

**ΑΔΑ:**

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ  
ΓΕΝΙΚΟ ΕΠΙΤΕΛΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ  
ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΚΛΑΔΟΣ Γ'  
ΔΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ (Γ3)  
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ-ΔΑΠΑΝΩΝ-Π/Υ (2)  
Τηλέφ. 210-8193321  
Φ. 830/ΑΔ 212  
Σ. 27

**ΑΠΟΦΑΣΗ**

**«Εντολή Διενέργειας Ανοικτού Μειοδοτικού Διαγωνισμού για την Προμήθεια  
Ειδών Κυλικείων προς Κάλυψη των Απαιτήσεων των Μονάδων ΑΒ Δεκελείας  
& 2<sup>ου</sup> ΑΚΕ - 120ΠΕΑ - 124ΠΒΕ»**

Έχοντας υπόψη:

α. Τις διατάξεις του Ν.Δ. 721/70 (ΦΕΚ Α' 251) «Περί Οικονομικής Μερίμνης και Λογιστικού των Ενόπλων Δυνάμεων», όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

β. Τις διατάξεις του Ν.2292/95 (ΦΕΚ Α' 35) «Οργάνωση και Λειτουργία Υπουργείου Εθνικής Άμυνας, διοίκηση και έλεγχος των Ενόπλων Δυνάμεων και άλλες διατάξεις», όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

γ. Τις διατάξεις του Ν.2690/99 (ΦΕΚ Α' 45) «Κύρωση του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και άλλες διατάξεις», όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

δ. Τις διατάξεις του Ν. 2859/00 (ΦΕΚ Α' 248) «Κώδικας Φόρου Προστιθεμένης Αξίας», όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

ε. Τις διατάξεις του Ν.2939/01 (ΦΕΚ Α' 179) «Συσκευασίες και εναλλακτική διαχείριση των συσκευασιών και άλλων προϊόντων – Ίδρυση Εθνικού Οργανισμού Εναλλακτικής Διαχείρισης Συσκευασιών και Άλλων Προϊόντων (Ε.Ο.Ε.Δ.Σ.Α.Π.) και άλλες διατάξεις», όπως τροποποιήθηκαν με τον Ν.4496/17 (ΦΕΚ Α' 170) και ειδικότερα των άρθρων 2 (παραγρ. 16 & 17), 4Β (παραγρ. 2 & 11) και του 12 (παραγρ. 1).

στ. Τις διατάξεις του Ν.3861/10 (ΦΕΚ Α' 112) «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο "Πρόγραμμα ΔΙΑΥΓΕΙΑ" και άλλες διατάξεις», όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

ζ. Τις διατάξεις του Ν.3886/10 (ΦΕΚ Α' 173) «Δικαστική Προστασία κατά τη σύναψη Δημοσίων Συμβάσεων-Εναρμόνιση της Ελληνικής Νομοθεσίας με την

Οδηγία 89/665/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Ιουνίου 1989 και την Οδηγία 92/13 ΕΟΚ του Συμβουλίου της 25 Φεβρουαρίου 1992, όπως τροποποιήθηκαν με την Οδηγία 2077/66/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 11ης Δεκεμβρίου 2007», όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

η. Τις διατάξεις του Ν.3979/11 (ΦΕΚ Α' 138) «Για την ηλεκτρονική διακυβέρνηση και λοιπές διατάξεις», όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

θ. Τις διατάξεις του Ν.4013/11 (ΦΕΚ 204/Α) «Σύσταση Ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων», όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

ι. Του Ν.4129/2013 (ΦΕΚ Α' 52 ) «Κύρωση του Κώδικα Νόμων για το Ελεγκτικό Συνέδριο», όπως τροποποιήθηκαν με τις διατάξεις του Άρθρου 1 του Ν.4254/14 (ΦΕΚ 85/Α).

ια. Τις διατάξεις του Ν.4152/13 (ΦΕΚ Α' 107) «Επείγοντα μέτρα εφαρμογής των Νόμων 4046/12, 4093/12 και 4127/13» και ειδικότερα του Άρθρου 1, παραγράφου Ζ «Προσαρμογή της ελληνικής Νομοθεσίας στην οδηγία 2011/7 της 16<sup>ης</sup> Φεβρουαρίου 2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμής στις εμπορικές συναλλαγές», όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

ιβ. Τις διατάξεις του Ν.4155/13 (ΦΕΚ 120/Α) «Εθνικό Σύστημα Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων και άλλες διατάξεις, όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

ιγ. Τις διατάξεις του Ν.4172/13 (ΦΕΚ Α' 167) «Φορολογία Εισοδήματος, επείγοντα μέτρα εφαρμογής του Ν.4046/12, του Ν.4093/12 και του Ν.4127/13 και άλλες διατάξεις», όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

ιδ. Το Ν. 4235/2014 (ΦΕΚ Α' 32) «Διοικητικά Μέτρα, Διαδικασίες και Κυρώσεις στην Εφαρμογή της Ενωσιακής και Εθνικής Νομοθεσίας στους Τομείς των Τροφίμων, των Ζωοτροφών και της Υγείας και Προστασίας των Ζώων και άλλες Διατάξεις Αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

ιε. Τις διατάξεις του Ν.4250/2014 (ΦΕΚ Α' 74) «Διοικητικές Απλουστεύσεις – Καταργήσεις, Συγχωνεύσεις Νομικών Προσώπων και Υπηρεσιών του Δημοσίου Τομέα – Τροποποίηση Διατάξεων του ΠΔ 318/1992 (Α' 161) και λοιπές ρυθμίσεις» και ειδικότερα του άρθρου 3 περί Απλούστευσης διαδικασιών».

ιστ. Τις διατάξεις του Ν.4270/14 (ΦΕΚ Α' 143) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) - δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις», όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

ιζ. Τις διατάξεις του Ν.4412/16 (ΦΕΚ Α' 147) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)», όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

ιη. Τις διατάξεις του Π.Δ.82/96 (ΦΕΚ Α' 66) «Ονομαστικοποίηση των μετοχών Ελληνικών Ανωνύμων Εταιρειών που μετέχουν στις διαδικασίες ανάληψης έργων ή προμηθειών του Δημοσίου ή των νομικών προσώπων του ευρύτερου δημόσιου τομέα», όπως αυτές τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα.

ιβ. Τις διατάξεις του Π.Δ.80/16 (ΦΕΚ Α' 145) «Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες».

κ. Τις διατάξεις του Π.Δ.39/17 (ΦΕΚ Α' 64) «Κανονισμός Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών ενώπιον της Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών».

κα. Την υπ' αριθμ. Φ.800/133/134893/19-11-2007 Απόφαση ΥΦΕΘΑ (ΦΕΚ Β' 2300) «Περί Μεταβίβασης Οικονομικής Εξουσίας σε Κεντρικά και Περιφερειακά όργανα της Διοίκησης των Ενόπλων Δυνάμεων και σε Προϊσταμένους των Υπηρεσιών που εξαρτώνται από αυτές», όπως τροποποιήθηκε - συμπληρώθηκε με την υπ' αριθμ. Φ.800/88/131798/25-7-2008 Απόφαση ΥΦΕΘΑ (ΦΕΚ Β' 1753).

κβ. Την υπ' αριθμ. 2/96667/0026/9-3-12 Απόφαση του Υπουργείου Οικονομικών, με την οποία δίνονται οδηγίες αναφορικά με τη διαδικασία ανάληψης υποχρέωσης που πραγματοποιούνται βάσει «συμφωνιών-πλαίσιο».

κγ. Την υπ' αριθμ. Π1/542/4-3-14 Απόφαση του Υπουργείου Ανάπτυξης και Ανταγωνιστικότητας/Γενική Γραμματεία Εμπορίου με θέμα «Ενημέρωση για το Εθνικό Σύστημα Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ)».

κδ. Την υπ' αριθμ. 5143/11-12-14 (ΦΕΚ Β' 3335) Απόφαση του Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών με θέμα «Καθορισμός του τρόπου υπολογισμού, της διαδικασίας παρακράτησης και απόδοσης της κράτησης υπέρ της Ε.Α.Α.ΔΗ.ΣΥ., καθώς και των λοιπών λεπτομερειών εφαρμογής της παραγράφου 3, του άρθρου 4 του ν.4013/2011 (Α' 204) όπως ισχύει».

κε. Την υπ' αριθμ. 1191/14-03-17 (ΦΕΚ Β' 969) ΚΥΑ των Υπουργών Δικαιοσύνης, Διαφάνειας και Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων-Οικονομικών με θέμα «Καθορισμός του χρόνου, τρόπου υπολογισμού της διαδικασίας παρακράτησης και απόδοσης της κράτησης 0,06% υπέρ της Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών (Α.Ε.Π.Π.), καθώς και των λοιπών λεπτομερειών εφαρμογής της παραγράφου 3, του άρθρου 350 του ν.4412/2016 (Α' 147)».

κστ. Την υπ' αριθμ. 57654/23-5-17 (ΦΕΚ Β' 1781) Απόφαση του Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης με θέμα «Ρύθμιση ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και διαχείρισης του Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ)».

κζ. Την υπ' αριθμ. 56902/215/2-6-17 (ΦΕΚ 1924/Β) Απόφαση του Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης με θέμα «Τεχνικές Λεπτομέρειες και διαδικασίες λειτουργίας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ.)».

κη. Τη με αριθμό 47829/21-6-2017 (ΦΕΚ Β' 2161) Απόφαση του Υπουργού Υγείας με θέμα «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ποτών και άλλες διατάξεις».

κθ. Την υπ' αριθμ. Φ.831/ΑΔ 2089/15-2-18/ΓΕΑ/Δ6/4β Δγή, όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αριθμ. Φ.831/5649/8-5-18/ΓΕΑ/Δ6/4β όμοια, με την οποία δίνονται οδηγίες σε όλους τους εμπλεκόμενους φορείς επί της διενέργειας ανοικτής διαδικασίας προς σύναψη συμβάσεων προμηθειών και υπηρεσιών μέσω του ΕΣΗΔΗΣ.

λ. Το υπ' αριθμ. Φ.831/154/Σ.28/06 Φεβ 19/ΔΑΕ/Γ3 έγγραφο, με το οποίο ζητήθηκε από τις εμπλεκόμενες Μονάδες να υποβάλουν στη Διοίκηση τις ετήσιες απαιτήσεις τους σε διάφορα είδη κυλικείου, προκειμένου να συμπεριληφθούν στο διαγωνισμό που θα διενεργηθεί για τη σύναψη νέας Σύμβασης, μετά την οριστική λήξη (07 Αυγ 20) της ισχύουσας 34/17 Σύμβασης.

λα. Τα στοιχεία που υποβλήθηκαν από τις Μονάδες με τα υπ' αριθμ. Φ.831/7482/Σ.1351/1 Μαρ 19/120ΠΕΑ, Φ.831/2660/Σ.435/18 Μαρ 19/124ΠΒΕ και Φ.800/931/Σ.236/20 Μαρ 19/ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ έγγραφα.

λβ. Την ανάγκη διενέργειας Ανοικτού Μειοδοτικού Διαγωνισμού, για την προμήθεια ειδών θέματος, μέσω της ΥΠ/ΠΑ με σύναψη νέας σύμβασης, για την κάλυψη των αναγκών των Μονάδων.

λγ. Τους ειδικούς όρους και τις Τεχνικές Προδιαγραφές, που συντάχθηκαν βάσει των ισχυουσών περί προμηθειών διατάξεων, σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), όπως ισχύει και της εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας περί τροφίμων και των απαιτήσεων των Μονάδων.

### ΑΠΟΦΑΣΙΖΟΥΜΕ

1. Εντελλόμεθα τη διενέργεια Διαγωνισμού με Ανοικτή Διαδικασία, βάσει του Άρθρου 27 του Ν.4412/16, με κριτήριο ανάθεσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά αποκλειστικά βάσει της τιμής και με αντικείμενο:

α. Την προμήθεια Ειδών Κυλικείου και ειδικότερα Αρτοσκευασμάτων, Σφολιατοειδών και Ειδών Ζαχαροπλαστικής-Επιδορπίων, για την κάλυψη των απαιτήσεων των Κυλικείων, της Τροφοδοσίας και των Λεσχών των Μονάδων ΑΒ Δεκελείας (123ΣΤΕ, ΣΙ, ΑΣΠ, ΣΜΥΑ, ΚΕΠΑ, 359ΜΑΕΔΥ, ΥΑΕ, ΣΜ. ΔΑΕ) & 2<sup>ο</sup> ΑΚΕ, 120ΠΕΑ και 124ΠΒΕ, με CPV: 15810000-9 (Αρτοσκευάσματα - Σφολιατοειδή - Είδη Ζαχαροπλαστικής και Γλυκίσματα).

