**ΓΕΝΙΚΑ (Απαιτείται συμπλήρωση και υποβολή από όλους τους προσφέροντες)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |  |
|   **ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ – ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΕΣ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| Α) Οι έλεγχοι διακρίνονται σε : 1. Μακροσκοπικούς και 2. Εργαστηριακούς. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι περιλαμβάνουν : 1) Τον χημικό, 2) τον Μικροβιολογικό, 3) τον παρασιτολογικό, 4) τον τοξικολογικό κλπ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| Β) Οι ανωτέρω έλεγχοι διενεργούνται (διενέργεια μακροσκοπικού ελέγχου, λήψη δειγμάτων και αποστολή για εργαστηριακό έλεγχο) από τις κατά τόπους αρμόδιες Χημικές, Κτηνιατρικές κλπ. Υπηρεσίες, από τις Επιτροπές παραλαβής, οι οποίες σε κάθε παραλαβή διενεργούν και τον μακροσκοπικό έλεγχο. Όσο για τον εργαστηριακό, δηλαδή για την λήψη δειγμάτων και την αποστολή τους στα αρμόδια εργαστήρια, τον διενεργούν όποτε τον θεωρούν σκόπιμο ή οπωσδήποτε σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας για την ποιότητα ή την προέλευση. Και στις δύο ανωτέρω περιπτώσεις διενέργειας εργαστηριακού ελέγχου οι επιτροπές παραλαβής ή στέλνουν απευθείας τα δείγματα στα αρμόδια εργαστήρια ή καλούν τις αρμόδιες υπηρεσίες (Δ/νση Υγιεινής Αθηνών , Κτηνιατρικής, Γεωργίας) οι οποίες ελέγχουν μακροσκοπικά το είδος και προβαίνουν στην λήψη δείγματος για εργαστηριακό έλεγχο εφόσον το κρίνουν αναγκαίο. | ΝΑΙ |  |  |  |
| Γ) Όταν διενεργείται δειγματοληψία, κατά την παραλαβή του προϊόντος, είναι απαραίτητη η παρουσία του προμηθευτή ή εξουσιοδοτημένου εκπροσώπου αυτού, ο οποίος θα υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του αρνείται να υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο δειγματοληψίας, η επιτροπή σημειώνει στο πρακτικό ότι και διενεργεί κανονικά την δειγματοληψία. | ΝΑΙ |  |  |  |
| Δ) Γενικότερα, κατά την διενέργεια δειγματοληψίας πρέπει να τηρούνται οι όροι που καθορίζονται στα άρθρα του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) ή σε περίπτωση μικροβιολογικού ή τοξικολογικού ελέγχου (δηλητηριάσεις κλπ.) τα οριζόμενα στις ισχύουσες Υγειονομικές ή Κτηνιατρικές Διατάξεις. Σημειώνεται ότι, εάν ζητηθεί, παραδίδεται και στον προμηθευτή όμοιο δείγμα, επίσημα σφραγισμένο, το οποίο θα καταχωρείται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας. | ΝΑΙ |  |  |  |
| Ε) Σε περίπτωση μη κανονικού δείγματος η παραπομπή στον Εισαγγελέα θα γίνεται από το Νοσοκομείο. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΤ) Εάν κατά τον έλεγχο των δειγμάτων διαπιστωθεί ότι το δείγμα είναι μη κανονικό ή μη κανονικό - νοθευμένο, τότε η δαπάνη του ελέγχου βαρύνει τον προμηθευτή. | ΝΑΙ |  |  |  |

**ΤΜΗΜΑ 1: ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΡΕΑΤΑ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |  |
| **1.1. Μοσχαρίσιο κρέας άνευ οστού (μπούτι)** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **1.2. Χοιρινό κρέας άνευ οστού (μπούτι)** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **1.3 Αρνί νωπό** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα νωπά κρέατα θα διατίθενται σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις που αφορούν την παραγωγή, την διακίνηση και διάθεση του προϊόντος. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Τα είδη θα πρέπει να είναι εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 3. Τα κρέατα θα πρέπει να προέρχονται από μικρά και υγιή ζώα και από εγκεκριμένα σφαγεία και θα φέρουν τις απαιτούμενες σημάνσεις, όπως προβλέπεται από τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 4. Το μοσχαρίσιο κρέας θα πρέπει να είναι κατηγορίας Α (σφαγεία νεαρών μη ευνουχισμένων αρρένων ζώων, ηλικίας κάτω των δυο), με μυϊκή διάπλαση, κατηγορίας S, E, U, R και βαθμό πάχυνσης κατηγορίας 1 και 2 (πολύ μικρή, μικρή). | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5. Τα κρέατα θα παραδίδονται σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (Vacuum) σε συσκευασίες των 2 και 5 κιλών, άνευ συντηρητικών ουσιών σε διάφανη συσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες καθώς και από την απώλεια υγρασίας ( οδηγία 89/108/ΕΟΚ). | ΝΑΙ |  |  |  |
| 6. Τα κρέατα θα συνοδεύονται με τα κατάλληλα πιστοποιητικά κτηνιατρικής επιθεώρησης. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 7. Σύμφωνα με το Π.Δ. 410/94 ο τεμαχισμός του νωπού κρέατος, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού και να φέρει τις απαραίτητες σημάνσεις (σφραγίδα και αριθμός έγκρισης εγκατάστασης τεμαχισμού) και για την συντήρηση και διακίνηση του νωπού κρέατος να τηρούνται οι διατάξεις του παραπάνω Π.Δ. 410/94 όπως ισχύει τροποποιημένο σύμφωνα με το Π.Δ. 203/98. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 8. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζωών ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 9. Για το βόειο - μοσχαρίσιο κρέας ο κωδικός του ζώου ή της ομάδας πρέπει να αναγράφεται και στο συνοδευτικά εμπορικά έγγραφά (τιμολόγια, δελτία αποστολής). | ΝΑΙ |  |  |  |
| 10. Η μεταφορά των κρεάτων προς τις αποθήκες του Νοσοκομείου μας θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα ψυγεία που θα φέρουν καταγραφικά θερμοκρασίας. Τα έντυπα των καταγραφικών να είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου για έλεγχο. | ΝΑΙ |  |  |  |

**ΤΜΗΜΑ 2: ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |  |
| **2.1. Κοτόπουλο νωπό** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **2.2. Γαλοπούλα κατεψυγμένη** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **2.3 Γαλοπούλα στήθος φιλέτο νωπό** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα πουλερικά, νωπά και κατεψυγμένα, θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να διατίθενται σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις που αφορούν την παραγωγή, την διακίνηση και διάθεση του προϊόντος. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Τα νωπά κοτόπουλα θα είναι βάρους 1200 γραμμαρίων περίπου το καθένα. Το εν λόγω βάρος μπορεί να αυξομειώνεται, αφού του ζητηθεί και εφόσον έχει την δυνατότητα αυτή ο προμηθευτής. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 3. Τα νωπά κοτόπουλα θα είναι τύπου 70% δηλαδή : σφαγμένα , αποπτερωμένα, χωρίς το κεφάλι και τα πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή και ένα εκατοστό κάτω από αυτούς, χωρίς όργανα του πεπτικού συστήματος και εντόσθια. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 4. Η μεταφορά των νωπών κοτόπουλων θα γίνεται με ισοθερμικούς θαλάμους που διατηρούν την θερμοκρασία (+4 ΟC),(σχετ. Π.Δ. 959/81) | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5. Τα νωπά κοτόπουλα να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας όπως και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις κανονισμός (εοκ) αριθ. 1906/90 του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών Κανονισμός (εκ) αριθ. 1177/2006 της επιτροπής της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (εκ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τιε απαιτήσεις για την χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο σαλμονέλας στα πουλερικά. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 6. Οι κατεψυγμένες γαλοπούλες θα είναι βάρους 2500 gr – 3000 gr περίπου, τύπου 70%. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 7. Στήθος γαλοπούλας φιλέτο νωπή να προέρχεται από γαλοπούλα βάρους 3 – 5 kgr και τύπου 67%, συσκευασμένη σε ατομική συσκευασία (vacum). 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% φυσική διατροφή. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008). | ΝΑΙ |  |  |  |
| 8. Η μεταφορά των κατεψυγμένων (Κ.Υ.Α 487/04.10.2000) (ΦΕΚ 1219Β) Θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα - ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία, σύμφωνα με τις οδηγίες 89/108/ ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 37/2005 της επιτροπής της 12ης Ιανουαρίου 2005 και την εκάστοτε Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και τα ψυγεία να εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18°C . ( ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΕΙΝΗΣ Νο 9). | ΝΑΙ |  |  |  |
