

Α. Τεχνικά Χαρακτηριστικά

1. Τα ζητούμενα είδη της προμήθειας θα πρέπει να είναι Α΄ ποιότητας, να συνοδεύονται από εγγύηση άριστης ποιότητας, νόμιμα και ευρέως κυκλοφορούντα στην αγορά σύμφωνα με τις σχετικές Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις.

2. Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με την Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.

3. Οι συσκευασίες δεν θα πρέπει να είναι ανοιγμένες ή φθαρμένες ή σχισμένες ή με τρύπες και να μην υπάρχουν διαρροές.

4. Ο προμηθευτής εγγυάται ότι τα τρόφιμα θα είναι άριστης ποιότητας χωρίς αλλοιώσεις, νοθείες, προσβολές από μικροοργανισμούς, έντομα ή ακάρεα, γαιώδεις προσμίξεις, τοξικές ουσίες, ανεπιθύμητες οσμές, χρωματισμούς και άλλα ανεπιθύμητα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, σύμφωνα με τις διατάξεις της εθνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας και τις σχετικές προδιαγραφές των επισήμων κρατικών φορέων τροφίμων.

5. Ο προμηθευτής υποχρεούται να εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και να θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP σε όλα τα στάδια της αποθήκευσης και διακίνησης.

6. Όλα τα προϊόντα πρέπει να είναι τυποποιημένα, σφραγισμένα και σε άριστη κατάσταση. Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων. Ο χρόνος βιωσιμότητας των προσφερόμενων προϊόντων ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα της παράδοσης. Όλα τα προϊόντα θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Συγκεκριμένα:

Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης). Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α΄ ποιότητας.

7. ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ: Τα αλλαντικά καθώς και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Στη χρήση αλλαντικών απαγορεύεται το χοιρινό.

8. ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ: Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας, της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών. Για τα φρούτα που προσφέρονται σε συσκευασία με περισσότερες από μια σειρά θα πρέπει όλες οι σειρές να είναι πρώτης ποιότητας. Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του αναδόχου. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.

9. ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ (τ. 65%): Τα κοτόπουλα θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαχτεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα

πτηνοσφαγεία. Θα πρέπει επίσης να έχουν ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα με δέρμα λείο και μαλακό, ξιφοειδή απόφυση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα θα πρέπει να φέρουν την σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης και να συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας του Κτηνιάτρου του πτηνοσφαγείου. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις. Οι προμηθευτές να υποβάλλουν στην τεχνική προσφορά για τις μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κοτόπουλων τον κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), και το σύστημα HACCP 22000:2005.

10. Κρέας μόσχου: Νωπό εγχώριο σε μερίδες, από ποντίκι, σπάλα ή ελιά, Α' ποιότητας απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π. Να προέρχεται από ζώα υγιή, νεαρά (ηλικίας 8-12 μηνών) και να είναι αρίστης θρεπτικής κατάστασης. Να έχουν σφαγεί σε ελεγχόμενα από την Κτηνιατρική Υπηρεσία Σφαγεία, να έχουν υποστεί τον κρεοσκοπικό έλεγχο και να έχουν σφραγισθεί με τις προβλεπόμενες σφραγίδες Κτηνιατρικού ελέγχου. Στο σφάγιο να υπάρχει σε κάθε τεταρτημόριο του το ειδικό καρτελάκι που εκδίδουν οι κτηνιατρικές υπηρεσίες όπου θα αναγράφονται: Α) Ημερομηνία σφαγής, β) Το σφαγείο όπου σφαγιάστηκε το ζώο, γ) Χώρα γέννησης: Ελλάδα, δ) Χώρα εκτροφής: Ελλάδα, ε) Χώρα σφαγής: Ελλάδα. Ταξινόμηση ζώου: Κατηγορία: Α. Διάπλαση: U ή R ή O Βαθμός πάχυνσης: 1 ή 2.

11. Στα κρέατα δεν θα περιλαμβάνεται χοιρινό σε καμία περίπτωση.