β. Τη σύναψη Σύμβασης χρονικής διάρκειας δύο (2) ετών, χωρίς δυνατότητα παράτασης, προϋπολογισθείσας αξίας, για το σύνολο των ειδών, ποσού 500.000,00 ευρώ ετησίως και ποσού 1.000.000,00 ευρώ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, για το σύνολο της χρονικής διάρκειας της Σύμβασης.

2. Ο συντελεστής ΦΠΑ είναι 24%, πλην των απλών αρτοσκευασμάτων χωρίς γέμιση ή καρυκεύματα ή άλλη επεξεργασία που είναι 13%.

3. Ο διαγωνισμός να διενεργηθεί μέσω της πλατφόρμας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (Ε.Σ.Η.ΔΗ.Σ), σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Νόμους, Ν.Δ., Π.Δ., Αποφάσεις και Διαταγές που μνημονεύονται στο προοίμιο της παρούσας και βάσει των Ειδικών Όρων και των Τεχνικών Προδιαγραφών που καθορίζονται στα Παραρτήματα «Α» και «Β» αυτής, με τις ακόλουθες επισημάνσεις:

α. Στους όρους προβλέπονται τρεις (3) κατηγορίες ειδών με συγκεκριμένα είδη ανά κατηγορία και παράλληλα καθορίζονται οι απαιτήσεις της κάθε Μονάδας, καθώς και η ετήσια προϋπολογισθείσα αξία, ανά κατηγορία ειδών και ανά Μονάδα. Επισημαίνεται ότι οι απαιτούμενες κατ' έτος ποσότητες των ειδών είναι ενδεικτικές, βάσει στατιστικών στοιχείων προηγούμενων ετών, ως εκ τούτου η

Υπηρεσία δεν υποχρεούται στην προμήθεια όλων των ποσοτήτων ανά κατηγορία, είδος και στο σύνολο αυτών.

β. Η σύμβαση που θα υπογραφεί θα είναι διάρκειας δύο (2) ετών, χωρίς δυνατότητα παράτασης.

γ. Το αντικείμενο του διαγωνισμού είναι διαιρετό και οι συμμετέχοντες υποψήφιοι προμηθευτές δύνανται να υποβάλουν προσφορά:

(1) Για το σύνολο των κατηγοριών των ειδών για ορισμένες εξ αυτών ή και για μία κατηγορία.

(2) Για το σύνολο των Μονάδων (Μονάδες ΑΒ Δεκελείας & 2<sup>ο</sup> ΑΚΕ, 120ΠΕΑ και 124ΠΒΕ), είτε για ορισμένες εξ αυτών, είτε και για μία Μονάδα.

Σε κάθε όμως περίπτωση η προσφορά θα αφορά, επί ποινή αποκλεισμού, στο σύνολο των ειδών της κατηγορίας για την οποία θα συμμετάσχουν, ώστε να είναι δυνατή η σύγκριση των τιμών.

δ. Η ανάδειξη του μειοδότη θα γίνει ανά κατηγορία ειδών και Μονάδα. Η ανάθεση θα γίνει στον προμηθευτή που θα προσφέρει αθροιστικά τη χαμηλότερη τιμή (μειοδοτήσει) σε κάθε κατηγορία, βάσει των συντελεστών βαρύτητας που καθορίζονται και των τιμών των ειδών που θα προσφέρει, ως αναλύεται στην παράγραφο 3 του Άρθρου 1 του Παραρτήματος «Α» της παρούσας.

ε. Μετά την αποσφράγιση των τεχνικών προσφορών και πριν την αποσφράγιση των οικονομικών, προβλέπεται η διενέργεια, από αρμόδια Επιτροπή, υγειονομικού ελέγχου των εγκαταστάσεων των συμμετεχόντων, κατά τα οριζόμενα στους Ειδικούς Όρους

4. Η χρηματοδότηση της δαπάνης να διενεργηθεί σε βάρος εσωτερικών πόρων των Μονάδων.

5. Ο πλήρης φάκελος του διαγωνισμού με τα ανάλογα Πρακτικά (Δικαιολογητικών Συμμετοχής-Τεχνικών-Οικονομικών Προσφορών) της Επιτροπής αξιολόγησης των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού, να υποβάλλεται κατά προτεραιότητα στη ΔΑΕ, ανά στάδιο υλοποίησης της διαγωνιστικής διαδικασίας, για την έκδοση των σχετικών αποφάσεων.

6. Αναφορικά με την εφαρμογή ή μη των διατάξεων του Ν.2939/01, καθώς στα προς προμήθεια υλικά περιλαμβάνονται συσκευασμένα προϊόντα και υλικά συσκευασίας (για τη μεταφορά των προϊόντων), τα οποία εμπίπτουν στις διατάξεις του νόμου όπως ισχύει (σύμφωνα με τους ορισμούς των υποπαραγράφων 1.1. & 1.2 του άρθρου 2), οι παραγωγοί συσκευασιών και διακινητές των ειδών, όπως αυτοί ορίζονται από τις παραγράφους 16 & 17 του άρθρου 2 είναι υπόχρεοι στις διατάξεις των άρθρων 4β και 12 αντίστοιχα.

7. Εξουσιοδοτείται ο Διοικητής της ΥΠ/ΠΑ προκειμένου:

α. Να συντάξει το απαραίτητο τεύχος διακήρυξης του διαγωνισμού, σύμφωνα με τις διατάξεις που μνημονεύονται στο προοίμιο της παρούσας, καθώς και τα καθοριζόμενα στα Παραρτήματα αυτής.

β. Να συγκροτήσει τα κάτωθι γνωμοδοτικά όργανα και Επιτροπές του διαγωνισμού:

(1) Γνωμοδοτικό όργανο, με τις αρμοδιότητες των παραγράφων 1α, 1β, 1γ, 1ε, 1στ, 1ζ και 1η του Άρθρου 221 του Ν.4412/16.

(2) Έκτακτες Επιτροπές, με τις αρμοδιότητες της παραγράφου 3 του Άρθρου 221 του Ν.4412/16, για περιπτώσεις άσκησης προδικαστικών προσφυγών ενώπιον της Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών (ΑΕΠΠ).

γ. Να υπογράφει τα έγγραφα που αφορούν στις υποχρεώσεις δημοσίευσης, στις απαντήσεις σε αιτήματα διευκρινίσεων από οικονομικούς φορείς και στις κλήσεις στους προσφέροντες, βάσει του Άρθρου 102 του ιδίου Νόμου, για παροχή διευκρινίσεων ή συμπληρωματικών πληροφοριών-δικαιολογητικών, καθώς και για τυχόν μετάθεση της ημερομηνίας διενέργειας.

δ. Να ενεργεί για λογαριασμό της Αναθέτουσας αρχής, κατά το μέρος που αφορά στον προσδιορισμό της ημερομηνίας και ώρας αποσφράγισης των οικονομικών προσφορών, κατ'εφαρμογή των καθοριζόμενων στην υπ'αριθμ. Φ.831/ΑΔ 2089/15-2-18/ΓΕΑ/Δ6/4β Δγή, όπως τροποποιήθηκε με την υπ'αριθμ. Φ.831/5649/8-5-18/ΓΕΑ/Δ6/4β όμοια.

ε. Να ενεργεί για λογαριασμό της Αναθέτουσας αρχής, κατά το μέρος που αφορά τον έλεγχο της τήρησης των υποχρεώσεων του αναδόχου, όπως καθορίζονται στις παρ. 2 και 11 του άρθρου 4β ή/και στην παρ.1 του άρθρου 12, εφόσον στα προς προμήθεια είδη περιλαμβάνονται συσκευασμένα προϊόντα ή υλικά συσκευασίας, τα οποία εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του νόμου. Ο έλεγχος θα πραγματοποιηθεί μέσω του αρχείου δημοσιοποίησης εγγεγραμμένων παραγωγών στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (ΕΜΠΑ) που τηρείται στην ηλεκτρονική σελίδα του Ε.Ο.ΑΝ., μέσα σε είκοσι (20) ημέρες από την κοινοποίηση της έγγραφης πρόσκλησης στον ανάδοχο για την υπογραφή της σύμβασης, δηλαδή μετά την επέλευση των εννόμων αποτελεσμάτων της απόφασης κατακύρωσης, κατά άρθρο 105, παρ.4 του Ν.4412/16.

8. Το σχέδιο της παρούσας συντονίστηκε με ΔΑΕ/Β1 και θεωρήθηκε από το Γραφείο Προληπτικού Ελέγχου του ΕΛΔΑ/Αθηνών.

9. Αρμόδια για συνεργασία, Σγός (Ο) Μαρινοπούλου Σοφία (εσωτ. τηλ. 603-3321).

Δεκέλεια, 19 Φεβρουάριος 2020

Υποπρόεδρος (Ι) Κωνσταντίνος Γιάνναρος  
Διοικητής ΔΑΕ

Ακριβές Αντίγραφο

Σγός (Ο) Σοφία Μαρινοπούλου  
Τμχης ΔΑΕ/Γ3/2

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

«Α» ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΑΝΟΙΚΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ  
ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ-ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-  
ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ  
«Β» ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ

ΜΟΝΟ ΠΡΟΣ ΥΠ/ΠΑ

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ**

Αποδέκτες για Ενέργεια

ΥΠ/ΠΑ

Αποδέκτες για Πληροφορία

ΓΕΑ/Δ6

ΑΤΑ/Γ3

ΔΑΥ/Γ3

ΔΑΕ/Γ3 – Β1 - ΓΣΝΣ

ΔΑΕ/ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ

120 ΠΕΑ

124 ΠΒΕ

2<sup>ο</sup> ΑΚΕ

Α-1

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ  
ΓΕΝΙΚΟ ΕΠΙΤΕΛΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ  
ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΚΛΑΔΟΣ Γ'  
ΔΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ (Γ3)  
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ-ΔΑΠΑΝΩΝ-Π/Υ (2)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»  
Στη Φ.830/212/Σ.27

**ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΑΝΟΙΚΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ - ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ**

Άρθρο 1<sup>ο</sup>  
Αντικείμενο Προμήθειας

1. Οι παρόντες όροι αφορούν στη διενέργεια Ηλεκτρονικού Ανοικτού Μειοδοτικού Διαγωνισμού με αντικείμενο:

α. Την προμήθεια Αρτοσκευασμάτων, Σφολιατοειδών και Ειδών Ζαχαροπλαστικής - Επιδορπίων για την κάλυψη των απαιτήσεων των Κυλικίων, της Τροφοδοσίας και των Λεσχών των Μονάδων ΑΒ Δεκελείας & 2<sup>ου</sup> ΑΚΕ, 120ΠΕΑ και 124ΠΒΕ.

β. Τη σύναψη Σύμβασης χρονικής διάρκειας δύο (2) ετών, χωρίς δυνατότητα παράτασης και προϋπολογισθείσας αξίας ποσού 500.000,00 ευρώ ετησίως, συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, για το σύνολο των ειδών του διαγωνισμού και ποσού 1.000.000,00 ευρώ, συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, για το σύνολο της χρονικής διάρκειας της Σύμβασης..

2. Αναλυτικά οι εκτιμώμενες απαιτήσεις των Μονάδων, καθώς και η ετήσια προϋπολογισθείσα αξία ανά κατηγορία ειδών και ανά Μονάδα, καταγράφονται στον ακόλουθο Πίνακα:

| Μονάδα                                | Ετήσια Αξία ανά Κατηγορία Ειδών (με ΦΠΑ) σε Ευρώ |              |                                    |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------|------------------------------------|
|                                       | Αρτοσκευάσματα                                   | Σφολιατοειδή | Είδη ζαχαροπλαστικής και Επιδόρπια |
| ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ & 2 <sup>ο</sup> ΑΚΕ | 200.000                                          | 80.000       | 127.400                            |
| 120 ΠΕΑ                               | 16.900                                           | 0            | 4.900                              |
| 124 ΠΒΕ                               | 66.900                                           | 700.00       | 3.200                              |
| Σύνολα ανά κατηγορία                  | 283.800                                          | 80.700       | 135.500                            |
| Συνολική Ετήσια Αξία Ειδών            | 500.000                                          |              |                                    |



3. Για τις ανάγκες του παρόντος διαγωνισμού, ορίζονται οι εξής Κατηγορίες Ειδών προς Προμήθεια, ως ακολούθως:

**α. Αρτοσκευάσματα (ετήσια Π/Υ αξία 283.800,00 Ευρώ):**

(1) Στην κατηγορία εντάσσονται τα Διάφορα Αρτοσκευάσματα και Απλά Αρτοσκευάσματα κατά τα Άρθρα 113 και 114 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), πλην της κατηγορίας των Σφολιατοειδών.