| 9. Τα χορηγούμενα πουλερικά θα είναι πάντα πρώτης κατηγορίας, ανέπαφα - λαμβανομένης υπόψη της παρουσίασης, καθαρά - χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα ,χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες , και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης, θα πρέπει επίσης να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς, (σχετ. κανον. Ε.Ο.Κ. 1538/91 άρθρο 6ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008 | ΝΑΙ |  |  |  |
| 10. Τα εν λόγω χορηγούμενα πουλερικά θα πρέπει να προέρχονται από πτηνοσφαγείο, που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια κτηνιατρική υπηρεσία και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα (κονκάρδα) του κτηνιατρικού ελέγχου. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 11. Τα χορηγούμενα πουλερικά δεν θα 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. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 12. Η ημερομηνία παράδοσης των νωπών πουλερικών να είναι τουλάχιστον πέντε (5) ημέρες πριν την ημερομηνία λήξεως. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13. Δεν θα χορηγούνται πουλερικά που δεν πληρούν τους παραπάνω όρους, καθώς και τις εκάστοτε σχετικές διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |

**ΤΜΗΜΑ 3: ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |  |
| **3.1. Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 5λιτρο** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το ελαιόλαδο θα είναι άριστης ποιότητας και θα πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών που αφορούν το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο (άρθρα 70, 71, 73, 75) καθώς με τις ισχύουσες Κοινοτικές, Υγειονομικές και Αγορανομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ, με οξύτητα 0-1%, τυποποιημένο και σφραγισμένο σε κατάλληλο μεταλλικό δοχείο, περιεκτικότητας 5 λίτρων, απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα με αναγραφόμενη εξωτερικά της συσκευασίας την προέλευση, εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών εκτός ψυγείου, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 3. Το ελαιόλαδο θα πρέπει να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης ή ευρωτίασης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παραγωγή του, ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας του. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 4. Να μην περιέχει βαρέα δηλητηριώδη μέταλλα, ως και υπολείμματα διαλυτικών μέσων. Να µην περιέχει οποιαδήποτε συντηρητικά μέσα. Να μην περιέχει τοξικές ουσίες (εντομοκτόνα, κλπ) των οποίων η περιεκτικότητα να είναι μεγαλύτερη του 0,001%. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5. Να διατίθενται κατά είδος και ποιότητα, χωρίς αναμίξεις διαφόρων ποιοτήτων ανεξάρτητα ποικιλίας. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 6. Οι παραγγελίες θα παραδίδονται σε συσκευασία πέντε (5) λίτρων, κατόπιν έγγραφης ενημέρωσης από το Νοσοκομείο. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 7. Η συσκευασία πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. | ΝΑΙ |  |  |  |

**ΤΜΗΜΑ 4: ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ AΛΙΕΥΜΑΤΑ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |
| **4.1. Saith φιλέτο** | ΝΑΙ |  |  |
|  **4.2. Σουπιά καθαρή** | ΝΑΙ |  |  |
| 1. Tα κατεψυγμένα αλιεύματα να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε κτηνιατρικές, υγειονομικές διατάξεις και διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης σε ότι αφορά στην επιθεώρηση, εισαγωγή, συντήρηση, επεξεργασία, εμπορία αυτών. | ΝΑΙ |  |  |
| 2. Τα χορηγούμενα κατεψυγμένα αλιεύματα θα είναι Α ποιότητας για κάθε είδος, κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να είναι συσκευασμένα σε Α και Β συσκευασία (Α συσκευασία πλαστικό φύλο και Β χαρτοκιβώτιο), καλά διατηρημένα και απ΄ ευθείας βγαλμένα από την κατάψυξη ώστε να μην έχουν ξεπαγώσει καθόλου. | ΝΑΙ |  |  |
| 3. Να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης κατά την παράδοση. | ΝΑΙ |  |  |
| 4. Τα χορηγούμενα κατεψυγμένα αλιεύματα θα έχουν ποσοστό επίπαγο σύμφωνα με το ισχύον προεδρικό διάταγμα. | ΝΑΙ |  |  |
| 5. Τα κατεψυγμένα ιχθυηρά θα τεμαχίζονται σε εργαστήρια που θα διαθέτουν εγκεκριμένο κωδικό αριθμό λειτουργίας, ο οποίος θα αναγράφεται στην συσκευασία του προϊόντος. | ΝΑΙ |  |  |
| 6. Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες Κτηνιατρικές, Υγειονομικές και Κοινοτικές διατάξεις και τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. | ΝΑΙ |  |  |
| 7. Η συσκευασία των προϊόντων θα φέρει τις απαραίτητες ενδείξεις (είδος ψαριού, ημερομηνία κατάψυξης, ημερομηνία λήξης, χώρα προέλευσης, αριθμός έγκρισης εργαστηρίου σε περίπτωση επεξεργασίας και τεμαχισμού), καθαρό βάρος καi ποσοστό επίπαγου (ως 15% για τα τεμαχισμένα). | ΝΑΙ |  |  |
| 8. Τα προσφερόμενα είδη θα παραλαμβάνονται το πρώτο τέταρτο του δηλωμένου χρόνου διατηρησιμότητάς τους. | ΝΑΙ |  |  |
| 9. Τα οχήματα μεταφοράς αλιευμάτων πρέπει να είναι κατάλληλα και να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το σκοπό αυτό. Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα μεταφέρονται προς τις αποθήκες του Νοσοκομείου με οχήματα αυτοδύναμου ψύξεως ώστε να εξασφαλίζεται σε όλη τη διάρκεια της μεταφορά θερμοκρασία ≤ -18οC. Τα μέσα μεταφοράς θα φέρουν καταγραφικά θερμοκρασίας. Τα έντυπα των καταγραφικών να είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου όποτε ζητηθούν. | ΝΑΙ |  |  |
| 10. Τα κατεψυγμένα ψάρια να είναι σε συσκευασία 1 κιλού έως 1,5 κιλού, όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) Η ονομασία πώλησης συμπληρωμένη με την ένδειξη «βαθειάς κατάψυξης» ή «υπερκατεψυγμένα» β) Η συσκευασία τους να μην είναι φθαρμένη ή σκισμένη και να έχει ευανάγνωστες τις ενδείξεις της ημερομηνίας αλιείας, κατά-ψυξης και της λήξης συντήρησής τους γ) στη συσκευασία τους να αναγράφεται ο κωδικός αριθμός (Κ.Α.) ΕΟΚ της εγκατάστασης παραγωγής δ) σαφή ανακοίνωση «απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη». Θα πρέπει να είναι φρεσκοκατεψυγμένα αρίστης ποιότητας, συσκευασμένα κατάλληλα και να έχουν ποσοστό επί πάγου σύμφωνα με το σχετικό Προεδρικό Διάταγμα. | ΝΑΙ |  |  |

**ΤΜΗΜΑ 5:ΦΡΕΣΚΑ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |  |
| **5.1. Άνηθος ματσάκι 100γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.2. Καρότα** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.3. Κολοκύθια** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.4. Κουνουπίδια** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.5. Κρεμμύδια κόκκινα/ξανθά** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.6 Κρεμμύδια φρέσκα** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.7. Λάχανο άσπρο εγχώριο** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.8. Λεμόνια** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.9. Μαϊντανό ματσάκι 100γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.10. Μανταρίνια** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.11. Μαρούλια Iceberg** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.12. Μελιτζάνες** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.13. Μήλα Σμίθ / Ξινόμηλα** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.14. Μήλα Στάρκιν** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.15. Μπανάνες** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.16. Ντομάτες** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.17. Πατάτες** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.18. Πιπεριές πράσινες εγχώριες** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.19. Πορτοκάλια** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.20. Καρπούζι** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.21. Σέλινο Ματσάκι 100γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **5.22. Σκόρδα ξερά** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα χορηγούμενα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να είναι ώριμα, πρώτης κατηγορίας, Α' ποιότητας, και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται από τις προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Άρθρο 119), των ισχυόντων Κανονισμών και Διατάξεων (ΦΕΚ 52 της 28/1/94 περί ποιοτικού ελέγχου νωπών οπωρολαχανικών), Κανονισμό 2200/96 και 1148/01 ΚΥΑ 257543/31.07.03, ΦΕΚ 1122/08/08/03 περί υποχρεωτικής τυποποίησης (συσκευασίας και επισήμανσης) των νωπών φρούτων και λαχανικών που εισάγονται, εξάγονται, διακινούνται ή πωλούνται στις πάσης φύσεως αγορές και καταστήματα των χωρών της Ε.