12. Τα όσπρια να είναι Α' ποιότητας. Να είναι συσκευασμένα σε αεροστεγείς συσκευασίες. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, βραστερότητας και γεύσης, φετινής σοδειάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα, και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Τα όσπρια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά. Να υπάρχει στη συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

13. ΑΥΓΑ: Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και να είναι άνω των 53γρ. (μέγεθος Μ). Η προσφορά να συνοδεύεται επί ποινής αποκλεισμού από το πιστοποιητικό HACCP 22000:2005 της παραγωγού εταιρίας.

14. ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ: Τα προμηθευμένα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Ν. 4254/2014, (ΦΕΚ Α' 85) Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας στο πλαίσιο εφαρμογής του ν. 4046/2012 και άλλες διατάξεις, άρθρο πρώτο, υποπαράγραφος ΣΤ.8. και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και την μεταφορά. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7ο C για 15'' ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία

παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδυνάμου αποτελέσματος. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως υψηλής παστερίωσης. Αμέσως μετά από την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6ο στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Στην συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπη η ημερομηνία της παστερίωσης. Το παστεριωμένο γάλα μπορεί να είναι περιεκτικότητας 0% ή 1,5% ή 3,5% σε λιπαρά κατά την κρίση μας. Τα κουτιά πρέπει να παραδίδονται στη Δομή σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή. Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.

15. ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ, 2% ΚΑΙ 4% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ: Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 2% ΚΑΙ 4% σε συσκευασία 200 γραμμάρων. Το προμηθευόμενο γιαούρτι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και να παρασκευάζεται σε εργαστήρια γιαουρτιού εγκεκριμένα σύμφωνα με το Π.Δ. 56/95. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.

16. ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ: Τα είδη γαλακτοκομίας (τυρί προδιαγραφές Π.Ο.Π., κασέρι προδιαγραφές Π.Ο.Π., κεφαλοτύρι προδιαγραφές Π.Ο.Π.) θα πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένα από αντικανονικές οσμές και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος. Προκειμένου για φέτα τα τρίμματα αποκλείονται. Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και εφαρμόζει σύστημα HACCP. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.

17. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ – ΜΕΛΙ: Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους και σε συσκευασία των 20 γρ. ζελέ.

18. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ: Ιδιαίτερη βαρύτητα δίδεται στα έλαια και παράγωγά τους που θα χρησιμοποιούνται για την Παρασκευή των γευμάτων των φιλοξενούμενων. Ειδικότερα θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 124 της αρ. 15523/31-08-2006 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1187/τ.Β'/31-08-2006). Συγκεκριμένα: Πρόκειται αποκλειστικά για: Ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Ελαιόλαδο παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη

μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Ελαιόλαδο που αποτελείται από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

19. ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ: Τα μπαχαρικά να είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία.

20. ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ: Χυμός φρούτων αρίστης ποιότητας, 100 % φυσικός χωρίς συντηρητικά. Από συμπυκνωμένο χυμό περιεκτικότητας σε φρούτο 50% τουλάχιστον, με την προσθήκη νερού και ζάχαρης. Συσκευασμένος σε κατάλληλη σφραγισμένη ερμητικά κλειστή χάρτινη συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η εγγυημένη ημερομηνία λήξης, η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 6 μηνών εκτός ψυγείου.

21. Ζυμαρικά: Μακαρόνια σπαγγέτι Νο6, μακαρόνι κοφτό, κριθαράκι μέτριο, τρυπητό για παστίτσιο Νο10, βίδες, πένες, φιδές ψιλό. Τα ζυμαρικά θα είναι παρασκευασμένα από σιμιγδάλι πλούσιο σε γλουτένη ή άλευρο ολικής άλεσης μακαρονοποιίας από σκληρό σίτο και νερό χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών θαλάμων με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα χωρίς ψήσιμο, να είναι σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Τα παραπάνω είδη θα είναι σε συσκευασία των 500γρ.

