

ΑΔΑ: 6ΕΤΣΟΡΡ3-ΙΟΖ

Αρ.Πρωτ.: 2088/06.04.2023

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

ΘΕΜΑ: «Πρόσκληση συλλογής προσφορών για την συμπληρωματική προμήθεια τροφίμων για την κάλυψη των αναγκών του Γ.Ν. Θήρας το α' εξάμηνο του 2023»

ΣΧΕΤ: α. Ν.4412/16 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει δυνάμει του Ν. 4782/2021 και τις λοιπές διατάξεις κείμενης νομοθεσίας

β. Την με Αρ. Πρωτ.2007/04.04.23 εισήγηση της Προϊσταμένης Τμήματος Διατροφής του Γ.Ν. Θήρας

Προϋπολογισθείσα δαπάνη: Πέντε χιλιάδες πεντακόσια ευρώ (5.500 €) συμπεριλαμβανομένου του νόμιμου ΦΠΑ

Κριτήριο αξιολόγησης	Ημερομηνία δημοσίευσης στο ΔΙΑΥΓΕΙΑ
Χαμηλότερη Τιμή	6 Απριλίου 2023

ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΤΕΛΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΗΜΕΡΑ	ΩΡΑ
Ανοιχτές προσφορές στο mail: supplies@santorini-hospital.gr και στο fax: 2286035459	25 Απριλίου 2023	Τρίτη	13:00 μ.μ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ

Αντικείμενο της πρόσκλησης είναι η συλλογή προσφορών για την προμήθεια α' υλών τροφίμων και ποτών για τις ανάγκες του Γ.Ν. Θήρας. Τα αιτούμενα είδη αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα και πρέπει να πληρούν τις αιτούμενες τεχνικές προδιαγραφές.

CPV	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΕΙΔΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ - ΑΡΘΡΑ ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ
15864100-3	ΠΟΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΡΟΦΗΜΑΤΑ	ΤΣΑΪ ΜΑΥΡΟ (0.01 KG *100 ΤΜΧ/ΠΑΚΕΤΟ)	ΠΑΚΕΤΟ	10	42, 143, 148
03131000-8		ΧΑΜΟΜΗΛΙ (0.01 KG *20 ΤΜΧ/ΠΑΚΕΤΟ)	ΠΑΚΕΤΟ	10	42, 143, 148

