ΜΕΡΟΣ Β. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ – ΠΙΝΑΚΕΣ ΦΥΛΛΟΥ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

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 | |  |  |  |
| Προδιαγραφές Νωπών Κρεάτων    Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να είναι κατηγορίας Α΄ και να πληρούν τους όρους που 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 εγκεκριμένα σφαγεία Ευρωπαϊκών χωρών ή τρίτων χωρών που συμπεριλαμβάνονται στους εγκεκριμένους καταλόγους σύμφωνα με τον Εκτελεστικό Κανονισμό της ΕΕ 2021/405.  Ειδικότερα, σύμφωνα με το Άρθρο 88 (1 ) του Κ.Τ.Π., τα προσφερόμενα νωπά κρέατα θα πρέπει:  • Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων, βοοειδών, χοίρων και προβάτων.  • 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 καταλληλόλητας 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 και να συμμορφώνονται στους:  Α) Καν (ΕΚ) αριθ.37/2010 της 22 ας Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικώς δραστικές ουσίες όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (κτηνιατρικά φάρμακα και αντιβιοτικά).  Β) Καν (ΕΚ) αριθ.396/2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.  Γ) Καν (ΕΚ) αριθ.188 1/2006 της Επιτροπής της 19 η ς Δεκεμβρίου 2006 και για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες που επιμολύνουν τα τρόφιμα (βαρέα μέταλλα, διοξίνες, κ.α.).  • Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιού (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το βόειο κρέας).  • Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4 - 50C 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 συνδεόμενου 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 τους χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή τους και κατά συνέπεια στην υγεία των καταναλωτών. | | ΝΑΙ |  |  |  |
| Συγκεκριμένα:  ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ  συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/198 1.  Το νωπό βόειο κρέας να είναι:  • αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α): μηρός (μπούτι) το οποίο περιλαμβάνει τα ακόλουθα τμήματα: «τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό» και «κυλότο»    Η Ταξινόμηση είναι σύμφωνη με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1308/2013 .    Ηλικία: Το νωπό βόειο κρέας να είναι Κατηγορίας Ζ (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι) ή Κατηγορίας Α (ηλικίας 12 έως 24 μηνών) όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008, με μυϊκή διάπλαση, κατηγορίας S, E, U, R και βαθμό πάχυνσης κατηγορίας 1 και 2 (πολύ μικρή, μικρή). | | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΝΩΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ  Το νωπό χοιρινό κρέας να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή) και να παραδίδεται σε αυτοτελή  τεμάχια: μηρός (μπούτι) άνευ οστών, σπάλα, μπριζόλες (λαιμού ή κόντρα) με οστό, ψαρονέφρι. Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα, και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ’ αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση. Τα σφάγια θα πρέπει να είναι κατηγορίας, Ε, U ή R βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας, σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013:  Κατηγορίες Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου E ----- > 55 ή περισσότερο.  U ---- > 50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55. R ----- >45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50.  Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανε μημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. | | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΝΩΠΟ ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ  Τα αρνίσιο κρέας να προέρχεται από ζώα γάλακτος, 8-12 Kgr, σύμφωνα με τους Κανονισμούς 1183/2006 και  1308/2013, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής, ολόκληρα, πρόσφατης σφαγής, χωρίς κεφάλι, χωρίς εντόσθια (εκτός από τις ημέρες των εορτών του Πάσχα σύμφωνα με τους Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών, αρ.Α2-861/14-08-13). Να φέρουν τις προβλεπόμενες από την Νομοθεσία απαραίτητες σημάνσεις. | | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ  Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με το άρθρο 6 της ΚΥΑ 1288/2017 η οποία τροποποιεί την ΚΥΑ 15523/2006 και τον ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (EE) ΑΡΙΘ. 1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΉΣ της 13ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών , και να εφαρμόζει σύστημα HACCP.  Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ. 79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4472/2017, Άρθρο 122.    ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ  • Salmonella, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.  • E. coli O157:H7, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 1664 9, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002. • Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.  • Trichinella (τριχίνης), συμμόρφωση με τον Εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2015/1375 της Επιτροπής, της 10ης Αυγούστου 2015, για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση Trichinella (τριχίνης) στο κρέας. | | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ  Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VACUUM) άνευ συντηρητικών ουσιών σε διαφανή προ συσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες, καθώς και από την απώλεια υγρασίας.    Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία η ύπαρξη:  1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεμένου φυσικώς με το κρέας.  2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών, όπως ορίζεται από τον  Κανονισμό (ΕΚ) 1825/2000.  Δεν επιτρέπεται η αφαίρεση κανενός κομματιού που ανήκει στην Κατηγορία Α αλλά πρέπει να περιλαμβάνονται όλα τα κομμάτια στη φυσιολογική αναλογία που απαντούν στην Κατηγορία αυτή. Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας πρέπει να συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια. Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με αντοχή στη διάρρηξη και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου περίπου 25 Kgr (±10%). | | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ    Τόσο στην εξωτερική συσκευασία όσο και στη διάφανη προσυσκευασία κάθε αυτοτελούς ανατομικού τεμαχίου, πρέπει να υπάρχει ετικέτα στην ελληνική γλώσσα σύμφωνα με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:  • Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 19 24/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επι τροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.  • Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών. • Άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 .  • Άρθρο 4 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.566/2008  • Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1825/2000 της Επιτροπής της 25ης Αυγούστου 2000 για τη θέσπιση λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας. • ΥΑ Αριθμ. 1458/143681 Συμπληρωματικά μέτρα σε εφαρμογή του τμήματος Ι του τίτλου II και του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) υπ’ αρ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) υπ’ αρ. 1825/2000 της Επιτροπής σχετικά με την επισήμανση του βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας.    Στην ετικέτα να αναγράφονται:  1. Η περιγραφή του σφάγιου (π.χ. νεαρό ζώο 8- 12 μηνών).  2. Η χώρα καταγωγής.  3. Η χώρα εκτροφής.  4. Η χώρα σφαγής.  5. Ο κωδικός του σφάγιου (πλην του χοιρινού).  6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.  7. Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.  8. Η ημερομηνία σφαγής.  9. Η ταξινόμηση του ζώου.  10. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.  11. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του. | | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ    1. Τα νωπά κρέατα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.  2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.  3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 0–4°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Π.Δ 203/98, ΕΦΕΤ Ο∆ΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).  4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελία ς στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. | | ΝΑΙ |  |  |  |

ΤΜΗΜΑ 2: ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ | ΑΠΑΙΤΗΣΗ | ΑΠΑΝΤΗΣΗ | ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ |  |
| 2.1. Κοτόπουλο νωπό | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2.2. Γαλοπούλα κατεψυγμένη | ΝΑΙ |  |  |  |
| 2.3 ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΚΑΤΕΨ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ    Τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να είναι κατηγορίας Α και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013 νοούνται ως:    «Κρέας Πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση  και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της επεξεργασίας με ψύχος,    «Νωπό Κρέας Πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από – 2° C και όχι υψηλότερη από + 4° C.    Τα Πουλερικά να είναι κατηγορίας Α σύμφωνα με τον Κανονισμό της Ε.Κ. 543/2008, και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, ολόκληρα, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών .  1. Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, τράχηλους, άκρα από τον ταρσό χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα να μην φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες. [Άρθρο 7]    2. 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 στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς. [Άρθρο 7].    3. Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ , το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια. [Άρθρο 7].    4. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή [Άρθρο 11], με πιστοποίηση από Κρατικό φορέα [Άρθρο 13].    5. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία με ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία με χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες.[Νόμος 4235/2014, ΦΕΚ 32/Α/11-2-2014, Κεφ. Α. Άρθρο1].    6. 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 . Συγκεκριμένα να συμμορφώνονται με τους κάτωθι Κανονισμούς:  α) Κανονισμός ΕΚ αριθ.37/2010 της 22 ας Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικώς δραστικές ουσίες όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (κτηνιατρικά φάρμακα και αντιβιοτικά).  β) Κανονισμός ΕΚ αριθ.396/2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.  γ) Κανονισμός ΕΚ αριθ.1881/2006 της Επιτροπής της 19η ς Δεκεμβρίου 2006 και για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες που επιμολύνουν τα τρόφιμα (βαρέα μέταλλα, διοξίνες, κ.α.). | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΛΕΓΧΟΙ    1. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σχετικά με κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών, των Κανονισμών ΕΚ 1308/2013 και 543/2008 και να συμμορφώνονται με τον Κανονισμό 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 τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά .  2. Ως προς τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά να πληρούν τις προϋποθέσεις του Κανονισμός ΕΚ αριθ. 1086/2011 της Επιτροπής της 27η ς Οκτωβρίου 2011,για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του Κανονισμού αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος Ι του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών. Όταν πρόκειται για κοτόπουλα στον Κανονισμός ΕΚ αριθ. 2017/1495 της 23η ς Αυγούστου 2017 για την τροποποίηση όσο ν αφορά το Campylobacter σε σφάγια κοτόπουλου κρεατοπαραγωγής.  3. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.[854/2004 Κεφ. V]  4. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. [854/2004 Κεφ. V].  5. Να προέρχονται από εγκεκριμένο πτηνοσφαγείο και Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου. Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4472/2017, Άρθρο 122. 6. Σε περίπτωση εισαγωγής νωπών πουλερικών από τρίτη χώρα αυτά θα πρέπει να συνοδεύονται από Κτηνιατρικό Πιστοποιητικό (στην Ελληνική γλώσσα) και να περιλαμβάνονται στον κατάλογο των εγκεκριμένων χωρών οι οποίες να διαθέτουν εγκεκριμένες εγκαταστάσεις όπως ορίζεται από τον Κανονισμό ΕΚ αριθ. 798/2008 της Επιτροπής της 8ης Αυγούστου 2008 για την κατάρτιση καταλόγου τρίτων χωρών, εδαφών, ζωνών ή διαμερισμάτων από τα οποία επιτρέπεται να εισαχθούν και διαμετακομισθούν μέσω της κοινότητας πουλερικά και κρέας πουλερικών και τον καθορισμό των απαιτήσεων κτηνιατρικής πιστοποίησης και του Εκτελεστικού Κανονισμού (ΕΕ) 2021/404 της Επιτροπής της 24ης Μαρτίου 2021 για την κατάρτιση καταλόγων τρίτων χωρών, εδαφών ή ζωνών αυτών από τις οποίες/τα οποία επιτρέπεται η είσοδος ζώων, ζωικού αναπαραγωγικού υλικού και προϊόντων ζωικής προέλευσης στην Ένωση σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2016/429 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ:    1. Σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει επισήμανση, όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου, η θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάλωσης, η χώρα προέλευσης ή ο τόπος καταγωγής (Κανονισμός 1337/2013 ].  2. Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δεύτερη συσκευασία η επισήμανση να είναι στην Ελληνική γλώσσα και σε εμφανές σημείο, και σύμφωνη με τις ακόλουθες διατάξεις:  α] Κανονισμοί 853/2004, 854/2004. β] Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής. γ] Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ.1337/2013 για την θέσπιση κανόνων εφαρμογής του Καν.αριθμ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοριοειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ    • Η ονομασία 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 σφαγείου, και σήμανση καταλληλόλητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.  • Η ημερομηνία σφαγής.  • Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, ανάλωση μέχρι ημέρα/μήνας/έτος. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΝΩΠΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛA  Να είναι κατηγορίας Α, Τ 65% [ΑΔ 7/2009, Άρθρο 221], σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή 1 εκ. κάτω από αυτούς και χωρίς στομάχι και καρδιά.  Να είναι αερόψυκτα [543/2008, Άρθρο 10], κατηγορίας βάρους 1200γρ.  Τα νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία υλικών κατάλληλων για επαφή με τρόφιμα και σε δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβωτίων 8 ή 10 τεμαχίων (ανάλογα με την κατηγορία βάρους). | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ    1. Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών.  2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.  3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία –2°C έως +4°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΚ 1308/2011, ΕΦΕΤ Ο∆ΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).  4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ    Τα κατεψυγμένα πουλερικά θα πρέπει να είναι κατηγορίας Α και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88 (1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις. Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1308/2013 νοούνται ως:    «Κρέας Πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της επεξεργασίας με ψύχος,    «Κατεψυγμένο Κρέας Πουλερικών»: το κρέας πουλερικών το οποίο έχει καταψυχθεί το συντομότερο δυνατόν στο πλαίσιο των κανονικών διαδικασιών σφαγής και το οποίο πρέπει να διατηρείται συνεχώς και σε όλα τα σημεία του προϊόντος σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους – 12°C.    «Κρέας Πουλερικών Βαθειάς Κατάψυξης» το κρέας πουλερικών το οποίο πρέπει να διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους - 18oC, 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 βαθειάς κατάψυξης που προορίζονται για την διατροφή του ανθρώπου .    Τα πουλερικά να είναι κατηγορίας Α σύμφωνα με τον Κανονισμό της Ε.Κ. 543/2008, και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, ολόκληρα, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών .    1. Μετά την απόψυξη, τα πουλερικά θα πρέπει να διατηρούν τα οργανοληπτικά των νωπών πουλερικών:  α. Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, τράχηλους, άκρα από τον ταρσό χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα να μην φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες. [Άρθρο 7].  β. 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. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς. [Άρθρο 7].  γ. Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και  σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια. [Άρθρο 7]  δ. 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.    2. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή [Άρθρο 11], με πιστοποίηση από Κρατικό φορέα [Άρθρο 13].    3. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία με 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, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες.  [Νόμος 4235/2014, ΦΕΚ 32/Α/11-2-2014, Κεφ. Α. Άρθρο1].    4. 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. Συγκεκριμένα να συμμορφώνονται με τους κάτωθι Κανονισμούς:  α) Κανονισμός ΕΚ αριθ.37/2010 της 22 α ς Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικώς δραστικές ουσίες όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (κτηνιατρικά φάρμακα και αντιβιοτικά).  β) Κανονισμός ΕΚ αριθ.396/2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.  γ) Κανονισμός ΕΚ αριθ.1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006 και για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες που επιμολύνουν τα τρόφιμα (βαρέα μέταλλα, διοξίνες, κ.α.).      ΕΛΕΓΧΟΙ  1. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σχετικά με κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών των Κανονισμών ΕΚ 1308/2013 και 543/2008 και να συμμορφώνονται με τον Κανονισμό 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 τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.  2. Ως προς τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά να πληρούν τις προϋποθέσεις του Κανονισμός ΕΚ αριθ. 1086/2011 της Επιτροπής της 27ης Οκτωβρίου 2011,για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του Κανονισμού αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος Ι του Κανονισμού ΕΚ αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών. Όταν πρόκειται για κοτόπουλα στον Κανονισμός ΕΚ αριθ. 2017/1495 της 23ης Αυγούστου 2017 για την τροποποίηση όσο ν αφορά το Campylobacter σε σφάγια κοτόπουλου κρεατοπαραγωγής.  3. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομικ ή επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.[854/2004 Κεφ. V]  4. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. [854/2004 Κεφ. V].  5. Να προέρχονται από εγκεκριμένο πτηνοσφαγείο το να διαθέτει Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2018 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου. Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 και την τροποποίησή του με βάση τον Νόμο 4472/2017, Άρθρο 122.    ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ    1. Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δεύτερη συσκευασία η επισήμανση να είναι στην Ελληνική γλώσσα και σε εμφανές σημείο, και σύμφωνη με τις ακόλουθες διατάξεις: α] Κανονισμός 853/2004, 854/2004  β] Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίο υ, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής. γ]Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ.1337/2013 για την θέσπιση κανόνων εφαρμογής του Καν.αριθμ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοριοειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.            ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ    • 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 καταλληλόλητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ. • Η ημερομηνία σφαγής και κατάψυξης.  • Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.  • Η θερμοκρασία συντήρησης.  • Το καθαρός βάρος.  • Κωδικός παρτίδας | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΟΛΟΚΛΗΡΗ  Να είναι κατηγορίας Α, Τ 67%, [ΑΔ 7/2009, Άρθρο 221], σφαγμένη, αποπτερωμένη, χωρίς κεφάλι & πόδια που έχουν κοπεί στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, το στομάχι και τη ν καρδιά. Το καθαρό βάρος εκάστου τεμαχίου να είναι 4 – 5 κιλά και να έχει προετοιμασθεί και συσκευαστεί ατομικά με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς κανονισμούς και να φέρει ετικέτα όπου θα αναγράφονται οι επισημάνσεις που αναφέρονται στην ενότητα Δ του Μέρους | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΣΤΗΘΟΣ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ Η ΦΙΛΕΤΟ  Τα τεμάχια του κατεψυγμένου στήθους γαλοπούλας να έχουν ελάχιστο καθαρό βάρος 750 γρ και  μέγιστο 1,5 κιλά. Τα τεμάχια να είναι συσκευασμένα σε συσκευασία σύμφωνη με τους  ενδεδειγμένους υγειονομικούς κανονισμούς.  ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ  1. Τα κατεψυγμένα πουλερικά να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές,  κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του  χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή  των προϊόντων.  2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα  με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής  κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.  Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και  χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που  αυτό ζητείται.  3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και  μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία –18°C,  σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του  θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Οδηγίες 89/108/ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και  92/2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).  4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή  παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε  μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει  κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και  καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα  εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελία ς στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. | ΝΑΙ |  |  |  |

