



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΔΗΜΟΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ/
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ /ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**

Ταχ. Δ/ση : Παλαμά & Μαβίλη 6
Τ.Κ. :30131 Αγρίνιο
Τηλ.:2641360480
Fax:2641360277

Αρ. Μελέτης: 75 / 26-7-2022

**ΘΕΜΑ : ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ (ΕΙΔΩΝ
ΣΙΤΙΣΗΣ) ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ
ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΝΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΣΩΠΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ**

**ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ: 1.265.573,11
Ευρώ με ΦΠΑ 13% και 24% -
1.542.770,02 Ευρώ με δικαίωμα
προαίρεσης**

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η παρούσα μελέτη αφορά την προμήθεια ειδών σίτισης για την κάλυψη των αναγκών των Υπηρεσιών του Δήμου και των Νομικών του Προσώπων, συνολικού ενδεικτικού προϋπολογισμού **1.265.573,11** Ευρώ με ΦΠΑ και προβλεπόμενο δικαιώματος **277.196.91 Ευρώ**. Συγκεκριμένα αφορά :

1. Είδη σίτισης (Παντοπωλείο–Έλαια –Γαλακτοκομικά & τυροκομικά είδη- Κατεψυγμένα ψάρια και λαχανικά - Κρεοπωλείο–Οπωροπωλείο–Αρτοποιείο) για τις ανάγκες του **Ν.Π.Δ.Δ. Κοινωνικής Προστασίας και Αλληλεγγύης (ΚΟΙΠΑ) Δήμου Αγρινίου** για διάστημα δύο ετών και πρόσθετων μέσων ατομικής προστασίας (γάλα μακράς διάρκειας) για τους εργαζόμενους του Νομικού Προσώπου για διάστημα δύο ετών , συνολικού προϋπολογισμού 438.783,00 Ευρώ πλέον του αναλογούντος ΦΠΑ 13% ή 24% ήτοι 495.849,87 Ευρώ. Η δαπάνη, με βάση το σχετικό αίτημά τους, θα βαρύνει τον προϋπολογισμό του ΝΠΔΔ ετών 2023-2024 και τους Κ.Α. 15-6481.001, 60-6481.001, και θα χρηματοδοτηθεί από ίδια έσοδα του ΝΠΔΔ και χρηματοδότηση Ε.Π. «Δυτική Ελλάδα 2014-2020»
2. Είδη σίτισης (Παντοπωλείο –Έλαια- Κατεψυγμένα ψάρια και λαχανικά- Κρεοπωλείο – Οπωροπωλείο – Αρτοποιείο -Γαλακτοκομικά) για τον **Ξενώνα Φιλοξενίας Γυναικών Δήμου Αγρινίου** για διάστημα δύο ετών ή για όσο διάστημα παραταθεί η λειτουργία του Ξενώνα, προϋπολογισμού 31.653,75 πλέον του αναλογούντος ΦΠΑ 13% , ήτοι 35.768,75 και θα βαρύνει τον Κ.Α. 60-6654.002 του προϋπολογισμού του Δήμου οικονομικού έτους 2023 και 2024 από χρηματοδότηση Ε.Π. «Δυτική Ελλάδα 2014-2020».
3. Είδη σίτισης (Παντοπωλείο-έλαια – Κρεοπωλείο – Κατεψυγμένα ψάρια και λαχανικά- Οπωροπωλείο – Αρτοποιείο) **για τη δομή παροχής συσσιτίου της Δ/σης Κοινωνικής Προστασίας & Δημόσιας Υγείας του Δήμου** για διάστημα δύο ετών, προϋπολογισμού 82.492,99 Ευρώ πλέον του αναλογούντος ΦΠΑ 13% ή 24% ήτοι 93.241,39 Ευρώ. Η δαπάνη θα βαρύνει τον Κ.Α. 15-6481.004 του προϋπολογισμού του Δήμου οικονομικού έτους 2023 και 2024 και θα καλυφθεί από ίδια έσοδα του Δήμου.
4. Είδη σίτισης (είδη παντοπωλείου και νωπό κρέας) που θα διανέμονται σε άπορους δημότες-δικαιούχους **του Κοινωνικού Παντοπωλείου του Δήμου Αγρινίου**, περιοδικά (γιορτές Χριστουγέννων, γιορτές Πάσχα, κ.α.) για διάστημα δύο ετών, συνολικού προϋπολογισμού 539.066,40 Ευρώ πλέον ΦΠΑ 13% ή 24% , ήτοι 609.145,04 Ευρώ.

Για τις ανάγκες του Κοινωνικού Παντοπωλείου προβλέπεται δικαίωμα προαίρεσης ποσού 245.307,00 Ευρώ πλέον ΦΠΑ 13% , ήτοι 277.196,91 Ευρώ.

Το δικαίωμα προαίρεσης αποτελεί μονομερές διαπλαστικό δικαίωμα της αναθέτουσας αρχής και θα ασκηθεί με μονομερή δήλωσή της, ενώ δεν αποτελεί αντικείμενο διαπραγματεύσεως με τον ανάδοχο της αρχικής σύμβασης. Εφόσον κριθεί σκόπιμη, εκ μέρους του Δήμου, η άσκηση του δικαιώματος προαίρεσης θα πραγματοποιηθεί κατά το ήμισυ (50%) ως τη λήξη έκαστου έτους (2023 και 2024) που αφορά η σύμβαση. Για την άσκηση του δικαιώματος προαίρεσης θα λαμβάνεται κάθε φορά σχετική απόφαση της Οικονομικής Επιτροπής η οποία θα κοινοποιηθεί στον ανάδοχο. Στη συνέχεια ο ανάδοχος θα κληθεί για την υπογραφή σχετικού συμφωνητικού.

Η δαπάνη θα βαρύνει τον προϋπολογισμό έτους 2023και 2024 και τον Κ.Α. Εξόδων 15-6481.001 από ίδια έσοδα του Δήμου.

5. Είδη σίτισης για τη διοργάνωση εκδηλώσεων **(ΑΠΟΚΡΙΕΣ, ΚΟΥΛΟΥΜΑ, ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ κ.λ.π.) ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ** για διάστημα δύο ετών, προϋπολογισμού 27.721,20 Ευρώ πλέον ΦΠΑ 13% ή 24% , ήτοι 31.568,06 Ευρώ. Η δαπάνη θα βαρύνει τον προϋπολογισμό οικ. έτους 2023 και 2024 Δήμου Αγρινίου και τον Κ.Α. Εξόδων 15-6473.001 που θα βαρύνουν οι εν λόγω εκδηλώσεις.

Ο Δήμος και τα Νομικά του Πρόσωπα δεν υποχρεούνται στην εξάντληση είτε των ποσοτήτων είτε της πίστωσης της σύμβασης αλλά έχει το δικαίωμα να απορροφά κατά τη διάρκειά της τις αναγκαίες ποσότητες εκ των ειδών σύμφωνα με τις κάθε φορά διαμορφούμενες ανάγκες του, χωρίς όμως να υπερβαίνει το συνολικό ποσό της σύμβασης.

Η εκτέλεση προμήθειας θα πραγματοποιηθεί μετά από ηλεκτρονικό ανοικτό άνω των ορίων διαγωνισμό με σφραγισμένες προσφορές και με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομικής άποψης προσφορά μόνο βάσει τιμής η οποία εκφράζεται:

A. ως τη χαμηλότερη τιμή για τα είδη των τμημάτων παντοπωλείου - αρτοποιείου - γαλακτοκομικών προϊόντων και

B. το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) , για τα Τμήματα κατεψυγμένων ειδών (ψάρια & λαχανικά) – ελαίων - ειδών κρεοπωλείου - ειδών οπωροπωλείου, στη τιμή που προκύπτει από το εκδιδόμενο δελτίο πιστοποίησης τιμών του Τμήματος Εμπορίου της Περιφερειακής Ενότητας Αιτωλοακαρνανίας σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 13 του Ν. 3438/2006,κατά την ημέρα παράδοσής τους .

Ο προϋπολογισμός της παρούσας διακήρυξης συντάχθηκε με βάση τις τιμές που αναφέρονται στο οικ.ΠΔΕ /ΔΑΑΙΤ/142160/1672/12-6-2020 Εβδομαδιαίο Δελτίο τιμών της Δ/σης Ανάπτυξης Π.Ε. Αιτωλ/νίας για τα είδη που εμπίπτουν διατάξεις του Ν. 3438/2006 και από έρευνα αγοράς για τα λοιπά είδη.

Η μελέτη συντάχθηκε σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 4412/2016 .

Η Συντάξασα και
Προϊσταμένη Τμήματος
Προμηθειών

Αγρίνιο,26-7-2022
ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ
Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ
Δ/ΝΣΗΣ
ΟΙΚΟΝ.ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Παπασωτήρη Γαρουφαλιά

Αναστασίου Ιωάννης



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΔΗΜΟΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ/
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ /ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**

Ταχ. Δ/ση : Παλαμά & Μαβίλη 6

Τ.Κ. :30131 Αγρίνιο

Τηλ.:2641360480

Fax:2641360277

Αρ. Μελέτης: 75 / 26-7-2022

**ΘΕΜΑ : ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ (ΕΙΔΩΝ
ΣΙΤΙΣΗΣ) ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ
ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΝΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΣΩΠΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ**

**ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ: 1.265.573,11
Ευρώ με ΦΠΑ 13% και 24% -
1.542.770,02 Ευρώ με δικαίωμα
προαίρεσης**

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τα υπό προμήθεια είδη έχουν τις παρακάτω τεχνικές προδιαγραφές:

ΟΜΑΔΑ 1: ΕΙΔΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΝΠΔΔ ΚΟΙΠΑ ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ :

1.ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Τα 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. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις. Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες στις οποίες να αναγράφεται η εμπορική τους ονομασία, οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης, τα συστατικά τους, η ποσότητα περιεχομένου τους, οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης κ.λ.π.

Αναλυτικά τα είδη είναι τα παρακάτω:

ΑΛΑΤΙ (ΗΜΙΧΟΝΔΡΟ): 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, φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο με περιεκτικότητα σε NaCL τουλάχιστον 95%. Να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες και να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Οι αλκαλικές γαίες εκτεφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο να μην είναι < του 1% η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%. Να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι του 500gr όπου θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις (ημερομηνία συσκευασίας).

ΑΛΕΥΡΑ: Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.
Αναλυτικότερα:

1.ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ : Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104-107 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το αλεύρι 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.

2.ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ ΦΑΡΙΝΑ: Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104-107 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του, το οποίο περιέχει διογκωτικά αρτοποιίας, όπως Μπέικιν Πάουντερ και είναι προϊόν άλεσης υγιούς σίτου και απαλλαγμένο από οργανική ή ανόργανη ουσία ή ύλη. Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στον

Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία διατηρησιμότητας του προϊόντος.

3.ΜΠΕΙΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ: Να είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε πλαστικό σακουλάκι, καθαρού βάρους 20 gr. Σε συσκευασία 2+1 στην οποία εξωτερικά να αναγράφονται τα συστατικά του και όλες οι απαραίτητες ενδείξεις.

4.ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ από άλεση σκληρού σίτου Α' ποιότητας. Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Το σιμιγδάλι να είναι χονδρόκοκκο ή μέτριο, απαλλαγμένο από συστατικά του επικαρπίου και να διατίθεται σε μορφή αδρομερούς σκόνης, με υγρασία ως 13,5% και γλουτένη τουλάχιστον 26,0%). Να διατίθεται σε συσκευασία των 500 gr στην οποία να αναγράφονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις(επωνυμία, συστατικά, ημερομηνία λήξης κ.λ.π.).

5.ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ 200GR: Άμυλο καλαμποκιού χωρίς γλουτένη για σάλτσες, σούπες και κρέμες. Να διατίθεται σε συσκευασία των 200 gr στην οποία να αναγράφονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις(επωνυμία, συστατικά, ημερομηνία λήξης κ.λ.π.).

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΛΕΜΟΝΑΔΑ - ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ – ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΤΥΠΟΥ ΓΚΑΖΟΖΑ – ΣΟΔΑ (με ή χωρίς ανθρακικό): Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να είναι σε συσκευασία πλαστική φιάλη 1,5 λίτρων ή ατομική συσκευασία 0,33L σε δοχείο αλουμινίου κατά περίπτωση . Στη συσκευασία θα αναγράφονται η ημερομηνία εμφιάλωσης και η ημερομηνία λήξης και όλες οι απαραίτητες ενδείξεις.

ΑΥΓΑ: Τα αυγά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του ΚΤΠ (άρθρο 87) και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις. Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α' κατηγορίας, βάρους 60-65 gr, με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων. Να μην έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5°C. Να μην 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 υοσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας που εφαρμόζει σύστημα HACCP σε πλαστική ή χάρτινη συσκευασία 6/10 τεμ. η οποία πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς φθορές ή υγρασία και θα φέρει τις απαραίτητες από την νομοθεσία ενδείξεις (προέλευση, η ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης κ.λ.π.)

ΓΛΥΚΟ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ (ΣΤΑΦΥΛΙ - ΚΕΡΑΣΙ): Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να προέρχεται από διάφορα φρούτα (σταφύλι, κεράσι) Α' ποιότητας χωρίς συντηρητικά. Σε συσκευασία πλαστική ή γυάλινη στην οποία να αναγράφεται οι απαραίτητες ενδείξεις.

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ : Νιφάδες βρώμης ή ολικής άλεσης χωρίς προσθήκη σοκολάτας ή μελιού ,σε συσκευασία του 500gr. Να παρασκευάζονται από ακέραιους ή θραυσμένους κόκκους δημητριακών ή αλεύρων αυτών με την προσθήκη και άλλων υλών, που επιτρέπονται από τον Κ.Τ.Π .

Στη συσκευασία να αναγράφονται οι απαραίτητες ενδείξεις (επωνυμία , συστατικά, ημερομηνία λήξης, συστατικά κ.λ.π.)