15830000-5	ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ	ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΟ ΖΑΧΑΡΗΣ (ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΜΙΑ Η ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΥΣΙΕΣ: ΑΣΠΑΡΤΑΜΗ, ΑΚΕΣΟΥΛΦΑΜΗ Κ, ΣΟΥΚΡΑΛΟΖΗ, ΝΕΟΤΑΜΗ) (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΣΤΙΚΣ ΤΩΝ 0,002ΚG/ΤΜΧ)	ΠΑΚΕΤΟ	2	63, 68
15830000-5		ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΟ ΖΑΧΑΡΗΣ (ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΜΙΑ Η ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΥΣΙΕΣ: ΑΣΠΑΡΤΑΜΗ, ΑΚΕΣΟΥΛΦΑΜΗ Κ, ΣΟΥΚΡΑΛΟΖΗ, ΝΕΟΤΑΜΗ) (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500GR)	ΤΕΜΑΧΙΟ	5	63, 68
15831600-8		ΜΕΛΙ (ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ) (0,02ΚG /ΜΕΡΙΔΑ)	ΤΕΜΑΧΙΟ	400	67, 67α
15842300-5		ΣΚΟΝΗ ΖΕΛΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ, ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ (0,0145ΚG)	ΤΕΜΑΧΙΟ	400	131, 136
15431100-9	ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ & ΕΛΑΙΑ	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ (ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ~100/ΚΙΒ) (0,01ΚG /ΜΕΡΙΔΑ)	ΚΙΒΩΤΙΟ	4	70, 78
15511210-8	ΓΑΛΑ, ΑΥΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΑΥΤΑ	ΓΑΛΑ ΥΗΤ ΗΜΙΠΑΧΟ 1,5% (1LT)	ΤΜΧ	60	79, 80
15551300-8		ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΗΜΙΠΑΧΟ 1-2% (0,2ΚG)	ΤΜΧ	400	82, 85
15543300-9		ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ (ΖΩΙΚΩΝ ΛΙΠΑΡΩΝ, ΞΧΙ ΑΠΟΜΙΜΙΣΗ ΤΥΡΙΟΥ) (0,5ΚG)	ΤΜΧ	20	83
15542300-2		ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΔΟΧΕΙΟ (2ΚG)	ΔΟΧΕΙΟ	12	83
15131620-7	ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ	ΚΙΜΑΣ ΑΠΟ ΚΙΛΟΤΟ ΒΟΕΙΟΥ Α' ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΧΩΡΙΣ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΟΣΤΩΝ ΚΑΙ ΜΕ ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΛΙΠΟΥΣ (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 2ΚG)	ΚG	30	88-89
15111000-9		ΤΡΑΝΣ ΒΟΕΙΟΥ Α' ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΧΩΡΙΣ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΟΣΤΩΝ, ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΜΕΝΟ (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 2ΚG)	ΚG	50	88-89
15112130-6		ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ (ΚΤΨ)	ΚG	50	61, 62, 88
15113000-3		ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΚΑΡΕ (~0,3ΚG)	ΚG	50	88-89
15131500-0		ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΨΗΤΗ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (10 ΦΕΤΕΣ/ΠΑΚΕΤΟ 0,16ΚG)	ΠΑΚΕΤΟ	50	88-91
03211300-6	ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞ' ΑΥΤΩΝ	ΡΥΖΙ ΚΑΣΤΑΝΟ (0,5ΚG)	ΤΜΧ	5	101
03221200-8	ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	ΑΝΙΘΟΣ	ΔΕΣΜΗ	10	118-119
03221250-3		ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΜΕΤΡΙΑ	ΚG	30	118-119
03221200-8		ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	ΚG	30	118-119
03222210-8		ΛΕΜΟΝΙΑ	ΚG	30	118-119
03221200-8		ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ	ΔΕΣΜΗ	10	118-119

03221260-6	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	KG	20	118-119
03221200-8	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ	KG	20	118-119
03222321-9	ΜΗΛΑ	KG	30	118-119
03222111-4	ΜΠΑΝΑΝΕΣ	KG	40	118-119
03222330-5	ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ	KG	20	118-119
03221110-0	ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ (ΦΥΛΛΑ ΚΑΙ ΒΟΛΒΟΙ)	KG	25	118-119
03212100-1	ΠΑΤΑΤΕΣ	KG	180	118-119
03221230-7	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	KG	40	118-119
03221230-7	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ	KG	40	118-119
03222220-1	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	KG	20	118-119
03221200-8	ΣΕΛΙΝΟ (ΔΕΣΜΗ)	ΔΕΣΜΗ	20	118-119
03221240-0	ΤΟΜΑΤΕΣ	KG	60	118-119
15331170-9	ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΑΝΘΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ (ΚΤΨ) (1KG)	ΤΜΧ	30	61-62α
15331170-9	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ (ΚΤΨ) (1KG)	ΤΜΧ	20	61-62α
15332400-8	ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ (ΜΙΣΑ ΣΕ ΕΛΑΦΡΥ ΣΙΡΟΠΙ) (0,82KG)	ΤΜΧ	24	131, 133
15321000-4	ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ, ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΙΝΩΝ (0,25 LT)	ΤΜΧ	270	126-127

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΠΟΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΤΣΑΪ ΜΑΥΡΟ: Να είναι άριστης ποιότητας. Η υγρασία και οι πτητικές στους 105 οC ουσίες να μην είναι πάνω από 10%. Το υδατοδιαλυτό εκχύλισμα να είναι τουλάχιστον 30%. Να μη περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών. Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, καθόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του. Να μη περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες. Να μην είναι ξεθυμασμένο και να φέρει το όνομα της χώρας προέλευσης. Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1 γραμμαρίου, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό, νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχόμενου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 20 ή 25 ή 100 σε χάρτινα κουτιά.

