**ΠΙΝΑΚΕΣ ΦΥΛΛΟΥ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ**

**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 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 |  |  |  |