(2) Ως βασικά, για τα οποία θα πρέπει **υποχρεωτικά** να κατατεθεί προσφορά, ορίζονται δώδεκα (12) είδη, με τους αντίστοιχους ανά είδος συντελεστές βαρύτητας, σύμφωνα με τον ακόλουθο Πίνακα:

| A/A      | ΕΙΔΟΣ                                                      | ΤΙΜΗ | ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ |   | ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ |
|----------|------------------------------------------------------------|------|-------------|---|-----------|
| 1        | Τοστ με τυρί τύπου gouda ή edam ή ανάλογης κατηγορίας      |      | 5%          | X |           |
| 2        | Τοστ τυρί-ζαμπόν                                           |      | 25%         | X |           |
| 3        | Τοστ τυρί- γαλοπούλα                                       |      | 25%         | X |           |
| 4        | Σάντουιτς με τυρί τύπου gouda ή edam ή ανάλογης κατηγορίας |      | 2%          | X |           |
| 5        | Σάντουιτς με τυρί-ζαμπόν                                   |      | 7%          | X |           |
| 6        | Σάντουιτς με τυρί- γαλοπούλα                               |      | 7%          | X |           |
| 7        | Ατομική πίτσα                                              |      | 5%          | X |           |
| 8        | Ατομικό κέικ (φρούτου ή σοκολάτας)                         |      | 1%          | X |           |
| 9        | Μηλόπιτα (ή κερασόπιτα)                                    |      | 1%          | X |           |
| 10       | Ντόνατς                                                    |      | 1%          | X |           |
| 11       | Κρουασάν (με πραλίνα φουντουκιού ή με μαρμελάδα)           |      | 20%         | X |           |
| 12       | Ατομικό Σταφιδόψωμο                                        |      | 1%          | X |           |
| ΑΘΡΟΙΣΜΑ |                                                            |      | 100%        |   |           |

**β. Σφολιατοειδή (ετήσια Π/Υ αξία 80.700,00 Ευρώ):**

(1) Στην κατηγορία εντάσσονται τα Διάφορα Αρτοσκευάσματα Ζαχαροπλαστικής και Διάφορα Λοιπά Αρτοσκευάσματα κατά τα οριζόμενα στο Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π., τα οποία έχουν την μορφή πίτας ή ζύμης-σφολιάτας, η οποία περιέχει τα επιτρεπόμενα και οριζόμενα συστατικά σύμφωνα με την παράγραφο 1 του ανωτέρω Άρθρου του Κ.Τ.Π.

(2) Ως βασικά, για τα οποία θα πρέπει **υποχρεωτικά** να κατατεθεί προσφορά, ορίζονται επτά (7) είδη, με τους αντίστοιχους ανά είδος συντελεστές βαρύτητας, σύμφωνα με τον ακόλουθο Πίνακα:

| A/A      | ΕΙΔΟΣ           | ΤΙΜΗ | ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ |   | ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ |
|----------|-----------------|------|-------------|---|-----------|
| 1        | Τυρόπιτα        |      | 40%         | X |           |
| 2        | Κασερόπιτα      |      | 10%         | X |           |
| 3        | Σπανακόπιτα     |      | 10%         | X |           |
| 4        | Σπανακοτυρόπιτα |      | 10%         | X |           |
| 5        | Λουκανικόπιτα   |      | 10%         | X |           |
| 6        | Πιροσκή         |      | 10%         | X |           |
| 7        | Μπουγάτσα       |      | 10%         | X |           |
| ΑΘΡΟΙΣΜΑ |                 |      | 100%        |   |           |

γ. **Είδη Ζαχαροπλαστικής-Επιδόρπια (ετήσια Π/Υ αξία 135.500,00 ευρώ):**

(1) Στην κατηγορία εντάσσονται τα Γλυκίσματα και τα Επιδόρπια με βάση το γάλα, κατά τα Άρθρα 141 και 84 του Κ.Τ.Π.

(2) Ως βασικά, για τα οποία θα πρέπει **υποχρεωτικά** να κατατεθεί προσφορά, ορίζονται επτά (7) είδη, με τους αντίστοιχους ανά είδος συντελεστές βαρύτητας, σύμφωνα με τον ακόλουθο Πίνακα:

| A/A      | ΕΙΔΟΣ                                                 | ΤΙΜΗ | ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ |   | ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ |
|----------|-------------------------------------------------------|------|-------------|---|-----------|
| 1        | Γλυκά ταψιού                                          |      | 25%         | X |           |
| 2        | Πάστες κρέμας και σοκολάτας                           |      | 22%         | X |           |
| 3        | Εκλέρ                                                 |      | 8%          | X |           |
| 4        | Κωκ                                                   |      | 15%         | X |           |
| 5        | Μιλφέιγ                                               |      | 5%          | X |           |
| 6        | Ζελέ φρούτου                                          |      | 18%         | X |           |
| 7        | Επιδόρπια με βάση το γάλα<br>(κρέμα βανίλια-ρυζόγαλο) |      | 7%          | X |           |
| ΑΘΡΟΙΣΜΑ |                                                       |      | 100%        |   |           |

(3) Στα γλυκά ταψιού συμπεριλαμβάνονται: μπακλαβάς, κανταΐφι, γιαννιώτικο, ραβανί, σάμαλι, γαλακτομπούρεκο, τουλούμπα. Αποτελεί ένα (1) ενιαίο είδος για το οποίο θα προσφερθεί μία (1) τιμή, ενώ θα πρέπει οι προμηθευτές υποχρεωτικά να έχουν τη δυνατότητα διάθεσης τουλάχιστον τριών (3) από τα συγκεκριμένα είδη.

4. Τα ανωτέρω είδη, είναι τα βασικά που θα πρέπει υποχρεωτικά να προσφερθούν ανά κατηγορία ειδών, ώστε να καταστεί δυνατή η σύγκριση των τιμών. **Προσφορά η οποία θα δίδεται για ορισμένα από τα είδη κάθε κατηγορίας, θα απορρίπτεται ως απαράδεκτη.**

5. **Επισημαίνεται ότι,** οι συντελεστές βαρύτητας έχουν καθοριστεί με βάση τα απολογιστικά στοιχεία των προηγούμενων ετών, είναι ενδεικτικοί, αντικατοπτρίζουν την τάση (κατανάλωση) των ειδών και δύνανται να παρουσιάζουν αυξομειώσεις τα επόμενα έτη.

6. Επιπλέον των υπόψη ειδών, οι προμηθευτές δύνανται να προσφέρουν επιπρόσθετα είδη που τυχόν διαθέτουν σε κάθε κατηγορία, τα οποία όμως, δεν θα ληφθούν υπόψη κατά την αξιολόγηση της προσφοράς.

Άρθρο 2<sup>ο</sup>  
Κριτήριο Ανάδειξης Προμηθευτών

1. Ως κριτήριο ανάθεσης-ανάδειξης του μειοδότη προμηθευτή ορίζεται η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά αποκλειστικά βάσει της τιμής.

2. Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό υποψήφιοι προμηθευτές, μπορούν να υποβάλουν προσφορά:

α. Για το σύνολο των κατηγοριών των ειδών, για ορισμένες εξ αυτών ή και για μία κατηγορία.

β. Για το σύνολο των Μονάδων (Μονάδες ΑΒ Δεκελείας & 2ο ΑΚΕ, 120ΠΕΑ και 124ΠΒΕ), είτε για ορισμένες εξ αυτών, είτε και για μία Μονάδα. Επισημαίνεται ότι η προσφορά θα αφορά, επί ποινή αποκλεισμού, στο σύνολο των ειδών της κατηγορίας για την οποία θα συμμετάσχουν. Επιπρόσθετα, επισημαίνεται ότι οι Μονάδες ΑΒ Δεκελείας και το 2ο ΑΚΕ λογίζονται ως μία ενιαία Μονάδα.

3. Η ανάδειξη του μειοδότη, θα γίνει ανά κατηγορία ειδών. Η ανάθεση θα γίνει στον προμηθευτή που θα προσφέρει αθροιστικά τη χαμηλότερη τιμή (μειοδοτήσει) σε κάθε κατηγορία (βάσει των συντελεστών βαρύτητας και των τιμών των βασικών ειδών που θα προσφέρει).

4. Σε περίπτωση που τα αποτελέσματα του διαγωνισμού κριθούν ασύμφορα, ο διαγωνισμός μπορεί να ματαιωθεί ή να επαναληφθεί για όλες τις κατηγορίες των ειδών ή για μέρος αυτών.

Άρθρο 3<sup>ο</sup>  
Γενικές Διατάξεις - Ορισμοί

1. Για τις ανάγκες της παρούσας διακήρυξης λαμβάνονται υπόψη και ισχύουν οι διατάξεις της εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας που διέπουν το αντικείμενο του διαγωνισμού, ως αναφέρονται στις Τεχνικές Προδιαγραφές, καθώς και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

2. Επιπλέον, ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

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

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

γ. Επιχείρηση τροφίμων (εφεξής «επιχείρηση»): οργανισμός της αλυσίδας τροφίμων που ασχολείται με την παραγωγή ζωοτροφών, την πρωτογενή παραγωγή, τη μεταποίηση, τη μεταφορά, την αποθήκευση μέχρι τη λιανική πώληση και διάθεση των τροφίμων στον καταναλωτή. Στις επιχειρήσεις συμπεριλαμβάνονται οι οργανισμοί παροχής υπηρεσιών, οι υπεργολάβοι και οι προμηθευτές των ως άνω επιχειρήσεων π.χ. εξοπλισμού, συσκευασίας, καθαριστικών, προσθέτων και συστατικών.

δ. Εγκατάσταση: κάθε μονάδα μίας επιχείρησης.

ε. Συμμετέχων: η επιχείρηση οιασδήποτε νομικής και οργανωτικής μορφής που δύναται να υποβάλλει προσφορά στον παρόντα διαγωνισμό.

στ. Προμηθευτής: η επιχείρηση οιασδήποτε νομικής και οργανωτικής μορφής που βρίσκεται ένα στάδιο πριν το συμμετέχοντα στην αλυσίδα τροφίμων.

ζ. Τελικό προϊόν: προϊόν που δε θα υποστεί περαιτέρω επεξεργασία ή μετατροπή από την επιχείρηση. Το υπό προμήθεια τρόφιμο της παρούσης διακήρυξης, το οποίο αποτελεί τελικό προϊόν για τις Μονάδες της ΠΑ, καλείται εφεξής για τις ανάγκες του παρόντος «προϊόν».

#### Άρθρο 4<sup>ο</sup>

#### Πρόσθετα Δικαιολογητικά Συμμετοχής-Τεχνικής Προσφοράς

1. Οι συμμετέχοντες υποχρεούνται, επί ποινή αποκλεισμού, να καταθέσουν, επιπλέον των καθοριζόμενων στους Γενικούς Όρους, τα κάτωθι δικαιολογητικά:

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

β. Αντίγραφο της άδειας λειτουργίας της επιχείρησης (άδειας ίδρυσης και λειτουργίας ή άδειας Εγκατάστασης και λειτουργίας), σύμφωνα με τα οριζόμενα στην υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ.47829/23-6-17 Απόφαση του Υπ.Υγείας (ΦΕΚ Β' 2161/2017).

γ. Αντίγραφο Πιστοποιητικού κατά το διεθνές πρότυπο ISO 22000:2005 ή BRC Food ή IFS Food ή FSSC 22000 ή άλλο αναγνωρισμένο πρότυπο βασισμένο στις αρχές του συστήματος HACCP. Το πιστοποιητικό θα πρέπει να αφορά στο αντικείμενο του διαγωνισμού (παραγωγή ή/και εμπορία αρτοσκευασμάτων και ειδών ζαχαροπλαστικής) και να έχει εκδοθεί από φορέα πιστοποιημένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.) ή άλλο Ευρωπαϊκό Σύστημα Διαπίστευσης χώρας της Ε.Ε., καθώς και να είναι σε ισχύ κατά το χρονικό διάστημα διενέργειας του διαγωνισμού. Σε περίπτωση λήξης

κατά τη χρονική διάρκεια της Σύμβασης, ο προμηθευτής θα υποχρεούται, επί ποινή έκπτωσης, για την ανανέωση της ισχύος του.

δ. Υπεύθυνη Δήλωση στην οποία θα βεβαιώνουν ότι η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με οχήματα τα οποία θα να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών.