Ε, τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις (Αγορανομική Διάταξη 14/89 Άρθρο 3 και Άρθρο 67β) περί λήψης ειδικών μέτρων που αφορούν τα νωπά οπωρολαχανικά εγχώριας παραγωγής, κατά την εμπορία και διακίνησή τους από τη βάση παραγωγής μέχρι την τελική κατανάλωσή τους, να πληρούν τις απαιτήσεις των Κανονισμών [Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 543/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών, του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1580/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 21ης Δεκεμβρίου 2007 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 2200/96, (ΕΚ) αριθ. 2201/96 και (ΕΚ) αριθ. 1182/2007 του Συμβουλίου στον τομέα των οπωροκηπευτικών]. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Τα χορηγούμενα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να είναι πρόσφατης συλλογής, απαλλαγμένα από ξένες ύλες και ελαττώματα και να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασης τους και των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων. Να μην είναι χτυπημένα και να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και ανάπτυξης για να καταναλωθούν. Να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη, φρέσκα, απαλλαγμένα από ζιζάνια και τα λαχανικά χωρίς μαραμένα φύλλα. Στα συνοδευτικά δελτία να αναγράφεται ότι είναι Α ποιότητας καθώς και ο τόπος παραγωγής. Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι χάρτινες, καθαρές, κατάλληλες για τρόφιμα, απαλλαγμένες από ξένες ύλες, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και η διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση με ευθύνη του προμηθευτή. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 3. Να διατίθενται κατά είδος και ποιότητα, χωρίς αναμίξεις διαφόρων ποιοτήτων ανεξάρτητα ποικιλίας | ΝΑΙ |  |  |  |
| 4. Να μην έχουν υγρασία μεγαλύτερη από το επιτρεπόμενο. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5. Η ανοχή για τις πατάτες μικρού μεγέθους, τουλάχιστον μεγάλου καρυδιού, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10% της παραδιδόμενης ποσότητας. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 6. Τα υπό προμήθεια πορτοκάλια ανεξαρτήτως ποικιλίας πρέπει : α) να μην είναι πράσινα τουλάχιστον κατά τα 3/4 της συνολικής επιφάνειας, β) το πάχος της φλούδας να είναι κανονικό , γ) να μην είναι αφυδατωμένα και μάλιστα λόγω παγετού και δ) κακής υγιεινής καταστάσεως απαγορευμένης της παρουσίας κοκκοειδών, σήψεως και κερατίτιδας. Ειδικώς τα πορτοκάλια που δεν προέρχονται από ψυγείο δεν πρέπει να έχουν ζαρώματα στην φλούδα που σημαίνει παλαιά συγκομιδή ή αυτόματη πτώση (χαμάδες).Τα δε προερχόμενα από ψυγείο δεν πρέπει να παρουσιάζουν φλούδα με φελλώδες επίστρωμα περισσότερο από το 1/4 της συνολικής επιφάνειας των. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 7. Τα νωπά οπωρολαχανικά θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες σχετικές διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 8. Τα μήλα να είναι Α ποιότητας και να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα να μην έχει υποστεί καμιά φθορά. Τα προϊόντα να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών, τρωκτικών εντόμων και ασθενειών, να είναι καλά σχηματισμένα, περιποιημένα, καθαρά ( κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων και κάθε άλλο ξένο σώμα). Χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή και ήλιο , μώλωπές και άλλες ζημίες. Το μέγεθος να είναι περίπου 170-220gr περίπου. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 9. Οι μπανάνες να είναι ολόκληρες σε χλωρή κατάσταση, υγιείς και να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που ενδεχομένως να τις καθιστούν ακατάλληλές προς κατανάλωση. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 10. Τα κουνουπίδια χαρακτηρίζονται ως νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ). Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των κουνουπιδιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ). 2.1.2.Τα κουνουπίδια πρέπει να έχουν παραχθεί και τυποποιηθεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.Τα κουνουπίδια πρέπει να συμμορφώνονται με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Α) του Καν. 543/2011.Το προϊόν πρέπει να είναι χρώματος λευκού αποκλεισμένης κάθε άλλης απόχρωσης, οι ανθοφόρες κεφαλές αυτού πρέπει να είναι όψεως νωπής, συνεκτικές με τα άνθη σφικτά, απαλλαγμένο από ελαττώματα όπως κηλίδες, εξογκώματα φύλλων στο κέντροΤο προϊόν πρέπει να είναι καλά σχηματισμένο με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένο, απαλλαγμένο από προσβολές τρωκτικών, εντόμων και απαλλαγμένο από αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. | ΝΑΙ |  |  |  |

**ΤΜΗΜΑ 6: ΑΥΓΑ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |  |
| **6.1. Αυγά** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα χορηγούμενα αυγά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις και σύμφωνα με τον Κανονισμό (εκ) αριθμ. 2295/2003 | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Τα αυγά θα είναι ωοσκοπημένα Α κατηγορίας, με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κείμενων διατάξεων. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 3. Τα αυγά θα είναι βάρους 53 έως 63 γραμμαρίων. Ο έλεγχος του βάρους θα εξακριβώνεται με ζύγιση ορισμένου αριθμού αυγών, κατ’ εκτίμηση της Επιτροπής Παραλαβής. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 4. Τα αυγά δεν θα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5 ΟC | ΝΑΙ |  |  |  |
| 4. Τα αυγά θα είναι: καθαρά, άθικτα, συσκευασμένα από το ωοσκοπικό κέντρο ή το κέντρο συσκευασίας, σε καθαρές προθήκες, με τις παρακάτω προβλεπόμενες από την κείμενη νομοθεσία ενδείξεις:α. Διακριτικός αριθμός ωοσκοπικού κέντρουβ. Κατηγορία αυγού: Αγ. Κατηγορία βάρουςδ. Αριθμός αυγώνε. Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότηταςστ. Να διατηρούνται στο ψυγείο αμέσως μετά την παραλαβή τους. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5. Θα είναι συσκευασμένα σε Α και Β συσκευασία (Α συσκευασία πλαστικές θήκες και Β χαρτοκιβώτιο. Οι συσκευασίες θα είναι κατάλληλου τύπου που θα τα προστατεύουν από εξωτερικές επιμολύνσεις και θα τα διατηρούν ακέραια κατά τη μεταφορά. Οι πλαστικές θήκες θα είναι 6, 10, 20, 30 τεμαχίων, ανάλογα με την παραγγελία του Νοσοκομείου. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 6. Τα αυγά που θα προσκομίζονται θα είναι της πρώτης εβδομάδας ωοσκόπησης και θα προκύπτει από την ετικέτα ή από σχετική βεβαίωση του ωοσκοπικού κέντρου που θα συνοδεύσει το είδος. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 7. Τα αυγά θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες κτηνιατρικές, κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |

**ΤΜΗΜΑ 7: ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |  |
| **7.1. Φασολάκια στρογγυλά** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **7.2. Λαχανικά ανάμεικτα κομμένα** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **7.3. Σπανάκι** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **7.4. Αρακάς** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **7.5 Σκόρδο τριμμένο 250 γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα κατεψυγμένα λαχανικά να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε υγειονομικές διατάξεις και διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης σε ότι αφορά στην επιθεώρηση, εισαγωγή, συντήρηση, επεξεργασία, εμπορία αυτών. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Τα χορηγούμενα κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι Α ποιότητας για κάθε είδος, κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF), καλά διατηρημένα και απ’ ευθείας βγαλμένα από την κατάψυξη ώστε να μην έχουν ξεπαγώσει καθόλου. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 3. Να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης κατά την παράδοση | ΝΑΙ |  |  |  |
| 4. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5. Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 6. Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 7. Τα χορηγούμενα κατεψυγμένα λαχανικά θα έχουν ποσοστό επίπαγου σύμφωνα με το ισχύον προεδρικό διάταγμα. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 8. Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές διατάξεις και τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 9. Σκόρδο τριμμένο σε συσκευασία εμπορίου περιεκτικότητας 250gr προϊόντος, θα αναγράφεται σε αυτή ο παραγωγός, το σύνολο των στοιχείων που πιστοποιούν το προϊόν και η ημερομηνία λήξης του.Να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και υγειονομικές Διατάξεις | ΝΑΙ |  |  |  |
| 10. Η συσκευασία των προϊόντων θα είναι κατάλληλα αεροστεγής και θα φέρει τις απαραίτητες ενδείξεις (είδος, ημερομηνία κατάψυξης, ημερομηνία λήξης, χώρα προέλευσης, καθαρό βάρος). | ΝΑΙ |  |  |  |
| 11. Τα προσφερόμενα είδη θα παραλαμβάνονται το πρώτο τέταρτο του δηλωμένου χρόνου διατηρησιμότητας τους. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 12. Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα μεταφέρονται προς τις αποθήκες του Νοσοκομείου με οχήματα αυτοδύναμου ψύξεως ώστε να εξασφαλίζεται σε όλη τη διάρκεια της μεταφορά θερμοκρασία ≤ -18οC. Τα μέσα μεταφοράς θα φέρουν καταγραφικά θερμοκρασίας. Τα έντυπα των καταγραφικών να είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου όποτε ζητηθούν. | ΝΑΙ |  |  |  |

**ΤΜΗΜΑ 8: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |  |
| **8.1. Άρτος λευκός** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **8.2. Άρτος σίκαλης** | ΝΑΙ |  |  |  |
|  **8.3. Ψωμάκια λευκά 100γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα  χορηγούμενα είδη, να είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας, να έχουν παραχθεί με τα οριζόμενα Κώδικα Τροφίμων και Ποτών σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και να πληρούν τα αναφερόμενα και οριζόμενα στο **Ν 3526/2007 – ΦΕΚ 24/Α’/9.2.2007**«Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις» και **Α. οικ. 4730/209/Φ.17.1/2008**«Καθορισμός δυναμικότητας παραγωγής κλιβάνων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και διαδικασίας αδειοδότησης» σε εφαρμογή της παρ. 3 του άρθρου 2 και της παρ. 11 του άρθρου 20 του Ν3526/2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις». | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Οι λευκοί άρτοι να παρασκευάζονται από αλεύρι Α΄ ποιότητας τύπου Μ χωριάτικο, σε τεμάχια του μισού ή του ενός κιλού, να είναι καλά ψημένος, η διόγκωσή του να είναι κανονική και ομοιογενής, να είναι εύγευστος και απαλλαγμένος από κάθε δυσάρεστη μυρωδιά. Θα παραδίδεται τρεις ώρες μετά τον εκκλιβανισμό του με δικαιολογημένη μόνο τη νόμιμη αγορανομική αυξομείωση ως προς το βάρος του. Να είναι ισοβαρείς φρατζόλες, που να έχουν ψηθεί την ίδια μέρα της διάθεσης. Να είναι καλά ζυμωμένο και ψημένο και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του. Το νερό που θα χρησιμοποιείται θα είναι πόσιμο. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση λυκίσκου. Η έψηση με επαφή των τεμαχίων επιτρέπεται σε βαθμό 15%. Το ψήσιμο θα πρέπει να είναι ομοιογενές και να ξεχωρίζει κόρα και ψίχα. Η κόρα (φλόγωμα) θα πρέπει να είναι ομοιογενής καθ’ όλη την επιφάνεια. Το μαγειρικό αλάτι να μην ξεπερνά το 1,5% και να πληροί τις προϋποθέσεις του μαγειρικού άλατος. Ο άρτος θα πρέπει να αποκτήσει την θερμοκρασία περιβάλλοντος και να μεταφέρεται όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις. Η μεταφορά του άρτου θα γίνεται σε χάρτινες συσκευασίες, μέσα σε κατάλληλα κάνιστρα ή σε καλάθια τα οποία θα τηρούν τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων. Απαγορεύεται η χρήση οιασδήποτε ουσίας για την βελτίωση ή την απόκρυψη της τυχόν ελαττωματικότητας των φυσικών ιδιοτήτων ή του χρώματος των αλεύρων. Η μεταφορά των ανωτέρω ειδών θα γίνεται με τα προβλεπόμενα από τον Νόμο αυτοκίνητα, τα οποία θα είναι απόλυτα καθαρά και θα απολυμαίνονται τακτικά. Το ψωμί θα πρέπει μα πληροί τους όρους υγιεινής και ποιότητας όπως αυτοί καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και της ΕΕ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 3. Ο άρτοι σίκαλης θα είναι φρέσκοι, αρίστης ποιότητος, σε κατάλληλη συσκευασία από ισόποση ανάμειξη αλεύρων σίκαλης και σιταριού. Οι άρτοι να παρασκευάζονται από αλεύρια Α΄ ποιότητας σε τεμάχια του μισού ή του ενός κιλού, να είναι καλά ψημένος, η διόγκωσή του να είναι κανονική και ομοιογενής, να είναι εύγευστος και απαλλαγμένος από κάθε δυσάρεστη μυρωδιά. Θα παραδίδεται τρεις ώρες μετά τον εκκλιβανισμό του με δικαιολογημένη μόνο τη νόμιμη αγορανομική αυξομείωση ως προς το βάρος του. Να είναι ισοβαρείς φρατζόλες, που να έχουν ψηθεί την ίδια μέρα της διάθεσης. Να είναι καλά ζυμωμένο και ψημένο και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του. Το νερό που θα χρησιμοποιείται θα είναι πόσιμο. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση λυκίσκου. Η έψηση με επαφή των τεμαχίων επιτρέπεται σε βαθμό 15%.Το ψήσιμο θα πρέπει να είναι ομοιογενές και να ξεχωρίζει κόρα και ψίχα. Η κόρα (φλόγωμα) θα πρέπει να είναι ομοιογενής καθ’ όλη την επιφάνεια. Το μαγειρικό αλάτι να μην ξεπερνά το 1,5% και να πληροί τις προϋποθέσεις του μαγειρικού άλατος και να μην περιέχει ζάχαρη ή άλλη γλυκαντική ουσία. Ο άρτος θα πρέπει να αποκτήσει την θερμοκρασία περιβάλλοντος και να μεταφέρεται όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις. Η μεταφορά του άρτου θα γίνεται σε χάρτινες συσκευασίες, μέσα σε κατάλληλα κάνιστρα ή σε καλάθια τα οποία θα τηρούν τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων. Απαγορεύεται η χρήση οιασδήποτε ουσίας για την βελτίωση ή την απόκρυψη της τυχόν ελαττωματικότητας των φυσικών ιδιοτήτων ή του χρώματος των αλεύρων. Η μεταφορά των ανωτέρω ειδών θα γίνεται με τα προβλεπόμενα από τον Νόμο αυτοκίνητα, τα οποία θα είναι απόλυτα καθαρά και θα απολυμαίνονται τακτικά. Το ψωμί θα πρέπει μα πληροί τους όρους υγιεινής και ποιότητας όπως αυτοί καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και της ΕΕ. | ΝΑΙ |  |  |  |

**ΤΜΗΜΑ 9: ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΥ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |  |
| **9.1. Ψωμί Τοστ 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **9.2. Φρυγανιές λευκές ή σικάλεως 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα χορηγούμενα είδη θα πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Τα χορηγούμενα είδη θαείναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 µηνών εκτός ψυγείου, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. | ΝΑΙ |  |  |  |

