



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ  
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ  
« Η ΕΛΠΙΣ »**

**Αθήνα : 12-11-2019  
Αριθμ. Πρωτ: 19951**

Δ/ΝΣΗ: ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ  
ΥΠΟΔ/ΝΣΗ: ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ  
ΤΜΗΜΑ: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ  
ΓΡΑΦΕΙΟ: ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ  
ΤΗΛ: 213 2039 136  
ΦΑΞ: 213 2039 242  
ΤΑΧ. Δ/ΝΣΗ: ΔΗΜΗΤΣΑΝΑΣ 7  
Τ.Κ.: 11522

**ΣΥΜΒΑΣΗ υπ' αριθμ. 19951  
ΜΕΤΑΞΥ ΤΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΑΘΗΝΩΝ «Η ΕΛΠΙΣ»  
ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ « ΤΡΟΦΟΕΜΠΟΡΙΚΗ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε. »  
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ « Διαφόρων Προϊόντων Διατροφής »**

**Μέσα από την Διαδικασία του Ανοικτού Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομικής άποψης προσφορά βάσει τιμής**

Συμβατικού Τιμήματος 579,00 € συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α

Στην Αθήνα σήμερα την 12/11 του έτους 2019, οι πιο κάτω συμβαλλόμενοι

**Αφενός**

Το ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ «Η ΕΛΠΙΣ» που εδρεύει στους Αμπελοκήπους, στην Οδό ΔΗΜΗΤΣΑΝΑΣ 7, τ.κ. 11522 και εκπροσωπείται νόμιμα για την υπογραφή της παρούσας από τον κ. ΧΡΗΣΤΟ ΒΑΡΑΚΗ Διοικητή, και το οποίο στο εξής θα αναφέρεται στην παρούσα σύμβαση ως «η Αναθέτουσα Αρχή»

**και αφετέρου**

Η εταιρεία με την επωνυμία ΤΡΟΦΟΕΜΠΟΡΙΚΗ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ε.Π.Ε. που εδρεύει στην Γ. ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ 5 - ΡΕΝΤΗΣ\*, έχει αριθμό φορολογικού μητρώου 095627710 υπάγεται στη Δ.Ο.Υ. ΜΟΣΧΑΤΟΥ και εκπροσωπείται νόμιμα από τον κ. ΓΡΑΜΜΑΤΙΚΟΠΟΥΛΟ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟ της εταιρείας, σύμφωνα με το 10142 ΚΑΤΑΣΤΑΤΙΚΟ και η οποία στο εξής θα αναφέρεται στην παρούσα σύμβαση ως «ο Προμηθευτής»,

**Λαμβάνοντας υπόψη :**

- 1) Την υπ. Αριθμ. 17556 από 23-10-2018 διακήρυξη της Αναθέτουσας Αρχής για τον προμήθεια Διαφόρων Προϊόντων Διατροφής.
- 2) Την από 22-11-2018 και με αριθ. πρωτ. 19643 προσφορά του προμηθευτή, που υποβλήθηκε στο πλαίσιο του διαγωνισμού της προαναφερόμενης διακήρυξης.
- 3) Τις αριθ. 212 / 26-06-2019 & 253/28-08-2019 αποφάσεις της Αναθέτουσας Αρχής, με την οποία κατακυρώθηκε το αποτέλεσμα του διαγωνισμού της προαναφερόμενης διακήρυξης, στον Προμηθευτή

**Συμφώνησαν και έκαναν αμοιβαία αποδεκτά τα ακόλουθα:**

**ΑΡΘΡΟ 1. ΟΡΙΣΜΟΙ**

**Αντίκλητος** Το πρόσωπο που ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ με έγγραφη δήλωσή του, στην οποία περιλαμβάνονται τα πλήρη στοιχεία του προσώπου (ονοματεπώνυμο, ταχυδρομική διεύθυνση, αριθμός τηλεφώνου, fax, email κλπ.) ορίζει ως υπεύθυνο για τις ενδεχόμενες ανάγκες επικοινωνίας της Αναθέτουσας Αρχής με αυτόν και αυτός με υπεύθυνη δήλωσή του αποδέχθηκε το διορισμό αυτό.

**Διοικητική εντολή:** οποιαδήποτε οδηγία ή εντολή δίδεται γραπτώς από την Αναθέτουσα Αρχή ή την Επιτροπή Παρακολούθησης και Παραλαβής της προμήθειας στον Προμηθευτή σχετικά με την υλοποίηση της ως άνω προμήθειας.

**Έγγραφο:** κάθε χειρόγραφη, δακτυλογραφημένη ή έντυπη ειδοποίηση, εντολή ή οδηγία ή πιστοποιητικό που εκδίδεται βάσει της Σύμβασης, συμπεριλαμβανομένων των τηλετυπιών, των τηλεγραφημάτων και των τηλεομοιοτυπιών.

**Προμήθεια:** Η προμήθεια Διαφόρων Προϊόντων Διατροφής όπως εξειδικεύεται στη Σύμβαση.

**Ημερομηνία έναρξης ισχύος της σύμβασης:** Η ημερομηνία υπογραφής της Σύμβασης.

**Ημέρα:** η ημερολογιακή ημέρα.

**Επιτροπή Παρακολούθησης και Παραλαβής (ΕΠΠ):** Το αρμόδιο συλλογικό όργανο που ορίζεται από το Νοσοκομείο, με βασικές αρμοδιότητες την επίβλεψη για την καλή εκτέλεση των όρων της σύμβασης της προμήθειας.

**Αναθέτουσα αρχή:** ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ «Η ΕΛΠΙΣ»

**Προθεσμίες:** τα αναφερόμενα στη Σύμβαση χρονικά διαστήματα σε Ημέρες, που αρχίζουν να υπολογίζονται από την επομένη της πράξης, ενέργειας ή γεγονότος που ορίζεται στη Σύμβαση ως αφετηρία. Όταν η τελευταία ημέρα του χρονικού διαστήματος συμπίπτει με μη εργάσιμη ημέρα, η προθεσμία λήγει στο τέλος της πρώτης εργάσιμης ημέρας μετά την τελευταία ημέρα του χρονικού διαστήματος.

**Προσφορά:** η από 19643/22-11-2018 προσφορά του προμηθευτή προς την Αναθέτουσα Αρχή.

**Σύμβαση:** η παρούσα συμφωνία που συνάπτουν και υπογράφουν τα συμβαλλόμενα μέρη για την εκτέλεση της προμήθειας, όπως είναι δυνατό να τροποποιηθεί ή συμπληρωθεί.

**Συμβατικά τεύχη :** Τα τεύχη της Σύμβασης μεταξύ της Αναθέτουσας Αρχής και του Προμηθευτή, καθώς και όλα τα τεύχη που τη συνοδεύουν και τη συμπληρώνουν και περιλαμβάνουν κατά σειρά ισχύος: α) τη Σύμβαση, β) τη Διακήρυξη, γ) την Προσφορά του προμηθευτή.

**Συμβατικό τίμημα:** το συνολικό συμβατικό αντάλλαγμα για την υλοποίηση της προμήθειας.

## ΑΡΘΡΟ 2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Με την παρούσα, η Αναθέτουσα Αρχή αναθέτει και ο Προμηθευτής αναλαμβάνει, έναντι της αμοιβής που αναφέρεται πιο κάτω στην παρούσα, την υλοποίηση της προμήθειας «Διαφόρων Προϊόντων Διατροφής». Η Προμήθεια θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με την προσφορά του Προμηθευτή, σε συνδυασμό με τους όρους της από 17556/23-10-2018 διακήρυξης και τις αριθ. 212 / 26-06-2019 & 253/28-08-2019 αποφάσεις κατακύρωσης της Αναθέτουσας Αρχής.

Συγκεκριμένα η προμήθεια περιλαμβάνει

| Α/Α | ΚΩΔ. ΝΟΣ. | ΕΙΔΟΣ                                 | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ ΑΝΑ Μ.Μ | ΣΥΝΟΛΟ ΑΝΕΥ ΦΠΑ | ΦΠΑ | ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΜΠΛ. ΦΠΑ |
|-----|-----------|---------------------------------------|----------|----------------------|-----------------|-----|-------------------|
| 1   | 400220    | ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ        | 350 kg   | 0,81 €               | 283,50 €        | 13% | 320,36 €          |
| 19  | 400102    | ΑΛΑΤΙ ΜΑΓ. ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ 400 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ | 60 TMX   | 0,28 €               | 16,80 €         | 24% | 20,83 €           |
| 40  | 400124    | ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΥΣΚ. 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ | 80 TMX   | 1,44 €               | 115,20 €        | 13% | 130,18 €          |
| 43  | 400128    | ΠΙΠΕΡΙ ΣΚΟΝΗ                          | 20 kg    | 4,34 €               | 86,80 €         | 24% | 107,63 €          |

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

### ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

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

Το σιμιγδάλι από το οποίο θα παραχθούν τα ζυμαρικά πρέπει να παρουσιάζει τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά (Άρθρο 105 και 108 του Κ.Τ.Π.):

- (1) Υγρασία: Κατ' ανώτατο όριο 13,5%.
- (2) Γλουτένη υγρή: Τουλάχιστον 26%.
- (3) Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,8%.
- (4) Πίτουρα: Ανώτατο όριο 0,8%.
- (5) Οξύτητα σε θειικό οξύ: Ανώτατο όριο 0,07%.
- (6) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0,015%.
- (7) Κοσκινιζόμενο με κόσκινο από ύφασμα μεταξωτό, Γερμανικού αριθμού 72 ή Ελβετικού αριθμού 8, δηλ. από βρογχίδες 1156/cm<sup>2</sup>, πρέπει να μη διέρχεται από αυτό σε ποσοστό ανώτερο του 8%.
- (8) Το χρησιμοποιούμενο νερό πρέπει να είναι πόσιμο.

Η Επεξεργασία Πρώτων Υλών και τα στάδια τα οποία πρέπει να ακολουθούνται κατά την παραγωγική διαδικασία είναι τα ακόλουθα: Τεχνολογία Ζυμαρικών

**Κοσκίνισμα:** Το σιμιγδάλι πρέπει να κοσκινίζεται με κόσκινα αντίστοιχα της αλευροποίησης και σύμφωνα με τους όρους αλευροποίησης για να απομακρυνθούν από αυτό ανεπιθύμητα παράσιτα και λοιπές ξένες ύλες.

**Ανατάραξη:** Αυτή ακολουθεί το κοσκίνισμα και διενεργείται με μηχανήματα ENTO LETER ή άλλο παρεμφερές και αποσκοπεί στην πλέον αποτελεσματική εξόντωση των εντόμων σε οποιοδήποτε βιολογικό στάδιο και εάν ευρίσκονται (ωάρια, προνύμφες, νύμφες, κλπ.).

**Μηχανική Κατεργασία:** Αυτή λαμβάνει χώρα με αυτόματα μηχανήματα ή ημιαυτόματα χωρίς παρεμβολή εργατικών χεριών, ιδίως κατά το πρώτο στάδιο και μέχρι πρεσαρίσματος. Κατά τη διαδικασία πίεσης της ζύμης πρέπει να παρεμβάλλεται μηχανήματα κενού αέρος για τη μορφοποίηση του προϊόντος.

**Ξήρανση:** Μετά την έξοδο του από τα αντίστοιχα μηχανήματα, το σχηματισμένο προϊόν φέρεται προς ξήρανση σε κατάλληλα ξηραντήρια στα οποία πρέπει να παραμείνει επί ικανό χρόνο και υπό ορισμένες συνθήκες θερμοκρασίας – υγρασίας, έτσι ώστε το τελικό προϊόν να αποκτήσει τα επιθυμητά φυσικά χαρακτηριστικά (υγρασία, χρώμα, κλπ.).

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

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

1. Κατά το βρασμό με νερό πρέπει:

- Να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους.
  - Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
  - Να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν).
2. Το υγρό μετά το βρασμό (ζωμός), πρέπει να είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή δυνατή όξινη γεύση. Ο θολός ζωμός είναι ένδειξη κατώτερης ποιότητας ζυμαρικών ή πεπαλαιωμένων.
3. Το χρώμα και γενικά η εμφάνιση των ζυμαρικών να είναι φυσική χωρίς τεχνική χρώση ή προσθήκη συντηρητικών. .
4. Η Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105° C πρέπει να είναι (κατά την παραλαβή του προϊόντος) όπως παρακάτω: Από 16 Ιουνίου έως και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους, κατ' ανώτατο όριο 12,5%. Από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου κατ' ανώτατο όριο 13,5%.
5. Η Οξύτητα όχι πάνω των 10 βαθμών, ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ.
6. Η Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,9%.
7. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των ζυμαρικών, η προσθήκη συντηρητικών μέσων και η παρουσία γενικά κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας
8. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλης αμυλώδους ουσίας, εκτός από σιμιγδάλι προερχόμενο από σκληρό σιτάρι.
9. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θρυμμάτων ζυμαρικών.
10. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.
- Για τις χυλοπίτες με αυγά θα πρέπει να περιέχονται δύο πλήρη αυγά σε νωπή ή συντηρημένη κατάσταση ανά κιλό παραγόμενου προϊόντος. (Άρθρο 115 § 13.α Κ.Τ.Π)
- Στα ζυμαρικά με γάλα επιτρέπεται η προσθήκη γάλακτος διαφόρων κατηγοριών, σε ποσότητα υπολογισμένης σε ξηρή μάζα πλήρους γάλακτος και αναγομένη σε ένα Κιλό ετοιμού ζυμαρικού δεν πρέπει να είναι κατώτερη των 20 gr. (Άρθρο 115 § 14 Κ.Τ.Π)

#### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΣΗΜΑΝΣΗ**

Τα παραδιδόμενα είδη, θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ Kg σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kg. Τα μέσα συσκευασίας δεν θα πρέπει να μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ.) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των ζυμαρικών, πρέπει δε να πληρούν τους όρους του άρθρου 21 του Κ.Τ.Π. έκδοση 2009 και να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 89/109, του Κανονισμού 1935/2004/ΕΚ, του Κανονισμού 2023/2006, καθώς και την Οδηγία 2007/42/ΕΚ της Επιτροπής.

