



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ**

**6<sup>η</sup> Υ.ΠΕ ΠΕΛ/ΝΗΣΟΥ-ΙΟΝ.ΝΗΣΩΝ-ΗΠΕΙΡΟΥ**

**& ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**

**ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΧΑΪΑΣ**

**ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΗ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ με αρ. 10105**

**για την προμήθεια Τροφίμων**

**ΤΟΥ Γ.Ν ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΧΑΪΑΣ**

**(ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΑΙΓΙΟΥ)**

**ΑΔΑΜ: 16PROC005413465**

6<sup>η</sup> ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ  
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ, ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ  
ΗΠΕΙΡΟΥ & ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ  
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΙΓΙΟΥ  
ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΑΙΓΙΟΥ

Αριθμ. Πρωτ.: 10105

Τμήμα: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ (Γρ. Προμηθειών)

Ταχ. Δ/ση: Άνω Βουλωμένο

Τ.Κ.: 25100 ΑΙΓΙΟ

Τηλ: 26910 59437

Fax : 26910 21705

E-mail: [prom2@гнаigio.gr](mailto:prom2@гнаigio.gr)

ΠΡΟΣ: ΚΑΘΕ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΟ

## Δ Ι Α Κ Η Ρ Υ Ξ Η

**Το ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΧΑΪΑΣ έχοντας υπόψη:**

**1. Τις διατάξεις όπως αυτές ισχύουν:**

**1.1** Του Π.Δ. 370/95 (ΦΕΚ 199/Α/14-09-95) «Προσαρμογή όπως Ελληνικής Νομοθεσίας περί Προμηθειών του Δημοσίου όπως το Κοινοτικό Δίκαιο», όπως αυτό τροποποιήθηκε με το Π.Δ. 105/00 (ΦΕΚ 100/Α/17-03-00).

**1.2** Του Ν. 2286/95 (ΦΕΚ 19/Α/01-02-95) «Προμήθειες του Δημοσίου Τομέα και ρυθμίσεις συναφών θεμάτων».

**1.3** Του Ν. 2362/95 (ΦΕΚ 247/Α/95) Άρθρο 84 «Περί Δημοσίου Λογιστικού, ελέγχου των Δαπανών του Κράτους και άλλες διατάξεις».

**1.4** Του Ν. 2955/01 (ΦΕΚ 256/Α/02-11-01) «Προμήθειες Νοσοκομείων και λοιπών Μονάδων Υγείας των ΠΕ.Σ.Υ.Π. και άλλες διατάξεις».

**1.5** Του Ν. 2647/98 (ΦΕΚ 237/Α/22-10-98) «Μεταβίβαση Αρμοδιοτήτων άλλες Περιφέρειες και την Αυτοδιοίκηση και άλλες διατάξεις».

**1.6** Του Ν. 3527/07 «Κύρωση Συμβάσεων υπέρ Νομικών προσώπων εποπτευομένων από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και άλλες διατάξεις».

**1.7** Του Ν. 2889/2001 (ΦΕΚ 37/Α/02-03-01) «Βελτίωση και εκσυγχρονισμός του Ε.Σ.Υ. και άλλες διατάξεις».

**1.8** Του Ν. 3329/2005 (ΦΕΚ 81/Α/04-04-05) «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Του Ν. 2889/2001 (ΦΕΚ 37/Α/02-03-01) «Βελτίωση και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις»

**1.9** Του Ν. 3580/2007 (ΦΕΚ 134/Α/18-06-07) «Προμήθειες Φορέων Εποπτευομένων από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και άλλες διατάξεις».

**1.10** Το άρθρο 27 Ν. 3867/2010 (ΦΕΚ 128/Α/03-08-2010)

**1.11** Το άρθρο 62, 64 παρ.2 Ν.4172/2013 άρθρο.

**1.12** Του Ν.496/1974 «Περί Λογιστικού των Νομικών Προσώπων Δημοσίου Δικαίου» (ΦΕΚ Α' 204/19-7-1974).

**1.13** Του Ν. 2690/1999 «Κώδικας Διοικητικής Διαδικασίας» (ΦΕΚ Α' 45/9-3-1999).

**1.14** Του Π.Δ 166/2003 «Προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας στην οδηγία 2000/35/29-6-2000 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές» (ΦΕΚ Α' 138/5-6-2003

**1.15** Του Ν. 3377/2005 άρθρο 35 «Αρχές και κανόνες για την εξυγίανση της λειτουργίας και την ανάπτυξη βασικών τομέων του εμπορίου και της αγοράς – Θέματα Υπουργείου Ανάπτυξης» (ΦΕΚ Α' 202/19-8-2005).

**1.16** Του Ν. 3438/2006 άρθρο 13 (ΦΕΚ Α' 33/14-2-2006) «Ύστατη Συμβουλίου Εθνικής Ενεργειακής Στρατηγικής – Ρύθμιση θεμάτων Υπουργείου Ανάπτυξης».

**1.17** Του Ν. 3548/2007 «Καταχώρηση δημοσιεύσεων των φορέων του Δημοσίου στο νομαρχιακό και τοπικό τύπο και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 68/20-3-2007).

**1.18** Του Ν. 3886/2010 Περί Δικαστικής προστασίας, κατά το στάδιο που προηγείται της σύναψης Συμβάσεων Δημοσίων Έργων, Κρατικών Προμηθειών και Υπηρεσιών με τις Οδηγίες 89/665 ΕΟΚ, 92/13/ΕΟΚ και 2007/66/ΕΚ (ΦΕΚ Α' 173/30-09-2010), όπως ισχύει.

**1.19** Του Ν. 3861/2010 «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο "Πρόγραμμα Διαύγεια" και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 112/13-07-2010).

**1.20** Του Ν. 3918/2011 «Διαρθρωτικές αλλαγές στο Σύστημα Υγείας & άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ 31/Α'/01-03-2011)

**1.21** Του Ν. 4013/2011 «ΰσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων – Αντικατάσταση του έκτου κεφαλαίου του Ν 3588/2007 (πρωχευτικός κώδικας) Προπρωχευτική διαδικασία εξυγίανσης και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 204/15-09-2011).

**1.22** Του Ν. 4024/2011 άρθρο 26 «ΰνταξιοδοτικές ρυθμίσεις, ενιαίο Μισθολόγιο-βαθμολόγιο εργασιακή εφεδρεία και άλλες διατάξεις εφαρμογής του μεσοπρόθεσμου πλαισίου δημοσιονομικής στρατηγικής 2012-2015» (ΦΕΚ Α' 226/27-10-2011).

**1.23** Του Ν. 4155/2013 (ΦΕΚ 120/Α/29-5-2013) «Εθνικό Σύστημα Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων και άλλες Διατάξεις».

**1.24** Του Ν. 4205/2013 (ΦΕΚ 242/α/6-11-2013) «Ηλεκτρονική επιτήρηση υπόδικων..... και άλλες διατάξεις», (άρθ. 9, παρ.4β).

**1.25** Τις διατάξεις του Ν. 2741/1999 (ΦΕΚ 199/τ.Α'/ 28-09-1999), περί Ενιαίου Φορέα Ελέγχου τροφίμων, άλλες ρυθμίσεις θεμάτων Υπουργείου Ανάπτυξης και άλλες διατάξεις, άρθρο 8 (Κρατικές Προμήθειες), όπως αυτό τροποποιήθηκε με τα άρθρα 2 του Ν. 3060/2002 (ΦΕΚ Α' 242 / 11-10-2002) και 9 Ν. 3090/2002 (ΦΕΚ Α' 329 /24-12-2002) και όπως το άρθρο αυτό εφαρμόζεται μετά την έναρξη ισχύος του Ν. 3310/2005.

**1.26** Του Ν. 4412/2016 (ΦΕΚ-147 Α/8-8-16) Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ).

**1.27** Του Ν. 2741/1999 «Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, άλλες ρυθμίσεις θεμάτων Υπουργείου Ανάπτυξης και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 199/28-9-1999), άρθρο 8 (Κρατικές Προμήθειες), όπως αυτό τροποποιήθηκε με τα άρθρα 2 του Ν.3060/2002 (ΦΕΚ Α' 242/11-10-2002) και 9 του Ν. 3090/2002 (ΦΕΚ Α' 329/24-12-2002), όπως το άρθρο αυτό εφαρμόζεται μετά την έναρξη ισχύος του Ν. 3310/2005.

## **2. Τις αποφάσεις:**

**2.1.** Την υπ' αριθμ. 87/ 21-07-2016 θέμα 6ο απόφαση της ολομέλειας της ΕΠΥ με την οποία εγκρίθηκαν οι τεχνικές προδιαγραφές.

**2.2** Την υπ' αριθμ. 23/08-11-2016 (Θ.15<sup>ο</sup>)Απόφαση Δ.Σ, περί έγκρισης επαναπροκήρυξης του διαγωνισμού.

## ΕΠΑΝΑΠΡΟΚΗΡΥΣΣΕΙ

**Συνοπτικό Διαγωνισμό με γραπτές σφραγισμένες προσφορές για την προμήθεια ΤΡΟΦΙΜΩΝ για τις ανάγκες του Γ.Ν Ανατολικής Αχαΐας (ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΑΙΓΙΟΥ). Κριτήριο κατακύρωσης η πλέον συμφέρουσα από οικονομικής άποψης προσφορά αποκλειστικά βάση της τιμής σε συνδυασμό με το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης (επί τοις %), επί της εκάστοτε ισχύουσας μέσης τιμής λιανικής πώλησης του Δελτίου Τιμών του αρμόδιου τμήματος Εμπορίου, της Γενικής Διεύθυνσης Ανάπτυξης ΠΕ Αχαΐας, της περιφέρειας Δυτικής Ελλάδος, για τα είδη τροφίμων των οποίων οι τιμές τελούν σε καθεστώς διατίμησης. Για τα λοιπά είδη θα ληφθεί υπόψη το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης σε συνδυασμό με την τιμή πώλησης του υποψηφίου.**

**ΣΥΝΟΛΙΚΟΥ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ: 29.100,00 € συμπεριλαμβανομένου ανάλογου ΦΠΑ**

### ΤΟΠΟΣ – ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ
Νοσηλευτική Μονάδα Αιγίου	<b>01 Δεκεμβρίου 2016 ΗΜΕΡΑ Πέμπτη &amp; ώρα 14:00</b>	Νοσηλευτική Μονάδα Αιγίου.	<b>02 Δεκεμβρίου 2016 ΗΜΕΡΑ Παρασκευή &amp; ώρα 11:00</b>

Προσφορές που κατατίθενται μετά την παραπάνω ημερομηνία και ώρα υποβολής προσφορών, είναι εκπρόθεσμες και επιστρέφονται από την Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό.

Η παρούσα διακήρυξη έχει αναρτηθεί

- στο πρόγραμμα Διαύγεια (<https://diavgeia.gov.gr>)
- στο ΚΗΜΔΗΣ (<http://www.eprocurement.gov.gr>)
- στην ηλεκτρονική σελίδα του Νοσοκομείου [www.gnaigio.gr](http://www.gnaigio.gr)

Δικαίωμα συμμετοχής στο διαγωνισμό έχουν φυσικά ή νομικά πρόσωπα ή ενώσεις/κοινοπραξίες αυτών ή συνεταιρισμοί ή αλλοδαπές φυσικές & νομικές οντότητες που πληρούν τους όρους που καθορίζονται στη συνέχεια της παρούσας.

Κατά τα λοιπά, ο διαγωνισμός θα γίνει σύμφωνα με τα Μέρη και Παραρτήματα που επισυνάπτονται στην παρούσα και αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτής.

-Ο-  
ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

α/α

ΚΥΡΙΑΚΟΣ ΚΟΚΚΙΝΗΣ

Δ.Ι.Υ

**ΜΕΡΟΣ Α : ΣΥΝΟΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ**

<b>ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ</b>	<b>ΤΡΟΦΙΜΑ</b>
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ CPV</b>	15000000-8
<b>ΚΑΕ</b>	1511
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ NUTS</b>	GR232
<b>ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ</b>	29.100,00€ ΓΙΑ ΤΗΝ Ο.Μ ΑΙΓΙΟΥ
<b>ΤΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ ΚΑΙ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ</b>	ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΧΑΪΑΣ Οργανική Μονάδα Αιγίου (Άνω βουλωμένο, Τ.Κ 25100)
<b>ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΦΟΡΩΝ</b>	Σφραγισμένες Προσφορές
<b>ΠΗΓΗ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ</b>	Τακτικός προϋπολογισμός του Γ. Ν. Ανατολικής Αχαΐας
<b>ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</b>	Οργανική Μονάδα Αιγίου (Άνω Βουλωμένο Αιγίου Τ.Κ. 25100)
<b>ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ</b>	Νοσηλευτική Μονάδα Αιγίου (Άνω Βουλωμένο Αιγίου)
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ</b>	02 Δεκεμβρίου 2016
<b>ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ</b>	<a href="http://www.gnaigio.gr">www.gnaigio.gr</a> <a href="https://diavgeia.gov.gr">https://diavgeia.gov.gr</a> <a href="http://www.eprocurement.gov.gr">http://www.eprocurement.gov.gr</a>
<b>ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ</b>	Πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά αποκλειστικά βάση τιμής σε συνδυασμό με ποσοστό έκπτωσης.
<b>ΕΓΓΥΗΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ</b>	Εγγυητική συμμετοχής σε συνοπτικό διαγωνισμό δεν απαιτείται.
<b>ΕΓΓΥΗΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΚΑΛΗΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ</b>	Εγγύηση καλής εκτέλεσης δεν απαιτείται για συμβάσεις αξίας ίσης ή μικρότερης των 20.000,00€ εκτός αν προβλέπεται διαφορετικά
<b>ΧΡΟΝΟΣ ΙΣΧΥΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ</b>	Εκατόν είκοσι (120) ημέρες
<b>ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ</b>	6 μηνών

**ΜΕΡΟΣ Β : ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ**

## 1. Αντικείμενο της Διακήρυξης

Αντικείμενο της Διακήρυξης είναι η προμήθεια ΤΡΟΦΙΜΩΝ σύμφωνα με όσα ορίζονται στην τεχνική περιγραφή της Διακήρυξης ( ΜΕΡΟΣ Ε ). Προσφορές μπορούν να υποβληθούν είτε για το σύνολο των προκηρυχθέντων ειδών και το σύνολο της ζητούμενης ποσότητας αυτών, είτε για κάθε κατηγορία τροφίμων χωριστά αλλά για το σύνολο της ζητούμενης ποσότητας αυτών.

## 2. Τρόπος Λήψης Εγγράφων Διαγωνισμού

Το τεύχος της Διακήρυξης αναρτάται στη ΔΙΑΥΓΕΙΑ (<https://diavgeia.gov.gr>), στο Κ.Η.Μ.Δ.Η.Σ. (<http://www.eprocurement.gov.gr>) και στον ιστότοπο του Γ.Ν Ανατολικής Αχαΐας ([www.gnaigio.gr](http://www.gnaigio.gr)), Σε περίπτωση που ο ενδιαφερόμενος επιλέξει το ως άνω ηλεκτρονικό μέσο για την ενημέρωσή του και κατ' επέκταση την εκδήλωση ενδιαφέροντός του, μπορεί, με δική του ευθύνη, να ενημερώνει με τα στοιχεία του (επωνυμία, διεύθυνση, αρ. τηλεφώνου, αρ. fax, e-mail, κ.τ.λ.) το Νοσοκομείο με e-mail, ώστε να καταστεί δυνατή η ενημέρωσή του σε περίπτωση τυχόν διευκρινίσεων επί του διαγωνισμού.

## 3. Τρόπος και Χρόνος Υποβολής Προσφορών

Οι προσφορές υποβάλλονται στην Ελληνική γλώσσα μέσα σε σφραγισμένο φάκελο. Στον φάκελο κάθε προσφοράς πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς:

- Η λέξη «ΠΡΟΣΦΟΡΑ».
- Ο πλήρης τίτλος του Υπηρεσίας: «ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΧΑΪΑΣ».
- Ο αριθμός και το θέμα της Διακήρυξης.
- Η ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού.
- Τα στοιχεία του αποστολέα.

Εντός του παραπάνω κυρίως φακέλου προσφοράς τοποθετούνται τα εξής:

- ❖ Φάκελος Δικαιολογητικών Συμμετοχής με την ένδειξη «ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ» με όλα τα απαιτούμενα κατά το στάδιο αυτό δικαιολογητικά και στοιχεία
- ❖ Φάκελος Τεχνικής Προσφοράς με την ένδειξη «ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ» με όλα τα τεχνικά και λοιπά στοιχεία της προσφοράς πρωτότυπο.
- ❖ Φάκελος Οικονομικής Προσφοράς με την ένδειξη «ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ» με τα οικονομικά στοιχεία της προσφοράς πρωτότυπο.
- ❖ Οι τρεις παραπάνω φάκελοι φέρουν τις ενδείξεις του κυρίως φακέλου.

Σε περίπτωση που τα τεχνικά στοιχεία της προσφοράς δεν είναι δυνατόν, λόγω μεγάλου όγκου, να τοποθετηθούν στον κυρίως φάκελο, τότε αυτά συσκευάζονται χωριστά και ακολουθούν τον κυρίως φάκελο με την ένδειξη «ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ» και τις λοιπές ενδείξεις του κυρίως φακέλου.

Οι προσφορές δεν πρέπει να έχουν ξύσματα, σβησίματα, προσθήκες, διορθώσεις. Εάν υπάρχει στην προσφορά οποιαδήποτε προσθήκη ή διόρθωση, αυτή πρέπει να είναι καθαρογραμμένη και υπογεγραμμένη από τον προσφέροντα, το δε αρμόδιο όργανο παραλαβής και αποσφράγισης των προσφορών, κατά τον έλεγχο, μονογράφει και σφραγίζει την τυχόν διόρθωση ή προσθήκη. Η προσφορά απορρίπτεται, όταν υπάρχουν σ' αυτή διορθώσεις που την καθιστούν ασαφή, κατά την κρίση του οργάνου αξιολόγησης των προσφορών. Η υπηρεσία μπορεί να καλεί εγγράφως τους προσφέροντες να διευκρινίζουν ή να συμπληρώσουν τα έγγραφα-δικαιολογητικά που έχουν υποβάλλει σε εύλογο χρονικό διάστημα, σύμφωνα με το άρθρο 102 του Ν. 4412/2016.