22. Ρύζι: Ρύζι κίτρινο, λευκό. Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

23. Πλιγούρι: Προϊόν του πυρήνα του σιταριού, θερμικά επεξεργασμένο που έχει υποστεί ξήρανση και θρυμματισμό. Να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής των 1000γρ. και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Να υπάρχει στη συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα. Μακροχρόνια ημερομηνία λήξης τουλάχιστον ενός (1) έτους.

24. Αλεύρι (για όλες τις χρήσεις): Ως «άλευρο σίτου» ή απλώς «άλευρο» νοείται αποκλειστικά και μόνο το προϊόν της άλεσης υγιούς σίτου βιομηχανικά καθαρισμένου από κάθε ανόργανη ή οργανική ουσία. Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104, 105, 106, 107 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Θα διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη του 1kg.

25. Αλεύρι τύπου φαρίνα (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του): Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104, 105, 106, 107 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Θα διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500γρ.

26. Σιμιγδάλι (ψιλό και χονδρό): Θα διατίθενται σε συσκευασία των 500γρ. Να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

27. Άνθος αραβοσίτου (βανίλια/σοκολάτα): Θα διατίθενται στη συσκευασία

φακελάκι αεροστεγές βάρους από 40γρ. έως 60γρ. Η συνολική συσκευασία μπορεί να περιέχει περισσότερα φακελάκια και το πλήθος τους πρέπει να περιγράφεται στις παρατηρήσεις της οικονομικής προσφοράς. Να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

28. Ζάχαρη (Κρυσταλλική και Άχνη): Να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 63 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να διατίθεται σε συσκευασία από 400γρ. έως 500γρ. (άχνη) και 1kg (κρυσταλλική).

29. Μπέικιν Πάουντερ (φακελάκι): Θα διατίθενται στη συσκευασία των 60γρ. Η συνολική συσκευασία μπορεί να περιέχει περισσότερα φακελάκια και το πλήθος τους πρέπει να περιγράφεται στις παρατηρήσεις της οικονομικής προσφοράς. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

30. Μαγειρική Σόδα: Θα διατίθενται στη συσκευασία γυάλινη από 300γρ. έως και 400γρ. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

31. Μαγιά: Θα διατίθενται σε αεροστεγή συσκευασία (φακελάκι) των 9γρ., όπου θα αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

32. Ζελέ (όλες οι γεύσεις): Θα διατίθενται στη συσκευασία φακελάκι των 100γρ. Η συνολική συσκευασία μπορεί να περιέχει περισσότερα φακελάκια και το πλήθος τους πρέπει να περιγράφεται στις παρατηρήσεις της οικονομικής προσφοράς. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

33. Ταχίνι: Λιπαρή πάστα από ψημένο, τριμμένο, ξεφλουδισμένο σουσάμι. Σε συσκευασία από 500γρ. έως και 1000γρ. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

34. Κουβερτούρα (72% κακάο): Πλάκα μαύρης σοκολάτας. Θα διατίθεται σε συσκευασία από 125γρ. έως και 200γρ. Να πληροί τους όρους του Άρθρου 57 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

35. Κακάο σκόνη: Θα διατίθενται στη συσκευασία των 125γρ. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

36. Τσάι Μαύρο: Θα είναι Α' ποιότητας και θα πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 148 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Θα διατίθεται σε φακελάκια βάρους από 1γρ. έως 2γρ. συσκευασμένα μέσα σε κουτί που θα περιέχει 10 φακελάκια. Το βάρος και το πλήθος πρέπει να αναγράφονται στις παρατηρήσεις της οικονομικής προσφοράς. Επίσης, να σημειωθεί πως ως τεμάχιο ορίζεται ολόκληρο το πακέτο που περιέχει τα 10 φακελάκια τσαγιού και όχι μεμονωμένο ένα φακελάκι του 1γρ. ή 2γρ.