ΖΑΧΑΡΗ ΛΕΥΚΗ σε συσκευασία 1 Kgr: Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρο 63 & 64 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας. Σε κάθε συσκευασία πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα το όνομα ή η εμπορική επωνυμία, η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή, το έτος και ο μήνας παραγωγής, το καθαρό βάρος του περιεχομένου (1Kgr) και ο Κωδικός Παραγωγής.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ(μακαρόνια Νο2, κοφτό μακαρονάκι, κριθαράκι μέτριο):

Να είναι Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 115) 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.

Κατά το βρασμό με νερό πρέπει να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους και να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν). Το χρώμα και γενικά η εμφάνιση των ζυμαρικών να είναι φυσική χωρίς τεχνητή χρώση ή προσθήκη συντηρητικών. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των ζυμαρικών, η προσθήκη συντηρητικών μέσων και η παρουσία γενικά κάθε ανόργανης ή οργανικής. Να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.

Τα ζυμαρικά θα είναι συσκευασμένα σε αεροστεγή συσκευασία του ½ Kgr σε φιλμ και επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις (εργοστάσιο παραγωγής, περιγραφή είδους, ημερομηνία παραγωγής – λήξης κ.λ.π.)

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

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ-ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ: 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 στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις, σε συσκευασία αεροστεγή – πλαστικά σακουλάκια έτοιμα προς χρήση. Ειδικότερα:

Α. ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 100 ΓΡ. :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%.

Β. ΡΙΓΑΝΗ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΓΡ.: 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%.

Γ. ΒΑΝΙΛΙΝΗ: Βανιλίνη φιαλίδια των 0,3 gr (συσκευασία των 5 τεμ), 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. Στην συσκευασία να αναγράφονται οι απαραίτητες ενδείξεις.

Δ. ΚΑΝΕΛΛΑ ΞΥΛΟ /ΣΚΟΝΗ ΦΑΚΕΛΑΚΙ 50 γρ: Αποξηραμένοι φλοιοί ή σκόνη 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%.

ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ: αλεσμένος καφές σε αεροστεγή συσκευασία του 1 kgr. Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρεται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η περιεκτικότητα του αλεσμένου καφέ σε ανόργανες ύλες (τέφρα) δεν πρέπει να είναι πάνω από 5,5% και η υγρασία και οι πτητικές σε 105οC ουσίες του, δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 5%.

Η περιεκτικότητα δε σε υδατοδιαλυτές ύλες δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 23%. Ο αλεσμένος καφές δεν πρέπει να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες και δεν θα έχουν αφαιρεθεί ολικά ή μερικά οι υδατοδιαλυτές ύλες.

Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

ΚΑΡΑΜΕΛΕΣ: Καραμέλες ζελεδάκια σε ατομική συσκευασία και σε διάφορες γεύσεις φρούτων. Στη συσκευασία να αναφέρονται τα απαραίτητα στοιχεία (επωνυμία, εργοστάσιο παραγωγής, ημερομηνία λήξης κ.λ.π.)

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ τύπου BITAM SOFT: Προϊόν Α' ποιότητας που πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και κανονισμούς. 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 κεσεδάκι των 250 gr στο οποίο να αναγράφεται πλην των άλλων η ημερομηνία λήξης.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ διάφορων φρούτων: Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να προέρχεται από φρούτα Α' ποιότητας διαφόρων γεύσεων (βερίκοκο, ροδάκινο, φράουλα, κεράσι κ.α.) χωρίς συντηρητικά. Σε

συσκευασία πλαστική ή γυάλινη 450-500 gr στην οποία να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα, τα συστατικά, η χώρα προέλευσης και η ημερομηνία λήξης.

ΜΕΛΙ ανθέων: Το προσφερόμενο είδος να είναι Α' ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να είναι φυσικό και να έχει παραχθεί 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 παραδιδόμενο μέλι να είναι απαλλαγμένο από ανόργανες και οργανικές ύλες, ξένες προς τη σύνθεσή του, να μην παρουσιάζει ξένη γεύση ή οσμή. Να έχει περιεκτικότητα σε ανάγοντα ζάχαρα (φρουκτόζη και γλυκόζη) εκφρασμένη σε ιμβερτοζάχαρο τουλάχιστον 60%. Σε γυάλινη συσκευασία του 1000gr με αναγραφόμενα την εμπορική ονομασία, τον τόπο παραγωγής, την ημερομηνία παρασκευής κ.λ.π. .

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΤΥΠΟΥ ΜΙΡΑΝΤΑ ή ΠΤΙ ΜΠΕΡ / ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΤΥΠΟΥ ΜΙΡΑΝΤΑ ή ΠΤΙ ΜΠΕΡ ολικής άλεσης : παρασκευασμένα από δημητριακά, γάλα, φυτικά έλαια κ.α. Σε αεροστεγή συσκευασία των 225gr /250 gr, στην οποία να αναγράφονται τα απαραίτητα στοιχεία (επωνυμία, εργοστάσιο παρασκευής, συστατικά, ημερομηνία λήξης κ.λ.π.)

ΜΠΕΣΑΜΕΛ 162gr.: Μείγμα για μπεσαμέλ χωρίς βράσιμο, στην οποία να αναγράφονται τα απαραίτητα στοιχεία (επωνυμία, συστατικά, ημερομηνία λήξης κ.λ.π.)

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 (άρθρο 39του ΚΠΤ) . Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη 350gr) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται ή ημερομηνία συσκευασίας.

ΟΣΠΡΙΑ : Τα όσπρια να είναι Α' ποιότητας, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής ή εισαγωγής, πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Συγκεκριμένα:

1. ΦΑΣΟΛΙΑ μεσόσπερμα ή μέτρια: Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού φασόλιος, να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους σπιλπνή. Να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών). Δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο. Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί. Σε συσκευασία 500 gr η οποία θα αναγράφει όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

2.ΦΑΚΗ μεσόσπερμη: Να προέρχεται από τα αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού. Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, πλατιοί ή φακοειδείς σε υψηλά ποσοστά (98-99%). Μετά το βρασμό ο φλοιός θα πρέπει να είναι ανοιγμένος και οι κόκκοι καλά βρασμένοι (χυλωμένοι). Να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών). Δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο.

Σε συσκευασία 500 gr η οποία θα αναγράφει όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

3.ΡΥΖΙ (ΚΑΡΟΛΙΝΑ): Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και 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. Να είναι αποφλοιωμένα πλήρως με κατάλληλα μέσα. Η στίλβωση του να έχει γίνει 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. 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 παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π.

Στη συσκευασία, θα αναγράφεται ο παραγωγός, ο υπεύθυνος για την κυκλοφορία του, το σύνολο των στοιχείων που πιστοποιούν το προϊόν, ο διαθρεπτικός πίνακας και την ημερομηνία λήξης. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

Το ρύζι να είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 500 gr

4.ΡΕΒΙΘΙΑ μεσόσπερμα: Να είναι 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 πικρή γεύση ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση). Να είναι ομοιογενή και απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη με ανόργανες ή οργανικές ουσίες. Να βράζουν σε 1,5 ως 2 ώρες κατά ανώτατο όριο. Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα και να μην φέρουν στίγματα. Σε συσκευασία 500 gr η οποία θα αναγράφει όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΜΑΤΑΣ: από νωπούς καρπούς τομάτας τελευταίας εσοδείας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του Κ.Τ.Π. Αναλυτικά :

1.ΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ: 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. Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία. Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι ελαφρά συμπυκνωμένος με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας τουλάχιστον 7%. Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού άλατος. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται σε ανώτατο ποσοστό 3%.

Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος σε συσκευασία Tetra Pak των 500 gr. 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.

2.ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ: πολτοποιημένη φυσική ντομάτα διπλής συμπύκνωσης με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας 27% , χωρίς συντηρητικά συσκευασμένη σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 400-410gr στα οποία θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις.

ΤΣΑΙ –ΧΑΜΟΜΗΛΙ: Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Το προσφερόμενο είδος να αποτελείται από φύλλα ή άνθη των αντίστοιχων φυτών και 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. Να είναι ξερό, πρόσφατης συγκομιδής και ομοιόμορφου χρώματος. Να έχει άρωμα ευχάριστο, χωρίς ξένες οσμές και να παράγει ρόφημά ευχάριστης γεύσης, διαυγές, χρώματος κίτρινου.

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. Σε συσκευασία 20 τεμ στην οποία εκτός από τα υποχρεωτικά αναγραφόμενα σύμφωνα με το άρθρο 11 Κεφάλαιο Ι του Κ.Τ.Π. να αναγράφεται και ο τόπος προέλευσης.

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (σίκαλης –σίτου):

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 112 και 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι σίτου ή ολικής άλεσης και να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο που μετά την κοπή να υποβάλλεται σε δεύτερο κλιβανισμό. Οι προσφερόμενες φρυγανιές να είναι σε συσκευασία των τεσσάρων (4) πακέτων των 125 gr (σίτου) και των 90gr (σίκαλης) συσκευασμένων αεροστεγώς, με αναγραφόμενες προδιαγραφές και φρυγανιές ολόκληρες, χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα.

ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ: Τα προσφερόμενα είδη να είναι Α' κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Στις ζύμες που παράγονται από βιομηχανίες και βιοτεχνίες και φέρονται στην κατανάλωση σε τυποποιημένες συσκευασίες, επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 112 του Κ.Τ.Π. σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών. Το φύλλο κρούστας να προσφέρεται σε συσκευασία 450gr στην οποία θα αναγράφονται υποχρεωτικά οι ενδείξεις όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΧΑΛΒΑΣ: Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους του άρθρου 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Ο χαλβάς να έχει παρασκευασθεί από πολτό σησαμιού (ταχίνι), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας στρουθίου. Για την παρασκευή του επιτρέπεται η προσθήκη ξηρών καρπών, κακάο, σοκολάτας ή βανίλιας και το οποίο θα πρέπει να δηλώνεται στην συσκευασία. Το είδος να προσφέρεται στις γεύσεις σοκολάτα και βανίλια.

TAXINI ME KAKAO : Φυσικό προϊόν που παράγεται από σπέρματα διαλεγμένων σπόρων του σησαμιού (Sesamun Indicum), με προσθήκη γεύσης κακάο σε γυάλινο δοχείο 350 γρ.

ΚΡΕΜΑ ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ: Από άμυλο αραβοσίτου με γεύση βανίλια σε αεροστεγή συσκευασία 160 γρ.

2.ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΛΑΙΑ :

1.ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ : Το ελαιόλαδο πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, extra Παρθένο, με οξύτητας 0,2 – 0,8 % ελληνικής παραγωγής σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και με τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις καθώς και τους κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Η παραγωγή του να είναι από καρπούς ελιάς και να γίνεται σε ελαιοτριβεία που λειτουργούν με άδεια της αρμόδιας κρατικής αρχής. Για την παραγωγή του να χρησιμοποιούνται μόνο μηχανικά μέσα χωρίς άλλη επεξεργασία εκτός της πλύσης σε νερό της καθίζησης, της φυγοκέντρισης και της διήθησης.

Να διατίθεται σε συσκευασία τεσσάρων (4) ή πέντε (5) λίτρων, σε δοχεία, στα οποία θα αναγράφεται ότι είναι ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο, η ονομασία πώλησης, το καθαρό βάρος, ο παρασκευαστής-συσκευαστής, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης, οι συνθήκες διατήρησης και ο αλφαριθμητικός κωδικός έγκρισης.

3. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ

1. ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΨΥΓΕΙΟΥ: Γάλα αγελάδας που έχει παραχθεί σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π όπως αυτός ισχύει. Να ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες και τις κτηνιατρικές διατάξεις σχετικά με τους κανόνες που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα.

Μετά την θερμική του επεξεργασία ψύχεται το συντομότερο δυνατό σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6°C, στην θερμοκρασία στην οποία και συντηρείται, η δε διάρκεια της συντήρησης να κυμαίνεται από 15-45 ημέρες. Να είναι ομογενοποιημένο. Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 3,5%.

Να είναι συσκευασμένο σε συσκευασία Tetra Pak του ενός λίτρου ή άλλης ανάλογης και να πληροί όλους τους κανόνες υγιεινής και τους όρους του Άρθρου 85 του Κ.Τ. & Π και των Τροποποιήσεων αυτού.

2.ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΠΟΠ: 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. Από πλήρες νωπό ή παστεριωμένο γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Ο χρόνος ωρίμανσης να είναι τουλάχιστον δυο μήνες σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία. Να έχει λίπος επί ξηρού 43% κατ'ελάχιστον και υγρασία 56% μέγιστον. Το χρώμα της να είναι λευκό με ευχάριστη, ελαφρά όξινη γεύση και πλούσιο άρωμα. Το τυρί να διατίθεται συσκευασμένο σε κατάλληλη συσκευασία και εντός άλμης όπως ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 4 και 5 της Υπουργικής Απόφασης 313025 ΦΕΚ 8 Τεύχος Β. Στη συσκευασία να αναγράφεται η λέξη «ΦΕΤΑ» (ΠΟΠ), η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή και η ημερομηνία παραγωγής

3.ΓΙΑΟΥΡΤΙ: Στραγγιστό από αγελαδινό γάλα πλήρες (3,5-10%λιπαρά) και μαγιά απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών. Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π όπως αυτός ισχύει. Να ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες και τις κτηνιατρικές διατάξεις σχετικά με τους κανόνες που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα. Να έχει λεία, μαλακή και κρεμώδη δομή, ευχάριστη γεύση και υπόγλυκη οσμή. Συσκευασμένο σε κεσεδάκι 200 γρ. από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (PP) στην οποία να αναγράφεται η επωνυμία παρασκευαστή, ο αριθμός έγκρισης, η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος.

4.ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΤΥΠΟΥ ΚΑΣΕΡΙ: Τυρί 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. Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών και να έχει υποστεί διαδικασία ωρίμανσης τριών (3) τουλάχιστον μηνών σε χώρους και συνθήκες τέτοιες που να χαρακτηρίζουν το είδος. Να έχει λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον και υγρασία 45% το μέγιστο. Η υφή του να είναι συνεκτική, άνευ οπών, επικαλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες ύλες για τρόφιμα. Το χρώμα του να είναι λευκοκίτρινο και η γεύση του ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί. Στη συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται η ονομασία του προϊόντος, η προέλευση, η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού, η ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξεως και τα ποσοστά λίπους & υγρασίας.

5. ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΤΥΠΟΥ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΟΠ

Τυρί 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. Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών και να έχει υποστεί διαδικασία ωρίμανσης τριών (3) τουλάχιστον μηνών σε χώρους και συνθήκες τέτοιες που να χαρακτηρίζουν το είδος.

Στη συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται η ονομασία του προϊόντος, η προέλευση, η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού, η ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξεως και τα ποσοστά λίπους & υγρασίας.

4.ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ – ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ:

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ: Τα κατεψυγμένα είδη είναι Α' ποιότητας καταψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να πληρούν τους όρους του ΚΠΤ (άρθρο 92,93) . Να είναι τυποποιημένα μοιόμορφα κατά βάρος ανάλογο με το είδος και τις απαιτήσεις της Υπηρεσίας και συσκευασμένα πλαστική συσκευασία, με τις απαραίτητες ενδείξεις στα ελληνικά (εμπορική ονομασία του είδους, ημ. αλίευσης, ημ. κατάψυξης, η ζώνη αλίευσης (FAO) και αρ. έγκρισης εργαστηρίου σε περίπτωση τεμαχισμού και επεξεργασίας). Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης στους – 18° C.

Το καθαρό βάρος τους να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία με το ποσοστό του φερόμενου επίταγου (υγρού κάλυψης) να μην υπερβαίνει, κατά περίπτωση, το 10% ή 15%, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

Τα προς προμήθεια κατεψυγμένα είδη είναι τα εξής :

- **χαπάδι πλοκάμι**
- **πέρκα**

Τα παραπάνω προϊόντα θα προέρχονται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις (κωδικός έγκρισης ή καταχώρισης από την οικία Δ/ση Κτηνιατρικής με τήρηση συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων) και θα είναι πρόσφατης κατάψυξης.

Τα κατεψυγμένα είδη κατά την παράδοση θα πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις (την Κτηνιατρική και Υγειονομική νομοθεσία, τις Αγορανομικές Διατάξεις) σχετικά με την εμπορία κατεψυγμένων αλιευμάτων και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Η μεταφορά τους θα γίνεται με εγκεκριμένα αυτοκίνητα – ψυγεία με θερμοκρασία -18°C εφοδιασμένα με καταγραφικά θερμομέτρα και θα είναι καθαρά και απολυμασμένα. Τα προϊόντα θα είναι πρόσφατης κατάψυξης.

Οι τιμές τους ελέγχονται από το Δελτίο Τιμών που εκδίδει εκάστοτε η Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Αιτωλοακαρνανίας, Τμήμα Εμπορίου και Τουρισμού Αγρινίου.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΑΡΑΚΑΣ):

Τα είδη να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ (άρθρα 61-63), παραγωγής κατά προτίμηση χώρας Ε.Ε.

- Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων.
- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια δηλαδή να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) χαρακτηριστικό που σημαίνει τη διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας.
- Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ. & Π. άρθρα 61,62,62α 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9.
- Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.& Π. άρθρα 9,11 & 62α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις,

Η μεταφορά τους θα γίνεται με εγκεκριμένα αυτοκίνητα – ψυγεία με θερμοκρασία - 18°C εφοδιασμένα με καταγραφικά θερμομέτρα και θα είναι καθαρά και απολυμασμένα. Τα προϊόντα θα είναι πρόσφατης κατάψυξης.

Τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα πρέπει να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π, τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες εγκυκλίους και αποφάσεις του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Οι τιμές τους ελέγχονται από το Δελτίο Τιμών που εκδίδει εκάστοτε η Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Αιτ/νίας, Τμήμα Εμπορίου και Τουρισμού Αγρινίου.

5. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ: ΝΩΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Το κοτόπουλο θα πρέπει :

- να είναι ταξινομημένο ως κατηγορίας «Α» σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς Καν. 543/2008 και Καν. 1308/2013.
- να προέρχεται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών (BROILER).
- Το προϊόν πρέπει να είναι παχύ, το στήθος να είναι ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει επίσης να είναι και τα πόδια. Πρέπει να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, την πλάτη και τους μηρούς.
- πρέπει να έχει χρώμα και οσμή χαρακτηριστική του είδους, το δε χρώμα του δέρματος να είναι λευκό ως λευκοκίτρινο. Να είναι καθαρό, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές. Να είναι εκσπλαχνισμένο, δηλαδή δε θα πρέπει να περιέχει σπλάχνα και εντόσθια, να μην έχει κεφάλι και άκρα από τον ταρσό και κάτω.. Να είναι αρτιμελές, χωρίς ορατές κηλίδες (ίχνη προηγούμενης κατάψυξης ή κηλίδες αίματος) εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και διακριτικές και χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα.
- Το προϊόν δε θα πρέπει να περιέχει πτερά ή πτίλα ή στελέχη τους. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών (άκρες καλάμων) και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια, τους γλουτούς, τις αρθρώσεις των κάτω άκρων και τις άκρες από τις φτερούγες.
- θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004. Σε περίπτωση εισαγωγής από τρίτη χώρα το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ
- θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένη σφαγιοτεχνική εκμετάλλευση.
- δεν θα πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.

- Θα πρέπει να έχει ημερομηνία σφαγής το πολύ 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης).
- Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (σφαγή, εκσπλαγχνισμός) θα πρέπει να συσκευάζεται σε «δισκάκι» με διαφανή μεμβράνη επικάλυψης η οποία να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- Το καθαρό βάρος του περιεχομένου κοτόπουλου πρέπει να είναι $2000 \pm 10\%$ γραμμάρια. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ (ΜΟΣΧΑΡΙ) (ποντίκι) :

Το κρέας πρέπει :

- Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα βοοειδών.
- Να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Z (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι), όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008.
- Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.
- Να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981.
- Να μην περιέχει επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να έχει κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το μοσχάρι).
- Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-50C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8.
- Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτιασμένα ή ταγγισμένα.
- Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.
Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΙΜΑΣ :

Νωπό κρέας από 100 % μοσχαρίσιο άπαχο κρέας (μπούτι ή σπάλα) με τα παραπάνω χαρακτηριστικά αλεσμένος κατάλληλα.

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ ΝΩΠΟ :

Το νωπό κρέας πρέπει :

- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).
- Να προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά, είτε αρσενικά που δεν έφθασαν στο στάδιο γεννητικής ωριμότητας, είτε θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή.
- Να είναι κατηγορίας E ή U ή R, σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Καν. 1308/2013) με βάση την περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας.
- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν. 853/2004).

- Η κατάσταση παχύνσεως των σφαγίων πρέπει να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του εσωτερικού λίπους και αφαίρεση του εξωτερικού λίπους, ώστε το πάχος που απομένει να είναι μικρότερο από 5 χιλιοστόμετρα. Η μέτρηση μπορεί να γίνει σε κάθε σημείο του σφαγίου.
- Να είναι αποστεωμένο και να προέρχεται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: «μπούτι».
- Να έχει χρώμα ρόδινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα.
- Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.
- Να προέρχεται από εγκεκριμένη σφαγιοτεχνική εκμετάλλευση.
- Να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωσειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004. Σε περίπτωση εισαγωγής από τρίτη χώρα το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.
- Να είναι ογκώδη στην εμφάνιση και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, κυρίως στους μηρούς και ωμοπλάτες.
- Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ).

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Το προϊόν, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένα σχετικά άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

Η παράδοση θα γίνει τμηματικά στο χώρο των Παιδικών Σταθμών, με ευθύνη του προμηθευτή και δικά του μεταφορικά μέσα

ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.
- γ) όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας και το τεμαχιστήριο έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.
- δ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις

τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

6. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ:

Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε Κοινοτικές, Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις. Η συσκευασία θα πρέπει να φέρει ενδείξεις στα ελληνικά όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π περί επισήμανσης. Ειδικότερα:

A. Άρτος (ψωμί): Ο άρτος πρέπει να είναι λευκός τύπου 70% και ολικής άλεσης των 380 gr. καθαρού βάρους, παραδιδόμενος 3 με 4 ώρες μετά τον εκλιβανισμό του, δικαιολογημένης της νομίμου απομείωσης. Για την παρασκευή του θα πρέπει να χρησιμοποιούνται άλευρα σίτου Α' ποιότητας. Πρέπει να είναι καλά ψημένος και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του. Η παρασκευή να γίνεται αυθημερόν, η δε συσκευασία να πραγματοποιείται αφού έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

B. 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.

Γ. 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. Απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή τους είναι γάλα, βούτυρο, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι. 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.

7. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ:

Τα είδη οπωροπωλείου (φρούτα και λαχανικά) θα είναι άριστης ποιότητας, κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής, πρόσφατης συλλογής, ακέραια, υγιή και χωρίς ίχνη προσβολών από έντομα, παράσιτα, ασθένειες, αλλοιώσεις και ζημιές από παγετό. Επίσης, να είναι καθαρά, απαλλαγμένα από χύμα και ορατά ίχνη λιπασμάτων, καθώς και ίχνη φυτοφαρμάκων και να μην είναι μεταλλαγμένα.

Να έχουν ωριμότητα, που να επιτρέπει αντοχή σε μεταφορά και μεταχείριση ώστε να ανταποκρίνονται στις συνθήκες λειτουργίας της κάθε Υπηρεσίας και γενικά να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και ανάπτυξης για να καταναλωθούν.

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. Να μην έχουν υγρασία μεγαλύτερη από το επιτρεπόμενο όριο. Στα συνοδευτικά δελτία να αναγράφεται ο χώρος προέλευσης

Τα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές διατάξεις και τις ισχύουσες Εγκυκλίους και Αποφάσεις του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Η μεταφορά τους θα γίνεται με καθαρά απολυμασμένα και κλειστά μεταφορικά μέσα του Προμηθευτή.

Οι τιμές τους ελέγχονται από το Δελτίο Τιμών που εκδίδει εκάστοτε η Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Αιτ/νίας, Τμήμα Εμπορίου και Τουρισμού Αγρινίου.

Για ότι δεν προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών θα ισχύουν οι εκάστοτε Αγορανομικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ για όλες τις παραπάνω κατηγορίες:

- Οι αναγραφόμενες στον αναλυτικό προϋπολογισμό συσκευασίες είναι δεσμευτικές μόνο όταν αποτελούν μονάδα μέτρησης των ειδών. Στα λοιπά είδη γίνονται δεκτές διαφορετικές με τις αναγραφόμενες στον προϋπολογισμό συσκευασίες με μονάδα μέτρησης (και επομένως τιμή προσφοράς) την αντίστοιχη του προϋπολογισμού (κιλό , λίτρο κ.λ.π)
- Η παράδοση των ποσοτήτων των τροφίμων θα γίνεται τμηματικά και σε τακτά χρονικά διαστήματα (ενδεικτικά ανά εβδομάδα) στα κτίρια των δομών του Νομικού Προσώπου

(παιδικοί σταθμοί κ.λ.π.) ανάλογα με τις ανάγκες τους. Για κάθε παράδοση θα εκδίδεται ξεχωριστό παραστατικό.

- Η μεταφορά και παράδοση του τροφίμων θα γίνεται με δαπάνες του προμηθευτή και με δικά του ή μισθωμένα από αυτόν μεταφορικά μέσα ή και ψυγεία, τα οποία πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις περί μεταφοράς τροφίμων.
- Οι αναγραφόμενες στον προϋπολογισμό ποσότητες είναι ενδεικτικές. Το Νομικό Πρόσωπο δεν υποχρεούται στην εξάντληση είτε των ποσοτήτων είτε της πίστωσης της σύμβασης αλλά έχει το δικαίωμα να απορροφά κατά τη διάρκειά της τις αναγκαίες ποσότητες εκ των ειδών σύμφωνα με τις κάθε φορά διαμορφούμενες ανάγκες του, χωρίς όμως να υπερβαίνει το συνολικό ποσό της σύμβασης. Σε περίπτωση που τροποποιηθούν οι ποσότητες η τιμή προσφοράς παραμένει σταθερή.

ΟΜΑΔΑ 2:ΕΙΔΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΞΕΝΩΝΑ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ ΓΥΝΑΙΚΩΝ ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ

1.ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ: Νιφάδες καλαμποκιού ή ολικής άλεσης με προσθήκη σοκολάτας σε συσκευασία 375 gr. Να παρασκευάζονται από ακέραιους ή θραυσμένους κόκκους δημητριακών ή αλεύρων ή αμύλου αυτών, με την προσθήκη και άλλων υλών, που επιτρέπονται από τον Κ.Τ.Π και σοκολάτα .

Στη συσκευασία να αναγράφονται οι απαραίτητες ενδείξεις (επωνυμία, συστατικά, ημερομηνία λήξης, συστατικά κ.λ.π.)

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ τύπου ΒΙΤΑΜ SOFT: Προϊόν Α' ποιότητας που πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και κανονισμούς. 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 ατομική μερίδα 10 gr στο οποίο να αναγράφεται πλην των άλλων η ημερομηνία λήξης .

ΑΛΑΤΙ (ημίχονδρο –ψιλό): Προϊόν προερχόμενο από εξάτμιση του θαλασσινού νερού τις αλυκές είτε από επεξεργασία 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 Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. - Να διατίθεται σε πλαστική συσκευασία των 500 gr. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ: Να παράγεται από αγνές πρώτες ύλες και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. - Να παραδίδεται από τον προμηθευτή σε χάρτινη συσκευασία 1000 γραμμαρίων, αεροστεγή με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. - Το αλεύρι θα πρέπει να είναι σίτου τύπου 70%. Να είναι αποκλειστικά και μόνο προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθαρισμένου από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

ΑΛΕΥΡΙ τύπου ΦΑΡΙΝΑ: Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του το οποίο θα περιέχει επίσης διογκωτικά αρτοποιίας, όπως μπέικιν πάουντερ. Προϊόν άλεσης υγιούς σίτου, βιομηχανικά καθαρισμένο από κάθε ανόργανη ή οργανική ουσία, να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να διατίθεται σε χάρτινη συσκευασία των 500 γραμμαρίων , στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

ΑΥΓΑ: Τα αυγά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του ΚΤΠ (άρθρο 87) και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις. Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α κατηγορίας, βάρους 60-65 gr, με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων. Να μην έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5°C. Να μην 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 εφαρμόζει σύστημα HACCP σε πλαστική ή χάρτινη συσκευασία 10 τεμ. η οποία πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς φθορές ή υγρασία και θα φέρει τις απαραίτητες από την νομοθεσία ενδείξεις (προέλευση, η ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης κ.λ.π.)