Τα χαρτοκιβώτια να είναι κατασκευασμένα από χαρτόνι με τα εξής χαρακτηριστικά:

- (1) Χαρτόνι κυματοειδές.
- (2) Βάρος χαρτονιού: 670 gr/m<sup>2</sup> τουλάχιστον.
- (3) Αντοχή κατά mullen: Τουλάχιστον 190lb/in<sup>2</sup>
- (4) Αντοχή σε κάμψη: Χαρτόνι διαστάσεων 30 x 30 cm καμπτόμενο με το χέρι κατά γωνία 180°, δεν πρέπει να παρουσιάζει ρωγμές ή θραύσεις στα σημεία κάμψης και στις δύο επιφάνειες.

Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις (εργοστάσιο παραγωγής, περιγραφή είδους, ημερομηνία παραγωγής – λήξης κ.λ.π.)

Συγκεκριμένα θα πρέπει να αναγράφονται:

- Ονομασία (περιγραφή) του προϊόντος.
- Καθαρή ποσότητα.
- Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή.
- Χώρα προέλευσης.

Αριθμός παρτίδας. (Οδηγία 89/396).

Η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

Η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.

Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

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

**Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.**

#### **ΑΡΤΟΣ ΑΡΤΙΔΙΑ & ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΑΡΤΟΥ - ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ**

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

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

Ο άρτος διακρίνεται σε:

- αα) λευκό άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος λευκός τ. 70%»,
- ββ) μαύρο άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 90%, με πρόσθετη ξηρά γλυτένη σε αναλογία 3% από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος μαύρος τ. 90%»,

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

α) σε άρτο ή αρτοποιασμένο ή αρτοποιασμένο που προορίζονται για πώληση, μετά την πάροδο είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,

β) σε άρτο ή αρτοποιασμένο ή αρτοποιασμένο που πωλούνται μετά την ολοκλήρωση της έψησης, του μερικώς ψημένου, του διατηρημένου ή κατεψυγμένου άρτου ή του αρτοποιασμένου ή του αρτοποιασμένου, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,

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

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

«Διάφορα αρτοποιασμένα»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π. Τα κάθε μορφής και φύσης αρτοποιασμένα που παρασκευάζονται κατά τρόπο ανάλογο με τον τρόπο παρασκευής του άρτου, διαφέρουν όμως χαρακτηριστικά από αυτόν ως προς τους μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους, λόγω της προσθήκης σε

αυτά, πέραν των πρώτων υλών που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου και άλλων πρώτων υλών που επιτρέπονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Υπουργική απόφαση 1100/1987, ΦΕΚ Β'788), όπως γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, τυροκομικά προϊόντα, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, προϊόντα τομάτας, ελιές, αρτυματικές ύλες και προϊόντα αλλαντοποίησης.

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

1. Υποχρεωτικά να παρασκευάζονται και να διατίθενται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο άρθρο 104 του Κ.Τ.Π.
2. Οι αρτοποιοί υποχρεούνται πριν από τη ζύμωση της αρτομάζας να κοσινίζουν με επιμέλεια τα χρησιμοποιούμενα αλεύρα, έτσι ώστε ο παρασκευαζόμενος άρτος και τα αρτοποιημένα προϊόντα να είναι παντελώς απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ξένα σώματα, π.χ. σκονιά, κόκκους, πέτρες, παράσιτα, έντομα ή άλλα αντικείμενα. Τα χρησιμοποιούμενα για σκοπό αυτό κόσκινα πρέπει να είναι από γαλβανισμένο συρμάτινο πλέγμα Νο 9, Νο 12, Νο 14, Νο 16.
3. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του άρτου και των αρτοποιημάτων να είναι καλοί και να μην υπάρχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών, να είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ξένα σωματίδια και να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση.

Να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, από αγνά υλικά και σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Να είναι καλά ζυμωμένοι και κανονικά (ομοιόμορφα) ψημένοι, ομοιογενείς στην κόρα και στην ψίχα, με φλόγωμα (κόρα) κανονικά σε όλη την επιφάνεια τους (όχι σκληρή κόρα).

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι ευχάριστοι και χαρακτηριστικοί των προϊόντων, να έχουν παρασκευαστεί το περισσότερο πριν από τέσσερες (4) ώρες και λιγότερο πριν από (2) ώρες για να μεταφερθούν στο Νοσοκομείο.

Στο εξωτερικό μέρος της συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται οι παρακάτω ενδείξεις Ν 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α/9.2.2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις :

1. Το όνομα της επιχείρησης.
2. Η διεύθυνση του αρτοποιείου.
3. Το είδος ψωμιού ή προϊόντος αρτοποιίας.
4. Το καθαρό βάρος.
5. Η ημερομηνία παρασκευής και λήξης, οι οποίες θα πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος με ανεξίτηλη σφραγίδα.

Τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, ώστε τα προϊόντα που μεταφέρονται να προστατεύονται με αυτόν τον τρόπο από πιθανές μολύνσεις. Για την μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας, οι επιχειρήσεις φέρουν την ευθύνη σχετικά με την τήρηση των συνθηκών μεταφοράς.

1. Η μεταφορά, η διανομή και η διάθεση των προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται να οχήματα που διαθέτουν κατάλληλο αμάξωμα, κλειστό από όλες τις πλευρές και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά των προϊόντων αυτών.

2. Ο άρτος και τα λοιπά προϊόντα αρτοποιίας είτε σε ατομική, είτε σε μαζική συσκευασία, όταν μεταφέρονται προς πώληση από το χώρο παραγωγής τους σε πρατήρια άρτου, σε ξενοδοχεία, σε νοσοκομεία και σε λοιπά ιδρύματα, σε τόπους ομαδικής σίτισης, σε εστιατόρια, ταβέρνες και σε κάθε άλλο τόπο προορισμού, τοποθετούνται μέσα σε κλειστά κιβώτια, που είναι κατασκευασμένα από υλικό το οποίο είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Απαγορεύεται η μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας με άλλο τρόπο.

3. Επιτρέπεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που δεν χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την μεταφορά των προϊόντων αυτών, εφόσον τα προϊόντα αυτά τοποθετούνται σε ειδικά ξύλινα κιβώτια, που έχουν εσωτερική επένδυση από γαλβανισμένη λαμαρίνα ή σε μεταλλικά ή πλαστικά κιβώτια, με επαρκή χωρητικότητα, τα οποία κλείνουν ερμητικά και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό της μεταφοράς αυτής και είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Ομοίως, επιτρέπεται με τα οχήματα που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο, η διακίνηση και η μεταφορά, προς πώληση προϊόντων αρτοποιίας, τα οποία διατίθενται στον καταναλωτή σε αεροστεγή συσκευασία, το υλικό της οποίας προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Απαγορεύεται η μεταφορά, με οποιοδήποτε τρόπο, προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που μεταφέρουν ρυπαρά αντικείμενα ή τοξικές ύλες ή υγρά, τα οποία μπορούν να επηρεάσουν, με οιοδήποτε τρόπο, την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων αυτών.

4. Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις - η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.

Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

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

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

1. Αρτίδια τύπου 55 %: stroγγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 55%, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου αλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού αλάτος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

2. Αρτίδια τύπου 90%: stroγγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι τύπου 90% και προσθήκη ξηράς γλουτένης, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου αλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού αλάτος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ Επί των συσκευασιών των ανάλατων προϊόντων να υπάρχει διακριτική σήμανση που θα τα ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα

Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου.

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα του ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

#### ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ- ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

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

#### ΓΕΝΙΚΑ

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

Σε κάθε κουτί πρέπει να γράφονται στα Ελληνικά, έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη σε χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι παρακάτω ενδείξεις ανάλογα με το περιεχόμενο και σύμφωνα με το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις τα εξής:

- (1) Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.
- (2) Η κατηγορία και το είδος του τροφίμου.

- (3) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr.
- (4) Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών του υγρού πληρώσεως.
- (5) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησής.
- (6) "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος ....." , η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.
- (7) Κωδικός παρτίδας (Οδηγία 89/396).
- (8) Η χώρα παρασκευής.

Οι χάρτινες ταινίες πρέπει να κατασκευάζονται από ανθεκτικό και καλής ποιότητας χαρτί. Η κόλλα που χρησιμοποιείται για την επικόλληση των ταινιών, πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και η εργασία επικολλήσεως επιμελημένη, για να εξασφαλίζεται η μακροχρόνια διατήρηση των ταινιών στα κουτιά.

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

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

Οι περιέκτες πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του Κ.Τ.Π. σχετικά με τη συσκευασία Άρθρο 9, την επισήμανση Άρθρο 21 τη συντήρηση και την μεταφορά του προϊόντος σύμφωνα με τα προβλεπόμενα του οδηγού Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9 και τις ισχύουσες διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.

Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

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

Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα (σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28) σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας ανάλογα με το ζητούμενο προϊόν.

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

Πρέπει να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκουρίασμα, διόγκωση τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

Οι κορμοί των κουτιών και τα πώματα να έχουν κατασκευαστεί από καινούργιο λευκοσίδηρο, πάχους τουλάχιστον 0,19mm και 0,20mm αντίστοιχα, ηλεκτρολυτικά επικασσιτερωμένο (βάρος ηλεκτρολυτικού επιστρώματος 2,8 gr/m<sup>2</sup> τουλάχιστον εσωτερικά και 5,6 gr/m<sup>2</sup> εξωτερικά).

Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Σχήμα κυλινδρικό Μέγεθος – διαστάσεις ανάλογα του βάρους του περιεχομένου.

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

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούρια, κατασκευασμένα από καλής ποιότητας χαρτί. Πρέπει να είναι από κυματοειδές χαρτόνι αντοχής κατά MULLEN τουλάχιστον 190 lb/in<sup>2</sup>. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων.

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

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

Α) ΚΟΜΠΟΣΤΑ ροδάκινο μισό (συμπύρηνο ροδάκινο, Prunus persika) ή μείγμα (κοκτέιλ) φρούτων και κομπόστα ροδάκινο (συμπύρηνο ροδάκινο, Prunus persika) μισό, σε ελαφρύ σιρόπι.

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

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

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

Τα συστατικά να είναι φρούτο, νερό, ζάχαρη, μέσο όξυνσης (ρυθμιστής οξύτητας). Η στερεή φάση πρέπει να έχει συνεκτική και τρυφερή υφή, χωρίς ελαττώματα και κηλίδες. Το υγρό πληρώσεως να είναι διαυγές και απαλλαγμένο από αιωρούμενες ξένες ύλες.

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

Τα φρούτα που θα περιέχονται στο μείγμα (κοκτέιλ) για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π.. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Η σύνθεση να περιέχει πέντε τουλάχιστον φρούτα κατά προτίμηση ροδάκινο, ανανά, μήλο, κέρασι, σταφύλι.

Επιτρεπόμενα όρια διαλυτών στερεών brix 14% έως 16%

Κομπόστα ροδάκινο με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικά (Ε950, Ε951, Ε952, Ε954, Ε955, Ε959, Ε961, Ε962), σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κ.Τ.Π..

Η ημερομηνία διατηρησιμότητας να αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολλημένη ετικέτα.

Οι προσφερόμενες συσκευασίες να είναι του ενός (1) Kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους 0,820 περίπου Kgr αντίστοιχα και το οποίον θα αναγράφεται μαζί με το στραγγισμένο 470 gr περίπου.

· Β) ΤΟΜΑΤΟΕΙΔΗ

1. Τοματοπολτός μ.β 5 Kgr. Καθαρό βάρος 4,500 Kgr ή άλλη ανάλογη συσκευασία, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

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

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

Ο τοματοπολιτός (Άρθρο 124 του Κ.Τ.Π.), μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει:

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

Ο τοματοπολιτός να είναι συσκευασμένος (Α) συσκευασία και να παραδίδεται σε λευκοσιδερρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού 5 Kgr, καθαρού βάρους 4,500 Kgr περίπου ή άλλη ανάλογη, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου. Τα κουτιά θα συσκευάζονται (Β) συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4) ή 12 ή 24 κουτιών κατά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα διεθνώς παραδεκτά για την επίτευξη άριτων κουτιών δηλαδή πρέπει να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού τα εξής:

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

2. Ντοματάρια αποφλοιωμένα ολόκληρα ή τεμαχίων του ενός (1) Kgr. Τα παραπάνω προϊόντα (Άρθρο 124 του Κ.Τ.Π) να προέρχονται από καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρό από χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα.

Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χρώματος, κανονικά ανεπτυγμένα.

- Να μην έχουν ανώμαλη οσμή, να μην περιέχουν ξένες ύλες και να μην παρουσιάζουν φαινόμενα σήψεως ή ευρωτίσσης.