ε. Υπεύθυνη δήλωση με την οποία θα βεβαιώνουν ότι, για τυχόν αλλαγή των στοιχείων των εγκαταστάσεών τους, θα ενημερώνουν την Υπηρεσία ένα (1) μήνα πριν. Σε περίπτωση που οι νέες εγκαταστάσεις κριθούν υγειονομικά μη αποδεκτές από την αρμόδια Επιτροπή της Υπηρεσίας, ο προμηθευτής κηρύσσεται έκπτωτος, με όλες τις προβλεπόμενες από τις διατάξεις του Ν.4412/16 συνέπειες.

στ. Υπεύθυνη Δήλωση στην οποία θα δηλώνουν ότι επιτρέπουν την ελεύθερη πρόσβαση των αρμοδίων Οργάνων της ΠΑ στις εγκαταστάσεις τους για έλεγχο, παρέχοντάς τους κάθε διευκόλυνση και διευκρίνιση που τυχόν τους ζητηθεί.

ζ. Κατάσταση όλων των ειδών που θα διαθέτουν, στην οποία θα αναγράφεται η ακριβής ονομασία και η αναλυτική περιγραφή των ειδών και συγκεκριμένα το βάρος τεμαχίου, οι πρώτες ύλες, η σύνθεση και αναλογία υλικών, το χρονικό όριο ανάλωσης πέρα από το οποίο το προϊόν θα αντικαθίσταται, η χώρα προέλευσης και ο τρόπος συσκευασίας. Ειδικά για τα συσκευασμένα, θα δεσμεύονται για επικόλληση ετικέτας με τα στοιχεία της επιχείρησης, καθώς και τα στοιχεία του προϊόντος επί των ειδών (σύνθεση, βάρος, ημερομηνία παρασκευής ή λήξης αυτού κλπ.).

2. Σε περίπτωση που οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό έχουν την ιδιότητα του εμπόρου θα προσκομίζουν, επιπλέον των ανωτέρω, Υπεύθυνη Δήλωση στην οποία θα δηλώνουν τα πλήρη στοιχεία των συνεργαζόμενων προμηθευτών τους και θα βεβαιώνουν ότι θα ενημερώνουν την Υπηρεσία τριάντα (30) ημέρες πριν από την οποιαδήποτε διαφοροποίηση (τροποποίηση των δηλουμένων στοιχείων ή προμηθευτών, διακοπή της συνεργασίας κλπ).

3. Σε περίπτωση που οι συμμετέχοντες πρόκειται να διαθέσουν στις Μονάδες εξοπλισμό (π.χ. ψυκτικές βιτρίνες, τοστιέρες, θερμοθάλαμους κλπ.) για τη διάθεση των ειδών, θα προσκομίσουν σχετική κατάσταση στην οποία θα αναφέρουν αναλυτικά τις συσκευές. Επισημαίνεται ότι, η διάθεση εξοπλισμού είναι προαιρετική και δεν αποτελεί υποχρέωση του συμμετέχοντα, ούτε κριτήριο για την ανάδειξη του μειοδότη.

#### Άρθρο 5<sup>ο</sup>

#### Διενέργεια Υγειονομικού Ελέγχου Εγκαταστάσεων

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

α. Εξέταση των εγκαταστάσεων των συμμετεχόντων με επιτόπιες επισκέψεις, για τη διαπίστωση των πραγματικών δυνατοτήτων παραγωγής, την εξέταση των

Α-7

πρώτων & βοηθητικών υλών, καθώς και την υγειονομική καταλληλότητα των εγκαταστάσεων και των οχημάτων τους.

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

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

3. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα ανάλογου υγειονομικού ελέγχου των εγκαταστάσεων των συνεργαζόμενων προμηθευτών-παραγωγών, δειγματοληπτικά και κατά την κρίση της, καθ' όλη τη διάρκεια ισχύος της Σύμβασης.

#### Άρθρο 6° Διάρκεια Σύμβασης- Εγγυοδοσία

1. Η Σύμβαση που θα υπογραφεί (ή οι Συμβάσεις που θα υπογραφούν εφόσον αναδειχθούν διαφορετικοί μειοδότες ανά κατηγορία ή/και Μονάδα), θα είναι διάρκειας δύο (2) ετών, χωρίς δυνατότητα παράτασης και προϋπολογισθείσας αξίας ποσού 500.000,00 ευρώ ετησίως συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ για το σύνολο των ειδών του διαγωνισμού, ήτοι συνολικού ποσού 1.000.000,00 ευρώ για το σύνολο της χρονικής διάρκειας της Σύμβασης.

2. Το ποσό της εγγυητικής επιστολής θα οριστεί με βάση την προϋπολογισθείσα αξία της κατηγορίας ή των κατηγοριών για τις οποίες θα συμμετάσχουν οι προμηθευτές για το σύνολο της χρονικής διάρκειας της Σύμβασης.

#### Άρθρο 7° Τεχνικές Προδιαγραφές –Συσκευασία Ειδών

1. Όλα τα υπό προμήθεια είδη θα πρέπει υποχρεωτικά να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), τις γενικές προδιαγραφές εμπορίας, τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις, καθώς την εθνική και κοινοτική νομοθεσία, ως κάτωθι:

- Άρθρα 111,112,113 και 114 του Κ.Τ.Π. και οι παραπομπές αυτού.
- Αγορανομική Διάταξη 14/89.
- ΟΔΗΓΙΑ 96/5/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 16ης Φεβρουαρίου 1996.
- ΝΟΜΟΣ 3526/2007, Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις.
- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.
- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων και ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1019/2008 για την τροποποίηση του Παραρτήματος II του Κανονισμού 852/2004.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

-Οδηγία 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

-Οδηγία 89/107/ΕΟΚ σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.

-ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000) σύμφωνα με τις απαιτήσεις Κοινοτικής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και τον Κανονισμό 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

2. Η συσκευασία των ειδών θα είναι, όπως του εμπορίου, σύμφωνη πάντα με το πνεύμα των Διατάξεων του Κ.Τ.Π. βάσει των Τεχνικών Προδιαγραφών της Υπηρεσίας, χωρίς άλλη χρηματική επιβάρυνση, ενώ σε εμφανές σημείο της συσκευασίας θα αναγράφονται, τουλάχιστον, οι παρακάτω ενδείξεις:

- α. Επωνυμία του προμηθευτή.
- β. Είδος και ποσότητα του προϊόντος.
- γ. Καθαρό βάρος προϊόντος και (προαιρετικά) μικτό βάρος του.
- δ. Ημερομηνία παραγωγής ή λήξης του προϊόντος.

3. Ειδικότερα για τα βασικά είδη των τριών (3) κατηγοριών του διαγωνισμού, η περιγραφή, το βάρος, η σύνθεση και τα λοιπά στοιχεία αυτών, προβλέπονται αναλυτικά στις Τεχνικές Προδιαγραφές της Υπηρεσίας που καθορίζονται στη Διακήρυξη.

4. Για όσα είδη δεν είναι τυποποιημένα ή δεν τυλίγονται, θα ακολουθείται η παρακάτω, κατά είδος, διαδικασία συσκευασίας-μεταφοράς-διάθεσης:

α. Αρτοσκευάσματα:

(1) Τοστ-σάντουιτς: Η μεταφορά τους θα γίνεται με οχήματα αυτοδύναμου ψύξεως και σε θερμοκρασία έως 5°C σε ατομική συσκευασία. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαθιστά τα είδη εντός 72 ωρών από την ημερομηνία παραγωγής, απαγορευμένης της διάθεσής τους προς κατανάλωση.

(2) Πίτσες: Η μεταφορά τους θα γίνεται με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων. Τα ψημένα είδη θα τοποθετούνται και θα μεταφέρονται σε μία στρώση, απαγορευμένης της μεταφοράς τους με «χύδην» μορφή. Κατά τη διάθεσή τους θα συνοδεύονται από χαρτοπετσέτα με μικρή χαρτοσακούλα ή αδιάβροχο χαρτί κατάλληλο για τρόφιμα, με ευθύνη και έξοδα του προμηθευτή. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαθιστά τα είδη της προηγούμενης ημέρας, απαγορευμένης της διάθεσής τους προς κατανάλωση.

(3) Κέικ-μηλόπιτα: Η μεταφορά, συσκευασία και διάθεση των ειδών θα είναι σε υλικό συσκευασίας κατάλληλο και εγκεκριμένο για τρόφιμα από τον Κ.Τ.Π., απαγορευμένης της διάθεσής τους σε «χύδην» μορφή.

(4) Ντόνατς: Η μεταφορά τους θα γίνεται με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων. Θα είναι συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτια ή ανοξείδωτα σκεύη που εσωτερικά φέρουν πρόσφατη επένδυση από αδιάβροχο χαρτί (λαδόκολλα) και ανάλογο κάλυμμα. Τα είδη θα τοποθετούνται και θα μεταφέρονται σε μία στρώση, απαγορευμένης της μεταφοράς τους με «χύδην» μορφή. Επιτρέπεται η μεταφορά και διάθεση σε ατομική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα.

(5) Κρουασάν: Η μεταφορά τους θα γίνεται με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων. Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντων που έχουν συμπίεσθεί ή κακοποιηθεί λόγω κακής μεταφοράς ή κακής τεχνολογίας της συσκευασίας, καθώς και η διάθεση προϊόντων που δεν έχουν ατομική συσκευασία.

(6) Λοιπά αρτοσκευάσματα: Η μεταφορά τους θα γίνεται με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων. Θα είναι συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτια ή ανοξείδωτα σκεύη που εσωτερικά φέρουν πρόσφατη επένδυση από αδιάβροχο χαρτί (λαδόκολλα) και ανάλογο κάλυμμα. Τα είδη θα τοποθετούνται και θα μεταφέρονται σε μία στρώση, απαγορευμένης της μεταφοράς τους με «χύδην» μορφή.

β. Σφολιατοειδή (τυρόπιτες, λουκανικόπιτες, σπανακόπιτες κλπ.): Η μεταφορά τους θα γίνεται με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων. Θα είναι συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτια ή ανοξείδωτα σκεύη που εσωτερικά φέρουν πρόσφατη επένδυση από αδιάβροχο χαρτί (λαδόκολλα) και ανάλογο κάλυμμα. Τα είδη θα τοποθετούνται και θα μεταφέρονται σε μία στρώση, απαγορευμένης της μεταφοράς τους με «χύδην» μορφή. Κατά τη διάθεσή τους θα συνοδεύονται από χαρτοπετσέτα με μικρή χαρτοσακούλα ή αδιάβροχο χαρτί κατάλληλο για τρόφιμα, με ευθύνη και έξοδα του προμηθευτή. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαθιστά τα είδη της προηγούμενης ημέρας, απαγορευμένης της διάθεσής τους προς κατανάλωση.

γ. Είδη ζαχαροπλαστικής:

(1) Διάφορα γλυκά ταψιού: Η μεταφορά τους θα γίνεται με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων. Τα



είδη θα διατίθενται προς κατανάλωση σε ομαδική ή ατομική συσκευασία, πάντα όμως υπό την προϋπόθεση ότι θα είναι εμβαπτισμένα ή διαποτισμένα με την ανάλογη ποσότητα σιροπιού. Ομαδική συσκευασία σε ανοξειδωτες λαμαρίνες κατάλληλου σχήματος και μεγέθους είναι επιτρεπτή. Η ατομική συσκευασία από σελοφάν ή άλλο υλικό κατάλληλο για τρόφιμα και εγκεκριμένο από τον Κ.Τ.Π., η οποία, συσκευασία, θα πρέπει να έχει την απαραίτητη στεγανότητα και συνοχή. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαθιστά τα είδη εντός 5 ημερών από την ημερομηνία παραγωγής, απαγορευμένης της διάθεσής τους προς κατανάλωση.

(2) Πάστες: Η μεταφορά τους θα γίνεται με οχήματα αυτοδύναμου ψύξεως και σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από 7°C. Τα είδη μεταφέρονται σε δίσκους από ανοξειδωτο υλικό με την απαραίτητη προστασία από εξωτερικούς ρύπους. Προϊόντα που παράγονται με κέλυφος-συσκευασία αλουμινόχαρτου, δύνανται να παρατίθενται χωρίς δισκάριο. Τα υλικά παράθεσης βαρύνουν τον προμηθευτή. Απαγορεύεται η παράθεσή τους με χρήση χαρτοπετσέτας, χωρίς δισκάριο ή χωρίς κουταλάκι-πηρουνάκι. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαθιστά τα είδη εντός 72 ωρών από την ημερομηνία παραγωγής, απαγορευμένης της διάθεσής τους προς κατανάλωση.