Οι προσφορές μπορεί να αποστέλλονται στην Υπηρεσία με οποιοδήποτε τρόπο και παραλαμβάνονται με απόδειξη ( αρ. πρωτοκόλλου ) , με την απαραίτητη, όμως, προϋπόθεση ότι αυτές θα περιέρχονται στην Υπηρεσία μέχρι την προηγούμενη της ημερομηνίας διενέργειας του διαγωνισμού.

Προσφορές που περιέρχονται στην Υπηρεσία με οποιοδήποτε τρόπο, πριν από την διενέργεια του διαγωνισμού, δεν αποσφραγίζονται αλλά παραδίδονται στα αρμόδια όργανα αποσφράγισης των προσφορών που παραλαμβάνουν τις προσφορές, προ της εκπνοής της προθεσμίας που καθορίζεται από τη Διακήρυξη, προκειμένου να αποσφραγιστούν μαζί με τις άλλες που κατατέθηκαν με την προαναφερόμενη διαδικασία.

## 4. Υποβολή Στοιχείων και Δικαιολογητικά Συμμετοχής

Οι συμμετέχοντες οφείλουν να καταθέσουν, υποχρεωτικά, μαζί με την προσφορά τους:

**1.1 Φάκελο δικαιολογητικών συμμετοχής**, ο οποίος θα περιέχει, επί ποινή αποκλεισμού, τα ακόλουθα κατά περίπτωση δικαιολογητικά:

**Α. Έλληνες πολίτες**

α/α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ
1	<p><b>Παραστατικό εκπροσώπησης</b>, εφόσον οι προμηθευτές συμμετέχουν στο διαγωνισμό με αντιπρόσωπό τους.</p> <p><b>Βεβαίωση από το οικείο Επιμελητήριο</b>, μέχρι και την ημέρα υποβολής της προσφοράς τους, με την οποία θα πιστοποιείται η εγγραφή τους σε αυτό και το ειδικό επάγγελμά τους.</p>
2	<p><b>Υπεύθυνη δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του Ν. 1599/1986 (Α/75)</b>, όπως εκάστοτε ισχύει (Ν.4250/2014 ΦΕΚ 74/Α'/26-03-14 &amp; ΔΙΣΚΠΟ/Φ.15/οικ.8342). Η ημερομηνία της υπογραφής υποχρεωτικά να συμπίπτει ή να προηγείται της ημερομηνίας υποβολής της προσφοράς όπου να:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>i. Να αναγράφονται τα στοιχεία του διαγωνισμού, στον οποίο συμμετέχουν οι προσφέροντες.</li><li>ii. Να δηλώνεται ότι:<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ο προσφέρων αποδέχεται ανεπιφύλακτα τους όρους της παρούσας Διακήρυξης.</li><li>▪ Η προσφορά συντάχθηκε σύμφωνα με τους όρους της παρούσας Διακήρυξης, των οποίων ο προσφέρων έλαβε πλήρη και ανεπιφύλακτη γνώση.</li><li>▪ Τα στοιχεία που αναφέρονται στην προσφορά είναι αληθή και ακριβή.</li><li>▪ Παιρείται από κάθε δικαίωμα αποζημίωσής του σχετικά με οποιαδήποτε απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής για αναβολή ή ακύρωση – ματαίωση του διαγωνισμού σε εφαρμογή του Ν. 4412/2016 άρθρο 106.</li><li>▪ Συμμετέχει σε μια μόνο προσφορά στο πλαίσιο του παρόντος διαγωνισμού.</li><li>▪ Δεν έχει επιβληθεί ποινή για κάποιο από τα αδικήματα του Αγορανομικού Κώδικα, σχετικό με την άσκηση της επαγγελματικής τους δραστηριότητας</li></ul></li></ul> <p><b>2.1. Λόγοι απόκλισης από τον διαγωνισμό όταν υπάρχει εις βάρος του οικονομικού φορέα τελεσίδικη καταδικαστική απόφαση για έναν από τους ακόλουθους λόγους.</b></p> <p>Να δηλώνεται με <b>Υπεύθυνη Δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του Ν. 1599/1986 (Α/75)</b>, όπως εκάστοτε ισχύει( Ν.4250/2014 ΦΕΚ 74/Α'/26-03-14 &amp; ΔΙΣΚΠΟ/Φ.15/οικ.8342). όπως παρακάτω ότι, μέχρι και την ημέρα υποβολής της προσφοράς τους, οι προσφέροντες (σύμφωνα με το Ν. 4412/2016 ΦΕΚ 147 Α/08-08-2016 άρθρο 73) δεν έχουν :</p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>α)</b> συμμετοχή σε εγκληματική οργάνωση, όπως αυτή ορίζεται στο άρθρο 2 της απόφασης-πλαίσιο 2008/841/ΔΕΥ του Συμβουλίου της 24ης Οκτωβρίου 2008, για την καταπολέμηση του οργανωμένου εγκλήματος (ΕΕ L 300 της 11.11.2008 σ.42),</li><li><b>β)</b> δωροδοκία, όπως ορίζεται στο άρθρο 3 της σύμβασης περί της καταπολέμησης της διαφθοράς στην οποία ενέχονται υπάλληλοι των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων ή των κρατών-μελών της Ένωσης (ΕΕ C 195 της 25.6.1997, σ. 1) και στην παράγραφο 1 του άρθρου 2 της απόφασης-πλαίσιο 2003/568/ΔΕΥ του Συμβουλίου της 22ας Ιουλίου 2003, για την καταπολέμηση της δωροδοκίας στον ιδιωτικό τομέα (ΕΕ L 192 της 31.7.2003, σ. 54), καθώς και όπως ορίζεται στην κείμενη νομοθεσία ή στο εθνικό δίκαιο του οικονομικού φορέα,</li><li><b>γ)</b> απάτη, κατά την έννοια του άρθρου 1 της σύμβασης σχετικά με την προστασία των οικονομικών συμφερόντων των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (ΕΕ C 316 της 27.11.1995, σ. 48), η οποία κυρώθηκε με το ν. 2803/2000 (Α' 48),</li><li><b>δ)</b> τρομοκρατικά εγκλήματα ή εγκλήματα συνδεδεμένα με τρομοκρατικές δραστηριότητες, όπως ορίζονται, αντιστοίχως, στα άρθρα 1 και 3 της απόφασης-πλαίσιο 2002/475/ΔΕΥ του Συμβουλίου της 13ης Ιουνίου 2002, για την καταπολέμηση της τρομοκρατίας (ΕΕ L 164 της 22.6.2002, σ. 3) ή ηθική αυτοουργία ή συνεργεία ή απόπειρα διάπραξης εγκλήματος, όπως ορίζονται στο άρθρο 4 αυτής,</li><li><b>ε)</b> νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες ή χρηματοδότηση της τρομοκρατίας, όπως αυτές ορίζονται στο άρθρο 1 της Οδηγίας 2005/60/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 26ης Οκτωβρίου 2005, σχετικά με την πρόληψη της χρησιμοποίησης του χρηματοπιστωτικού συστήματος για τη νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες και</li></ul>

τη χρηματοδότηση της τρομοκρατίας (ΕΕ L 309 της 25.11.2005, ο. 15), η οποία ενσωματώθηκε στην εθνική νομοθεσία με το ν. 3691/2008 (Α' 166),

**στ)** παιδική εργασία και άλλες μορφές εμπορίας ανθρώπων, όπως ορίζονται στο άρθρο 2 της Οδηγίας 2011/36/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 5ης Απριλίου 2011, για την πρόληψη και την καταπολέμηση της εμπορίας ανθρώπων και για την προστασία των θυμάτων της, καθώς και για την αντικατάσταση της απόφασης-πλαίσιο 2002/629/ΔΕΥ του Συμβουλίου (ΕΕ L 101 της 15.4.2011, ο. 1), η οποία ενσωματώθηκε στην εθνική νομοθεσία με το ν. 4198/2013 (Α' 215).

Η υποχρέωση αποκλεισμού οικονομικού φορέα εφαρμόζεται επίσης όταν το πρόσωπο εις βάρος του οποίου εκδόθηκε τελεσίδικη καταδικαστική απόφαση είναι μέλος του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού οργάνου του εν λόγω οικονομικού φορέα ή έχει εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου σε αυτό.

Η υποχρέωση του προηγούμενου εδαφίου αφορά ιδίως:

αα) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε. - ΙΚΕ) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε. και Ε.Ε.), τους διαχειριστές,

ββ) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε.), τον Διευθύνοντα Σύμβουλο, καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου.

**2.2 Αποκλείεται από τη συμμετοχή σε διαδικασία σύναψης σύμβασης οποιοσδήποτε οικονομικός φορέας, εάν η αναθέτουσα αρχή γνωρίζει τα παρακάτω και για το λόγο αυτό ο οικονομικός φορέας θα πρέπει να δεσμευτεί με υπεύθυνη δήλωση ότι:**

α) Είναι ασφαλιστικά ενήμερος ως προς τις υποχρεώσεις του που αφορούν εισφορές ασφάλισης κύριας & επικουρικής, σύμφωνα με διατάξεις της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ή την εθνική νομοθεσία ή/και

β) Είναι φορολογικά ενήμερος ως προς τις φορολογικές του υποχρεώσεις, σύμφωνα με διατάξεις της χώρας όπου είναι εγκατεστημένος ή την εθνική νομοθεσία ή/και

Αν ο οικονομικός φορέας είναι Έλληνας πολίτης ή έχει την εγκατάσταση του στην Ελλάδα, οι υποχρεώσεις του που αφορούν τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης καλύπτουν τόσο την κύρια όσο και την επικουρική ασφάλιση.

Η παρούσα παράγραφος παύει να εφαρμόζεται όταν ο οικονομικός φορέας εκπληρώσει τις υποχρεώσεις του είτε καταβάλλοντος τους φόρους ή τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης που οφείλει, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, των δεδουλευμένων τόκων ή των προστίμων είτε υπαγόμενος σε δεσμευτικό διακανονισμό για την καταβολή τους.

γ) Δεν έχει αθετήσει τις ισχύουσες υποχρεώσεις του που προβλέπονται στην παρ. 2 του άρθρου 18 του ν. 4412/2016.

δ) ΔΕΝ τελεί υπό πτώχευση ή σε διαδικασία εξυγίανσης ή ειδικής εκκαθάρισης ή υπό αναγκαστική διαχείριση από εκκαθαριστή ή από το δικαστήριο ή έχει υπαχθεί σε διαδικασία πτωχευτικού συμβιβασμού ή έχει αναστείλει τις επιχειρηματικές του δραστηριότητες και δεν βρίσκεται σε οποιαδήποτε ανάλογη κατάσταση προκύπτουσα από παρόμοια διαδικασία, προβλεπόμενη σε εθνικές διατάξεις νόμου,

ε) ΔΕΝ έχει συνάψει συμφωνίες με άλλους οικονομικούς φορείς με στόχο τη στρέβλωση του ανταγωνισμού.



στ) ΔΕΝ υπάρχει κατάσταση σύγκρουσης συμφερόντων κατά την έννοια του άρθρου 24 που να μην μπορεί να θεραπευθεί αποτελεσματικά με άλλα, λιγότερο παρεμβατικά, μέσα,

ζ) ΔΕΝ υπάρχει κατάσταση στρέβλωσης του ανταγωνισμού από την πρότερη συμμετοχή των οικονομικών φορέων κατά την προετοιμασία της διαδικασίας σύναψης σύμβασης, κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 48, που να μην μπορεί να θεραπευθεί με άλλα, λιγότερο παρεμβατικά, μέσα,

η) ΔΕΝ έχει επιδείξει ο οικονομικός φορέας σοβαρή ή επαναλαμβανόμενη πλημμέλεια κατά την εκτέλεση ουσιώδους απαίτησης στο πλαίσιο προηγούμενης δημόσιας σύμβασης, προηγούμενης σύμβασης με αναθέτοντα φορέα ή προηγούμενης σύμβασης παραχώρησης που είχε ως αποτέλεσμα την πρόωρη καταγγελία της προηγούμενης σύμβασης, αποζημιώσεις ή άλλες παρόμοιες κυρώσεις,

θ) ΔΕΝ έχει ο οικονομικός φορέας κριθεί ένοχος σοβαρών ψευδών δηλώσεων κατά την παροχή των πληροφοριών που απαιτούνται για την εξακρίβωση της απουσίας των λόγων αποκλεισμού ή την πλήρωση των κριτηρίων επιλογής, έχει αποκρύψει τις πληροφορίες αυτές ή δεν είναι σε θέση να προσκομίσει τα δικαιολογητικά που απαιτούνται κατ' εφαρμογή του άρθρου 79,

ι) ΔΕΝ έχει ο οικονομικός φορέας επιχειρήσει να επηρεάσει με αθέμιτο τρόπο τη διαδικασία λήψης αποφάσεων της αναθέτουσας αρχής, να αποκτήσει εμπιστευτικές πληροφορίες που ενδέχεται να του αποφέρουν αθέμιτο πλεονέκτημα στη διαδικασία σύναψης σύμβασης ή να παράσχει εξ αμελείας παραπλανητικές πληροφορίες που ενδέχεται να επηρεάσουν ουσιωδώς τις αποφάσεις που αφορούν τον αποκλεισμό, την επιλογή ή την ανάθεση,

κ) ΔΕΝ έχει ο οικονομικός φορέας διαπράξει σοβαρό επαγγελματικό παράπτωμα, το οποίο θέτει εν αμφιβάλω την ακεραιότητα του. Εάν η αναθέτουσα αρχή μπορέσει να αποδείξει, με τα κατάλληλα μέσα, ότι ο οικονομικός φορέας έχει

### **2.3 Κατά παρέκκλιση από τα οριζόμενα στην περίπτωση δ' της παρ. 2 των παραπάνω η αναθέτουσα αρχή μπορεί να:**

Μην αποκλείει έναν οικονομικό φορέα, ο οποίος βρίσκεται σε μια εκ των καταστάσεων που αναφέρονται στην παραπάνω περίπτωση, υπό την προϋπόθεση ότι η αναθέτουσα αρχή έχει αποδείξει ότι ο εν λόγω φορέας είναι σε θέση να εκτελέσει τη σύμβαση, λαμβάνοντας υπόψη τις ισχύουσες διατάξεις και τα μέτρα για τη συνέχιση της επιχειρηματικής του λειτουργίας, στην περίπτωση των καταστάσεων της περίπτωσης δ' της παρ. 2.

### **2.4. Χρηματοοικονομική επάρκεια οικονομικού φορέα**

**Σύμφωνα με την ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΑ ΟΔΗΓΙΑ 13 ΕΝΙΑΙΑΣ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΗΣ ΑΡΧΗΣ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΥΜΒΑΣΕΩΝ (ΕΑΑΔΗΣΥ) & Ν. 4412/2016 (Προσάρτημα Α, Παράρτημα ΧΙΙ) οι οικονομικοί φορείς θα πρέπει να καταθέσουν (Επί ποινή αποκλεισμού):**

- Άδεια άσκησης επαγγελματικής δραστηριότητας του οικονομικού φορέα που να αποδεικνύεται από την εγγραφή του σε οικονομικό φορέα σε επαγγελματικό ή εμπορικό μητρώο (επιμελητήριο ή ΓΕΜΗ) ανάλογη με το αντικείμενο της σύμβασης.
- Για την απόδειξη ότι οι οικονομικοί φορείς διαθέτουν επαρκείς οικονομικούς και χρηματοοικονομικούς πόρους προκειμένου να εκτελέσουν την σύμβαση, απαιτείται η υποβολή (ανάλογα το τι υποχρεούνται να διαθέτουν ως εταιρεία), Ισολογισμών ή οικονομικών καταστάσεων Ε3 των τριών τελευταίων χρήσεων. Για την ανωτέρω χρηματοοικονομική επάρκεια θα ληφθεί υπόψη ο Μέσος Όρος του κύκλου εργασιών στον τομέα δραστηριότητας ( τριών τελευταίων χρήσεων ) που θα αποτελεί το αντικείμενο της σύμβασης. Στο πλαίσιο των ανωτέρω, οι οικονομικοί φορείς θα πρέπει να διαθέτουν ένα ελάχιστο Μέσο Όρο κύκλου εργασιών που θα συνδέεται με τον τομέα δραστηριότητας και

α/α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ
	<p>στο αντικείμενο της υπό ανάθεση σύμβασης. Ο ελάχιστος αυτός κύκλος εργασιών θα πρέπει να τελεί σε αναλογία προς το αντικείμενο της υπό ανάθεση σύμβασης.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Σημειώνεται ότι ειδικά στην περίπτωση του κριτηρίου κύκλου εργασιών ανάλογης δραστηριότητας ( τριών τελευταίων χρήσεων ) όταν η επιχείρηση λειτουργεί λιγότερο από τρεις χρήσεις, δεν αποτελεί κριτήριο αποκλεισμού από την διαδικασία αλλά προσκομίζει τα ανωτέρω αναλόγως των χρήσεων λειτουργίας της.</li> <li>• Αναφορικά με τους Ισολογισμούς αναφέρεται ότι είναι νόμιμος ο αποκλεισμός εταιρείας για το λόγο ότι υπέβαλε ζημιογόνους ισολογισμούς των τριών τελευταίων χρήσεων, καθώς δεν εκπληρώνει την απαιτούμενη από το νόμο χρηματοοικονομική επάρκεια.</li> <li>• Κατάλογο, στον οποίο να αναφέρονται οι κυριότερες παραδόσεις των τριών τελευταίων ετών. Όταν η επιχείρηση λειτουργεί λιγότερο από τρεις χρήσεις, δεν αποτελεί κριτήριο αποκλεισμού από την διαδικασία αλλά προσκομίζει τα ανωτέρω αναλόγως των χρήσεων λειτουργίας της, με μνεία για κάθε παράδοση: <ul style="list-style-type: none"> <li>• του παραλήπτη, είτε εμπίπτει στο δημόσιο είτε στον ιδιωτικό τομέα</li> <li>• της ημερομηνίας παράδοσης</li> <li>• του ποσού παράδοσης</li> </ul> </li> </ul>

## **Β. Αλλοδαποί**

α.α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ
	ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΣΤΗΝ ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ της παρ.4 του άρθρου 8 του ν. 1599/1986(Α/75), πρέπει:
1.	Υπεύθυνη δήλωση της παρ.4 του άρθρου 8 του ν. 1599/1986(Α/75), όπως εκάστοτε ισχύει ( Ν.4250/2014 ΦΕΚ 74/Α'/26-03-14 & ΔΙΣΚΠΟ/Φ.15/οικ.8342) όπου να δηλώνονται όλα παραπάνω όπως στο μέρος <b>Α. Έλληνες Πολίτες μεταφρασμένα στην Ελληνική γλώσσα.</b>
2.	Εφόσον οι υποψήφιοι ανάδοχοι συμμετέχουν στους διαγωνισμούς με αντιπρόσωπό τους, υποβάλλουν μαζί με την προσφορά παραστατικό εκπροσώπησης.
3.	Υπεύθυνη δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του ν. 1599/1986 (Α' 75), όπως εκάστοτε ισχύει (Ν.4250/2014 ΦΕΚ 74/Α'/26-03-14 & ΔΙΣΚΠΟ/Φ.15/οικ.8342) όπου να δηλώνεται η χώρα καταγωγής του τελικού προσφερόμενου είδους.