ΧΑΜΟΜΗΛΙ: Να είναι άριστης ποιότητας, από τα φυτά *Matricaria Chamomille* και *Anthemous Nobilis L.*, συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1 γραμμαρίου, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό, νήμα για εμβάπτιση. Να μη περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών. Η παρουσία μίσχων των φύλλων του χαμομηλιού επιτρέπεται, καθόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του. Να μη περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες. Να μην είναι ξεθυμασμένο και να φέρει το όνομα της χώρας προέλευσης. Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1 γραμμαρίου, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό, νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχόμενου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 20 ή 25 ή 100 σε χάρτινα κουτιά.

ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΟ ΖΑΧΑΡΗΣ: Τυποποιημένο σε στικ των 2γρ. και 500γρ. αντίστοιχα και συσκευασμένο. Εξωτερικά της συσκευασίας θα αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης η οποία θα απέχει τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης. Επί της συσκευασίας θα αναγράφεται τουλάχιστον ο παραγωγός, ο υπεύθυνος για την κυκλοφορία του, οι ελάχιστες προδιαγραφές που πληροί, θα επιβεβαιώνονται οι προδιαγραφές που θέτονται από την παρούσα καθώς και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΜΕΛΙ (ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ): Δεν θα πρέπει να έχει προστεθεί κανένα συστατικό τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων τροφίμων, ούτε να έχει γίνει καμία άλλη προσθήκη εκτός από μέλι. Στο μέτρο του δυνατού, το μέλι δεν θα πρέπει να περιέχει οργανικές ή ανόργανες ύλες, ξένες προς τη σύστασή του. Δεν θα πρέπει να παρουσιάζει ασυνήθιστη γεύση ή οσμή ούτε να έχει αρχίσει να υφίσταται ζύμωση. Η οξύτητά του δεν θα πρέπει να έχει τροποποιηθεί τεχνητώς και δεν θα πρέπει να έχει θερμανθεί με τρόπο που να συνεπάγεται την καταστροφή ή τη σημαντική αδρανοποίηση των φυσικών ενζύμων, όπως αυτά αναφέρεται στο άρθρο 67 του Κ.Τ.Π. Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 Κ.Τ.Π. περί επισήμανσης. Επίσης να πληροί τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να παραδίδεται σε συσκευασία των 20 γραμμαρίων.

ΣΚΟΝΗ ΖΕΛΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ: Σκόνες παρασκευής πηκτών (ζελέ) νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στα άρθρα 131-132 του Κ.Τ.Π., από τις οποίες με ομογενοποίηση, με την προσθήκη νερού ή χυμού φρούτων και φυσικής ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης παρασκευάζονται πηκτές. Οι σκόνες παρασκευής ζελέ πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς και ευκρινώς το είδος της πηκτής που θα παρασκευαστεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και η σύνθεση τους. Στην κύρια όψη της συσκευασίας των σκονών παρασκευής πηκτών, πρέπει να αναγράφεται: α) Με ευκρινή κεφαλαία γράμματα ύψους 5 mm, η φράση π.χ. ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ, προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού, εφόσον δεν περιέχουν χυμούς οπωρών, και β) η σύνθεσή τους. Σε κανένα στάδιο της παρασκευής των γλυκών δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην ασπαρτάμης, σακχαρίνης, ακεσουλφαμικού Κ, νεοτάμης και σουκραλόζης. Να είναι διάφορων γεύσεων σε συσκευασία 0,0145 kg. Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν ότι αναφέροντα στο άρθρο 131, 132(1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι, 136 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΙ ΕΛΑΙΑ

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ: Πρόσφατης παραγωγής, περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη από 90% κα όχι πάνω από 20% υγρασία. Το άλας να μην ξεπερνά το 0,2% και να είναι εμπλουτισμένη με βιταμίνες Α και D. Να μην περιέχει συντηρητικά και τα trans λιπαρά να μην ανέρχονται πάνω από 2% των ολικών λιπιδίων. Η διάθεσή της να γίνεται σε ατομικές μερίδες του 1 γρ σε σφραγισμένη συσκευασία.