**ΤΜΗΜΑ 10: ΓΑΛΑ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |  |
| **10.1. Γάλα φρέσκο αγελαδινό πλήρες 0,5 λίτρο** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **10.2. Γάλα φρέσκο αγελαδινό 1,5% λιπαρά 1 λίτρο** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Η παραγωγή και εμπορία αγελαδινού γάλακτος θα πρέπει να γίνεται σε εναρμόνιση με τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες όπως αυτοί αναφέρονται στο Π.6. 79/2007 όπως τροποποιήθηκε από το άρθρο 16 του Ν.4587/2018, της ισχύουσας κτηνιατρικής νομοθεσίας, καθώς επίσης και τα άρθρα 79 και 80 του Κ.Τ.Π. όπως αυτά έχουν τροποποιηθεί με τις αποφάσεις Α.Χ.Σ.1050/1996 Φ.Ε.Κ. 263/Β/7.4.97, Α.Χ.Σ. 187/1998 Φ.Ε.Κ. 765/Β/24.7.98 και την Οδηγία 2000/13/Ε.Κ. περί επισήμανσης τροφίμων. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Το χορηγούμενο αγελαδινό γάλα θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 1,5 %, 3,5% κατά περίπτωση και να είναι συσκευασμένο σε TetraPack συσκευασία ή πλαστική φιάλη PET σε χωρητικότητες όπως ζητούνται ανωτέρω. Πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά σταθερότυπα που ορίζονται στις ισχύουσες κτηνιατρικές διατάξεις. Πρέπει να πληροί επίσης τις απαιτούμενες προδιαγραφές, όσον αφορά στην υποχρεωτική επισήμανση στην συσκευασία του (Ονομασία πώλησης, Επωνυμία και έδρα παραγωγού, Ημερομηνία παστερίωσης, ελάχιστης διατηρησιμότητας, Αριθμός παρτίδας, Σήμα καταλληλότητας, κ.τ.λ.). Πρέπει να πληροί επίσης τις προδιαγραφές όσον αφορά στις συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς (Υγιεινές συνθήκες μεταφοράς, χειρισμού κ.τ.λ.). | ΝΑΙ |  |  |  |
| 3. Το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει να έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία 71,7 ºC για 15 sec ή σε διαδικασία παστερίωσης, που χρησιμοποιεί ενδεδειγμένους συνδυασμούς χρόνου - θερμοκρασίας, για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος και να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμή της φωσφατάσης. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 4. Αμέσως μετά την παστερίωση, να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6ºC στην οποία θερμοκρασία συντηρείται, η δε διάρκεια συντήρησης του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις πέντε (5) ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5. Η πρώτη και δεύτερη συσκευασία πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες της υγιεινής και να είναι αρκετά ανθεκτικές ώστε να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική προστασία των προϊόντων. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 6. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες (γεύση, οσμή, χρώμα) να είναι χαρακτηριστικοί του είδους | ΝΑΙ |  |  |  |
| 7. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παραλαμβάνεται με ημερομηνία της ημέρας που έγινε σε αυτό η παστερίωση ή την επομένη. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 8. Η συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρέπει να πληροί όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που θα ήταν δυνατόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώσει την σύσταση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 9. Η μεταφορά των ειδών να γίνεται σε καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα ψυγεία που θα φέρουν καταγραφικά θερμοκρασίας. Σε κάθε παραλαβή θα ελέγχονται οι θερμοκρασίες μεταφοράς των ειδών καθώς και οι θερμοκρασίες αποθήκευσης πριν τη διακίνηση. Τα έντυπα των καταγραφικών να αποστέλλονται στο Νοσοκομείο για έλεγχο, όποτε ζητηθούν. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 10. Οι συνθήκες συσκευασίας (πρώτη & δεύτερη), μεταφοράς (θερμοκρασία μεταφοράς, χρήση κατάλληλων μεταφορικών μέσων, έλεγχος υγιεινής κ.λ.π.) και παράδοσης, θα πρέπει να πληρούν τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις καθώς και τους απαιτούμενους όρους των οδηγών ορθής υγιεινής σύμφωνα με τις αρχές ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων. | ΝΑΙ |  |  |  |

**ΤΜΗΜΑ 11: ΓΙΑΟΥΡΤΙ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |
|  **11.1. Γιαούρτι αγελάδος με 2% λιπαρά 200γρμ** | ΝΑΙ |  |  |
| 1. Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα αγελάδος και θα πρέπει να πληρούν τους όρους που προβλέπει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές διατάξεις και τις απαραίτητες προδιαγραφές περί μικροβιολογικών σταθεροτύπων (Π.Δ. 49/1989). | ΝΑΙ |  |  |
| 2. Το γιαούρτι θα πρέπει να περιέχει λίπος και στερεό υπόλειμμα άνευ λίπους (ΣΥΑΛ) σε ποσοστό ανώτερο κατά 10 % τουλάχιστον από το όριο που καθορίζεται στο άρθρο 80 Παρ. 3 του Κ.Τ.Π., των αντιστοίχων ειδών γάλακτος από τα οποία παρασκευάζεται. | ΝΑΙ |  |  |
| 3. Θα χορηγείται γιαούρτι αγελάδος περιεκτικότητας σε λίπος 2%. | ΝΑΙ |  |  |
| 4. Θα πρέπει επίσης να πληροί όλες τις απαραίτητες προϋποθέσεις, σύμφωνα με το άρθρο 82 Παρ. 6 του Κ.Τ.Π. περί συνεκτικότητας, οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, απουσία ιζήματος, συντηρητικών ουσιών, ζάχαρης, χρωστικών, κ.τ.λ. | ΝΑΙ |  |  |
| 5. Το καθαρό βάρος κάθε συσκευασίας θα πρέπει να είναι 200 γρ. | ΝΑΙ |  |  |
| 6. Τα είδη θα παραλαμβάνονται το πρώτο τέταρτο του δηλωμένου χρόνου διατηρησιμότητας τους (π.χ. σε προϊόν με ημερομηνία ανάλωσης 1 μήνα θα παραλαμβάνεται την πρώτη εβδομάδα από την ημερομηνία παραγωγής του). | ΝΑΙ |  |  |
| 7. Οι συσκευασίες επίσης θα πρέπει να είναι από εγκεκριμένη πλαστική ύλη, ώστε να διασφαλίζεται το αμετάβλητο της σύστασης, της επιγραφής και της γνησιότητας του προϊόντος. Επί της συσκευασίας θα αναγράφεται η επί τις εκατό σύσταση σε λίπος και ΣΥΑΛ, η ημερομηνία λήξης, η παρτίδα, καθώς και η επωνυμία της εταιρείας με ανεξίτηλη γραφή. | ΝΑΙ |  |  |
| 8. Να παραδίδονται μέσα σε χαρτοκιβώτια, ανάμεσα στα οποία να υπάρχουν διαχωριστικά κατάλληλου τύπου. | ΝΑΙ |  |  |
| 9. Η μεταφορά των ειδών να γίνεται σε καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα ψυγεία που θα φέρουν καταγραφικά θερμοκρασίας. Σε κάθε παραλαβή θα ελέγχονται οι θερμοκρασίες μεταφοράς των ειδών καθώς και οι θερμοκρασίες αποθήκευσης πριν τη διακίνηση. Τα έντυπα των καταγραφικών να αποστέλλονται στο Νοσοκομείο για έλεγχο, όποτε ζητηθούν. | ΝΑΙ |  |  |
| 10. Οι συνθήκες συσκευασίας (πρώτη & δεύτερη), μεταφοράς (θερμοκρασία μεταφοράς, χρήση κατάλληλων μεταφορικών μέσων, έλεγχος υγιεινής κ.λ.π.) και παράδοσης, θα πρέπει να πληρούν τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις καθώς και τους απαιτούμενους όρους των οδηγών ορθής υγιεινής σύμφωνα με τις αρχές ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων. | ΝΑΙ |  |  |

**ΤΜΗΜΑ 12: ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |  |
| 1. Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α’ Ποιότητας και να παράγονται σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος και να έχουν υποστεί επιτυχή ωρίμανση. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των ειδών (γεύση, οσμή, χρώμα) να είναι χαρακτηριστικοί του κάθε είδους. Να αναγράφονται στη συσκευασία οι ακόλουθες ενδείξεις: α) το όνομα του προϊόντος, β) η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή, γ) το βάρος του περιεχομένου, δ) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Η συσκευασία θα είναι ανάλογα με τις απαιτήσεις του Νοσοκομείου, της Ελλ. Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ο.Κ. Να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα τυροκομεία. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα ψυγεία που θα φέρουν καταγραφικά θερμοκρασίας. Σε κάθε παραλαβή θα ελέγχονται οι θερμοκρασίες μεταφοράς των ειδών καθώς και οι θερμοκρασίες αποθήκευσης πριν τη διακίνηση. Τα έντυπα των καταγραφικών να αποστέλλονται στο Νοσοκομείο για έλεγχο, όποτε ζητηθούν. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Τα είδη να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 83) και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 3. Οι προμηθευτές είναι υποχρεωμένοι να παραδίδουν τα προϊόντα κατά είδος και ποσότητα σύμφωνα με τις παραγγελίες του Νοσοκομείου. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 4. Θα διατίθενται σαν ολόκληρα προσυσκευασμένα κομμάτια, των οποίων η προετοιμασία και η συσκευασία να γίνονται από εργαστήρια, που έχουν ειδική άδεια έγκρισης και θα βρίσκονται κάτω από τον έλεγχο των κατά τόπους χημικών υπηρεσιών του ΓΧΚ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5. Το καθαρό βάρος θα αναγράφεται στη συσκευασία (Απόφ. ΑΧΣ 1762/90 Τροπ. Άρθρο 83). | ΝΑΙ |  |  |  |