## **Γ. Νομικά πρόσωπα, Ημεδαπά ή Αλλοδαπά**

α.α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΟΥ
1.	Όλα τα παραπάνω δικαιολογητικά των ανωτέρω παραγράφων <b>Α. Έλληνες πολίτες και Β. Αλλοδαποί, αντιστοίχως.</b> Διευκρινίζεται ότι οι απαιτούμενες κατά τα ανωτέρω υπεύθυνες δηλώσεις υπογράφονται από τους διαχειριστές, στις περιπτώσεις Ε.Π.Ε., Ο.Ε. και Ε.Ε. ΙΚΕ και από τον Πρόεδρο ή από τον Διευθύνοντα Σύμβουλο του Δ.Σ., στις περιπτώσεις Α.Ε.
2.	<p>Όλα τα νομιμοποιητικά έγγραφα κάθε συμμετέχοντος για την απόδειξη των ανωτέρω ιδιοτήτων και της εξουσίας έκδοσης παραστατικού εκπροσώπησης.</p> <p><b>Συγκεκριμένα Επί ποινή αποκλεισμού οι οικονομικοί φορείς θα πρέπει να καταθέσουν:</b></p> <p><b>2Α. Για Ημεδαπά νομικά πρόσωπα</b> με τη μορφή Ανωνύμου Εταιρείας (Α.Ε.) ή Εταιρείας Περιορισμένης Ευθύνης (Ε.Π.Ε.), ή ΙΚΕ ή Ε.Ε ή Ο.Ε:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ΦΕΚ σύστασης της εταιρείας καθώς και όλων των τροποποιήσεων</li> <li>• ΦΕΚ εκπροσώπησης της εταιρίας</li> <li>• Πρόσφατο κωδικοποιημένο καταστατικό, θεωρημένο από την αρμόδια αρχή.</li> <li>• Βεβαίωση της αρμόδιας κατά περίπτωση διοικητικής ή δικαστικής αρχής, από την οποία να προκύπτουν οι τυχόν μεταβολές, που έχουν επέλθει στο νομικό πρόσωπο και τα όργανα διοίκησης αυτού.</li> <li>• Πρακτικό απόφασης Δ.Σ. περί εγκρίσεως συμμετοχής σε Διαγωνισμούς και εξουσιοδότηση σε συγκεκριμένο πρόσωπο να καταθέσει την προσφορά.</li> </ul> <p><b>2Β. Για Ημεδαπά νομικά πρόσωπα</b> με τη μορφή προσωπικής εταιρείας (Ο.Ε. ή Ε.Ε.):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Επίσημο αντίγραφο ή επικυρωμένο φωτοαντίγραφο του συμφωνητικού σύστασης της εταιρείας και όλων των τροποποιήσεων αυτού, καθώς και του τελευταίου σε ισχύ καταστατικού της εταιρίας.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πιστοποιητικό περί μεταβολών της εταιρείας από την αρμόδια αρχή</li> </ul> <p><b>2Γ. Για Αλλοδαπά νομικά πρόσωπα:</b> Ανάλογα με τη μορφή τους, αντίστοιχα νομιμοποιητικά έγγραφα και πιστοποιητικά με αυτά που αναφέρονται ανωτέρω στις παραγράφους 2Α ή 2Β, τα οποία προβλέπονται από το δίκαιο της χώρας της έδρας ή λειτουργίας τους και από τα οποία αποδεικνύεται η νόμιμη σύσταση και λειτουργία τους, η εγγραφή στα προβλεπόμενα μητρώα εταιριών και το τελευταίο σε ισχύ καταστατικό, και οι λοιπές πληροφορίες και στοιχεία, που ζητούνται ανωτέρω για τους ημεδαπούς. Σε περίπτωση που η χώρα προέλευσης δεν εκδίδει κάποιο αντίστοιχο πιστοποιητικό, αυτό αντικαθίσταται από υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου του υποψηφίου, από την οποία προκύπτει ότι: (α) δεν εκδίδεται τέτοιο πιστοποιητικό, και (β) ο Υποψήφιος πληροί το σχετικό νομιμοποιητικό όρο.</p>
--

#### **Δ. Συνεταιρισμοί**

<b>α.α</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΟΥ</b>
<b>1.</b>	Κατά περίπτωση, τα δικαιολογητικά που προβλέπονται αντιστοίχως ανωτέρω, <b>υπό στοιχεία (Α) Έλληνες Πολίτες, (Β) Αλλοδαποί και (Γ) Νομικά πρόσωπα Ημεδαπά ή Αλλοδαπά</b> , καθώς και υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνεται ότι ο Συνεταιρισμός λειτουργεί νόμιμα. Διευκρινίζεται ότι: <ul style="list-style-type: none"> <li>• το προσκομιζόμενο απόσπασμα ποινικού μητρώου ή ισοδύναμο έγγραφο αφορά τον Πρόεδρο του Δ.Σ. του συνεταιρισμού και</li> <li>• οι απαιτούμενες κατά τα ανωτέρω υπεύθυνες δηλώσεις υπογράφονται απ' αυτόν.</li> </ul>

#### **Ε. Ενώσεις προμηθευτών που υποβάλλουν κοινή προσφορά**

<b>α.α</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΟΥ</b>
<b>1.</b>	Τα παραπάνω κατά περίπτωση δικαιολογητικά που προβλέπονται αντιστοίχως ανωτέρω, υπό στοιχεία Α, Β και Γ, για τον κάθε οικονομικό φορέα, που συμμετέχει στην ένωση. Επισημαίνεται ότι η εγγύηση συμμετοχής πρέπει να περιλαμβάνει τον όρο ότι η εγγύηση καλύπτει τις υποχρεώσεις όλων των μελών της ένωσης.
<b>2.</b>	Δήλωση σύστασης ένωσης προμηθευτών, νόμιμα θεωρημένη για το γνήσιο της υπογραφής των δηλούντων, στην οποία θα φαίνεται το αντικείμενο των εργασιών του καθενός από τους συμμετέχοντες, η ποσότητα του υλικού ή το μέρος αυτού που αντιστοιχεί στον καθένα εξ αυτών επί του συνόλου της προσφοράς, ο εκπρόσωπος της ένωσης έναντι της Αναθέτουσας Αρχής και το πρόσωπο που ενδεχομένως τον αναπληρώνει.

#### **1.2. Χωριστό σφραγισμένο φάκελο, εντός του οποίου τοποθετείται η Τεχνική Προσφορά πρωτότυπη.**

Η Τεχνική προσφορά, **σε έντυπη μορφή**, θα πρέπει να περιλαμβάνει:

- Πλήρες «ΦΥΛΛΟ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ», στο οποίο θα περιλαμβάνεται αναλυτικά η συμμόρφωση ή διαφοροποίηση των προσφερόμενων ειδών σύμφωνα με το **μέρος Ε** της παρούσας διακήρυξης. Για τεκμηρίωση των αναφερομένων να υπάρχουν σαφείς και συγκεκριμένες παραπομπές στην τεχνική προσφορά.
- Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης (άρθρο 62 της Οδηγίας 2014/24/ΕΕ). Συγκεκριμένα:
  - α)** Οι αναθέτουσες αρχές, απαιτούν την προσκόμιση πιστοποιητικών εκδιδόμενων από ανεξάρτητους οργανισμούς που βεβαιώνουν ότι ο οικονομικός φορέας συμμορφώνεται με ορισμένα πρότυπα διασφάλισης ποιότητας, (συμπεριλαμβανομένης της προσβασιμότητας για άτομα με ειδικές ανάγκες εφόσον προβλέπεται), τα οποία βασίζονται στη σχετική σειρά ευρωπαϊκών προτύπων και έχουν πιστοποιηθεί από διαπιστευμένους οργανισμούς. Οι αναθέτουσες αρχές αναγνωρίζουν ισοδύναμα πιστοποιητικά από οργανισμούς εδρεύοντες σε άλλα κράτη - μέλη. Επίσης, κάνουν δεκτά άλλα αποδεικτικά στοιχεία για ισοδύναμα μέτρα διασφάλισης ποιότητας, εφόσον ο ενδιαφερόμενος οικονομικός φορέας δεν είχε τη δυνατότητα να αποκτήσει τα εν λόγω πιστοποιητικά εντός των σχετικών προθεσμιών για λόγους για τους οποίους δεν ευθύνεται ο ίδιος, υπό την προϋπόθεση ότι ο οικονομικός φορέας αποδεικνύει ότι τα προτεινόμενα μέτρα διασφάλισης ποιότητας πληρούν τα απαιτούμενα πρότυπα διασφάλισης ποιότητας.
  - β)** Οι αναθέτουσες αρχές απαιτούν την υποβολή πιστοποιητικών εκδιδόμενων από ανεξάρτητους οργανισμούς που να βεβαιώνουν ότι ο οικονομικός φορέας συμμορφώνεται με συγκεκριμένα

συστήματα ή πρότυπα όσον αφορά την περιβαλλοντική διαχείριση, που παραπέμπουν στο σύστημα οικολογικής διαχείρισης και ελέγχου (EMAS) της Ένωσης ή σε άλλα συστήματα περιβαλλοντικής διαχείρισης που έχουν αναγνωρισθεί, σύμφωνα με το άρθρο 45 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 1221/2009 ή σε άλλα πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης βασιζόμενα σε αντίστοιχα ευρωπαϊκά ή διεθνή πρότυπα που έχουν εκδοθεί από διαπιστευμένους οργανισμούς. Οι αναθέτουσες αρχές αναγνωρίζουν ισοδύναμα πιστοποιητικά από οργανισμούς εδρεύοντες σε άλλα κράτη - μέλη.

Όταν ο οικονομικός φορέας τεκμηριωμένα δεν έχει πρόσβαση στα εν λόγω πιστοποιητικά ή δεν έχει τη δυνατότητα να τα αποκτήσει εντός των σχετικών προθεσμιών, για λόγους για τους οποίους δεν ευθύνεται ο ίδιος, η αναθέτουσα αρχή αποδέχεται επίσης άλλα αποδεικτικά μέσα μέτρων περιβαλλοντικής διαχείρισης, υπό την προϋπόθεση ότι ο ενδιαφερόμενος οικονομικός φορέας αποδεικνύει ότι τα συγκεκριμένα μέτρα είναι ισοδύναμα με εκείνα που απαιτούνται βάσει του εφαρμοστέου συστήματος ή του προτύπου περιβαλλοντικής διαχείρισης. Σε περίπτωση που ο οικονομικός φορέας δεν διαθέτει τα εν λόγω πιστοποιητικά (περιβαλλοντικής διαχείρισης) υποβάλλει σχετική υπεύθυνη δήλωση.

**γ)** Εφόσον της ζητηθεί, η Αρχή θέτει στη διάθεση άλλων κρατών μελών, σύμφωνα με το άρθρο 343, κάθε πληροφορία σχετικά με τα έγγραφα που προσκομίζονται ως στοιχεία αποδεικτικά της συμμόρφωσης με ποιοτικά και περιβαλλοντικά πρότυπα που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2.

**1.3** Χωριστό σφραγισμένο φάκελο, εντός του οποίου τοποθετείται **η Οικονομική Προσφορά**, (σύμφωνα με το ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1) υπογεγραμμένη και σφραγισμένη σε κάθε σελίδα, στην οποία θα αποτυπώνονται ακριβώς και αναλυτικά ανά είδος οι τιμές.

### **5. Αποσφράγιση των Προσφορών**

Η αποσφράγιση των προσφορών (δικαιολογητικά συμμετοχής, τεχνική προσφορά και οικονομική προσφορά) δύναται να διενεργηθεί σε μία δημόσια συνεδρίαση ήτοι **την 02α Δεκεμβρίου 2016 ημέρα Παρασκευή και ώρα 11.00** από τριμελή επιτροπή. Οι εξουσιοδοτημένοι εκπρόσωποι των εταιρειών που υπέβαλαν προσφορά δύναται να παρευρίσκονται στην διαδικασία αποσφράγισης των προσφορών. Κατά την ημέρα αυτή και μόνον αυτή, μπορούν εφόσον το επιθυμούν να λάβουν γνώση για τα έγγραφα συμμετοχής των συμμετεχόντων.

Η επιτροπή αφού εξετάσει τα δικαιολογητικά-τεχνικά χαρακτηριστικά των προσφορών, στη συνέχεια θα προβεί στην αξιολόγηση των οικονομικών προσφορών και θα εντάξει σχετικό Πρακτικό, το οποίο θα κοινοποιηθεί στο αρμόδιο όργανο προς έγκριση.

**Η κατακύρωση θα γίνει με κριτήριο την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά αποκλειστικά βάση τιμής σε συνδυασμό με το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης.**

### **6. Αξιολόγηση Προσφορών**

Για την αξιολόγηση των προσφορών λαμβάνεται υπόψη η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά αποκλειστικά βάση τιμής. Η τιμή που θα δοθεί σε ποσοστό εκπτώσεως επί τοις εκατό (%) σε ακέραιες μονάδες και με βάση την εκάστοτε μέση τιμή λιανικής πώλησης στην αγορά του Αιγίου και η οποία αντιστοιχεί στην προέλευση και το είδος του χορηγούμενου εφοδίου κατά την ημέρα της παράδοσης πιστοποιούμενο από Επιτροπή του Νοσοκομείου Αιγίου που έχει οριστεί για το σκοπό αυτό, αγορά-νομική τιμή.

Σε περίπτωση που κατά την ημέρα της χορήγησης του είδους δεν πιστοποιείται η μέση λιανική τιμή, ως τιμή πληρωμής θα λαμβάνεται η μέση τιμή των πλησιέστερων ημερομηνιών, πριν και μετά την χορήγηση και όχι περισσότερες των επτά (7) πλησιέστερων ημερών, έτσι ο προκύπτων μέσος όρος των τιμών θα αποτελεί τη βάση της τιμής πληρωμής από την οποία θα εκπίπτει το οριζόμενο ποσοστό εκπτώσεως. Σε περίπτωση ελλείψεως μιας τιμής από αυτές θα λαμβάνεται η άλλη που υπάρχει πριν ή μετά την ημέρα χορηγήσεως και όχι περισσότερες από τρεις ημέρες.

Για τα είδη που δεν συμπεριλαμβάνονται στο Δελτίο λιανικής πώλησης θα λαμβάνεται υπόψη η προσφερόμενη τιμή σε συνδυασμό με το ποσοστό έκπτωσης.

Όταν ο προμηθευτής ή ανάδοχος ο οποίος έχει προσφέρει τη χαμηλότερη τιμή δεν προσκομίζει ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και τα δικαιολογητικά που προβλέπονται, η κατακύρωση γίνεται στον προμηθευτή με την αμέσως επόμενη χαμηλότερη τιμή. Σε περίπτωση που και αυτός δεν προσκομίζει ένα ή περισσότερα από τα έγγραφα και δικαιολογητικά τα οποία απαιτούνται κατά τα ανωτέρω, η κατακύρωση γίνεται στον προμηθευτή με την αμέσως επόμενη, και ούτω καθ' εξής.

### **7. Αντιπροσφορές-Εναλλακτικές προσφορές**

Αντιπροσφορές δεν γίνονται δεκτές. Σε περίπτωση υποβολής τους, απορρίπτονται ως απαράδεκτες (Ν. 4412/2016 άρθρο 57).

## **8. Εγγυήσεις**

Εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης

Ο συμμετέχων στον οποίο έγινε η κατακύρωση, υποχρεούται να καταθέσει εγγύηση καλής εκτέλεσης των όρων της σύμβασης, μέχρι την λήξη της, το ύψος της οποίας αντιστοιχεί σε ποσοστό 5% της συνολικής συμβατικής αξίας, χωρίς τον ΦΠΑ. Η εγγύηση κατατίθεται κατά την υπογραφή της σύμβασης.