37. Μουστάρδα: Απαλή γεύση, σε κατάλληλη για τρόφιμα συσκευασία 500γρ., όπου θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και θα απέχει τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες από την ημερομηνία παράδοσής του. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

38. Κέτσαπ: Σε κατάλληλη για τρόφιμα συσκευασία 500γρ., όπου θα αναγράφεται

ευκρινώς η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και θα απέχει τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης του, καθώς και η χώρα προέλευσης. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

39. Αλάτι: Ψιλό, είναι το προϊόν που προέρχεται είτε από εξάτμιση του θαλασσινού νερού στις αλυκές ή από επεξεργασία του ορυκτού άλατος των αλατωρυχείων. Θα πρέπει να έχει λευκό χρώμα και το υδατικό του διάλυμα να εμφανίζει ελαφριά μόνο θολερότητα και να πληροί τους όρους του άρθρου 38 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Θα διατίθεται σε πλαστική συσκευασία των 1.000γρ.

40. Ελιές (Πράσινες και Μαύρες, τύπου Καλαμών): Ολόκληρες ελιές με αμυγδαλοειδές σχήμα, με πράσινο και πορφυρό-μαύρο χρώμα αντίστοιχα, σκληρή υφή, να μην έχουν χτυπήματα και αλλοιώσεις, διατηρημένες σε ελαιόλαδο και άλμη με φυσικά συστατικά. Συσκευασία 1.000γρ.

41. Τοματοπολτός: Είναι το προϊόν που παρασκευάζεται με συμπύκνωση σε ποσοστό 28-30% του σαρκώδους χυμού των νωπών καρπών της τομάτας, με αποβολή μέρους του νερού αυτών και πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 124 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Θα διατίθεται σε συσκευασία μεταλλική ή χάρτινη 1000γρ.

42. Μαγιονέζα (εκτός ψυγείου): Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις. Να διατίθεται σε συσκευασία από 350 έως και 500γρ.

43. Χυμός Λεμόνι (Άρτυμα Λεμονιού): Θα είναι Α' ποιότητας και θα πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Θα διατίθεται σε φιάλες πλαστικές από 4 λίτρων.

44. Ξίδι: Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κώδικα Τροφίμων και Ποτών περί επισήμανσης. Θα διατίθεται σε συσκευασία των 350ml σε πλαστική φιάλη.

45. Ηλιέλαιο: Θα πρέπει να εμφανίζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά, σύμφωνα με το άρθρο 73 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών: να μην έχει οξύτητα σε ελαϊκό οξύ μεγαλύτερη από 0,3 και υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105οC άνω από 0,05%, το ποσοστό υπολείμματος σε πετρελαϊκό αιθέρα να μην είναι μεγαλύτερο από 0,05 άνυδρου σπορέλαιου, η περιεκτικότητα σε σάπωνες να μην είναι ανώτερη του 0,015% και να δίνει αντίδραση σπορέλαιου. Θα διατίθεται σε συσκευασία του ενός (1) λίτρου, κατάλληλη για τρόφιμα.

46. Κρουασάν σοκολάτα: Συσκευασία βάρους από 60 έως και 90γρ., επιμέρους γέμιση κατά 40% τουλάχιστον σε γέμιση πραλίνας φουντουκιού ή σοκολάτας (κακάο, ζάχαρη, πολτό φουντουκιού φυτικά έλαια, γάλα πλήρες, ορό γάλακτος λεκιθίνη, άμυλο και βανιλίνη) και σφολιάτας κατά 60% ή λιγότερο σε περίπτωση αυξήσεως του ποσοστού πραλίνας ή σοκολάτας. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόν που έχει υποστεί κλιβανισμό και που κατά την ζύγιση του βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Τα συστατικά περιλαμβάνουν άλευρο

ειδικού τύπου, φυτικά λίπη, ζάχαρη, βούτυρο γάλακτος, αυγά πλήρη, διογκωτικά υλικά, αρτύματα - λοιπά κλπ. και υγρασία. Θα «Ισότητα, Αλληλεγγύη, Προστασία» Ευρωπαϊκή Ένωση «Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης» Ταμείο Ασύλου Μετανάστευσης και Ένταξης μπορούν να περιέχουν και άλλα συστατικά προς βελτίωση τους, αρκεί να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Επί της συσκευασίας όλων (ατομική ή ομαδική) θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης, καθώς και η ημερομηνία παρασκευής (άρθρο 11 ΚΤΠ). Εφ' όσον κρίνεται αναγκαίο θα διενεργείται εργαστηριακός έλεγχος σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας. Τα προμηθευόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων.