- Να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και έντομα.

- Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.

- Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία.

Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς το επί τοίς % περιεχόμενο σε ντοματάρια (60%) περίπου, το υγρό πληρώσεως (χυμός ντομάτας 40%) περίπου καθώς και ο ρυθμιστής οξύτητας. Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδερρά κουτιά χωρητικότητας του ενός Kgr, καθαρού βάρους 800 gr περίπου και στραγγισμένου 480 gr περίπου. Τα κουτιά να είναι σκευαζόμενα σε χαρτοκιβώτια των 6 τεμαχίων. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

#### ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ.

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π (άρθρα 70, 71, 73, 75) και τα παραρτήματα Ι και ΙΙ, καθώς και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινωνικές Διατάξεις.

##### ΓΕΝΙΚΑ

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

Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης ή ευρωτίσσης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παραγωγή του, ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας του.

1.ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ: Ως "Παρθένο Ελαιόλαδο Εξαιρετικό" θεωρείται σύμφωνα με τον Κανονισμό 2568/91 της ΕΟΚ και ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007, και το ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι 1α το ελαιόλαδο που παράγεται από καρπούς ελιάς και που είναι:

- 1.Υγιείς, απαλλαγμένοι από ξένες ύλες, εντομοκτόνα, σκουλήκια, έντομα κλπ. καλά πλυμένοι και καθαροί.
2. Η παραγωγή του ελαιόλαδου από τους καρπούς της ελιάς να γίνεται σε ελαιοτριβεία που λειτουργούν με άδεια της αρμόδιας κρατικής αρχής.
3. Για την παραγωγή του να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο μηχανικά μέσα χωρίς οποιαδήποτε άλλη επεξεργασία εκτός από την πλύση με νερό, την καθίζηση, τη φυγοκέντρωση και τη διήθηση.
4. Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης, ευρωτίσσης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά, ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παρασκευή του ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης. Επίσης να μην εμφανίζει γεύση όξινη, πικρή, μπαγιάτικη, ευρωτώδη ή με οποιοδήποτε τρόπο προκαλούσα απέχθεια. Να είναι στην πράξη απαλλαγμένο από σάπωνα, να μην περιέχει ξένες προς αυτό ουσίες γενικά, ούτε μούργα.
5. Να μην περιέχει βαρέα δηλητηριώδη μέταλλα, ως και υπολείμματα διαλυτικών μέσων. Να μην περιέχει οποιαδήποτε συντηρητικά μέσα. Να μην περιέχει τοξικές ουσίες (εντομοκτόνα, κλπ) των οποίων η περιεκτικότητα να είναι μεγαλύτερη του 0,001%.
6. Να είναι αυτούσιο και όχι από ανάμιξη του, με άλλα λάδια που προέρχονται από άλλους καρπούς ή με λάδια ζωικής προέλευσης, σπορέλαια και ελαιόλαδα ακατάλληλα για βρώση, ή ελαιόλαδα που έχουν παραχθεί από την ανασύνθεση λιπαρών οξέων πυρηνέλαιου με γλυκερίνη.
- 7.Πρέπει να είναι διαυγές στη θερμοκρασία των 20ο C και να έχει τη φυσική χαρακτηριστική ιδιάζουσα οσμή και γεύση του παρθένου ελαιόλαδου.

Απαγορεύεται ο χρωματισμός του με οποιαδήποτε χρωστική ή άλλη ουσία που μπορεί να προκαλέσει έμμεσα τεχνητό χρωματισμό. Το χρώμα του να είναι αργυρόχρουν έως αχουρόκιτρινο, ενίοτε και πρασινοκίτρινο.

Το παραδιδόμενο έζηρα παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει τα παρακάτω ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ σύμφωνα με το ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ του Άρθρου 71(1) του Κ.Τ.Π. και του Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ'αριθ. 2568/91

Ø ΟΞΥΤΗΤΑ 0,2-0,8%

Ø K270 ≤ 0,20

Ø K232 ≤ 2,5

$\emptyset \Delta K \leq 0,001$   
 $\emptyset \Delta ΕΙΚΤΗΣ ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ (Merg /Kg) \leq 20$   
 $\emptyset \text{ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ} > 0$  και ενδιάμεση τιμή ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΟΣ=0  
 $\emptyset \text{ΑΛΟΓΟΝΟΜΕΝΟΙ ΔΙΑΛΥΤΕΣ (MG/KG)} < 0.2$   
 $\emptyset \text{ΚΗΡΟΙ} \leq 250$   
 $\emptyset \text{ΣΥΝΟΛΟ ΣΤΕΡΟΛΩΝ} \geq 1000$   
 $\emptyset \Delta ΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ \text{ no } 20 \text{ } 14677 - 14705$   
 $\emptyset \text{ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ (mg KOH/g ελαιολάδου } 184-196)$   
 $\emptyset \text{ΑΡΙΘΜΟΣ ΙΩΔΙΟΥ (Wijs) } 75-94.$

$\emptyset \text{ΣΙΔΗΡΟΣ } 5 \text{ mg/Kg}$   
 $\emptyset \text{ΜΟΛΥΒΔΟΣ } 0,1 \text{ mg/Kg}$   
 $\emptyset \text{ΑΡΣΕΝΙΚΟ } 0,1 \text{ mg/Kg}$   
 $\emptyset \text{ΤΡΙΓΛΥΚΕΡΙΔΙΑ \% : } 1,3 \text{ μέγιστο}$   
 $\emptyset \text{ΔΙΟΞΙΝΕΣ } 0,75 \text{ pg WHO – PCDD/F-TEQ/gr λίπους}$   
 $\emptyset \text{Διαφορά ECN42-HPLC και ECN42 θεωρητικός υπολογι- σμός: } 0,2 \text{ μέγιστο.}$

$\emptyset$  Περιεκτικότητα σε οξέα:

(α) Μυριστικό %: 0,05 μέγιστο. (β) Λινολενικό %: 0,9 μέγιστο.  
 (γ) Αραχιδικό %: 0,6 μέγιστο. (δ) Εικοσανικό %: 0,4 μέγιστο.  
 (ε) Βεγενικό %: 0,2 μέγιστο. (στ) Λιγνοκηρικό %: 0,2 μέγιστο.  
 (ζ) Σύνολο των trans ισομερών του ελαιικού οξέος %: 0,05 μέγιστο.  
 (η) Σύνολο των trans ισομερών του λινελαϊκού οξέος + των trans ισομερών του λινολενικού οξέος %: 0,05 μέγιστο

$\emptyset$  Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105οC (με τη μέθοδο της ξυλολής): < 0,1%.

$\emptyset$  Αδιάλυτες σε πετρελαϊκό αιθέρα ουσίες: < 0,1%.

Τα παραπάνω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά υπόκεινται σε αυτόματη τροποποίηση, ανάλογα με τις εκάστοτε νέες τροποποιήσεις του σχετικού Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ' αριθ. 2568/91 και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Σύμφωνα με το άρθρο 2 του Καν. 29/2012 το ελαιόλαδο θα πρέπει να παραδίδεται

συσκευασμένο σε δοχεία των 5 λίτρων των (4,460 περίπου Kgr), απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα, αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους. Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος, καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι συσκευασίες αυτές θα είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

Το παραδιδόμενο προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά ή πλαστικά HDP ή HDPE των 5 lit ή άλλης ανάλογης συσκευασίας, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα με χαρακτήρες ευανάγνωστους, ανεξίτηλους της αυτής γραμματοσειράς ιδίου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους και ευδιάκριτους σε σχέση με το μέγεθος της ετικέτας, ώστε να ξεχωρίζουν από το υπόβαθρο στο οποίο είναι τυπωμένες και να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχεδίων που μπορεί να υπάρχουν στη σήμανση, οι εξής πληροφορίες ΕΦΕΤ (ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ) ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ & ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ:

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ

1. η ονομασία πώλησης- εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο,
2. η ποιοτική κατηγορία «Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»,
3. ο προσδιορισμός της καταγωγής,
4. η καθαρή ποσότητα του όγκου (5 lit),
5. το Όνομα ή η Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή,
6. η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του,
7. ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης,
8. οι συνθήκες διατήρησης,
9. ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ

Μεταξύ των προαιρετικών ενδείξεων που δύνανται να αναγράφονται στη σήμανση ενός ελαίου πρέπει, όπου εφαρμόζονται, να πληρούν τις ακόλουθες υποχρεώσεις:

- α) η ένδειξη «πρώτη πίεση εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερο από 27°C κατά την πρώτη μηχανική πίεση του ελαιοπολτού, με παραδοσιακό σύστημα εξαγωγής με υδραυλικά πιεστήρια
- β) η ένδειξη «εξαγωγή εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερους από 27°C με διήθηση ή με φυγοκέντρηση του ελαιοπολτού,
- γ) οι ενδείξεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που αναφέρονται στη γεύση/ή στην οσμή να αναγράφονται (για το εξαιρετικό παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο) μόνον αν βασίζονται στα αποτελέσματα αναλυτικής μεθόδου, η οποία προβλέπεται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ.2568/91,
- δ) η ένδειξη της οξύτητας ή της ανώτατης οξύτητας μπορεί να αναγράφεται μόνον αν συνοδεύεται από την ένδειξη, με χαρακτήρες του ίδιου μεγέθους και στο ίδιο οπτικό πεδίο, του δείκτη υπεροξειδίων, της περιεκτικότητας σε κηρούς και της απορρόφησης στο υπεριώδες φως, που καθορίζονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91.

Οι υποχρεωτικές ενδείξεις που αφορούν:

- Την ονομασία πώλησης.
- Τον προσδιορισμό της καταγωγής.
- Τον αλφαριθμητικό κωδικό έγκρισης (μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα).
- Την καθαρή ποσότητα.

• Την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας η οποία πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα. Ως κύρια ετικέτα νοείται αυτή που συσχετίζεται με το κύριο οπτικό πεδίο. «Κύριο οπτικό πεδίο» θεωρείται το οπτικό πεδίο της συσκευασίας το οποίο είναι το πιο πιθανό να δει ο καταναλωτής με την πρώτη ματιά, κατά το χρόνο της αγοράς, και το οποίο δίνει την δυνατότητα στον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως ένα προϊόν όσον αφορά το χαρακτήρα ή τη φύση του και κατά περίπτωση, την εμπορική του ονομασία.

Τα δοχεία των 5 λίτρων θα παραδίδονται συσκευασμένα ανά τέσσερα (4) μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια κατάλληλα κλεισμένα και ασφαλισμένα.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΛΕΥΚΟΣΙΔΗΡΩΝ ΔΟΧΕΙΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ πέντε (5) λίτρων

ΒΑΣΗ: Διαστάσεις 115X147mm

ΥΨΟΣ: 332

ΠΑΧΟΣ: 0,25 MM

ΚΑΣΣΙΤΕΡΩΣΗ: GR/M2 0,24 D 2,8/2,8 (Ανοχή + 0,35)

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ: T3

ΒΑΡΟΣ ΕΤΟΙΜΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ: 400+ 4%

ΠΛΑΓΙΑ ΡΑΦΗ: ΗΛΕΚΤΡΟΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗ (SOU DRONIC)

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΛΑΓΙΑΣ ΡΑΦΗΣ: ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΜΕ ΕΙΔΙΚΟ ΒΕΡΝΙΚΙ

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΚΟΡΜΟΥ ΑΚΡΩΝ: ΛΕΥΚΗ (Φυσικό χρώμα επικασσιτέρωσης, ΟΧΙ Χρυσοβερνικωμένη ή Λιθογραφμένη ή ΧΡΥΣΟΒΕΡΝΙΚΩΜΕΝΗ ή ΛΙΘΟΒΕΡΝΙΚΩΜΕΝΗ)

**ΠΩΜΑ: ΜΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΜΕΤΑΛΛΙΚΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΑΔΕΙΑΣΜΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

1. Το υλικό και η κατασκευή των δοχείων να είναι αρίστης ποιότητας ώστε:

α. Να εξασφαλίζεται η συντήρηση του ελαιόλαδου για τον χρόνο διατηρησιμότητας τουλάχιστον.

β. Το περιεχόμενο ελαιόλαδο να μη προσβάλλει το δοχείο ούτε να προσβάλλεται απ' αυτό.

2. Πλευρικές συγκολλήσεις - προσαρμογή πωμάτων σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων (για τα λευκοσιδηρά).

3. Τα πώματα να είναι ανάλογων διαστάσεων, ώστε να μην δυσχεραίνεται η στοίβαξη.

Τα χαρακτηριστικά των χαρτοκιβωτίων συσκευασίας των δοχείων των πέντε (5) λίτρων ή άλλης ανάλογης συσκευασίας είναι τα εξής:

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούργια από καλή ποιότητα χαρτονιού. Βάρος χαρτονιού τουλάχιστον 670 g/m<sup>2</sup>.

Αντοχή χαρτονιού κατά mullen 190 lb/in<sup>2</sup>.

Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία τεσσάρων (4) δοχείων πέντε λίτρων ή άλλης συσκευασίας, χωρίς να παραμένει κενός χώρος μεταξύ των δοχείων και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων.

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

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

**ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**

1 Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές.

2 Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20ής Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τους ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής και υγείας που διατυπώνονται για τα τρόφιμα.

2.α.ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 22ας Οκτωβρίου 2007 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα.

3 Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.

4 Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

5 Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

6 Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

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

**ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

1. Τα χορηγούμενα είδη να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμένων κοινής χρήσης και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς του εκάστου είδους.

2. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγιεινοοικικές διατάξεις.

3. Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία.

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

5. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.

6. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης. Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στην Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι με ευανάγνωστα γράμματα από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι οποίες θα είναι σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγιεινοοικικές διατάξεις.

7. Στα προσυσκευασμένα τρόφιμα, σύμφωνα με την υπ' Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών που προορίζονται να διατεθούν, ως έχουν, στον τελικό καταναλωτή καθώς και σε αυτά που διατίθενται σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης, πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με ευδιάκριτα και ανεξίτηλα γράμματα, στην ελληνική γλώσσα:

α) Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.

β) Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.

γ) Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.

δ) Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.

ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.

στ) Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ.

ζ) Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.

η) Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.

θ) Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο. (Οδηγία 89/396).

Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα L, εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας.

Η ένδειξη αυτή είναι προαιρετική στην περίπτωση που η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική χρονολογία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα.

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.

Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

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

της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

8. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα 3/4 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

9. Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.

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

ZAXAPH σε συσκευασία 1 Kgr

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 63, 64 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: (Άρθρο 63 του Κ.Τ.Π.)

α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.70 Ζ.

β) περιεκτικότητα σε μβεροποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.

γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0,10 % κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.

δ) περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/Kgr.

ε) χροιά μη υπερβαίνουσα τους 12 βαθμούς, (προσδιορισμός σύμφωνα με το άρθρο 6, παραγρ. 1, εδάφιο α του ΠΔ 513/83).

Σε κάθε συσκευασία πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα, με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα:

Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή.

Το έτος και ο μήνας παραγωγής.

Το καθαρό βάρος του περιεχομένου ( π.χ 1Kgr).

Ο Κωδικός Παραγωγής. (Οδηγία 89/396).

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΟ ZAXAPH σε συσκευασία 1kg

ΑΛΕΥΡΙ για όλες τις χρήσεις σε συσκευασία Κιλού.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104,105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Α. Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου (70%) θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Το αλεύρι να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά.

Β. Να παραδίδεται συσκευασμένο σε αεροστεγείς χάρτινες συσκευασίες καθαρού βάρους 1.000 gr, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης, και ο Κωδικός Παραγωγής.

Γ. Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γέυση τους πρέπει να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή. Επίσης, πρέπει να είναι ομοιογενές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις. Η περιεχόμενη γλουτένη να έχει και να παρουσιάζει τις φυσικές ιδιότητες και τους χαρακτήρες γλουτένης καλής ποιότητας.

Το αλεύρι θα πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους(Άρθρο 106 του Κ.Τ.Π.):

α) Υγρασία για τη χρονική περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 14 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5% (τοίς εκατό), για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (τοίς εκατό). Άρθρο 105

β) Γλουτένη υγρή: τουλάχιστον 26% (τοίς εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι και τουλάχιστον 28% (τοίς εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

γ) Οξύτητα σε θειικό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08% (τοίς εκατό).

δ) Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% (τοίς εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι, και 0.55% (τοίς εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

ε) Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0.015% (τοίς εκατό).

στ) Δοκιμασία κατά ΡΕΚΚΑΡ: να ανταποκρίνεται στον τύπο 70%.

ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ σε συσκευασία των 500 gr

Το προϊόν πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 105 ( παράγραφος 1), 108 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το σιμιγδάλι πρέπει να προέρχεται από άλεση σκληρού σίτου, να είναι απαλλαγμένο από συστατικά του επικαρπίου και να διατίθεται σε μορφή αδρομερούς σκόνης.

Το σιμιγδάλι θα πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Υγρασία ανώτατο όριο 13,5%.

β) Γλουτένη τουλάχιστον 26,0%.

γ) Τέφρα ανώτατο όριο 0,80%.

δ) Οξύτητα σε θειικό οξύ ανώτατο όριο 0,07%.

ε) Πίτυρα ανώτατο όριο 0,80%.

στ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα ανώτατο όριο 0,015%.

Το προσφερόμενο προϊόν να είναι χονδρόκοκκο ή μέτριο, όταν κοσκινίζεται δηλαδή με κόσκινο από μεταξωτό ύφασμα Γερμανικού αριθμού 42 πρέπει να μην διέρχεται σε ποσοστό ανώτερο το 8,0%.

Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία διατηρησιμότητας του προϊόντος.

CORN FLAOUR – ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ σε πλαστικοποιημένα σακιά του ενός 1 Kgr

Τα προϊόντα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 110 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Ως άμυλο νοείται το προϊόν που λαμβάνεται με ειδική επεξεργασία δημητριακών και αμυλωδών φυτικών ιστών, υπό μορφή λεπτότατης σκόνης, αποτελούμενο αποκλειστικά από αμυλόκοκκους.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αμύλου πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του Κ.Τ.Π. που αφορούν κάθε μία απ' αυτές.

Το άμυλο που παρασκευάζεται από διάφορα δημητριακά πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία που να δηλώνει την πρώτη ύλη προέλευσής του, π.χ. <<Άμυλο αραβοσίτου>> , << Άμυλο ρυζιού>>.

Το άμυλο πρέπει να έχει την φυσική του χροιά χωρίς άλλη απόχρωση.

Απαγορεύεται η τεχνική χρώση και αρωματισμός του αμύλου με οποιαδήποτε πρόσθετη ουσία έστω και αβλαβή.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αμύλου πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας

Το άμυλο πρέπει να έχει τη φυσική του χροιά, χωρίς άλλη απόχρωση.

Κάθε είδος αμύλου διατίθεται αμιγές στην κατανάλωση. Η ανάμιξή του, σε οποιοδήποτε ποσοστό, με άμυλο άλλου είδους απαγορεύεται.

Στα παραδιδόμενα είδη η υγρασία να είναι <15% και η τέφρα <0,35%.

Παραδιδόμενα είδη:

Άνθος αραβοσίτου είδος σκόνης, αρωματισμένο αλεύρι καλαμποκιού, που χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή κρεμών διαφόρων γεύσεων (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, λεμόνι, πορτοκάλι κλπ) να διατίθεται σε συσκευασία των 160 gr στην δε συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Κορν φλάουρ είδος σκόνης, λευκό αλεύρι που βγαίνει από το καλαμπόκι, είναι δηλαδή ένα είδος καλαμποκάλευρου.

Η ελληνική μετάφραση του όρου Κορν φλάουρ είναι άνθος αραβοσίτου, αλλά το χρησιμοποιούμε αμετάφραστο για να μην συγχέεται με το γνωστό μείγμα για κρέμες ζαχαροπλαστικής και να διατίθεται σε πλαστικοποιημένα σακιά του ενός 1 Kgr στην δε συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΠΟΥΡΕΣ συσκευασία 1 Kgr

Το ανωτέρω προϊόν εμπίπτει στην κατηγορία <Ξηρά λαχανικά> Άρθρο 121 παρ. 8 του Κ.Π.Τ να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους του παραπάνω άρθρου και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Ξηρά λαχανικά νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ειδική κατεργασία και ξήρανση μερών βρώσιμων φυτών, όπως ριζώματα, βολβοί, βλαστάρια, φύλλα ή και καρποί ημιώριμοι.

Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν τα αρχικά προϊόντα.

Να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγή συσκευασίες του ενός (1)Κgr πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος, αποπλεγμένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο.

Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

MARFAPINH σε ατομική συσκευασία των 10 gr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τον Κανονισμό 1234/2007 Παράρτημα XV.

Ως μαργαρίνη χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές ή ζωικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες, ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90%.

Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 400C.

β) Η οξύτητα εκτελούμενη επί ουσίας ως έχει δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας, επί δε της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 2 βαθμούς οξύτητας.

γ) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,2%.

δ) Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες καθώς και η προσθήκη προϊόντων γαλακτικής ζύμωσης.

ε) Επιτρέπεται η προσθήκη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος και αλάτων του, κιτρικού οξέος και αλάτων του, με μόνη προϋπόθεση η οξύτητα επί του προϊόντος ως έχει, να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας.

στ) Επιτρέπεται η χρώση της μαργαρίνης με τις χρωστικές Καρατένιο (E160α), Κουρκουμίνη (E100), Αννάτο (E160β), σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 35 του Κ.Τ. των παραρτημάτων ΙΙΙ και ΙV.

Η προσφερόμενη μαργαρίνη να είναι 100% φυτικό προϊόν από εκλεκτά φυτικά έλαια, κατάλληλα για επάλειψη και παρασκευή φαγητών και γλυκών και να συντηρείται στο ψυγείο.

Να προσφερθεί σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr. Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Ρύζι Τύπου ΜΠΟΝΕΤ σε συσκευασία 1000 gr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Με τον όρο "ρύζι" εννοούμε το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ωρίμων καρπών του φυτού "όρυζα" (ORYZA SATIVA). Κανονισμός 1234/2007 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

Το ρύζι θα πρέπει να είναι επεξεργασμένο και επιμελημένο στίλβωσης ανάλογα της ποικιλίας και του εμπορικού τύπου "bonnet".

Το προμηθευόμενο ρύζι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

- Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα.

- Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στίλβωτικού μέσου.

- Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο.

- Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται αυτούσια.

- Απαγορεύεται η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της σαν ανώτερη ποιότητα.

- Το ρύζι δεν πρέπει να παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π..

- Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη.

- Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος.

- Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός του κατεργασμένου με υδροθερμική κατεργασία (PARBOILING), το οποίο επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο.

- Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.

- Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3%, για τις στρογγυλόστερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος.

- Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%.

Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 1000gr (πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων) θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

ΑΛΑΤΙ μαγειρικό συσκευασία 500 gr και επιτραπέζιο 400 gr.

Το αλάτι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 38 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις, να είναι μαγειρικό, ψιλό, φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95%. Να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Οι αλκαλικές γαίες εκτεφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο να μην είναι < του 1% η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%.

Να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 500 gr, σε επιτραπέζιο (φιάλη με άνοιγμα) των 400 gr και σε ατομική συσκευασία του 1 gr όπου θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις (ημερ/νία συσκευασίας).

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ σε συσκευασία αεροστεγή - πλαστικά σακουλάκια του 1 Kgr, έτοιμα προς χρήση.

Όλα τα μπαχαρικά να έχουν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (οσμή, γεύση, χρώμα) του είδους, να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 42, 43, 44 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Υγρασία <15%.

Αδιάλυτα σε HCL συστατικά τέφρας 2%.

Αφλατοξίνες (B1+B2+G1+G2) <10μg/Kg.

1) Μαύρο Πιπέρι: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Peper Nigrum* L που έχουν συλλεγεί σε άγουρη κατάσταση και έχουν ξηραθεί γρήγορα. Να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 6% κατ'ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας κατ'ανώτατο όριο 2% και υγρασία όχι μεγαλύτερο από 15%.

2) Ρίγανη: χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη και φύλλα του είδους *Origanum vulgare* L και άλλων ειδών, που πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων άλλων όμοιων φυτών και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 17%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 6% και αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5%.

3) Κανέλα σκόνη και ξύλο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι φλοιοί διαφόρων ειδών του γένους *Cinnamomum*, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τον πρωτογενή φλοιό και τη στίβδα φελλού. Η κανέλα σε σκόνη δεν πρέπει να έχει αντιληπτό υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα και πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία και πτηνικές ουσίες σε 105οC όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

4) Δυόσμος (Spearmint).

5) Μοσχοκάρυδο: χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα από σπερματικούς μανδύες, σπέρματα του φυτού *Myristica Fragrans* Hoult. Πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 6%, υγρασία όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 3% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.

6) Σόδα μαγειρική: Σόδα η μαγειρική ή διπτανθρακική, εκ του ανθρακικού νατρίου, με χημικό τύπο  $\text{NaHCO}_3$  και εμφάνιση λεπτής σκόνης, ως πρόσθετο τροφίμων με κωδικό E500. Απελευθερώνει διοξείδιο του άνθρακα όταν αλληλοεπιδρά με οξέα και για αυτό χρησιμοποιείται ως διογκωτικό στη μαγειρική. Τυποποιημένη σε πλαστικό σακουλάκι, καθαρού βάρους 1.000 , των 500 gr .

7)Κύμιννο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού *Cuminum Cuminum L.* οι οποίοι πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 9,5% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 3%.

8) Σκορδόσκηνη

9) Ξινό σκόνη

ΤΣΑΙ σε συσκευασία 1 Kgr και ατομικά φακελάκια 1,5 gr. Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 54 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Με την ονομασία "Τσάι" νοούνται τα φύλλα ή και οφθαλμοί φύλλων που έχουν ξεραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους και σπανιότερα οι οφθαλμοί ανθίων του τειόδεντρου *THEA SINENSIS* ή *THEA ASSAMICA*.

Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, καθόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του. Το τσάι να μην περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών.

Το προσφερόμενο είδος να μην περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες, που μπορεί να αυξήσουν το βάρος, επιτρεπόμενης της προσθήκης φυσικών αρωματικών ουσιών από τις αναφερόμενες στον Κ.Τ.Π.. Ξυλώδεις μίσχοι τσαγιού γίνονται δεκτοί μέχρι ποσοστού 2%.

Να είναι ξερό, πρόσφατης συγκομιδής και ομοιόμορφου μαύρου χρώματος. Να έχει υποστεί πλήρη ζύμωση και κυλίνδρωση. Να έχει άρωμά ευχάριστο, χωρίς ξένες οσμές και να παράγει ρόφημα ευχάριστης γεύσης, διαυγές, χρώματος σκοτεινού κίτρινου.