(3) Εκλέρ-κωκ: Η μεταφορά τους θα γίνεται με οχήματα αυτοδύναμου ψύξεως και σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από 4°C. Τα είδη μεταφέρονται σε δίσκους από ανοξειδωτο υλικό με την απαραίτητη προστασία από εξωτερικούς ρύπους. Προϊόντα που παράγονται με κέλυφος-συσκευασία αλουμινόχαρτου, δύνανται να παρατίθενται χωρίς δισκάριο. Τα υλικά παράθεσης βαρύνουν τον προμηθευτή. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαθιστά τα είδη εντός 72 ωρών από την ημερομηνία παραγωγής, απαγορευμένης της διάθεσής τους προς κατανάλωση.

### Άρθρο 8°

#### Υποχρεώσεις Προμηθευτή

1. Τόποι παράδοσης: Η παράδοση των ειδών θα γίνεται με μέσα και έξοδα (μεταφορικά, εκφορτωτικά και λοιπά έξοδα) του προμηθευτή, άνευ επιβάρυνσης της Υπηρεσίας, στην έδρα των Μονάδων, ως κάτωθι:

| ΜΟΝΑΔΑ                       | ΠΑΡΑΔΟΣΗ                  |
|------------------------------|---------------------------|
| 123ΣΤΕ (ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ)    | Αεροπορική Βάση Δεκέλειας |
| ΣΙ (ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ)        | Αεροπορική Βάση Δεκέλειας |
| ΣΜΥΑ (ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ)      | Αεροπορική Βάση Δεκέλειας |
| ΑΣΠ (ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ)       | Αεροπορική Βάση Δεκέλειας |
| ΚΕΠΑ (ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ)      | Αεροπορική Βάση Δεκέλειας |
| 359 ΜΑΕΔΥ (ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ) | Αεροπορική Βάση Δεκέλειας |
| ΥΑΕ (ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ)       | Αεροπορική Βάση Δεκέλειας |
| ΣΜ. ΔΑΕ (ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ)   | Αεροπορική Βάση Δεκέλειας |
| 2° ΑΚΕ (ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ)    | Πάρνηθα                   |
| 120 ΠΕΑ                      | Καλαμάτα                  |
| 124 ΠΒΕ                      | Τρίπολη                   |

## 2. Τοποθέτηση Παραγγελίας-Παράδοση-Παραλαβή Ειδών:

α. Οι παραγγελίες θα τοποθετούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Μονάδων.

β. Τα είδη θα παραδίδονται από τον προμηθευτή στα Μερικά Κυλικεία ή το Κεντρικό Κυλικείο ή τις Διαχειρίσεις Τροφοδοσίες-Λέσχες των Μονάδων, σε χώρο που θα του υποδειχθεί από την κάθε Μονάδα, κατά τις εργάσιμες ημέρες και ώρες (από Δευτέρα έως και Παρασκευή) και εντός 24 ωρών από την παραγγελία, ανεξάρτητα από το μέγεθος αυτής. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, ο χρόνος αυτός δύναται να παραταθεί, μετά από σύμφωνη γνώμη της Μονάδας, κατά 24 επιπλέον ώρες. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μπορεί να ζητηθεί η παράδοση προϊόντων Σάββατο, Κυριακή ή αργίες.

γ. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι τα είδη δεν ανταποκρίνονται, είτε στις Τεχνικές Προδιαγραφές, είτε στην παραγγελία που τοποθετήθηκε, θα ενημερώνεται εγγράφως ο προμηθευτής για την εντός 24 ωρών αντικατάστασή τους. Περιπτώσεις κατά τις οποίες ο προμηθευτής, είτε αρνηθεί να τα αντικαταστήσει, είτε τα αντικαταστήσει με χρονική καθυστέρηση, αποτελούν αιτίες επιβολής κυρώσεων.

δ. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραλαμβάνει και να αντικαθιστά τα αλλοιωμένα είδη, καθώς και τα είδη για τα οποία έχει λήξει η ημερομηνία ανάλωσής τους, χωρίς οικονομική επιβάρυνση. Σε περίπτωση άρνησής του, επιβάλλονται σε αυτόν οι προβλεπόμενες κυρώσεις.

## 3. Μέσα Μεταφοράς Ειδών:

α. Τα χρησιμοποιούμενα από τον προμηθευτή μέσα μεταφοράς των ειδών στις Μονάδες θα πρέπει να είναι κατάλληλα για μεταφορά τροφίμων με την απαιτούμενη ισοθερμική και ψυκτική ικανότητα, αναλόγως του είδους που μεταφέρουν.

β. Ο χώρος τοποθέτησης των προϊόντων θα πρέπει να διατηρείται καθαρός και να απολυμαίνεται κατά τακτά χρονικά διαστήματα, ώστε τα προϊόντα που μεταφέρονται να προφυλάσσονται με αυτόν τον τρόπο από πιθανές μολύνσεις. Σχετική βεβαίωση απολύμανσης να βρίσκεται στη διάθεση του επιθεωρούντος Αξκού (ΥΚ), σε οποιοδήποτε στάδιο ελέγχου.

γ. Απαγορεύεται η μεταφορά 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. Λοιπές Υποχρεώσεις:

α. Το προσωπικό του προμηθευτή θα πρέπει να έχει εξουσιοδότηση από το γραφείο Ασφάλειας για την είσοδό του στις Μονάδες, να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο, να επιδεικνύει άψογη συμπεριφορά έναντι του Οργάνων της Υπηρεσίας και να σέβεται τους νόμους και τον κανονισμό λειτουργίας των Μονάδων.

β. Ο προμηθευτής είναι αποκλειστικά και μόνο υπεύθυνος (ποινικά και αστικά) για κάθε ατύχημα που τυχόν θα συμβεί στο εισερχόμενο στις Μονάδες προσωπικό του και υποχρεούται να γνωστοποιεί στο προσωπικό του εγγράφως ότι δεν έχει καμιά εργασιακή, οικονομική, ασφαλιστική κλπ. εξάρτηση από την ΠΑ και ότι θα τηρεί την κείμενη νομοθεσία σχετικά με την ασφάλεια των εργαζομένων. Σε περίπτωση που προξενηθεί ατύχημα από αμέλεια του προσωπικού του σε οιονδήποτε, ο προμηθευτής ευθύνεται απερίοριστα.

γ. Ο προμηθευτής επιβαρύνεται με μεταφορικά, εκφορτωτικά και λοιπά έξοδα μέχρι την οριστική ποσοτική και ποιοτική παραλαβή των ειδών από τα αρμόδια Όργανα των Μονάδων, καθώς και με κάθε νόμιμη ασφαλιστική εισφορά και κράτηση υπέρ Νομικών Προσώπων ή άλλων Οργανισμών και με κρατήσεις-εισφορές υπέρ Δημοσίου και Τρίτων.

δ. Ο προμηθευτής δε δικαιούται να αξιώσει αποζημίωση από την ΠΑ, σε περίπτωση μη προμήθειας του συνόλου των ποσοτήτων που καθορίζονται στη διακήρυξη, εφόσον οι ανάγκες το επιβάλλουν.

ε. Ο προμηθευτής ευθύνεται για τη συντήρηση, καλή λειτουργία και αντικατάσταση του εξοπλισμού του που τυχόν θα διαθέσει στις Μονάδες, καθ' όλη τη διάρκεια της Σύμβασης.

#### Άρθρο 9<sup>ο</sup>

#### Υγειονομικός Έλεγχος Εγκαταστάσεων-Ειδών

1. Καθ' όλη τη διάρκεια της Σύμβασης η Υπηρεσία δύναται να προβαίνει σε υγειονομικό έλεγχο των εγκαταστάσεων του προμηθευτή ή και των συνεργαζόμενων προμηθευτών του, ώστε να διαπιστώνεται η συμμόρφωσή του με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να θέτει τους χώρους και τα είδη παρασκευής-συσκευασίας των προϊόντων στη διάθεση της εκάστοτε αρμόδιας Επιτροπής της Υπηρεσίας, προκειμένου να ελέγχεται η υγειονομική τους καταλληλότητα.

3. Επίσης η Υπηρεσία, κατά την κρίση της και με την παρουσία του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του, δύναται να λαμβάνει δείγματα των ειδών τα οποία θα προσκομίζονται στο Στρατιωτικό Χημείο ή σε αντίστοιχο Χημείο (όταν δεν υπάρχει Στρατιωτικό), για τη διενέργεια μικροβιολογικού ελέγχου, χημικής ανάλυσης και των ελέγχων που προβλέπονται στο Παράρτημα IV του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμ. 1148/2001 της Επιτροπής της 12<sup>ης</sup> Ιουνίου 2001. Το κόστος των ελέγχων βαρύνουν τον προμηθευτή.

4. Τα αποτελέσματα των ελέγχων, θα πρέπει να είναι απολύτως σύμφωνα με τα οριζόμενα στον Κ.Τ.Π. και στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία Τροφίμων. Σε αντίθετη περίπτωση, επιβάλλονται στον προμηθευτή οι προβλεπόμενες κυρώσεις.

Άρθρο 10<sup>ο</sup>  
Πληρωμή - Δικαιολογητικά

1. Η πληρωμή του προμηθευτή θα διενεργείται από το Τμήμα Οικονομικού της κάθε Μονάδας, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις και διαδικασίες, συγκεντρωτικά ανά δεκαπενθήμερο ή μήνα, για τις ποσότητες που παραδόθηκαν, με βάση τα κάτωθι δικαιολογητικά:

α. Τιμολόγιο του προμηθευτή και εξοφλητική απόδειξη, κατά τα προβλεπόμενα στις ισχύουσες διατάξεις.

β. Πιστοποιητικά Φορολογικής και Ασφαλιστικής Ενημερότητας, κατά τα προβλεπόμενα. Σημειωτέον ότι, η μη προσκόμιση αυτών αποτελεί λόγο λύσης της Σύμβασης.

γ. Πρωτόκολλο Ποσοτικής και Ποιοτικής Παραλαβής της αρμόδιας Επιτροπής της Μονάδας, με το οποίο θα πιστοποιείται η καταλληλότητα των παραλαμβανομένων ειδών σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις, την εθνική και κοινοτική νομοθεσία, καθώς και τον Κ.Τ.Π.

2. Κατά την πληρωμή, ο προμηθευτής βαρύνεται με τις νόμιμες κρατήσεις και το φόρο εισοδήματος, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Συγκεκριμένα, θα γίνεται παρακράτηση του φόρου εισοδήματος, ο οποίος υπολογίζεται στο καθαρό ποσό της αξίας των αγαθών, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 64 παραγρ. 2 του Ν. 4172/2013, με συντελεστή 4% και κρατήσεις υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ και Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών (ΑΕΠΠ) ποσοστού 0,13468%.

Άρθρο 11<sup>ο</sup>  
Ποινικές Ρήτρες -Κήρυξη Προμηθευτή ως Εκπτώτου

1. Σε περίπτωση παράβασης των όρων της Σύμβασης επιβάλλονται στον προμηθευτή, κατόπιν εισήγησης της Μονάδας, γνωμοδότησης του αρμοδίου συλλογικού Οργάνου και έγκρισης της ΔΑΕ, οι κάτωθι κυρώσεις:

α. Όσον αφορά στις περιπτώσεις:

(1) Αδυναμίας υλοποίησης παραγγελιών-ελλείψεις ειδών.

(2) Χρονικής καθυστέρησης στην παράδοση των ειδών.

(3) Πώλησης με αυθαίρετες τιμές.

(4) Παράδοσης ειδών που δεν ανταποκρίνονται στις προβλεπόμενες προδιαγραφές κατόπιν μακροσκοπικής ή μικροσκοπικής εξέτασης.

(5) Άρνησης αντικατάστασης των ακατάλληλων ειδών ή χρονικής καθυστέρησης αντικατάστασης.

(6) Επαναλαμβανόμενης απαίτησης της Υπηρεσίας για αντικατάσταση των ειδών, λόγω ακαταλληλότητας, η οποία καταδεικνύει μη συμμόρφωση του προμηθευτή.

(7) Μη ύπαρξης συνθηκών προβλεπόμενης καθαριότητας κατά τη συσκευασία και μεταφορά των προϊόντων.

(8) Μη συμμόρφωσης του προμηθευτή στις υποδείξεις της Μονάδος.

(9) Μη τήρησης γενικότερα των συμβατικών υποχρεώσεων, όπως αυτές ορίζονται στους όρους  
επιβάλλεται

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

Για τη δεύτερη παράβαση, πρόστιμο χίλια πεντακόσια ευρώ (€1.500,00).

Για την τρίτη παράβαση, πρόστιμο δύο χιλιάδες ευρώ (€2.000,00).

Για την τέταρτη παράβαση, έκπτωση.