ΓΑΛΑ, ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΑΥΤΑ

ΓΑΛΑ UHT: Να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας(τουλάχιστον +135 °C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο) με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπομένων μικροοργανισμών και των σπορίων τους, και τη συσκευασία υπό ασηπτικές συνθήκες, σε αδιαφανή δοχεία ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές. Να είναι δυνατόν, να διατηρηθεί, ούτως ώστε να μην ανιχνεύεται δειγματοληπτικά καμία αλλοίωση στο γάλα UHT που έχει διατηρηθεί επί δεκαπενθήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία 300 °C. Εφόσον χρειάζεται, μπορεί να προβλέπεται και η διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55 °C. Στην περίπτωση που η λεγόμενη «πολύ υψηλής θερμοκρασίας» μέθοδος επεξεργασίας του γάλακτος χρησιμοποιείται με απευθείας επαφή του γάλακτος με υδρατμούς, οι υδρατμοί αυτοί πρέπει να προέρχονται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να μεταφέρουν ξένες ουσίες στο γάλα, ούτε να επιδρούν δυσμενώς σε αυτό. Επίσης η εφαρμογή της μεθόδου δεν πρέπει να μεταβάλει την περιεκτικότητα του υφισταμένου την επεξεργασία γάλακτος σε νερό. Η συσκευασία τους γάλακτος να είναι Tetra Pak ή άλλης ανάλογης και να πληροί όλους

ΤΟΥΣ

κανόνες υγιεινής και τους όρους του Άρθρου 85 του Κ.Τ. & Π και των Τροποποιήσεων αυτό. Δεν πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που θα ήταν δυνατόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώσει τη σύσταση του γάλακτος. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται οι ένδειξη “UHT”, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος, καθώς και η διάρκεια και η θερμοκρασία συντήρησης, η χώρα προέλευσης του, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος, το εργοστάσιο παραγωγής και ο κωδικός παρτίδας.

ΓΑΛΑ ΑΠΑΧΟ ΣΕ ΣΚΟΝΗ: Το στερεό προϊόν του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε νερό δεν υπερβαίνει το 5 % στο τελικό προϊόν και το οποίο λαμβάνεται με την αφαίρεση του νερού από ολικά αποβουτυρωμένο γάλα. Η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά δεν υπερβαίνει το 1,5%. Να παραδίδεται σε συσκευασία των 250 γραμμαρίων ή οποία θα φέρει όλες τις υποχρεωτικές σημάνσεις (το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος, καθώς και η διάρκεια και η θερμοκρασία συντήρησης, η χώρα προέλευσης του, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος, το εργοστάσιο παραγωγής και ο κωδικός παρτίδας κλπ)

ΓΙΑΟΥΡΤΙ: Γιαούρτι αγελάδας με λιπαρά 4% και 2%. Να έχει παρασκευασθεί από γάλα αγελάδας και μαγιά απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών. Να έχει: δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη, γεύση ευχάριστη, οσμή υπόγλυκη, Ρh 3,3-3,8. Να μην παρουσιάζει ευρωτίαση, σήψη, εμφανείς μακροσκοπικές, μεταβολές χρώματος και σχήματος, ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο ή δύσσομο) αλλοίωση από μικροβιακή δράση, μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του, υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου A & B, βαρέων μετάλλων, όριο διοξινών 3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat. Το γιαούρτι θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά: απουσία salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα, απουσία E.coli σε 1 gr σε 5 δείγματα, σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα, ολικά κολοβακτηριοειδή απουσία σε 1 gr σε 5 δείγματα, ζύμες – μύκητες < 10 cfu/gr σε όλη την διάρκεια της εμπορικής ζωής. Θα είναι συσκευασμένο σε περιέκτη από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (PP) πολυπροπυλένιο και θα κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0.05Mn, max 0.1%Zn, 0.05-2%Cu, max 0.05% άλλα λοιπά στοιχεία σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, το δε βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 gr. και σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαζόμενα, αντοχής, των 12 τεμαχίων. Τα μέσα συσκευασίας δεν θα μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες στο προϊόν. Στο μέσο συσκευασίας (κεσεδάκι) θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στα Ελληνικά με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες (ΕΚ 89/109), οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις: επωνυμία παρασκευαστή, αριθμός έγκρισης, ημερομηνία παραγωγής και λήξης, ο κωδικός παρτίδας. Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ: Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων οι καλλιέργειες βακτηρίων, η ωρίμανση δε να έχει γίνει στους 12-14οC με σχετική υγρασία 85-90% και για (3) τουλάχιστον μήνες. Το παραδιδόμενο σκληρό τυρί να έχει: Λίπος επί ξηρού 40% κατ’ ελάχιστον. Υγρασία 38% μέγιστον. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον. Ενεργό οξύτητα 5.3.5.5% pH. Χρώμα υποκίτρινο. Υφή σκληρής συμπαγής. Εμφάνιση συνεκτική. Γεύση αλμυρή πικάντικη. Σχήμα κυλινδρικό. Το μέσο συσκευασίας να είναι χωρητικότητας 500 ή 1000 γραμμαρίων και σε αυτό θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις: το προϊόν, η ονομασία προέλευσης, η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού, η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξεως, τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ: Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου, όπως αυτό ορίζεται στην υπ. αριθμό Υπουργική Απόφαση 313025, ΦΕΚ 8, Τεύχος Β’. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις: Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος. Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος. Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5. Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμεση.