ΖΑΧΑΡΗ ΛΕΥΚΗ σε συσκευασία 1 Kgr: Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 63 & 64 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας. Σε κάθε συσκευασία πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα το όνομα ή η εμπορική επωνυμία, η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή, το έτος και ο μήνας παραγωγής, το καθαρό βάρος του περιεχομένου (1Kgr) και ο Κωδικός Παραγωγής.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ:(σπαγγέτι Νο6, Νο10 , κοφτό μακαρονάκι, πένες, μέτριο κριθαράκι)

Να είναι Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 115) 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.

Κατά το βρασμό με νερό πρέπει να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους και να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν). Το χρώμα και γενικά η εμφάνιση των ζυμαρικών να είναι φυσική χωρίς τεχνητή χρώση ή προσθήκη συντηρητικών. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των ζυμαρικών, η προσθήκη συντηρητικών μέσων και η παρουσία γενικά κάθε ανόργανης ή οργανικής. Να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.

Τα ζυμαρικά θα είναι συσκευασμένα σε αεροστεγή συσκευασία του ½ Kgr σε φιλμ και επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις (εργοστάσιο παραγωγής, περιγραφή είδους, ημερομηνία παραγωγής – λήξης κ.λ.π.)

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

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ-ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ: 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 στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις, σε συσκευασία αεροστεγή – πλαστικά σακουλάκια έτοιμα προς χρήση. Ειδικότερα:

Α. ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 100 ΓΡ.: 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%.

Β. ΡΙΓΑΝΗ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΓΡ.: 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%.

ΚΑΚΑΟ 125gr: Αλεσμένοι κόκκοι κακάου με φρέσκο άρωμα και φυσιολογικό χρώμα σε αεροστεγής συσκευασία με αναγραφόμενη την προέλευση και ημερομηνία λήξης.

ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ αλεσμένος καφές σε αεροστεγή συσκευασία των 194gr. Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρεται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η περιεκτικότητα του αλεσμένου καφέ σε ανόργανες ύλες (τέφρα) δεν πρέπει να είναι πάνω από 5,5% και η υγρασία και οι πτητικές σε 105oC ουσίες του, δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 5%.

Η περιεκτικότητα δε σε υδατοδιαλυτές ύλες δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 23%. Ο αλεσμένος καφές δεν πρέπει να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες και δεν θα έχουν αφαιρεθεί ολικά ή μερικά οι υδατοδιαλυτές ύλες.

Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

ΚΑΦΕΣ ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΤΥΠΟΥ NESCAFE

Στιγμιαίος καφές σε σκόνη που λαμβάνεται από την εκχύλιση πεφρυγμένων (καβουρδισμένων) κόκκων καφέ, με τη χρήση μόνο νερού ως μέσου εκχύλισης και αποκλειόμενης κάθε μεθόδου υδρόλυσης με προσθήκη οξέος ή βάσης. Το προϊόν θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Πέραν των τεχνολογικών αναπόφευκτων αδιάλυτων ουσιών και των αδιάλυτων ελαίων που προέρχονται από τον καφέ, το εκχύλισμα καφέ πρέπει να περιέχει μόνο τα διαλυτά και αρωματικά συστατικά του καφέ. Η

κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη προερχόμενη από καφέ πρέπει να είναι τουλάχιστον 95% στην περίπτωση του εκχυλίσματος καφέ. Να είναι συσκευασμένος σε μεταλλική ή αεροστεγής συσκευασία των 200 gr . Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης

ΚΕΤΣΑΠ ΚΛΑΣΣΙΚΟ: Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τα αναφερόμενα στο άρθρο 124 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το κέτσαπ τομάτας είναι το προϊόν που παρασκευάζεται με ειδική επεξεργασία είτε της ακατέργαστης σάρκας της τομάτας είτε του τοματοπολτού και περιέχει ξύδι, αλάτι, αρτύματα, μπαχαρικά και φυσικές γλυκαντικές ύλες. Για την παρασκευή του προϊόντος 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 Κ.Τ.Π. Στην συσκευασία πρέπει να αναγράφονται τα συστατικά, η ημερομηνία λήξης, η ένδειξη τοις % ποσότητας της τομάτας που περιέχει. Απαγορεύεται η τεχνική χρώση του προϊόντος με οποιαδήποτε μέθοδο η ουσία. Συσκευασία σε πλαστικό μπουκάλι, με εύκολο άνοιγμα, των 340-350gr.

ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ(λαδιού, πορτοκαλιού, βανίλιας και άλλες γεύσεις): Η παρασκευή τους πρέπει να ενεργείται πάντοτε με επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και να είναι Α' ποιότητας. Δεν επιτρέπεται να έχουν χρωστικές ουσίες. Προτεινόμενη συσκευασία 500 gr.

ΜΕΛΙ (θυμαρίσιο) : Το προσφερόμενο είδος να είναι Α' ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να είναι φυσικό και να έχει παραχθεί 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, αναμιννύουν με δικές τους ειδικές ουσίες, αποταμιεύουν και αφήνουν να ωριμάσουν μέσα στις κηρήθρες της κυψέλης. Το παραδιδόμενο μέλι να είναι απαλλαγμένο από ανόργανες και οργανικές ύλες, ξένες προς τη σύνθεση του, να μην παρουσιάζει ξένη γεύση ή οσμή. Να έχει περιεκτικότητα σε άναγοντα ζάχαρα (φρουκτόζη και γλυκόζη) εκφρασμένη σε ιμβερτοζάχαρο τουλάχιστον 50%. Σε ατομική μερίδα 20gr με αναγραφόμενα την εμπορική ονομασία, τον τόπο παραγωγής, την ημερομηνία παρασκευής κ.λ.π.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ σε διαφορές γεύσεις φρούτων: Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Να προέρχεται από φρούτα Α' ποιότητας διαφόρων γεύσεων (βερίκοκο, ροδάκινο, φράουλα, κεράσι κ.α.) χωρίς συντηρητικά. Σε ατομική συσκευασία 20 gr στην οποία να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα, τα συστατικά, η χώρα προέλευσης και η ημερομηνία λήξης.

ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΤΥΠΟΥ ΜΕΡΕΝΤΑ, με πραγματική σοκολάτα και ξηρούς καρπούς για επάλειψη, χωρίς συντηρητικά και χρωστικές ουσίες, σε ατομική μερίδα 20gr, με αναγραφόμενα τα συστατικά, στοιχεία προέλευσης και ημερομηνία λήξης.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΤΥΠΟΥ ΜΙΡΑΝΤΑ/ΠΤΙ ΜΠΕΡ , ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ : παρασκευασμένα από δημητριακά, γάλα, φυτικά έλαια κ.α. Σε αεροστεγή συσκευασία των 225-250gr και 200 gr αντίστοιχα στην οποία να αναγράφονται τα απαραίτητα στοιχεία (επωνυμία, εργοστάσιο παρασκευής, συστατικά, ημερομηνία λήξης κ.λ.π.)

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 (άρθρο 39του ΚΠΤ) . Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη 350gr) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η ημερομηνία συσκευασίας.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΜΑΤΑΣ: από νωπούς καρπούς τομάτας τελευταίας εσοδείας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του Κ.Τ.Π. Αναλυτικά :

1.ΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ ΚΛΑΣΙΚΟΣ: 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. Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία. Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι ελαφρά συμπυκνωμένος με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας τουλάχιστον 7%. Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού άλατος. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται σε ανώτατο ποσοστό 3%. Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος σε συσκευασία Tetra Pak των 500 γρ. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα διεθνώς παραδεκτά για την επίτευξη άριτων κουτιών δηλαδή πρέπει να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο.

2.ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ: πολτοποιημένη φυσική ντομάτα διπλής συμπύκνωσης με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας 27 % , χωρίς συντηρητικά συσκευασμένη σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 200gr στα οποία θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις.

3. ΤΟΜΑΤΑΚΙ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΟ ΚΑΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ: Να προέρχεται από καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρωπό χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα και συντηρητικά . 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 ευρωτίωσης.

- 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. Να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 400-410gr περίπου που να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

ΟΣΠΡΙΑ : Τα όσπρια να είναι Α' ποιότητας, κατά προτίμηση ελληνικής παραγωγής ή εισαγωγής, πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Συγκεκριμένα:

1. ΦΑΣΟΛΙΑ μέτρια & γίγαντες: Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού φασόλος, να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους σιλιπνή. Να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών). Δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο. Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί. Σε συσκευασία 500 gr η οποία θα αναγράφει όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις .

2.ΦΑΚΗ μεσόσπερμη: Να προέρχεται από τα αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού. Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, πλατιοί ή φακοειδείς σε υψηλά ποσοστά (98-99%). Μετά το βρασμό ο φλοιός θα πρέπει να είναι ανοιγμένος και οι κόκκοι καλά βρασμένοι (χυλωμένοι). Να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών). Δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο.

Σε συσκευασία 500 gr η οποία θα αναγράφει όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

3.ΡΥΖΙ (ΝΥΧΑΚΙ ή ΓΛΑΣΕ): Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τις εκάστοτε περι τροφοίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά. Να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα. Η στίλβωση του να έχει γίνει μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι

απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου. 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 παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π.

Το ρύζι να είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 500 gr η οποία θα αναγράφει πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων και την ποιότητα του ρυζιού.

4. ΡΕΒΥΘΙΑ μέτρια: Να προέρχεται από τα αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού *Cicer arietinum* –Ερέβινθος ο κοινός, Ερέβινθος ο κριόμορφος. Οι κόκκοι να έχουν αναπτυχθεί και να έχουν ωριμάσει πλήρως. Μετά το βρασμό να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση. Να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών). Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο.

Σε συσκευασία 500 gr η οποία θα αναγράφει όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΤΣΑΙ : 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. Το προσφερόμενο είδος να αποτελείται από φύλλα ή και οφθαλμοί φύλλων του τειόδεντρου, που έχουν ξεραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους. Το προϊόν και 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. Να είναι ξερό, πρόσφατης συγκομιδής και ομοιόμορφου χρώματος. Να έχει άρωμα ευχάριστο, χωρίς ξένες οσμές και να παράγει ρόφημα ευχάριστης γεύσης, διαυγές, χρώματος κίτρινου.

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. Σε συσκευασία 20 τεμ στην οποία εκτός από τα υποχρεωτικά αναγραφόμενα σύμφωνα με το άρθρο 11 Κεφάλαιο Ι του Κ.Τ.Π. να αναγράφεται και ο τόπος προέλευσης.

ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ (ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΙ ΤΡΙΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ) Φυσικός χυμός φρούτων Α' ποιότητας που να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 126 και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις, από υγιή και ώριμα φρούτα, ενός ή πολλών ειδών, με μηχανικές μεθόδους λήψης και που 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 χρησιμοποίησεως μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

Οι φυσικοί χυμοί φρούτων συσκευασίας του 1 ltr θα πρέπει να είναι σε συσκευασία Tetra Pak και Tetra Brik, με πώμα εύκολο στο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης.

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 2 ΤΕΜ 16 ΓΡ +/-3 ΓΡ ΠΕΡΙΠΟΥ (ΣΙΤΟΥ/ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ / ΣΙΚΑΛΗΣ):

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 112 και 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι σίτου και να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο που μετά την κοπή να υποβάλλεται σε δεύτερο κλιβανισμό. Οι προσφερόμενες φρυγανιές να είναι σε ατομική συσκευασία των δύο (2) τεμαχίων συσκευασμένων αεροστεγώς, με αναγραφόμενες προδιαγραφές. Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες, χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα.

ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ (ΑΡΤΥΜΑ) :

Το προϊόν θα πρέπει να άριστης ποιότητας και να πληροί τους όρους της παρ. 5 του άρθρου 127 του Κ.Τ. όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Επί της συσκευασίας πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται με ευκρινή γράμματα η φράση «ΑΡΤΥΜΑ» και η ημερομηνία συσκευασίας.

2. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΛΑΙΩΝ :

1.ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ :Το ελαιόλαδο πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, extra Παρθένο, με οξύτητας 0,2 – 0,8 % κατά προτίμηση ελληνικής παραγωγής σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και με τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις καθώς και τους κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Η παραγωγή του να είναι από καρπούς ελιάς και να γίνεται σε ελαιοτριβεία που λειτουργούν με άδεια της αρμόδιας κρατικής αρχής. Για την παραγωγή του να χρησιμοποιούνται μόνο μηχανικά μέσα χωρίς άλλη επεξεργασία εκτός της πλύσης σε νερό της καθίζησης, της φυγοκέντρισης και της διήθησης.

Να διατίθεται σε συσκευασία τεσσάρων (4) λίτρων, σε δοχεία, στα οποία θα αναγράφεται ότι είναι ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο, η ονομασία πώλησης, το καθαρό βάρος, ο παρασκευαστής-συσκευαστής, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης, οι συνθήκες διατήρησης και ο αλφαριθμητικός κωδικός έγκρισης.

2. ΑΡΑΒΟΣΙΤΕΛΑΙΟ: άριστης ποιότητας, 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%, ελληνικής παραγωγής ή προέλευσης Ε.Ε σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσεως και με τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις καθώς και τους κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Να διατίθεται σε συσκευασία πέντε (5) λίτρων σε σφραγισμένο κατάλληλα δοχείο, στο οποίο θα αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

Η τιμή της ελέγχεται από το Δελτίο Τιμών που εκδίδει εκάστοτε η Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Αιτ/νίας , Τμήμα Εμπορίου και Τουρισμού Αγρινίου.

3. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ ΑΓΕΛΑΔΑΣ: Γάλα αγελάδας υψηλής θερμικής επεξεργασίας που διατηρείται σε θερμοκρασία ψυγείου, που έχει παραχθεί σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π όπως αυτός ισχύει. Να ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες και τις κτηνιατρικές διατάξεις σχετικά με τους κανόνες που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα.

Η Θερμική επεξεργασία ετά 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. Να είναι ομογενοποιημένο. Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 3,5%, και ειδικό βάρος στους 15°C 1,028g/l (για το πλήρες) .

Να είναι συσκευασμένο σε συσκευασία Tetra Pak του ενός λίτρου ή άλλης ανάλογης και να πληροί όλους τους κανόνες υγιεινής και τους όρους του Άρθρου 85 του Κ.Τ.& Π και των Τροποποιήσεων αυτού.

2. ΓΑΛΑ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΤΥΠΟΥ ΕΒΑΠΟΡΕ: Πλήρες συμπυκνωμένο μη ζαχαρούχο γάλα το οποίο πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις απαιτήσεις του άρθρου 7 του Π.Δ 56/95.Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση, τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο. Να έχει ελαφρώς κρεμώδη σύσταση, να είναι ομοιογενές (χωρίς κοκκώδεις ή άλλες αποθέσεις) και το λίπος του να μην διαχωρίζεται σε ιδιαίτερο στρώμα μέσα στα κουτιά. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες. Να μην παρουσιάζει πήξη του περιεχομένου (ολική ή μερική), ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης. Η περιεκτικότητα σε λίπος να είναι 7,5% (τοίς εκατό) του βάρους τουλάχιστον και το ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% (τοίς εκατό) του βάρους τουλάχιστον.

Μετά την αραίωση να προκύπτει γάλα ενός lit και ειδικού βάρους 1,028 g/lit σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. άρθρο 80 παρ.3 και ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% του βάρους τουλάχιστον.

Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά ή σε συσκευασία Tetra Pak ή άλλη ανάλογη συσκευασία, με περιεχόμενο βάρος 400-410 gr προϊόντος. Η συσκευασία πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα τροφίμων και Ποτών , τις σχετικές διατάξεις του ΕΦΕΤ και της Ε.Ε.

Να αναγράφονται αναλυτικά στην ετικέτα κάθε κουτιού τα θρεπτικά συστατικά ανά 100ml έτοιμου για κατανάλωση προϊόντος συμπεριλαμβανομένων και των φυσικών συστατικών του γάλακτος. Εξωτερικά της συσκευασίας θα γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 6 (έξι) μηνών εκτός ψυγείου καθώς να φέρει τη σήμανση C.E.

3. ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΠΟΠ: Πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ.Π. και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Από πλήρες νωπό ή παστεριωμένο γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Ο χρόνος ωρίμανσης να είναι τουλάχιστον δυο μήνες σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία. Να έχει λίπος επί ξηρού 43% κατ'ελάχιστον και υγρασία 56% μέγιστο. Το χρώμα της να είναι λευκό με ευχάριστη, ελαφρά όξινη γεύση και πλούσιο άρωμα. Το τυρί να διατίθεται συσκευασμένο σε κατάλληλο δοχείο και εντός άλμης όπως ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 4 και 5 της Υπουργικής Απόφασης 313025 ΦΕΚ 8 Τεύχος Β. Στη συσκευασία να αναγράφεται η λέξη «ΦΕΤΑ» (ΠΟΠ), η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή και η ημερομηνία παραγωγής

4.ΓΙΑΟΥΡΤΙ: Στραγγιστό από αγελαδινό γάλα πλήρες (3,5-10%)λιπαρά και μαγιά απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών. Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π όπως αυτός ισχύει. Να ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες και τις κτηνιατρικές διατάξεις σχετικά με τους κανόνες που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα. Να έχει λεία, μαλακή και κρεμώδη δομή, ευχάριστη γεύση και υπόγλυκη οσμή. Σε διάφορες συσκευασίες (1000 γρ , 200 γρ) ανάλογα με τις ανάγκες στις οποίες να αναγράφεται η επωνυμία παρασκευαστή, ο αριθμός έγκρισης, η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος.

5. ΚΕΦΑΛΟΥΡΤΙ: 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. Να έχει παραχθεί από καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο γάλα πρόβειο, ή αιγοπρόβειο. Να είναι πλήρους ωρίμανσης (τουλάχιστον 3 μήνες). Σε κατάλληλη συσκευασία, φέτες ή κομμάτι, το οποίο προέρχεται από συσκευασία στην οποία να αναγράφεται η λέξη «ΚΕΦΑΛΟΥΡΤΙ», η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή, η ημερομηνία παραγωγής, τα ποσοστά λίπους & υγρασίας και οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις.

4.ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ – ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ:

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ: Τα κατεψυγμένα είδη να είναι Α' ποιότητας απαλλαγμένα από εντόσθια και αυγά καταψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να είναι συσκευασμένα πλαστική συσκευασία, με τις απαραίτητες ενδείξεις στα ελληνικά (εμπορική ονομασία του είδους, ημ. αλίευσης, ημ. κατάψυξης, η ζώνη αλίευσης (FAO) και αρ. έγκρισης εργαστηρίου σε περίπτωση τεμαχισμού και επεξεργασίας). Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης στους – 18° C.

Τα είδη θα είναι τυποποιημένα κατά ίδια μεγέθη και το βάρος του κάθε ψαριού θα είναι ανάλογο με το είδος και τις απαιτήσεις της Υπηρεσίας.

Τα είδη θα έχουν καθαρό βάρος σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία με το ποσοστό του φερόμενου επίταγος (υγρού κάλυψης) να μην υπερβαίνει, κατά περίπτωση, το 10% ή 15%, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

Τα προς προμήθεια κατεψυγμένα αλιεύματα θα είναι οι εξής κατηγορίες:

- Βακαλάος φέτα
- Καλαμάρια

Τα παραπάνω προϊόντα θα προέρχονται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις (κωδικός έγκρισης ή καταχώριση από την οικία Δ/ση Κτηνιατρικής με τήρηση συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων) και θα είναι πρόσφατης κατάψυξης.

Τα κατεψυγμένα ψάρια κατά την παράδοση θα πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις (την Κτηνιατρική και Υγειονομική νομοθεσία, τις Αγορανομικές Διατάξεις) και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Η μεταφορά τους θα γίνεται με εγκεκριμένα αυτοκίνητα – ψυγεία με θερμοκρασία -18°C εφοδιασμένα με καταγραφικά θερμομέτρα και θα είναι καθαρά και απολυμασμένα. Τα προϊόντα θα είναι πρόσφατης κατάψυξης.

Οι τιμές τους ελέγχονται από το Δελτίο Τιμών που εκδίδει εκάστοτε η Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Αιτωλοακαρνανίας, Τμήμα Εμπορίου και Τουρισμού Αγρινίου.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΑΡΑΚΑΣ, ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ Ή ΠΛΑΤΙΑ):Τα είδη να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ (άρθρα 61-63), παραγωγής κατά προτίμηση χώρας Ε.Ε.

- Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων.
- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη.

- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται.
 - Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια δηλαδή να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) χαρακτηριστικό που σημαίνει τη διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας.
 - Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών.
 - Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.& Π. άρθρα 61,62,62α 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9.
 - Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.& Π. άρθρα 9,11 & 62α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις,
Η μεταφορά τους θα γίνεται με εγκεκριμένα αυτοκίνητα – ψυγεία με θερμοκρασία -18°C εφοδιασμένα με καταγραφικά θερμομέτρα και θα είναι καθαρά και απολυμασμένα. Τα προϊόντα θα είναι πρόσφατης κατάψυξης.
- Τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα πρέπει να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π, τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες εγκυκλίους και αποφάσεις του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.
- Οι τιμές τους ελέγχονται από το Δελτίο Τιμών που εκδίδει εκάστοτε η Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Αιτ/νίας, Τμήμα Εμπορίου και Τουρισμού Αγρινίου.

5. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ ΝΩΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Το κοτόπουλο θα πρέπει :

- να είναι ταξινομημένο ως κατηγορίας «Α» σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς Καν. 543/2008 και Καν. 1308/2013.
- να προέρχεται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών (BROILER).
- Το προϊόν πρέπει να είναι παχύ, το στήθος να είναι ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει επίσης να είναι και τα πόδια. Πρέπει να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, την πλάτη και τους μηρούς.
- πρέπει να έχει χρώμα και οσμή χαρακτηριστική του είδους, το δε χρώμα του δέρματος να είναι λευκό ως λευκοκίτρινο. Να είναι καθαρό, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές. Να είναι εκσπλαχνισμένο, δηλαδή δε θα πρέπει να περιέχει σπλάχνα και εντόσθια, να μην έχει κεφάλι και άκρα από τον ταρσό και κάτω.. Να είναι αρτιμελές, χωρίς ορατές κηλίδες (ίχνη προηγούμενης κατάψυξης ή κηλίδες αίματος) εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και διακριτικές και χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα.
- Το προϊόν δε θα πρέπει να περιέχει πτερά ή πτίλα ή στελέχη τους. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών (άκρες καλάμων) και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια, τους γλουτούς, τις αρθρώσεις των κάτω άκρων και τις άκρες από τις φτερούγες.
- θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωσειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004. Σε περίπτωση εισαγωγής από τρίτη χώρα το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ
- θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένη σφαγιοτεχνική εκμετάλλευση.
- δεν θα πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- θα πρέπει να έχει ημερομηνία σφαγής το πολύ 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης).
- Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (σφαγή, εκσπλαχνισμός) θα πρέπει να συσκευάζεται σε «δισκάκι» με διαφανή μεμβράνη επικάλυψης η οποία να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- Το καθαρό βάρος του περιεχομένου κοτόπουλου πρέπει να είναι $2000 \pm 10\%$ γραμμάρια. Το υλικό της προσσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής

νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ (ΜΟΣΧΑΡΙ) : ποντίκι

Το κρέας πρέπει :

- Να προέρχεται από κατάλληλο για κατανάλωση τμήμα βοοειδών.
- Να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Z (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι), όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008.
- Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.
- Να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981.
- Να μην περιέχει επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να έχει κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα).
- Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5 C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8.
- Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτιασμένα ή ταγγισμένα.
- Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.
Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ (ΜΟΣΧΑΡΙ) ΚΙΜΑΣ :

Από 100 % μοσχάρισιο άπαχο κρέας με τα παραπάνω χαρακτηριστικά, αλεσμένος κατάλληλα.

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ ΝΩΠΟ :

Το νωπό κρέας (μπριζόλα) πρέπει :

- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).
- Να προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά, είτε αρσενικά που δεν έφθασαν στο στάδιο γεννητικής ωριμότητας, είτε θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή.
- Να είναι κατηγορίας E ή U ή R, σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Καν. 1308/2013) με βάση την περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας.
- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν. 853/2004).
- Η κατάσταση παχύνσεως των σφάγιων πρέπει να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του εσωτερικού λίπους και αφαίρεση του εξωτερικού λίπους, ώστε το πάχος που απομένει να είναι μικρότερο από 5 χιλιοστόμετρα. Η μέτρηση μπορεί να γίνει σε κάθε σημείο του σφαγίου.
- Να έχει χρώμα ρόδινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα.
- Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.
- Να προέρχεται από εγκεκριμένη σφαγιοτεχνική εκμετάλλευση.
- Να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν.

853/2004. Σε περίπτωση εισαγωγής από τρίτη χώρα το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.

- Να είναι ογκώδη στην εμφάνιση και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, κυρίως στους μηρούς και ωμοπλάτες.
- Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.

ΚΙΜΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ: Νωπός κιμάς από χοιρινό άριστης ποιότητας (μπούτι), αλεσμένος κατάλληλα.

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ : σουβλάκι από κρέας χοιρινό άριστης ποιότητας κατάλληλο για ψήσιμο (ενδεικτικά μπούτι , σπάλα ή κοιλιακά τοιχώματα (λάπα)) με την ελάχιστη δυνατή ύπαρξη λίπους .

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ).

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Το προϊόν, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενότητων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

Η παράδοση θα γίνει τμηματικά στο χώρο των Παιδικών Σταθμών, με ευθύνη του προμηθευτή και δικά του μεταφορικά μέσα

ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας και το τεμαχιστήριο έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

δ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

6. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ

Τα είδη οπωροπωλείου (φρούτα και λαχανικά) θα είναι άριστης ποιότητας, κατά προτίμηση ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, πρόσφατης συλλογής, ακέραια, υγιή και χωρίς ίχνη προσβολών από έντομα, παράσιτα, ασθένειες, αλλοιώσεις και ζημιές από παγετό. Επίσης, να είναι καθαρά, απαλλαγμένα από χώμα και ορατά ίχνη λιπασμάτων, καθώς και ίχνη φυτοφαρμάκων και να μην είναι μεταλλαγμένα.

Να έχουν ωριμότητα, που να επιτρέπει αντοχή σε μεταφορά και μεταχείριση ώστε να ανταποκρίνονται στις συνθήκες λειτουργίας της κάθε Υπηρεσίας και γενικά να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και ανάπτυξης για να καταναλωθούν.

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. Να μην έχουν υγρασία μεγαλύτερη από το επιτρεπόμενο όριο. Στα συνοδευτικά δελτία να αναγράφεται ο χώρος προέλευσης.

Τα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές διατάξεις και τις ισχύουσες Εγκυκλίους και Αποφάσεις του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Η μεταφορά τους θα γίνεται με καθαρά απολυμασμένα και κλειστά μεταφορικά μέσα του Προμηθευτή.

Οι τιμές τους ελέγχονται από το Δελτίο Τιμών που εκδίδει εκάστοτε η Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Αιτ/νίας, Τμήμα Εμπορίου και Τουρισμού Αγρινίου.