## **9. Χρόνος Ισχύος Προσφορών**

Οι προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους συμμετέχοντες επί εκατόν είκοσι (120) ημέρες από την επόμενη της διενέργειας του διαγωνισμού. Προσφορά που ορίζει χρόνο ισχύος μικρότερο του προαναφερόμενου, απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

Εάν οι συμμετέχοντες κλήθηκαν να παρατείνουν την ισχύ των προσφορών τους και αποδέχθηκαν την παράταση, οι προσφορές τους ισχύουν και τους δεσμεύουν και για το επιπλέον αυτό χρονικό διάστημα (Ν. 4412/2016 άρθρο 97).

## **10. Τιμές Προσφορών – Νόμισμα**

Οι τιμές θα πρέπει να δίδονται σε ευρώ (€) και θα αναγράφονται ολογράφως και αριθμητικώς. Προσφορές που δε δίνουν τις τιμές σε ευρώ ή που καθορίζουν σχέση ευρώ με ξένο νόμισμα θα απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

Στις τιμές θα συμπεριλαμβάνονται οι τυχόν υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη νόμιμη επιβάρυνση που προβλέπεται από τις ισχύουσες διατάξεις, εκτός από τον ΦΠΑ. Ο ΦΠΑ θα δίδεται σε ξεχωριστή στήλη, σε περίπτωση δε που αναφέρεται εσφαλμένος ΦΠΑ αυτός θα διορθώνεται από την Υπηρεσία.

Εφόσον από την προσφορά δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή ή δεν δίνεται η προσφορά απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

Προσφορά που θέτει όρο αναπροσαρμογής της τιμής απορρίπτεται ως απαράδεκτη στην περίπτωση της ετήσιας σύμβαση ( 12 μηνών), διαφορετικά ισχύουν τα άρθρα 95 & 53 παρ. 9 & παρ. 10 του Ν. 4412/2016).

Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τους συμμετέχοντες στοιχεία απαραίτητα για την τεκμηρίωση των προσφερόμενων τιμών, οι δε ανάδοχοι προμηθευτές υποχρεούνται να παρέχουν αυτά (Ν. 4412/2016 άρθρο 102).

ΜΕΡΟΣ Γ : ΣΥΜΒΑΣΗ

## **11. Σύμβαση**

Μετά την ανακοίνωση κατακύρωσης υπογράφεται και από τα δύο συμβαλλόμενα μέρη η σύμβαση.

Η σύμβαση καταρτίζεται σύμφωνα με τα οριζόμενα στα άρθρα 105 & 130 του Ν. 4412/2016. Τυχόν υποβολή σχεδίων Σύμβασης από τους υποψηφίους μαζί με τις προσφορές τους, δε δημιουργεί καμία δέσμευση για την Αναθέτουσα Αρχή.

Η Σύμβαση, που περιλαμβάνει, λεπτομερώς όλους τους όρους και τις προϋποθέσεις για την υλοποίηση της προμήθειας καθώς και τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις των συμβαλλομένων μερών, καταρτίζεται με βάση την κατακύρωση, την προσφορά και τη Διακήρυξη, κατά φθίνουσα σειρά ιεραρχίας και κατισχύει αυτών πλην καταδήλων σφαλμάτων ή παραδρομών.

Εάν περάσει προθεσμία είκοσι (20) ημερών, χωρίς ο ανάδοχος & προμηθευτής δεν παρουσιαστεί για να υπογράψει τη σύμβαση ή προσέλθει αλλά δεν καταθέσει εγγυητική καλής εκτέλεσης εντός του ανωτέρου χρονικού διαστήματος κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος με απόφαση του Δ.Σ του Νοσοκομείου. Επίσης κηρύσσεται έκπτωτος, καταπίπτει υπέρ της αναθέτουσας αρχής η εγγύηση συμμετοχής του. Το Δ.Σ του Νοσοκομείου αποφασίζει σε αυτή την περίπτωση την ανάθεση της σύμβασης στον επόμενο διαγωνιζόμενο. Η απόφαση αυτή λαμβάνεται εις βάρος του έκπτωτου και θα αφορά κάθε μέτρο για την αποκατάσταση κάθε ζημίας του Νοσοκομείου.

Το Αρμόδιο γνωμοδοτικό όργανο του Νοσοκομείου με αιτιολογημένη εισήγηση του, μπορεί να προτείνει την κατακύρωση της σύμβασης για ολόκληρη ή μεγαλύτερη ή μικρότερη ποσότητα σε ποσοστό που δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% με προηγούμενη αποδοχή του προμηθευτή (Ν. 4412/2016 άρθρο 104).

## **12. Χρόνος Ισχύος Σύμβασης**

Ο χρόνος ισχύος της σύμβασης που θα υπογραφεί θα είναι για χρονικό διάστημα έξι μηνών με δικαίωμα δίμηνης παράτασης, χωρίς προηγούμενη γνώμη του προμηθευτή. Η σύμβαση παύει να ισχύει σε περίπτωση ολοκλήρωσης του διαγωνισμού με βάση το ΠΠΥΥ 2015.

### ΜΕΡΟΣ Δ : ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

## **13. Κυρώσεις σε βάρος του προμηθευτή**

Εκτός από τις κυρώσεις που προβλέπονται στους Κ.Π.Δ ο προμηθευτής θα βαρύνεται και για κάθε ζημιά που τυχόν θα προκύψει, στην υπηρεσία κ.λ.π από τη μη εκτέλεση ή κακή εκτέλεση της σχετικής σύμβασης (Ν. 4412/2016 άρθρο 203, 207, 213).

## **14. Πληρωμή – Κρατήσεις**

Η πληρωμή του αναδόχου γίνεται από το Νοσοκομείο εντός εξήντα (60) ημερών από την υποβολή τιμολογίου και μετά την υπογραφή του σχετικού εντάλματος πληρωμής, και αφού ο ανάδοχος προσκομίσει (Ν.4412/2016 άρθρο 200):

- Τιμολόγιο
- Φορολογική Ενημερότητα
- Ασφαλιστική Ενημερότητα

Ο ανάδοχος επιβαρύνεται με παρακράτηση φόρου εισοδήματος σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (Ν. 2238/94, ΦΕΚ 151 / Α / 94, Ν.4172/2013 ΦΕΚ 167/ Α / 2013 άρθρα 61,62 & 64 όπως εκάστοτε ισχύει). Στην αμοιβή του Αναδόχου χωρίς ΦΠΑ, περιλαμβάνονται οι υπέρ τρίτων νόμιμες κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση.

Το Νοσοκομείο επιβαρύνεται με τον ανάλογο ΦΠΑ.

## **15. Ενστάσεις – Προσφυγές**

Ενστάσεις – προσφυγές υποβάλλονται για τους λόγους και με τη διαδικασία που προβλέπεται από τα άρθρα 127 & 205 του Ν. 4412/2016 (ΦΕΚ 147/Α/08-08-16).

## **16. Ποινικές Ρήτρες**

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει το υλικό μέσα στα χρονικά όρια και με τον τρόπο που ορίζει η σύμβαση. Κυρώσεις για εκπρόθεσμη παράδοση προμήθειας προβλέπονται στον Ν.4412/2016 (άρθρα 206-207-208-209). Το ποσό του προστίμου καταβάλλεται υπέρ του Νοσοκομείου.

Μετά την πλήρη εκπνοή των προθεσμιών του χρόνου υπογραφής της σχετικής σύμβασης, του χρόνου φόρτωσης-παράδοσης των υλικών, αν δεν εκπληρώσει τις συμβατικές του υποχρεώσεις ή δεν συμμορφώνεται με τις γραπτές εντολές της υπηρεσίας, το ΔΣ του Νοσοκομείου δύναται να κηρύξει έκπτωτο τον προμηθευτή και να επιβάλλει αθροιστικά ή διαζευκτικά τις κυρώσεις που ορίζουν τα άρθρα 203 έως και 209 & 218 του Ν. 4412/ 2016.

Η κήρυξη του προμηθευτή ως έκπτωτου γίνεται μόνο με απόφαση του ΔΣ του Νοσοκομείου, χωρίς δικαστική παρέμβαση ή άλλης κρατικής, παραιτουμένου του προμηθευτή παντός αντιδίκου ή ενδίκου μέσου και της διζήσεως για την προσβολή της απόφασης.

## **17. Λοιποί όροι –Δικαιώματα Αναθέτουσας Αρχής**

Σύμφωνα με το Ν. 4412/2016 ΦΕΚ 147 Α/08-08-2016 άρθρο 73 παρ. 3, Η αναθέτουσα αρχή μπορεί να προβλέπει στα έγγραφα της σύμβασης παρέκκλιση, από τον υποχρεωτικό αποκλεισμό που προβλέπεται στις παραγράφους 1 και 2 του άρθρου 73 του ν. 4412/2016 κατ' εξαίρεση, για επιτακτικούς λόγους δημόσιου συμφέροντος, όπως δημόσιας υγείας ή προστασίας του περιβάλλοντος.

Επιπλέον η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί το δικαίωμα:

α). Σε οποιοδήποτε χρονικό σημείο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, οι αναθέτουσες αρχές αποκλείουν έναν οικονομικό φορέα, όταν αποδεικνύεται ότι αυτός βρίσκεται λόγω πράξεων ή παραλείψεων αυτού είτε πριν είτε κατά τη διαδικασία, σε μία από τις περιπτώσεις των παραγράφων 1 και 2.

β). Σε οποιοδήποτε χρονικό σημείο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας σύναψης σύμβασης, οι αναθέτουσες αρχές μπορούν να αποκλείουν οικονομικό φορέα, όταν αποδεικνύεται ότι ο εν λόγω

οικονομικός φορέας βρίσκεται λόγω πράξεων ή παραλείψεων αυτού είτε πριν είτε κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ανάθεσης, σε μία από τις περιπτώσεις του Ν. 4412/2016 άρθρου 73 της παρ. 4.

γ). Οποιοσδήποτε οικονομικός φορέας εμπίπτει σε μια από τις καταστάσεις που αναφέρονται στις ανωτέρω παραγράφους 1 και 2 μπορεί να προσκομίζει στοιχεία προκειμένου να αποδείξει ότι τα μέτρα που έλαβε επαρκούν για να αποδείξουν την αξιοπιστία του, παρότι συντρέχει ο σχετικός λόγος αποκλεισμού. Εάν τα στοιχεία κριθούν επαρκή, ο εν λόγω οικονομικός φορέας δεν αποκλείεται από τη διαδικασία σύναψης σύμβασης. Για τον σκοπό αυτόν, ο οικονομικός φορέας αποδεικνύει ότι έχει καταβάλει ή έχει δεσμευθεί να καταβάλει αποζημίωση για τυχόν ζημίες που προκλήθηκαν από το ποινικό αδίκημα ή το παράπτωμα, ότι έχει διευκρινίσει τα γεγονότα και τις περιστάσεις με ολοκληρωμένο τρόπο, μέσω ενεργού συνεργασίας με τις ερευνητικές αρχές, και έχει λάβει συγκεκριμένα τεχνικά και οργανωτικά μέτρα, καθώς και μέτρα σε επίπεδο προσωπικού κατάλληλα για την αποφυγή περαιτέρω ποινικών αδικημάτων ή παραπτωμάτων. Τα μέτρα που λαμβάνονται από τους οικονομικούς φορείς αξιολογούνται σε συνάρτηση με τη σοβαρότητα και τις ιδιαίτερες περιστάσεις του ποινικού αδικήματος ή του παραπτώματος. Αν τα μέτρα κριθούν ανεπαρκή, γνωστοποιείται στον οικονομικό φορέα το σκεπτικό της απόφασης αυτής.

Οικονομικός φορέας που έχει αποκλειστεί, με τελεσίδικη απόφαση, από τη συμμετοχή σε διαδικασίες σύναψης σύμβασης ή ανάθεσης παραχώρησης δεν μπορεί να κάνει χρήση της δυνατότητας που παρέχεται βάσει της παρούσας παραγράφου κατά την περίοδο του αποκλεισμού που ορίζεται στην εν λόγω απόφαση στο κράτος - μέλος στο οποίο ισχύει η απόφαση.

δ). Η απόφαση της αναθέτουσας αρχής για την διαπίστωση της επάρκειας ή μη των επανορθωτικών μέτρων κατά την προηγούμενη παράγραφο εκδίδεται μετά από σύμφωνη γνώμη της επιτροπής της επόμενης παραγράφου, η οποία εκδίδεται εντός προθεσμίας τριάντα (30) ημερών από την περιέλευση του σχεδίου απόφασης της αναθέτουσας αρχής στην εν λόγω επιτροπή συνοδευόμενου από όλα τα σχετικά στοιχεία. Με την άπρακτη παρέλευση της ως άνω προθεσμίας η αναθέτουσα αρχή αποκλείει από τη διαδικασία σύναψης σύμβασης τον εν λόγω οικονομικό φορέα. Η απόφαση της αναθέτουσας αρχής, καθώς και η απόφαση με την οποία γίνονται δεκτά ένδικα βοηθήματα κατ' αυτής, κοινοποιείται στην Αρχή.

ε). Για τις ανάγκες των ανωτέρω παραγράφων (γ) και (δ) συνιστάται επιτροπή που απαρτίζεται από εκπροσώπους του Υπουργού Οικονομίας, Ανάπτυξης και Τουρισμού, του Υπουργού Δικαιοσύνης, Διαφάνειας και Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων, καθώς και του Υπουργού Υποδομών, Μεταφορών και Δικτύων. Η ως άνω επιτροπή συγκροτείται με απόφαση του Υπουργού Οικονομίας, Ανάπτυξης και Τουρισμού η οποία εκδίδεται εντός μηνός από τη δημοσίευση του παρόντος και ρυθμίζει τις αναγκαίες λεπτομέρειες οργάνωσης και λειτουργίας της. Χρέη Προέδρου εκτελεί ο εκπρόσωπος του Υπουργείου Οικονομίας, Ανάπτυξης και Τουρισμού.

## ΜΕΡΟΣ Ε : ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

### **1.ΑΡΤΟΣ**

- Τα χορηγούμενα είδη, να είναι πρώτης (Α') ποιότητας, να έχουν παραχθεί με τα οριζόμενα στα άρθρα 111, 112, 113 και 114 του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμένων κοινής χρήσης, σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και να πληρούν τα αναφερόμενα και οριζόμενα στο **Ν 3526/2007 – ΦΕΚ 24/Α'/9.2.2007** «Παραγωγή και διάθεση

προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις» και **Α. οικ. 4730/209/Φ.17.1/2008** «Καθορισμός δυναμικότητας παραγωγής κλιβάνων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και διαδικασίας αδειοδότησης» σε εφαρμογή της παρ. 3 του άρθρου 2 και της παρ. 11 του άρθρου 20 του Ν3526/2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις».

- Ο άρτος και τα αρτοπαρασκευάσματα πρέπει υποχρεωτικά να παρασκευάζονται και να διατίθενται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο Άρθρο 104 του Κ.Τ.Π. και σύμφωνα με τις εκάστοτε Αγορανομικές Διατάξεις. 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.
- Να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, από αγνά υλικά και σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Να είναι καλά ζυμωμένοι και κανονικά (ομοιόμορφα) ψημένοι, ομοιογενές στην κόρα και στην ψίχα, με φλόγωμα (κόρα) κανονικά σε όλη την επιφάνεια τους (όχι σκληρή κόρα).
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι ευχάριστοι και χαρακτηριστικοί των προϊόντων, να έχουν παρασκευαστεί το περισσότερο πριν από τέσσερες (4) ώρες και λιγότερο πριν από (2) ώρες για να μεταφερθούν στο Νοσοκομείο.
- Τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται 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 φέρουν την ευθύνη σχετικά με την τήρηση των συνθηκών μεταφοράς.

#### **Διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής**

- **1.ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ:** Οι κουραμπιέδες πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένοι και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.
- **2.ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ:** Τα μελομακάρονα πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.
- **3.ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ:** Τα πασχαλινά κουλουράκια πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.
- **4.ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ:** Η Βασιλόπιτα πρέπει να έχει παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένη και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία της. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζεται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή της.
- 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 του ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.
- Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.
- Η ώρα παράδοσης αυστηρώς οριζόμενη θα είναι η 07.00 π.μ.

#### **2. ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι <<Α>> Κατηγορίας κατά προτίμηση ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 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 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών, του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1580/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 21ης Δεκεμβρίου 2007 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 2200/96, (ΕΚ) αριθ. 2201/96 και (ΕΚ) αριθ. 1182/2007 του Συμβουλίου στον τομέα των οπωροκηπευτικών].

ΓΕΝΙΚΑ

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι:

- φρέσκα
- ακέραια,
- υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από σήψη ή αλλοιώσεις 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 υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων και ραδιενεργών καταλοίπων όπως είναι τα ακόλουθα: οργανοφωσφορικά, οργανοχλωριωμένα και υδρογονάνθρακες.

- Τα προϊόντα πρέπει 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,
  - να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- και να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση.

Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι κατά προτίμηση χάρτινες, καθαρές, απαλλαγμένες από οσμές, ξένα σώματα και υγρασία, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και η διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση.

Τα υλικά παρασκευής των χαρτονιών, που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του χαρτοκιβωτίου πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από υλικό τέτοιο, ώστε να μην είναι δυνατόν να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στο προϊόν και κατάλληλα για να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της επικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

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 τυποποίηση, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 και στην Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ.).

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, να περιέχει προϊόντα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους και σαφώς του ίδιου βαθμού ανάπτυξης και ωρίμανσης.