β. Όσον αφορά στις περιπτώσεις πώλησης προβληματικών σε ποιότητα προϊόντα, τα οποία είναι επιβλαβή και ενέχουν σοβαρούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία, ή είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση (με τοξικές ουσίες, ουσίες που υπέχουν μόλυνση κλπ.), σύμφωνα με τις διατάξεις της κείμενης Νομοθεσίας, επιβάλλεται:

(1) Για την πρώτη παράβαση, πρόστιμο πέντε χιλιάδες ευρώ (€5.000). Παράλληλα γίνεται έγγραφη ενημέρωση της ΔΥΓ/ΓΕΑ και του ΕΦΕΤ. Επιπλέον, διακόπτεται η προμήθεια έως ότου υπάρξουν διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες για το συγκεκριμένο πρόβλημα και έλεγχος της αποτελεσματικότητας αυτών των ενεργειών με ανάλογο αποδεικτικό από τον προμηθευτή. Για το χρονικό διάστημα που θα μεσολαβήσει, οι Μονάδες μπορούν να προμηθεύονται τις ποσότητες των απαιτούμενων ειδών από άλλο προμηθευτή, επιβαρύνοντας το συμβασιούχο με την επιπλέον διαφορά που θα προκύψει στην τιμή.

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

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

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

α. Εάν ο προμηθευτής δεν εξασφαλίσει την ανανέωση ισχύος του Πιστοποιητικού κατά το διεθνές Πρότυπο ISO 22000:2005 κατά τη διάρκεια της Σύμβασης.

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

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

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

#### Άρθρο 12<sup>ο</sup>

##### Επισημάνσεις επί της Σύμβασης

1. Κατά την εκτέλεση της Σύμβασης εφαρμόζονται οι διατάξεις του Ν.4412/16 και συμπληρωματικά ο Αστικός Κώδικας, καθώς και οι διατάξεις του Ν.4235/14 «*Διοικητικά Μέτρα, Διαδικασίες και Κυρώσεις στην Εφαρμογή της Ενωσιακής και Εθνικής Νομοθεσίας στους Τομείς των Τροφίμων, των Ζωοτροφών και της Υγείας και Προστασίας των Ζώων και άλλες Διατάξεις Αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων*».

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

3. Στη Σύμβαση που θα υπογραφεί, θα συμπεριληφθούν ως αναπόσπαστα μέρη (Παραρτήματα), οι τιμοκατάλογοι των ειδών που θα κατατεθούν από τον προμηθευτή. Επισημαίνεται ότι:

α. Οι Μονάδες έχουν το αποκλειστικό δικαίωμα επιλογής των ειδών που θα παραγγέλλουν.

β. Τυχόν εμπλουτισμός ή τροποποίηση των εγκεκριμένων καταλόγων, θα γίνεται κατόπιν έγκρισης της ΔΑΕ και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα περί τροποποίησης Συμβάσεων.

γ. Οι τιμές των ειδών, θα παραμείνουν σταθερές καθ' όλη τη διάρκεια ισχύος της Σύμβασης. Η Υπηρεσία δεν αναλαμβάνει καμία υποχρέωση για μέτρα που τυχόν θα ληφθούν από οποιαδήποτε Αρχή κατά τη διάρκεια της Σύμβασης, περί αύξησης των κάθε φύσεως δαπανών, φόρων, τελών και δεν ευθύνεται, ούτε αποδέχεται οποιαδήποτε επίδραση επί της ποιότητας των προϊόντων. **Εξαίρεση** αποτελούν οι συντελεστές ΦΠΑ, οι οποίοι θα καθορίζονται από τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις, αυξομειώνοντας αναλόγως τις τιμές των ειδών.

4. Η Υπηρεσία δεν αναλαμβάνει καμία υποχρέωση έναντι του προμηθευτή σε περίπτωση που υπάρξουν διαφοροποιήσεις ως προς το ύψος των ανατεθεισών σε αυτόν παραγγελιών. Τα ποσά που καθορίζονται με την παρούσα για τις κατηγορίες των ειδών είναι τα ανώτατα προβλεπόμενα.

5. Τροποποίηση της Σύμβασης είναι δυνατή να γίνει κατά την διάρκειά της, υπό τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στο Άρθρο 132 του Ν.4412/16 και ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου (Άρθρο 201 του εν λόγω Νόμου).

Δεκέλεια, 19 Φεβρουάριος 2020

Ακριβές Αντίγραφο

Σγός (Ο) Σοφία Μαρινοπούλου  
Τμχης ΔΑΕ/Γ3/2

Ταξίαρχος (Ι) Ζαχαρίας Γρίβας  
Επιτελάρχης

B-1

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ  
ΓΕΝΙΚΟ ΕΠΙΤΕΛΕΙΟ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑΣ  
ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΚΛΑΔΟΣ Γ'  
ΔΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ (Γ3)  
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ-ΔΑΠΑΝΩΝ-Π/Υ (2)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»  
Στη Φ.830/212/Σ.27

### **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ**

#### **1. Αρτοσκευάσματα:**

##### **α. Τοστ:**

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

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

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

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

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

(β) Τυρί ειδικού τύπου:

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

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

-Λοιπά Ελληνικά τυριά της αυτής κατηγορίας.

(γ) Αλλαντικό: Από τον προμηθευτή θα δηλώνεται στην προσφορά του με σαφήνεια το είδος του αλλαντικού που προτίθεται να χρησιμοποιήσει. Αυτό θα πρέπει να είναι σύμφωνο με τις εκάστοτε αποφάσεις του ΑΧΣ και τις διατάξεις του ΚΤΠ για τα προϊόντα κρέατος και κρεατοσκευάσματα. Γίνονται αποδεκτά σαν κανονικά προϊόντα



όπου χρησιμοποιείται ζαμπόν βιομηχανικού τύπου (μάλαξης) υπό την προϋπόθεση ότι το περιεχόμενο ποσοστό λειοτριβέντος κρέατος δεν υπερβαίνει το 10%.

(δ) Κρέας τόνου: Υποκαθιστά το αλλαντικό σε παραλλαγές του προϊόντος που κυκλοφορεί με την ονομασία "τοστ τόνου". Ο τόνος προέρχεται από κονσέρβα ψαριού τόνου σε άλμη και εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του ΚΤΠ και τις εκάστοτε αποφάσεις του ΑΧΣ. Η μαργαρίνη δύναται να αντικαθίσταται με μαγιονέζα στην περίπτωση κρέατος τόνου, σάλτσες τύπου κέτσαπ ή λαχανικά εποχής.

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μετουσιωμένων ή ανακατεργασμένων τυριών.
- Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των επιμέρους συστατικών του προϊόντος.
- Το προϊόν μπορεί να διατίθεται και χωρίς αλλαντικό οπότε χαρακτηρίζεται σαν "τοστ απλό". Στην περίπτωση αυτή το βάρος κατά τεμάχιο παραμένει το ίδιο και τροποποιούνται τα ποσοστά τυριού σε 35% και βουτύρου ή μαργαρίνης σε 15%.
- Η συσκευασία θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξης και την επωνυμία της βιοτεχνίας. Η σήμανση θα είναι έκτυπος και όχι με αυτοκόλλητη ετικέτα τύπου σούπερ μάρκετ.
- Όλα τα ανωτέρω βάρη και ποσοστά συστατικών αναφέρονται σε προϊόντα που δεν έχουν υποστεί ψήσιμο ή οποιαδήποτε θερμική επεξεργασία.
- Μεταφορά και συντήρηση του προϊόντος υπό ψύξη (+5°C κατά μέγιστο).
- Συσκευασία. Ατομική συσκευασία από εύκαμπτη σελλοφάνη ή άκαμπτη κρυσταλλική κυτταρίνη (θήκη) κατάλληλη για τρόφιμα. Όλες οι μορφές συσκευασίας θα είναι εγκεκριμένες από τον ΚΤΠ (άρθρα 21, 22, 24).
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων ή υποκατάστατων τυριών.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές.

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

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

(β) Χημικές.

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

(γ) Ιστολογικές.

- Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στην λουκανικόπιτα.

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

β. Σάντουιτς:

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

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

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

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

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

(β) Αλλαντικό: Πρέπει να είναι ανάλογο με τις απαιτήσεις ή την προσφορά του προμηθευτή και να πληροί τους όρους των άρθρων 88, 89, 90 και 91 του ΚΤΠ.

(γ) Τυρί ειδικού τύπου: Όπως περιγράφεται στα είδη τoστ και σύμφωνα με την σύμβαση.

(δ) Κρέας τόνου: Όπως περιγράφεται στα είδη τoστ

(ε) Μπιφτέκι: Βάρος κατ' ελάχιστο 50γρ.

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μετουσιωμένων ή ανακατεργασμένων τύπων τυρών.

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων ή υποκατάστατων τυρών.

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

-Το προϊόν που διατίθεται χωρίς αλλαντικό χαρακτηρίζεται σαν "σάντουιτς απλό" Το βάρος κατά τεμάχιο παραμένει το αυτό και τροποποιούνται τα ποσοστά του αρτοσκευάσματος σε 65%, του τυρού σε 25% και του βουτύρου ή της μαργαρίνης σε 10%.

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

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

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

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

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές.

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

-Σαλμονέλλα spp απουσία στα 25γρ δείγματος.

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

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

-ΟΜΧ μέχρι 10 ανά γρ.

(β) Χημικές.

-Υγρασία επί του αρτοσκευάσματος 22%.

-Λίπος ως έχει επί του τυρού 20%.

-Ολικές πρωτεΐνες επί του αλλαντικού κατ ελάχιστο 12%.

(γ) Ιστολογικές.

Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στα είδη τοστ.

γ. Ατομική πίτσα:

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

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

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

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

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

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

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

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

(ε) Αλλαντικό: Το είδος ή τα είδη αλλαντικού που προτίθεται να χρησιμοποιήσει ο προμηθευτής, όπως έχει δηλώσει στην προσφορά του. Επιπρόσθετα θα πρέπει να καθορίζονται και τα επιμέρους ποσοστά των αλλαντικών αν υπάρχουν. Τα χρησιμοποιούμενα αλλαντικά θα πρέπει να πληρούν τις διατάξεις των άρθρων 88 έως 91 του ΚΤΠ. Αναφορικά με το αλλαντικό ζαμπόν, διευκρινίζεται ότι γίνονται αποδεκτά σαν κανονικά προϊόντα όπου το χρησιμοποιούμενο είδος είναι ζαμπόν βιομηχανικού τύπου (ζαμπόν μάλαξης) με ποσοστό λειοτριβέντος κρέατος όχι μεγαλύτερο από 10%.

#### (5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μετουσιωμένων ή ανακατεργασμένων τύπων τυρών.
- Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση υποπροϊόντων αλλαντοποιίας (πόλοι αλλαντικών, αλλαντικά ακαθορίστου προελεύσεως.)
- Συσκευασία. Το προϊόν φέρεται έτοιμο για ψήσιμο μέσα σε ειδικό πιάτο αλουμινίου και καλύπτεται με διαφανή μεμβράνη σελλοφάνης, Αντί σελλοφάνης δύναται να χρησιμοποιηθεί πολυπροπυλένιο ή αναλόγου τύπου συσκευασία πάντοτε όμως μέσα στα πλαίσια των εγκεκριμένων για τρόφιμα συσκευασιών (άρθρα 21, 22, 24 του ΚΤΠ).
- Συντήρηση-Διακίνηση. Οι πίτσες νωπού τύπου διακινούνται σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από τους +5°C. Οι κατεψυγμένες πίτσες συντηρούνται σε θαλάμους καταψύξεως με θερμοκρασία -18°C τουλάχιστον.
- Όρια συντηρήσεως-επισημάνσεις: Για την νωπή πίτσα 3 ημέρες κατ' ανώτατο και για την κατεψυγμένη 2 μήνες.
- Το προϊόν θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξεως, την σύνθεση, τους κωδικούς των χρησιμοποιούμενων βελτιωτικών-συντηρητικών, την επωνυμία και τη διεύθυνση της βιοτεχνίας. Η σήμανση θα είναι έκτυπος και όχι με αυτοκόλλητη ετικέτα τύπου σουπερμάρκετ.
- Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντων που έχουν υποστεί έψηση εκτός χώρου όπου διατίθενται.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων ή υποκατάστατων τυριών.

#### (6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές

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

-Σαλμονέλα spp απουσία στα 25γρ. δείγματος.

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

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

-Θειοαναγωγικά κλωστηρίδια μέχρι 10 ανά γρ. δείγματος.

Για προϊόντα σε ατομική συσκευασία που έχουν υποστεί έψηση.

-Σαλμονέλλα spp απουσία στα 25γρ. δείγματος.

