραβανί με μικρές μόνο διαφορές που εστιάζονται στο φλόγωμα (κρούστα), όπου είναι έντονα καραμελοποιημένα και συνεκτική και στο ότι το σάμαλι στη σύνθεσή του δεν περιέχει αυγά.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο εμβαπτισμένο σε σιρόπι κατ' ελάχιστο 95γρ.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Σιμιγδάλι ή άλευρο ζαχαροπλαστικής ειδικού τύπου 25%, γάλα πλήρες 5%, ζάχαρη 5%, σιρόπι 65%, διογκωτικά υλικά-αρτύματα-λοιπά 0,5%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών (συστατικά σιροπιού): Ζάχαρη 70%, γλυκόζη 12% και νερό 18%.

(5) Ειδικόί όροι-απαγορεύσεις: Όπως περιγράφονται στα είδη μπακλαβάς και ραβανί.

(6) Εργαστηριακές σταθερές: Μικροβιολογικές και χημικές, όπως περιγράφονται στον μπακλαβά και το ραβανί αντίστοιχα.

στ. Γαλακτομπούρεκο:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται με φύλλο κρούστας και κρέμα ειδικής σύνθεσης που τοποθετείται κατά στρώσεις στο φύλλο κρούστας. Συνήθης είναι η

τοποθέτηση της κρέμας σε ενιαία μορφή στο κέντρο. Το φύλο κρούστας είναι έντονα διαποτισμένο με σιρόπι.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο κατ' ελάχιστο 95γρ.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Φύλλο κρούστας 25%, γάλα πλήρες 30%, αυγά 10%, σιρόπι 30%, σιμιγδάλι 5%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών (συστατικά σιροπιού): Ζάχαρη 70%, γλυκόζη 12%, νερό 18%, σταθεροποιητές.

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

-Το σιρόπι εμβαπτίσεως θα πρέπει να αποδίδει 65-70° Brix κατ' ελάχιστο.

-Λοιπές λεπτομέρειες, όπως περιγράφονται στο είδος μπακλαβάς.

(6) Εργαστηριακές σταθερές: Όπως περιγράφονται στα είδη ραβανί και σάμαλι.

ζ. Εκλέρ:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται με ενθήκευση κρεμοειδών συστατικών σε ειδικά διασκευασμένο αρτοσκεύασμα ζαχαροπλαστικής. Έχει χαρακτηριστικό σχήμα και φέρει επικάλυψη από σακχαροπαρασκεύασμα που παρασκευάζεται με βάση το κακάο (γλάσσο). Μπορεί να είναι ελαφρά διαποτισμένο με σιρόπι. Παραλλαγή του ανωτέρω αποτελεί το είδος σου καραμελέ, όπου η επικάλυψη αντικαθίσταται από διαφανή καραμέλα.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο κατ' ελάχιστο 90γρ.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Αρτοσκεύασμα 40%, κρεμοειδή συστατικά 40%, σακχαροπαρασκεύασμα με βάση κακάο 15%, σιρόπι 5%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Αρτοσκεύασμα: Αλεύρι ζαχαροπλαστικής 35%, αυγά 34%, ζάχαρη 30%, διογκωτικά-αρτύματα 1%.

(β) Κρεμοειδή συστατικά: Αλεύρι ζαχαροπλαστικής 25%, αυγά 30%, γάλα πλήρες 30%, άμυλο τροποποιημένο 3%, ζάχαρη 12%.

A-2-17

(γ) Κρέμα σοκολάτας-επικάλυψη σοκολάτας: Παρασκευάζεται από κακάο και θα πρέπει να πληροί τις διατάξεις που περιλαμβάνονται στα άρθρα 55, 56, και 57 του ΚΤΠ.

(δ) Κρέμα σαντιγί: Συνήθως είναι έτοιμη πρώτη ύλη ζαχαροπλαστικής.

(5) Ειδικοί όροι-απαγορεύσεις:

-Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος ή η χρησιμοποίηση υλικών τεχνητώς κεχρωσμένων (σακχαρόπηκτα, φρούτα, γλυκά του κουταλιού).