### **3.ΓΑΛΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ**

Το χορηγούμενο γάλα θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π άρθρα 79 και 80, όπως αυτά έχουν τροποποιηθεί με τις αποφάσεις Α.Χ.Σ. 1050/1996 ΦΕΚ.263/Β/7.4.97, Α.Χ.Σ. 187/1998 Φ.Ε.Κ. 765/Β/24.7.98, την Οδηγία 2000/13/Ε.Κ.. Να ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες και τις κτηνιατρικές διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995, καθώς και στις διατάξεις 852/2004, 853/2004 & 854/2004 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α'), και 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**».

Το παστεριωμένο γάλα αγελάδος θα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση του σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15') ή άλλος συνδυασμός για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης.

Μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατό σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6°C, στην θερμοκρασία στην οποία και συντηρείται, η δε διάρκεια της συντήρησης δεν μπορεί να υπερβαίνει τις επτά ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Η διάρκεια της συντήρησης είναι ευθύνη του παρασκευαστή.

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 cm<sup>3</sup> γάλακτος φιάλης του ενός Lit να μη διαφέρει περισσότερο από το 10% της περιεκτικότητας σε λίπος του εναπομείναντος γάλακτος.

Το χορηγούμενο παστεριωμένο αγελαδινό γάλα θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 3,5% και 1,5%. Το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται στο Κεφ II του Π.Δ. 56/95, Κανονισμούς (ΕΚ) 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004.

Enterobacteriaceae m<1, M=5, n=5, c=1 cfu/ml.

Παθογόνα n=5, c=0, Απουσία σε 25 g.

Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με εμφανή και ευδιάκριτους χαρακτήρες στα Ελληνικά:

Η ένδειξη "παστεριωμένο",

Η χώρα προέλευσης του,

Το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος,

Το Εργοστάσιο παραγωγής,

Η θερμοκρασία συντήρησής του, καθώς και οι ημερομηνίες παστερίωσης και ανάλωσης αυτού (διάρκεια έως 7 ημέρες).

Ο κωδικός παρτίδας.

Η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων

Ο προσφέρων θα πρέπει να δηλώνει στην προσφορά του το εργοστάσιο το οποίο παρασκευάζει το προσφερόμενο είδος και το οποίο θα πρέπει να διαθέτει Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κάθε εργάσιμη μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται την προηγούμενη ή δύο ημέρες πριν όταν μεσολαβεί αργία. Εάν οι ημέρες αργίας είναι πάνω από τρεις ημέρες και η ημερομηνία λήξης ανάλωσης είναι η ημέρα διάθεσης αυτού, για τυχόν αλλοίωση του είδους η ευθύνη είναι του προμηθευτή.

Η ώρα παράδοσης αυστηρώς οριζόμενη θα είναι η 07.00 π.μ. και δύναται να τροποποιείται με τις εκάστοτε έκτατες ανάγκες του Νοσοκομείου.

#### **4.ΓΙΑΟΥΡΤΙ**

Α. Το χορηγούμενο είδος (γιαούρτι), να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Άρθρο 82 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α'). Να έχει παρασκευασθεί από γάλα αγελάδας και μαγιά απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

Να έχει:

- Δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη.
- Γεύση ευχάριστη.
- Οσμή υπόγλυκη.
- Ph 3,3-3,8.

Να μην παρουσιάζει

- ευρωτίαση,

- σήψη,
  - εμφανείς μακροσκοπικές, μεταβολές χρώματος και σχήματος,
  - ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο ή δύσσοσμο)
  - αλλοίωση από μικροβιακή δράση,
  - μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του,
  - υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου A & B, βαρέων μετάλλων σύμφωνα με τους ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011, ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις, Φυτοφάρμακα 149/2008, Αλλεργιογόνα 68/2007.
  - Όριο διοξινών 3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat (ΕΚ) 1881/2006 και τροποποιήσεις αυτών.
  - Το γιαούρτι θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται, 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.

## B. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία της γιαούρτης (Α) πρώτη συσκευασία- κεσεδάκι, θα είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (PP) πολυπροπυλένιο, Άρθρο 26 Κεφάλαιο II του Κ.Τ.Π. και θα κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0.05Μη, max 0.1%Zn, 0.05-2%Cu, max 0.05% άλλα λοιπά στοιχεία σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, το δε βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 gr και σε (Β) δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαζόμενα, αντοχής, των 12 τεμαχίων.

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες στο προϊόν. Στο μέσο συσκευασίας (κεσεδάκι) θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στα Ελληνικά με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες (ΕΚ 89/109), οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις:

1. Επωνυμία παρασκευαστή.
2. Αριθμός έγκρισης.
3. Η ημερομηνία παραγωγής και
4. Η ημερομηνία λήξης.
5. Ο κωδικός παρτίδας, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων
6. Γιαούρτι πλήρες με λιπαρά τουλάχιστον 3,85% σύμφωνα με το άρθρο 82 § 1 του Κ.Τ. & Π. ή γιαούρτι αγελάδας με λιπαρά 4% σύμφωνα με έγκριση του Α.Χ.Σ.
7. Γιαούρτι αγελάδος με λιπαρά 2 %.

## 5.ΑΥΓΑ

Τα χορηγούμενα αυγά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ και ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρο 87) του 2011, τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α κατηγορίας, βάρους 53gr – 63 gr (MEDIUM), με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων.

Τα αυγά δεν θα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5°C.

Δεν θα πρέπει να έχουν πλυθεί ούτε καθαρισθεί με οποιοδήποτε τρόπο και δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

Απαγορεύεται η παρουσία στα αυγά ρωγμών ή ανωμαλιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λ.π.

Τα αυγά θα πρέπει να είναι καθαρά, άθικτα, συσκευασμένα από ωοσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP – σε Α και Β συσκευασία (Α καρτέλες των 30 τεμαχίων και Β Χαρτοκιβώτιο).

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 με τις παρακάτω προβλεπόμενες από την νομοθεσία ενδείξεις σημάνσεις

## ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ επί της συσκευασίας

ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΩΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ Η ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΟΥ ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.

1. ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ ΑΡΙΘΜΟ ΩΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ **EL.....**
2. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΥΓΟΥ Α.
3. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΒΑΡΟΥΣ Μ.
4. ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΥΓΩΝ ΣΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.
5. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΙΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (Η παράδοση θα είναι max έως την δεύτερη εργάσιμη ημέρα ωοσκοπήσεως) .
6. ΤΥΠΟΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ.
7. ΚΩΔ. ΠΑΡΤΙΔΑΣ.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	· Κατάσταση συσκευασίας	Φρέσκα αυγά, χωρίς ραγίσματα, σπασίματα, λερώματα στο κέλυφος, <b>σε χάρτινη θήκη των 30 τεμ.</b>
	· Κατηγορία Αυγού	Α' ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ
	· Κατάσταση καθαρότητας υλικού	Χωρίς ξένα σώματα
	· Σήμανση	ΑΩΚ: EL.....
	· Χώρα παραγωγής	EL = Ελλάδα
	· Κωδ. Παραγωγού	Να αναγράφεται επάνω στο αυγό
	· Κατηγορία Βάρους	<b>M</b> (53-63 gr.),
	· Θερμοκρασία παραλαβής	ΕΩΣ 18° C
	· 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 περιμετρο, μη απομακρυνόμενος αισθητά από το κέντρο του αυγού σε περίπτωση περιστροφής
	· Αεροθάλαμος	Υψος όχι μεγαλύτερο από 4 χιλιοστά
· Οσμή	Χωρίς ξένες οσμές	
· Εμφάνιση σε ασπράδι/κρόκο	Συμπαγής, διαυγής με ευχάριστο άρωμα	
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<i>Salmonella spp.</i> /25g	ΑΠΟΥΣΙΑ
	<i>Κολοβακτηρίδια COLI,</i> <i>σταφυλόκοκκοι AUREUS,</i> <i>Μύκητες &amp; ζύμες, E.Coli:</i>	ΣΕ 1 g. ΑΠΟΥΣΙΑ
ΤΡΟΠΟΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ	0= ΒΙΟ, 1=ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ, 2=ΑΧΥΡΩΝΑ, 3=ΚΛΩΒΟΣΤΟΙΧΙΑΣ	
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	28 ημέρες από την ωοτοκία.	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ	Σε δροσερό κλιματιζόμενο χώρο (θερμ. από: 8 έως: 18° C)	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ	Θερμοκρασία: από:8 έως: 18° C, Υγρασία: 60-75%	

## 6.ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Τα χορηγούμενα είδη να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμένων κοινής χρήσης 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 1829/2003, σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών.

5. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.

6. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης.

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.

7. Στα προσυσκευασμένα τρόφιμα, σύμφωνα με την υπ' Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών που προορίζονται να διατεθούν, ως έχουν, στον τελικό καταναλωτή καθώς και σε αυτά που διατίθενται σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης, πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με ευδιάκριτα και ανεξίτηλα γράμματα, στην ελληνική γλώσσα:

α) Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.

β) Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.

γ) Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.

δ) Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.

ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.

στ) Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ.

ζ) 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.

η) Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.

θ) 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 επικέτας.

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.

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

**Α] ΚΟΜΠΟΣΤΑ** ροδάκινο μισό (συμπύρηνο ροδάκινο, *Prunus persika*) ή μείγμα (κοκτέιλ) φρούτων και κομπόστα ροδάκινο (συμπύρηνο ροδάκινο, *Prunus persika*) μισό, σε ελαφρύ σιρόπι.

Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που αναφέρονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κ.Τ.Π άρθρα 118, 119, 122, 133.

Τα φρούτα για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χρώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη. Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Να προέρχονται από φρούτα (τα ροδάκινα) που η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 67 έως 73 mm (τεμάχια ήμισυ ανά συσκευασία 20-24). Τα συστατικά να είναι φρούτο, νερό, ζάχαρη, μέσο όξυνσης (ρυθμιστής οξύτητας). Η στερεή φάση πρέπει να έχει συνεκτική και τρυφερή υφή, χωρίς ελαττώματα και κηλίδες. Το υγρό πληρώσεως να είναι διαυγές και απαλλαγμένο από αιωρούμενες ξένες ύλες.

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κ.Τ.: Ασκορβικά E300, E301, E302, Κιτρικά E330, E331, E332, E333, πηκτίνη E440 (εκτός από κομπόστες μήλου) και χλωριούχο ασβέστιο E509.

Τα φρούτα που θα περιέχονται στο μείγμα (κοκτέιλ) για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π.. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Η

σύνθεση να περιέχει πέντε τουλάχιστον φρούτα κατά προτίμηση ροδάκινο, ανανά, μήλο, κέρασι, σταφύλι.

Επιτρεπόμενα όρια διαλυτών στερεών brlx 14% έως 16%

Κομπόστα ροδάκινο με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικά (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962), σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κ.Τ.Π..

Η ημερομηνία διατηρησιμότητας να αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολλημένη ετικέτα. Οι προσφερόμενες συσκευασίες να είναι των τριών (3) και του ενός (1) Kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 2,600 και 0,820 περίπου Kgr αντίστοιχα και το οποίο θα αναγράφεται μαζί με το στραγγισμένο 1,500 gr και 470 gr περίπου.

## **B] ΤΟΜΑΤΟΕΙΔΗ**

1. Τοματοπολτός μ.β 5 Kgr. Καθαρό βάρος 4,500 Kgr

Για την παρασκευή του τοματοπολτού θα πρέπει να έχουν χρησιμοποιηθεί νωποί καρποί τομάτας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π δηλαδή: Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χρώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη. Να μην είναι χρωματισμένοι τεχνητά με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με την εφαρμογή οποιασδήποτε μεθόδου. Να μην έχουν προσβληθεί από παράσιτα ή να εμφανίζουν αλλοιώσεις στη σύσταση και τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες. Να μην προέρχονται από φυτά που έχουν ραντισθεί με φυτοφάρμακα όπως παραθείο, μαλαθείο, αρσενικούχα ή μολυβδούχα σκευάσματα κλπ, και που να έχουν συλλεγεί πριν από τον καθοριζόμενο χρόνο που ορίζεται από το Υπουργείο Γεωργίας ή να παρουσιάζουν κατάλοιπα τέτοιων ουσιών, που είναι επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία. Ο τοματοπολτός, μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει να έχει πολτώδη και ομοιογενή σύσταση, χρώμα ανοικτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο χωρίς κηλίδες βαθύτερου χρώματος, με υφή αισθητά συνεκτική, οσμή και γεύση ευχάριστη, χαρακτηριστική του είδους. Το προϊόν, να είναι απαλλαγμένο από σπόρους, τεμάχια τομάτας και γενικότερα ξένες προς το προϊόν ύλες. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τοματοπολτού πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών. Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία. Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι πρόσφατης παραγωγής από τομάτες τελευταίας εσοδείας. Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας, τουλάχιστον 28% ή 36% αντίστοιχα. Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού αλατος. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται σε ανώτατο ποσοστό 3%.

Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος (Α) συσκευασία και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού 5 Kgr, καθαρού βάρους 4,500 Kgr περίπου. Τα κουτιά θα συσκευάζονται (Β) συσκευασία) σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4) κουτιών κατά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα διεθνώς παραδεκτά για την επίτευξη άρτιων κουτιών δηλαδή πρέπει να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού τα εξής:

1) Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.

(2) Η κατηγορία και το είδος του Τροφίμου.

(3) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr.

(4) Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση «Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας .....%».

(5) Βενζοϊκό νάτριο.....%.

(6) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.

(7) «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος .....», η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.

(8) Κωδικός παρτίδας.

(9) Η χώρα παρασκευής.

(10) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα.

2. Ντοματάκια αποφλοιωμένα ολόκληρα ή τεμαχίων

3 Kgr (καθαρό βάρος 2,500 gr) ή του ενός(1) Kgr

Τα παραπάνω προϊόντα να προέρχονται από καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρώπο χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένα από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα.

Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χρώματος, κανονικά ανεπτυγμένα.

– Να μην έχουν ανώμαλη οσμή, να μην περιέχουν ξένες ύλες και να μην παρουσιάζουν φαινόμενα σήψης ή ευρωτίασης.

– Να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και έντομα.

– Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.

– Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία.

Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς το επί τοίς % περιεχόμενο σε ντοματάκια (60%) περίπου, το υγρό πληρώσεως (χυμός ντομάτας 40%) περίπου καθώς και ο ρυθμιστής οξύτητας. Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 3 Kgr, καθαρού βάρους 2550gr περίπου και στραγγισμένου 1500 gr περίπου ή του ενός Kgr, καθαρού βάρους 800 gr περίπου και στραγγισμένου 480 gr περίπου. Τα κουτιά να είναι σκευαζόμενα σε χαρτοκιβώτια των 6 τεμαχίων και 24 ή 12 τεμάχια αντίστοιχα. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

**Γ] ΖΑΧΑΡΗ** σε συσκευασία 1 Kgr και ατομική των 10 gr.

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:

α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.70 Z.

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 παραμένον 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 ΠΔ 513/83).

Σε κάθε συσκευασία 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 1Kgr).

Ο Κωδικός Παραγωγής.

Πάνω σε κάθε φάκελο (Α) συσκευασία των δέκα (10) gr πρέπει να γράφονται στα ελληνικά με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα οι παρακάτω ενδείξεις:

Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή η ονομασία του περιεχομένου.

Πάνω στα χαρτοκιβώτια (Β) συσκευασία των φακέλων και στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές του πρέπει να αναγράφονται έκτυπα και ανεξίτηλα στα ελληνικά οι παρακάτω ενδείξεις: 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.

#### **Δ. ΑΛΕΥΡΙ**

1. ΑΛΕΥΡΙ για όλες τις χρήσεις σε συσκευασία Κιλού.

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.

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.

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.

Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση τους 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 να πληροί τους παρακάτω όρους: α) Υγρασία για τη χρονική περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 14 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5% (τοις εκατό), για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (τοις εκατό).

β) Γλουτένη υγρή: τουλάχιστον 26% (τοις εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι και τουλάχιστον 28% (τοις εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

γ) Οξύτητα σε Θεϊκό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08% (τοις εκατό).

δ) Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% (τοις εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι, και 0,55% (τοις εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

ε) Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0,015% (τοις εκατό).

στ) Δοκιμασία κατά PECKAR: να ανταποκρίνεται στον τύπο 70%.

2. ΑΛΕΥΡΙ που φουσκώνει μόνο του σε συσκευασία 500 gr.

Αλεύρι τύπου φαρίνα: 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. Προϊόν που φουσκώνει μόνο του, για όλες τις χρήσεις, το οποίο θα περιέχει διογκωτικά αρτοποιίας, όπως Μπέικιν Πάου ντερ και να είναι προϊόν άλεσης υγιούς σίτου και απαλλαγμένο από οργανική ή ανόργανη ουσία η ύλη. Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία διατηρησιμότητας του προϊόντος.

#### **Ε.ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ**

Το προϊόν πρέπει να Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 105 ( παράγραφος 1), 108 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το σιμιγδάλι πρέπει να προέρχεται από άλεση σκληρού σίτου, να είναι απαλλαγμένο από συστατικά του επικαρπίου και να διατίθεται σε μορφή αδρομερούς σκόνης.

Το σιμιγδάλι θα πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Υγρασία ανώτατο όριο 13,5%.

β) Γλουτένη τουλάχιστον 26,0%.

γ) Τέφρα ανώτατο όριο 0,80%.

δ) Οξύτητα σε Θεϊκό οξύ ανώτατο όριο 0,07%.

ε) Πίτυρα ανώτατο όριο 0,80%.

στ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα ανώτατο όριο 0,015%.

Το προσφερόμενο προϊόν να είναι χονδρόκοκκο ή μέτριο, όταν κοσκινίζεται δηλαδή με κόσκινο από μεταξωτό ύφασμα Γερμανικού αριθμού 42 πρέπει να μην διέρχεται σε ποσοστό ανώτερο το 8,0%.

Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία διατηρησιμότητας του προϊόντος.

#### **ΣΤ. CORN FLOUR – ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ –ΑΝΘΟΣ ΟΡΥΖΗΣ**

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 Διατάξεις. Ως άμυλο νοείται το προϊόν που λαμβάνεται με ειδική επεξεργασία δημητριακών και αμυλωδών φυτικών ιστών, υπό μορφή λεπτότατης σκόνης, αποτελούμενο αποκλειστικά από αμυλόκοκκους.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αμύλου πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του παρόντα κώδικα που αφορούν κάθε μία απ' αυτές.

Το άμυλο που παρασκευάζεται από διάφορα δημητριακά πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία που να δηλώνει την πρώτη ύλη προέλευσή του, π.χ. <<Άμυλο αραβοσίτου>>, << Άμυλο ρυζιού>>.

Το άμυλο πρέπει να έχει την φυσική του χροιά χωρίς άλλη απόχρωση.

Απαγορεύεται η τεχνική χρώση και αρωματισμός του αμύλου με οποιαδήποτε πρόσθετη ουσία έστω και αβλαβή.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αμύλου πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας

Το άμυλο πρέπει να έχει τη φυσική του χροιά, χωρίς άλλη απόχρωση.

Κάθε είδος αμύλου διατίθεται αμιγές στην κατανάλωση. Η ανάμιξή του, σε οποιοδήποτε ποσοστό, με άμυλο άλλου είδους απαγορεύεται.

Στα παραδιδόμενα είδη η υγρασία να είναι <15% και η τέφρα <0,35%.



Παραδιδόμενα είδη:

Άνθος αραβοσίτου είδος σκόνης, αρωματισμένο αλεύρι καλαμποκιού, που χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή κρεμών διαφόρων γεύσεων (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, λεμόνι, πορτοκάλι κλπ) να διατίθεται σε συσκευασία των 160-450 gr στην δε συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Κορν φλάουρ είδος σκόνης, λευκό αλεύρι που βγαίνει από το καλαμπόκι, είναι δηλαδή ένα είδος καλαμποκάλευρου.

Η ελληνική μετάφραση του όρου Κορν φλάουρ είναι άνθος αραβοσίτου, αλλά το χρησιμοποιούμε αμετάφραστο για να μην συγχέεται με το γνωστό μείγμα για κρέμες ζαχαροπλαστικής και να διατίθεται σε πλαστικοποιημένα σακιά του ενός 1 Kgr στην δε συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Άνθος ορύζης Προψημένο άλευρο ορύζης από επιλεγμένες ποιότητες ρυζιού. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι. Να μην περιέχει γλουτένη. Χωρίς συντηρητικά. Συσκευασία 160 gr ή 1 ή 3 Kgr στην οποία να αναγράφονται όλες οι ενδείξεις όπως αυτές ορίζονται από το Κώδικα Τροφίμων.

### **Z. ΠΟΥΡΕΣ συσκευασία 1 ή 2 ή 5 Kgr**

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 άρθρου και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Ξηρά λαχανικά νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ειδική κατεργασία και ξήρανση μερών βρώσιμων φυτών, όπως ριζώματα, βολβοί, βλαστάρια, φύλλα ή και καρποί ημιώριμοι.

Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν τα αρχικά προϊόντα.

Να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγή συσκευασίες του ενός (1), δύο (2) ή πέντε (5) Kgr πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος, αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο.

Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

### **H. ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ**

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ σε συσκευασία πακέτο των 250 gr και 10 gr.

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 1234/2007 Παράρτημα XV.

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%.

Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 400C.

β) 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.

γ) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,2%.

δ) Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες καθώς και η προσθήκη προϊόντων γαλακτικής ζύμωσης.

ε) Επιτρέπεται η προσθήκη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος και 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.

στ) Επιτρέπεται η χρώση της μαργαρίνης με τις χρωστικές Καροτένιο (E160a), Κουρκουμίνη (E100), Αννάτο (E160β), σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 35 του Κ.Τ των παραρτημάτων III και IV.

– Λιπαρά >70% και <90%.

– Υγρασία <19,5%.

– F.F.A. ,0,25%.

– Τιμή υπεροξειδίων 43-45OC.

– Σημείο πήξεως < 2,0 MEQ O<sub>2</sub>/Kgr.

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.

Να προσφερθεί σε πακέτο η κεσεδάκι των 250 gr και σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr. Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

## Θ. ΡΥΖΙ

Ρύζι Τύπου Α ΜΠΟΝΕΤ και Β ΓΛΑΣΣΕ σε συσκευασία 500 η 1000 gr.

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» (ORYZA SATIVA).

Το ρύζι θα πρέπει να είναι επεξεργασμένο και επιμελημένο στίλβωσης ανάλογα της ποικιλίας και του εμπορικού τύπου "Γλασσέ", "Καρολίνα", "Ρύζι Parboiled ή bonnet".

Το προμηθευόμενο ρύζι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

– Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα.

– Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στίλβωτικού μέσου.

– 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 κατώτερου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος.

– Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κίτρινωπούς 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%.

Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 500 ή 1000gr (πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων) θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

## I.

## ΑΛΑΤΙ

ΑΛΑΤΙ μαγειρικό συσκευασία 500 gr, επιτραπέζιο 400 gr και ατομικής συσκευασίας 1gr. 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. Οι αλκαλικές γαίες εκπεφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο να μην είναι < του 1% η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%.

Να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 500 gr, σε επιτραπέζιο (φιάλη με άνοιγμα) των 400 gr και σε ατομική συσκευασία του 1 gr όπου θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις (ημερ/νια συσκευασίας).

**ΙΑ. ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ** σε συσκευασία αεροστεγή – πλαστικά σακουλάκια του 1 Kgr έτοιμα προς χρήση.

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 HCL συστατικά τέφρας 2%.

Αφλατοξίνες (B1+B2+G1+G2) <10μg/Kg.

Είδη: Μαύρο Πιπέρι, Ρίγανη, Κανέλα σκόνη, Κανέλα ξύλο, Δυόσμος, Μοσχοκάρυδο, Κάρυ, Πάπρικα γλυκιά, Μπαχάρι τριμμένο, Κίμινο, φύλλα δάφνης, βανίλια.

1) Μαύρο Πιπέρι: 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%.

2) 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%.

3) Κανέλα σκόνη και ξύλο: 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) Δυόσμος (*Spearmint*).

5) Μοσχοκάρυδο: χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα από σπερματικούς μανδύες, σπέρματα του φυτού *Myristica Fragrans Houtf*. 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) Πάπρικα: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Capsicum Annum L*. Κόκκινο πιπέρι η Πάπρικα πρώτης ποιότητας, πρέπει να έχει τέφρα όχι πάνω από 7%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας, όχι πάνω από 0,6% και αριθμό αμυλόκοκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγέθυνση 1:300 όχι πάνω από 3.

7) Μπαχάρι: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του *Indopereως* του φαρμακευτικού.

8) Κίμινο: 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% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 3%.

9) Φύλλα δάφνης: χαρακτηρίζονται τα 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 Βανιλίνη φιαλίδια των 0,3 gr (συσκευασία των 5 τεμ), 10 gr σακουλάκι και βανιλίνη ενός κιλού. Πρέπει να περιέχουν βανιλίνη σε ποσοστό 2%, υγρασία όχι πάνω από 20%, τέφρα όχι πάνω από 7%, και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1% και να είναι πρακτικά απαλλαγμένοι αμύλου.

11) Σόδα μαγειρική: Σόδα η μαγειρική ή διπτανθρακική, εκ του ανθρακικού νατρίου, με χημικό τύπο  $\text{NaHCO}$  και εμφάνιση λεπτής σκόνης, ως πρόσθετο τροφίμων με κωδικό E500. Απελευθερώνει διοξείδιο του άνθρακα όταν αλληλοεπιδρά με οξέα και για αυτό χρησιμοποιείται ως διογκωτικό στη μαγειρική. Τυποποιημένη σε πλαστικό σακουλάκι, καθαρού βάρους 1.000 και 200 gr.

12) Μπέικιν πάουντερ- Baking powder.

Το μπέικιν πάουντερ αποτελείται από μια βάση συνήθως τη μαγειρική σόδα, ένα οξύ συνήθως δισόξινο πυροφωσφορικό νάτριο ή  $\text{potassium bitartate}$  και μια ουσία που τα συγκρατεί που είναι το άμυλο αραβοσίτου. Το Μπέικιν πάουντερ να είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε πλαστικό σακουλάκι, καθαρού βάρους 20 gr. Επί της συσκευασίας εξωτερικά να αναγράφονται και τα συστατικά του.

**I.B. ΤΣΑΙ** σε συσκευασία 1 Kgr και ατομικά φακελάκια 1,5 gr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 54 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Με την ονομασία "Τσάι" νοούνται τα φύλλα ή και οφθαλμοί φύλλων που έχουν ξηραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους και σπανιότερα οι οφθαλμοί ανθιών του τειόδεντρου *THEA SINENSIS* ή *THEA ASSAMICA*.

Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, καθόσον 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.

Να μην πωλείται τσάι ορισμένης χώρας προέλευσης σαν τσάι άλλης χώρας.

Στην συσκευασία του τσαγιού εκτός από τα υποχρεωτικά αναγραφόμενα σύμφωνα με το άρθρο 11 Κεφάλαιο Ι του Κ.Τ.Π. να αναγράφεται και ο τόπος προέλευσης.

Το προμηθευόμενο τσάι πρέπει να έχει τα παρακάτω χημικά χαρακτηριστικά.

Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105°C, 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. Το προσφερόμενο προϊόν του 1Kgρ θα προσφέρεται σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία που θα έχει κλείσει θερμοκολλητικά.

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 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 περιβλημά.

**ΙΓ. ΧΑΜΟΜΗΛΙ** σε φακελάκια του 1,5 gr.

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. Χαμομήλι από τα φυτά *Matricaria Chamomille* και *Anthemus 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 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 περιβλημά.

**ΙΔ. ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ**

1 ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΑΤΟΜΙΚΕΣ των δύο τεμαχίων 16 gr.

Το προϊόν πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 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, 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 προσφερόμενες φρυγανιές να είναι σε συσκευασία flow pack των 2 τεμαχίων. Συνολικό βάρος συσκευασίας περίπου 16 gr. +/-3 gr. Συστατικά: Άλευρο σίτου, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

**ΙΕ. Όσπρια**

Φασόλια ξερά μέτρια, φασόλια ξερά γίγαντες, φακές σε συσκευασία των 500 gr.

Τα όσπρια να είναι Α ποιότητας, ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ(1) πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 Κεφαλαίου XIII του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και να είναι σύμφωνα με:

Α την υπ' αριθ. 37227/87 (ΦΕΚ 541/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας, Εμπορίου '΄ Περί Τυποποιήσεως των προσσκευασμένων εγχωρίων οσπρίων'΄ (ΦΕΚ 541/τεύχος Β' /9-10-87) που τροποποιήθηκε με Κοινή Απόφαση Υπ. Γεωργίας – Εμπορίου (ΦΕΚ 209/Τ. Β' / 20-4-88). 1.4.3.

Β. 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'΄.

Γ. την Αγορανομική Διάταξη 14/89 (Άρθρο 212,214).

«Ξερά Φασόλια»

Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών, (LEGUMINOSAE), φασόλιος (PHASEOLUS VULGARIS L.) να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή.

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, χαλκία, 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. Να έχουν βάρος, ανά χίλιους κόκκους, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο άρθρο 3 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας.

Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί.

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 και η χροιά τους να μην είναι υποκίτρινη, κίτρινη, φαιά ή μαύρη.

Να μην είναι φυτρωμένα και αναμειγμένα με άλλους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 0,5%.

Να είναι ακέραια και να μην αποτελούνται από σπασμένους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 2%(τοίς εκατό).

Δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.

Να είναι τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο της παράδοσης..

Να μην έχουν υποβληθεί σε υδροθερμική κατεργασία (επίδραση υδρατμών) προς απόκρυψη της παλαιότητάς τους.

Η υγρασία και οι πηπτικές ουσίες των φασολιών, στους 105ο C, να μην είναι πάνω από 14% (τοίς εκατό).

Α ΦΑΣΟΛΙΑ ξερά μεσόσπερμα ή μέτρια: Οι χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 300 και 450 gr ή ποσοστό 90%, από τους κόκκους αυτούς, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 8,5 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 7 mm. Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, κυλινδρικοί ή πλατιοί.

Β Φασόλια γίγαντες: Οι χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 1200 και 1800 gr ή ποσοστό 90%, από τους κόκκους αυτούς, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 13 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 12 mm.

2 ΦΑΚΗ 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%). Χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 45 και 60 gr ή ποσοστό 90% από τους κόκκους αυτούς να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 6 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 5,5 mm. 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).

3 Ρεβίθια: Το υπό προμήθεια προϊόν 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. Τα ρεβίθια να είναι μεγεθών:

Α. μεσόσπερμα (ρεβίθια μέτρια)-Βάρος 1000 κόκκων 380-550 gr

Β. ρεβίθια μικρόσπερμα (ρεβίθια ψιλά)-Βάρος 1000 κόκκων 380 gr και κάτω.

(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 «ιδιαιτερη πατρίδα», όπου το μικροκλίμα τα κάνει μοναδικά.

**ΙΣΤ. Ξύδι-Χυμός λεμονιού** 300 – 400 gr,

1. ΞΥΔΙ:

Το 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.

Να 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 συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π..

Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ.

Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη 400 gr) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται ή ημερομηνία συσκευασίας.

#### 2 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 ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ του προϊόντος να είναι:

α) Ειδικό βάρος στους 150οC, τουλάχιστον 1,032 (4,5 βαθμοί BAUME ή 8 βαθμοί BRIX).

β) Ολικά σάκχαρα σε ιμβερτοσάκχαρο, μέγιστο 2,25%.

γ) Σχέση αναγόντων σακχάρων προς καλαμοσάκχαρο όχι κάτω του 0,8.

δ) Τέφρα 0,25% – 0,40%.

ε) Οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ τουλάχιστον 5,5%.

στ) Αριθμός φορμόλης κυμαινόμενος από 1 έως 1,8.

ζ) Κατά την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεχομένων αμινοξέων και πλήρους απουσία γλυκίνης.

Επί της συσκευασίας του, (πλαστική φιάλη 380 gr) εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ και η ημερομηνία συσκευασίας .

#### ΙΗ. ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ

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

#### ΙΘ. ΕΛΙΕΣ

Ελιές μαύρες ΚΑΛΑΜΩΝ μεγέθους 140-160 τεμ/Kgr η  
160 – 180τεμ/Kgr.

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 εκπίκραση 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 ΙΙΙ 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.

#### ΙΙ. ΖΕΛΕ με ζάχαρη ή άγλυκος.

Είδος: Σκόνη παρασκευής ζελέ, διάφορων γεύσεων σε συσκευασία 1 Kgr.

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν ότι αναφέροντα στο άρθρο

131, 132(1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι, 136 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

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).

#### **ΙΚ. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ**

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Στην σήμανση επί της ατομικής συσκευασίας, 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.

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.

**ΙΑ ΜΕΛΙ** Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 67(1) του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Μέλι νοείται το τρόφιμο, που παράγουν οι μελιτοφόρες μέλισσες από το νέκταρ των ανθών ή από εκκρίσεις που προέρχονται από ζωντανά μέρη των φυτών ή που βρίσκονται πάνω σ' αυτά, τα οποία (νέκταρ ή εκκρίσεις) συλλέγουν, μεταποιούν, αναμιγνύουν με δικές τους ειδικές ουσίες, αποταμιεύουν και αφήνουν να ωριμάσουν μέσα στις κηρήθρες της κυψέλης.

Το παρατιθέμενο μέλι να έχει τα παρακάτω Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Να είναι απαλλαγμένο από ανόργανες και οργανικές ύλες, ξένες προς τη σύνθεση του, π.χ. ευρώτες (μούχλα), έντομα, μέρη εντόμων, γόνου ή κόκκους άμμου.

Να είναι απαλλαγμένο από υπολείμματα φυτοφαρμάκων

Να μην παρουσιάζει ξένη γεύση ή οσμή.

Να μην έχει αρχίσει να ζυμώνεται ή να βρίσκεται σε ζύμωση

Να μην έχει θερμομανθεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε να έχουν καταστραφεί τα φυσικά του ένζυμα ή να έχουν αδρανοποιηθεί σε σημαντικό βαθμό.

Να μην έχει τεχνητά τροποποιημένη οξύτητα.

Να μην περιέχει (σε καμία περίπτωση) οποιεσδήποτε ουσίες σε ποσότητα τέτοια που να μπορούν να προξενήσουν κίνδυνο στην ανθρώπινη υγεία.

Να έχει:

περιεκτικότητα σε ανάγοντα ζάχαρα(φρουκτόζη και γλυκόζη) εκφρασμένη σε ιμπερτοζάχαρο τουλάχιστον 60%.

περιεκτικότητα σε υγρασία όχι μεγαλύτερη από 21%.

περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη: Όχι μεγαλύτερη από 10%. περιεκτικότητα σε ουσίες αδιάλυτες στο νερό: Όχι μεγαλύτερη από 0.1% Περιεκτικότητα σε όργανα άλατα (τέφρα): Όχι μεγαλύτερη από 1%.

περιεκτικότητα σε ελεύθερα οξέα όχι μεγαλύτερη από 40 χιλιοστοίσοδύναμα στο Kgr.

δείκτης διάστασης και περιεκτικότητας σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (HMF) προσδιοριζόμενα μετά από επεξεργασία και ανάμιξη:

α. δείκτης διάστασης (κλίμακα του SCHADE): τουλάχιστον 8.

β. HMF όχι μεγαλύτερη από 40 mg/kg.