ΤΜΗΜΑ 3: ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ | ΑΠΑΙΤΗΣΗ | ΑΠΑΝΤΗΣΗ | ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ |  |
| 3.1. Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 5λιτρο | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ  ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ    1. Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π (άρθρα 70, 71, 73, 75) και τα παραρτήματα Ι και ΙΙ, καθώς και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ  To ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι Εξαιρετικά Παρθένο ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ(1) και να έχει παραχθεί απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους.  Ως "Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο" θεωρείται σύμφωνα με τον Κανονισμό 2568/91 της ΕΟΚ και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, το ελαιόλαδο που παράγεται από καρπούς ελιάς και που είναι:  Υγιείς, απαλλαγμένοι από ξένες ύλες, εντομοκτόνα, σκουλήκια, έντομα κλπ. καλά πλυμένοι και καθαροί.  Η παραγωγή του ελαιόλαδου από τους καρπούς της ελιάς να γίνεται σε ελαιοτριβεία που λειτουργούν µε άδεια της αρμόδιας κρατικής αρχής.  Για την παραγωγή του να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και µόνο μηχανικά μέσα χωρίς οποιαδήποτε άλλη επεξεργασία εκτός από την πλύση με νερό, την καθίζηση, τη φυγοκέντριση και τη διήθηση.  Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης, ευρωτίασης και να µην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά, ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παραγωγή του ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης. Επίσης να μην εμφανίζει γεύση όξινη, πικρή, μπαγιάτικη, ευρωτιώδη ή µε οποιοδήποτε τρόπο προκαλούσα απέχθεια. Να είναι στην πράξη απαλλαγμένο από σάπωνα, να µην περιέχει ξένες προς αυτό ουσίες γενικά, ούτε μούργα.  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%.  Να είναι αυτούσιο και όχι από ανάμιξή του με άλλα λάδια που προέρχονται από άλλους καρπούς ή µε λάδια ζωικής προέλευσης, σπορέλαια και ελαιόλαδα ακατάλληλα για βρώση ή ελαιόλαδα που έχουν παραχθεί από την ανασύνθεση λιπαρών οξέων πυρηνέλαιου με γλυκερίνη ή επανεπεξεργασμένα ελαιόλαδα.  Πρέπει να είναι διαυγές στη θερμοκρασία των 20οC και να έχει τη φυσική χαρακτηριστική ιδιάζουσα οσμή και γεύση του παρθένου ελαιόλαδου.  • Απαγορεύεται ο χρωματισμός του με οποιαδήποτε χρωστική ή άλλη ουσία που μπορεί να προκαλέσει έμμεσα τεχνητό χρωματισμό. Το χρώμα του να είναι αργυρόχρουν έως αχυροκίτρινο, ενίοτε και πρασινοκίτρινο. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΦΥΤΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ  Το παραδιδόμενο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει τα παρακάτω  φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με το ΠΑΡΑΤΗΜΑ ΙΙ του Άρθρου 71(1) του  Κ.Τ.Π., του Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ'αριθ. 2568/91, του Κανονισμού (ΕΕ) 299/2013 και του Κανονισμού (ΕΕ) 1348/2013:  Οξύτητα 0,2-0,8%  Κ270 ≤ 0,20  Κ232 ≤ 2,5  ΔΚ ≤ 0,001  Δείκτης Υπεροξειδίων (Merg /Kg) ≤ 20  Οργανοληπτική αξιολόγηση φρουτώδες > 0 και ενδιάμεση τιμή Ελαττώματος=0  Αλογονωμένοι διαλύτες (ΜG/KG) < 0.2  Κηροί ≤ 250  Σύνολο Στερολών ≥1000  Δείκτης Διάθλασης no 20 14677 -14705  Αριθμός Σαπωνοποίησης (mg KOH/g ελαιολάδου 184-196)  Αριθμός Ιωδίου (Wijs) 75-94.  Σίδηρος 5 mg/Kg  Μόλυβδος 0,1 mg/Kg  Αρσενικό 0,1 mg/Kg  Τριγλυκερίδια %: 1,3 µέγιστο  Διοξίνες 0,75 pg WHO – PCDD/F-TEQ/gr λίπους  ΔΙΑΦΟΡΑ ECN42-HPLC ΚΑΙ ECN42 ΘΕΩΡΗΤΙΚΟΣ ΥΠΟΛΟΓΙ ΣΜΟΣ: 0,2 µέγιστο.  Περιεκτικότητα σε οξέα:  (α) Μυριστικό %: 0,05 μέγιστο.  (β) Λινολενικό %: 0,9 μέγιστο. (γ) Αραχιδικό %: 0,6 μέγιστο.  (δ) Εικοσανικό %: 0,4 μέγιστο.  (ε) Βεχενικό %: 0,2 μέγιστο.  (στ) Λιγνοκηρικό %: 0,2 μέγιστο.  (ζ) Σύνολο των trans ισομερών του ελαϊκού οξέος %: 0,05 μέγιστο.  (η) Σύνολο των trans ισοµερών του λινελαϊκού οξέος + των trans ισοµερών του λινολενικού οξέος %: 0 ,05 μέγιστο  Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105οC (µε τη μέθοδο της ξυλόλης): < 0,1%.  Αδιάλυτες σε πετρελαϊκό αιθέρα ουσίες: < 0,1%. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ  Σύμφωνα με το άρθρο 2 του Καν. 29/2012 , το ελαιόλαδο θα πρέπει vα παραδίδεται συσκευασμένο σε απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα λευκοσιδηρά ή πλαστικά δοχεία των 5 λίτρων (4,460 περίπου Kgr), αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους ή άλλης κατάλληλης συσκευασίας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και ανάλογα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος, καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι συσκευασίες αυτές θα είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.  Τα δοχεία των 5 λίτρων θα παραδίδονται συσκευασμένα μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια κατάλληλα κλεισμένα και ασφαλισμένα.    Το υλικό και η κατασκευή των δοχείων να είναι αρίστης ποιότητας ώστε:  Να εξασφαλίζεται η συντήρηση του ελαιόλαδου για τον χρόνο διατηρησιμότητας τουλάχιστον.  Το περιεχόμενο ελαιόλαδο να µην προσβάλλει το δοχείο ούτε να προσβάλλεται απ’ αυτό. Οι πλευρικές συγκολλήσεις - προσαρμογή πωμάτων να είναι σύμφωνα µε τον Κ.Τ.Π. (για τα λευκοσιδηρά).  Τα πώματα να είναι ασφαλείας (να καταστρέφεται μετά τη χρήση τους) και ανάλογων διαστάσεων, ώστε να µην δυσχεραίνεται η στοίβαξη.  Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια από καλής ποιότητας χαρτόνι, να είναι αντοχής και οι διαστάσεις τους να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία των 4 δοχείων των 5 lt (ή άλλης συσκευασίας) χωρίς να παραμένει κενός χώρος μεταξύ των δοχείων και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων.  Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ  Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα με χαρακτήρες ευανάγνωστους, ανεξίτηλους της αυτής γραμματοσειράς ιδίου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους και ευδιάκριτους σε σχέση με το μέγεθος της ετικέτας, ώστε να ξεχωρίζουν από το υπόβαθρο στο οποίο είναι τυπωμένες και να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχεδίων που μπορεί να υπάρχουν στη σήμανση, οι εξής πληροφορίες (ΕΦΕΤ: Οδηγός Για Το Ελαιόλαδο, Κεφ. 4 «Συσκευασία & Επισήμανση Ελαιολάδων», Κανονισμός ΕΕ 1169/2011, Κανονισμός ΕΚ 1924/2006): | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ  1. Ονομασία πώλησης: «εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο»  2. Ποιοτική κατηγορία: «ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»  3. Προσδιορισμός της καταγωγής  4. Η καθαρή ποσότητα του όγκου (lit)  5. To όνομα ή η εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή  6. Ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης  7. Οι συνθήκες διατήρησης  8. Ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης  9. H ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του η οποία θα πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα. Ως κύρια ετικέτα νοείται αυτή που συσχετίζεται με το κύριο οπτικό πεδίο, δηλαδή το πεδίου της συσκευασίας που ο καταναλωτής μπορεί να δει με την πρώτη ματιά κατά το χρόνο της αγοράς, και το οποίο δίνει την δυνατότητα στον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως ένα προϊόν όσον αφορά το χαρακτήρα ή τη φύση του και κατά περίπτωση, την εμπορική του ονομασία. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ  Μεταξύ των προαιρετικών ενδείξεων που δύνανται να αναγράφονται είναι:  1. Η ένδειξη «πρώτη πίεση εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερο από 27°C κατά την πρώτη μηχανική πίεση του ελαιοπολτού, με παραδοσιακό σύστημα εξαγωγής με υδραυλικά πιεστήρια.  2. Η ένδειξη «εξαγωγή εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο γ ια τα παρθένα ελαιόλαδα ή για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερους από 27°C με διήθηση ή με φυγοκέντρηση του ελαιοπολτού.  3. Οι ενδείξεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που αναφέρονται στη γεύση/ή στην οσμή να αναγράφονται (για το εξαιρετικό παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο) μόνον αν βασίζονται στα αποτελέσματα αναλυτικής μεθόδου, η οποία προβλέπεται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ.2568/91.  4. Η ένδειξη της οξύτητας ή της ανώτατης οξύτητας μπορεί να αναγράφεται μόνον αν συνοδεύεται από την ένδειξη, με χαρακτήρες του ιδίου μεγέθους και στο ίδιο οπτικό πεδίο, του δείκτη υπεροξειδίων, της περιεκτικότητας σε κηρούς και της απορρόφησης στο υπεριώδες φως, που καθορίζονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91.Η ένδειξη της περιόδου συγκομιδής μόνο εφ΄όσον το 100% του περιεχομένου της συσκευασίας προέρχεται από την εν λόγω συγκομιδή. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ  1. Τα προϊόντα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.  2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.  3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ Ο∆ΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).  4. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4- 2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελία ς στις ημέρες  και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. | ΝΑΙ |  |  |  |

ΤΜΗΜΑ 4: ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ AΛΙΕΥΜΑΤΑ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ | ΑΠΑΙΤΗΣΗ | ΑΠΑΝΤΗΣΗ | ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ |
| 4.1. Saith φιλέτο | ΝΑΙ |  |  |
| 4.2. Σουπιά καθαρή | ΝΑΙ |  |  |
| Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α΄ ποιότητας κατεψυγμένα κατά μονάδα (ΙQF) και να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π. (Άρθρα 92, 93). Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα είναι τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά μέγεθος, ανάλογα με το ζητούμενο είδος. | ΝΑΙ |  |  |
| ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ    Τα κατεψυγμένα αλιεύματα θα πρέπει:    • Να έχουν άμεμπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χωρίς υπολείμματα αίματος και σπλάχνων.  • Να μη περιέχουν προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.  • Να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα η επικίνδυνα για κατανάλωση.  • Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και δεν έχουν υποστεί επανακατάψυξη.  • Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών.  • Να πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π. και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές οδηγίες περί εμπορίας κατεψυγμένων αλιευμάτων, περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων.  • Η αποθήκευση και η μεταφορά να πραγματοποιείται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 61, 62, 62 α , 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9.  • Η συσκευασία να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. άρθρα 9, 11 & 62 α και τις  εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ    Τα είδη θα παραδίδονται συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία, σε πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθ. 26, 26α & 27 του Κ.Τ.Π. και εντός χαρτοκιβωτίου συσκευασία (εξωτερική συσκευασία), επιμελώς συσκευασμένα και πολύ καλά κλεισμένα.  Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, αντοχής από καλής ποιότητας χαρτόνι.  Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα.  Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.  Τα κατεψυγμένα ψάρια να είναι σε συσκευασία 1 κιλού έως 1,5 κιλού, όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά | ΝΑΙ |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ    Τα προϊόντα αλιείας εγχώρια, κοινοτικά, τρίτης χώρας, κατά την πώλησή τους, φέρουν πληροφορίες για την ενημέρωση του καταναλωτή, οι οποίες αναγράφονται στην ετικέτα ή στη σήμανση του προϊόντος. Οι ενδείξεις αυτές θα πρέπει να αναγράφονται, τόσο επί της συσκευασίας των κατεψυγμένων αλιευμάτων όσο και στο εξωτερικό του κιβωτίου, στο οποίο αυτά επανασυσκευάζονται, να είναι στην ελληνική γλώσσα και σύμφωνα με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων.  Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 19 24/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας  87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας  1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του  Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.  Καν(ΕΚ)2065/2001 της Επιτροπής, «για καθορισμό των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 104/2000 του Συμβουλίου, όσον αφορά τ ην ενημέρωση του καταναλωτή στον τομέα των προϊόντων της αλιείας, όπως συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του Καν(ΕΚ)1224/2009 «περί θεσπίσεως κοινοτικού συστήματος ελέγχου της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής, τροποποιήσεως των κανονισμών …… και καταργήσεως των κανονισμών…» του Συμβουλίου και του εκτελεστικού Καν(ΕΚ)404/2011 της Επιτροπής «για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων σχετικά με την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009 περί της θέσπισης κοινοτικού συστήματος ελέγχου για την εξασφάλιση της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής». Καν ΕΕ 1379/2013 «περί κοινής οργάνωσης αγοράς αλιευτικών προϊόντων». | ΝΑΙ |  |  |
| Στην ετικέτα να αναγράφονται:  1. Το ονοματεπώνυμο ή ο εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της.  2. Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης, όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη.  3. Η εμπορική ονομασία του είδους.  4. Η ζώνη αλίευσης (FAO).  5. Η ημερομηνία αλιείας (ημέρα-μήνας-έτος).  6. Η ημερομηνία κατάψυξης (ημέρα-μήνας-έτος).  7. Βάρος με επίπαγο, καθαρό βάρος, 8. Η ανάλωση κατά προτίμηση πριν από (ημέρα-μήνας-έτος).      Ειδικότερο για το ποσοστό του επίπαγου σύμφωνα με την ΥΑ 91354/24-8-2017 (Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών), για αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα ψάρια, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10% του συνολικού τους βάρους, ενώ για τα κατεψυγμένα επεξεργασθέντα αλιεύματα, δηλαδή φιλέτα και φέτες ψαριών και μαλάκια καθαρισμένα και τεμαχισμένα σε φέτες ή μη, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15% του συνολικού τους βάρους.    Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα τεμαχίζονται ή θα συσκευάζονται σε εργαστήρια που θα διαθέτουν εγκεκριμένο κωδικό λειτουργίας, ο οποίος και θ α αναγράφεται στην συσκευασία του προϊόντος. Τα συσκευαστήρια - τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν έγκριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.        Οι μορφές των κατεψυγμένων αλιευμάτων, που επιτρέπεται να διατίθενται υπό τον όρο ότι το ποσοστό του φερόμενου επίπαγου (υγρού κάλυψης) δεν θα υπερβαίνει, κατά περίπτωση, το 10% ή  15%, έχει ως εξής:     |  |  | | --- | --- | | Είδος αλιεύματος | Μέγιστο ποσό επίπαγου | | Ψάρια ολόκληρα, ψάρια Α/Κ και  εκσπλαχνισμένα Ψάρια σε μεγάλα τεμάχια | 10% | | Φιλέτο και φέτες ψαριών, ψάρια αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα χωρίς δέρμα, μαλακόστρακα αποφλοιωμένα ή μη, προβρασμένα ή μη, μαλάκια καθαρισμένα, τεμαχισμένα ή μη. | 15% | | ΝΑΙ |  |  |
| ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ    1. Τα κατεψυγμένα αλιεύματα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.  2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων , που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.  3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα- ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18 έως -16°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β,  Οδηγίες 89/108/ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ Ο∆ΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).  4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει σ την επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας  (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των νωπών κρεάτων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. | ΝΑΙ |  |  |

ΤΜΗΜΑ 5:ΦΡΕΣΚΑ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ | ΑΠΑΙΤΗΣΗ | ΑΠΑΝΤΗΣΗ | ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ |  |
| 5.1 ΑΓΓΟΥΡΙ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.2 ΑΝΗΘΟΣ ΜΑΤΣΑΚΙ 100ΓΡΜ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.3 ΚΑΡΟΤΑ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.4 ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.5 ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.6 ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΚΟΚΚΙΝΑ/ΞΑΝΘΑ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.7 ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ ΚΙΛΟ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.8 ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ΕΓΧΩΡΙΟ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.9 ΛΕΜΟΝΙΑ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.10 ΜΑΪΝΤΑΝΟ ΜΑΤΣΑΚΙ 100ΓΡΜ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.11 ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.12 ΜΑΡΟΥΛΙΑ ICEBERG | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.13 ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.14 ΜΗΛΑ ΣΜΙΘ /ΞΙΝΟΜΗΛΑ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.15 ΜΗΛΑ ΣΤΑΡΚΙΝ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.16 ΜΠΑΝΑΝΕΣ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.17 ΝΤΟΜΑΤΕΣ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.18 ΠΑΤΑΤΕΣ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.19 ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΓΧΩΡΙΕΣ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.20 ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.21 ΣΕΛΙΝΟ ΜΑΤΣΑΚΙ 100ΓΡΜ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.22 ΣΚΟΡΔΑ ΞΕΡΑ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 5.23 ΚΑΡΠΟΥΖΙ | ΝΑΙ |  |  |  |
| Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι Α’ Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται από τις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π (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 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Κανονισμό (ΕΕ) 2019/428, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1308/2013 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 |  |  |  |
| Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά  Τα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να είναι φρέσκα (το ανώτερο τριών ημερών για τα οπωρολαχανικά εποχής) και να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 (όπως τροποποιήθηκε και ισχύει) ώστε να είναι :  ακέραια  υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από σήψη, αλλοιώσεις ή ασθένειες που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση)  καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη  απαλλαγμένα από παράσιτα και γενικότερα επιβλαβείς οργανισμούς και να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών  απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία  απαλλαγμένα από αρχή εξωτερικής ξήρανσης  απαλλαγμένα από ζημιές οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό  απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και ξένη γεύση  απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων και ραδιενεργών καταλοίπων όπως είναι τα ακόλουθα: οργανοφωσφορικά, οργανοχλωριομένα και υδρογονάνθρακες  να είναι επαρκώς αναπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά, και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι.    Τα προϊόντα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση τέτοια, ώστε να τους επιτρέπει:  να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό και  να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ  Τα νωπά οπωρολαχανικά θα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση.    Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα και θα πρέπει να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίησης, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει και ΥΑ 91354/2017 ΦΕΚ 2983/Β’/30- 7-2017,στην Αριθμ. Α2-718/28-72014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.).    Οι συσκευασίες των νωπών οπωρολαχανικών να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από οσμές, ξένα σώματα και υγρασία, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και η διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση.  Ο τύπος της συσκευασίας διαφοροποιείται αναλόγως του είδους, όπως περιγράφεται στις επιμέρους τεχνικές προδιαγραφές.    Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση τ ης ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ  Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει εξωτερικά συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ευδιάκριτους χαρακτήρες τις ενδείξεις που υπαγορεύονται από τον Κανονισμό (ΕΕ)  αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά μ ε την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής  2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής:  1. Ταυτοποίηση: Όνομα και διεύθυνση του συσκευαστή και/ή του αποστολέα. Η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικαθίσταται:  — για όλες τις συσκευασίες εκτός από τις προσυσκευασίες, από τον κωδικό του συσκευαστή και/ή του αποστολέα που έχει εκδοθεί ή αναγνωριστεί από επίσημη υπηρεσία, συνοδευόμενο από την ένδειξη «συσκευαστής και /ή αποστολέας» (ή ισοδύναμη συντομογραφία),  — για τις προσυσκευασίες και μόνο, από το όνομα και τη διεύθυνση του πωλητή που είναι εγκατεστημένος στο εσωτερικό της Ένωσης, συνοδευόμενα από την ένδειξη «συσκευασμένο για:» ή ισοδύναμη ένδειξη. Στην περίπτωση αυτή, η ετικέτα πρέπει να περιέχει και έναν κωδικό που αντιστοιχεί στον συσκευαστή και/ή στον αποστολέα. Ο πωλητής παρέχει στις υπηρεσίες ελέγχου όλες τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σημασία του κωδικού αυτού.  2. Φύση του προϊόντος  — Κοινή ονομασία του είδους, αν το προϊόν δεν είναι ορατό εξωτερικά — Ονομασία της ποικιλίας.  3. Καταγωγή του προϊόντος  — Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως, περιοχή παραγωγή ς ή εθνική ή περιφερειακή ή τοπική ονομασία.  4. Εμπορικά χαρακτηριστικά — Ποιοτική Κατηγορία  — Μέγεθος εκφραζόμενο ως:  — Ελάχιστο και μέγιστο μέγεθος (σε mm) ή  — κωδικό(-ούς) μεγέθους που ακολουθείται, προαιρετικά, από το ελάχιστο ή μέγιστο μέγεθος ή τον αριθμό  5. Αριθμός παρτίδας  Όταν οι συσκευασίες παρουσιάζονται σε παλέτα, οι ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται σε ευδιάκριτο σημείο σε δύο τουλάχιστον πλευρές της παλέτας. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΑΓΓΟΥΡΙΑ  Τα αγγούρια πρέπει, πλέον των γενικών προδιαγραφών ποιότητας, να είναι όψεως νωπής, σφιχτά, χωρίς πικρή γεύση. Τα αγγούρια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/ και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα αγγούρια πρέπει να έχουν ικανοποιητική ανάπτυξη, έχοντας συγχρόνως σπόρους τρυφερούς, σχηματισμένα και σχεδόν ίδια. Το μέγεθος των προϊόν των πρέπει να έχει μήκος από 20-30 cm και διάμετρο μεταξύ 4 και 7 cm. Η συσκευασία των αγγουριών είναι υποχρεωτική σε νάιλον σακούλες ή χαρτοκιβώτια με οπές. Τα αγγούρια πρέπει να είναι αρκετά σφικτά κατά τη συσκευασία πού πρέπει να γίνεται με τρόπο άνετο ώστε να αποφευχθεί κάθε ζημιά κατά τη μεταφορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ουσία ή /και οσμή.  Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που ν α τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΚΑΡΟΤΑ  Τα καρότα πρέπει να είναι υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη η από αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση), να είναι καθαρά δηλαδή να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα, να είναι σφικτά, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ζημίες που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς, να μη φέρουν γραμμώσεις, να µην έχουν σποροποιηθεί, να µη διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες, να είναι απαλλαγμένα από μη κανονική εξωτερική υγρασία, δηλαδή να είναι επαρκώς στεγνά μετά από το πλύσιμο, να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση, να είναι ακέραια, φρέσκα, να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.  Το μέγεθος να είναι 15-25 mm κατά διάμετρο ή 80-120 gr κατά βάρος.  Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο καρότα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, παρουσίασης και μεγέθους. Το ορατό μέρος τον περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα. Τα καρότα να είναι συσκευασμένα σε νάιλον σακούλες και σε μικρές συσκευασίες των 10 ή 20 Kgr τοποθετημένα σε πολλαπλά στρώματα, διατεταγμένα μέσα στη συσκευασία.  Τα καρότα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ  Τα κολοκυθάκια πρέπει να είναι εφοδιασμένα με μίσχο (που είναι δυνατό να έχει υποστεί ελαφρά φθορά) και άνθος, να είναι νωπής εμφανίσεως, συνεκτικά, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση) και απαλλαγμένα από κοιλότητες και σχισμές. Τέλος, πρέπει να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς όμως οι σπόροι να έχουν καταστεί συνεκτικοί. Τα κολοκυθάκια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.  Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Το μήκος για τα κολοκυθάκια να είναι από 50 -150 mm (κολοκυθάκια χονδρά για ειδικές παρασκευές, μετά από ειδική παραγγελία του Νοσοκομείου) και το μήκος μετριέται από το σημείο συμβολής με το μίσχο μέχρι το άκρο της στεφάνης του οπώρας. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ  Τα κουνουπίδια πρέπει να είναι χρώματος λευκού, οι ανθοφόρες κεφαλές αυτών πρέπει να είναι όψεως νωπής, συνεκτικές με τα άνθη σφικτά, απαλλαγμένες από ελαττώματα όπως κηλίδες, εξογκώματα φύλλων στο κέντρο και κάθε είδους προσβολές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.  Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και ορμή. Εάν τα προϊόντα παρουσιάζονται "με φύλλα" ή "µε φύλλα κομμένα στο στεφάνι", τα φύλλα πρέπει να είναι νωπής όψεως. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι περίπου στα 150 mm.  Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση ώστε να φτάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού. Επιπλέον, τα προϊόντα πρέπει είναι καλά σφιγμένα εντός της συσκευασίας, αλλά οι ανθοφόρες κεφαλές δεν πρέπει να καταστρέφονται από υπερβολικές πιέσεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΚΡΕΜΜΥ∆ΙΑ ΞΕΡΑ  Οι βολβοί πρέπει να είναι σκληροί και αρκετά ξεροί για τη προβλεπόμενη χρήση, οι δύο δε πρώτοι εξωτερικοί χιτώνες, καθώς και το στέλεχος, πρέπει να είναι εντελώς αποξηραμένοι. Οι βολβοί πρέπει να είναι σφικτοί και ανθεκτικοί, χωρίς φύτρα, απαλλαγμένοι από εξογκώματα που έχουν προκληθεί από ανώμαλη βλαστική ανάπτυξη και πρακτικά απαλλαγμένοι από ριζικό θύσανο. Τα κρεμμύδια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή.  Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να 50-70 mm.  Τα κρεμμύδια πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΑΡΟΥΛΙ ICEBERG  Τα προϊόντα πρέπει να είναι ακέραια, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή φέρουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από χώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, συμπαγή, μη προχωρημένης ανάπτυξης, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση. Όσον αφορά τα μαρούλια, επιτρέπεται λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας κ ατά τη διάρκεια της βλάστησης να έχουν αποκτήσει κοκκινωπό χρώμα, χωρίς βέβαια να αλλάζει σημαντικά η εμφάνιση του προϊόντος.  Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη. Επίσης, η κατάσταση και η ανάπτυξη των προϊόντων πρέπει να τους επιτρέπουν να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού. Τα προϊόντα πρέπει να είναι όψεως νωπής, καθαρά και περιποιημένα (δηλαδή σχεδόν απαλλαγμένα από φύλλα µε χώμα, ασπρόχωμα ή άµµο και ανθοφόρες).  Η ανάπτυξή τους πρέπει να είναι κανονική ανάλογα µε την περίοδο παραγωγής και εμπορίας, και σε καμία περίπτωση να µην είναι υπερβολικά προχωρημένη, να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας.  Τα κεφαλωτά μαρούλια πρέπει να έχουν μία μόνο καρδιά καλά σχηματισμένη. Ωστόσο, τα κεφαλωτά μαρούλια που καλλιεργούνται υπό κάλυψη είναι αποδεκτό να έχουν μικρή καρδιά. Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στις βάσεις των τελευταίων φύλλων και η τομή, κατά την αποστολή, πρέπει να είναι λεία. Τα μαρούλια πρέπει να είναι καλά σχηματισμένα, σφικτά, όχι σχισμένα και απαλλαγμένα από ελαττώματα πού βλάπτουν την βιωσιμότητά τους. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 200 gr και ανώτερο των 350 gr περίπου.  Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα κατά τη συσκευασία από κάθε ξένο σώμα, κυρίως φύλλα αποκολλημένα από το σώμα του φυτού και τεμάχια στελέχους. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ  Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι συνεκτικές, να µην έχουν προσβληθεί από σήψη ή να έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλες προς βρώση, να είναι εφοδιασμένες με κάλυκα και μίσχο (που είναι δυνατό να έχουν υποστεί ελαφρά φθορά), να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό (χωρίς εν τούτοις η σάρκα τους να είναι ινώδης ή ξυλώδης, χωρίς οι σπόροι να έχουν αναπτυχθεί σε υπερβολικό βαθμό), να είναι νωπής εμφάνισης αλλά απαλλαγμένες από κάθε εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής και γενικά κάθε αλλοίωση.  Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παράσιτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες µε επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.  Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή.  Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 60 mm. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τον τόπου προορισμού.      Ποικιλίες που θα προσφέρονται:  1 ΦΛΑΣΚΕΣ ωοειδείς και με μακριούς καρπούς, βάρους 150 περίπου gr, χρώματος σκούρου μωβ.  2. ΤΣΑΚΩΝΙΚΗ Λεωνιδίου (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), με μακρύς καρπούς, βάρους 120-150 gr, μωβ χρώματος. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΠΑΤΑΤΕΣ  Οι πατάτες πρέπει να είναι ολόκληρες ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Οι πατάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση και οσμή. Να είναι σφικτές και συνεκτικές χωρίς αλλοιώσεις, απαλλαγμένες από καφέ εσωτερικές κηλίδες πρακτικά απαλλαγμένες από πρασίνισμα (μέχρι το 1/8 της επιφάνειας) που να αφαιρείται με το καθάρισμα και σε ποσοστό που να μην υπερβαίνει το 1% του συνολικού βάρους της συσκευασίας. Η επιδερμίδα να παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της να είναι κίτρινο και να είναι καθαρισμένη από χώματα.  Το μέγεθος του κονδύλου να κυμαίνεται από 35 έως 65 mm, (μέτριες) με σχήμα στρογγυλό έως μακρόστενο, με μικρό μέγεθος τουλάχιστον μεγάλου καρυδιού σε ποσοστά μέχρι δέκα τοις εκατό (10%) σε όλη τη χορηγούμενη ποσότητα.  Το περιεχόμενο της κάθε συσκευασίας πρέπει να περιλαμβάνει πατάτες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους, ενώ θα πρέπει να παρουσιάζουν τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό επιδερμίδας.  Η συσκευασία να είναι σε δικτυωτούς σάκους των 25 kgr, οι οποίοι να εξασφαλίζουν την προστασία και τον αερισμό του προϊόντος, να είναι καινούργια καθαρά και από υλικό που δεν προκαλεί εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στους κονδύλους.  Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση.  ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΑΤΑΤΑΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ  Σύμφωνα µε το Π.∆.365/2002 και τον Καν.(ΕΕ) 543/2011 είναι υποχρεωτική η σήμανση του προϊόντος, επί της συσκευασίας της παραγόμενης στην Ελλάδα ή εισαγόμενης από Τρίτες Χώρες και διακινούμενης στην Ελλάδα και στην Ευρωπαϊκή Ένωση πατάτας, από τον παραγωγό έως και το στάδιο της λιανικής πώλησης.  Κατά τη διακίνηση πατάτας εμπορίου από τα συσκευαστήρια στην ετικέτα σήμανσης υποχρεωτικά πρέπει να αναγράφονται τα παρακάτω:  1. ο αριθμός από το μητρώο εμπόρων νωπών οπωροκηπευτικών (Κωδικός αριθμός GR από τη βάση  ΜΕΝΟ του Υπ.Α.Α.Τ),  2. ο αριθμός Φυτοϋγειονοµικού Μητρώου (Α.Μ.) του παραγωγού και του συσκευαστή, 3. το είδος,  4. η χώρα καταγωγής και η περιοχή,  5. η ποικιλία,  6. η ποιοτική κατηγορία,  7. ο αριθμός παρτίδας (LOT),  8. το βάρος, και  9. η ένδειξη <ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΦΥΤΕΥΣΗ>.    Κάθε παραγωγός, διακινητής, συσκευαστής πατάτας, οφείλει να είναι εγγεγραμμένος στο Φυτοϋγειονοµικό Μητρώο που τηρείται στις ∆/νσεις Αγροτικής Ανάπτυξης και Οικονομίας.  Τα συσκευαστήρια που ανασκευάζουν πατάτα φαγητού προερχόμενη από άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, υποχρεούνται να αναγράφουν επί της νέας συσκευασίας όλες τις πληροφορίες σύμφωνα με το υπόδειγμα της ετικέτας. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΠΙΠΕΡΙΕΣ  Οι πιπεριές πρέπει να είναι ολόκληρες, φρέσκιες, υγιείς. Αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που είναι δυνατόν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατά ξένα σώματα, καλά αναπτυγμένες, χωρίς ελαττώματα που οφείλονται στον παγετό, χωρίς τραύματα που δεν έχουν επουλωθεί, χωρίς εγκαύματα από τον ήλιο, με ποδίσκο, απαλλαγμένες από µη κανονική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.  Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να είναι σφικτές, να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και τον χρωματισμό που είναι κανονικοί για την ποικιλία, λαμβανομένου υπόψη του σταδίου ωριμάνσεως, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από κηλίδες.  Ο ποδίσκος μπορεί να έχει υποστεί ελαφρά βλάβη ή να έχει κοπεί, εφόσον ο κάλυκας είναι άθικτος. Οι πιπεριές πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση, και να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει γλυκές πιπεριές της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους και να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό.  Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος .  Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα. Οι πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των 10 kgr περίπου. Πιπεριές στρογγυλές, πράσινες, τραγανές, μετρίου μεγέθους. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΕΛΙΝΑ  Τα σέλινα πρέπει να είναι ακέραια, επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους, νωπής εμφανίσεως, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προστεθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις, σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση, χωρίς ζημιές που έχουν υποστεί από παγετό, χωρίς κούφια τμήματα, παραφυάδες και ανθοφόρους άξονες, καθαρά χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες, πρακτικά χωρίς φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα, πρακτικά χωρίς παράσιτα, χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά "στεγνά" μετά από το πλύσιμο, χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθενειών τόσο στα φύλλα όσο και στις κύριες νευρώσεις.  Οι κύριες νευρώσεις δεν πρέπει να είναι ούτε τσακισμένες ούτε ινώδεις, να µην έχουν συνθλιβεί ή σκάσει.  Η κύρια ρίζα πρέπει να είναι καλά καθαρισμένη και να μη υπερβαίνει τα 5 cm μήκους.  Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη, λαμβάνοντας υπόψη την περίοδο παραγωγής και η κατάστασή τους να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει να αντέξουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχειρίσεως και να φθάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.  Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά σέλινα με ραβδώσεις της αυτής καταγωγής, ποιότητας, χρώματος και μεγέθους.  Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Η παρουσίαση του σέλινου να γίνεται με δεσμίδες στο μέσο συσκευασίας και ο αριθμός των τεμαχίων που τις απαρτίζουν πρέπει να είναι σταθερός για κάθε κιβώτιο.  Σέλινα δέμα 100γρ, φρέσκος αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΚΟΡΔΑ  Τα σκόρδα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα µε επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.  Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή, Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα σκόρδα πρέπει να είναι χωρίς φύτρα ορατά εξωτερικά. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 30 mm. Επιπλέον, τα σκόρδα πρέπει να συσκευάζονται σε πλεξίδες των 24 βολβών (ξερά σκόρδα) και πρέπει να είναι πλεγμένα με τον ίδιο τούς βλαστό και δεμένα με σπάγκο ή και σε μικρότερη συσκευασία.  Η κοπή δε των βλαστών πρέπει να είναι καθαρή.  Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια π ου να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΝΤΟΜΑΤΕΣ  Οι ντομάτες πρέπει να είναι του εμπορικού τύπου “στρογγυλές” νωπές, να μην έχουν σαπίσει ή υποστεί άλλες αλλοιώσεις τέτοιες που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση, να είναι επαρκώς συνεκτικές, απαλλαγμένες από μη επουλωμένα σπασίματα και από εμφανείς πράσινους χρωματισμούς στη ζώνη που βρίσκεται στη βάση του ποδίσκου. Οι ντομάτες πρέπει να είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές, απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Ο καρπός, να είναι σφαιρικός ή μακρόστενος, εδώδιμος, ώριμος ζουμερός και να έχει έντονο κόκκινο χρώμα απαλλαγμένος από σκασίματα.  Το μέγεθος της διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 30 – 40 mm Κωδικών 3 και 4, βάρους 150- 250 gr ανά τεμάχιο περίπου.  Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τού τόπου προορισμού. Επιπλέον, απαγορεύεται η τοποθέτηση σφραγίδας ή ετικέτας πάνω στις ίδιες τις τομάτες. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΥΡΩΔΙΚΑ (ΑΝΙΘΟ, ΜΑΪΝΤΑΝΟ, ΔΥΟΣΜΟ)  Τα προϊόντα πρέπει να είναι ακέραια, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από χώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, ουσιαστικά απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, συμπαγή, μη προχωρημένης ανάπτυξης, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.  Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική.  Μαϊντανός δέμα 100γρ, φρέσκος αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. Άνηθος φρέσκος, δέμα 100γρ, αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΚΑΡΠΟΥΖΙ  Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς µε το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας, φυσιολογική (άνευ τεχνητών τρόπων) σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά.  Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/ και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Τα καρπούζια πρέπει να είναι Α κατηγορίας και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Το μήκος του μίσχου του καρπουζιού δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 cm. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας ώριμα με έντονο κόκκινο εσωτερικό χρωματισμό .  Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν μια ανάπτυξη και μια κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού. Τα καρπούζια ανά τεμάχιο να είναι βάρους 6-10 Kgr. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΗΛΑ  Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς µε το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα µε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά µε το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/ και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας.  Η διάμετρος της ισημερινής τομής καθορίζεται σε 70-85 mm (μεγέθη 70-75, 75-85) και βάρους 170- 220 gr περίπου.  Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν μια ανάπτυξη και μια κατάσταση τέτοια πού να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.  Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά .  Μπορούν ωστόσο να φέρουν ελαφρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατηρησιμότητα του και την παρουσίασή του στη συσκευασία.    Επιπλέον, τα φρούτα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτατο όριο αν τα φρούτα είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος, και έτσι να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΠΑΝΑΝΕΣ  Οι μπανάνες πρέπει να είναι σε χλωρή κατάσταση, να είναι ολόκληρες, να είναι σφριγηλές, να είναι υγιείς, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που ενδεχομένως τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, να είναι καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατές ξένες ύλες, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από παράσιτα, να είναι πρακτικά μη προσβεβλημένες από παράσιτα, να έχουν ποδίσκο άθικτό, άκαμπτο, μη προσβεβλημένο από μύκητες και µη αφυδατωμένο, να τους έχει αφαιρεθεί ο ύπερος, να έχει ομαλή διάπλαση και καμπυλότητα των καρπών, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από μώλωπες, να μην έχουν υποστεί βλάβη λόγω χαμηλών θερμοκρασιών, να διατηρούνται σε ομαλές συνθήκες εξωτερικής υγρασίας, να είναι απαλλαγμένες από κάθε οσμή ή/και ξένη γεύση.  Τα στάδια ανάπτυξης και ωρίμανσης των μπανανών πρέπει να επιτρέπουν την αντοχή τους κατά τη μεταφορά και τη φορτοεκφόρτωση, και την άφιξή τους στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση, προκειμένου να επιτευχθεί κατάλληλος βαθμός ωρίμανσης μετά τη φυσική το υς ωρίμανση. Το μέγεθος καθορίζεται με βάσει του μήκους της κυρτής έδρας από το σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφαλίδιο έως το άκρο τον καρπού και του πάχους μιας εγκάρσιας τομής του καρπού μεταξύ των πλευρικών εδρών και το μέσου του, καθέτως προς το διαμήκη άξονα. Το ελάχιστο μήκος κι ο ελάχιστος βαθμός να είναι αντιστοίχως σε 14 cm και 27 mm.  Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο μπανάνες ιδίας προελεύσεως, ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου και ποιότητας. Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό τον συνόλου. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ  Οι παρούσες προδιαγραφές εφαρμόζονται στις κατωτέρω ποικιλίες καρπών που κατατάσσονται στο είδος των «εσπεριδοειδών» :  — λεμόνια του είδους Citrus limon (L.),  — μανταρίνια (Citrus reticulata Blanco), κλημεντινών (Citrus clementina, κοινών μανταρινιών (Citrus deliciosa Ten.),  — πορτοκάλια του είδους Citrus sinensis (L.) Osbeck.    Α. Ελάχιστες απαιτήσεις  Τα εσπεριδοειδή όλων των κατηγοριών πρέπει να είναι: ακέραια, απαλλαγμένα από μώλωπες και/ή εκτεταμένους τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα, απαλλαγμένα από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης, απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.  Τα εσπεριδοειδή πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.    Β. Απαιτήσεις ωρίμασης  Τα εσπεριδοειδή πρέπει να έχουν φθάσει σε κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης και βαθμό ωρίμασης, λαμβανομένων υπόψη των κριτηρίων όσον αφορά την ποικιλία, την περίοδο συλλογής και τη ζώνη παραγωγής. Το στάδιο ωρίμασης των εσπεριδοειδών ορίζεται από τις ακόλουθες παραμέτρους που αναφέρονται για κάθε κατωτέρω είδος: — ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό, — ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα — χρωματισμό.  Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξής τους τα εσπεριδοειδή να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας.    Γ. Ταξινόμηση:  Τα εσπεριδοειδή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και/ή του εμπορικού τύπου. Οι καρποί μπορούν, ωστόσο, να παρουσιάζουν τ α ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:  1. Ελαφρό ελάττωμα σχήματος και χρώματος  2. Ελαφρά τραύματα που έχουν επουλωθεί και οφείλονται σε μηχανικά αίτια, όπως προσβολή  χαλάζι, τριβή και κτυπήματα από τον εν γένει χειρισμό τους.    Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά. Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τοποθετούνται σε κάθε προϊόν πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.  Όταν οι καρποί είναι περιτυλιγμένοι πρέπει να χρησιμοποιείται λεπτό, στεγνό, καινούριο και άοσμο χαρτί. Απαγορεύεται η χρήση οποιασδήποτε ουσίας που ενδέχεται να μεταβάλει τα φυσικά χαρακτηριστικά των εσπεριδοειδών και ιδίως την οσμή και τη γεύση τους. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη. Επιτρέπεται, ωστόσο, μία παρουσίαση που περιλαμβάνει ένα βραχύ (μη ξυλώδη) κλώνο με πράσινα φύλλα προσκολλημένο στον καρπό. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΠΟΡΤΟΚΑΛΙA MANTAΡINIA    Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς και δεν πρέπει να παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίες έχουν επουλωθεί. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά µε το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, µε επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας.  O χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξης του να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας. Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής για τα πορτοκάλια να είναι 70mm, το μέγιστο 90 mm και βάρους περίπου 190-250 gr .  Για τα μανταρίνια, το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 35 mm, το δε μέγιστο 50 mm. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΛΕΜΟΝΙΑ  Οι καρποί πρέπει να έχουν επιμελώς και να μην παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίοι έχουν επουλωθεί. Τα λεμόνια πρέπει να έχουν σχήμα ωοειδές με τις άκρες τους μυτερές, να είναι ώριμα, χυμώδη, με έντονο κίτρινο χρώμα και οι καρποί να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητα σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και της ζώνης παραγωγής. Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι σε 45 mm και το μέγιστο 67 mm. Επιπλέον, οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ    1. Τα νωπά οπωρολοχανικα να παραδίνονται σύμφωνα με τις εκαστότε ισχύουσες αγορανομικές , κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.  2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.  3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ Ο∆ΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).  4. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4- 2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη  συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. | ΝΑΙ |  |  |  |

ΤΜΗΜΑ 6: ΑΥΓΑ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ | ΑΠΑΙΤΗΣΗ | ΑΠΑΝΤΗΣΗ | ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ |  |
| 6.1. Αυγά | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΥΓΩΝ    Τα χορηγούμενα αυγά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κ.Τ.Π., Άρθρο 87 του 2011, των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 2295/2003, 853/2004, 589/2008, τον Κανονισμό (ΕΕ)1308/2013 και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.  Ειδικότερα:  1. Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α’ κατηγορίας, βάρους 53gr – 63 gr (MEDIUM), με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων.  2. Τα αυγά δεν θα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5οC.  3. Δεν θα πρέπει να έχουν πλυθεί ούτε καθαρισθεί με οποιοδήποτε τρόπο και δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.  4. Απαγορεύεται η παρουσία στα αυγά ρωγμών ή ανωμαλ ιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λ.π.  5. Για την σφράγιση των κελύφων των αυγών να χρησιμοποιούνται μόνο οι χρωστικές του Παραρτήματος 1 του άρθρου 35 του Κ.Τ.Π. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΓΩΝ  Κέλυφος : Φυσιολογικό, καθαρό, άθικτο  Χρώμα κελύφους: Σκούρο καφέ ή λευκό  Χρώμα Κρόκου: Σκάλα προδιαγραφής Roche N. 10-13  Λεύκωμα Αυγού (Ασπράδι): Καθαρό, διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα ή κηλίδες αίματος κατά την θραύση του, το αυγό κινούμενο επί δαπέδου επιφάνειας, παραμένει επίκυρτον και δεν εξαπλώνεται.  Κρόκος αυγού: Ορατός με μορφή σκιάς στην ωοσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο, μη απομακρυνόμενος αισθητά από το κέντρο του αυγού σε περίπτωση περιστροφής  Αεροθάλαμος: Ύψος όχι μεγαλύτερο από 4 χιλιοστά και αμετακίνητος Οσμή: Χωρίς ξένες οσμές  Εμφάνιση σε ασπράδι/κρόκο: Συμπαγής, διαυγής με ευχάριστο άρωμα. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ  Salmonellα spp, /25g Απουσία  Κολοβακτηρίδια COLI Απουσία σε 1 g  Σταφυλόκοκκοι AUREUS Απουσία σε 1 g Μύκητες & ζύμες, Ε.Coli: Απουσία σε 1 g | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ  Ο χρόνος ζωής των νωπών αυγών είναι 28 ημέρες από την ωοτοκία. Η ελάχιστη διατηρησιμότητα υπολογίζεται βάσει της ημερομηνίας μέχρι την οποία τα αυγά της κατηγορίας Α’ ή τα πλυμένα αυγά διατηρούν τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2295/2003 όταν είναι σωστά αποθηκευμένα.  Σύμφωνα με το άρθρο 1 του ίδιου κανονισμού, όταν αναγράφεται η διάρκεια περιόδου ωοτοκίας, η ελάχιστη διατηρησιμότητα καθορίζεται αρχής γενομένης από την ημέρα έναρξη της ωοτοκίας. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ  Τα νωπά αυγά θα πρέπει να είναι καθαρά, άθικτα, συσκευασμένα από ωοσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP, σε Α συσκευασία (καρτέλες των 30 τεμαχίων) και Β συσκευασία (χαρτοκιβώτιο) ή άλλη ανάλογη, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος.  Η μεγάλη συσκευασία (χαρτοκιβώτιο) δεν πρέπει να φέρει χτυπήματα, σκισίματα ή διάφορου είδους παραμόρφωση και κανένα ίχνος υγρασίας, η μικρή συσκευασία (χάρτινη θήκη) πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς φθορές ή υγρασία . | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ  Οι σημάνσεις της συσκευασίας των νωπών αυγών να είναι σύμφωνες με τις ακόλουθες διατάξεις:  Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.  Κανονισμός (ΕΚ) 589/2008 (άρθρο 12) Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013    Ειδικότερα, τα αυγά θα πρέπει να φέρουν τις ακόλουθες ενδείξεις:  α) επί το κέλυφος κάθε αυγού (για την εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητας):  η μέθοδος εκτροφής (0: βιολογικά, 1: ελευθέρας βοσκής, 2: αχυρώνα ή δαπέδου με στρώμνη, 3: κλωβοστοιχίας)  η χώρα προέλευσης (κωδικός κράτους μέλους στο οποίο βρίσκεται η μονάδα παραγωγής)  ο κωδικός που αντιστοιχεί σε κάθε Περιφερειακή Ενότητα  ο αριθμός ταυτοποίσης μονάδας ωοπαραγωγών ορνίθων  (παράδειγμα επισήμανσης: 1 EL 57 003)  β) επί της συσκευασίας των αυγών:  ονομασία πώλησης − όνομα, εμπορική επωνυμία και διεύθυνση ΥΕΤ  κατηγορία ποιότητας: Α’  κατηγορία βάρους: Μ  ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (η μέγιστη ημερομηνία είναι 28 ημέρες από την ημερομηνία ωοτοκίας)  αριθμός αυγών ανά συσκευασία  ένδειξη της μεθόδου εκτροφής  ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης  σήμα αναγνώρισης ( κωδικός έγκρισης) (π.χ. EL-41)  Κωδικός παραγωγού και διευκρίνηση της έννοιας αυτού, είτε στην εξωτερική είτε στην εσωτερική επιφάνεια της συσκευασίας  Ένδειξη: αυγά διαφόρων μεγεθών ή ισοδύναμοι όροι | 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 |  |  |  |
| ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ    Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει:    • 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 61,62,62 α 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 & 62 α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ  Τα είδη θα παραδίδονται σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα σε δύο συσκευασίες. Η πρώτη συσκευασία θα είναι από πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθρα 26, 26α & 27 του Κ.Τ.Π. και η δεύτερη συσκευασία εντός χαρτοκιβωτίου (εξωτερική συσκευασία) σύμφωνα με τις συνθήκες και τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Οι συσκευασίες να είναι του 1 Kgr. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ    Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις, όπως προβλέπεται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.  608/2004 της Επιτροπής. Ειδικότερα θα πρέπει να αναφέρονται:  • η περιγραφή του είδους (ονομασία προϊόντος και ποικιλία)  • το καθαρό βάρος  • η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.)  • η εταιρεία διακίνησης  • η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης  • οι συνθήκες συντήρησης | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ    1. Τα κατεψυγμένα λαχανικά να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.    2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.    3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία  –18°C έως –16°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, Οδηγίες  89/108/ΕΟΚ, 98/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και ΕΚ 37/2005, ΕΦΕΤ Ο∆ΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).    4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. | 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 |  |  |  |
| «Άρτος» (χωρίς άλλη ένδειξη): (Άρθρο 111 Κ.Τ.Π.) Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται με ψήσιμο μέσα σε ειδικούς κλιβάνους, υπό καθορισμένες συνθήκες μάζας, η οποία αποτελείται από αλεύρι σίτου, νερό (πόσιμο), ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού. Αν για την παρασκευή του άρτου χρησιμοποιούνται άλευρα σίτου ή μείγμα αλεύρων άλλων δημητριακών προϊόντων εκτός του σίτου, ο παρασκευαζόμενος άρτος φέρει την ονομασία των αντίστοιχων δημητριακών προϊόντων.    Ο άρτος διακρίνεται σε:  α) λευκό άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος λευκός τ. 70%»,  β) μαύρο άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 90%, με πρόσθετη ξηρά γλουτένη σε αναλογία 3% από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος μαύρος τ. 90%»,  γ) σύμμεικτο άρτο, που παρασκευάζεται από ισόποση ανάμειξη αλεύρων κατηγορίας Μ, από σκληρό σίτο και άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος σύμμεικτος».  δ) άρτος από αλεύρι τύπου 55% το οποίο προέρχεται από μαλακά σιτάρια υψηλής ποιότητας που έχει αφαιρεθεί τελείως το πίτυρο.      «Φρέσκος άρτος» ή «Φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα»: Ο άρτος ή το αρτοπαρασκεύασμα που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:  πωλούνται στον τελικό καταναλωτή εντός είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους,  παράγονται με συνεχή διαδικασία, από την χρήση των πρώτων υλών τους μ έχρι την τελική έψηση, χωρίς να μεσολαβεί διακοπή της για τη συντήρησή τους.  Ο άρτοι σίκαλης θα είναι φρέσκοι, αρίστης ποιότητος, σε κατάλληλη συσκευασία από ισόποση ανάμειξη αλεύρων σίκαλης και σιταριού.    «Αρτοσκεύασμα»: Άρθρο 112 του Κ.Τ.Π. Το προϊόν αρτοποιίας το οποίο παρασκευάζεται κατά τρόπο ανάλογο με αυτόν της παρασκευής του άρτου, με απλό ή διπλό κλιβανισμό, διαφέρει, όμως, από τον άρτο ως προς την μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του. «Απλά αρτοσκευάσματα»: Άρθρο 113 του Κ.Τ.Π. Τα προϊόντα αρτοποιίας τα οποία μπορεί να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως φρυγανιές, αρτίδια, φραντζολάκια, κουλούρια, παξιμάδια, ο διπυρίτης άρτος, οι πίττες για σουβλάκια.    «Αρτοπαρασκεύασμα»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται από άλευρα ενός δημητριακού ή προσμείξεις αλεύρων διαφόρων δημητριακών, εφόσον ο τρόπος παρασκευής του δεν συμπίπτει με τον τρόπο παρασκευής των ειδών άρτου και το οποίο διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «αρτοπαρασκεύασμα». Αρτοπαρασκεύασμα αποτελεί η λαγάνα της Καθαρής Δευτέρας.    Απαγορεύεται η χρήση του όρου «φρέσκος άρτος» και «φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα» (Νόμος 3526/2007 Άρθρο 10 § 1(α,β,γ)).  σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα που προορίζονται για πώληση, μετά την πάροδο είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησης τους,  σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα που πωλούνται μετά την ολοκλήρωση της έψησης, του μερικώς ψημένου, του διατηρημένου ή κατεψυγμένου άρτου ή του  αρτοπαρασκευάσματος ή του αρτοσκευάσματος, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησης τους,  σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα, που παράγονται με την έψηση ενδιαμέσων  προϊόντων αρτοποιίας, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησης τους. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ  O άρτος, σύμφωνα με το Άρθρο 111 του Κ.Τ.Π πρέπει:  1. Υποχρεωτικά να παρασκευάζεται και να διατίθεται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο άρθρο 104 του Κ.Τ.Π.  2. Να είναι άριστης ποιότητας παρασκευασμένος από αγνά υλικά.  3. Να είναι παντελώς απαλλαγμένος από oπoιαδήπoτε ξένα σώματα, π. χ. σxoινιά, κόκκους, πέτρες, παράσιτα, έντομα ή άλλα αντικείμενα. Για τον σκοπό αυτό τα χρησιμοποιούμενα άλευρα πρέπει να κοσκινίζονται επιμελώς.  4. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του άρτου και των αρτοσκευασμάτων να είναι καλοί και να μην υπάρχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών , να είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ξένα σωματίδια και να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση.  5. Να είναι καλά ζυμωμένος και κανονικά (ομοιόμορφα) ψημένος, ομοιογενής στην κόρα και στην ψίχα, με φλόγωμα (κόρα) κανονικά σε όλη την επιφάνεια του (όχι σκληρή κόρα).  6. Να έχει οργανοληπτικούς χαρακτήρες ευχάριστους και χαρακτηριστικούς του προϊόντος.  7. Να έχει παρασκευαστεί το περισσότερο πριν από τέσσερες (4) ώρες και η μεταφορά τους να διαρκεί λιγότερο από δύο (2) ώρες ως την παράδοσή τους. | ΝΑΙ |  |  |  |