-Τα σιρόπια διαποτισμού θα είναι αποκλειστικά σιρόπια ζαχαροπλαστικής.

-Τα χρησιμοποιούμενα γαλακτοκομικά προϊόντα θα είναι παστεριωμένα.

- Προϊόντα με επικάλυψη σοκολάτας. Η επικάλυψη θα αντιπροσωπεύει το 15% του ολικού βάρους του προϊόντος.
- Μεταφορά-συσκευασία. Το προϊόν μεταφέρεται σε ειδικούς δίσκους από ανοξείδωτο υλικό με την απαραίτητη προστασία από εξωτερικούς ρύπους. Η μεταφορά πραγματοποιείται με οχήματα ψυγεία σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από +4°C.
- Διάθεση του προϊόντος. Το προϊόν διατίθεται στους καταναλωτές από ψυγείοπροθήκες που εξασφαλίζουν προστασία από εξωτερικούς ρύπους και θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από +4°C (η παρουσία θερμομέτρου σε εμφανές για τον καταναλωτή σημείο της ψυγείοπροθήκης είναι υποχρεωτική).
- Υλικά παράθεσης: Σερβίρεται στον καταναλωτή με την χρήση ειδικής λαβίδας και τοποθετείται σε δισκάριο (πιατάκι) μιας χρήσης από υλικό που φέρει έκτυπη σήμανση έγκρισης και ειδικό σήμα καταλληλότητας για τρόφιμα. Τα υλικά παράθεσης βαρύνουν τον προμηθευτή. Απαγορεύεται η παράθεση του προϊόντος με χρήση χαρτοπετσέτας, χωρίς δισκάριο, παρά μόνο εάν παράγεται με κέλυφος-συσκευασία αλουμινόχαρτου.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές.

- Σαλμονέλα srr απουσία στα 25γρ δείγματος.
- Σταφυλόκοκκος παθογόνος μέχρι 10^2 ανά γρ. δείγματος.
- Κολοβακτηριδίομορφα μέχρι 10^3 ανά γρ. δείγματος.
- ΟΜΧ μέχρι 5×10^4 ανά γρ. δείγματος.
- E. coli μέχρι 10^2 ανά γρ. δείγματος.

(β) Χημικές.

- Ανίχνευση συνθετικών χρωστικών αρνητική.
- Βαθμοί Brix σιροπιού 60°BR.
- Γαλακτοματοποιητές-πηκτωματογόνα 1% κατά μέγιστο.

Επί των συστατικών σοκολάτας.

- Αριθμός βουτυροδιαθλασιμέτρου 40°C 46-48.
- Τέφρα 1- 2%.
- Αριθμός ιωδίου κατά Wijs 34-42.
- Αριθμός σαπωνοποίησης 192-202.
- Οι απομιμήσεις σοκολάτας χαρακτηρίζονται από αυξημένο ποσοστό τέφρας που φθάνει συχνά το 4%, καθώς και από χαμηλό αριθμό ιωδίου που κυμαίνεται στο 10-12.

η. Κωκ:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται με δύο κυκλικά, φακοειδούς σχήματος τεμάχια άρτου ζαχαροπλαστικής (παντεσπάνι), μεταξύ των οποίων παρεμβάλλεται μια στρώση από κρέμα. Φέρει επικάλυψη σακχαροπαρασκευάσματος που έχει σαν βάση το κακάο (γλάσσο). Το αρτοσκεύασμα είναι ελαφρά διαποτισμένο με σιρόπι και είναι αρωματισμένο ανάλογα.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο κατ' ελάχιστο 90γρ.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Αρτοσκεύασμα (παντεσπάνι) 40%, κρεμοειδή συστατικά 35%, σακχαροπαρασκευάσμα με βάση το κακάο 15%, σιρόπι 10%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Άρτος ζαχαροπλαστικής (αρτοσκεύασμα): Άλευρο ζαχαροπλαστικής 35%, ζάχαρη 34%, αυγά πλήρη 25%, σιρόπι 5%, αρτύματα και διογκωτικά 1%.