47. Μπισκότα γεμιστά σοκολάτας: Μπισκότα γεμιστά με σοκολάτα σε συσκευασία από 250 έως και 400 γρ. Επί της συσκευασίας όλων (ατομική ή ομαδική) θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης καθώς και η ημερομηνία παρασκευής (άρθρο 11 ΚΤΠ). Εφ' όσον κρίνεται αναγκαίο θα διενεργείται εργαστηριακός έλεγχος σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας. Τα προμηθευόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων. Η διάθεση θα γίνεται με ευθύνη του προμηθευτή και η μεταφορά με καθαρά και απολυμασμένα μέσα σύμφωνα τις ισχύουσες διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

48. Μπισκότα τύπου Petit-Beurre (πτι-μπερ): Μπισκότα σε ειδική για την φύλαξη τους συσκευασία από 200γρ. έως 800γρ., στην οποία θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης. Θα παρασκευάζονται και θα συσκευάζονται στην Ελλάδα. Τα προμηθευόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων.

49. Πραλίνα φουντουκιού τύπου Merenda: Πραλίνα φουντουκιού με κακάο και γάλα σε συσκευασία πλαστική των 10 ή 12 κιλών, να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις Ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

50. Δημητριακά τύπου corn flakes (κόρν φλέικς) (Απλά και Με σοκολάτα): Είναι το προϊόν με βάση τα σιτηρά, προοριζόμενο για πρωινό, σκέτα ή με σοκολάτα. Να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 103 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Θα διατίθεται σε συσκευασία του 1 κιλού.

51. Γαλοπούλα βραστή (σε φέτες): Είναι προϊόν με βάση το κρέας γαλοπούλας – προϊόν αλλαντοποιίας και θερμικής επεξεργασίας. Η μεταποιητική διαδικασία (επεξεργασία) εξυγίανσης επιτυγχάνεται με τη θερμική τους επεξεργασία. Η θέρμανση τους έχει επίσης ως αποτέλεσμα την μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος, με συνέπεια τη σταθεροποίηση της δομής τους και την ικανότητά των προϊόντων της κατηγορίας αυτής να κόβονται σε φέτες. Η θερμική επεξεργασία μπορεί να είναι υγρή, ξηρή ή και συνδυασμός αυτών των δύο ή/και να συνδυάζεται και με άλλες επεξεργασίες. Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναγράφονται στο άρθρο 91 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.

52. Τυροκομικά προϊόντα (Gouda σε φέτες, Gouda τριμμένο και Τυρί «λευκό τύπου φέτας»): Όλα τα τυριά να είναι Α' ποιότητας. Να έχουν την πλήρη και επιτυχημένη ωρίμανση,

απαλλαγμένα αντικανονικών οσμών και γεύσεων με τη χαρακτηριστική γεύση ενός εκάστου, να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος, να είναι πρώτης ποιότητας (τα τρίμματα αποκλείονται). Τα τυριά πρέπει να πληρούν τις μικροβιολογικές προδιαγραφές, όπως ορίζονται στα Π.Δ. 56/95 και 119/97. Ο χημικός, καθώς και ο εργαστηριακός έλεγχος των μικροβιολογικών προδιαγραφών θα είναι δεσμευτικός. Η μεταφορά των τυριών θα γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία τα οποία θα φέρουν καταγραφικά θερμομέτρα. Τα αυτοκίνητα ψυγεία θα είναι καθαρά και απολυμασμένα.