| 6. Η συσκευασία σε όλα τα είδη θα είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ, που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.Π. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 7. Απαγορεύεται η προμήθεια τυριών οποιασδήποτε κατηγορίας όταν αυτά δεν πληρούν τις απαιτούμενες προδιαγραφές σύμφωνα με το άρθρο 83Γ (Γενικές διατάξεις για τα τυριά) του Κ.Τ.Π και την ΔΥΑ 2805/1960-ΦΕΚ 179/Β/27.4.1960 (αδυναμία ανταπόκρισης στον ορισμό, στον ειδικό τρόπο παρασκευής, στην ονομασία του, απουσία οργανοληπτικών ιδιοτήτων της κατηγορίας του, εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος, ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, ατελής ωρίμανση όπου η ωρίμανση επιβάλλεται, παρουσία ακάρεων, σκουληκιών, εντόμων, τοξινών, τοξικών ή καρκινογόνων ανόργανων ή οργανικών ουσιών, παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών, σήψης, ευρωτίασης κ.τ.λ). | ΝΑΙ |  |  |  |
| 8. Επισημαίνεται η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων στη συσκευασία, όπως καθορίζονται στο άρθρο 11 του ΚΤΠ και οι οποίες θα αναγράφονται ευανάγνωστα και ανεξίτηλα σε κάθε μονάδα συσκευασίας (κεφάλι, μπαστούνι, δοχεία κ.λ.π) σύμφωνα με το άρθρο 83Γ του ΚΤΠ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 9. Επισημαίνεται η εναρμόνιση τους στις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις περί μικροβιολογικών σταθεροτύπων. | ΝΑΙ |  |  |  |
|  **12.1. Φέτα σε συσκευασία 15 κιλών** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Η προμηθευόμενη φέτα (Π.Ο.Π) θα πρέπει να είναι εξαιρετικής ποιότητας με μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%. Πρέπει να πληροί τις απαραίτητες προδιαγραφές (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιγνωστικά χαρακτηριστικά κ.τ.λ.) σύμφωνα με το άρθρο 83 ενότητα Δ2α του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του Π.Δ. 81/93 (προϊόντα ονομασίας προέλευσης). | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται όλες οι υποχρεωτικές ενδείξεις σύμφωνα με τις προαναφερόμενες διατάξεις:α) «Φέτα» (FETA)β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης» (Π.Ο.Π)γ) Τυρίδ) Επωνυμία και έδρα παραγωγού-συσκευαστήε) Βάρος του περιεχομένουστ) Ημερομηνία παραγωγήςζ) Στοιχεία ελέγχου πού αναλύονται ως εξής: ζ1)Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης ΦΕ ζ2) Αύξον αριθμός του μέσου συσκευασίας ζ3) Ημερομηνία παραγωγής | ΝΑΙ |  |  |  |
| 3. Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ 81/93. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 4. Η φέτα να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά δοχεία και σε πλαστικά δοχεία με φυσική άλμη βάρους από 0.400 έως 0.500kg, ανάλογα με την παραγγελία του Νοσοκομείου, με τις απαραίτητες ενδείξεις όπως προβλέπει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών. | ΝΑΙ |  |  |  |
|  **12.2. Ημίσκληρο Τυρί Μπαστούνι** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **12.3. Τυρί Ημίσκληρο σε φέτες** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Πρέπει να είναι εξαιρετικής ή πρώτης ποιότητας με μέγιστη υγρασία 45% και λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστον 40%. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Το είδος τυρί ημίσκληρο σε φέτες του τοστ να είναι σε συσκευασίες των 0.5 kg. Η συσκευασία να γίνει σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού (βάσει ΠΔ 56/95). | ΝΑΙ |  |  |  |
| **12.4. Ανθότυρο** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Να είναι νωπό, πρώτης ποιότητας με λιποπεριεκτικότητα 15-20% σε συσκευασία μέχρι 0.5 kg ανάλογα με την παραγγελία του Νοσοκομείου, με τις απαραίτητες ενδείξεις όπως προβλέπει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **12.5. Σκληρό Τυρί (Κεφάλι)** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Πρέπει να είναι εξαιρετικής ή πρώτης ποιότητας με μέγιστη υγρασία 38% και λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστον 40%. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **12.6. Σκληρό Τυρί έτοιμο τριμμένο** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το είδος τυρί σκληρό έτοιμο τριμμένο να είναι σε συσκευασίες του 1 kg. Η συσκευασία να γίνει σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού (βάσει ΠΔ 56/95). | ΝΑΙ |  |  |  |

**ΤΜΗΜΑ 13: ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |  |
| **13.1. Αλεύρι Γ.Ο.Χ. 1 κιλό** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το αλεύρι να είναι Α' ποιότητας, να πληροί τους όρους που αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να μην παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι προϊόν υψηλής ποιότητας και γεύσης, απαλλαγμένο από ξένα σώματα, απεντομωμένο με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, σε κατάλληλη συσκευασία, βάρους 1 κιλού. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.2. Μακαρόνια κοπτά 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
|  **13.3. Μακαρόνια κριθαράκι μέτριο 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
|  **13.4. Μακαρόνια Νο2 500γρμ (Παστίτσιο)** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.5. Μακαρόνια Νο6 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.6 Μακαρόνια πέννες 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.7. Μακαρόνια πεπονάκι 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.8 Μακαρόνια ολικής πένες 500 γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.9 Μακαρόνια ολικής Νο 6 500 γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα χορηγούμενα ζυμαρικά θα πρέπει να είναι προϊόντα που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι 100% και να πληρούν τους ορούς του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 115) και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Τα ζυμαρικά να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απολύτως καθαρά και απαλλαγμένα από έντομα, ακάρεα κ.λ.π. Τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική συσκευασία. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 3. Τα ζυμαρικά όταν βράζονται με νερό πρέπει: - Να διογκούνται τουλάχιστον στο διπλάσιο - Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5% - Να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή - Το υγρό βρασμού πρέπει να είναι κατά το δυνατόν διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή ισχυρή όξινη γεύση. Θόλωμα του υγρού σημαίνει κατώτερης ποιότητας ή παλαιωμένο προϊόν. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 4. Οι πρώτες ύλες για την Παρασκευή ζυμαρικών πρέπει να πληρούν τους αντίστοιχους όρους και διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5. Να είναι σε κατάλληλες και ακέραιες συσκευασίες των 500γραμ. όπου θα αναγράφονται οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 6. Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να πληρούν τις διατάξεις περί συσκευασίας του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 7. Τα προσφερόμενα είδη θα παραλαμβάνονται το πρώτο τέταρτο του δηλωμένου χρόνου διατηρησιμότητας τους (π.χ. προϊόν με ημερομηνία ανάλωσης 12 μήνες θα παραλαμβάνεται το πρώτο τρίμηνο από την ημερομηνία παραγωγής τους). | ΝΑΙ |  |  |  |
| 8. Τα μακαρόνια ολικής άλεσης να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και υγειονομικές Διατάξεις. Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι κατηγορίας «Σπαγγέτι Νο 6 ολικής άλεσης 500γρ.» και «Σπαγγέτι πέννες ολικής άλεσης 500γρ.» | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.10. Πουρές πατάτας σάκος 25 κιλών** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το προϊόν (πουρές) να είναι Α' ποιότητας, να πληροί τους όρους που αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να μην παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι προϊόν υψηλής ποιότητας και γεύσης, απαλλαγμένο από ξένα σώματα, απεντομωμένο με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, σε κατάλληλη συσκευασία, βάρους 25 κιλών. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση καιεγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.11. Ρεβίθια 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.12. Ρύζι Bonet 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.13. Ρύζι γλασσέ 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.14. Φακές ψιλές 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.15. Φασόλια γίγαντες 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα χορηγούμενα είδη (**13.11.** έως και **13.15.)** θα πρέπει: Να είναι Α' ποιότητας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, σε κατάλληλη πλαστική σακούλα, βάρους 500 γραμμαρίων. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.16. Φιδές ψιλός 250γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Για το είδος (**Φιδές ψιλός 250γρμ**) ισχύουν οι παραπάνω αναφερόμενες προδιαγραφές για τα είδη **13.2** έως **13.7** (ζυμαρικά) | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.17. Γαλοπούλα φιλέτο καπνιστή κομμένη** | ΝΑΙ |  |  |  |