Να μην πωλείται τσάι ορισμένης χώρας προέλευσης σαν τσάι άλλης χώρας.

Στην συσκευασία του τσαγιού εκτός από τα υποχρεωτικά αναγραφόμενα σύμφωνα με το άρθρο 11 Κεφάλαιο Ι του Κ.Τ.Π. να αναγράφεται και ο τόπος προέλευσης.

Το προμηθευόμενο τσάι πρέπει να έχει τα παρακάτω χημικά χαρακτηριστικά.

Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105οC, να μην είναι πάνω από 10%. Το υδατοδιαλυτό εκχύλισμα να είναι τουλάχιστον 30%. Να είναι πλήρες και κανονικό σε καφεΐνη και να διατηρεί όλες του τις ιδιότητες.

Το προσφερόμενο προϊόν του 1Kgr θα προσφέρεται σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία που θα έχει κλείσει θερμοκολλητικά.

Το τσάι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr., οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχομένου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περιβλημά.

ΧΑΜΟΜΗΛΙ σε φακελάκια του 1,5 gr ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α' κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Χαμομήλι από τα φυτά *Matricaria Chamomille* και *Anthemous Nobilis L.*

Το χαμομήλι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά.

Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό, νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχομένου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περιβλημά.

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ - ΜΠΙΣΚΟΤΑ

1 ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ σε συσκευασία των 250 gr

Το προϊόν πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 112, 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα με τους περιορισμούς του Άρθρου 113 του Κ.Τ.Π. Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο.

Οι προσφερόμενες φρυγανιές να είναι σε συσκευασία flow pack των 2 τεμαχίων. Συνολικό βάρος συσκευασίας περίπου 16 gr. +/-3 gr. Συστατικά: Άλευρο σίτου, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

2 ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ σε συσκευασία των 180 gr.

Οι φρυγανιές σικάλεως θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, καθαρού βάρους και συσκευασία των 180 gr (περίπου). Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά. Συστατικά: Άλευρο σικάλεως, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα.

3)ΜΠΙΣΚΟΤΑ βάρους 250 gr

Μπισκότα αρίστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική σακούλα, βάρους 250 gr, πλούσια σε δημητριακά, υδατάνθρακες, και θρεπτικές ουσίες, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

ΌΣΠΡΙΑ Φασόλια ξερά μέτρια, φασόλια ξερά γίγαντες, φακές φάβα σε συσκευασία των 500 gr.

Τα όσπρια να είναι Α ποιότητας, ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ(1) πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 Κεφαλαίου XIII του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και να είναι σύμφωνα με:

Α την υπ' αριθ. 37227/87 (ΦΕΚ 541/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας, Εμπορίου "Περί Τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχωρίων οσπρίων" (ΦΕΚ 541/τεύχος Β'/9-10-87) που τροποποιήθηκε με Κοινή Απόφαση Υπ. Γεωργίας - Εμπορίου (ΦΕΚ 209/Τ. Β'/ 20-4-88). 1.4.3.

Β. την υπ' αριθμό 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Ανάπτυξης, Εθν. Οικονομίας και Δικαιοσύνης "Περί Υγιεινής των Τροφίμων σε Συμμόρφωση προς την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ".

Γ. την Αγορανομική Διάταξη 14/89 (Άρθρο 212,214).

1) ΞΕΡΑ ΦΑΣΟΛΙΑ Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών, (LEGUMINOSAE), φασόλιος (PHASEOLUS VULGARIS L.) να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή.

Να είναι τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο της παράδοσης, το οποίο να βεβαιώνεται με έγγραφη βεβαίωση. Τα φασόλια εσοδείας τρέχοντος έτους είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή. Οι κόκκοι των φασολιών πέραν του έτους η εμπειρία αλλά και η πράξη έχει δείξει ότι:

1 Είναι ξηροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου τους είναι κίτρινο.

2 Όταν πιεσθούν με τα δόντια, θραύονται εύκολα σε κομμάτια κατά τη διεύθυνση του μήκους τους και στο σημείο της θραύσεως το χρώμα είναι κίτρινο, σταχτί ή καφέ .

3.Όταν εξετάζονται μακροσκοπικά, παρουσιάζουν χαρακτηριστικό μεσοδιάστημα μεταξύ των κοτυληδόνων τους (στους κόκκους νέας εσοδείας δεν υπάρχει το μεσοδιάστημα αυτό).

Να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι κοσκινισμένα και 'καθαρισμένα', δηλαδή να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες, όπως ορίζονται στο άρθρο 1 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών) σε ποσοστό πάνω από 0,05%, από τις οποίες οι γαιώδεις προσμίξεις, να είναι μέχρι 0,02% (τοίς εκατό) σύμφωνα με την απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας και με τα καθοριζόμενα στην παρ.14 του άρθρου 121 του Κ.Τ.Π..

Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο. Να έχουν βάρος, ανά χιλιους κόκκους, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο άρθρο 3 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας.

Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί.

Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως.

Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση) .

Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες.

Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους με νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση.

Να μην είναι απροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα και η χροιά τους να μην είναι υποκίτρινη, κίτρινη, φαιά ή μαύρη.

Να μην είναι φυτρωμένα και αναμειγμένα με άλλους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 0,5%.

Να είναι ακέραια και να μην αποτελούνται από σπασμένους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 2%(τοίς εκατό).

Δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.

Να μην έχουν υποβληθεί σε υδροθερμική κατεργασία (επίδραση υδρατμών) προς απόκρυψη της παλαιότητάς τους.

Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των φασολιών, στους 105ο C, να μην είναι πάνω από 14% (τοίς εκατό).

A. Φασόλια μέτρια: Οι χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 300 και 450 gr ή ποσοστό 90%, από τους κόκκους αυτούς, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 8,5 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 7 mm. (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας) Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, κυλινδρικοί ή πλατιοί.

B. Φασόλια γίγαντες: Οι χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 1200 και 1800 gr ή ποσοστό 90%, από τους κόκκους αυτούς, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 13 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 12 mm. (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας)

2 Φάκη μεσόσπερμη Η υπό προμήθεια φακή να προέρχεται από τα αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών (LEGUMINOSAE).

Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, πλατιοί ή φακοειδείς σε υψηλά ποσοστά (98-99%). Χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 45 και 60 gr ή ποσοστό 90% από τους κόκκους αυτούς να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 6 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 5,5 mm. (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας). Να βράζει σε 1,5 έως 2 ώρες κατ' ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό ο φλοιός θα πρέπει να είναι ανοιγμένος και οι κόκκοι καλά βρασμένοι (χυλωμένοι).

3 Ρεβίθια: Το υπό προμήθεια προϊόν να προέρχεται από τα αποξηραμένα ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού *Cicer arietinum* - Ερέβινθος ο κοινός, Ερέβινθος ο κριόμορφος.

Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως

Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση) .

Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες.

Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους με νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση.

Να μην είναι απροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα. Τα ρεβίθια να είναι μεγεθών: (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας)

A. μεσόσπερμα (ρεβίθια μέτρια)-Βάρος 1000 κόκκων 380-550 gr

B. ρεβίθια μικρόσπερμα (ρεβίθια ψιλά)-Βάρος 1000 κόκκων 380 gr και κάτω.

4. Φάβα

ΞΥΔΙ σε πλαστική φιάλη των 400gr

Το ξύδι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα ,και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη).

Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π..

Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ Άρθρο 39 παραγρ.3 του Κ.Τ.Π..

Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη 400 gr) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η ημερομηνία συσκευασίας.

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ πορτοκαλί σε ατομική συσκευασία των 250 ml και 1000 ml

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 126 και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Ως χυμός φρούτων ορίζεται το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται από υγιή και ώριμα φρούτα, ενός ή πολλών ειδών, με μηχανικές μεθόδους λήψης και έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των προϊόντων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

Οι φυσικοί χυμοί πορτοκαλί , θα πρέπει να είναι σε συσκευασία Tetra Pak και Tetra Brik, με πώμα εύκολο στο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης.

ΕΛΙΕΣ μαύρες ΚΑΛΑΜΩΝ μεγέθους 140-160 τεμ/Kgr

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 123 και ειδικά παρ. 9 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση καρποί να πρέπει να είναι ημίωριμοι ή ώριμοι καρποί Ελιάς Καλαμών, κατόπιν ειδικής επεξεργασίας το τελικό δε προϊόν να έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα και χρώμα μαύρο μέχρι μελανώδες και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή με ελαιόλαδο, και να πληρούν τους παρακάτω όρους:

Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή των ελιών, καρποί πρέπει να είναι άρτιοι και να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε αλλοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π.. Τα ανεκτά επιτρεπόμενα ποσοστά των προσβεβλημένων ελιών καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις των αρμόδιων αρχών.

Για την εκτίκρυνση των διατιθέμενων σαν μαύρων ελιών ΚΑΛΑΜΩΝ δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αλκαλικών διαλυμάτων.

Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους.

Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών Ελιές Καλαμών.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος III Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 13 του Κ.Τ.Π..

Η συσκευασία να πληροί τους όρους των Άρθρων 9 και 23 του Κ.Τ.Π και να είναι συσκευασμένοι κατά προτίμηση σε μεταλλικά δοχεία των 13 Kgr καθαρού βάρους περιεχομένου είδους.

ΖΕΛΕ με ζάχαρη ή άγλυκος.

Είδος: Σκόνη παρασκευής ζελέ, διάφορων γεύσεων σε συσκευασία 1 Kgr.

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν ότι αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι, 136 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Σκόνες παρασκευής πηκτών (ζελέ) νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στο άρθρο 132 του Κ.Τ.Π., από τις οποίες με ομογενοποίηση, με την προσθήκη νερού ή χυμού φρούτων και φυσικής ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης παρασκευάζονται πηκτές.

Οι σκόνες παρασκευής ζελέ πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς και ευκρινώς το είδος της πηκτής που θα παρασκευαστεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και η σύνθεση τους.

Στην κύρια όψη της συσκευασίας των σκονών παρασκευής πηκτών, πρέπει να αναγράφεται:

α) Με ευκρινή κεφαλαία γράμματα ύψους 5 mm, η φράση π.χ. ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ, προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού, εφόσον δεν περιέχουν χυμούς οπωρών, και β) η σύνθεσή τους.

Σε κανένα στάδιο της παρασκευής των γλυκών δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, φρουκτόζης και γλυκόζης.

Ζελέ χωρίς ζάχαρη με επιτρεπόμενες γλυκαντικές ύλες (Ασπαρτάμη, Σακχαρίνη, Ακεσουλαμικό Κ, Νεοτάμη, σουκραλόζη).

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ σε ατομική συσκευασία των 20 gr

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Στην σήμανση επί της ατομικής συσκευασίας, να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα με την ένδειξη, ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα ..... gr ανά 100 gr, όπου ο αναφερόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει την τιμή που προσδιορίζεται με διαθλασιμετρία επί του τελικού προϊόντος.

Να είναι διαφόρων γεύσεων (βερίκοκο, ροδάκινο, φράουλα, κεράσι) και να προέρχεται από φρούτα Α ποιότητας σε ατομική συσκευασία των 20 gr, χωρίς συντηρητικά και στην συσκευασία να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η μαρμελάδα θα παραδίδεται συσκευασμένα σε ατομικές συσκευασίες των 20 gr σε κύπελλα (Α συσκευασία)) σφραγισμένα αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα και σε Β συσκευασία σε χαρτοκιβώτιο που θα περιέχει 150 κύπελλα.

Τα κύπελλα πρέπει να είναι παραλληλεπίπεδα ή κυλινδρικά με αναδιπλωση στο πάνω άκρο, ώστε να δημιουργείται υποδοχή για εύκολο άνοιγμα. Τα κύπελλα από πλαστικό να έχουν κατασκευαστεί από φύλλα διαφανούς πολυστερίνης και resin τα οποία πληρούν του όρους του Άρθρου 27 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, σχετικά με τους ειδικούς όρους καθαρότητας των πλαστικών υλών, που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Τα καλύμματα να είναι καταλλήλων διαστάσεων ώστε να επιτυγχάνεται αεροστεγές κλείσιμο του κυπέλλου και να έχουν κατασκευαστεί από φύλλο αλουμινίου καθαρότητας 99.5%, μαλακής ποιότητας, πάχους 0,04 mm.

Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερμοκολλητικά λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις παρακάτω επισημάνσεις:

Χρονολογία παρασκευής ή ημερομηνία διατηρησιμότητας (Μήνας, Έτος).

Τίτλος προμηθευτή (Εμπορική επωνυμία, διεύθυνση ή η έδρα του παραγωγού ή του συσκευαστή).

Το είδος του περιεχόμενου.

Καθαρό βάρος κυπέλλου.

Τόπος παραγωγής (χώρα, περιοχή).

Κωδικός παρτίδας.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούργια από καλή ποιότητα χάρτου. Να είναι από κυματοειδές χαρτόνι αντοχής κατά Mullen τουλάχιστον 100 lb/in<sup>2</sup>. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων να είναι τέτοιες ώστε κατά τη συσκευασία του προϊόντος να μην υφίσταται κενό μεταξύ κυπέλλων και τοιχωμάτων του χαρτοκιβωτίου.