Για ότι δεν προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών θα ισχύουν οι εκάστοτε Αγορανομικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

7. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΙΔΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ

Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε Κοινοτικές, Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις. Η συσκευασία θα πρέπει να φέρει ενδείξεις στα ελληνικά όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π περί επισήμανσης. Ειδικότερα:

Άρτος (ψωμί): Ο άρτος πρέπει να είναι λευκός τύπου 70% , 380 gr καθαρού βάρους, παραδιδόμενος 3 με 4 ώρες μετά τον εκλιβανισμό του, δικαιολογημένης της νομίμου απομείωσης. Για την παρασκευή του θα πρέπει να χρησιμοποιούνται άλευρα σίτου Α' ποιότητας. Πρέπει να είναι καλά ψημένος και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του. Η παρασκευή να γίνεται αυθημερόν, η δε συσκευασία να πραγματοποιείται αφού έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ για όλες τις παραπάνω κατηγορίες:

- Οι αναγραφόμενες στον αναλυτικό προϋπολογισμό συσκευασίες είναι δεσμευτικές μόνο όταν αποτελούν μονάδα μέτρησης των ειδών . Στα λοιπά είδη γίνονται δεκτές διαφορετικές με τις αναγραφόμενες προϋπολογισμό συσκευασίες με μονάδα μέτρησης (και επομένως τιμή προσφοράς) την αντίστοιχη του προϋπολογισμού (κιλό , λίτρο κ.λ.π)
- Η παράδοση των ποσοτήτων των τροφίμων θα γίνεται τμηματικά και σε τακτά χρονικά διαστήματα (ενδεικτικά ανά εβδομάδα) στο χώρο του Ξενώνα.
- Η μεταφορά και παράδοση του τροφίμων θα γίνεται με δαπάνες του προμηθευτή και με δικά του ή μισθωμένα από αυτόν μεταφορικά μέσα ή και ψυγεία, τα οποία πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις περί μεταφοράς τροφίμων.
- Οι αναγραφόμενες στον προϋπολογισμό ποσότητες είναι ενδεικτικές. Ο Δήμος δεν υποχρεούται στην εξάντληση είτε των ποσοτήτων είτε της πίστωσης της σύμβασης αλλά έχει το δικαίωμα να απορροφά κατά τη διάρκειά της τις αναγκαίες ποσότητες εκ των ειδών σύμφωνα με τις κάθε φορά διαμορφούμενες ανάγκες του, χωρίς όμως να υπερβαίνει το συνολικό ποσό της σύμβασης. Σε περίπτωση που τροποποιηθούν οι ποσότητες η τιμή προσφοράς παραμένει σταθερή.

ΟΜΑΔΑ 3: ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΟΜΗ ΠΑΡΟΧΗΣ ΣΥΣΙΤΙΟΥ

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ :

ΑΛΑΤΙ (ΗΜΙΧΟΝΔΡΟ): 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, φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο με περιεκτικότητα σε NaCL τουλάχιστον 95%. Να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες και να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Οι αλκαλικές γαίες εκτεφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο να μην είναι < του 1% η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%. Να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 5 κιλών όπου θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις (ημερομηνία συσκευασίας) .

ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ: Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Το αλεύρι να είναι τύπου (70%), 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 οσμή. Να παραδίδεται συσκευασμένο σε χάρτινη συσκευασία καθαρού βάρους 1.000gr, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης.

ΑΥΓΑ: Τα αυγά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του ΚΤΠ (άρθρο 87) και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις. Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α κατηγορίας, βάρους 60-65 gr, με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων. Να μην έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5°C. Να μην 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 εφαρμόζει σύστημα HACCP σε πλαστική ή χάρτινη συσκευασία 6/10/12 τεμ. η οποία πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς φθορές ή υγρασία και θα φέρει τις απαραίτητες από την νομοθεσία ενδείξεις (προέλευση, η ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης κ.λ.π.)

ΖΑΧΑΡΗ ΛΕΥΚΗ σε συσκευασία 1 Kgr: Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας. Σε κάθε συσκευασία πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα το όνομα ή η εμπορική επωνυμία , η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή, το έτος και ο μήνας παραγωγής, το καθαρό βάρος του περιεχομένου (1Kgr) και ο Κωδικός Παραγωγής.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ (μακαρόνια Νο6, κριθαράκι μέτριο):Να είναι Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών 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.

Κατά το βρασμό με νερό πρέπει να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους και να μην πολτώδη μορφή (χυλώνουν).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. Να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.

Τα ζυμαρικά θα είναι συσκευασμένα σε αεροστεγή συσκευασία των 5 κιλών (μακαρόνια Νο6) και 1 κιλού (κριθαράκι) σε φιλμ και επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις (εργοστάσιο παραγωγής, περιγραφή είδους, ημερομηνία παραγωγής – λήξης κ.λ.π.)

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

ΓΑΛΑ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΤΥΠΟΥ ΕΒΑΠΟΡΕ: Πλήρες συμπυκνωμένο μη ζαχαρούχο γάλα το οποίο πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις απαιτήσεις του άρθρου 7 του Π.Δ 56/95. Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση, τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο. Να έχει ελαφρώς κρεμώδη σύσταση, να είναι ομοιογενές (χωρίς κοκκώδεις ή άλλες αποθέσεις) και το λίπος του να μην διαχωρίζεται σε ιδιαίτερο στρώμα μέσα στα κουτιά. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες. Να μην παρουσιάζει πήξη του περιεχομένου (ολική ή μερική), ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης. Η περιεκτικότητα σε λίπος να είναι 7,5% (τοις εκατό) του βάρους τουλάχιστον και το ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% (τοις εκατό) του βάρους τουλάχιστον.

Μετά την αραίωση να προκύπτει γάλα ενός lt και ειδικού βάρους 1,028 g/lt σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. άρθρο 80 παρ.3 και ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% του βάρους τουλάχιστον.

Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά ή σε συσκευασία Tetra Pak ή άλλη ανάλογη συσκευασία, με περιεχόμενο βάρους 400-410 gr προϊόντος και τα κουτιά συσκευασία 6/12 τεμ. Η συσκευασία πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές διατάξεις του ΕΦΕΤ και της Ε.Ε.

Να αναγράφονται αναλυτικά στην ετικέτα κάθε κουτιού τα θρεπτικά συστατικά ανά 100ml έτοιμου για κατανάλωση προϊόντος συμπεριλαμβανομένων και των φυσικών συστατικών του γάλακτος. Εξωτερικά της συσκευασίας θα γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 6 (έξι) μηνών εκτός ψυγείου καθώς να φέρει τη σήμανση C.E.

ΟΣΠΡΙΑ: Τα όσπρια να είναι Α ποιότητας, Ελληνικής παραγωγής ή εισαγωγής, πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Συγκεκριμένα :

ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΕΣΟΣΠΕΡΜΑ -ΓΙΓΑΝΤΕΣ: Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού, να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή. Να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες, (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών). Δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο. Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί. Σε συσκευασία 30 κιλών. Η η οποία θα αναγράφει όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΦΑΚΗ: Να προέρχεται από τα αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού και οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, πλατιοί ή φακοειδείς σε υψηλά ποσοστά (98-99%). Μετά το βρασμό ο φλοιός θα πρέπει να είναι ανοιγμένος και οι κόκκοι καλά βρασμένοι (χυλωμένοι) Σε συσκευασία 10 κιλών η οποία θα αναγράφει όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΡΕΒΥΘΙΑ μέτρια: Να προέρχεται από τα αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού *Cicer arietinum* –Ερέβινθος ο κοινός, Ερέβινθος ο κριόμορφος. Οι κόκκοι να έχουν αναπτυχθεί και να έχουν ωριμάσει πλήρως. Μετά το βρασμό να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση. Να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών). Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο.

Σε συσκευασία 10 κιλών η οποία θα αναγράφει όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

ΡΥΖΙ (ΚΑΡΟΛΙΝΑ): Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και 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. Να είναι αποφλοιωμένα πλήρως με κατάλληλα μέσα. Η στίλβωση του να έχει γίνει μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου. 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 παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π.

Στη συσκευασία, θα αναγράφεται ο παραγωγός, ο υπεύθυνος για την κυκλοφορία του, το σύνολο των στοιχείων που πιστοποιούν το προϊόν, ο διαθρεπτικός πίνακας και την ημερομηνία λήξης. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΜΑΤΑΣ: από νωπούς καρπούς τομάτας τελευταίας εσοδείας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του Κ.Τ.Π. Αναλυτικά :

1.ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ: πολτοποιημένη φυσική ντομάτα διπλής συμπύκνωσης με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας 27 % , χωρίς συντηρητικά συσκευασμένη σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 1.000 gr στα οποία θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις.

2. ΤΟΜΑΤΑΚΙ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΟ ΚΑΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ: Να προέρχεται από καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρωπό χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα και συντηρητικά . 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 ευρωτίωσης.

– 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. Να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 2.500gr περίπου που να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ :Το ελαιόλαδο πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, extra Παρθένο, με οξύτητας 0,2 – 0,8 % κατά προτίμηση ελληνικής παραγωγής σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και με τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις καθώς και τους κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Η παραγωγή του να είναι από καρπούς ελιάς και να γίνεται σε ελαιοτριβεία που λειτουργούν με άδεια της αρμόδιας κρατικής αρχής. Για την παραγωγή του να χρησιμοποιούνται μόνο μηχανικά μέσα χωρίς άλλη επεξεργασία εκτός της πλύσης σε νερό της καθίζησης, της φυγοκέντρισης και της διήθησης. Να διατίθεται σε συσκευασία τεσσάρων (4) λίτρων, σε δοχεία, στα οποία θα αναγράφεται ότι είναι ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο, η ονομασία πώλησης, το καθαρό βάρος, ο παρασκευαστής-συσκευαστής, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης, οι συνθήκες διατήρησης και ο αλφαριθμητικός κωδικός έγκρισης.

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ τύπου BITAM SOFT: Προϊόν Α' ποιότητας που πληροί τους όρους που αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και κανονισμούς. 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 συσκευασία των 2 κιλών στο οποίο να αναγράφεται πλην των άλλων η ημερομηνία λήξης.

ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ: 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. Να έχει παραχθεί από καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο γάλα πρόβειο, ή μείγμα αυτού με γίδινο σε ποσοστό που δεν υπερβαίνει το 10%. Να είναι πλήρους ωρίμανσης (τουλάχιστον 3 μήνες). Να έχει ευχάριστη, ελαφρά αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα . Το χρώμα του να είναι υποκίτρινο ως ανοικτό καστανό. Η υφή του να είναι σκληρή συμπαγής ελαστική, με πολλές οπές στη μάζα του. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών. Σε κατάλληλη συσκευασία ενός κιλού στην οποία να αναγράφεται η λέξη «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» , η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή, η ημερομηνία παραγωγής, τα ποσοστά λίπους & υγρασίας και οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις.

2.ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΠΟΠ: 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. Από πλήρες νωπό ή παστεριωμένο γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Ο χρόνος ωρίμανσης να είναι τουλάχιστον δυο μήνες σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία. Να έχει λίπος επί ξηρού 43% κατ' ελάχιστον και υγρασία 56% μέγιστον. Το χρώμα της να είναι λευκό με ευχάριστη, ελαφρά όξινη γεύση και πλούσιο άρωμα. Το τυρί να

διατίθεται συσκευασμένο σε κατάλληλη συσκευασία και εντός άλμης όπως ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 4 και 5 της Υπουργικής Απόφασης 313025 ΦΕΚ 8 Τεύχος Β. Στη συσκευασία να αναγράφεται η λέξη «ΦΕΤΑ» (ΠΟΠ), η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή και η ημερομηνία παραγωγής

ΤΥΡΙ ΤΥΠΟΥ ΓΟΥΔΑ: Α' ποιότητας στην συσκευασία του να αναφέρονται υποχρεωτικά οι παρακάτω ενδείξεις: 1.η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή 2. βάρος 3. Ημερομηνία παραγωγής 4. Ημερομηνία λήξης (εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών). Να προέρχεται από εγκατάσταση που έχει αριθμό ή κωδικό έγκρισης από την Κτηνιατρική Υπηρεσία. Θα έχει πλήρη και επιτυχημένη ωρίμανση, απαλλαγμένα αντικατονικών οσμών και γεύσεων με τη χαρακτηριστική γεύση ενός εκάστου, να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος. Τα τριμμένα αποκλείονται.

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ-ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ: 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 στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις, σε συσκευασία αεροστεγή – πλαστικά σακουλάκια έτοιμα προς χρήση. Ειδικότερα:

Α. ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1.000 ΓΡ.: 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%.

Β. ΡΙΓΑΝΗ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1.000 ΓΡ.: 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%.

Γ. ΠΑΠΡΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1.000 ΓΡ: Αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Capsicum Annuum L*. το οποίο θα περιέχει τέφρα όχι πάνω από 0,6%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 6% και αριθμό αμυλόκοκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγέθυνση 1:300όχι πάνω από 3.

Δ. ΔΥΟΣΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1.000 ΓΡ: Αποξηραμένα φύλλα του είδους (*Spearmint*).

Ε. ΞΥΔΙ: Σε συσκευασία των 5 lt. και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

ΣΤ. ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ: σε συσκευασία 5lt, άριστης ποιότητας που πληροί τους όρους της παρ. 5του άρθρου 127 του ΚΠΤ όπως ισχύει. Η χημική σύσταση να είναι:

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

β. Ολικά σάκχαρα σε ιμβερτοσάκχαρα , μέγιστο 2,25%

γ. Τέφρα 0,25%-0,40%

δ. Οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ τουλάχιστον 5,5%

Επί της συσκευασίας εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή γράμματα η φράση «άρτυμα λεμόνι» και η ημερομηνία συσκευασίας.

ΖΩΜΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ: Το προϊόν πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να είναι συμπυκνωμένος σε υγρή, ημίρρευση ή πάστα . Να είναι παρασκευασμένος από διάφορα λαχανικά (κρεμμύδι , σκόρδο , καρότο , σέλινο , μαϊντανός κ.λ.π.). Στη συσκευασία να αναφέρονται η ονομασία , τα συστατικά , οδηγίες για τη σωστή συντήρηση. Σε συσκευασία ενός (1) λίτρου.