| Άρτος λευκός τύπου 70% (Φρατζόλα): Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό, ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθεμένου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, καθαρού βάρους 750 gr, συσκευασμένες σε χάρτινες σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα, κλεισμένες με συνδετική μηχανή ή σε διαφανές σελοφάν.    Ατομικά αρτίδια: Η παρασκευή των αρτιδίων πρέπει να πληροί όλους τους όρους και τις διατάξεις του Άρθρου 112,113 του Κ.Τ.Π., το νερό δε που θα xρησιμoπoιείται, πρέπει να είναι πόσιμο. Τα προσφερόμενα αρτίδια να είναι:  Αρτίδια τύπου 70 %: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 100 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70% , νερό, ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθεμένου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος) χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.    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 |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ  Στο εξωτερικό μέρος της συσκευασίας των προϊόντων αρτοποιίας πρέπει να αναγράφονται σύμφωνα με τον Ν 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α'/9.2.2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας», τον  Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ  ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας  87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής, οι ακόλουθες ενδείξεις: 1. Το όνομα της επιχείρησης.  2. Η διεύθυνση του αρτοποιείου.  3. Το είδος ψωμιού ή προϊόντος αρτοποιίας.  4. Το καθαρό βάρος.  5. Η ημερομηνία παρασκευής και λήξεως, οι οποίες θα πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος με ανεξίτηλη σφραγίδα.  6. Επί των συσκευασιών των ανάλατων προϊόντων να υπάρχει διακριτική σήμανση που θα τα ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ  Τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, ώστε τα προϊόντα που μεταφέρονται να προφυλάσσονται με αυτόν τον τρόπο από πιθανές μολύνσεις.  Για την μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας, οι επιχειρήσεις φέρου ν την ευθύνη σχετικά με την τήρηση των συνθηκών μεταφοράς.    1. Η μεταφορά, η διανομή και η διάθεση των προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται με οχήματα που διαθέτουν κατάλληλο αμάξωμα, κλειστό από όλες τις πλευρές και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά των προϊόντων αυτών.  2. Ο άρτος και τα λοιπά προϊόντα αρτοποιίας είτε σε ατομική , είτε σε μαζική συσκευασία, όταν μεταφέρονται προς πώληση από το χώρο παραγωγής τους σε πρατήρια άρτου, σε ξενοδοχεία, σε νοσοκομεία και σε λοιπά ιδρύματα, σε τόπους ομαδικής σίτισης, σε εστιατόρια, ταβέρνες και σε κάθε άλλο τόπο προορισμού, τοποθετούνται μέσα σε κλειστά κιβώτια, που είναι κατασκευασμένα από υλικό το οποίο είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Απαγορεύεται η μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας με άλλο τρόπο.  3. Επιτρέπεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που δεν χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την μεταφορά των προϊόντων αυτών, εφόσον τα προϊόντα αυτά τοποθετούνται σε ειδικά ξύλινα κιβώτια, που έχουν εσωτερική επένδυση από γαλβανισμένη λαμαρίνα ή σε μεταλλικά ή πλαστικά κιβώτια, με επαρκή χωρητικότητα, τα οποία κλείνουν ερμητικά και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό της μεταφοράς αυτής και είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Ομοίως, επιτρέπεται με τα οχήματα που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο, η διακίνηση και η μεταφορά, προς πώληση προϊόντων αρτοποιίας, τα οποία διατίθενται στον καταναλωτή σε αεροστεγή συσκευασία, το υλικό της οποίας προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.  Απαγορεύεται η μεταφορά, με οποιοδήποτε τρόπο, προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που μεταφέρουν ρυπαρά αντικείμενα ή τοξικές ύλες ή υγρά, τα οποία μπορούν να επηρεάσουν, με οιοδήποτε τρόπο, την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων αυτών. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ  1. Ο παραδιδόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα να έχουν παρασκευαστεί το περισσότερο πριν από 4 ώρες συν 2 ώρες το πολύ για την μεταφορά τους (αυθημερόν παράδοσης).  2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.  3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, σύμφωνα με τους ειδικούς όρους μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ Ο∆ΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9). 4. Ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4 -4- 2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. | ΝΑΙ |  |  |  |

ΤΜΗΜΑ 9: ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΥ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ | ΑΠΑΙΤΗΣΗ | ΑΠΑΝΤΗΣΗ | ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ |  |
| 9.1. Ψωμί Τοστ 500γρμ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 9.2 Φρυγανιές σίτου FLOW PACK 16γρμ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 9.3 Φρυγανιές σικάλεως 500 γρμ | ΝΑΙ |  |  |  |
| Ψωμί του τοστ: σε συσκευασία των 500 gr παρασκευασμένο από:  α) αλεύρι τύπου 55% ή β) αλεύρι τύπου 90% ολικής άλεσης, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθεμένου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένο αεροστεγώς σε φέτες σε διπλή συσκευασία από διαφανές σελοφάν. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΤΟΥ  Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα 112, 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα με τους περιορισμούς του Άρθρου 113 του Κ.Τ.Π. Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, ενώ μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο.  Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και µε τρίμματα.  Συστατικά: Άλευρο σίτου, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι. Οι φρυγανιές να προσφέρονται σε συσκευασία flow pack των δύο τεμαχίων 16 gr (+/-3 gr) . | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ  Οι φρυγανιές σικάλεως θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας.  Συστατικά: Άλευρο σικάλεως, υδρογονωμένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.  Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και µε τρίμματα.  Να είναι τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, καθαρού βάρους και συσκευασία των 500γρ (περίπου). Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά. | 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 |  |  |  |
| ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ  Το χορηγούμενο γάλα θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π άρθρα 79 και 80.  Το προϊόν θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες και τις κτηνιατρικές διατάξεις του Π.Δ. 79/2007 «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμούς 178/2002, 852/2004, 85 3/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας κ αι καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμόν 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και το υ Συμβουλίου» (ΦΕΚ 95/Α/ 2007), τον Ν4254/7.4.14  (Υποπαράγραφος ΣΤ της παραγράφου 8) στα πλαίσια εφαρμογής του Ν4046/2012 «ΑΡΣΗ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ − ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ» και το Νόμο 4336/15 Υποπ/γραφος Α.3. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΝΩΠΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ  Το νωπό γάλα θα πρέπει:  α) Να είναι παστεριωμένο, δηλαδή να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (+71,7ο C τουλάχιστον για 15΄΄) ή σε χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα (+63οC τουλάχιστον για 30΄) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας μεταξύ των δύο παραπάνω συνθηκών για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.    β) Μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατό σε θερμοκρασία που δεν /υπερβαίνει τους 6οC, στην θερμοκρασία στην οποία και συντηρείται, η δε διάρκεια συντήρησης του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή.  γ) Να είναι ομογενοποιημένο, που σημαίνει ότι, εάν μείνει σε ακινησία 48 ώρες δεν πρέπει να σχηματίζεται φανερός διαχωρισμός της κρέμας, η δε περιεκτικότητα σε λίπος της υπερκείμενης ποσότητας 100 cm3 γάλακτος φιάλης του ενός Lit να μη διαφέρει περισσότερο από το 10% της περιεκτικότητας σε λίπος του εναπομείναντος γάλακτος.    δ) Το χορηγούμενο παστεριωμένο αγελαδινό γάλα θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 3,5%, 1,5% και 0 %. Επιπλέον, να έχει ειδικό βάρος στους 15οC 1,028g/l (για το πλήρες) και στερεό υπόλειμμα χωρίς λίπος (Σ.Υ.Α.Λ. %) 8,5 (για το 0%) .    ε) Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στην  δοκιμασία υπεροξειδάσης. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ    Το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται από το Π.Δ. 79/2012, Κανονισμούς (ΕΚ) 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004. Entero-Bacteriaceae m<1, M=5, n=5, c=1 cfu/ml. Παθογόνα n=5, c=0, Απουσία σε 25 g. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ  Το προσφερόμενο γάλα να προσφέρεται σε συσκευασία Tetra Pak του ½ λίτρου και 1 λίτρου.Οι συσκευασίες θα πρέπει να πληρούν όλους τους κανόνες υγιεινής και τους όρους του Άρθρου 85 του Κ.Τ.Π και των Τροποποιήσεων αυτού και δεν θα πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που πιθανόν ν α θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώνει την σύσταση ή τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος. Οι συσκευασίες του ½ και του 1 λίτρου θα μεταφέρονται σε καθαρά πλαστικά τελάρα με χωρίσματα που θα φέρουν χειρολαβές, για την εύκολη μεταφορά τους.  Τα τελάρα θα επιστρέφονται στον προμηθευτή . | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ  H σήμανση επί των συσκευασιών να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων όπως υπαγορεύονται από τον  • Νόμο 4492/2017 (Άρθρο 5) περί της Υποχρεωτικής Επισήμανσης Προέλευσης στο Γάλα.  • Τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας  87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ τη ς Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.    Οι ενδείξεις θα πρέπει να αναγράφονται με εμφανείς και ευδιάκριτους χαρακτήρες στα Ελληνικά και σύμφωνα με τους ανωτέρω κανονισμούς να είναι οι εξής:  1. Η ένδειξη «παστεριωμένο γάλα» 2. Προέλευση γάλακτος (όνομα χώρας).  3. Το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος  4. Το εργοστάσιο παραγωγής  5. Η θερμοκρασία συντήρησης  6. Οι ημερομηνίες παστερίωσης και ανάλωσης  7. Ο κωδικός παρτίδας  8. Σε εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος, η διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες.      Κατά την παραλαβή, και όταν θεωρηθεί απαραίτητο από την Επιτροπή Παραλαβής , θα παραλαμβάνεται ποσότητα 500 - 1000 ml τα οποία θα βράζονται ενώπιον του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του.  Εάν το γάλα όταν βράσει ¨κόψει¨, αυτό σημαίνει ότι έχει αυξημένη οξύτητα και ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλη την ποσότητα του παραδιδομένου γάλατος. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ    1. Τα προϊόντα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης του γάλακτος μακράς διαρκείας να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους, ενώ για το νωπό παστεριωμένο θα πρέπει να είναι η επόμενη της παστερίωσής του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.    2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.  3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2οC έως 4oC σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ Ο∆ΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).  4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτή ς οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4 -4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας.  Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελία ς στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. | ΝΑΙ |  |  |  |

ΤΜΗΜΑ 11: ΓΙΑΟΥΡΤΙ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ | ΑΠΑΙΤΗΣΗ | ΑΠΑΝΤΗΣΗ | ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ |
| 11.1. Γιαούρτι αγελάδος με 2% λιπαρά 200γρμ | ΝΑΙ |  |  |
| ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ  Το χορηγούμενο είδος (γιαούρτη), να είναι πρώτης Α΄ ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ.Π. Άρθρο 82( 1 ) και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις Π.Δ. 79/2007 «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμούς 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμόν 2004/41/ΕΚ Οδηγία του  Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» (ΦΕΚ 95/Α/2007).    1. «Γιαoύρτι» χαρακτηρίζεται τo γαλακτοκομικό προϊόν, τo oπoίo παράγεται από τη ζύμωση και πήξη του γάλακτος, με τη χρήση υποχρεωτικά των καλλιεργειών - εκκινητών Streptococcus salivarious subsp. thermophilus και Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, ώστε το τελικό ζυμωμένο προϊόν να περιέχει τουλάχιστον 107 cfu/g προϊόντος μέχρι την ημερομηνία ανάλωσής του.  2. Ως πρώτη ύλη του γιαουρτιού χρησιμοποιείται το γάλα όπως αυτό ορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 1308/2013 (Παράρτημα VII, Μέρος ΙΙΙ, παράγραφος 1).  3. Δεν επιτρέπεται η χρήση ολικά αφυδατωμένου γάλακτος ή παραγώγων του γάλακτος σε μορφή σκόνης με εξαίρεση την περίπτωση της παρ. 5, σημ. Β.  4. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη στο γιαούρτι από αγελαδινό ή γίδινο γάλα πρέπει να είναι τουλάχιστον 3,2% και από πρόβειο γάλα τουλάχιστον 5,5%. Σε περίπτωση χρήσης μιγμάτων γάλακτος η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη υπολογίζεται από την αναλογία των ειδών του γάλακτος.  5. Κατά την παρασκευή του γιαουρτιού, πέραν της πρώτης ύλης, επιτρέπεται μόνο:  α) η προσθήκη κρέμας γάλακτος για τη ρύθμιση της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες  β) η προσθήκη πρωτεϊνών γάλακτος για τεχνολογικούς λόγους ρύθμισης του Στερεού Υπολείμματος Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ), του ίδιου είδους ζώου, υπό την προϋπόθεση ότι η αύξηση του ΣΥΑΛ στο γιαούρτι δε θα ξεπερνά το ΣΥΑΛ του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε, όπως ορίζεται στο άρθρο 80, παρ. 3 του Κ.Τ.Π., κατά 4 μονάδες.  6. Στην περίπτωση που χρησιμοποιηθούν για τη ζύμωση και άλλοι μικροοργανισμοί επιπλέον της χαρακτηριστικής καλλιέργειας του γιαουρτιού της παρ. 1, αναγράφονται στην επισήμανση υπό την προϋπόθεση ότι ο πληθυσμός τους θα είναι τουλάχιστον 106 cfu/gr προϊόντος κατά την ημερομηνία ανάλωσης. | ΝΑΙ |  |  |
| ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ  Ως προς τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά το γιαούρτι θα πρέπει:  • Να έχει:  Δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη  Γεύση ευχάριστη  Οσμή υπόγλυκη  pH 3,3 – 3,8  • Να μην παρουσιάζει:  ευρωτίαση  σήψη  εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος  ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο ή δύσοσμο)  αλλοίωση από μικροβιολογική δράση μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του | ΝΑΙ |  |  |
| ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ  Το γιαούρτι θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται από την ΕΚ 2073/2005 και 1441/2007 με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και ΠΔ 9/89.  1. Απουσία salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα.  2. Απουσία E.coli σε 1 gr σε 5 δείγματα.  3. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα.  4. Ολικά κολοβακτηριοειδή Απουσία σε 1 gr σε 5 δείγματα. 5. Ζύμες – μύκητες < 10 cfu/gr σε όλη την διάρκεια της εμπορικής ζωής. | ΝΑΙ |  |  |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ  α) Η επισήμανση του γιαουρτιού εν γένει πρέπει να περιλαμβάνει όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του Άρθρου 5 του Νόμου 4492/2017:  1. Επωνυμία παρασκευαστή  2. Αριθμός έγκρισης  3. Χώρα προέλευσης γάλακτος  4. Η ημερομηνία λήξης  5. Ο κωδικός παρτίδας  β) Επιπλέον των απαιτήσεων του Κανονισμού (ΕΕ) 116 9/2011, πρέπει να δίνονται οι παρακάτω πληροφορίες:  i. το είδος του ζώου από το οποίο προέρχεται το γάλα και στην περίπτωση χρήσης μειγμάτων γάλακτος διαφόρων ειδών ζώων αναφέρεται και η ποσοστιαία αναλογία κάθε είδους. Οι ενδείξεις αυτές συνοδεύουν την ονομασία πώλησης του προϊόντος. Ωστόσο η πληροφορία για την ποσοστιαία αναλογία των διαφορετικών ειδών γάλακτος μπορεί εναλλακτικά να περιλαμβάνεται στον κατάλογο συστατικών, εφόσον αυτός υπάρχει.  Ii. Στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης, βάσει των προβλεπομένων στην παρ. 1β του Μέρους ΙΙΙ του Παραρτήματος VII του Καν. (ΕΕ) 1308/2013, στην περίπτωση εκτός του νωπού, η περιγραφή της φυσικής επεξεργασίας της βασικής πρώτης ύλης γάλακτος, η οποία ανάγεται σε ισοδύναμο γάλακτος. Ωστόσο η πληροφορία αυτή μπορεί εναλλακτικά να περιλαμβάνεται στον κατάλογο συστατικών, εφόσον αυτός υπάρχει. iii. Στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης, το επί τοις εκατό (%) ποσοστό της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες του έτοιμου προϊόντος.  Οι ανωτέρω ενδείξεις θα πρέπει να αναγράφονται κατά τρόπο ώστε να είναι ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.  Το καθαρό βάρος κάθε συσκευασίας θα πρέπει να είναι 200 γρ. | ΝΑΙ |  |  |
| ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ  1. Τα γιαούρτια να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.  2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.  3. Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2oC έως 4oC σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ Ο∆ΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).  4. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  5. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. | ΝΑΙ |  |  |
| ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ  ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ  Τα προϊόντα να είναι Α’ ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 84 του Κ.Τ.Π. και τα οποία θα πρέπει να ανταποκρίνονται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 79/2007 «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμούς 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμόν 2004/41/ΕΚ Οδηγία του  Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» (ΦΕΚ 95/Α/2007) και όπως περιγράφονται στην Υ.Α. 1510/99678/2015, ΦΕΚ 2031/β/ 17 .9.2015. | ΝΑΙ |  |  |
| ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ  Τα προσφερόμενα προϊόντα να έχουν παρασκευασθεί από αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών , απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών και να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:  • δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη  • γεύση ευχάριστη  • οσμή υπόγλυκη  ενώ δεν θα πρέπει να παρουσιάζουν ευρωτίαση,  • σήψη,  • εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος,  • ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή ή δυσοσμία),  • αλλοίωση από μικροβιακή δράση,  • μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του,  • υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών , μυκοτοξινών τύπου Α & Β, βαρέων μετάλλων ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011, ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις αυτών,  Φυτοφάρμακα 149/2008, Αλλεργιογόνα ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1169/2011.  Το επιτρεπόμενο όριο διοξινών είναι 3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 1881/2006 και τροποποιήσεις αυτού. | ΝΑΙ |  |  |

ΤΜΗΜΑ 12: ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ | ΑΠΑΙΤΗΣΗ | ΑΠΑΝΤΗΣΗ | ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ |  |
| 12.1. Φέτα σε συσκευασία 15 κιλών | ΝΑΙ |  |  |  |
| 12.2. Τυρί Ημίσκληρο Μπαστούνι | ΝΑΙ |  |  |  |
| 12.3. Τυρί Ημίσκληρο σε φέτες | ΝΑΙ |  |  |  |
| 12.4. Ανθότυρο | ΝΑΙ |  |  |  |
| 12.5. Σκληρό Τυρί (Κεφάλι) | ΝΑΙ |  |  |  |