Στα χαρτοκιβώτια και πάνω στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές πρέπει να αναγράφονται έκτυπα στην Ελληνική, οι παρακάτω ενδείξεις: Ότι αναγράφονται στις ετικέτες των καλυμμάτων των κυπέλλων και επιπλέον ο αριθμός των κυπέλλων που περιέχονται στο χαρτοκιβώτιο.

ΦΥΛΛΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ σε συσκευασία 1000 gr

Τα προσφερόμενα είδη να είναι Α' κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Στις ζύμες που παράγονται από βιομηχανίες και βιοτεχνίες και φέρονται στην κατανάλωση σε τυποποιημένες συσκευασίες, επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 112 του Κ.Τ.Π. σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.

Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες, και στις οποίες θα αναγράφονται υποχρεωτικά οι ενδείξεις για κάθε είδος, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Το φύλλο κρούστας να προσφέρεται σε συσκευασία 1000 gr

ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ σε συσκευασία 500 gr

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

1. Επιτρέπεται η χρώση, με τις χρωστικές και τους όρους που αναφέρονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V, μέρη 1 και 2 του Άρθρου 35 του Κ.Τ.Π..

2. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προσθέτων συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του Άρθρου 33 του Κ.Τ.Π. του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ III.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούνται οι όροι του άρθρου 91(1) του Κ.Τ.Π. και οι ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις(91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014)

Ζωμοί πουλερικών

Ζωμοί χαρακτηρίζονται προϊόντα που μετατρέπονται σε υγρή μορφή με προσθήκη νερού, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, τα οποία παρασκευάζονται από προϊόντα πλούσια σε πρωτεΐνες ή/και παράγωγά τους (εκχυλίσματα, υδρολύματα) και μπορεί να περιέχουν εδωδιμες λιπαρές ύλες, αλάτι, αρτυματικές ύλες, διάφορα άλλα εδωδιμα προϊόντα με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης και σύστασής τους και πρόσθετα.

Οι ζωμοί να διατίθενται, ως Προϊόντα αφυδατωμένα σε στερεή μορφή τα οποία μετά από ανασύσταση με νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.

Οι ζωμοί πουλερικών που παρασκευάζονται από κρέας πουλερικών, τμήματα σφαγίων πουλερικών (πλατάρια κ.λπ.) ή εκχυλίσματα κρέατος πουλερικών και πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν Ολικό Αζωτο 100mg/lit κατ'ελάχιστο και NaCl 12.5g/lit κατά μέγιστο.

Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα II, Μέρος Ε' για τη συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη κρεατινίνης (ως πρώτη ύλη) στα προϊόντα της κατηγορίας αυτής.

Στη συσκευασία των προϊόντων αυτών πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και τα εξής:

1. Ονομασίες «ζυμός πουλερικών» δίνονται εάν πληρούνται οι προδιαγραφές της παραπάνω παραγράφου

2. Εφ' όσον η ονομασία δίνει έμφαση σε ένα ή περισσότερα συστατικά αυτά πρέπει να περιέχονται σε ποσότητα ικανή να επηρεάσει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος.

3. Πρέπει να αναγράφεται σύσταση για τη σωστή τήρηση των οδηγιών χρήσεως.

Συμπυκνωμένο γάλα συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά ή σε συσκευασία Tetra Pak με καπάκι ή άλλη ανάλογη (Α) πρώτη συσκευασία με περιεχόμενο βάρος 410 gr προϊόντος

Πλήρες γάλα ή ελαφρώς συμπυκνωμένο ή Γάλα συμπυκνωμένο ή Γάλα συμπυκνωμένο μη ζαχαρούχο, χαρακτηρίζεται το μερικά αφυδατωμένο γάλα το οποίο πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. Άρθρο 80 και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του άρθρου 7 του Π.Δ 56/95, δηλαδή:

1. Να έχει παρασκευασθεί σε εγκατάσταση μεταποίησης που ανταποκρίνεται στους κανόνες και τις προδιαγραφές των Κεφαλαίων Ι, II, V και VI του Παραρτήματος "Β". Π.Δ 56/95.

2. Να έχει υποστεί θερμική επεξεργασία κατά τη διάρκεια της παρασκευής ή να παρασκευάζεται από προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία.

3. Δεν θα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ακτινοβολίες.

4. Να μην περιέχει πρόσθετα πέραν αυτών που προβλέπονται από το άρθρο 80, παρ. 14 του ΚΤΠ και το άρθρο 3 του ΠΔ 518/83, όπως αυτό τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση 145/96.

5. Να μην περιέχει ίχνη καταλοίπων ουσιών τα οποία υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια ανοχής, σύμφωνα με το Κεφ III, άρθρο 20 του ΠΔ 259/98 (Α 191) "Περί Απαγόρευσης χρήσης ουσιών με ορμονική ή θρεπτική δράση.

Εάν το προϊόν προέρχεται από τρίτη χώρα πρέπει τουλάχιστον να πληροί τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στο ΚΕΦ. II του ΠΔ 56/95, και τα άρθρα 21, 22 και 23 του ΠΔ 56/95.

Το προϊόν πρέπει να έχει τα εξής φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

1. Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση, η χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο.

2. Να έχει ελαφρώς κρεμώδη σύσταση, να είναι ομοιογενές (χωρίς κοκκώδεις ή άλλες αποθέσεις) και το λίπος του να μην διαχωρίζεται σε ιδιαίτερο στρώμα μέσα στα κουτιά. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

3. Να μην παρουσιάζει πήξη του περιεχομένου (ολική ή μερική), ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.

Περιεκτικότητα σε λίπος 7,5% (τοίς εκατό) του βάρους τουλάχιστον .

Ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% (τοίς εκατό) του βάρους τουλάχιστον.

Ολική οξύτητα μεταξύ 6 και 8 βαθμών SOXHLETHENCKEL, μετά από αραίωση για παρασκευή προϊόντος που αντιστοιχεί με το νωπό φυσικό γάλα.

Το PH να είναι μεταξύ 6,3 και 6,8, μετά από αραίωση για παρασκευή προϊόντος, που αντιστοιχεί στο νωπό γάλα.

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

Να είναι δυνατόν να διατηρηθεί στις αποθήκες του Νοσοκομείου εκτός ψυκτικών θαλάμων χωρίς να παρουσιάσει οποιαδήποτε αισθητή ή οργανοληπτική αλλοίωση, για το χρονικό διάστημα τουλάχιστον που αναγράφεται επί της συσκευασίας.

Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά ή σε συσκευασία Tetra Pak με καπάκι ή άλλη ανάλογη (Α) πρώτη συσκευασία με περιεχόμενο βάρος 410 gr προϊόντος και σε χαρτοκιβώτια (Β), δεύτερη συσκευασία.

Οι συσκευασίες του γάλακτος θερμικής επεξεργασίας πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει ιδίως να απελευθερώνουν μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων που θα ήταν δυνατό να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώνουν τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκούν επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες.

Οι συσκευασίες πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

Γενικά οι συσκευασίες πρέπει να εξασφαλίζουν τις απαιτήσεις των άρθρων 9, 23 και 28 του Κ.Τ.Π..

Τα κυλινδρικά μεταλλικά κουτιά (Α) συσκευασία (κορμοί και πώματα) να έχουν κατασκευαστεί από καινούργιο λευκοσίδηρο, πάχους τουλάχιστον 0,19 mm και 0,20 mm αντίστοιχα, ηλεκτρολυτικά επικασσιτερωμένο (βάρος ηλεκτρολυτικού επιστρώματος 2,8 gr/m<sup>2</sup> τουλάχιστον εσωτερικά και 5,6 gr/m<sup>2</sup> εξωτερικά).

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

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

Τα χαρτοκιβώτια [(Β) συσκευασία] πρέπει να είναι καινούργια, από χαρτί καλής ποιότητας από κυματοειδές χαρτόνι αντοχής σε διάρρηξη κατά MULLEN τουλάχιστον 190 lb/in<sup>2</sup>. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, έτσι ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος, χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ των κουτιών και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων.

Εξωτερικά της συσκευασίας θα γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος και να είναι σύμφωνα με τις οδηγίες τις Ε.Ε. και τις τροποποιήσεις αυτών καθώς να φέρει τη σήμανση C.E. σύμφωνα με τις Οδηγίες 2007/68, 2001/89, 2000/13 Ε.Κ. η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011.

ΜΑΓΓΕΙΡΙΚΟ ΛΙΠΟΣ σε συσκευασία 5 kg

ΤΑΡΑΜΟΣ/ΛΑΤΑ συσκ. 500 gr

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

**Σημαντική σημείωση: Τα οχήματα μεταφοράς, θα μεταφέρουν προϊόντα ίδιας κατηγορίας, με τα αιτούμενα από το Νοσοκομείο και δεν θα αναμειγνύονται με είδη άλλης κατηγορίας. Σε διαφορετική περίπτωση, το Νοσοκομείο δε θα παραλαμβάνει τα είδη και θα επιστρέφονται.**

Οι όροι των Τεχνικών Προδιαγραφών είναι απαράβατοι και οι προσφορές που δεν τους πληρούν απορρίπτονται.

### **ΑΡΘΡΟ 3. ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ - ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΙ ΛΗΞΗ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

Η συνολική διάρκεια υλοποίησης της προμήθειας ορίζεται στους δώδεκα μήνες, από την ημερομηνία υπογραφής της.

Ημερομηνία έναρξης ορίζεται η 14 / 11 / 2019 και λήξη η 13 / 11 / 2020.

Ο Προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα υλικά εντός 24 ή 48 ωρών από την παραγγελία από την Διαχ. Τροφίμων της Αναθέτουσας Αρχής»

Ο συμβατικός χρόνος παράδοσης δύναται να παραταθεί υπό τις κάτωθι σωρευτικές προϋποθέσεις:

Α) η τροποποίηση της σύμβασης λόγω της παρατάσεως αυτής να είναι σύμφωνη με τους περιορισμούς του άρθρου 132 του Ν 4412/2016.

Β) να έχει εκδοθεί αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινόμενου οργάνου της αναθέτουσας αρχής μετά από γνωμοδότηση αρμοδίου συλλογικού οργάνου είτε με πρωτοβουλία της αναθέτουσας αρχής και εφόσον συμφωνεί ο προμηθευτής είτε ύστερα από σχετικό αίτημα του προμηθευτή, το οποίο υποβάλλεται υποχρεωτικά πριν από τη λήξη του συμβατικού χρόνου παράδοσης.

γ) η παράταση να είναι ίση ή μικρότερη από τον αρχικό συμβατικό χρόνο παράδοσης.

Στην περίπτωση παράτασης του συμβατικού χρόνου παράδοσης, ο χρόνος παράτασης δεν συνυπολογίζεται στο συμβατικό χρόνο παράδοσης.

Εάν λήξει ο συμβατικός χρόνος παράδοσης, χωρίς να υποβληθεί εγκαίρως αίτημα παράτασης ή, εάν λήξει ο παραταθείς, κατά τα ανωτέρω, χρόνος, χωρίς να παραδοθεί το υλικό, ο προμηθευτής κηρύσσεται έκπτωτος.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να ειδοποιεί την υπηρεσία που εκτελεί την προμήθεια, την αποθήκη υποδοχής των υλικών και την επιτροπή παραλαβής, για την ημερομηνία που προτίθεται να παραδώσει το υλικό, τουλάχιστον πέντε (5) εργάσιμες ημέρες νωρίτερα.

Μετά από κάθε προσκόμιση υλικού στην αποθήκη υποδοχής αυτών, ο προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει στην υπηρεσία αποδεικτικό, θεωρημένο από τον υπεύθυνο της αποθήκης, στο οποίο αναφέρεται η ημερομηνία προσκόμισης, το υλικό, η ποσότητα και ο αριθμός της σύμβασης σε εκτέλεση της οποίας προσκομίστηκε.

### **ΑΡΘΡΟ 4. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ – ΕΛΕΓΧΟΙ**

Η παραλαβή των υλικών γίνεται από επιτροπές σύμφωνα με απόφαση της αναθέτουσας αρχής.

Κατά τη διαδικασία παραλαβής των υλικών διενεργείται ποσοτικός και ποιοτικός έλεγχος και καλείται να παραστεί, εφόσον το επιθυμεί ο προμηθευτής.

Κατά την παραλαβή των υλικών ή και κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης, η αναθέτουσα αρχή δύναται να διενεργεί τους κάτωθι ελέγχους:

α) με μακροσκοπική εξέταση και β) με πρακτική δοκιμασία ή γ) εργαστηριακό έλεγχο. Το κόστος διενέργειας των ανωτέρω ελέγχων επιβαρύνει τον προμηθευτή.

Κατά τα λοιπά και σχετικά με τη διαδικασία, τις αντιρρήσεις, τις γνωστοποιήσεις και ότι άλλο αφορά τη διενέργεια ελέγχων και την παραλαβή των αγαθών σε εκτέλεση της παρούσας ισχύουν οι διατάξεις των άρθρων 208 και 209 του ν 4412/2016.

### **ΑΡΘΡΟ 5. ΚΥΡΩΣΕΙΣ – ΕΚΠΤΩΣΕΙΣ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ**

Αν το υλικό φορτωθεί- παραδοθεί ή αντικατασταθεί μετά τη λήξη του συμβατικού χρόνου και μέχρι λήξης του χρόνου τυχόν παράτασης που χορηγήθηκε με αίτημα του Προμηθευτή πλην των περιπτώσεων ανωτέρας βίας ή παράτασης με αίτημα της αναθέτουσας αρχής, επιβάλλεται πρόστιμο 5% επί της συμβατικής αξίας της ποσότητας που παραδόθηκε εκπρόθεσμα.