ΜΠΕΪΚΟΝ: επεξεργασμένο χοιρινό κρέας (πανσέτα) με προσθήκη αρωματικών (αλάτι, πιπέρι κ.λ.π.) σε φέτες ή κομμάτι. Χωρίς ενισχυτικά γεύσης, τεχνητά αρώματα κ.λ.π. , πρόσφατης παραγωγής από κρέας Α' ποιότητας.

ΖΑΜΠΟΝ :Παρασκευάζεται από ολόκληρο τεμάχιο χοιρινού μπουτιού ή ωμοπλάτης που υπόκειται στην διαδικασία μάλαξης, βρασμού ή και καπνίσματος με χαμηλά λιπαρά (0-3%) .

ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ: Προϊόν άριστης ποιότητας που πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις. Σε πλαστικό μπουκάλι 380gr, στο οποίο εξωτερικά να αναγράφονται τα συστατικά, η ημερομηνία λήξης, κ.λ.π.

ΚΡΑΣΙ κόκκινο & λευκό : Προϊόν άριστης ποιότητας από ζύμωση των σταφυλιών ή του χυμού τους σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και την ισχύουσα νομοθεσία σχετικά με την παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών. Με 11-17 αλκοολικούς βαθμούς.

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ: Από αφυδατωμένες νιφάδες πατάτας. Να πληροί τις προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ: Μανιτάρια εκλεκτής ποιότητας τεμαχισμένα χωρίς συντηρητικά. Σε συσκευασία 2,5 κιλών .

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΟΝΣΕΡΒΑ: Κόκκοι καλαμποκιού σε άλεμη. Σε συσκευασία 2,5 κιλών .

2. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ

Ο προμηθευόμενος άρτος και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

Άρτος (ψωμί) : Ο άρτος πρέπει να είναι λευκός τύπου 70%, παραδιδόμενος 3 με 4 ώρες μετά τον εκλιβανισμό του, δικαιολογημένης της νομίμου απομείωσης. Για την παρασκευή του θα πρέπει να χρησιμοποιούνται άλευρα σίτου Α' ποιότητας. Πρέπει να είναι καλά ψημένος και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του. Η παρασκευή να γίνεται αυθημερόν, η δε συσκευασία να πραγματοποιείται αφού έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

3.ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ:

ΝΩΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ: Μέρη κοτόπουλου που προέρχονται από νωπά κοτόπουλα τύπου Α και να αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια νωπά) συσκευασμένα σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα η οποία θα φέρει ετικέτα που θα αναγράφεται ο κωδικός αριθμός έγκρισης Ε.Ε. του σφαγείου ή του τυποποιητηρίου, η θερμοκρασία συντήρησης, η ημερομηνία σφαγής, η ημερομηνία λήξης και το βάρος. Τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτι) που προέρχονται από νωπά κοτόπουλα τύπου Α σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ 1538/91 Άρθρο 6 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008, και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών.

Τα κοτόπουλα να είναι εγχώριας προέλευσης ή προέλευσης Ε.Ε πρώτης ποιότητας, αποπύλωσης, ανέπαφα, καθαρά χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, (ακαθαρσία ή αίμα) , χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς μύλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή, η οποία να πιστοποιείται από Κρατικό φορέα (AGROCERT). Σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει σήμανση, όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου, η θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάληψης, η χώρα προέλευσης ή ο τόπος καταγωγής (Κανονισμός 1337/2013 1^η Απριλίου 2015).

Η διακίνησή τους θα πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ ΝΩΠΟ (πανσέτα – μπούτι άνευ οστών-μπριζολα) : Το κρέας να προέρχεται από υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα ζώα νεαρής ηλικίας με ποσοστό άπαχου κρέατος ως ποσοστό του βάρους άνω του 45%, που έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση. Να είναι σε άριστη κατάσταση χωρίς οσμή και αίματα από εγκεκριμένα σφαγεία και θα φέρει τις απαιτούμενες σημάσεις όπως προβλέπεται από τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις. Το κρέας θα συνοδεύεται κατά την παραλαβή από τα κατάλληλα πιστοποιητικά κτηνιατρικής επιθεώρησης και θα πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις που αφορούν την παραγωγή, τη διακίνηση και τη διάθεση του προϊόντος.

Το κρέας θα παραδοθεί το πρώτο τέταρτο του δηλωμένου χρόνου διατηρησιμότητάς τους, τεμαχισμένο και συσκευασμένο σε κατάλληλη συσκευασία των 2-5 κιλών περίπου, ανάλογα με τις απαιτήσεις της Υπηρεσίας.

Η παράδοση θα γίνει τμηματικά σε χώρο που θα υποδειχθεί από την Υπηρεσία μας με ευθύνη του προμηθευτή και δικά του μεταφορικά μέσα

ΚΙΜΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ: Νωπός κιμάς από χοιρινό άριστης ποιότητας (μπούτι) αλεσμένος κατάλληλα.

ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ (μπούτι ή σπάλα) : Κιμάς από νωπό κρέας άνευ οστών άριστης ποιότητας χωρίς λίπος. Το κρέας να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Ζ (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι), όπως ορίζεται στον Κανονισμό της

Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008. Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ: από χοιρινό κρέας άριστης ποιότητας χωρίς λίπος και διάφορα μυρωδικά και καρυκεύματα

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ).

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Το κρέας, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7° το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας και το τεμαχιστήριο έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

δ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

4. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ-ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

- **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ:** Τα κατεψυγμένα είδη είναι Α' ποιότητας καταψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να πληρούν τους όρους του ΚΠΤ (άρθρο 92,93) . Να είναι τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά βάρος ανάλογο με το είδος και τις απαιτήσεις της Υπηρεσίας και συσκευασμένα πλαστική συσκευασία, με τις απαραίτητες ενδείξεις στα ελληνικά (εμπορική ονομασία του είδους, ημ. αλίευσης, ημ. κατάψυξης, η ζώνη αλίευσης (FAO) και αρ. έγκρισης εργαστηρίου σε περίπτωση τεμαχισμού και επεξεργασίας). Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης στους – 18° C.

Το καθαρό βάρος τους να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία με το ποσοστό του φερόμενου επίπαγου (υγρού κάλυψης) να μην υπερβαίνει, κατά περίπτωση, το 10% ή 15%, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

Το προς προμήθεια κατεψυγμένο είδος είναι το εξής:

• ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΦΕΤΑ

Τα παραπάνω προϊόντα θα προέρχονται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις (κωδικός έγκρισης ή καταχώρισης από την οικία Δ/νση Κτηνιατρικής με τήρηση συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων) και θα είναι πρόσφατης κατάψυξης.

Τα κατεψυγμένα είδη κατά την παράδοση θα πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις (την Κτηνιατρική και Υγειονομική νομοθεσία, τις Αγορανομικές Διατάξεις) σχετικά με την εμπορία κατεψυγμένων αλιευμάτων και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Η μεταφορά τους θα γίνεται με εγκεκριμένα αυτοκίνητα – ψυγεία με θερμοκρασία -18°C εφοδιασμένα με καταγραφικά θερμόμετρα και θα είναι καθαρά και απολυμασμένα. Τα προϊόντα θα είναι πρόσφατης κατάψυξης.

Οι τιμές τους ελέγχονται από το Δελτίο Τιμών που εκδίδει εκάστοτε η Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Αιτωλοακαρνανίας, Τμήμα Εμπορίου και

- ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΣΠΑΝΑΚΙ-ΑΡΑΚΑΣ- ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ)

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α' ποιότητας και να πληρούν τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης, παραγωγής κατά προτίμηση χώρας Ε.Ε.

Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους, να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας, να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων, να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη, να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια δηλαδή να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) χαρακτηριστικό που σημαίνει τη διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας, να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών. Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Η συσκευασία (2 κιλών) και η επισήμανση πρέπει να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.& Π. και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

Τα είδη θα παραδίδονται σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα σε αεροστεγή συσκευασία θα είναι από πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις, όπως: η περιγραφή του είδους (ονομασία προϊόντος και ποικιλία), το ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ, η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.), η εταιρεία διακίνησης, η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης, και οι συνθήκες συντήρησης.

5. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ

Τα είδη οπωροπωλείου (φρούτα και λαχανικά) θα είναι άριστης ποιότητας, κατά προτίμηση ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, πρόσφατης συλλογής, ακέραια, υγιή και χωρίς ίχνη προσβολών από έντομα, παράσιτα, ασθένειες, αλλοιώσεις και ζημιές από παγετό. Επίσης, να είναι καθαρά, απαλλαγμένα από χώμα και ορατά ίχνη λιπασμάτων, καθώς και ίχνη φυτοφαρμάκων και να μην είναι μεταλλαγμένα.

Να έχουν ωριμότητα, που να επιτρέπει αντοχή σε μεταφορά και μεταχείριση ώστε να ανταποκρίνονται στις συνθήκες λειτουργίας της κάθε Υπηρεσίας και γενικά να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και ανάπτυξης για να καταναλωθούν.

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. Για τα φρούτα που προσφέρονται σε συσκευασία με περισσότερες από μια σειρές θα πρέπει όλες οι σειρές να είναι πρώτης ποιότητας. Να μην έχουν υγρασία μεγαλύτερη από το επιτρεπόμενο όριο. Στα συνοδευτικά δελτία να αναγράφεται ο χώρος προέλευσης.

Τα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές διατάξεις και τις ισχύουσες Εγκυκλίους και Αποφάσεις του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Η μεταφορά τους θα γίνεται με καθαρά απολυμασμένα και κλειστά μεταφορικά μέσα του Προμηθευτή.

Οι τιμές τους ελέγχονται από το Δελτίο Τιμών που εκδίδει εκάστοτε η Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Αιτ/νίας, Τμήμα Εμπορίου και Τουρισμού Αγρινίου.

Για ότι δεν προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών θα ισχύουν οι εκάστοτε Αγορανομικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Η παράδοση των τροφίμων θα γίνει τμηματικά του στο χώρο της «Δομής Παροχής Συσσιτίου», Πεζόδρομος Παπακωνσταντίνου στο Αγρίνιο, κατά τις ώρες και σε συχνότητα και ποσότητες που θα καθορίζονται, εγκαίρως, από τους υπεύθυνους της Δομής Συσσιτίου.

Ενδεικτικά:

Τα είδη κρεοπωλείου θα παραδίδονται δύο φορές τη βδομάδα.

Τα είδη παντοπωλείου θα παραδίδονται δύο φορές το μήνα και

Τα λαχανικά θα παραδίδονται μία φορά τη βδομάδα.

Η ευθύνη της παράδοσης θα είναι του προμηθευτή με δικά του μεταφορικά μέσα κατάλληλα για το σκοπό αυτό. Τα μέσα μεταφοράς θα είναι καθαρά και απολυμασμένα. Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ για όλες τις παραπάνω κατηγορίες:

- Οι αναγραφόμενες στον αναλυτικό προϋπολογισμό συσκευασίες είναι δεσμευτικές μόνο όταν αποτελούν μονάδα μέτρησης των ειδών. Στα λοιπά είδη γίνονται δεκτές διαφορετικές με τις αναγραφόμενες προϋπολογισμό συσκευασίες με μονάδα μέτρησης (και επομένως τιμή προσφοράς) την αντίστοιχη του προϋπολογισμού (κιλό , λίτρο κ.λ.π)
- Η παράδοση των ποσοτήτων των τροφίμων θα γίνεται τμηματικά και σε τακτά χρονικά διαστήματα στο χώρο της δομής .
- Η μεταφορά και παράδοση του τροφίμων θα γίνεται με δαπάνες του προμηθευτή και με δικά του ή μισθωμένα από αυτόν μεταφορικά μέσα ή και ψυγεία, τα οποία πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις περί μεταφοράς τροφίμων.
- Οι αναγραφόμενες στον προϋπολογισμό ποσότητες είναι ενδεικτικές. Ο Δήμος δεν υποχρεούται στην εξάντληση είτε των ποσοτήτων είτε της πίστωσης της σύμβασης αλλά έχει το δικαίωμα να απορροφά κατά τη διάρκειά της τις αναγκαίες ποσότητες εκ των ειδών σύμφωνα με τις κάθε φορά διαμορφούμενες ανάγκες του, χωρίς όμως να υπερβαίνει το συνολικό ποσό της σύμβασης.

ΟΜΑΔΑ 4: ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Τα 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. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις. Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες στις οποίες να αναγράφεται η εμπορική τους ονομασία , οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης, τα συστατικά τους, η ποσότητα περιεχομένου τους, οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης κ.λ.π. Αναλυτικά τα είδη είναι τα παρακάτω:

ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ: Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104-107 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το αλεύρι να είναι τύπου (70%), 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 1Kgr, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και ο Κωδικός παραγωγής.

ΖΑΧΑΡΗ ΛΕΥΚΗ : σε συσκευασία 1 Kgr: Το προϊόν να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρο 63 & 64 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας. Σε κάθε συσκευασία πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα το όνομα ή η εμπορική επωνυμία, η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή, το έτος και ο μήνας παραγωγής, το καθαρό βάρος του περιεχομένου (1Kgr) και ο Κωδικός Παραγωγής.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ(πέννες, μακαρόνια Νο6, κριθαράκι μέτριο):

Να είναι Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 115) 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.

Κατά το βρασμό με νερό πρέπει να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους και να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν). Το χρώμα και γενικά η εμφάνιση των ζυμαρικών να είναι φυσική χωρίς τεχνητή χρώση ή προσθήκη συντηρητικών. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των ζυμαρικών, η προσθήκη συντηρητικών μέσων και η παρουσία γενικά κάθε ανόργανης ή οργανικής. Να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.

Τα ζυμαρικά θα είναι συσκευασμένα σε αεροστεγή συσκευασία του ½ Kgr σε φιλμ και επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις (εργοστάσιο παραγωγής, περιγραφή είδους, ημερομηνία παραγωγής – λήξης κ.λ.π.)