|  **13.18. Μπέικον καπνιστό α/δ κομμένο** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα χορηγούμενα είδη (**13.16, 13.17.)** να είναι αρίστης ποιότητος, τυποποιημένα σε κατάλληλη συσκευασία και εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή ή αλλοίωση. Να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις Ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.19. Αλάτι Νο2 10 κιλών** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.20. Αλάτι ψιλό 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το αλάτι θα είναι φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο αρίστης ποιότητος, κατάλληλο για επιτραπέζιο και μαγειρικής, να ρέει χωρίς πρόσθετα ροής, καθαρό, απαλλαγμένο από τα κατάλοιπα των αλυκών. Να μην σκληραίνει το νερό στο μαγείρεμα. Συσκευασμένο σε τυποποιημένη κατάλληλη πλαστική σακούλα 500γρμ για ψιλό αλάτι και 10 κιλών για αλάτι Νο2. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η σύνθεση, η προέλευση και εγγυημένη ημερ. λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.21. Άνθος αραβοσίτου βανίλια 2κιλο** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το άνθος αραβοσίτου θα είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.22. Βούτυρο τύπου βιτάμ 250γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το βούτυρο θα είναι αρίστης ποιότητας, φυτικής προέλευσης σε κατάλληλη συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας θα αναγράφονται τα συστατικά, και η ημερομηνία λήξης, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.23 Γάλα πλήρες 3,5% μακράς διαρκείας 1 LT (Συντήρηση εκτός ψυγείου** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Η παραγωγή και εμπορία αγελαδινού γάλακτος θα πρέπει να γίνεται σε εναρμόνιση με τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες όπως αυτοί αναφέρονται στο Π.6. 79/2007 όπως τροποποιήθηκε από το άρθρο 16 του Ν.4587/2018, της ισχύουσας κτηνιατρικής νομοθεσίας, καθώς επίσης και τα άρθρα 79 και 80 του Κ.Τ.Π. όπως αυτά έχουν τροποποιηθεί με τις αποφάσεις Α.Χ.Σ.1050/1996 Φ.Ε.Κ. 263/Β/7.4.97, Α.Χ.Σ. 187/1998 Φ.Ε.Κ. 765/Β/24.7.98 και την Οδηγία 2000/13/Ε.Κ. περί επισήμανσης τροφίμων. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Το χορηγούμενο αγελαδινό γάλα θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 1,5 %, 3,5% κατά περίπτωση και να είναι συσκευασμένο σε TetraPack συσκευασία ή πλαστική φιάλη PET σε χωρητικότητες όπως ζητούνται ανωτέρω. Πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά σταθερότυπα που ορίζονται στις ισχύουσες κτηνιατρικές διατάξεις. Πρέπει να πληροί επίσης τις απαιτούμενες προδιαγραφές, όσον αφορά στην υποχρεωτική επισήμανση στην συσκευασία του (Ονομασία πώλησης, Επωνυμία και έδρα παραγωγού, Ημερομηνία παστερίωσης, ελάχιστης διατηρησιμότητας, Αριθμός παρτίδας, Σήμα καταλληλότητας, κ.τ.λ.). Πρέπει να πληροί επίσης τις προδιαγραφές όσον αφορά στις συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς (Υγιεινές συνθήκες μεταφοράς, χειρισμού κ.τ.λ.). | ΝΑΙ |  |  |  |
| 3. Το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει να έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία 71,7 ºC για 15 sec ή σε διαδικασία παστερίωσης, που χρησιμοποιεί ενδεδειγμένους συνδυασμούς χρόνου - θερμοκρασίας, για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος και να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμή της φωσφατάσης. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 4. Αμέσως μετά την παστερίωση, να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6ºC στην οποία θερμοκρασία συντηρείται, η δε διάρκεια συντήρησης του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις πέντε (5) ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5. Η πρώτη και δεύτερη συσκευασία πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες της υγιεινής και να είναι αρκετά ανθεκτικές ώστε να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική προστασία των προϊόντων. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 6. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες (γεύση, οσμή, χρώμα) να είναι χαρακτηριστικοί του είδους | ΝΑΙ |  |  |  |
| 7. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παραλαμβάνεται με ημερομηνία της ημέρας που έγινε σε αυτό η παστερίωση ή την επομένη. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 8. Η συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρέπει να πληροί όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που θα ήταν δυνατόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώσει την σύσταση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 9. Η μεταφορά των ειδών να γίνεται σε καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα ψυγεία που θα φέρουν καταγραφικά θερμοκρασίας. Σε κάθε παραλαβή θα ελέγχονται οι θερμοκρασίες μεταφοράς των ειδών καθώς και οι θερμοκρασίες αποθήκευσης πριν τη διακίνηση. Τα έντυπα των καταγραφικών να αποστέλλονται στο Νοσοκομείο για έλεγχο, όποτε ζητηθούν. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 10. Οι συνθήκες συσκευασίας (πρώτη & δεύτερη), μεταφοράς (θερμοκρασία μεταφοράς, χρήση κατάλληλων μεταφορικών μέσων, έλεγχος υγιεινής κ.λ.π.) και παράδοσης, θα πρέπει να πληρούν τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις καθώς και τους απαιτούμενους όρους των οδηγών ορθής υγιεινής σύμφωνα με τις αρχές ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.24. Γαρύφαλλο αλεσμένο 500 γρμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.25. Δαφνόφυλλα 500 γρμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.26. Δεντρολίβανο 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα χορηγούμενα είδη **13.24. , 13.25.** και **13.26.** να είναι άριστης ποιότητος, τυποποιημένα σε κατάλληλη συσκευασία και να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.27. Βασιλικός ξερός 500γρμ** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το προϊόν (**Βασιλικός ξερός 500 γραμ.**) θα είναι αρίστης ποιότητος, τυποποιημένα σε κατάλληλη συσκευασία και να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.28. Ελιές καλαμών (181/200) /1 κιλό** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Οι ελιές θα είναι άριστης ποιότητας, υψηλής διατροφικής αξίας χωρίς συντηρητικά σε συσκευασία με ελαιόλαδο, νερό, αλάτι & ξύδι. Θα είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσεως με τις ισχύουσες Κοινοτικές & Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.29. Ζάχαρη λευκή ψιλή 1 κιλό** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Η ζάχαρη θα είναι άριστης ποιότητας, λευκή κρυσταλλικής μορφής, τυποποιημένη σε χάρτινη κατάλληλη συσκευασία, καθαρού βάρους 1 κιλού. Εξωτερικά της συσκευασίας θα αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών εκτός ψυγείου. Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.30. Ζελέ διαφόρων γεύσεων** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το χορηγούμενο είδος (**Ζελέ διαφόρων γεύσεων)** θα είναι άριστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.31. Κανέλλα τριμμένη 500γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Η κανέλλα θα είναι αρίστης ποιότητος, τυποποιημένη σε κατάλληλη συσκευασία και να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.32. Κομπόστα ροδάκινο 3κιλο μισόκαρπο** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.33. Κομπόστα ροδάκινο 1000 γραμ. μισόκαρπο** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα χορηγούμενα είδη **13.32.