Το παραπάνω πρόστιμο υπολογίζεται επί της συμβατικής αξίας των εκπρόθεσμα παραδοθέντων υλικών, χωρίς ΦΠΑ. Εάν τα υλικά που παραδόθηκαν εκπρόθεσμα επηρεάζουν τη χρησιμοποίηση των υλικών που παραδόθηκαν εμπρόθεσμα, το πρόστιμο υπολογίζεται επί της συμβατικής αξίας της συνολικής ποσότητας αυτών.

Κατά τον υπολογισμό του χρονικού διαστήματος της καθυστέρησης για φόρτωση- παράδοση ή αντικατάσταση των υλικών, με απόφαση του αποφαινομένου οργάνου, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου, δεν λαμβάνεται υπόψη ο χρόνος που παρήλθε πέραν του εύλογου, κατά τα διάφορα στάδια των διαδικασιών, για το οποίο δεν ευθύνεται ο προμηθευτής και παρατείνεται, αντίστοιχα, ο χρόνος φόρτωσης - παράδοσης.

Εφόσον ο προμηθευτής έχει λάβει προκαταβολή, εκτός από το προβλεπόμενο κατά τα ανωτέρω πρόστιμο, καταλογίζεται σε βάρος του και τόκος επί του ποσού της προκαταβολής, που υπολογίζεται από την επόμενη της λήξης του συμβατικού χρόνου, μέχρι την προσκόμιση του συμβατικού υλικού, με το ισχύον κάθε φορά ανώτατο όριο του ποσοστού του τόκου υπερημερίας.

Η είσπραξη του προστίμου και των τόκων επί της προκαταβολής γίνεται με παρακράτηση από το ποσό πληρωμής του προμηθευτή ή, σε περίπτωση ανεπάρκειας ή έλλειψης αυτού, με ισόποση κατάπτωση της εγγύησης καλής εκτέλεσης και προκαταβολής αντίστοιχα, εφόσον ο προμηθευτής δεν καταθέσει το απαιτούμενο ποσό.

Σε περίπτωση ένωσης οικονομικών φορέων, το πρόστιμο και οι τόκοι επιβάλλονται αναλόγως σε όλα τα μέλη της ένωσης.

#### **ΑΡΘΡΟ 6. ΑΜΟΙΒΗ – ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ**

Η αμοιβή που θα καταβληθεί από την Αναθέτουσα Αρχή στον Προμηθευτή ανέρχεται στο ποσό των πεντακόσια δύο ευρώ και τριάντα λεπτών ( 502,30 €), πλέον ΦΠΑ 13%&24% εβδομήντα έξι ευρώ και εβδομήντα λεπτών ( 76,70 €) ήτοι συνολικά πεντακόσια εβδομήντα εννιά ευρώ και .... λεπτών ( 579,00 €).

Ο Προμηθευτής αναλαμβάνει την εκτέλεση της σύμβασης θεωρώντας το συμβατικό αντάλλαγμα επαρκές, νόμιμο και εύλογο για την εκτέλεση του αντικειμένου της παρούσας μετά από συνολική έρευνα που πραγματοποίησε πριν την κατάθεση της προσφοράς του. Στο τίμημα περιλαμβάνονται όλες οι ενδεχόμενες αμοιβές τρίτων καθώς και οι δαπάνες του προμηθευτή για την εκτέλεση της προμήθειας, χωρίς καμία περαιτέρω επιβάρυνση της Αναθέτουσας Αρχής. Ομοίως, η Αναθέτουσα Αρχή δεν έχει υποχρέωση καταβολής αποζημίωσης για υπερωριακή απασχόληση ή οποιαδήποτε άλλη αμοιβή στο προσωπικό του προμηθευτή ή τρίτων.

Η πληρωμή της αξίας των προϊόντων/ υλικών στον Προμηθευτή θα γίνει τμηματικά σύμφωνα με το πλάνο τμηματικών παραδόσεων που ορίζεται στο άρθρο 3 της παρούσας και με τμηματική εξόφληση της συμβατικής αξίας που αναλογεί στο εκάστοτε παραδοθέν τμήμα μετά την οριστική παραλαβή του τμήματος αυτού.

Οι πληρωμές θα γίνονται σε ευρώ με την προσκόμιση των νομίμων παραστατικών και δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις καθώς και κάθε άλλου δικαιολογητικού προβλέπεται από τα έγγραφα της σύμβασης και σε χρόνο προσδιοριζόμενο από την αναγκαία διοικητική διαδικασία για έκδοση των σχετικών χρηματικών ενταλμάτων.

Για όλες τις πληρωμές θα εκδίδονται τα απαραίτητα νόμιμα παραστατικά/ δικαιολογητικά. Από κάθε τιμολόγιο του προμηθευτή θα γίνονται όλες οι νόμιμες κρατήσεις, σύμφωνα με τους ισχύοντες κάθε φορά Νόμους και σχετικές Εγκυκλίους των αρμόδιων Υπουργείων.

Ο Προμηθευτής επιβαρύνεται με παρακράτηση φόρου εισοδήματος σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις όπως εκάστοτε ισχύουν.

Στην αμοιβή του προμηθευτή, περιλαμβάνονται οι υπέρ τρίτων νόμιμες κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α για την παράδοση του υλικού στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης. Ιδίως βαρύνεται με τις ακόλουθες κρατήσεις:

α. 0,10%: Υπέρ της Ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων

β. 3% χαρτόσημο επί κρατήσεων υπέρ της Ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων

γ. 20% Υπέρ ΟΓΑ επί χαρτοσήμου

δ) Κράτηση ύψους 0,02% υπέρ του Δημοσίου, η οποία υπολογίζεται επί της αξίας, εκτός ΦΠΑ, της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης. Το ποσό αυτό παρακρατείται σε κάθε πληρωμή από την αναθέτουσα αρχή στο όνομα και για λογαριασμό της Γενικής Διεύθυνσης Δημοσίων Συμβάσεων και Προμηθειών σύμφωνα με την παρ. 6 του άρθρου 36 του ν. 4412/2016

ε) Κράτηση 0,06% η οποία υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης υπέρ της Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών (άρθρο 350 παρ. 3 του ν. 4412/2016).

Οι υπέρ τρίτων κρατήσεις υπόκεινται στο εκάστοτε ισχύον αναλογικό τέλος χαρτοσήμου και στην επ' αυτού εισφορά υπέρ ΟΓΑ

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

Τα δικαιολογητικά που απαιτούνται είναι κατ' ελάχιστον τα εξής:

α) Πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής του τμήματος που αφορά η πληρωμή ή του συνόλου του συμβατικού αντικείμενου.

β) Τιμολόγιο του Προμηθευτή.

γ) Αποδεικτικό εισαγωγής του υλικού στην αποθήκη.

δ) Πιστοποιητικά Φορολογικής και Ασφαλιστικής Ενημερότητας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Πέραν των ανωτέρω δικαιολογητικών η αναθέτουσα αρχή που διενεργεί τον έλεγχο και την πληρωμή, μπορεί να ζητήσουν και οποιοδήποτε άλλο δικαιολογητικό προβλέπεται στην κείμενη νομοθεσία.

Για την πληρωμή του προμηθευτή εφαρμόζονται και ισχύουν οι προβλεπόμενες διατάξεις του Ν 4152/2013 (ΦΕΚ Α/107/09-05-2013).

Όλα τα τιμήματα της παρούσας Σύμβασης (συνολικά και τιμές μονάδος), παραμένουν σταθερά και δεν υπόκεινται σε καμία αναθεώρηση ή αύξηση έως την συμβατική ημερομηνία ολοκλήρωσης της Σύμβασης και τυχόν παράτασης αυτής.

Καμία αποζημίωση ή άλλη χρηματική καταβολή δεν δικαιούται ο προμηθευτής στις περιπτώσεις αδράνειας, παύσης κλπ. της σύμβασης, ιδίως δε γιατί δεν παρουσιάστηκε ανάγκη χρησιμοποίησης των συμβατικών υπηρεσιών.

#### **ΑΡΘΡΟ 7. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΛΗΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ**

Για την καλή εκτέλεση της παρούσας, ο προμηθευτής κατέθεσε στην Αναθέτουσα Αρχή τη με αριθμό 633/738142-5/Β' εγγυητική επιστολή της ΕΘΝΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ, ποσού είκοσι πέντε ευρώ ( 25,00 €) (5% της συμφωνούμενης με την παρούσα αμοιβής του προμηθευτή, χωρίς τον φόρο προστιθέμενης αξίας), ισχύος μέχρι 31/12/2020 η οποία έχει συνταχθεί κατά το αντίστοιχο υπόδειγμα της Διακήρυξης.

Η εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης θα αποδεδουλευτεί άπαξ και θα επιστραφεί μετά την οριστική ποσοτική και ποιοτική παραλαβή της προμήθειας, ύστερα από την έγγραφη εκκαθάριση των τυχόν απαιτήσεων από τους δύο συμβαλλόμενους και σύμφωνα με οριζόμενα στον Ν. 4281/2014

Η εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης καταπίπτει υπέρ της Αναθέτουσας Αρχής με την έγγραφη ειδοποίηση προς την εγγυήτρια τράπεζα και κοινοποίηση προς τον προμηθευτή σε περίπτωση παράβασης κάποιου όρου της παρούσας ή/και της διακήρυξης και σε διάστημα τριών ημερών από την ειδοποίηση αυτής για επικείμενη κατάπτωση.

#### **ΑΡΘΡΟ 8. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ**

1. Καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης της προμήθειας, ο Προμηθευτής θα πρέπει να συνεργάζεται στενά με την Αναθέτουσα Αρχή, υποχρεούται δε να λαμβάνει υπόψη του οποιοσδήποτε παρατηρήσεις της σχετικά με την εκτέλεση της προμήθειας.

2. Ο Προμηθευτής, εφόσον του ζητηθεί από την Αναθέτουσα Αρχή, υποχρεούται να παρίσταται σε υπηρεσιακές συνεδριάσεις που αφορούν την προμήθεια (τακτικές και έκτακτες), παρουσιάζοντας τα απαραίτητα στοιχεία για την αποτελεσματική λήψη αποφάσεων.

3. Ο Προμηθευτής θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος υπεύθυνος για την τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό για την εκτέλεση των υποχρεώσεων της σύμβασης. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.

4. Ο Προμηθευτής υποχρεούται κατά την εκτέλεση της σύμβασης να τηρεί τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από τις διατάξεις τις περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, οι οποίες έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το Εθνικό Δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του Ν 4412/2016.

5. Ο Προμηθευτής αναλαμβάνει την υποχρέωση να υλοποιήσει και να παραδώσει την προμήθεια, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στα σχετικά άρθρα της παρούσας, εκτελώντας προσηκόντως όλες τις επιμέρους εργασίες, που αυτό περιλαμβάνει, διαθέτοντας άτομα με την απαιτούμενη εμπειρία, τεχνογνωσία και ικανότητα ώστε να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις της σύμβασης.

6. Ο Προμηθευτής εγγυάται και φέρει όλες τις υποχρεώσεις και ευθύνες, που προβλέπονται ή απορρέουν από την παρούσα Σύμβαση και το Νόμο και σε σχέση με οποιαδήποτε εργασία εκτελείται από άτομα, που θα ασχοληθούν ή θα παράσχουν οποιοσδήποτε υπηρεσίες σε σχέση με την παρούσα Σύμβαση. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνον αυτός προς αποκατάστασή της.

7. Ο Προμηθευτής θα ενεργεί με επιμέλεια και φροντίδα, ώστε να εμποδίζει πράξεις ή παραλείψεις, που θα μπορούσαν να έχουν αποτέλεσμα αντίθετο με το συμφέρον της Αναθέτουσας Αρχής

8. Απαγορεύεται στον Προμηθευτή να αναθέσει σε τρίτους οποιοσδήποτε υπευθυνότητες και ευθύνες, που απορρέουν για αυτόν από την παρούσα.

#### **ΑΡΘΡΟ 9. ΕΜΠΙΣΤΕΥΤΙΚΟΤΗΤΑ – ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΗ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ**

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

Ειδικότερα:

Ο Προμηθευτής δύναται να αποκαλύπτει εμπιστευτικές πληροφορίες σε όσους υπαλλήλους ασχολούνται άμεσα με την εκτέλεση της παρούσας Σύμβασης και διασφαλίζει ότι οι υπάλληλοι αυτοί είναι σε πλήρη γνώση και συμφωνούν με τις υποχρεώσεις εμπιστευτικότητας και εχεμύθειας. Ο Προμηθευτής μεταφέρει αυτές τις υποχρεώσεις του και στους υπεργολάβους του και στους με οποιονδήποτε τρόπο συνδεδεμένους με αυτόν για την εκτέλεση της παρούσας προμήθειας.

Σε κάθε περίπτωση απαγορεύεται η χρήση ή εκμετάλλευση των πληροφοριών οι οποίες θα περιέλθουν σε γνώση του Προμηθευτή καθ' οιονδήποτε τρόπο, στα πλαίσια εκτέλεσης της παρούσας Σύμβασης, οι οποίες είναι εμπιστευτικές για σκοπούς διαφορετικούς από την εκτέλεση του Έργου αυτού. Ως εμπιστευτικές πληροφορίες και στοιχεία νοούνται όσα δεν είναι γνωστά σε τρίτους, ακόμα και αν δεν έχουν χαρακτηριστεί ως τέτοια.