| 12.6. Σκληρό Τυρί έτοιμο τριμμένο 1 ΚΙΛΟ | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ  ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ  Όλα τα τυροκομικά προϊόντα να είναι Α’ ποιότητας σύμφωνα με τα οριζόμενα, ανά είδος, στον Κ.Τ.Π. Άρθρο 83 και σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ  H ωρίμανση των τυριών πρέπει (Κ.Τ.Π., Άρθρο 83, Ενότητα Α, §1.4) να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +10 0C και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγρομετρική κατάσταση. O χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού:  α) τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν για τουλάχιστον τρεις (3) μήνες στις παραπάνω συνθήκες.  Εξαιρούνται τα τυριά που παράγονται και κυκλοφορούν νόμιμα σε άλλο κράτος μέλος της Ε.Ε. και συμμορφώνονται με τους σχετικούς κανόνες που ισχύουν στο εν λόγω κράτος μέλος, σύμφωνα με τον  ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) 2019/515 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 19ης Μαρτίου 2019 σχετικά με την αμοιβαία αναγνώριση των εμπορευμάτων που κυκλοφορούν νόμιμα στην αγορά άλλου κράτους μέλους και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 764/2008 .  β) τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τoυλάxιστoν δύο (2) μήνες. Εξαιρούνται τα «Λευκά τυριά άλμης», τα οποία είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα και επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε ημέρες (15) μετά την παρασκευή τους (η εξαίρεση αυτή δεν αφορά τα Ελληνικά Παραδοσιακά τυριά). | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΤΥΡΙΩΝ  Η επικάλυψη των τυριών (Κ.Τ.Π., Άρθρο 83, Ενότητα Γ, §2.β) μπορεί να είναι από κερί μελισσών, σκληρή παραφίνη ή άλλες ύλες που για να χρησιμοποιηθούν πρέπει να τύχουν έγκρισης του ΑΧΣ και κατά περίπτωση, του ΕΟΦ ή του ΚΕΣΥ . Ειδικότερα και όπως ορίζεται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π., στην περίπτωση που έχουν χρησιμοποιηθεί πρόσθετα στην μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού , π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμυκίνη, θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιο βάθος θα καθαρίζει το τυρί. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ  Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών (Κ.Τ.Π. Άρθρο 83, Ενότητα Α, §1.5), μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση:  α) πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλoύμενo έντoνo ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 00C έως +100C και υγρομετρικής κατάστασης από 75 έως 85%,  β) μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλωμένο μέτριο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας 0 0C έως +20C και υγρομετρικής κατάστασης από 85 έως 95 %. Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.x. μεταλλικά δοχεία, τα oπoία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 0 0C έως +20C. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ  Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα, θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται από:  Το άρθρο 11 του Κ.T.Π. και στις επιμέρους παραγράφους τoυ άρθρου 83, Ενότητα Γ, §3  Π.Δ. 81/93, παρ.7 του άρθρου 4  ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ  ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, τη ς οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.  Οι ειδικές ενδείξεις που αφορούν τον κάθε τύπο τυριού αναφέρονται στα αντίστοιχα παραρτήματα (βλέπε ΜΕΡΟΣ ΙΙ). | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π)  Το τυρί ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π), να είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται (Κ.Τ.Π., Άρθρο 83 Ενότητα Δ 2 α ) και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.  H ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) και οι προδιαγραφές καταχώρησής της υπαγορεύονται από την Υπουργική Απόφαση 313025/11/01/1994 (ΦΕΚ 8 Β), σύμφωνα με την οποία το γάλα που χρησιμοποιείται για την Παρασκευή της ΦΕΤΑΣ θ α πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου και από φυλές αιγοπροβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της. Πρόκειται για γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο σε μέγιστο ποσοστό 30%, νωπό ή παστεριωμένο και με συγκεκριμένα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, όπως ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 6% κ.β. και ελάχιστο pH 6,5.    Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της ΦΕΤΑΣ διαρκεί τουλάχιστον 2 μήνες.  Αναλυτικά οι συνθήκες παρασκευής και ωρίμανσης της ΦΕΤΑΣ περιγράφονται στην ως άνω Υπουργική Απόφαση.  Η ΦΕΤΑ να διατίθεται συσκευασμένη σε κατάλληλα μεταλλικά δοχεία των 15 Kgr και εντός άλμης όπως ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 4 και 5 της Υπουργικής Απόφασης 313025 ΦΕΚ 8 Τεύχος Β. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ - ΦΕΤΑ  Μέγιστη υγρασία 56%  Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%  Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.  Σχήμα: Σφηνοειδές ή ορθογωνίου παραλληλεπιπέδου.  Διαστάσεις: Διάφορες  Βάρη: Διάφορα – Επιδερμίδα: Δεν έχει Μάζα:  Υφή: Συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.  Χρώμα: Καθαρό λευκό  Οπές: Καθόλου ή λίγες  Κατανομή: Σε όλη τη μάζα – Σχήμα οπής: Ακανόνιστο  Γεύση: λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα. – Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ - ΦΕΤΑ  ( Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007)  Κολοβακτηροειδή < 100  Escherichia coli < 10  Salmonella spp 0  Listeria monocytogenes 0  Staphylococcus aureus < 100 | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ  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:  Τυρί  Φέτα  Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)  Καθαρό βάρος  Ημερομηνία παραγωγής  Αύξων αριθμός συσκευασίας, ο οποίος ορίζεται από τα δυο αρχικά γράμματα της λέξης ΦΕΤΑ (ΦΕ)  Επωνυμία και έδρα του παραγωγού  Στην περίπτωση υποσυσκευασίας είναι υποχρεωτική η αναγραφή της ημερομηνίας συσκευασίας, καθώς και της επωνυμίας και έδρας του συσκευαστή.  Οι ενδείξεις 1. 2. 3. 4. 5. και 7. αναγράφονται υποχρεωτικά και σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο διακίνησης του προϊόντος.  Επιπλέον των ενδείξεων που απαιτούνται για κάθε προϊόν ΠΟΠ/ΠΓΕ είναι υποχρεωτική η σήμανση Πιστοποίησης του πρώην AGROCERT. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΦΕΤΑ  Η συσκευασία να είναι των 15 κιλών. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ  Το σκληρό τυρί (π.χ. Κεφαλοτύρι, Κεφαλογραβιέρα, Πεκορίνο) να είναι Α΄ ποιότητας όπως αυτό ορίζεται στον Κ.Π.Τ. Άρθρο 83 Ενότητα Α §1.7 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.  Το σκληρό τυρί θα 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 12-14oC με σχετική υγρασία 85-90% και για (3) τουλάχιστον μήνες. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ – ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ  Λίπος επί ξηρού 40% κατ΄ ελάχιστον  Υγρασία 38% μέγιστον | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ – ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ  (Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007)  1. Κολοβακτηροειδή -  2. Escherichia coli -  Salmonella spp Απουσία  Listeria monocytogenes Απουσία  Staphylococcus aureus - | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ – ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ  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:  Κατηγορία τυριού  Είδος ή είδη γάλακτος (%) που παρασκευάστηκε το τυρί  Προέλευση γάλακτος (Νόμος 4492/2017)  Ελάχιστο λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία  Πρόσθετα  Μέγιστη υγρασία  Ημερομηνία παραγωγής  Ημερομηνία συσκευασίας  Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας  Χώρα προέλευσης-παραγωγής τυριού  Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης  Συνθήκες αποθήκευσης  Καθαρό βάρος | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ  Το τριμμένο τυρί να προέρχεται από πολύ σκληρά, σκληρά και ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και σαν προσυσκευασμένα τριμμένα τυριά (Άρθρο 83 Ενότητα Α § 1.9) με την προϋπόθεση ότι τα τυριά αυτά να πληρoύν τoυς παρακάτω όρoυς:  να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών και τις ειδικές διατάξεις των τυριών από τα oπoία πρoέρxoνται (ενότητα A παράγραφος 1 έως και 1.8 του Κ.Τ.Π. Άρθρο ),  το καθαρό βάρος τoυς να αναγράφεται στη συσκευασία,  η συσκευασία να είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.T.Π.,  τα τριμμένα τυριά να είναι απαλλαγμένα από την επιδερμίδα τoυ τυριού (απαγορεύεται η παρουσία oπoιoυδήπoτε συστατικού επικάλυψης της επιδερμίδας των τυριών π.x. παραφίνης, χρωμάτων, ναταμυκίνης κ.λπ.),  οι ενδείξεις στη συσκευασία να είναι ίδιες με τις ενδείξεις τoυ τυριoύ από τo oπoίo πρoέρxoνται και με την προσθήκη της φράσης «τριμμένo τυρί».    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 |  |  |  |
| ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ  Ημίσκληρο τυρί (π.χ. τύπου κασέρι, gouda ή εdam μπαστούνι) των 3 Kgr περίπου, πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ.Π. Άρθρο 83, ενότητα Α, §1.8 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.  Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση και να προέρχεται από ωρίμανση του πήγματος, μετά την απαλλαγή του από το τυρόγαλο, με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ - ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ  1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ΄ελάχιστον. 2. Υγρασία 45% το μέγιστον. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ - ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ  (Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007)  Κολοβακτηροειδή < 100  Escherichia coli < 10  Salmonella spp 0  Listeria monocytogenes 0  Staphylococcus aureus < 100 | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ - ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ  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:  Κατηγορία τυριού  Είδος ή είδη γάλακτος (%) που παρασκευάστηκε το τυρί  Προέλευση γάλακτος (Νόμος 4492/2017)  Ελάχιστο λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία 5. Πρόσθετα  Μέγιστη υγρασία  Ημερομηνία παραγωγής  Ημερομηνία συσκευασίας  Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας  Χώρα προέλευσης-παραγωγής τυριού  Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης  Συνθήκες αποθήκευσης  Καθαρό βάρος | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΤΥΡΊ ΗΜΙΣΚΉΡΟ ΣΕ ΦΕΤΕΣ  Πρέπει να είναι εξαιρετικής ή πρώτης ποιότητας με μέγιστη υγρασία 45% και λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστον 40%. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΑΝΘΟΤΥΡΟ  Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τους ό ρους του Κ.Π.Τ. Άρθρο 83, Ενότητα Α/3, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.  Τυριά τυρογάλακτος χαρακτηρίζονται τα τυριά, τα οποία λαμβάνονται με ισχυρή θέρμανση τυρογάλακτος (με ή χωρίς οξίνιση) και με ή χωρίς προσθήκη: α) γάλακτος (πρόσγαλα), β) γάλακτος και κρέμας γάλακτος (αφρόγαλα), γ) βρώσιμου χλωριούχου νατρίου (κ. αλάτι), τα οποία μπορούν να διατεθούν νωπά (φρέσκα) [μερικά από αυτά μπορούν να διατεθούν και με μερική αφυδάτωση (ξερά) και άλλα κατόπιν ωρίμανσης] και των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 70%. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ - ΑΝΘΟΤΥΡΟ  Το προϊόν να προσφέρεται σε συσκευασία Vacuum σε συσκευασία μέχρι 0.5 kg. Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ενώσεις (βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.α.) σε ποσοστό μεγαλύτερο από τα τυχόν επιτρεπόμενα όρια και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί. Οι ενδείξεις να αναγράφονται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα με οποιοδήποτε τρόπο σε κάθε μονάδα παραγωγής, οι ενδείξεις:    1. Κατηγορία τυριού  2. Είδος ή είδη γάλακτος (%) που παρασκευάστηκε το τυρί  3. Προέλευση γάλακτος (Νόμος 4492/2017)  4. Ελάχιστο λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία  5. Ποσοστό άλατος  6. Πρόσθετα  7. Μέγιστη υγρασία  8. Ημερομηνία παραγωγής  9. Ημερομηνία συσκευασίας  10. Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας  11. Χώρα προέλευσης-παραγωγής τυριού  12. Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης 13. Συνθήκες αποθήκευσης  14. Καθαρό βάρος | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ - ΑΝΘΟΤΥΡΟ  Μέγιστη υγρασία: 75.  Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 10 - 15% περίπου. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ - ΑΝΘΟΤΥΡΟ  (ΠΔ 79/2012, Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007) | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ  Τα προϊόντα να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.  Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.  Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα- ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 0οC έως 4oC, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ Ο∆ΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).  Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. | ΝΑΙ |  |  |  |

ΤΜΗΜΑ 13: ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ΧΑΡΑΚΤHΡΙΣΤΙΚΑ | ΑΠΑΙΤΗΣΗ | ΑΠΑΝΤΗΣΗ | ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ |  |
| 13.1. Αλεύρι Γ.Ο.Χ. 1 κιλό | 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 |  |  |  |
| 13.10. Πουρές πατάτας σάκος 25 κιλών | 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 |  |  |  |
| 13.16. Φιδές ψιλός 250γρμ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.17. Γαλοπούλα φιλέτο καπνιστή κομμένη | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.18. Μπέικον καπνιστό α/δ κομμένο | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.19. Αλάτι Νο2 10 κιλών | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.20. Αλάτι ψιλό 500γρμ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.21. Άνθος αραβοσίτου βανίλια 2κιλο | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.22. Βούτυρο τύπου βιτάμ 250γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.23 Γάλα πλήρες 3,5% μακράς διαρκείας 1 LT (Συντήρηση εκτός ψυγείου | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.24. Γαρύφαλλο αλεσμένο 500 γρμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.25. Δαφνόφυλλα 500 γρμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.26. Δεντρολίβανο 500γρμ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.27. Βασιλικός ξερός 500γρμ | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.28. Ελιές καλαμών (181/200) /1 κιλό | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.29. Ζάχαρη λευκή ψιλή 1 κιλό | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.30. Ζελέ διαφόρων γεύσεων | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.31. Κανέλλα τριμμένη 500γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.32. Κομπόστα ροδάκινο 3κιλο μισόκαρπο | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.33. Κομπόστα ροδάκινο 1000 γραμ. μισόκαρπο | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.34. Κορν φλέιξ 1000 γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.35. Κορν φλάουρ 2κιλο | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.36. Κύμινο τριμμένο 500 γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.37. Λεμόνι (χυμός) 330 γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.38. Μαργαρίνη μερίδα 10 γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.39. Μαρμελάδα μερίδα 20 γραμ. διαφόρων γεύσεων | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.40. Μοσχοκάρυδο τριμμένο 500γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.41. Μπαχάρι τριμμένο 500γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.42. Ξύδι 400 γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.43. Πιπέρι κόκκινο πάπρικα τριμμένη 500γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.44. Πιπέρι μαύρο τριμμένο 500γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.45. Ρίγανη έξτρα 500 γρμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.46. Σόδα διττανθρακική 500 γρμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.47. Στιγμιαίος καφές 2 γραμ. (φακελάκι) | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.48. Σφολιάτα γαλλική 800 γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.49. Ταραμοσαλάτα 1 κιλό | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.50. Τοματ/λτος διπλής συμπύκνωσης 1000 γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.51. Τομάτα κονκασέ 3 κιλών | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.52. Τσάι μαύρο (φακελάκι) | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.53. Τσάι μαύρο χύμα πακέτο 1 κιλό | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.54. Cheese crackers 45γρ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.55. Τυρόπιτα – σπανακόπιτα ατομική 150 γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.56. Χαλβάς βανίλια 1000 γραμ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.57. Χαμομήλι φακελάκι | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.58. Χυμός φυσικός πορτοκάλι 250 ml | ΝΑΙ |  |  |  |
| 13.59. Εμφιαλωμένο νερό 500ml | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ  ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ  Τα παραδιδόμενα ζυμαρικά να είναι Α’ ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να παρασκευάζονται από σιμιγδάλι πλούσιο σε γλουτένη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραινόµενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων µε ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες. Το σιμιγδάλι από το οποίο θα παραχθούν τα ζυμαρικά πρέπει να πληροί τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στα Άρθρα 105 και 108 του Κ.Τ.Π.  Η επεξεργασία των πρώτων υλών και τα στάδια παραγωγής να είναι σύμφωνα με όσα ορίζονται στην Τεχνολογία Ζυμαρικών ώστε το τελικό προϊόν να αποκτήσει τα επιθυμητά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ  Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας. Συγκεκριμένα τα παραγόμενα ζυμαρικά να έχουν τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με το Άρθρο 115 του Κ.Τ.Π. :  Κατά το βρασμό με νερό πρέπει:  Να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους.  Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.  Να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν).  Το υγρό μετά το βρασμό (ζωμός), πρέπει να είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή δυνατή όξινη γεύση. Ο θολός ζωμός είναι ένδειξη κατώτερης ποιότητας ζυμαρικών ή πεπαλαιωμένων.  Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η προσθήκη συντηρητικών.  Η υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105οC πρέπει να είναι (κατά την παραλαβή του προϊόντος) όπως παρακάτω: από 16 Ιουνίου έως και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους, κατ' ανώτατο όριο 12,5%, από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου κατ' ανώτατο όριο 13,5%.  Η οξύτητα όχι πάνω των 10 βαθμών, ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ.  Η τέφρα: Ανώτατο όριο 0,9%.  Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θρυμμάτων ζυμαρικών.  Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να µην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.    Ειδικότερα:  Τα νωπά ζυμαρικά από σιμιγδάλι ή σιμιγδάλι και αλεύρι πρέπει να πληρούν κατά περίπτωση, όλους τους όρους του άρθρου 115, με εξαίρεση την υγρασία η οποία ορίζεται το μέγιστο 50%. Η προσθήκη προσθέτων επιτρέπεται, αφού θα πληρούν τους όρους του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ι του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π.  Τα ζυμαρικά ολικής άλεσης από σκληρό σίτο, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του Άρθρου 115 του Κ.Τ.Π., εκτός από την τέφρα επί ξηρού που δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,7%. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ  Τα παραδιδόμενα είδη , θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ Kgr σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kgr.  Τα μέσα συσκευασίας δεν θα πρέπει να μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ.) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των ζυμαρικών, πρέπει δε να πληρούν τους όρους του άρθρου 21 του Κ.Τ.Π. έκδοση 2009 και να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 89/109 , του Κανονισμού 1935/2004/ΕΚ, του Κανονισμού 2023/2006, καθώς και την Οδηγία 2007/42/ΕΚ της Επιτροπής. Τα χαρτοκιβώτια της εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, αντοχής από καλής ποιότητας χαρτόνι. Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ  H σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων όπως υπαγορεύονται από τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ  ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 2 5ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1 924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας  87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.  Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις και συγκεκριμένα:  Ονομασία (περιγραφή) του προϊόντος.  Καθαρή ποσότητα.  Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.  Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή .  Χώρα προέλευσης.  Αριθμός παρτίδας. (Οδηγία 89/396). | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ    Τα ζυμαρικά να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου  της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.  Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.  Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία (ΕΦΕΤ Ο∆ΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).  Κατά την ώρα παράδοσης ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4-4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης, επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη  συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ      Τα χορηγούμενα είδη να είναι:  1. Α΄ ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον Κ.Τ.