53. Λιπαρές ύλες για επάλειψη (Βούτυρο ελαφρύ, Μινερβίνη,): Να πληρούν τους όρους του άρθρου 78 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Θα διατίθενται υπό ψύξη και δεν πρέπει να περιέχουν συντηρητικά και η περιεκτικότητα της σε trans λιπαρά δεν πρέπει να υπερβαίνει το 2% των ολικών λιπιδίων. Το Βούτυρο Ελαφρύ (soft) θα διατίθεται σε κεσέ συσκευασίας από 250 έως και 500γρ. Το Βούτυρο θα διατίθεται σε συσκευασία πακέτου (πλάκα) από 250 έως και 350γρ.

54. Κατεψυγμένα λαχανικά (Αρακάς, Φασολάκια, Μπάμιες, Ανάμεικτα λαχανικά, Σπανάκι, Καλαμπόκι): Τα προς προμήθεια κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι καθαρισμένα, κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης Ε.Ε., Α' ποιότητας, συσκευασμένα, όπου θα αναγράφεται η ημερομηνία καταψύξεως και λήξεως, θα έχουν το ζωηρό φυσιολογικό τους χρώμα και θα πληρούν τους όρους και προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας της πρώτης. Σε ότι αφορά τη συσκευασία θα παραδίδονται σε συσκευασία του 1kg. Η μεταφορά των εν λόγω προϊόντων θα γίνεται με καθαρά, απολυμασμένα μεταφορικά μέσα – ψυγεία τα οποία θα φέρουν καταγραφικά θερμομέτρα.

55. Αραβική πίτα συσκευασμένη (νωπή): Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας. Η προμηθευόμενη πίτα να πληροί τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Το αρτοσκεύασμα πρέπει να περιέχει αλεύρι αρίστης ποιότητας, να είναι απαλλαγμένο ή με περιορισμένα στο ελάχιστο κορεσμένα λιπαρά οξέα και πλήρως απαλλαγμένα από trans, χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και αλάτι, απαλλαγμένα συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλα τα προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας) και με επιτρεπόμενα διογκωτικά. Θα διατίθεται σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα, βάρους από 450 έως και 550γρ. και θα περιέχει από έξι (6) έως οκτώ (8) τεμάχια πίτες.

56. Ψάρια κατεψυγμένα (Βακαλάος): Τα κατεψυγμένα ψάρια θα είναι Α' ποιότητας, κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) να είναι συσκευασμένα σε Α και Β συσκευασία (Α συσκευασία πλαστικό φύλλο και Β χαρτοκιβώτιο) με τις απαραίτητες ενδείξεις στα ελληνικά (ημερομηνία Κατάψυξης, ημερομηνία Λήξης, χώρα προέλευσης, αριθμός Έγκρισης εργαστηρίου σε περίπτωση τεμαχισμού και επεξεργασίας). Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης. Τα ψάρια θα είναι τυποποιημένα κατά ίδια μεγέθη και το βάρος του κάθε ψαριού θα είναι ανάλογο με τις απαιτήσεις του ιδρύματος. Τα χορηγούμενα είδη κατεψυγμένα ψάρια θα έχουν ποσοστό επί πάγου σύμφωνα με το σχετικό Προεδρικό Διάταγμα. Θα μεταφέρονται με αυτοκίνητα – ψυγεία τα οποία θα φέρουν

καταγραφικά θερμομέτρα, θα είναι καθαρά και απολυμασμένα και τα προϊόντα θα είναι πρόσφατης κατάψυξης όταν θα παραδίδονται.

57. Όλα τα προϊόντα θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

B. ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

1. Η διακίνηση και η παράδοση των προς προμήθεια ειδών θα γίνεται σύμφωνα με τις ισχύουσες Διατάξεις και ο Προμηθευτής θα πρέπει να τηρεί όλα τα προβλεπόμενα πρότυπα διασφάλισης ποιότητας των ειδών διατροφής της προμήθειας, τόσο κατά την διακίνηση όσο και κατά την παράδοσή τους.