Ο Προμηθευτής αναλαμβάνει την υποχρέωση να διασφαλίζει τη διαφύλαξη όλων των πληροφοριακών στοιχείων στους κοινούς χώρους συνεργασίας και στους ανθρώπους που ασχολούνται με το Έργο, αποκλειόμενης της διαφυγής, διαρροής ή μεταφοράς σε άλλα άτομα, χώρους ή εταιρείες. Ο Προμηθευτής υποχρεούται να ενημερώνει την Αναθέτουσα Αρχή για τα μέτρα που παίρνει προς την κατεύθυνση αυτή.

Σε περίπτωση που υπάρξει διαρροή πληροφοριών, η οποία αποδεδειγμένα οφείλεται στον Προμηθευτή, η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί το δικαίωμα να κάνει χρήση των διατάξεων «περί πνευματικής ιδιοκτησίας» και να αξιώσει πληρωμή και αποζημίωση για όλες τις άμεσες και έμμεσες, θετικές ή και αποθετικές ζημιές που θα έχει κατά περίπτωση υποστεί καθώς επίσης και να προβεί στη λύση της Σύμβασης με υπαιτιότητα του Προμηθευτή, κηρύσσοντας τον έκπτωτο.

Όλες οι εκθέσεις και τα συναφή στοιχεία όπως χάρτες, διαγράμματα, σχέδια, προδιαγραφές, πλάνα, στατιστικά στοιχεία, υπολογισμοί και κάθε άλλο σχετικό έγγραφο ή υλικό που αποκτάται, συγκεντρώνεται ή καταρτίζεται από τον Προμηθευτή κατά την εκτέλεση της Σύμβασης, είναι εμπιστευτικά και ανήκουν κατά κυριότητα στην Αναθέτουσα Αρχή. Ο Προμηθευτής, μόλις ολοκληρώσει την εκτέλεση της Σύμβασης, παραδίδει όλα τα έγγραφα και τα στοιχεία στην Αναθέτουσα Αρχή. Ο Προμηθευτής μπορεί να κρατά αντίγραφα αυτών των εγγράφων και στοιχείων, αλλά δεν επιτρέπεται να τα χρησιμοποιεί για σκοπούς άλλους από της Σύμβασης, χωρίς την προηγούμενη γραπτή συναίνεση της Αναθέτουσας Αρχής. Κατά τα λοιπά ισχύουν οι διατάξεις του ν.2121/1993 περί πνευματικής ιδιοκτησίας.

Σε περίπτωση άσκησης αγωγής ή ενδίκου μέσου κατά της Αναθέτουσας Αρχής από τρίτο για οποιοδήποτε θέμα σχετικά με δικαιώματα επί του λογισμικού ή του εξοπλισμού, η Αναθέτουσα Αρχή οφείλει να ειδοποιήσει αμέσως και γραπτά με όλες τις απαραίτητες πληροφορίες τον Προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται να αμυνθεί, δικαστικά και εξωδικαστικά, για λογαριασμό της Αναθέτουσας Αρχής, έναντι του τρίτου. Σε κάθε περίπτωση, ο Προμηθευτής αφενός βαρύνεται με όλα τα έξοδα τα οποία θα κληθεί να καταβάλει η Αναθέτουσα Αρχή εξ αυτού του λόγου, συμπεριλαμβανομένης και κάθε δικαστικής δαπάνης ή αμοιβής δικηγόρων, αφετέρου υποχρεούται να αποζημιώσει την Αναθέτουσα Αρχή για κάθε θετική ή αποθετική ζημία που θα υποστεί από ενδεχόμενη αποδοχή της παραπάνω αγωγής ή του ενδίκου μέσου.

#### **ΑΡΘΡΟ 10. ΑΝΩΤΕΡΑ ΒΙΑ**

Ο προμηθευτής δεν δικαιούται για κανένα λόγο να διακόψει την προμήθεια των ειδών, εκτός από τις περιπτώσεις ανωτέρας βίας, οι οποίες παρατίθενται περιοριστικά:

- i) Πυρκαγιά
- ii) Πλημμύρα
- iii) Σεισμός
- iv) Πόλεμος

Ο Προμηθευτής, επικαλούμενος υπαγωγή της αδυναμίας εκπλήρωσης υποχρεώσεων του σε γεγονός που εμπίπτει στην έννοια της ανωτέρας βίας, οφείλει να γνωστοποιήσει και επικαλεσθεί προς την Αναθέτουσα Αρχή τους σχετικούς λόγους και περιστατικά εντός αποσβεστικής προθεσμίας είκοσι (20) ημερών από τότε που συνέβησαν, προσκομίζοντας τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία. Η Αναθέτουσα Αρχή υποχρεούται να απαντήσει εντός τριάντα (30) περαιτέρω ημερών στο σχετικό αίτημα του Προμηθευτή, διαφορετικά, με την πάροδο άπρακτης της προθεσμίας, τεκμαίρεται αποδοχή του αιτήματος.

#### **ΑΡΘΡΟ 11. ΑΝΑΣΤΟΛΗ – ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί το δικαίωμα να καταγγείλει / λύσει τη σύμβαση με τον προμηθευτή μετά από αιτιολογημένη απόφαση του αρμοδίου οργάνου της. Στη περίπτωση αυτή, ο προμηθευτής πέραν της αμοιβής για το μέρος της Σύμβασης που έχει εκτελέσει μέχρι του χρόνου της

καταγγελίας, δεν δικαιούται να λάβει κανένα επιπλέον ποσό ως αποζημίωση, εκτός των παραγγελιών προϊόντων που αποδεδειγμένα έχουν προηγηθεί της καταγγελίας και εφόσον αυτά τελικώς παραληφθούν.

Σε περίπτωση λύσης ή πτώχευσης του προμηθευτή που αναφέρεται στην αρχή της παρούσας ή θέσης της περιουσίας αυτού σε αναγκαστική διαχείριση, τότε η παρούσα σύμβαση λύεται αυτοδίκαια από την ημέρα επέλευσης των ανωτέρω γεγονότων. Σε τέτοια περίπτωση καταπίπτουν υπέρ του Δημοσίου και η εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης που προβλέπεται στην παρούσα.

Τροποποίηση των όρων της παρούσας σύμβασης γίνεται μόνον με μεταγενέστερη γραπτή και ρητή συμφωνία των μερών και με την επιφύλαξη του άρθρου 132 και 201 (γνωμοδότηση αρμοδίου οργάνου) του Ν. 4412/2016.

#### **ΑΡΘΡΟ 12. ΕΚΧΩΡΗΣΗ – ΜΕΤΑΒΙΒΑΣΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

Ο προμηθευτής δεν δικαιούται να μεταβιβάσει ή εκχωρήσει τη σύμβαση ή μέρος αυτής. Κατ' εξαίρεση ο προμηθευτής δικαιούται να εκχωρήσει, χωρίς έγκριση, τις απαιτήσεις του έναντι της αναθέτουσας αρχής για την καταβολή συμβατικού τιμήματος, με βάση τους όρους της σύμβασης, σε τράπεζα της επιλογής του που λειτουργεί νόμιμα στην Ελλάδα ή σε άλλη χώρα της ΕΕ και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις του Ν 4270/2014.

#### **ΑΡΘΡΟ 13. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

Η σύμβαση θεωρείται ότι εκτελέστηκε:

- α) όταν παραδόθηκε ολόκληρη η ποσότητα ή, σε περίπτωση διαιρετού υλικού, η ποσότητα που παραδόθηκε υπολείπεται της συμβατικής, κατά μέρος που κρίνεται ως ασήμαντο από το αρμόδιο όργανο.
- β) Παραλήφθηκαν οριστικά ποσοτικά και ποιοτικά τα υλικά που παραδόθηκαν.
- γ) Έγινε η αποπληρωμή του συμβατικού τιμήματος, αφού προηγουμένως επιβλήθηκαν κυρώσεις ή εκπτώσεις.
- δ) Εκπληρώθηκαν και οι λοιπές συμβατικές υποχρεώσεις και από τα δύο συμβαλλόμενα μέρη και αποδεσμεύθηκαν οι σχετικές εγγυήσεις κατά τα προβλεπόμενα από τη σύμβαση.

#### **ΑΡΘΡΟ 14. ΛΟΙΠΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ**

Οι σχετικές περί προμηθειών Διατάξεις του Ν. 4412/2014, η από 17556/23-10-2018 διακήρυξη του σχετικού διαγωνισμού και η από 19643/22-11-2018 κατατεθείσα προσφορά του προσφορά αποτελούν συμπληρωματικά της παρούσας σύμβασης συμβατικά τεύχη. Σε περίπτωση ασάφειας ή διαφορετικής ρύθμισης μεταξύ των συμβατικών τευχών, η σειρά προτεραιότητας και ισχύος είναι η ακόλουθη:

- α) Η παρούσα σύμβαση
- β) Οι διατάξεις περί προμηθειών
- γ) Η διακήρυξη του διαγωνισμού
- δ) Η προσφορά του προμηθευτή

Για τα θέματα που καθορίζονται στην παρούσα, κανένα συναφές κείμενο ή έγγραφο ή στοιχείο προϋπάρχον αυτής δεν έχει οποιαδήποτε ισχύ ή μπορεί να ληφθεί υπ' όψη για την ερμηνεία των όρων της παρούσας, εκτός αν ρητώς καθορίζεται διαφορετικά στη παρούσα σύμβαση.

Αντίκλητος του προμηθευτή, στον οποίο μπορούν να γίνονται όλες οι κοινοποιήσεις από την Αναθέτουσα Αρχή προς τον προμηθευτή ορίζεται με την παρούσα ο κ. ΓΡΑΜΜΑΤΙΚΟΠΟΥΛΟΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ κάτοικος ΠΕΙΡΑΙΑ Τ.Κ. 18547 τηλ: 2104834063, fax 2104810247 email: info@trofoemporiki.eu

Η κοινοποίηση εγγράφων από την Αναθέτουσα Αρχή στον προμηθευτή θα γίνεται με κάθε πρόσφορο μέσο ήτοι με ταχυδρομική επιστολή, τηλεομοιοτυπία, ή ηλεκτρονικά μέσα.

#### **ΑΡΘΡΟ 15. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΟ ΔΙΚΑΙΟ – ΕΠΙΛΥΣΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ**

Ο προμηθευτής και η Αναθέτουσα Αρχή θα προσπαθούν να ρυθμίζουν κάθε διαφορά που τυχόν θα προκύψει στις μεταξύ τους σχέσεις κατά την διάρκεια της ισχύος της σύμβασης που θα υπογραφεί, με βάση της καλής πίστης και των συναλλακτικών ηθών.

Επί διαφωνίας, κάθε διαφορά θα λύεται από τα ελληνικά δικαστήρια και συγκεκριμένα τα δικαστήρια Αθηνών, εφαρμοστέο δε δίκαιο είναι το Ελληνικό και το κοινοτικό.

Δεν αποκλείεται, ωστόσο, για ορισμένες περιπτώσεις εφόσον συμφωνούν και τα δύο μέρη, να προβλεφτεί στη σύμβαση προσφυγή των συμβαλλομένων, αντί των δικαστηρίων, σε διαιτησία σύμφωνα πάντα με την ελληνική νομοθεσία και με όσα μεταξύ τους συμφωνήσουν. Αν δεν επέλθει τέτοια συμφωνία, η αρμοδιότητα για την επίλυση της διαφοράς ανήκει στα ελληνικά δικαστήρια κατά τα οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

Ειδικά κατά των αποφάσεων που επιβάλλουν σε βάρος του προμηθευτή κυρώσεις δυνάμει των άρθρων 203 (κήρυξη οικονομικού φορέα εκπτώτου), 206 (χρόνος παράδοσης υλικών), 207 (κυρώσεις για εκπρόθεσμη παράδοση προμήθειας), 213 (απόρριψη συμβατικών υλικών - αντικατάσταση) του Ν. 4412/2016 μπορεί να υποβάλει προσφυγή για λόγους νομιμότητας και ουσίας ενώπιον του φορέα που εκτελεί τη σύμβαση,

μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία τριάντα (30) ημερών, από την ημερομηνία που έλαβε γνώση της σχετικής απόφασης. Επί της προσφυγής, αποφασίζει το αρμόδιο αποφαινόμενο όργανο της αναθέτουσας αρχής, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου συλλογικού οργάνου και η απόφαση που θα εκδοθεί δεν επιδέχεται προσβολή με άλλη οποιασδήποτε φύσεως διοικητική προσφυγή.

Σε πίστωση των ανωτέρω συντάχθηκε η παρούσα σύμβαση σε τέσσερα πρωτότυπα. Τρία έλαβε η Αναθέτουσα Αρχή και ένα ο Προμηθευτής

Ο Προϊστ. Τμ. Οικονομικού

Η Διοικητική Διευθύντρια

Ο Νομικός Σύμβουλος

Ηλίας Κοκκίνης

Ειρήνη Καρατλή  
α/α Σταυρούλα Δημητρακοπούλου

Παναγιώτης Ανδρικόπουλος

#### ΤΑ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΑ ΜΕΡΗ

Για το Νοσοκομείο  
Ο Διοικητής

Για την εταιρεία

Χρήστος Βαράκης