Π. και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς του εκάστου είδους.  2. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.  3. Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία.  4. Να μην έχουν παρασκευασθεί με γενετικά τροποποιημένα υλικά (Κανονισμός ΕΚ 1829/2003), σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών .  5. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανική ς ή ανόργανης ουσίας.  6. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία . Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στην Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι με ευανάγνωστα γράμματα από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι οποίες θα είναι σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ  Η επισήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων και ειδικότερα σύμφωνα με τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ  ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας  87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/ 5/ΕΚ και τον κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.  Συγκεκριμένα στην ετικέτα των προϊόντων θα πρέπει να αναγράφονται:  Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.  Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.  Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.  Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.  Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.  Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕE.  Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.  Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τρόφιμου.  Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο. Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα L, εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας. Η ένδειξη αυτή είναι προαιρετική στην περίπτωση που η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική χρονολογία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ – ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ  Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα 3/4 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων, δηλαδή η παράδοση να γίνεται κατά το 1/4 της συνολικής διατηρησιμότητας των προϊόντων.  Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Επιπλέον, θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.  Το Νοσηλευτικό Ίδρυμα διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει αλλαγή του προϊόντος σε περίπτωση που το προσκομισθέν δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του για τη χρήση που προορίζεται. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΖΑΧΑΡΗ  Το προϊόν να είναι Α’ ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 63, 64 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά (Άρθρο 63 του Κ.Τ.Π.):  α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.70 Ζ.  β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ’ ανώτατο όριο.  γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0,10 % κατά βάρος, κατ’ ανώτατο όριο.  δ) περιεκτικότητα σε παραμένων διοξείδιο του θείου να µην υπερβαίνει τα 15 mg/Kgr.  ε) χροιά µη υπερβαίνουσα τους 12 βαθμούς, (προσδιορισμός σύμφωνα µε το άρθρο 6, παραγρ. 1, εδάφιο α του Π∆ 513/83).    Η Ζάχαρη να προσφέρεται σε χάρτινη συσκευασία 1 kgr και ατομική των 10 gr. Σε κάθε συσκευασία 1 kgr πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα, µε ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα:  Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή .  Το έτος και ο μήνας παραγωγής  Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (π.χ. 1 kgr)  Ο κωδικός παραγωγής    Στη συσκευασία φακέλου των δέκα (10) gr πρέπει να γράφονται στα ελληνικά µε ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή και η ονομασία του περιεχομένου.  Πάνω στα χαρτοκιβώτια στα οποία περιέχονται οι συσκευασίες των φακέλων και στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές του πρέπει να αναγράφονται έκτυπα και ανεξίτηλα στα ελληνικά τα εξής:  Η επωνυμία του εργοστασίου  Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης  Η φράση «Φάκελοι 1.000 των 10 gr»  Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής (όχι µε κωδικό αλλά µε πραγματικό αριθμό)  Ο κωδικός παραγωγής ως επίσης και η ημερομηνία διατηρησιμότητας. |  |  |  |  |
| ΑΛΕΥΡΙ για όλες τις χρήσεις  Το προϊόν να είναι Α’ ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104,105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.  Α. Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου (70%) θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Το αλεύρι να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά.  Β. Να παραδίδεται συσκευασμένο σε αεροστεγείς χάρτινες συσκευασίες καθαρού βάρους 1.000 gr, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης, και ο Κωδικός Παραγωγής.  Γ. Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση του πρέπει να µην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή. Επίσης, πρέπει να είναι ομοιογενές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις. Η περιεχόμενη γλουτένη να έχει και να παρουσιάζει τις φυσικές ιδιότητες και τους χαρακτήρες γλουτένης καλής ποιότητας.    Το αλεύρι θα πρέπει επιπλέον να πληροί τους παρακάτω όρους (Άρθρο 106 του Κ.Τ.Π.):  Υγρασία για τη χρονική περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 14 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5%, για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (Άρθρο 105 του Κ.Τ.Π.) β)  Γλουτένη υγρή: τουλάχιστον 26% για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι και τουλάχιστον 28% για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.  Οξύτητα σε Θειικό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08%.  Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι, και 0.55% για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.  Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0.015%.  Δοκιμασία κατά PECKAR: να ανταποκρίνεται στον τύπο 70%.  Να διατίθεται σε χάρτινη συσκευασία του 1 kg επί της οποίας θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 3,5% ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ    Τεχνικές προδιαγραφές Το προμηθευόμενο είδος είναι γάλα μακράς διαρκείας (20-30 ημερών), πλήρες (όπως καθορίζεται σήμερα από την νομοθεσία), του οποίου η ποιότητα θα είναι άριστη. Θα δίνεται σε συσκευασία του ενός λίτρου. Εξωτερικά της συσκευασίας, θα αναγράφεται η εγγυημένη ημερομηνία λήξης του γάλακτος, η οποία πρέπει να είναι 20-30 ημερών εντός ψυγείου, επίσης θα αναγράφονται τα θρεπτικά συστατικά ανά 100 ml γάλακτος δηλαδή πρωτεΐνες, υδατάνθρακες λιπαρά σε g, ασβέστιο, φώσφορο σε mg, βιταμίνες Α, Β1, Β2, Β6, Β12, ενέργεια σε Kj ή Kcal. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ  Τα προϊόντα πρέπει να είναι Α’ ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 110 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές και Διατάξεις.    Κορν φλάουρ είδος σκόνης, λευκό αλεύρι που βγαίνει από το καλαμπόκι, είναι δηλαδή ένα είδος καλαμποκάλευρου.  Η συσκευασία που προσφέρεται να είναι των 2 kgr, όπου θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ  Άνθος αραβοσίτου βανίλια  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 που αναφέρονται στο άρθρο 110 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.  Η συσκευασία που προσφέρεται να είναι των 2kgr. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΠΟΥΡΕΣ  Το ανωτέρω προϊόν εμπίπτει στην κατηγορία <Ξηρά λαχανικά> Άρθρο 121 παρ. 8 του Κ.Π.Τ να είναι Α’ ποιότητας και να πληροί τους όρους του παραπάνω άρθρο υ και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.  Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν προϊόντα με ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που να προσομοιάζουν με εκείνους των νωπών προϊόντων από τα οποία προέρχονται.  Ο πουρές να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγείς συσκευασίες (πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος) των 5 kgr, αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο. Στην συσκευασία να αναγράφονται οι προβλεπόμενες ενδείξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΠΑΚΕΤΟ & ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ  Το προϊόν να είναι Α’ ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τον Κανονισμό 1308/2013.  Ως μαργαρίνη χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές ή ζωικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες:  ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90% (Μαργαρίνη), ή  ίση ή μεγαλύτερη από 60% και μικρότερη του 62% (Μαργαρίνη 3/4)  (η λιποπεριεκτικότητα της προσφερόμενης μαργαρίνης θα ορίζεται από τον εκάστοτε φορέα) Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:  Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 400C.  Η οξύτητα εκτελούμενη επί ουσίας ως έχει δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας, επί δε της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 2 βαθμούς οξύτητας.  Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,2%.  Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες καθώς και η προσθήκη προϊόντων γαλακτικής ζύμωσης.  Επιτρέπεται η προσθήκη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος κ αι αλάτων του, κιτρικού οξέος και αλάτων του, τρυγικού οξέος και αλάτων του, με μόνη προϋπόθεση η οξύτητα επί του προϊόντος ως έχει, να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας.  Επιτρέπεται η χρώση της μαργαρίνης με τις χρωστικές Καροτένιο (Ε160α), Κουρκουμίνη (Ε100),  Αννάτο (Ε160β), σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 35 του Κ.Τ των παραρτημάτων ΙΙΙ και ΙV.  Η προσφερόμενη μαργαρίνη να είναι:  100% φυτικό προϊόν από εκλεκτά φυτικά έλαια, κατάλληλη για επάλειψη και παρασκευή φαγητών και γλυκών και να συντηρείται στο ψυγείο.  Μίγμα ζωικών και φυτικών ελαίων, κατάλληλη για επάλειψη και παρασκευή φαγητών και γλυκών και να συντηρείται στο ψυγείο. Να προσφερθεί σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr.  Όλες οι συσκευασίες να είναι να πληρούν τις προδιαγραφές του Κ.Π.Τ. για επαφή μ ε τρόφιμα και να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.  Να προσφερθεί σε πακέτο των 250 g και σε ατομική μαργαρίνη των 10 γρ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΡΥΖΙ ΤΥΠΟΥ ΒΟΝΝΕΤ & ΡΥΖΙ ΓΛΑΣΣΕ  Το προϊόν να είναι Α’ ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Με τον όρο "ρύζι" εννοούμε το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ωρίμων καρπών του φυτού "όρυζα" (ΟRYZA SATIVA). Κανονισμός 1308/2013.  Το ρύζι θα πρέπει να είναι επεξεργασμένο και επιμελημένο στίλβωσης ανάλογα της ποικιλίας και του εμπορικού τύπου “Γλασσέ ”, “Καρολίνα”, “Ρύζι Parboled ή Bonnet”.  Το ρύζι θα πρέπει 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 στιλβωτικού μέσου.  Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο. Γλασσέ για τις στρογγυλόσπερμες ή μικρόκαρπες και Καρολίνα για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες.  Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται αυτούσια.  -Απαγορεύεται η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της σαν ανώτερη ποιότητα.  Το ρύζι δεν πρέπει να παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π.  Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη.  Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος.  Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός του κατεργασμένου με υγροθερμική κατεργασία (PARBOILING), το οποίο επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο. - Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου. - Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3%, για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος. - Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%.  Τα είδη θα προσφέρονται αι συσκευασμένα σε συσκευασία των 500 gr, ενώ αναφορικά με την σήμανση, πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ & ΑΛΑΤΙ Νο2  Το αλάτι να είναι Α’ ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 38 του Κ.Τ.Π.  και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις:  να είναι μαγειρικό, ψιλό,  φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο  με περιεκτικότητα σε NaCL τουλάχιστον 95%.  να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες  να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή . H αλκαλικότητα του αλατιού που οφείλεται αποκλειστικά στα πρόσθετα βελτιωτικά ποιότητα ς, εκφρασμένη σε χλωριούχο μαγνήσιο δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 1%, με ανοχή 10% στο όριο αυτό. Η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%. Το προσφερόμενο αλάτι να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 500 gr για ψιλό(Μαγειρικό) και 10 κιλών για αλάτι Νο2. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΟΔΑ ΔΙΤΤΑΝΘΡΑΚΙΚΗ 500 ΓΡΜ  Σόδα η μαγειρική ή διττανθρακική, εκ του ανθρακικού νατρίου, με χημικό τύπο NaHCO και εμφάνιση λεπτής σκόνης, ως πρόσθετο τροφίμων με κωδικό Ε500. Απελευθερώνει διοξείδιο του άνθρακα όταν αλληλοεπιδρά με οξέα και για αυτό χρησιμοποιείται ως διογκωτικό στη μαγειρική.  Να προσφέρεται σε συσκευασία καθαρού βάρους των 500γρ όπου θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ  Όλα τα μπαχαρικά να έχουν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (οσμή, γεύση, χρώμα) του είδους, να είναι Α’ ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 42, 43, 44 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις:  Υγρασία <15%.  Αδιάλυτα σε ΗCL συστατικά τέφρας 2%. 3. Αφλατοξίνες (Β1+Β2+G1+G2) <10μg/Kg.  ΕΙΔΗ:  Μαύρο Πιπέρι σε κόκκους και σκόνη: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού Peper Nigrum L που έχουν συλλεγεί σε άγουρη κατάσταση και έχουν ξηραθεί γρήγορα. Να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 6% κατ΄ ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας κατ΄ ανώτατο όριο 2% και υγρασία όχι μεγαλύτερο από 15%.  Ρίγανη: χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη και φύλλα του είδους Origanum vulgare L και άλλων ειδών, που πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων άλλων όμοιων φυτών και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 17%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 6% και αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5%.  Κανέλα σκόνη : χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι φλοιοί διαφόρων ειδών του γένους Cinnamomum, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τον πρωτογενή φλοιό και τη στιβάδα φελλού. Η κανέλλα σε σκόνη δεν πρέπει να έχει αντιληπτό υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα και πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία και πτητικές ουσίες σε 105οC όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%. 4) βασιλικός ξερός  5) Μοσχοκάρυδο τριμμένο: χαρακτηρίζον ται τα απαλλαγμένα από σπερματικούς μανδύες, σπέρματα του φυτού Myristica Fragrans Houtt. Πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 6%, υγρασία όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 3% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.  6) Κόκκινο πιπέρι πάπρικα  Μπαχάρι τριμμένο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του Ινδοπέρεως του φαρμακευτικού.  Κύμινο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού Cuminum Cyminum L. οι οποίοι πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 9,5%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 3%. 9) Φύλλα δάφνης: χαρακτηρίζονται από αποξηραμένα φύλλα του δέντρου Laurus Nobilis L, τα οποία πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων δαφνοκέρασου και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από το 10%, τέφρα όχι πάνω από >6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%. 10) γαρυγαλλο τριμμένο  11) δεντρολίβανο  Τα μπαχαρικά να προσφέρονται σε συσκευασία αεροστεγή - πλαστικά σακουλάκια των 500 kgr ή άλλης συσκευασίας, έτοιμα προς χρήση, σύμφωνα με τις διαχειριστικές απαιτήσεις του εκάστοτε Νοσηλευτικού ιδρύματος. Στις συσκευασίες να αναγράφονται όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΤΣΑΙ ΜΑΥΡΟ ΦΑΚΕΛΑΚΙ & ΤΣΑΙ ΜΑΥΡΟ ΧΥΜΑ  Το προϊόν να είναι Α’ ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 54 του Κ.Τ.Π και στις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.  Με την ονομασία «Τσάι» καλούνται τα φύλλα και οι οφθαλμοί φύλλων που έχουν ξεραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους και σπανιότερα οι οφθαλμοί ανθιών του τεϊόδεντρου THEA SINENSIS ή THEA ASSAMICA.  Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, εφόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του. Το τσάι να μην περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών.  Το προσφερόμενο είδος να μην περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες, που μπορεί να αυξήσουν το βάρος, επιτρεπόμενης της προσθήκης φυσικών αρωματικών ουσιών από τις αναφερόμενες στον Κ.Τ.Π. Ξυλώδεις μίσχοι τσαγιού γίνονται δεκτοί μέχρι ποσοστού 2%. Να είναι ξερό, πρόσφατης συγκομιδής και ομοιόμορφου μαύρου χρώματος. Να έχει υποστεί πλήρη ζύμωση και κυλίνδριση. Να έχει άρωμα ευχάριστο, χωρίς ξένες οσμές και να παράγει ρόφημα ευχάριστης γεύσης, διαυγές, χρώματος σκοτεινού κίτρινου.  Το προµηθευόµενο τσάι πρέπει να έχει τα παρακάτω χημικά χαρακτηριστικά:  Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105οC, να µην είναι πάνω από 10%.  Το υδατοδιαλυτό εκχύλισμα να είναι τουλάχιστον 30%.  Να είναι πλήρες και κανονικό σε καφεΐνη και να διατηρεί όλες του τις ιδιότητες.  Τσάι να προσφέρεται σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία που θα έχει κλείσει θερµοκολλητικά του 1kg.  Το τσάι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr., οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο (χωρίς χρήση συρραπτικού μηχανήματος) 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 100 σε χάρτινα κουτιά, µε διαφανές πλαστικό περίβλημα.  Επί των συσκευασιών θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις. Εκτός από τα υποχρεωτικά αναγραφόμενα σύμφωνα με το άρθρο 11 Κεφάλαιο Ι του Κ.Τ.Π. να αναγράφεται και ο τόπος προέλευσης. Να μην πωλείται τσάι ορισμένης χώρας προέλευσης σαν τσάι άλλης χώρας. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΧΑΜΟΜΗΛΙ  Το προσφερόμενο είδος να είναι Α΄ κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και  Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.  Το Χαμομήλι να προέρχεται από τα φυτά Matricaria Chamomille και Anthemous Nobilis L.  Το Χαμομήλι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο (χωρίς χρήση συρραπτικού μηχανήματος) 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 100 σε χάρτινα κουτιά, µε διαφανές πλαστικό περίβλημά. Επί των συσκευασιών θα αναγράφονται όλες οι προβλεπόμενες ενδείξεις. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ (νιφάδες καλαμποκιού) ΚΟΡΝ ΦΛΕΪΞ  Ως διάφορα προϊόντα Δημητριακών νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ιδιαίτερο το καθένα τρόπο, χρησιμοποιώντας κατά κύριο λόγο ακέραιους ή θραυσμένους κόκκους δημητριακών ή αλεύρων ή αμύλου αυτών, με την προσθήκη και άλλων υλών, που επιτρέπονται από τον Κ.Τ.Π..  Τα παραγόμενα με εξώθηση ή διόγκωση ή και αρωματισμένα με φρούτα σιτηρά προγεύματος, επιτρέπεται να χρωματίζονται μόνο με τις συγκεκριμένες κατά περίπτωση χρωστικές και τους όρους των παραρτημάτων ΙΙΙ και ΙV του άρθρου 35 του Κ.Τ.Π..  Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων των παραρτημάτων Ι, ΙΙΙ και ΙV του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π. σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστο ιχους όρους των εν λόγω παραρτημάτων. Τα δημητριακά να προσφέρονται σε συσκευασία του 1Κgr. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΟΣΠΡΙΑ: Ρεβίθια , φασόλια ξερά γίγαντες, φακές  Τα όσπρια να είναι Α’ ποιότητας, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής ( 1 ) πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 Κεφαλαίου ΧΙΙΙ του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και να είναι σύμφωνα με:  την υπ’ αριθ. 37227/87 (ΦΕΚ 541/Τ.Β’) Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας, Εμπορίου ΄΄ Περί Τυποποιήσεως των προσυσκευασµένων εγχωρίων οσπρίων΄΄ (ΦΕΚ 541/τεύχος Β΄/9 -10-87) που τροποποιήθηκε µε Κοινή Απόφαση Υπ. Γεωργίας - Εμπορίου (ΦΕΚ 209/T. Β’/ 20-4-88). 1.4.3.  την υπ’ αριθμό 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Τ.Β’) Κοινή Απόφαση των Υπ. Ανάπτυξης, Εθν. Οικονομίας και Δικαιοσύνης ΄΄Περί Υγιεινής των Τροφίμων σε Συμμόρφωση προς την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ΄΄.  την Αγορανομική Διάταξη 14/89 (Άρθρο 212,214). | ΝΑΙ |  |  |  |