(β) Κρεμοειδή συστατικά: Όπως περιγράφονται στο εκλέρ.

(γ) Σακχαροπαρασκεύασμα με βάση το κακάο: Όπως περιγράφεται στο εκλέρ.

(5) Ειδικοί όροι-απαγορεύσεις: Όπως περιγράφεται στο εκλέρ.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

Μικροβιολογικές και Χημικές: Όπως περιγράφονται στο εκλέρ.

θ. Προφιτερόλ:

(1) Περιγραφή: Πρόκειται για γλύκισμα με έντονη παρουσία κρεμοειδών συστατικών που έχουν σαν βάση την κρέμα σαντιγί. Υπάρχουν παραλλαγές με σοκολάτα και άλλες όπου η σοκολάτα προστίθεται με μορφή κρούστας ή επικάλυψης. Γαρνίρεται με σακχαρόπηκτα και σερβίρεται πάντοτε μέσα σε κύπελλο ή κεσεδάκι. Η συσκευασία του, όταν δεν είναι γυάλινη, είναι από κρυσταλλική κυτταρίνη ή ανάλογη πλαστική ύλη κατάλληλη για τρόφιμα.

(2) Βάρος κατά συσκευασία και κατ' ελάχιστο 110γρ.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Αρτοσκεύασμα (παντεσπάνι) 25-30%, κρεμοειδή συστατικά 60-65%, σιρόπι-σακχαρόπηκτα-λοιπά 5-15%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών: Όπως περιγράφεται στο εκλέρ.

(5) Ειδικοί όροι-απαγορεύσεις: Όπως περιγράφονται στο εκλέρ.

-Το προϊόν συσκευάζεται σε διαφανές κύπελλο από κρυσταλλική κυτταρίνη ή άλλο υλικό κατάλληλο για τη συσκευασία τροφίμων που φέρει σταθερό κάλυμμα από το ίδιο υλικό.

-Επί της συσκευασίας αναγράφεται υποχρεωτικά η ημερομηνία παραγωγής.

-Η μεταφορά και διάθεση του προϊόντος γίνεται υπό ψύξη σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από +4⁰C.

(6) Εργαστηριακές σταθερές: Μικροβιολογικές και Χημικές: Όπως περιγράφονται στο εκλέρ.

4. Γαλακτοκομικά:

α. Παστεριωμένο Γάλα Πλήρες:

(1) Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που να περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7⁰ C για 15

δευτερόλεπτα ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

(2) Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης.

(3) Να είναι ομογενοποιημένο.

(4) Αμέσως μετά την παστερίωση, να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° C.

(5) Να προέρχεται από αγελαδινό γάλα.

(6) Να έχει λιποπεριεκτικότητα ανώτερη από 3,5%.

(7) Να είναι συσκευασμένο σε αδιαφανείς περιέκτες τύπου tetra pack, χωρητικότητας πεντακοσίων (500) ml, με την προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία σήμανση.

(8) Να έχει Στερεό Υπόλειμμα άνευ Λίπους (Σ.Υ.Α.Λ.) 8,5% κατ' ελάχιστο.

(9) Να έχει διάρκεια ζωής επτά (7) ημέρες.

β. Παστεριωμένο Γάλα Ημιαποβουτυρωμένο (Ελαφρύ):

(1) Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που να περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

(2) Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης.

(3) Να είναι ομογενοποιημένο.

(4) Αμέσως μετά την παστερίωση, να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° C.

(5) Να προέρχεται από αγελαδινό γάλα.

(6) Να έχει λιποπεριεκτικότητα μικρότερη από 1,5% έως 1,8%.

(7) Να είναι συσκευασμένο σε αδιαφανείς περιέκτες τύπου tetra pack, χωρητικότητας πεντακοσίων (500) ml, με την προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία σήμανση.

(8) Να έχει Στερεό Υπόλειμμα άνευ Λίπους (Σ.Υ.Α.Λ.) 8,5% κατ' ελάχιστο.

(9) Να έχει διάρκεια ζωής επτά (7) ημέρες.