2. Ο Προμηθευτής θα έχει την ποιοτική – ποσοτική ευθύνη μέχρι την ολοκλήρωση της παράδοσης των προς προμήθεια ειδών στην Δομή και έχει την υποχρέωση να αντικαθιστά άμεσα και με δικά του έξοδα κάθε ποσότητα που δεν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές. Η παράδοση θα γίνεται τμηματικά μέχρι τη λήξη της σύμβασης, ανάλογα με τις εκάστοτε ανάγκες της Δομής εντός δύο εργάσιμων (2) ημερών από την ειδοποίησή του με κάθε νόμιμο μέσο.

3. Η μεταφορά των προς προμήθεια ειδών στη Δομή θα γίνεται με δαπάνες και μεταφορικά μέσα του Προμηθευτή τμηματικά στην Δομή και στην ποσότητα που αυτή παραγγέλλει κάθε φορά. Είναι στην αποκλειστική ευθύνη του Προμηθευτή να τηρούνται όλα τα ενδεδειγμένα μέτρα ασφαλείας κατά την παράδοση των προς προμήθεια ειδών προς αποφυγή ατυχημάτων. Η διακίνηση και η παράδοση των προς προμήθεια ειδών θα γίνεται σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

4. Ο Προμηθευτής πρέπει να δηλώσει αριθμό τηλεφώνου ή/και φαξ ή/και διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, όπου θα στέλνονται τα αιτήματα για την τμηματική εκτέλεση της προμήθειας, σύμφωνα με τις ανάγκες της Δομής.

5. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των εκάστοτε παραδιδόμενων ποσοτήτων των προς προμήθεια ειδών θα γίνεται από τριμελή επιτροπή της Δομής κατά την ημέρα και ώρα παράδοσης. Στο αντικείμενο των εκάστοτε τριμελών επιτροπών παραλαβής συμπεριλαμβάνονται:

6. **Έλεγχος της έγκαιρης εκτέλεσης της παραγγελίας από τον Προμηθευτή:** Να παραδίδεται η παραγγελθείσα ποσότητα στο κτίριο της Δομής το αργότερο εντός δύο (2) εργάσιμων ημερών, ύστερα από την παραγγελία της Δομής. Η παράδοση της παραγγελθείσας ποσότητας θα διενεργείται σε εργάσιμη ημέρα και ώρα, σε συνεννόηση με την Δομή. Σε περίπτωση μη έγκαιρης εκτέλεσης της παραγγελίας εφαρμόζονται οι ισχύουσες διατάξεις και τα οριζόμενα στο Ν. 4412/2016.

4.2. Σύμβαση αντιστοίχου πρακτικού παραλαβής

7. Σε περίπτωση οριστικής απόρριψης ολόκληρης ή μέρους της συμβατικής

ποσότητας των ειδών της προμήθειας, με απόφαση του αποφαινομένου οργάνου ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου, μπορεί να εγκρίνεται αντικατάστασή της με άλλη, που να είναι σύμφωνη με τους όρους της σύμβασης, μέσα σε τακτή προθεσμία που ορίζεται από την απόφαση αυτή.

8. Η επιστροφή των ειδών , που απορρίφθηκαν γίνεται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις παρ. 2 και 3 του άρθρου 213 του ν. 4412/2016.

9. Αν ο ανάδοχος δεν αντικαταστήσει υλικά που απορρίφθηκαν μέσα στην άνω προθεσμία δικαιούμεθα να προμηθευτούμε την αντίστοιχη ποσότητα από την ελεύθερη αγορά για την κάλυψη των αναγκών της, η δε επιπλέον διαφορά τιμής και κάθε άλλη πρόσθετη δαπάνη βαρύνει τον Ανάδοχο και αναζητείται σύμφωνα με το νόμο .

10. Σε περίπτωση έκπτωσης του αναδόχου από τη σύμβαση, η Αναθέτουσα Αρχή αναστέλλει την καταβολή οποιουδήποτε ποσού πληρωτέου σύμφωνα με την Σύμβαση προς τον Ανάδοχο μέχρις εκκαθάρισεως των μεταξύ τους υποχρεώσεων