| Φασόλια ξερά γιγαντές  Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών, (LEGUMIΝΟSAE), φασίολος (PHASEOLUS VULGARIS L.) να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα να είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή.  Να είναι τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο της παράδοσης, το οποίο να βεβαιώνεται με έγγραφη βεβαίωση. Τα φασόλια εσοδείας τρέχοντος έτους είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή. Οι κόκκοι των φασολιών πέραν του έτους η εμπειρία αλλά και η πράξη έχει δείξει ότι:  Είναι ξηροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου τους είναι κίτρινο.  Όταν πιεσθούν με τα δόντια, θραύονται εύκολα σε κομμάτια κατά τη διεύθυνση του μήκους τους και στο σημείο της θραύσεως το χρώμα είναι κίτρινο, σταχτί ή καφέ.  Όταν εξετάζονται μακροσκοπικά, παρουσιάζουν χαρακτηριστικό μεσοδιάστημα μεταξύ των κοτυληδόνων τους (στους κόκκους νέας εσοδείας δεν υπάρχει το μεσοδιάστημα αυτό).  Τα ξερά φασόλια θα πρέπει να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι κοσκινισμένα και ΄καθαρισμένα΄΄, δηλαδή να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες, όπως ορίζονται στο άρθρο 1 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών) σε ποσοστό πάνω από 0 ,05%, από τις οποίες οι γαιώδεις προσμίξεις, να είναι μέχρι 0,02% (τοις εκατό) σύμφωνα µε την απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας και με τα καθοριζόμενα στην παρ.14 του άρθρου 121 του Κ.Τ.Π.  Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, µε τρόπο που να µην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο.  Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί.  Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έ χουν ωριμάσει πλήρως.  Να µην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση) .  Να μην έχουν αναμειχθεί µε ανόργανες ή οργανικές ουσίες.  Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους μενερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση.  Να µην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να µη φέρουν στίγματα και η χροιά τους να µην είναι υποκίτρινη, κίτρινη, φαιά ή μαύρη.  Να μην είναι φυτρωμένα και αναμεμειγμένα µε άλλους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 0,5%.  Να είναι ακέραια και να µην αποτελούνται από σπασμένους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 2%(τοις εκατό).  Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.  Να μην έχουν υποβληθεί σε υδροθερμική κατεργασία (επίδραση υδρατμών) προς απόκρυψη της παλαιότητάς τους.  Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των φασολιών, στους 105 ο C, να µην είναι πάνω από 14% (τοις εκατό).  Τα προσφερόμενα είδη να είναι φασόλια ξερά μεσόσπερµα/μέτρια και φασόλια γίγαντες σύμφωνα με την Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας). | ΝΑΙ |  |  |  |
| Φακή μεσόσπερμη  Η υπό προμήθεια φακή να προέρχεται από τα αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών (LEGUMINOSAE).  Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, πλατιοί ή φακοειδείς σε υψηλά ποσοστά (98 -99%), το δε μέγεθός τους να είναι σύμφωνα με την Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας.  Η φακή θα πρέπει να βράζει σε 1,5 έως 2 ώρες κατ’ ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό ο φλοιός θα πρέπει να είναι ανοιγμένος και οι κόκκοι καλά βρασμένοι (χυλωμένοι). | ΝΑΙ |  |  |  |
| Ρεβίθια  Τα ρεβίθια να προέρχεται από τα αποξηραμένα ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού Cicer arietinum - Ερέβινθος ο κοινός, Ερέβινθος ο κριόμορφος.  Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως  Να µην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να µην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση).  Να µην έχουν αναμειχθεί µε ανόργανες ή οργανικές ουσίες.  Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους µε νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση.  Να µην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να µη φέρουν στίγματα. Tα ρεβίθια να είναι μεσόσπερµα (ρεβίθια μέτρια) ή μικρόσπερμα (ρεβίθια ψιλά) σύμφωνα με την απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας.    (1) Από την εμπειρία μας έχει αποδειχθεί ότι τα Ελληνικά όσπρια είναι καλύτερα όλων των άλλων που μέχρι τώρα κυκλοφορούν στην Ελληνική αγορά. Τα ελληνικά όσπρια φημίζονται για τη νοστιμιά τους. Ιδίως τα όσπρια της Βορείου Ελλάδας, επειδή το έδαφος είναι πλούσιο σε κάλιο, κάνει τα όσπρια ιδιαίτερα βραστερά και εύγευστα. Φασόλια Πρεσπών, φακές Βοΐου Κοζάνης, φάβα Φενεού και Σαντορίνης, ρεβίθια Λάρισας ή Γρεβενών είναι μερικά από τα όσπρια με «ιδιαίτερη πατρίδα», όπου το μικροκλίμα τα κάνει μοναδικά. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ  Τα όσπρια να προσφέρονται σε συσκευασίες των 500γρ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΞΥΔΙ  To ξύδι να είναι Α’ ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.  Nα προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα, και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη).  Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ Άρθρο 39 παραγρ.3 του Κ.Τ.Π.  Το ξίδι να προσφέρεται σε πλαστική φιάλη 400 gr, όπου απαραίτητα θα αναγράφονται οι ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π. . | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ  Το προσφερόμενο είδος να είναι Α’ ποιότητας να πληροί τους όρους της παραγράφου 5 του άρθρου 127 του Κ.Τ.Π., όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72, 2647/76 και το Π.Δ.526/83.  Η χημική σύσταση του προϊόντος να είναι:  α) ειδικό βάρος στους 150 οC, τoυλάxιστoν 1,032 (4,5 βαθμοί BAUME ή 8 βαθμoί BRIX).  β) ολικά σάκχαρα σε ιμβερτoσάκxαρo, μέγιστο 2,25%.  γ) σχέση αναγόντων σακχάρων προς καλαμoσάκxαρo όχι κάτω τού 0,8.  δ) τέφρα 0,25% - 0,40%.  ε) οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρo κιτρικό οξύ τoυλάxιστoν 5,5%.  στ) αριθμός φορμόλης κυμαινόμενος από 1 έως 1,8.  ζ) κατά την xρωματoγραφική εξέταση επί xάρτoυ ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεxoμένων αμινοξέων και πλήρης απουσία γλυκίνης.  Ο χυμός λεμονιού να προσφέρεται συσκευασμένος σε πλαστική φιάλη 330gr, όπου εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση  ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ  Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 126, 126(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Το προϊόν να λαμβάνεται από τον χυμό πορτοκαλιού με απομάκρυνση με φυσικό τρόπο συγκεκριμένου ποσοστού του περιεχομένου του σε νερό. Στις περιπτώσεις που το προϊόν προορίζεται για άμεση κατανάλωση, πρέπει να έχει απομακρυνθεί τουλάχιστον το 50 % της περιεκτικότητας σε νερό.  Το προϊόν να προσφέρεται σε κατάλληλη συσκευασία των 250ml. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ  Το προϊόν να είναι Α’ ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 123 και ειδικά παρ. 9 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.  Οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση καρποί να πρέπει να είναι ημιώριμοι ή ώριμοι καρποί Ελιάς Καλαμών, κατόπιν ειδικής επεξεργασίας το τελικό δε προϊόν να έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα και χρώμα μαύρο μέχρι μελανώδες και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή με ελαιόλαδο, και να πληρούν τους παρακάτω όρους: Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή των ελιών , καρποί πρέπει να είναι άρτιοι και να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε αλλοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π.. Τα ανεκτά επιτρεπόμενα ποσοστά των προσβεβλημένων ελιών καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις των αρμόδιων αρχών.  Για την εκπίκρανση των διατιθέμενων σαν μαύρων ελιών ΚΑΛΑΜΩΝ δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αλκαλικών διαλυμάτων. Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους. Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών Ελιές Καλαμών. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος III Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 13 του Κ.Τ.Π  Η συσκευασία να πληροί τους όρους των Άρθρων 9 και 23 του Κ.Τ.Π και να είναι συσκευασμένοι κατά προτίμηση σε μεταλλικά δοχεία των 13 Kgr καθαρού βάρους περιεχομένου είδους. | ΝΑΙ |  |  |  |
| Ταραμοσαλάτα  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 |  |  |  |
| ΖΕΛΕ  Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α’ ποιότητας και να πληρούν όσα αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι, 136 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.  Σκόνες παρασκευής πηκτών (ζελέ) νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στο άρθρο 132 του Κ.Τ.Π., από τις οποίες με ομογενοποίηση, με την προσθήκη νερού ή χυμού φρούτων και φυσικής ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης παρασκευάζονται πηκτές.  Οι σκόνες παρασκευής ζελέ πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς και ευκρινώς το είδος της πηκτής που θα παρασκευαστεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και η σύνθεση τους.  Στην κύρια όψη της συσκευασίας των σκονών παρασκευής πηκτών, πρέπει να αναγράφεται:  α) Με ευκρινή κεφαλαία γράμματα ύψους 5 mm, η φράση π.χ. ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ, προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού, εφόσον δεν περιέχουν χυμούς οπωρών, και  β) η σύνθεσή τους. Σε κανένα στάδιο της παρασκευής των γλυκών δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, φρουκτόζης και γλυκόζης. Ζελέ χωρίς ζάχαρη με επιτρεπόμενες γλυκαντικές ύλες (Ασπαρτάμη, Σακχαρίνη, Ακεσουλφαμικό Κ, Νεοτάμη, σουκραλόζη).  Το προϊόν θα διατίθεται σε σκόνη, διαφόρων γεύσεων και σε κατάλληλη συσκευασία των 2Kgr. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ  Το προϊόν θα πρέπει να είναι Α’ ποιότητας σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.  Στιγμιαίος καφές είναι το συμπυκνωμένο προϊόν που λαμβάνεται από την εκχύλιση πεφρυγμένων (καβουρδισμένων) κόκκων καφέ, με τη χρήση μόνο νερού ως μέσου εκχύλισης και αποκλειόμενης κάθε μεθόδου υδρόλυσης με προσθήκη οξέος ή βάσης. Πέραν των τεχνολογικώς αναπόφευκτων αδιάλυτων ουσιών και των αδιάλυτων ελαίων που προέρχονται από τον καφέ, το εκχύλισμα καφέ πρέπει να περιέχει μόνο τα διαλυτά και αρωματικά συστατικά του καφέ.  Η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη προερχόμενη από καφέ πρέπει να είναι τουλάχιστον 95% στην περίπτωση του εκχυλίσματος καφέ.  Ο στιγμιαίος καφές σε σκόνη να προσφέρεται σε φακελάκι 2 gr.  Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ  Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α’ ποιότητας και να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να είναι διαφόρων γεύσεων (βερίκοκο, ροδάκινο, φράουλα, κεράσι) και να προέρχεται από φρούτα Α’ ποιότητας σε ατομική συσκευασία των 20 gr, χωρίς συντηρητικά και στην συσκευασία να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα με την ένδειξη, ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα ……. gr ανά 100 gr, όπου ο αναφερόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει την τιμή που προσδιορίζεται με διαθλασιμετρία επί του τελικού προϊόντος.  Η μαρμελάδα να προσφέρεται σε ατομικές συσκευασίες των 20 gr (παραλληλεπίπεδες ή κυλινδρικές) σφραγισμένες αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα και µε αναδίπλωση στο πάνω άκρο, ώστε να δημιουργείται υποδοχή για εύκολο άνοιγμα. Οι ατομικές συσκευασίες να είναι κατασκευασμένες από κατάλληλα υλικά σύμφωνα το Άρθρο 27 του Κ.Τ.Π. και σε Β συσκευασία σε χαρτοκιβώτιο που θα περιέχει 150 κύπελλα. Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερµοκολλητική λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις προβλεπόμενες επισημάνσεις.  Οι ατομικές συσκευασίες θα είναι συσκευασμένες σε χαρτοκιβώτια καινούρια, καλής ποιότητας και αντοχής.  Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων να είναι τέτοιες ώστε κατά τη συσκευασία του προϊόντος να μην υφίσταται κενό μεταξύ κυπέλλων και τοιχωμάτων του χαρτοκιβωτίου. Στα χαρτοκιβώτια και πάνω στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές πρέπει να αναγράφονται έκτυπα στην Ελληνική, οι προβλεπόμενες ενδείξεις και επιπλέον ο αριθμός των κυπέλλων που περιέχονται στο χαρτοκιβώτιο. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΧΑΛΒΑΣ  Το προϊόν θα πρέπει να πληροί όσα αναφέρονται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.  Ο χαλβάς να έχει παρασκευασθεί από πολτό σησαμιού (ταχίνι), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας στρουθίου. Για την παρασκευή του επιτρέπεται η προσθήκη ξηρών καρπών, κακάο, σοκολάτας ή βανίλιας και το οποίο θα πρέπει να δηλώνεται στην συσκευασία.  Το είδος να προσφέρεται σε συσκευασία μπαστούνι του 1 Kgr και να υπάρχει δυνατότητα παράδοσης σε γεύσεις σοκολάτα, βανίλια και αμύγδαλο. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΦΥΛΛΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ  Τα προσφερόμενα είδη να είναι Α΄ κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 113 Κ.Τ.Π. καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Στις ζύμες που παράγονται από βιομηχανίες και βιοτεχνίες και φέρονται στην κατανάλωση σε τυποποιημένες συσκευασίες, επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 112 του Κ.Τ.Π. σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες, και στις οποίες θα αναγράφονται υποχρεωτικά οι ενδείξεις για κάθε είδος, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Το φύλλο κρούστας να προσφέρεται σε συσκευασία των 800g. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΤΥΡΟΠΙΤΑ - ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΑΤΟΜΙΚΗ  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 |  |  |  |
| Cheese crackers  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 |  |  |  |
| ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ('H ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ)  Τα προϊόντα να είναι Α’ ποιότητας και να πληρούνται οι όροι του άρθρου 91( 1 ) του Κ.Τ.Π. (91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014) και οι ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.  Προϊόντα αλλαντοποιίας χαρακτηρίζονται τα προϊόντα στα οποία η διαδικασία (επεξεργασία) εξυγίανσης επιτυγχάνεται με τη θερμική τους επεξεργασία. Η θέρμανση τους έχει επίσης ως αποτέλεσμα την μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος, με συνέπεια τη σταθεροποίηση της δομής τους και την ικανότητά των προϊόντων της κατηγορίας αυτής να κόβονται σε φέτες. Η θερμική επεξεργασία μπορεί να είναι υγρή, ξηρή ή και συνδυασμός αυτών των δύο ή/και να συνδυάζεται και με άλλες επεξεργασίες.    Α. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από αυτοτελή τεμάχια κρέατος  Ενδεικτικά προϊόντα βραστό χοιρομέρι ή ζαμπόν (χαμ , ham), βραστή ωμοπλάτη (σπάλα), βραστό και καπνιστό νουά και φιλέτο, μπέικον, φιλέτο ή στήθος γαλοπούλας και κοτόπουλου βραστό ή βραστό- καπνιστό. 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. Το ελάχιστο ποσοστό μυϊκών πρωτεϊνών να είναι 12 %.    Β. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας με ή χωρίς τεμάχια κρέατος.  Ενδεικτικά προϊόντα Λουκάνικα Φρανκφούρτης, πάριζα, παριζάκι, μορταδέλες, πικνίκ, ζαμπονέλλο, μορφοποιημένα προϊόντα από τεμάχια κρέατος (μορφοποιημένο ζαμπόν, μορφοποιημένη σπάλα, μορφοποιημένο μπέικον, μορφοποιημένο στήθος γαλοπούλας ή κοτόπουλο, κλπ).  Το κρέας υφίσταται τεμαχισμό περισσότερο ή λιγότερο έντονο. Η κρεατόπαστα μπορεί να περιέχει και τεμάχια κρέατος, λίπους ή άλλων τροφίμων (ελιά, σκόρδο, πιπεριά, τυρί, κλπ). Τα μορφοποιημένα προϊόντα παρασκευάζονται από τεμάχια κρέατος μικρού μεγέθους μετά από εντονότατη μάλαξη μαζί με την άλμη υπό κενό και ενδεχόμενη προσθήκη σύγκοπτου κρέατος. Ως προς την εμφάνιση τους στην τομή, μπορεί να διακρίνονται ευμεγέθη τεμάχια κρέατος ενώ το συνολικό ποσοστό λεπτοτεμαχισμένης κρεατόμαζας μπορεί να είναι μέχρι και 25 %.  Η συσκευασία των παραπάνω προϊόντων να γίνεται σε περιέκτες ή και περιβλήματα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που να κλείνουν κατά τρόπο ώστε να παρεμποδίζουν οποιαδήποτε επαφή του προϊόντος με το εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να θιγεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα η μετατροπή (Άρθρο 89( 1 ) του Κ.Τ.Π. 91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014).  Επί της συσκευασίας των προϊόντων και πλησίον του καταλόγου των συστατικών θα πρέπει να αναγράφεται σχετική ένδειξη η οποία θα προσδιορίζει την υποκατηγορία των προϊόντων στην οποία ανήκει. | ΝΑΙ |  |  |  |
| Γαλοπούλα φιλέτο καπνιστή κομμένη - Μπέικον καπνιστό α/δ κομμένο    Η γαλοπούλα καπνιστή και το μπείκον καπνιστό 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.    ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ  Τα είδη παντοπωλείου να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.  Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.  Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν την κατάλληλη θερμοκρασία μεταφοράς για κάθε είδος, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και όπου απαιτείται θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ Ο∆ΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).  Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4 -4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη  συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΝΕΡΟ  Να πληρεί τους όρους του άρθρου 149 του Κ.Τ.Π, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Το «νερό ανθρώπινης κατανάλωσης» πρέπει να πληροί και όλους τους όρους και τις διατάξεις που περιλαμβάνονται στην ειδική για αυτό Νομοθεσία.  Απόφ ΑΧΣ 89/2015, ΦΕΚ 2239/Β/17.10.2015,  «Τροποποίηση του άρθρου 149 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (απόφαση ΑΧΣ 1100/1987, ΦΕΚ 788 /Β΄/31.12.1987) όπως ισχύει, καθώς και τροποποίηση της Απόφασης ΑΧΣ 437/2004 (ΦΕΚ 1834/Β/09.12.2004)». Το προσφερόμενο προϊόν να είναι μεταλλικό, μη αεριούχο, να έχει αποκλειστικά υπόγεια προέλευση και να εμφιαλώνεται επί τόπου στην πηγή προέλευσής του (συνήθως γεώτρηση).  Οι κοινοτικές οδηγίες απαγορεύουν οποιαδήποτε κατεργασία ή απολύμανση στο φυσικό μεταλλικό νερό.  Η σύστασή του μπορεί να περιέχει διάφορα μέταλλα και ιχνοστοιχεία, όπως το μαγνήσιο, το ασβέστιο, το κάλιο κ.λπ..  Η μόνη επεξεργασία που επιτρέπεται στο φυσικό μεταλλικό νερό είναι η αφαίρεση ή η προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα, οπότε το νερό χαρακτηρίζεται ανάλογα ως «φυσικά ανθρακούχο», «με προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα» ή «ενισχυμένο με αέριο της πηγής». Το προϊόν να διατίθεται σε φιάλη από ανακυκλώσιμο και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία υλικό των 500 ml. | ΝΑΙ |  |  |  |
| ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ    Τα είδη παντοπωλείου να παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης να είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς τους. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.  Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους. Ειδικότερα ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.  Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν την κατάλληλη θερμοκρασία μεταφοράς για κάθε είδος, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και όπου απαιτείται θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς (Κ.Υ.Α.  487/04.10.2000 ΦΕΚ 1219Β, ΕΦΕΤ Ο∆ΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).  Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφεί λει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ1γ/Γ.Π./οικ34797/4 -4-2012) και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των προϊόντων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης και καθαρή στολή εργασίας. Επίσης επισημαίνεται ότι ο μεταφορέας οφείλει να συμμορφώνεται στα εκάστοτε ισχύοντα υγειονομικά πρωτόκολλα όταν αυτό απαιτείται.  Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κατόπιν ηλεκτρονικής παραγγελίας στις ημέρες και τη συχνότητα που ορίζει ο εκάστοτε φορέας, σύμφωνα με τις ανάγκες του. |  |  |  |  |