Το γάλα

μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας. Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της εν λόγω περιοχής. Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό. Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες. Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο. Το γάλα να χαρακτηρίζεται από απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών. Η παραδιδόμενη ΦΕΤΑ να έχει : Λίπος επί ξηρού 43% κατ'ελάχιστον. Υγρασία 56% μέγιστον. Χλωριούχο Νάτριο 3% μέγιστον. Ενεργό οξύτητα 4.25-4.5% rh. Χρώμα καθαρό λευκό. Υφή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές. Εμφάνιση μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές κατανεμημένες σε όλη την μάζα. Γεύση ευχάριστη, λιπούσης ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα. Σχήμα ορθογώνια παραλληλεπίπεδα. Συνεκτικότητα μαλακό τυρί που να κόβεται σε λείες φέτες. Οπές: Καθόλου ή λίγες – Κατανομή: Σε όλη τη μάζα Σχήμα οπής: Ακανόνιστο. Κολοβακτηροειδή < 100, Escherichia coli < 10, Salmonella spp 0, Listeria monocytogenes , Staphylococcus aureus <100

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΦΕΤΑ» (FETA).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής: τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ, ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας, η ημερομηνία παραγωγής.

ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΡΑΝΣ ΚΑΙ ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΑΠΟ ΚΙΛΟΤΟ: Να προέρχονται από νωπά κρέατα Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία. Τα προσφερόμενα είδη πρέπει: Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων βοοειδών. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά. Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφαγίου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το μοσχάρι). Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5 οC και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8. Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτιασμένα ή ταγγισμένα. Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές. Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών. Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του. Το νωπό κρέας μοσχάρι να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό κρέας να είναι μηρός (μπούτι – ο μηρός μαζί με το τεμάχιο που αντιστοιχεί στη λεκάνη κιλότο). Τα αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα ακόλουθα: τράνς, νουά, κιλότο, στρογγυλό κ.λ.π, ενώ τα αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β) είναι τα εξής: σπάλα, ποντίκι, κλπ. Το νωπό κρέας (μοσχάρι) να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Ζ (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι), όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008. Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών Ε, U, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007. Ε: εξαιρετική Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη. U: πολύ καλή Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη. R: καλή Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους· καλή μυϊκή ανάπτυξη. Να ανήκει ως προς την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις: 1: Πολύ μικρή, Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό. 2:

Μικρή,

Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λάπα και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κρέατος θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Να παραδίδονται σε συσκευασίες των 2 κιλών.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΕΜΑΧΙΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ: Ως «Κρέας πουλερικών βαθιάς κατάψυξης» χαρακτηρίζεται το κρέας πουλερικών το οποίο πρέπει να διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους – 18οC, εντός των ορίων ανοχής που προβλέπει η οδηγία 89/108/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1988 για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης που προορίζονται για την διατροφή του ανθρώπου. Τα προσφερόμενα προϊόντα θα είναι πουλερικά βαθιάς κατάψυξης: Μπούτι & Στήθος. Τα παραπάνω κατεψυγμένα προϊόντα πουλερικών να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα βάρους των 1200 gr – 1300 gr τύπου Α 65% και αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια) και στήθη, βάρους 300 – 350 gr για τα μπούτια και 600-700 gr για τα στήθη. Το δέρμα δεν θα φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008). Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή, η οποία να πιστοποιείται από Κρατικό φορέα (AGROCERT). Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στους μηρούς (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008). Τα σφάγια να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ και σαρκώδη (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008). Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία, ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, συντηρητικά ή άλλες ουσίες που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομικό επιθεώρησης πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. Μετά την σφαγή δεν θα πρέπει να έχει μυκητιάσεις και αλλοιώσεις, μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα, κακοήθεις ή πολλαπλούς όγκους. Να μην παρουσιάζουν ανώμαλο χρώμα και οσμή (σε κατάψυξη ή μετά από απόψυξη), φαινόμενα ευρωτίασης, σημεία αφυδάτωσης, μερικής ή ολικής απόψυξης, επανακατάψυξης, ρύπανσης και φαινόμενα σήψης. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 26ης Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών, ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων. Τα προϊόντα να είναι συσκευασμένα (πρώτη συσκευασία) μέσα σε θήκη από πλαστική ύλη ή από CRYOVAC ή από άλλη ύλη που δεν επιδρά στην υγιεινή κατάσταση ή στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος (κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα άρθρα 26 και 27 του Κ.Τ.Π), να είναι ανθεκτική (θήκη) και εξασφαλίζει την πλήρη προστασία του κατά τη μεταφορά και εναποθήκευση. Τα κατεψυγμένα συσκευασμένα τεμάχια, να συσκευάζονται σε Β συσκευασία μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια, που καθένα να περιέχει 20-25 τεμάχια ίδιου μεγέθους και βάρους κατά το δυνατό. Οι συσκευασίες να φέρουν ετικέτα όπου θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα: Η περιγραφή του προϊόντος και η κατηγορία του σφαγίου (κατηγορία Α). Η χώρα προέλευσης. Το σήμα της φυτικής διατροφής. Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης. Ο αριθμός έγκρισης του τυποποιητηρίου συσκευαστηρίου σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ. Η ημερομηνία παραγωγής. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Η θερμοκρασία συντήρησης. Το καθαρός βάρος. Κωδικός παρτίδας (Οδηγία 89/396). Να είναι παραγωγής όχι πάνω από 40 περίπου ημέρες από την ημερομηνία σφαγής μέχρι την παράδοση στις

αποθήκες.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια καθώς και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων σπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΚΑΡΕ ΝΩΠΕΣ: Με τον όρο, νωπό χοιρινό κρέας, νοούνται τα τεμάχια κρέατος, που παρασκευάζονται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά. Με τον όρο, ημιμόρια ή ήμισυ σφαγίου ονομάζονται τα ήμισια ολόκληρου σφαγίου, τεμαχισμένου σε δύο ίσα περίπου μέρη με τομή κατά μήκος της σπονδυλικής στήλης και του στέρνου και εις το μέσο περίπου αυτών, αφαιρουμένου του νωτιαίου μυελού. Με τον όρο, τεμαχισμός τύπου «καρέ», γενικά, εννοείται το μισό ολόκληρου σφαγίου χοίρου χωρίς δέρμα και ύστερα από πλήρη απολίπωση της εσωτερικής και εξωτερικής επιφάνειας και από το οποίο έχει αφαιρεθεί το κεφάλι, το μετακάρπιο από τον καρπό, το μετατάρσιο από τον ταρσό, το κάτω μισό των κοιλιακών τοιχωμάτων και πλευρών αποχωριζόμενα με τομή που αρχίζει από την επιγονάτιο πτυχή, φέρεται κατά μήκος και παράλληλα προς τη σπονδυλική στήλη και καταλήγει στην άρθρωση του αγκώνα. Απομένει ο μηρός από τον ταρσό και πάνω, το άνω μισό των κοιλιακών τοιχωμάτων, η οσφύς με τον ψοϊτή μυ (ψαρονέφρι), όλη η χώρα των θωρακικών και τραχηλικών σπονδύλων, το πάνω μισό των πλευρών και η ωμοπλάτη μέχρι της άρθρωσης του καρπού. Ο τεμαχισμός, θα γίνεται αφού πρώτα το σφάγιο θα διαχωρίζεται σε ημιμόρια.

ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΨΗΤΗ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Στα προϊόντα αυτά επιτρέπεται η παρουσία, λόγω επεξεργασίας, λειοτριβέντος κρέατος σε μικρό ποσοστό (10% max) σε προϊόντα του εδαφίου αυτού που έχουν υποστεί μάλαξη (TUMBLING) κατά τη διαδικασία παρασκευής τους. Οι φέτες να είναι περίπου των 20gr., σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα, αεροστεγώς κλεισμένη με εύκολο άνοιγμα, περίπου 10 φέτες ανά πακέτο.

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞ' ΑΥΤΩΝ

ΡΥΖΙ: Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Με τον όρο "ρύζι" εννοούμε το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού "όρυζα" (ORYZA SATIVA). Κανονισμός 1234/2007 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ. Το προμηθευόμενο ρύζι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά. - Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα. - Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στίλβωτικού μέσου. Απαγορεύεται η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της σαν ανώτερη ποιότητα. Το ρύζι δεν πρέπει να παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π.. Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη. Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος. Να είναι χρώματος φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5%. Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου. Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3%, για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος. Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%. Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 500 - 1000gr (πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων) θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ: Τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους: (α) Να είναι προσφάτου συλλογής (φρέσκα) έχοντα την αντίστοιχη συνοχή που πηγάζει από αυτό. (β) Να προέρχονται από φυτά ή καρπούς που να βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης ή ωρίμανσης. (γ) Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα χωμάτων, λάσπης, κάθε άλλης ρύπανσης, και κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ύλης. (δ) Να μην είναι τεχνητά χρωματισμένα, με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία, είτε με οποιαδήποτε φυσική μέθοδο. (ε) Να μην είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της συστάσεως ή των οργανοληπτικών χαρακτήρων. (στ) Να μη προέρχονται από αναγέννηση, ή ενυδάτωση αποξηραμένων προϊόντων. (ζ) Να μην είναι προϊόντα από φυτά ραντισμένα με φυτοφάρμακα, όπως π.χ. παραθείο, μαλαθείο, αρσενικούχα, μολυβδούχα σκευάσματα κ.λπ. και συλλεγμένα προ του καθορισμένου χρόνου από το Υπουργείο Γεωργίας, και να μην περιέχουν κατάλοιπα των παραπάνω ουσιών, που είναι επικίνδυνες για τη Δημόσια υγεία. (η) Να μην προέρχονται από φυτά ή μέρη αυτών που βρίσκονται στο στάδιο της ανάπτυξης, διότι υπάρχει σ' αυτά δηλητηριώδης ή επιβλαβής ουσία, π.χ. κόνδυλοι γεωμήλων με πράσινη απόχρωση. (θ) Να διατίθενται στην κατανάλωση με ονομασία που θα δηλώνει σαφώς το είδος αυτών, (ι) Να διατίθενται κατά είδος και ποιότητα, απαγορευμένης της ανάμιξης ειδών διαφόρων ποιοτήτων.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ: Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης (Άρθρα 61, 62, 62α), παραγωγής κατά προτίμηση χώρας Ε.Ε.. Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας. Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων. Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη. Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται. Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια δηλαδή να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) χαρακτηριστικό που σημαίνει τη διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας. Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών. Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ. & Π. άρθρα 61,62,62α 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9. Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ. & Π. άρθρα 9,11 & 62α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων. Τα είδη θα παραδίδονται σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα σε δύο συσκευασίες. Η (Α) πρώτη συσκευασία θα είναι από πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθρα 26 , 26α & 27 του Κ.Τ. & Π. και εντός χαρτοκιβωτίου (Β) συσκευασία (εξωτερική συσκευασία) των 10 Kgr. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις, όπως: η περιγραφή του είδους (ονομασία προϊόντος και ποικιλία), το ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ, η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.), η εταιρεία διακίνησης, η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης, και οι συνθήκες συντήρησης. Τα εργαστήρια τυποποίησης θα πρέπει να έχουν ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παρασκευή, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων. Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους.

ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΜΙΣΟ ΣΕ ΕΛΑΦΡΥ ΣΙΡΟΠΙ: Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που αναφέρονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κ.Τ.Π άρθρα 118,119 122, 133. Τα φρούτα για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χρώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη. Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Να προέρχονται από φρούτα (τα ροδάκινα) που η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 67 έως 73 mm (τεμάχια ήμισυ ανά συσκευασία 20-24). Τα συστατικά να είναι φρούτο, νερό, ζάχαρη, μέσο όξυνσης (ρυθμιστής οξύτητας). Η στερεή φάση πρέπει να έχει συνεκτική και τρυφερή υφή, χωρίς ελαττώματα και κηλίδες. Το υγρό πληρώσεως να είναι διαυγές και απαλλαγμένο από αιωρούμενες ξένες ύλες. Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κ.Τ.: Ασκορβικά Ε300, Ε301, Ε302, Κιτρικά Ε330, Ε331, Ε332, Ε333, πηκτίνη Ε440 (εκτός από κομποστές μήλου) και χλωριούχο ασβέστιο Ε509. Επιτρεπόμενα όρια

στερεών brix 14% έως 16%

Κομπόστα ροδάκινο με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικά (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962), σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κ.Τ.Π.. Η ημερομηνία διατηρησιμότητας να αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολλημένη ετικέτα. Οι προσφερόμενες συσκευασίες να είναι του ενός (1) Kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 0,820 περίπου Kgr και το οποίο θα αναγράφεται μαζί με το στραγγισμένο 470 gr περίπου.

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ: Συσκευασία των 250 ml. Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 126 και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Ως χυμός φρούτων ορίζεται το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται από υγιή και ώριμα φρούτα, ενός ή πολλών ειδών, με μηχανικές μεθόδους λήψης και έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των προϊόντων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησεως μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας. Οι φυσικοί ατομικοί χυμοί φρούτων συσκευασίας των 250 ml, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία Tetra Pak και Tetra Brik, με εύκολο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ :

- **Ισχύς Προσφορών:** 60 ημέρες κατ' ελάχιστο.
- **Αποστολή προσφορών:** Ανοιχτές προσφορές στο e-mail: supplies@santorini-hospital.gr ή στο fax: 2286035459 έως τις 25.04.23 ημέρα Τρίτη και ώρα 13:00.
- **Τρόπος Πληρωμής:** Με δέσμευση του ποσού από τον ΚΑΕ 24.01.40.80 (Αγορά Τροφίμων και Ποτών) του προϋπολογισμού του Γ.Ν. Θήρας και **εντός 60 ημερών** από την έκδοση τιμολογίου και την οριστική παραλαβή των ειδών.
- Τα έξοδα αποστολής βαρύνουν τον ανάδοχο.
- Στην υποβληθείσα προσφορά θα πρέπει να υπάρχει ρητή αναφορά ότι συμμορφώνεται πλήρως με τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης.
- Η προσφορά θα πρέπει να φέρει σφραγίδα και υπογραφή .

Για ποσά πάνω από 1.500€ είναι απαραίτητη η προσκόμιση φορολογικής ενημερότητας και για ποσά πάνω από 3.000€ είναι απαραίτητη η προσκόμιση φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας.

**Η ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ Δ.Σ. ΑΕΜΥ Α.Ε. &
ΕΝΤΕΤΑΛΜΕΝΗ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΓΙΑ ΤΟ Γ.Ν. ΘΗΡΑΣ**

ΜΠΟΡΜΠΟΥΔΑΚΗ ΕΛΕΝΗ