γ. Γιαούρτι από Πλήρες Φρέσκο Γάλα Αγελάδος:

(1) Θα πρέπει να προκύπτει από την πήξη αποκλειστικά και μόνο γάλακτος αγελάδος με την επίδραση καλλιέργειας ζύμης που προκαλεί ειδική γι' αυτό ζύμωση.

(2) Να έχει λίπος 3,85% κατ' ελάχιστο.

(3) Να έχει Στερεό Υπόλειμμα άνευ Λίπους (Σ.Υ.Α.Λ.) 9,35% κατ' ελάχιστο.

(4) Να είναι συσκευασμένο σε αδιαφανείς περιέκτες κατάλληλους για το συγκεκριμένο προϊόν, χωρητικότητας εκατόν ογδόντα (180) έως διακοσίων είκοσι (220) γραμμαρίων, με την προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία σήμανση.

δ. Επιδόρπιο με βάση το γάλα (κρέμα-ρυζόγαλο):

(1) Παρασκευάζεται:

(α) Από μία ή περισσότερες κατηγορίες γάλακτος που προβλέπονται από το άρθρο 80 του ΚΤΠ.

(β) Από προϊόντα γάλακτος ή και συστατικά γάλακτος (πρωτεΐνη γάλακτος, λακτόζη) ή και μαγιά γιαουρτιού και στις δύο περιπτώσεις τα παραπάνω προϊόντα γάλακτος ή το γάλα σε αναλογία 75% τουλάχιστον κατά βάρος του τελικού προϊόντος αναγόμενο σε νωπό γάλα.

(γ) Από ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες.

(δ) Από σκόνη κακάο λιποπεριεκτικότητας 10% τουλάχιστον σε βούτυρο κακάο, σοκολάτα ή εκχύλισμα καφέ με ή χωρίς καφεΐνη.

(ε) Από χυμούς φρούτων με ή χωρίς ζάχαρη, ή τεμάχια φρούτων φρέσκα ή ζαχαρωμένα, καθώς και προϊόντα με γλυκαντικές ύλες του άρθρου 131 ή και άλλες ύλες που περιλαμβάνονται στον ΚΤΠ, με εξαίρεση τις πρόσθετες ύλες του Κεφαλαίου ΙΙΙ του παραπάνω Κώδικα.

(2) Θα πρέπει να πληροί όλες τις προϋποθέσεις που περιγράφονται στις παραγράφους 4 και 5 του άρθρου 84 του ΚΤΠ περί «Ρυζόγαλου-Κρέμας-Επιδορπίων με βάση το γάλα».

(3) Θα είναι συσκευασμένο σε αδιαφανείς περιέκτες κατάλληλους για το συγκεκριμένο προϊόν, χωρητικότητας 150 έως 200γρ., με την προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία σήμανση.

5. Χυμοί Φρούτων:

α. Είναι το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται από το βρώσιμο τμήμα υγιών και ώριμων φρούτων, ενός ή πολλών ειδών, νωπών ή διατηρημένων με ψύξη ή κατάψυξη και έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση του χυμού των φρούτων από τα οποία προέρχεται.

β. Θα πρέπει να πληροί όλες τις προϋποθέσεις που περιγράφονται στα Άρθρα 118, 126 και 127 του ΚΤΠ περί «Διάκρισης και Γενικών Όρων Διαφόρων Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης», «Χυμών Φρούτων και Ομοειδών Προϊόντων» και «Παρασκευής-Συσκευασίας και Αναλυτικών Προδιαγραφών Χυμών Φρούτων και Ορισμένων Ομοειδών Προϊόντων», αντίστοιχα.

γ. Οι υπό προμήθεια χυμοί θα είναι αποκλειστικά φυσικοί χυμοί σε συσκευασίες των 250ml.

6. **Λοιπά Είδη, (ροφήματα, νερά, αναψυκτικά):**

Ισχύουν οι Προδιαγραφές που καθορίζονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Επισημηναγός (Ο) Χαράλαμπος Πάνος
Επόπτης Οικονομικών Υπηρεσιών