-E coli απουσία ανά γρ. δείγματος.

-Σταφυλόκοκκος παθογόνος απουσία ανά γρ. δείγματος.

-Θειοαναγωγικά κλωστηρίδια μέχρι 5 ανά γρ. δείγματος.

-ΟΜΧ (ολική μεσόφιλη χλωρίδα) μέχρι  $10^4$  ανά γρ. δείγματος.

#### (β) Χημικές.

-Υγρασία επί του αρτοσκευάσματος κατά μέγιστο 22%.

-Ολικά λιπαρά επί του αρτοσκευάσματος κατ' ελάχιστο 12%.

-Λίπος τυρού ως έχει κατ' ελάχιστο 20%.

-Ολικές πρωτεΐνες επί του αλλαντικού 12%.

#### (γ) Ιστολογικές.

Ισχύουν οι σταθερές που αναφέρονται στα είδη τοστ.

#### δ. Κέικ:

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

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

#### (3) Εκατοστιαία σύνθεση:

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

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

#### (4) Ειδικόί όροι-Απαγορεύσεις:

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

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

- Για τα προϊόντα που φέρουν επικάλυψη σοκολάτας ή απομίμηση σοκολάτας, αυτή θα πρέπει να αντιπροσωπεύει το 15% του ολικού βάρους του προϊόντος κατ' ελάχιστο.
- Τα προϊόντα που φέρουν επικάλυψη με απομίμηση σοκολάτας θα φέρουν επί της συσκευασίας τους σε εμφανή θέση την φράση "επικάλυψη με απομίμηση σοκολάτας".
- Η συσκευασία κατά τεμάχιο θα φέρει υποχρεωτικά σήμανση με την ημερομηνία λήξεως, τη σύνθεση, τους κωδικούς των τυχόν χρησιμοποιούμενων βελτιωτικών ή συντηρητικών, την επωνυμία και τη διεύθυνση της βιοτεχνίας.
- Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση συντηρητικών όπως αυτά περιγράφονται στο άρθρο 34 παρ. 7 του ΚΤΠ (σορβικό οξύ, προπιονικό οξύ, οξικό οξύ και τα άλατά τους).
- Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση του προϊόντος σε υλικό συσκευασίας κατάλληλο και εγκεκριμένο για τρόφιμα από τον ΚΤΠ απαγορευμένης της διάθεσής του σε χύδην μορφή.

(5) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές.

- Σαλμονέλλα spp.απουσία στα 25γρ. δείγματος.
- Ζύμες-Μύκητες απουσία στο 1γρ. δείγματος.
- ΟΜΧ...μέχρι  $10^4$  ανά γρ. δείγματος.

(β) Χημικές.

- Υγρασία κατά μέγιστο 22%.
- Λίπος κατ' ελάχιστο 15%.
- Ανίχνευση συνθετικών χρωστικών αρνητική.
- Σορβικό οξύ και τα άλατά του (Ε200, Ε201, Ε202, Ε203) 0,1% (κατά μέγιστο στο τελικό προϊόν, το καθένα μόνο του ή σε μείγμα μεταξύ τους).
- Προπιονικό οξύ και τα άλατά του (Ε260, Ε261, Ε262, Ε263) 0,3% (κατά μέγιστο στο τελικό προϊόν, το καθένα μόνο του ή σε μείγμα μεταξύ τους).
- Οξικό οξύ και τα άλατά του (Ε260, Ε261, Ε262, Ε263) 0,3% (κατά μέγιστο στο τελικό προϊόν, το καθένα μόνο του ή σε μείγμα μεταξύ τους).

ε. Μηλόπιτα:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται με ειδική ζύμη ζαχαροπλαστικής στην οποία ενθηκεύεται με μορφή γεμίσματος μία ποσότητα από ανάλογη μαρμελάδα. Σαν παρεμφερές προϊόν αναφέρεται η πάστα φλώρα και τα κέικ με γέμισμα μαρμελάδα.

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

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

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Ζύμη ζαχαροπλαστικής: Το προϊόν μετά τον κλιβανισμό πρέπει να έχει ομογενή υφή, να διατηρεί ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χωρίς

κατάλοιπα οσμών από διογκωτικά, να μην είναι εύθρυπτο αλλά ούτε και ζυμώδους υφής.

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

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

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

-Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

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

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

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

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

στ. Ντόνατς:

(1) Περιγραφή: Είναι αρτοσκεύασμα που παρασκευάζεται με άλευρο ειδικού τύπου σε σχήμα και μέγεθος που ποικίλει. Μπορεί να είναι ελαφρά διαποτισμένο με σιρόπι ζάχαρης και να φέρει επικαλύψεις από κανέλλα, καραμέλα, ή άλλα σακχαροπαρασκευάσματα. Η αρτομάζα είναι σπογγώδους υφής, ομογενής, με ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο κατ ελάχιστο 60γρ. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόν που έχει υποστεί κλιβανισμό και που κατά τη ζύγισή του βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Άλευρο ειδικού τύπου 60%, γάλα πλήρες 17%, ζάχαρη 9%, βούτυρο 5%, αυγά πλήρη 5%, διογκωτικά υλικά 3,5%, μαγειρικό άλας-αρτύματα – λοιπά 0,5%.

(4) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

-Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

-Απαγορεύεται η προσθήκη συντηρητικών σε είδος και ποσότητες που δεν προβλέπονται από τον ΚΤΠ.

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

-Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση σε ατομική ή ομαδική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα, απαγορευμένης της διάθεσής του σε χύδην μορφή.

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

### ζ. Κρουασάν:

(1) Περιγραφή: Είναι αρτοσκεύασμα ειδικού τύπου που παρασκευάζεται από σφολιάτα και φέρεται στην κατανάλωση υπό αυστηρά καθορισμένο σχήμα. Φέρει γέμισμα που συνήθως είναι πραλίνα φουντουκιού, ενώ υπάρχουν παραλλαγές με γέμισμα μέλι, μαρμελάδα ή σακχαρόπηκτα. Σαν απλό αρτοσκεύασμα διατίθεται για την παρασκευή σάντουιτς ειδικού τύπου που συνήθως αναφέρονται σαν "σνακ κρουασάν".

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

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

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

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

(β) Συστατικά πραλίνας φουντουκιού: Κακάο 7%, ζάχαρη 48%, πολτός φουντουκιού 7%, φυτικά έλαια 27%, γάλα σκόνη 5%, ορός γάλακτος 2,8%, λεκιθίνη (Ε322) 1%, άμυλο αραβοσίτου 1%, φυτικά αρώματα- βανιλίνη 1,2%.

(5) Ειδικόί όροι- απαγορεύσεις:

-Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

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

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

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

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

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

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

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



η. Σταφιδόψωμο:

(1) Περιγραφή: Αρτοσκεύασμα με στρογγυλό ή ατρακτοειδές σχήμα που στην αρτομάζα του περιέχονται σταφίδες. Η σταφίδα κατά κανόνα είναι μαύρη και περιέχεται σε ποσοστό 15%.

(2) Βάρος κατά τεμάχιο 100γρ. κατ' ελάχιστο.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Αρτομάζα 85% και σταφίδα μαύρη 15%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Αρτομάζα: Άλευρο ζαχαροπλαστικής ή ειδικού τύπου, γάλα πλήρες, διογκωτικά υλικά, αρτύματα. Οι επί τοις % αναλογίες κατά την κρίση του προμηθευτή.

(β) Σταφίδα μαύρη προσφάτου εσοδείας.

(5) Ειδικοί όροι-απαγορεύσεις:

-Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

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

-Μεταφορά όπως περιγράφεται στην τυρόπιτα.

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

2. Σφολιατοειδή:

α. Τυρόπιτα:

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

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

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

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

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

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

## (5) Ειδικοί όροι-απαγορεύσεις:

- Παραδοσιακή ή χωριάτικη τυρόπιτα. Περιέχει τυρό φέτα σε ποσοστό 30% ο οποίος προστίθεται σε αδρομερή μορφή (τρίματα). Λίπος τυρού γεμίσματος κατ' ελάχιστο 12% ως έχει.
- Η λιπαρή ύλη που χρησιμοποιείται στη σφολιάτα δεν θα πρέπει να παρουσιάζει σημείο τήξεως ανώτερο από 42°C.
- Το προϊόν θα εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του ΚΤΠ, όπως αυτό τροποποιήθηκε με την 679/86 ΑΧΣ .
- Η μεταφορά του προϊόντος πρέπει να γίνεται με κατάλληλα οχήματα κλειστού τύπου που προορίζονται αποκλειστικά για μεταφορά τροφίμων. Πρέπει να είναι συσκευασμένα σε ειδικά χαρτοκιβώτια ή μεταλλικά σκεύη που εσωτερικά φέρουν πρόσφατη επένδυση από αδιάβροχο χαρτί (λαδόκολλα) και ανάλογο κάλυμμα.
- Το προϊόν τοποθετείται και μεταφέρεται σε μία στρώση, απαγορευμένης της μεταφοράς του με "χύδην" μορφή.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαθιστά τα προϊόντα της προηγούμενης ημέρας απαγορευμένης της διάθεσής τους στην κατανάλωση.
- Το προϊόν κατά τη διάθεσή του συνοδεύεται από χαρτοπετσέτα με μικρή χαρτοσακούλα ή αδιάβροχο χαρτί κατάλληλο για τρόφιμα. Άπαντα βαρύνουν τον προμηθευτή.
- Το προϊόν κατά τη διάθεσή του πρέπει να βρίσκεται σε θερμοκρασία  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ . Τη θερμοκρασία αυτή θα πρέπει να έχει το προϊόν στο ψυχρότερο σημείο του.
- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση απομιμήσεων-υποκατάστατων τυριών.

## (6) Εργαστηριακές σταθερές:

## (α) Μικροβιολογικές επί εψημένων προϊόντων.

- Σαλμονέλλα spp...απουσία στα 25γρ.
- E. coli .απουσία στο 1γρ.
- Σταφυλόκοκκος παθογόνος απουσία στο 1γρ.
- ΟΜΧ (ολική μεσόφιλη χλωρίδα) μέχρι  $10^4$ .

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

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

## (γ) Χημικές.

- Σταθμική ανάλυση συστατικών.
- Ολικά λιπαρά επί του γεμίσματος ως έχει επί ετοίμου προϊόντος .8%.
- Ολικά λιπαρά σφολιάτας επί ετοίμου προϊόντος 10%.
- Υγρασία επί της σφολιάτας 22%.

β. Κασερόπιτα-Ζαμπονοκασερόπιτα:

- (1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται όπως και η τυρόπιτα. Δύναται να απουσιάζει από το γέμισμα η κρέμα και το τυρί που προστίθεται είναι αποκλειστικά

κασέρι. Το τυρί γεμίσματος δύναται να συνδυάζεται με κάποιο τύπο αλλαντικών (συνήθως ζαμπόν μάλαξης) οπότε αναφέρεται με την ονομασία "ζαμπονοκασερόπιτα".

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

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

(4) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

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

(5) Εργαστηριακές σταθερές:

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

(β) Χημικές.

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

(γ) Ιστολογικές (επί παρουσίας αλλαντικού).

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

γ. Σπανακόπιτα-Σπανακοτυρόπιτα:

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

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

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

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Σφολιάτα: Όπως περιγράφεται στην τυρόπιτα.

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

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

-Προσθήκη μαγειρικού αλάτος και καρυκευμάτων κατά την κρίση του προμηθευτή.

-Απαγορεύεται η παρουσία ξένων φυτικών ιστών ή αδρανών προσμίξεων.

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

-Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση του προϊόντος όπως περιγράφεται στην τυρόπιτα.

(6) Εργαστηριακές σταθερές.

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

(β) Χημικές.

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

-Υγρασία επί της σφολιάτας 22%.

(γ) Ιστολογικές.

-Φυτικοί ιστοί ξένοι προς το λαχανικό όχι περισσότερο από 2%.

-Απουσία ξένων σωμάτων και γαιωδών προσμίξεων.

δ. Λουκανικόπιτα-πιροσκή:

(1) Περιγραφή: Η λουκανικόπιτα παρασκευάζεται με σφολιάτα μέσα στην οποία ενθηκεύεται ένα "αυτοτελές" τεμάχιο από λουκάνικο. Το πιροσκή είναι παραλλαγή

του ανωτέρω όπου αντί για σφολιάτα υπάρχει απποσκεύασμα ειδικού τύπου μέσα στο οποίο ενθηκεύεται ένα τεμάχιο από λουκάνικο (συνήθως βραστό τύπου Φραγκφούρτης).

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

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

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

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

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

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση τεμαχίων αλλαντικού. Το λουκάνικο που προστίθεται θα είναι αυτοτελές και αναλόγου βάρους.