** και **13.33** θα είναι Α΄ ποιότητας και σύμφωνα με τους όρους και προδιαγραφές του Κ.Τ.Π. και αντικειμένων κοινής χρήσης και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι καρποί και 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. Τα διατηρημένα τρόφιμα πρέπει να πληρούν εκτός από τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και όλους τους όρους των διατάξεων της Ελληνικής Νομοθεσίας που αφορούν την υγιεινή κατάσταση και γενικά καταλληλότητα προς διατροφή. H ημερομηνία λήξης θα αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολλημένη ετικέτα. Για τη συσκευασία των διατηρημένων τροφίμων, γενικά, πρέπει να πληρούνται όλοι οι όροι του Κ.Τ.Π. του Κεφαλαίου «Υλικά Συσκευασίας». | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2. Κομπόστα ροδάκινο με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικά (Ε950, Ε951, Ε962, Ε954, Ε955, Ε959, Ε961, Ε962) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 Κ.Τ.Π. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.34. Κορν φλέιξ 1 κιλό** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το χορηγούμενο είδος **(Κορν φλέιξ 1 κιλό)** θα είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών εκτός ψυγείου. Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13,.35. Κορν φλάουρ 2κιλο** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Είδος σκόνης, λευκό αλεύρι που βγαίνει από το καλαμπόκι, είναι δηλαδή είδος καλαμποκάλευρου. Άμυλο αραβοσίτου σε χάρτινη συσκευασία εμπορίου περιεκτικότητας 2 kg προϊόντος, θα αναγράφεται σε αυτή ο παραγωγός, το σύνολο των στοιχείων που πιστοποιούν το προϊόν και η ημερομηνία λήξης του. Να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.36. Κύμινο τριμμένο 500 γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το χορηγούμενο είδος (**Κύμινο τριμμένο 500 γραμ.**)θα είναι αρίστης ποιότητος, τυποποιημένα σε κατάλληλη συσκευασία και να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.37. Λεμόνι (χυμός) 330 γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το προϊόν (**Λεμόνι (χυμός) 330 γραμ.**) θα είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλο πλαστικό μπουκάλι. Εξωτερικά του μπουκαλιού να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.38. Μαργαρίνη μερίδα 10 γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το χορηγούμενο είδος (**Μαργαρίνη μερίδα 10 γραμ.**) αρίστης ποιότητας, φυτικής προέλευσης σε κατάλληλη συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας θα αναγράφονται τα συστατικά, και η ημερομηνία λήξης, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.39. Μαρμελάδα μερίδα 20 γραμ. διαφόρων γεύσεων** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Μαρμελάδα με γεύση φρούτων αρίστης ποιότητας, τυποποιημένη σε κατάλληλη συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.40. Μοσχοκάρυδο τριμμένο 500γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.41. Μπαχάρι τριμμένο 500γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα χορηγούμενα είδη (**13.40** και **13.41**) θα είναι αρίστης ποιότητος, τυποποιημένα σε κατάλληλη συσκευασία και να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.42. Ξύδι 400 γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το χορηγούμενο είδος (**Ξύδι 400 γραμ.**) θα είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλο πλαστικό μπουκάλι. Εξωτερικά του μπουκαλιού να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Το ξύδι να προέρχεται από σταφύλι και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη) και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.43. Πιπέρι κόκκινο πάπρικα τριμμένη 500γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.44. Πιπέρι μαύρο τριμμένο 500γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.45. Ρίγανη έξτρα 500 γρμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα είδη **13.43., 13.45.** και **13.42.** θα είναι αρίστης ποιότητος, τυποποιημένα σε κατάλληλη συσκευασία και να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.46. Σόδα διττανθρακική 500 γρμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το χορηγούμενο είδος (**Σόδα διττανθρακική 500 γρμ.**) θα είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη συσκευασία. Εξωτερικά της οποίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η ημερομηνία λήξης. Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.47. Στιγμιαίος καφές 2 γραμ. (φακελάκι)** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το χορηγούμενο είδος (**Στιγμιαίος καφές 2 γραμ. (φακελάκι)**) θα είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένος σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία, βάρους 2γραμ ανά φακελάκι. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.48. Σφολιάτα γαλλική 800 γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα είδος (**Σφολιάτα γαλλική 800 γραμ.**) θα είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη συσκευασία. Εξωτερικά της οποίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η ημερομηνία λήξης. Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.49. Ταραμοσαλάτα 1 κιλό** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το χορηγούμενο είδος (**Ταραμοσαλάτα 1 κιλό**) θα είναι αρίστης ποιότητος, τυποποιημένη σε κατάλληλη συσκευασία σφραγισμένη και αναλλοίωτη με αναγραφόμενες προδιαγραφές. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση η ημερομηνία λήξης. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.50. Τοματ/λτος διπλής συμπύκνωσης 500 γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.51. Τομάτα κονκασέ 3 κιλών** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα είδη **13.50.** και **13.51.** θα είναι άριστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.52. Τσάι μαύρο (φακελάκι)** | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.53. Τσάι μαύρο χύμα πακέτο 1 κιλό** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα είδη **13.49.** και **13.50.** θα είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη συσκευασία. Να πληροί τους όρους Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.54. Cheese crackers 45γρ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το προϊόν (**Τσιζ crackers 45γρ.**) θα είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη συσκευασία. Εξωτερικά της οποίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η ημερομηνία λήξης. Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.55. Τυρόπιτα – σπανακόπιτα ατομική 150 γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Τα προϊόντα (**Τυρόπιτα – σπανακόπιτα ατομική 150 γραμ.**) θα είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη συσκευασία των 1.000 γραµ. και να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.56. Χαλβάς βανίλια 1000 γραμ.** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το χορηγούμενο είδος (**Χαλβάς βανίλια 1000 γραμ.**) θα είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.57. Χαμομήλι φακελάκι** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το χορηγούμενο είδος (**Χαμομήλι φακελάκι.**) θα είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη συσκευασία. Να πληροί τους όρους Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| **13.58. Χυμός φυσικός πορτοκάλι 250 ml** | ΝΑΙ |  |  |  |
| 1. Το χορηγούμενο είδος (**Χυμός φυσικός πορτοκάλι 250 ml**) θα είναι αρίστης ποιότητας, 100% φυσικός, χωρίς συντηρητικά και χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Συσκευασμένος σε κατάλληλη σφραγισμένη ερμητικά κλειστή χάρτινη συσκευασία, βάρους 250 ml. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η εγγυημένη ημερομηνία λήξης, η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 6 μηνών εκτός ψυγείου. | ΝΑΙ |  |  |  |