Μικροβιολογικά Κριτήρια

Απουσία ζυμών και μυκήτων σε 1 gr προϊόντος.

Ολική μεσόφιλη χλωρίδα μέχρι 104 /gr.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

Η μαρμελάδα και το μέλι θα παραδίδονται συσκευασμένα σε ατομικές συσκευασίες των 20 gr σε κύπελλα (Α συσκευασία)) σφραγισμένα αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα και σε Β συσκευασία σε χαρτοκιβώτιο που θα περιέχει 150 κύπελλα.

Τα κύπελλα πρέπει να είναι παραλληλεπίπεδα ή κυλινδρικά με αναδίπλωση στο πάνω άκρο, ώστε να δημιουργείται υποδοχή για εύκολο άνοιγμα. Τα κύπελλα από πλαστικό να έχουν κατασκευαστεί από φύλλα διαφανούς πολυστερίνης και resin τα οποία πληρούν του όρους του Άρθρου 27 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, σχετικά με τους ειδικούς όρους καθαρότητας των πλαστικών υλών, που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Τα καλύμματα να είναι καταλλήλων διαστάσεων ώστε να επιτυγχάνεται αεροστεγές κλείσιμο του κυπέλλου και να έχουν κατασκευασθεί από φύλλο αλουμινίου καθαρότητας 99.5%, μαλακής ποιότητας, πάχους 0,04 mm.

Οι επικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερμοκολλητικά λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις παρακάτω επισημάνσεις:

Χρονολογία παρασκευής η ημερομηνία διατηρησιμότητας (Μήνας, Έτος).

Τίτλος προμηθευτή (Εμπορική επωνυμία, διεύθυνση ή η έδρα του παραγωγού ή του συσκευαστή).

Το είδος του περιεχόμενου.

Καθαρό βάρος κυπέλλου.

Τόπος παραγωγής (χώρα, περιοχή).

Κωδικός παρτίδας.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούργια από καλή ποιότητα χάρτου. Να είναι από κυματοειδές χαρτόνι αντοχής κατά Muller τουλάχιστον 100 lb/in<sup>2</sup>. 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 παρακάτω ενδείξεις: Ότι αναγράφονται στις επικέτες των καλυμμάτων των κυπέλλων και επιπλέον ο αριθμός των κυπέλλων που περιέχονται στο χαρτοκιβώτιο.

### **ΙΜ. ΧΑΛΒΑΣ**

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις Ο χαλβάς να έχει παρασκευασθεί από πολύ 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 των 2,5 Kg και να παραδίδεται στις γεύσεις σοκολάτα, βανίλια και αμύγδαλο.

### **7.ΖΥΜΑΡΙΚΑ**

**Γενικά.** 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, ξηραίνόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.

Για τις χυλοπίτες με αυγά θα πρέπει να περιέχονται δύο πλήρη αυγά σε νωπή ή συντηρημένη κατάσταση ανά κιλό παραγομένου προϊόντος.

Στα ζυμαρικά με γάλα επιτρέπεται η προσθήκη γάλακτος διαφόρων κατηγοριών, σε ποσότητα υπολογισμένης σε ξηρή μάζα πλήρους γάλακτος και αναγομένη σε ένα Κιλό ετοίμου ζυμαρικού δεν πρέπει να είναι κατώτερη των 20 gr

**Γενικά.** 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, ξηραίνόμενα 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 παρουσιάζει τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά (Άρθρο 105 και 108 του Κ.Τ.Π):

(1) Υγρασία: Κατ' ανώτατο όριο 13,5%.

(2) Γλουτένη υγρή: Τουλάχιστον 26%.



(3) Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,8%.

(4) Πίτουρα: Ανώτατο όριο 0,8%.

(5) Οξύτητα σε θειικό οξύ: Ανώτατο όριο 0,07%.

(6) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0,015%.

(7) Κοσκινιζόμενο με κόσκινο από ύφασμα μεταξωτό, Γερμανικού αριθμού 72 ή Ελβετικού αριθμού 8, δηλ. από βρογχιδές 1156/cm<sup>2</sup>, πρέπει να μη διέρχεται από αυτό σε ποσοστό ανώτερο του 8%.

(8) Το χρησιμοποιούμενο νερό πρέπει να είναι πόσιμο.

Η Επεξεργασία Πρώτων Υλών και τα στάδια τα οποία πρέπει να ακολουθούνται κατά την παραγωγική διαδικασία είναι τα ακόλουθα:

Κοσκίνισμα: Το σιμιγδάλι πρέπει να κοσκινίζεται με κόσκινα αντίστοιχα της αλευροποίησης και σύμφωνα με τους όρους αλευροποίησης για να απομακρυνθούν από αυτό ανεπιθύμητα παράσιτα και λοιπές ξένες ύλες.

Ανατάραξη: Αυτή ακολουθεί το κοσκίνισμα και διενεργείται με μηχάνημα ENTO LETER ή άλλο παρεμφερές και αποσκοπεί στην πλέον αποτελεσματική εξόντωση των εντόμων σε οποιοδήποτε βιολογικό στάδιο και εάν ευρίσκονται (ωάρια, προνύμφες, νύμφες, κλπ.).

Μηχανική Κατεργασία: Αυτή λαμβάνει χώρα με αυτόματα μηχανήματα ή ημιαυτόματα χωρίς παρεμβολή εργατικών χεριών, ιδίως κατά το πρώτο στάδιο και μέχρι πρεσαρίσματος. Κατά τη διαδικασία πίεσης της ζύμης πρέπει να παρεμβάλλεται μηχάνημα κενού αέρος για τη μορφοποίηση του προϊόντος.

Ξήρανση: Μετά την έξοδο του από τα αντίστοιχα μηχανήματα, το σχηματισμένο προϊόν φέρεται προς ξήρανση σε κατάλληλα ξηραντήρια στα οποία πρέπει να παραμείνει επί ικανό χρόνο και υπό ορισμένες συνθήκες θερμοκρασίας – υγρασίας, έτσι ώστε το τελικό προϊόν να αποκτήσει τα επιθυμητά φυσικά χαρακτηριστικά (υγρασία, χρώμα, κλπ.).

#### **ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΗΣΤΙΚΑ**

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:

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 πεπταλωμένων.

Το χρώμα και γενικά η εμφάνιση των ζυμαρικών να είναι φυσική χωρίς τεχνική χρώση η προσθήκη συντηρητικών. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των ζυμαρικών, η προσθήκη συντηρητικών μέσων και η παρουσία γενικά κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας.

Η Υγρασία και πηκτικές ουσίες στους 105° C 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 προσθήκη κάθε άλλης αμυλώδους ουσίας, εκτός από σιμιγδάλι προερχόμενο από σκληρό σιτάρι.

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.

Για τις χυλοπίτες με αυγά θα πρέπει να περιέχονται δύο πλήρη αυγά σε νωπή ή συντηρημένη κατάσταση ανά κιλό παραγομένου προϊόντος.

Στα ζυμαρικά με γάλα επιτρέπεται η προσθήκη γάλακτος διαφόρων κατηγοριών, σε ποσότητα υπολογισμένης σε ξηρή μάζα πλήρους γάλακτος και αναγομένη σε ένα Κιλό ετοιμού ζυμαρικού δεν πρέπει να είναι κατώτερη των 20 gr.

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 με λαχανικά πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 115 του Κ.Τ.Π. και ειδικά δε: Η τέφρα επί ξηρού δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,3% με επιτρεπόμενη ανοχή μέχρι 1,4%.

Η χρώση ζυμαρικών που προκαλείται από την προσθήκη σε αυτά κατονομαζόμενων και επιτρεπόμενων υλών, όπως είναι τα αυγά και τα λαχανικά, δεν θεωρείται τεχνητός χρωματισμός.

Τα γεμιστά ζυμαρικά ή νωπά γεμιστά ζυμαρικά, διαφόρων σχημάτων τα οποία αποτελούνται από περίβλημα θα πρέπει να είναι σύμφωνα και να πληρούν τους όρους και τις διατάξεις του άρθρου 115 του Κ.Τ.Π..

Η γέμιση μπορεί να περιέχει διάφορες βρώσιμες ύλες, αρτύματα, μπαχαρικά, αλάτι, εκχύλισμα μαγιάς και φυσικές αρωματικές ύλες. Στη γέμιση επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων στις απολύτως αναγκαίες ποσότητες για την επίτευξη του επιθυμητού αποτελέσματος, εφόσον πληρούν τους όρους του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ I του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π.. Ενδέχεται να περιέχονται Σορβικά σε μέγιστο ποσοστό 1000mg/Kg, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά σύμφωνα με τους όρους του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ III, του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π. καθώς και η προσθήκη γλουταμινικών πρέπει να είναι τους όρους του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ VI του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π..

Τα υπό προμήθεια ζυμαρικά πρέπει να είναι των παρακάτω κατηγοριών και φέρουν ενδεικτικώς τους παρακάτω κωδικούς:

#### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΣΗΜΑΝΣΗ**

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.

Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις (εργοστάσιο παραγωγής, περιγραφή είδους, ημερομηνία παραγωγής – λήξης κ.λ.π.)

Συγκεκριμένα θα πρέπει να αναγράφονται:

- Ονομασία (περιγραφή) του προϊόντος.
- Καθαρή ποσότητα.
- Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή.
- Χώρα προέλευσης.
- Αριθμός παρτίδας.

Η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

Η ημερομηνία παράδοσης των ζυμαρικών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας τους.

#### **8.ΛΑΔΙ**

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 I και II, καθώς και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.
2. Το μαγειρικό λάδι (ηλιέλαιο) θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου VIII, του άρθρου 73 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του Παρατήματος I και II ως προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

#### **ΓΕΝΙΚΑ**

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι extra παρθένο ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ<sup>(1)</sup> και να έχει παραχθεί απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους.

Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης ή ευρωτίωσης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παραγωγή του, ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας του.

**1.ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ:** Ως «Παρθένο Ελαιόλαδο Εξαιρετικό» θεωρείται σύμφωνα με τον Κανονισμό 2568/91 της ΕΟΚ και ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007, 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, ευρωτίωσης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά, ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παρασκευή 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 αυτοούσιο 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.

Πρέπει να είναι διαυγές στη θερμοκρασία των 20° C 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.

Το παραδιδόμενο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει τα παρακάτω ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

- ΟΞΥΤΗΤΑ 0,2-0,8%
- K270 ≤ 0,20
- K232 ≤ 2,5
- ΔK ≤ 0,001
- ΔΕΙΚΤΗΣ ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ (Merg /Kg) ≤ 20
- ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ > 0 και ενδιάμεση τιμή ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΟΣ=0
- ΑΛΟΓΟΝΟΜΕΝΟΙ ΔΙΑΛΥΤΕΣ (MG/KG) < 0.2
- ΚΗΡΟΙ ≤ 250
- ΣΥΝΟΛΟ ΣΤΕΡΟΛΩΝ ≥ 1000
- ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ no <sup>20</sup> 14677 -14705
- ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ (mg KOH/g ελαιολάδου 184-196)
- ΑΡΙΘΜΟΣ ΙΩΔΙΟΥ (Wijs) 75-94.
- ΣΙΔΗΡΟΣ 5 mg/Kg
- ΜΟΛΥΒΔΟΣ 0,1 mg/Kg
- ΑΡΣΕΝΙΚΟ 0,1 mg/Kg
- ΤΡΙΓΛΥΚΕΡΙΔΙΑ %: 1,3 μέγιστο
- ΔΙΟΞΙΝΕΣ 0,75 pg WHO – PCDD/F–TEQ/gr λίπους
- Διαφορά ECN42-HPLC και ECN42 θεωρητικός υπολογισμός: 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 105°C (με τη μέθοδο της ξυλόλης): < 0,1%.
- Αδιάλυτες σε πετρελαϊκό αιθέρα ουσίες: < 0,1%.

Τα παραπάνω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά υπόκεινται σε αυτόματη τροποποίηση, ανάλογα με τις εκάστοτε νέες τροποποιήσεις του σχετικού Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ' αριθ. 2568/91 και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Σύμφωνα με το άρθρο 2 του Καν. 29/2012 το ελαιόλαδο θα πρέπει να παραδίδεται συσκευασμένο σε δοχεία των 5 λίτρων των (4,460 περίπου Kgr), απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα, αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους. 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.

Το παραδιδόμενο προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά ή πλαστικά (PET) των 5 lit.

Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα με χαρακτήρες ευανάγνωστους, ανεξίτηλους της αυτής γραμματοσειράς ίδιου 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.

## **2. ΗΛΙΕΛΑΙΟ**

Το ηλιέλαιο είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα του ηλιάνθου (*Helianthus annuus* L), με μηχανική διαδικασία. Να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους του Άρθρου 73(1) του Κ.Τ.Π., παρθένο, διαυγές, με ξανθωπό χρώμα και ελαφρά γλυκιά γεύση, πλούσιο σε πολυακόρεστα [λιπαρά οξέα](#) και ελεύθερο από τοξικές ουσίες του οποίου η οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, να είναι στο μέγιστο 2%.

Να έχει οσμή και γεύση την χαρακτηριστική του προϊόντος, απαλλαγμένο από ξένες οσμές και μετάγγιση.

## **9. ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ – ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ – ΚΑΣΕΡΙ**

Όλα τα τυροκομικά προϊόντα να είναι πρώτης ποιότητας σύμφωνα με τα οριζόμενα, ανά είδος, στον Κ.Τ.& Π. Άρθρο 83 και σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.

Συνθήκες ωρίμανσης – Χρόνος ωρίμανσης

Α. Η ωρίμανση των τυριών πρέπει να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +100C και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγρομετρική κατάσταση. Ο 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, β) τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον 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).

Β. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση: α) πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο 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 00C έως +20C και υγρομετρικής κατάστασης από 85 έως 95 %. Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.χ. μεταλλικά δοχεία, τα οποία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 00C έως +20C. Το τυρί ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π), να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

### **1. ΦΕΤΑ**

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται παρακάτω, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου, όπως αυτό ορίζεται στην υπ. αριθμό Υπουργική Απόφαση 313025, ΦΕΚ 8, Τεύχος Β'. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- α) Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.
- β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος.
- γ) Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5.
- δ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.
- ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της εν λόγω περιοχής.
- στ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
- ζ) Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες.
- η) Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο.
- θ) Το γάλα να χαρακτηρίζεται από απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

Απαγορεύεται η παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των ανωτέρω καθορισμένων.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών και συντηρητικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) προστίθενται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο, μέχρι 20gr/ 100 Kgr γάλακτος. Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικούς υποδοχείς (καλούπια) για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση.

Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα, η οποία θα συμβάλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς, προστίθεται άλυμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 180C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) να γίνεται σε δυο στάδια: Το πρώτο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται και διαρκεί μέχρι 15 ημέρες. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν σταθερή θερμοκρασία 2-40C και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) κατά τα ανωτέρω δυο στάδια διαρκεί τουλάχιστον δυο μήνες. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρθηκαν.

**2. ΤΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ TRIMMENO** να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Κεφαλοτύρι είναι το σκληρό τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο. Ανάλογα με τον τρόπο προελεύσεως τους έχει διαφορετικό σχήμα, μέγεθος, τεχνολογία και ποιότητα γι' αυτό διατίθεται σαν κεφαλοτύρι Ηπείρου, κεφαλοτύρι Θεσσαλίας, κεφαλοτύρι Μακεδονίας, Κρήτης, Κεφαλληνίας, Ευβοίας, Νάξου κλπ.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις: α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10%.

γ) Να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ε) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ TRIMMENON TYPION

1. να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών και τις ειδικές διατάξεις των τυριών από τα οποία προέρχονται (ενότητα Α παράγραφος 1 έως και 1.8 του Κ.Τ.Π.),

2. το καθαρό βάρος τους να αναγράφεται στη συσκευασία,

3. 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.Τ.Π.,

4. τα τριμμένα τυριά να είναι απαλλαγμένα από την επιδερμίδα του τυριού (απαγορεύεται η παρουσία οποιουδήποτε συστατικού επικάλυψης της επιδερμίδας των τυριών π.χ. παραφίνης, χρωμάτων, ναταμυκίνης κ.λπ.),

5. οι ενδείξεις στη συσκευασία να είναι ίδιες με τις ενδείξεις του τυριού από το οποίο προέρχονται και με την προσθήκη της φράσης «τριμμένο τυρί».

**3. Το ΚΑΣΕΡΙ** να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

ΚΑΣΕΡΙ αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π. ΚΑΣΕΡΙ (KASSERI) Απόφαση 313027/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/17.1.94, 101/Β/16.2.1994) όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του Υπ. Γεωργίας 379116/19-7-2000 (Φ.Ε.Κ. 949/Β/31-7-2000), Άρθρο 1. ΚΑΣΕΡΙ είναι το ημίσκληρο τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα από γάλα πρόβειο ή μίγμα με

γίδινο και προέρχεται αποκλειστικά από τις γεωγραφικές περιοχές Μακεδονίας, Θεσσαλίας και Νομών Λέσβου και Ξάνθης.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- α) Το «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) παράγεται κατά κανόνα από πρόβειο γάλα. Σε περίπτωση ανάμειξης του με γίδινο γάλα, το τελευταίο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.
- β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον σε 6% κατά βάρος.
- γ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.
- δ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.
- ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
- στ) Το γάλα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 83 1, 1θ του Κ.Τ.Π..

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) γάλα, απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος. Η ωρίμανση του τυριού διαρκεί 3 τουλάχιστον μήνες σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 180C, σε εγκαταστάσεις των παραπάνω οριζόμενων περιοχών.

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του 83 Β παρ.2 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Τηγμένα τυριά με αλοϊφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη προϊόντων γάλακτος και /ή άλλων τροφίμων. Ελάχιστο λίπος επί ξηρού: 45% και ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα: 40%.