-Ο προμηθευτής υποχρεούται να δηλώνει στην προσφορά του τον τύπο του αλλαντικού που προτίθεται να χρησιμοποιήσει.

-Το αλλαντικό, εφόσον είναι βραστού τύπου, θα υφίσταται προκατεργασία βρασμού πριν από τη χρησιμοποίησή του.

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

-Μεταφορά, συσκευασία και διάθεση του προϊόντος, όπως περιγράφεται στο είδος τυρόπιτα.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

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

(β) Χημικές.

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

-Υγρασία επί της σφολιάτας 22%.

(γ) Ιστολογικές (επί παρουσίας αλλαντικού).

-Απουσία απαγορευμένων ιστών όπως καθορίζονται στον ΚΤΠ άρθρο 89 παρ.2.

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση μη πλήρους κρέατος.

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση φυτικών πρωτεϊνών με σκοπό την υποκατάσταση πρωτεϊνών κρέατος πέραν του 2%.

-Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση αλλαντικών με εμπορική ονομασία που δεν περιλαμβάνεται ή δεν περιγράφεται στη σύμβαση. Σε περιπτώσεις που ο τύπος του

αλλαντικού δεν προβλέπεται από τον ΚΤΠ, ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει σχετική άδεια του ΓΧΚ, καθώς και τη σύνθεση του προϊόντος.

ε. Μπουγάτσα:

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

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

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

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

(α) Σφολιάτα, όπως περιγράφεται στην τυρόπιτα

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

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

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

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

(β) Χημικές.

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

-Υγρασία επί σφολιάτας 22%.

3. Είδη Ζαχαροπλαστικής:

α. Μπακλαβάς:

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

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

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

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

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

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

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

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

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

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

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

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

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές.

-Ζύμες-Μύκητες απουσία στο 1γρ. δείγματος.

-ΟΜΧ μέχρι  $10^4$  ανά γρ. δείγματος.

(β) Χημικές.

-Βαθμοί Brix σιροπιού 65°BR.

-Ολικά λιπαρά επί του φύλλου κρούστας 15%.

β. Κανταΐφι:

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

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

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

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

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

(6) Εργαστηριακές σταθερές.

(α) Μικροβιολογικές. Όπως περιγράφονται στον μπακλαβά.

(β) Χημικές.

-Βαθμοί Brix σιροπιού 63°BR.

-Ολικά λιπαρά επί του φύλλου κρούστας 10%.

γ. Γιαννιώτικο:

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

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

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

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

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

(6) Εργαστηριακές σταθερές: Όπως περιγράφονται στον μπακλαβά.

δ. Ραβανί:

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

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

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



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

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

-Όπως περιγράφονται στο είδος μπακλαβάς.

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

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές. Όπως περιγράφονται στον μπακλαβά.

(β) Χημικές.

-Βαθμοί Brix σιροπιού 55- 65°BR.

-Ανίχνευση τεχνητής χρώσης αρνητική.

ε. Σάμαλι:

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

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

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

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

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

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

στ. Γαλακτομπούρεκο:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται με φύλλο κρούστας και κρέμα ειδικής σύνθεσης που τοποθετείται κατά στρώσεις στο φύλλο κρούστας. Συνήθης είναι η τοποθέτηση της κρέμας σε ενιαία μορφή στο κέντρο. Το φύλλο κρούστας είναι έντονα διαποτισμένο με σιρόπι. Παραλλαγές του είδους αποτελούν τα γλυκίσματα "κορνέ", όπου το φύλλο κρούστας είναι σφολιάτα μορφοποιημένη σε χωνάκι και το γέμισμα είναι κρέμα σαντιγί, το "τρίγωνο" με γέμισμα κρέμα και το "εκλέρ" με την ίδια κρέμα όπως το τρίγωνο.

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

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

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

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

-Το σιρόπι εμβαπτίσεως θα πρέπει να αποδίδει 65-70<sup>ο</sup> Brix κατ' ελάχιστο.

-Λοιπές λεπτομέρειες, όπως περιγράφονται στο είδος μπακλαβάς.

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

ζ. Τουλούμπα:

(1) Περιγραφή: Παραδοσιακός τύπος γλυκίσματος με χαρακτηριστικό κυλινδρικό σχήμα με στρογγυλεμένα άκρα. Παρασκευάζεται με ειδικού τύπου ζύμη, η οποία μορφοποιείται σε σχήμα και μέγεθος και στην συνέχεια υφίσταται "βρασμό" μέσα σε λάδι ( συνήθως ηλιέλαιο). Διατίθεται μετά από έντονο διαποτισμό σε σιρόπι.

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

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Αλεύρι ζαχαροπλαστικής 60%, αυγά πλήρη 40%, αρτύματα-λοιπά.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών (συστατικά σιροπιού): Ζάχαρη 35%, γλυκόζη 12% και νερό 53%.

(5) Ειδικοί όροι-Απαγορεύσεις:

-Το σιρόπι εμβαπτίσεως θα πρέπει να αποδίδει 32-35<sup>ο</sup> Brix κατ' ελάχιστο.

-Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

-Η θερμική επεξεργασία του προϊόντος γίνεται με ηλιέλαιο προσφάτου παραγωγής.

-Απαγορεύεται η διάθεση τεμαχίων που είναι εύθρυπτα.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές. Όπως περιγράφονται στο είδος μπακλαβάς.

(β) Χημικές.

-Βαθμοί Brix σιροπιού 32-35<sup>ο</sup>BR.

η. Πάστα Κρέμας ή Σοκολάτας:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται με αλληπάλληλες στρώσεις από παντεσπάνι και κρέμα ζαχαροπλαστικής σε ποσοστά και τρόπους που ποικίλουν. Το παντεσπάνι είναι συνήθως ελαφρά διαποτισμένο με σιρόπι ζάχαρης. Υπάρχουν παραλλαγές όπου τα κρεμοειδή συστατικά αντικαθίστανται από σοκολάτα ή κρέμα κακάου. Δύνανται να φέρουν φρούτα καραμελοποιημένα ή σακχαρόπηκτα.

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

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Αρτοσκεύασμα (παντεσπάνι) 30%, κρεμοειδή συστατικά 65%, σιρόπι 5%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

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

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

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

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

(5) Ειδικόι όροι-Απαγορεύσεις:

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

-Τα σιρόπια διαποτισμού θα είναι αποκλειστικά σιρόπια ζαχαροπλαστικής.

-Τα χρησιμοποιούμενα γαλακτοκομικά προϊόντα θα είναι υποχρεωτικά παστεριωμένα.

-Προϊόντα με επικάλυψη σοκολάτας. Η επικάλυψη θα αντιπροσωπεύει το 15% του ολικού βάρους του προϊόντος (για τεμάχιο 80γρ. θα υπάρχει επικάλυψη 12γρ. κατ' ελάχιστο).

-Μεταφορά-συσκευασία. Το προϊόν μεταφέρεται σε ειδικούς δίσκους από ανοξείδωτο υλικό με την απαραίτητη προστασία από εξωτερικούς ρύπους. Η μεταφορά πραγματοποιείται με οχήματα ψυγεία σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από +4°C.

-Διάθεση του προϊόντος. Το προϊόν διατίθεται στους καταναλωτές από ψυγείοπροθήκες που εξασφαλίζουν προστασία από εξωτερικούς ρύπους και θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη από +4°C.

-Η παρουσία θερμομέτρου σε εμφανές για τον καταναλωτή σημείο της ψυγείοπροθήκης είναι υποχρεωτική.

-Υλικά παραθέσεως: Το προϊόν σερβίρεται από τις ψυγείοπροθήκες στον καταναλωτή με την χρήση ειδικής και αποκλειστικής λαβίδας και τοποθετείται σε δισκάριο (πιατάκι) μιας χρήσης από υλικό που φέρει έκτυπη σήμανση έγκρισης και ειδικό σήμα καταλληλότητας για τρόφιμα. Το δισκάριο συνοδεύεται από κουταλάκι ή πιρουνάκι αναλόγου υλικού. Τα υλικά παραθέσεως βαρύνουν τον προμηθευτή. Απαγορεύεται η παράθεση του προϊόντος με χρήση χαρτοπετσέτας, χωρίς δισκάριο ή χωρίς κουταλάκι-

B-21

πιρουνάκι. Προϊόντα που παράγονται με κέλυφος-συσκευασία αλουμινόχαρτου, δύνανται να παρατίθενται χωρίς δισκάριο.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές.

- Σαλμονέλα spp απουσία στα 25γρ δείγματος.
- Σταφυλόκοκκος παθογόνος μέχρι  $10^2$  ανά γρ. δείγματος.
- Κολοβακτηριδίομορφα μέχρι  $10^3$  ανά γρ. δείγματος.
- ΟΜΧ μέχρι  $5 \times 10^4$  ανά γρ. δείγματος.
- E. coli μέχρι  $10^2$  ανά γρ. δείγματος.

(β) Χημικές.

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

Επί των συστατικών σοκολάτας.

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

θ. Εκλέρ:

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

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

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

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών: Όπως περιγράφεται στην πάστα κρέμα.

(5) Ειδικοί όροι-απαγορεύσεις: Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

Μικροβιολογικές και Χημικές: Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα.

Ι. Κωκ:

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

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

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

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

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

(β) Κρεμοειδή συστατικά: Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα.

(γ) Σακχαροπαρασκεύασμα με βάση το κακάο: Όπως περιγράφεται στην πάστα κρέμα.

(5) Ειδικό όροι-απαγορεύσεις: Όπως περιγράφεται στην πάστα κρέμα.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

Μικροβιολογικές και Χημικές: Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα.

ΙΑ. Μιλφέιγ:

(1) Περιγραφή: Παρασκευάζεται από στρώσεις ειδικού τύπου φύλλο σφολιάτας που εναλλάσσεται από στρώσεις κρέμας ζαχαροπλαστικής. Το φύλλο σφολιάτας έχει υποστεί ελαφρά φρύξη, ενώ η κρέμα που χρησιμοποιείται είναι πάντα λευκή. Φέρει επίταση από άχνη ζάχαρη.

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

(3) Εκατοστιαία σύνθεση: Φύλλο σφολιάτας ειδικού τύπου 50%, κρεμοειδή συστατικά 40%, υλικά επίτασης (άχνη ζάχαρη) 10%.

(4) Επιμέρους σύνθεση συστατικών:

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

(β) Κρέμα ζάχαρης: Όπως περιγράφεται στην πάστα κρέμα.

(5) Ειδικοί όροι-απαγορεύσεις: Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα.

(6) Εργαστηριακές σταθερές:

Μικροβιολογικές και Χημικές: Όπως περιγράφονται στην πάστα κρέμα.

ιβ. Επιδόρπια με βάση το γάλα (κρέμα-ρυζόγαλο):

(1) Παρασκευάζεται:

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

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

(γ) Από ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες.

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

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

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

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

ιγ. Ζελέ Φρούτων

(1) Το ζελέ είναι ένα επαρκώς πηκτωματώδες μείγμα σακχάρων και χυμού ή/και υδατικού εκχυλίσματος από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων.

(2) Θα πρέπει να πληροί όλες τις προϋποθέσεις που περιγράφονται στις διατάξεις των άρθρων 132 και 136 περί «Μαρμελάδες - Ζελέ, Μαρμελάδες Εσπεριδοειδών - Κρέμα Κάστανου» και «Πολτοί και Σκόνες παρασκευής πηκτών (Ζελέ)» αντίστοιχα του ΚΤΠ.

(3) Θα είναι συσκευασμένο αυτοτελώς εντός πλαστικών κυτίων με ανάλογο κάλυμμα, με την προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία σήμανση.

Β-24

(4) Εργαστηριακές σταθερές:

(α) Μικροβιολογικές.

- Σαλμονέλα spp απουσία στα 25γρ δείγματος.
- Σταφυλόκοκκος παθογόνος μέχρι  $10^2$  ανά γρ. δείγματος.
- Κολοβακτηριδίομορφα μέχρι  $10^3$  ανά γρ. δείγματος.
- ΟΜΧ μέχρι  $5 \times 10^4$  ανά γρ. δείγματος.
- E. coli μέχρι  $10^2$  ανά γρ. δείγματος.

(β) Χημικές.

- Σταθμική Ανάλυση

Δεκέλεια, 19 Φεβρουάριος 2020

Ταξίαρχος (Ι) Ζαχαρίας Γρίβας  
Επιτελάρχης

Ακριβές Αντίγραφο

Σγός (Ο) Σοφία Μαρινοπούλου  
Τμχης ΔΑΕ/Γ3/2