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.

**10.** Η προσφορά θα πρέπει να συνοδεύεται από πιστοποιητικό διαπιστευμένου φορέα για την ορθή λειτουργία συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) της εταιρείας παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης του προϊόντος, **επί ποινής απόρριψης** σε περίπτωση μη προσκόμισης.

**11.** Τα είδη να είναι Α' Ποιότητας και να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις

**12.** Οι συσκευασίες θα πρέπει να είναι ακέραιες και να αναγράφουν τα χαρακτηριστικά στοιχεία, προέλευση, ποιότητα, παραγωγό, συσκευαστή, ημερομηνία λήξης και κάθε ιδιαίτερο χαρακτηριστικό γνώρισμα.

**13.** Το νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής του προϊόντος σε περίπτωση που το προσκομισθέν είδος δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

**14.** Ο προμηθευτής θα πρέπει να προσκομίσει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθευτεί κάθε είδος.

**15.** Η μεταφορά έως τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου:

**A.** Θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα- ψυγεία με καταγραφικά θερμοκρασίας και σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.

**B.** Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με σχετική άδεια, η οποία εκδίδεται από τους κατά τόπους Προϊσταμένους των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών του Νομού και η οποία ανανεώνεται ετησίως.

**Γ.** Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να προσκομίσουν Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Νομαρχιών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες

**ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ-ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ**

<b>A/A</b>	<b>ΕΙΔΟΣ</b>	<b>ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ</b>
1	ΑΡΤΟΣ	3.700,00€
2	ΑΡΤΟΣ ΛΑΓΑΝΑ	
3	ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ	
4	ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	
5	ΑΥΓΟΚΟΥΛΟΥΡΑ	

**ΕΙΔΗ ΜΑΝΑΒΙΚΗΣ-ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ**

<b>A/A</b>	<b>ΕΙΔΟΣ</b>	<b>ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΙΔΩΝ ΜΕ ΦΠΑ</b>
1	ΜΠΡΟΚΟΛΟ	3.900,00€
2	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	
3	ΣΕΛΙΝΑ	
4	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	
5	ΒΛΗΤΑ	
6	ΚΑΡΟΤΑ	
7	ΡΑΔΙΚΙΑ	
8	ΠΑΤΑΤΕΣ	
9	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	
10	ΣΚΟΡΔΑ	
11	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΧΛΩΡΑ	
12	ΑΝΗΘΟΣ	
13	ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ	
14	ΛΕΜΟΝΙΑ	
15	ΜΗΛΑ	
16	ΑΧΛΑΔΙΑ	
17	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	
18	ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ	
19	ΜΠΑΝΑΝΕΣ	
20	ΣΤΑΦΥΛΙΑ	
21	ΠΕΠΟΝΙΑ	
22	ΚΑΡΠΟΥΖΙ	
23	ΡΟΔΑΚΙΝΑ	

24	ΒΕΡΥΚΟΚΑ
25	ΤΟΜΑΤΕΣ
26	ΠΙΠΕΡΙΕΣ
27	ΑΓΓΟΥΡΙΑ
28	ΛΑΧΑΝΟ
29	ΜΑΡΟΥΛΙΑ
30	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ
31	ΣΠΑΝΑΚΙ

### ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ-ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΙΔΩΝ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΡΥΖΙ	21.500,00€
2	ΖΑΧΑΡΗ	
3	ΦΙΔΕΣ	
4	ΖΥΜΑΡΙΚΑ	
5	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ 5ΛΙΤΡΩΝ	
6	ΗΛΙΕΛΑΙΟ 10ΛΙΤΡΩΝ	
7	ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ ΑΤΟΜΙΚΕΣ	
8	ΜΕΛΙ ΑΤΟΜΙΚΟ	
9	ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ	
10	ΑΛΑΤΙ	
11	ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ ΑΤΟΜΙΚΟΙ	
12	ΤΥΡΙ ΓΙΑ ΕΠΑΛΕΙΨΗ ΜΕΡΙΔΕΣ	
13	ΠΙΠΕΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	
14	ΦΥΤΙΝΗ	
15	ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ 1κιλου	
16	ΚΑΝΕΛΛΑ ΞΥΛΟ 50γρ	
17	ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ 200γρ	
18	ΡΙΓΑΝΗ 50γρ	
19	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΑΤΟΜΙΚΕΣ 16-18γρ	
20	ΤΣΑΙ	
21	ΞΥΔΙ 400γρ	
22	ΧΑΜΟΜΗΛΙ 50γρ	
23	ΖΕΛΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ	
24	ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ	



25	ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ 400γρ
26	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ 860γρ
27	ΔΥΟΣΜΟΣ
28	ΒΑΦΗ ΑΥΓΩΝ
29	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ 410γρ
30	ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΚΑΣΕΡΙ
31	ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ
32	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ
33	ΧΑΛΒΑΣ
34	ΕΛΙΕΣ
35	ΦΑΣΟΛΙΑ ΠΙΓΑΝΤΕΣ
36	ΦΑΣΟΛΙΑ ΞΕΡΑ
37	ΦΑΚΕΣ
38	ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ
39	ΓΙΑΟΥΡΤΙ 240γρ
40	ΑΥΓΑ

<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ (π.χ ΕΙΔΗ ΜΑΝΑΒΙΚΗΣ)</b>					
<b>A/A</b>	<b>ΕΙΔΟΣ</b>	<b>Μ/Μ</b>	<b>ΤΙΜΗ *</b>	<b>ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ*</b>	<b>ΦΠΑ</b>
1	ΜΠΡΟΚΟΛΟ	κιλό			
2	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	κιλό			
3	ΣΕΛΙΝΑ	κιλό			
4	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	κιλό			
5	ΒΛΗΤΑ	κιλό			
6	ΚΑΡΟΤΑ	κιλό			
7	ΡΑΔΙΚΙΑ	κιλό			
8	ΠΑΤΑΤΕΣ	κιλό			
9	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	κιλό			
10	ΣΚΟΡΔΑ	κιλό			
11	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΧΛΩΡΑ	κιλό			
12	ΑΝΗΘΟΣ	κιλό			
13	ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ	κιλό			
14	ΛΕΜΟΝΙΑ	κιλό			

\* Υποχρεωτικά η Τρέχουσα τιμή μέσης λιανικής πώλησης του Δελτίου τιμών διαφορετικά η τρέχουσα τιμή προμηθευτή εάν δεν υπάρχει στο Δελτίο τιμών

\* επί της εκάστοτε ισχύουσας μέσης τιμής λιανικής πώλησης του Δελτίου Τιμών ή επί της τρέχουσας τιμής του προμηθευτή (εάν δεν υπάρχει στο Δελτίο τιμών)

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2**

**ΣΥΜΒΑΣΗ υπ'αριθμ.**

ΜΕΤΑΞΥ ΤΟΥ Γ.Ν. ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΧΑΪΑΣ  
ΚΑΙ  
ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ : .....

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ: .....

Συμβατικού Τιμήματος #.....# € συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.

ΣΥΜΒΑΣΗ ΥΠ. ΑΡΙΘ...../.....

Στο Αίγιο σήμερα την ..... του έτους ....., οι πιο κάτω συμβαλλόμενοι:

Αφενός

Το Γενικό Νοσοκομείο Ανατολικής Αχαΐας που εδρεύει στο Αίγιο και εκπροσωπείται νόμιμα για την υπογραφή της παρούσας από τον αναπληρωτή Διοικητή του Νοσοκομείου, κ. Κοκκίνη Κυριάκο και το οποίο στο εξής θα αναφέρεται στην παρούσα σύμβαση ως «η Αναθέτουσα Αρχή»

και αφετέρου

Η εταιρεία με την επωνυμία ..... που εδρεύει στην ..... , έχει ΑΦΜ ..... υπάγεται στη ΔΟΥ: ..... και εκπροσωπείται νόμιμα από τον κα....., και η οποία στο εξής θα αναφέρεται στην παρούσα σύμβαση ως «ο Προμηθευτής»,



ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ:						.....€		
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ:								.....€

### ΑΡΘΡΟ 3.ΤΜΗΜΑΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΤΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ

Η τμηματική προμήθεια θα ορίζεται κάθε φορά, έπειτα από έγγραφη παραγγελία από το αντίστοιχο τμήμα του Νοσοκομείου, ανάλογα με τις εκάστοτε ανάγκες των τμημάτων.

### ΑΡΘΡΟ 4. ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ – ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Η συνολική διάρκεια υλοποίησης της Σύμβασης ορίζεται σε ένα έτος, ήτοι από ..... έως ..... με δικαίωμα δίμηνης παράτασης αυτής, χωρίς την σύμφωνη γνώμη του προμηθευτή. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα δίμηνης παράτασης αυτής, χωρίς την σύμφωνη γνώμη του προμηθευτή.

### ΑΡΘΡΟ 5. ΠΟΙΝΙΚΕΣ ΡΗΤΡΕΣ – ΕΚΠΤΩΣΕΙΣ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ

Σε περίπτωση που η προμήθεια παραδοθεί μετά τη λήξη του συμβατικού χρόνου, όπως διαμορφώθηκε με τυχόν μετάθεση και μέχρι λήξης του χρόνου της παράτασης που χορηγήθηκε, επιβάλλονται οι κυρώσεις του Ν. 4412/2016 άρθρο 207.

### ΑΡΘΡΟ 6. ΑΜΟΙΒΗ – ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Η αμοιβή που θα καταβληθεί από την Αναθέτουσα Αρχή στον Προμηθευτή ανέρχεται στο ποσό ..... ευρώ (.....€ ) πλέον ΦΠΑ ήτοι ..... ευρώ και ..... λεπτών (.....€). Ο Προμηθευτής αναλαμβάνει την εκτέλεση της σύμβασης θεωρώντας το συμβατικό αντάλλαγμα επαρκές, νόμιμο και εύλογο για την εκτέλεση του αντικειμένου της παρούσας μετά από συνολική έρευνα που πραγματοποίησε πριν την κατάθεση της προσφοράς του. Στο τίμημα περιλαμβάνονται όλες οι ενδεχόμενες αμοιβές τρίτων καθώς και οι δαπάνες του Προμηθευτή για την εκτέλεση της Προμήθειας, χωρίς καμία περαιτέρω επιβάρυνση της Αναθέτουσας Αρχής.

Οι πληρωμές θα γίνονται με την προσκόμιση των νομίμων παραστατικών και δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις καθώς και κάθε άλλου δικαιολογητικού που τυχόν ήθελε ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή. Η υποβολή του τιμολογίου θα γίνεται ξεχωριστά στην κάθε Νοσηλευτική Μονάδα.

Ο Προμηθευτής επιβαρύνεται με παρακράτηση φόρου εισοδήματος σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (Ν. 2238/94, ΦΕΚ 151 / Α / 94, Ν.4172/2013 ΦΕΚ 167/ Α / 2013 άρθρα 61,62 & 64 όπως εκάστοτε ισχύει).

Στην αμοιβή του Προμηθευτή χωρίς ΦΠΑ, περιλαμβάνονται οι υπέρ τρίτων νόμιμες κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση:

- 2% υπέρ Ψυχικής Υγείας
- Παρακρατείται φόρος 4%
- 0,10% υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ επί της καθαρής αξίας
- 3% ΧΑΡΤΟΣΗΜΟ επί του ΕΑΑΔΗΣΥ
- 20% ΟΓΑ ΧΑΡΤΟΣΗΜΟΥ επί της κράτησης του χαρτοσήμου

Όλα τα τιμήματα της παρούσας Σύμβασης (συνολικά και τιμές μονάδος), παραμένουν σταθερά και δεν υπόκεινται σε καμία αναθεώρηση ή αύξηση έως την συμβατική ημερομηνία ολοκλήρωσης της προμήθειας.

### ΑΡΘΡΟ 7. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΛΗΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Για την καλή εκτέλεση της παρούσας, ο Προμηθευτής κατέθεσε στην Αναθέτουσα Αρχή τη με αριθμό ..... εγγυητική επιστολή της ..... ΤΡΑΠΕΖΑΣ, ποσού ..... ευρώ (..... €) (5% της συμφωνούμενης με την παρούσα αμοιβής του Προμηθευτή, χωρίς τον φόρο

προστιθέμενης αξίας), ισχύος μέχρι την επιστροφή της, η οποία έχει συνταχθεί κατά το αντίστοιχο υπόδειγμα της Διακήρυξης.

#### ΑΡΘΡΟ 8. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης της προμήθειας, ο Προμηθευτής θα πρέπει να συνεργάζεται στενά με την Αναθέτουσα Αρχή, υποχρεούται δε να λαμβάνει υπόψη του οποιοσδήποτε παρατηρήσεις της σχετικά με την εκτέλεση της προμήθειας.

Απαγορεύεται στον Προμηθευτή να αναθέσει σε τρίτους οποιοσδήποτε υπευθυνότητες και ευθύνες, που απορρέουν για αυτόν από την παρούσα.

Ο προμηθευτής καθ' όλη την διάρκεια της σύμβασης οφείλει να τηρεί τις υποχρεώσεις στους τομείς του περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου, συλλογικές συμβάσεις, που έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου.

#### ΑΡΘΡΟ 9. ΑΝΩΤΕΡΑ ΒΙΑ

Τα συμβαλλόμενα μέρη δεν ευθύνονται για τη μη εκπλήρωση των συμβατικών τους υποχρεώσεων, στο μέτρο που η αδυναμία εκπλήρωσης οφείλεται σε περιστατικά ανωτέρας βίας.

Ο Προμηθευτής, επικαλούμενος υπαγωγή της αδυναμίας εκπλήρωσης υποχρεώσεων του σε γεγονός που εμπίπτει στην έννοια της ανωτέρας βίας, οφείλει να γνωστοποιήσει και επικαλεσθεί προς την Αναθέτουσα Αρχή τους σχετικούς λόγους και περιστατικά εντός αποσβεστικής προθεσμίας είκοσι (20) ημερών από τότε που συνέβησαν, προσκομίζοντας τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία.

#### ΑΡΘΡΟ 10. ΑΝΑΣΤΟΛΗ – ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΑ ΚΑΙ ΛΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Η Αναθέτουσα Αρχή διατηρεί το δικαίωμα να αναστείλει την εφαρμογή μέρους ή του συνόλου της παρούσας με έγγραφη γνωστοποίηση στον Προμηθευτή σύμφωνα με τα οριζόμενα στον Ν. 4412/2016 άρθρο 133. Στην γνωστοποίηση αυτή προσδιορίζονται οι λόγοι που καθιστούν αναγκαία την αναστολή, η ημερομηνία έναρξης της καθώς και η πιθανολογούμενη διάρκεια της. Από την ημερομηνία έναρξης της αναστολής ο Προμηθευτής απαλλάσσεται εκείνων των συμβατικών υποχρεώσεων η εκπλήρωση των οποίων έχει ανασταλεί.

Σε περίπτωση λύσης ή πτώχευσης του Προμηθευτή που αναφέρεται στην αρχή της παρούσας ή θέσης της περιουσίας αυτού σε αναγκαστική διαχείριση, τότε η παρούσα σύμβαση λύεται αυτοδίκαια από την ημέρα επέλευσης των ανωτέρω γεγονότων. Σε τέτοια περίπτωση καταπίπτουν υπέρ του Δημοσίου και η εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης που προβλέπεται στην παρούσα.

Τροποποίηση των όρων της παρούσας σύμβασης γίνεται σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 132 του Ν. 4412/2016.

#### ΑΡΘΡΟ 11. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Η σύμβαση θεωρείται ότι έχει εκτελεστεί σύμφωνα με τα οριζόμενα του άρθρου 202 του Ν. 4412/2016.

#### ΑΡΘΡΟ 12. ΛΟΙΠΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Ο Ν. 4412/2016, η ..... διακήρυξη του σχετικού διαγωνισμού και η από ..... κατατεθείσα προσφορά του Προμηθευτή αποτελούν συμπληρωματικά της παρούσας σύμβασης συμβατικά τεύχη. Σε περίπτωση ασάφειας ή διαφορετικής ρύθμισης μεταξύ των συμβατικών τευχών, η σειρά προτεραιότητας και ισχύος είναι η ακόλουθη:

- α) Η παρούσα σύμβαση
- β) Ο Ν. 4412/2016
- γ) Η διακήρυξη του διαγωνισμού
- δ) Η προσφορά του Προμηθευτή

Για τα θέματα που καθορίζονται στην παρούσα, κανένα συναφές κείμενο ή έγγραφο ή στοιχείο προϋπάρχον αυτής δεν έχει οποιαδήποτε ισχύ ή μπορεί να ληφθεί υπ' όψη για την ερμηνεία των όρων της παρούσας, εκτός αν ρητώς καθορίζεται διαφορετικά στη παρούσα σύμβαση.

### ΑΡΘΡΟ 13. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΟ ΔΙΚΑΙΟ – ΕΠΙΛΥΣΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ

Ο Προμηθευτής και η Αναθέτουσα Αρχή θα προσπαθούν να ρυθμίζουν κάθε διαφορά που τυχόν θα προκύψει στις μεταξύ τους σχέσεις κατά την διάρκεια της ισχύος της σύμβασης που θα υπογραφεί, με βάση της καλής πίστης και των συναλλακτικών ηθών.

Επί διαφωνίας, κάθε διαφορά θα λύεται από τα ελληνικά δικαστήρια και συγκεκριμένα τα δικαστήρια Αιγίου, σύμφωνα με το άρθρο 175 Ν. 4412/2016.

ΣΕ ΠΙΣΤΩΣΗ ΤΩΝ ΑΝΩΤΕΡΩ συνετάγη το παρόν σε δύο πρωτότυπα, ένα έλαβε έκαστο συμβαλλόμενο μέρος.

ΤΑ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΑ ΜΕΡΗ

ΓΙΑ ΤΟ Γ.Ν. ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΧΑΪΑΣ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