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

ΟΣΠΡΙΑ: Τα όσπρια να είναι Α' ποιότητας, ελληνικής παραγωγής ή εισαγωγής, πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Συγκεκριμένα:

1. ΦΑΣΟΛΙΑ : μεσόσπερμα ή μέτρια: Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού φασόλιος, να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους σπιλπνή. Να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών). Δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο. Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί. Σε συσκευασία 500 gr η οποία θα αναγράφει όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

2 ΦΑΚΗ μεσόσπερμη: Να προέρχεται από τα αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού. Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, πλατιοί ή φακοειδείς σε υψηλά ποσοστά (98-99%). Μετά το βρασμό ο φλοιός θα πρέπει να είναι ανοιγμένος και οι κόκκοι καλά βρασμένοι (χυλωμένοι). Να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών). Δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο. Σε συσκευασία 500 gr η οποία θα αναγράφει όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

3.ΡΥΖΙ (ΚΑΡΟΛΙΝΑ): Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και 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. Να είναι αποφλοιωμένα πλήρως με κατάλληλα μέσα. Η στίλβωση του να έχει γίνει μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου. Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χύμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη. Να μην παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π.

Στη συσκευασία, θα αναγράφεται ο παραγωγός, ο υπεύθυνος για την κυκλοφορία του, το σύνολο των στοιχείων που πιστοποιούν το προϊόν, ο διαθρεπτικός πίνακας και την ημερομηνία λήξης. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

Το ρύζι να είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 500 gr

4.ΠΑΣΤΑ ΤΟΜΑΤΑΣ: Να προέρχεται από πολτοποιημένους νωπούς καρπούς τομάτας τελευταίας εσοδείας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του Κ.Τ.Π. Να είναι διπλής συμπύκνωσης, χωρίς συντηρητικά συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 410gr στα οποία θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις.

ΓΑΛΑ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΤΥΠΟΥ ΕΒΑΠΟΡΕ: Πλήρες συμπυκνωμένο μη ζαχαρούχο γάλα το οποίο πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις απαιτήσεις του άρθρου 7 του Π.Δ 56/95. Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση, τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο. Να έχει ελαφρώς κρεμώδη σύσταση, να είναι ομοιογενές (χωρίς κοκκώδεις ή άλλες αποθέσεις) και το λίπος του να μην διαχωρίζεται σε ιδιαίτερο στρώμα μέσα στα κουτιά. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες. Να μην παρουσιάζει πήξη του

περιεχομένου (ολική ή μερική), ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης. Η περιεκτικότητα σε λίπος να είναι 7,5% (τοις εκατό) του βάρους τουλάχιστον και το ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% (τοις εκατό) του βάρους τουλάχιστον.

Μετά την αραιώση να προκύπτει γάλα ενός lit και ειδικού βάρους 1,028 g/lit σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. άρθρο 80 παρ.3 και ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% του βάρους τουλάχιστον.

Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά ή σε συσκευασία Tetra Pak ή άλλη ανάλογη συσκευασία, με περιεχόμενο βάρος 400-410 gr προϊόντος. Η συσκευασία πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές διατάξεις του ΕΦΕΤ και της Ε.Ε.

Να αναγράφονται αναλυτικά στην ετικέτα κάθε κουτιού τα θρεπτικά συστατικά ανά 100ml έτοιμου για κατανάλωση προϊόντος συμπεριλαμβανομένων και των φυσικών συστατικών του γάλακτος. Εξωτερικά της συσκευασίας θα γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 6 (έξι) μηνών εκτός ψυγείου καθώς να φέρει τη σήμανση C.E.

2.ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ:

1. ΝΩΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ΜΠΟΥΤΙ)

Τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτι) που προέρχονται από νωπά κοτόπουλα τύπου Α. Ο αριθμός των τεμαχίων ανά συσκευασία θα είναι 2 & 3 τεμάχια.

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Σε περίπτωση εισαγωγής από τρίτη χώρα το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξαγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν. 853/2004) και περί κανόνων εμπορίας κρέατος πουλερικών (Καν. 543/2008 και Καν. 1308/2013).
- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.
- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών (BROILER).
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι ταξινομημένο ως κατηγορίας «Α» σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς Καν. 543/2008 και Καν. 1308/2013.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης).
- Το προϊόν δεν θα πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει ημερομηνία σφαγής το πολύ 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.

Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το προϊόν πρέπει να έχει χρώμα και οσμή χαρακτηριστική του είδους, το δε χρώμα του δέρματος να είναι λευκό ως λευκοκίτρινο.
- Το προϊόν πρέπει να είναι καθαρό, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Το προϊόν πρέπει να είναι αρτιμελές, χωρίς ορατές κηλίδες (ίχνη προηγούμενης κατάψυξης ή κηλίδες αίματος) εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και διακριτικές και χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα.
- Το προϊόν δε θα πρέπει να περιέχει πτερά ή πτίλα ή στελέχη τους..
- Το προϊόν πρέπει να είναι σαρκώδες. Πρέπει να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους Το προϊόν δεν πρέπει να έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.

Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας (Καν. 1086/2011 και Καν. 1495/2017).
- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

Συσκευασία

- Ο αριθμός των τεμαχίων ανά συσκευασία θα είναι 2 & 3 τα οποία θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό αέρος .
- Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- Οι συσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής .

Ενδείξεις πάνω στην συσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Το είδος "Νωπό Κοτόπουλο μπούτι"
- Η κατηγορία ποιότητας «Α».
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η καταγωγή - προέλευση (χώρα καταγωγής όταν το κρέας προέρχεται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στην ίδια χώρα, αλλιώς η χώρα εκτροφής και η χώρα σφαγής).
- Ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του σφαγείου.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας «Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)».
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Το προϊόν πρέπει να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους σε θερμοκρασία όχι κατώτερη από -2°C ούτε ανώτερη από +4°C. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία, που θα είναι διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. **Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.**

2.ΝΩΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.
- Σε περίπτωση εισαγωγής από τρίτη χώρα το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξαγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν. 853/2004).

- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.
- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά, είτε αρσενικά που δεν έφθασαν στο στάδιο γεννητικής ωριμότητας, είτε θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή.
- Τα σφάγια από τα οποία προέρχεται το προϊόν θα πρέπει να είναι ογκώδη στην εμφάνιση και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, κυρίως στους μηρούς και ωμοπλάτες.
- Η κατάσταση παχύνσεως των σφαγίων πρέπει να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του εσωτερικού λίπους και αφαίρεση του εξωτερικού λίπους, ώστε το πάχος που απομένει να είναι μικρότερο από 5 χιλιοστόμετρα. Η μέτρηση μπορεί να γίνει σε κάθε σημείο του σφαγίου.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι κατηγορίας Ε ή U ή R, σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Καν. 1308/2013) με βάση την περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι αποστεωμένο και να προέρχεται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: **«μπουτί» & «μπριζόλα».**
- Το προϊόν δεν θα πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.

Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το προϊόν πρέπει να έχει χρώμα ρόδινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους.
- Το προϊόν πρέπει να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Το προϊόν δεν πρέπει να έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και δεν πρέπει να παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίασης ή τάγγισης.
- Το προϊόν πρέπει να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα.
- Στο προϊόν δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας και μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

Συσκευασία

Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός) θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό αέρος. **Το καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου θα πρέπει να είναι** θα πρέπει να είναι $1.000 \pm 10\%$ - $2.000 \pm 10\%$ γραμμάρια.

- Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- Οι συσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής.

Ενδείξεις πάνω στην συσκευασία

Στην σήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν. 1337/2013) και εθνικής νομοθεσίας. Ειδικά επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Το είδος «Χοιρινό» με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου

- Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας).
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η καταγωγή - προέλευση (χώρα καταγωγής όταν το κρέας προέρχεται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στην ίδια χώρα, αλλιώς η χώρα εκτροφής και η χώρα σφαγής).
- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Η ημερομηνία ανάλωσης «Ανάλωση έως (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)».
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Το προϊόν, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. **Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.**

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙ

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωσειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.
- Σε περίπτωση εισαγωγής από τρίτη χώρα το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004).
- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.
- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από σφάγια ζώων που ανήκουν στην κατηγορία των ελαφρών αρνιών και είναι ηλικίας έως 3,5 μηνών.
- Το σφάγιο πρέπει να είναι κατηγορίας «Α» σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Καν. 1308/2013 και Καν. 1249/2008), με βάση τη σωματική του διάπλαση να μην υπερβαίνει τα δέκα (10) κιλά και με βάση το βαθμό πάχυνσης (ποσότητα λίπους) να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις 2 και 3.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι σε τεμάχιο με το οστό και να προέρχεται από το εμπρόσθιο ή οπίσθιο τεταρτημόριο του ζώου (χεράκι ή μπούτι).
- Το προϊόν δεν θα πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.

Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το προϊόν πρέπει να έχει χρώμα ανοιχτό ρόδινο ή ρόδινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους.
- Το προϊόν πρέπει να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.

- Το προϊόν δεν πρέπει να έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.
- Το προϊόν πρέπει να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα.

Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

Συσκευασία

- Κάθε τεμάχιο, θα πρέπει να συσκευάζεται σε πλαστική συσκευασία με κενό αέρος.
- Το καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου κρέατος θα πρέπει να είναι $2000 \pm 10\%$ - $5000 \pm 10\%$ γραμμάρια.
- Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ).
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- Οι προσυσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Επισήμανση

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνω στην συσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Το είδος του τροφίμου με προσθήκη του τμήματος του σφαγίου.
- Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Κατηγορία, Διάπλαση, Βαθμός πάχυνσης).
- Η ποσότητα σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η καταγωγή - προέλευση (χώρα καταγωγής όταν το κρέας προέρχεται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στην ίδια χώρα, αλλιώς η χώρα εκτροφής και η χώρα σφαγής).
- Η ημερομηνία ανάλωσης «Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)».
- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Το προϊόν θα πρέπει να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας και υγιεινής. **Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής**

Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

Διενεργούμενοι Έλεγχοι

Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ Δήμου Αγρινίου συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων, προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος. Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην παραπάνω Δ/ση .

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τις απαιτήσεις της μελέτης, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης.

Επιπλέον, Η Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ Δήμου Αγρινίου διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται μετά από επικοινωνία με τον ΕΦΕΤ. Το κόστος των εργαστηριακών εξετάσεων και τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάσταση των δειγμάτων, ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

Δικαιολογητικά τεχνικής προσφοράς

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει **μαζί με την τεχνική προσφορά** υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

1) όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας και το τεμαχιστήριο έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

2) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

3) ότι η μεταφορά των συγκεκριμένων ειδών θα γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας **και με επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων.**

Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

ΟΜΑΔΑ 5. ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ (ΑΠΟΚΡΙΕΣ, ΚΟΥΛΟΥΜΑ, ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ Κ.Λ.Π.)

1.ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Τα 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. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις. Όλα τα είδη να είναι επώνυμα,

τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες στις οποίες να αναγράφεται η εμπορική τους ονομασία, οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης, τα συστατικά τους, η ποσότητα περιεχομένου τους, οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης κ.λ.π.

Αναλυτικά τα είδη είναι τα παρακάτω:

ΟΣΠΡΙΑ: Τα όσπρια να είναι Α' ποιότητας, Ελληνικής παραγωγής ή εισαγωγής, πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Συγκεκριμένα:

1. ΦΑΣΟΛΙΑ μεσόσπερμα ή μέτρια: Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού φασόλιος, να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή. Να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών). Δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο. Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί.

ΧΑΛΒΑΣ: Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους του άρθρου 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Ο χαλβάς να έχει παρασκευασθεί από πολτό σησαμιού (ταχίνι), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας στρουθίου. Για την παρασκευή του επιτρέπεται η προσθήκη ξηρών καρπών, κακάο, σοκολάτας ή βανίλιας και το οποίο θα πρέπει να δηλώνεται στην συσκευασία.

Το είδος να προσφέρεται σε συσκευασία μπαστούνι 2,5 γρ και στις γεύσεις σοκολάτα, βανίλια και αμύγδαλο.

ΕΛΙΕΣ ΣΕ ΑΛΜΗ (καλαμών): Πρώτης (Α') ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι καρποί να είναι άρτιοι ημιώριμοι ή ώριμοι και να έχουν γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα και έντονο το χρώμα της ποικιλίας τους. Διατηρημένοι σε άλμη ή σε ξύδι ή σε ελαιόλαδο.

ΤΟΥΡΣΙ: από τεμαχισμένα λαχανικά (ΚΑΡΟΤΟ – ΑΓΓΟΥΡΙ - ΠΙΠΕΡΙΑ – ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ) σε άλμη.

ΚΡΑΣΙ κόκκινο & λευκό : Προϊόν άριστης ποιότητας από ζύμωση των σταφυλιών ή του χυμού τους σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και την ισχύουσα νομοθεσία σχετικά με την παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών. Με 11-17 αλκοολικούς βαθμούς.

2.ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ:

Λαγάνα πολυτελείας, άνω των 750 γραμμαρίων περίπου, σε κλασικό σχήμα λαγάνας, παρασκευασμένη με το παραδοσιακό τρόπο, από αλεύρι τύπου 70%, αλεύρι κίτρινο ψιλό, νερό, μαγιά και σουσάμι. Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε Κοινοτικές, Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις. Η συσκευασία θα πρέπει να φέρει ενδείξεις στα ελληνικά όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π περί επισήμανσης.

3. ΠΡΟΧΕΙΡΟ ΓΕΥΜΑ

Αποτελούμενο από ψημένο σουβλάκι συνοδευόμενο από φέτα ψωμί 50 γρ.

Το σουβλάκι θα παρασκευαστεί από κρέας χοιρινό άριστης ποιότητας, κατάλληλο για ψήσιμο (ενδεικτικά μπούτι, σπάλα ή κοιλιακά τοιχώματα - λάπα) με την ελάχιστη δυνατή ύπαρξη λίπους, καθαρού βάρους 100 γραμμαρίων, κομμένο σε ομοιόμορφα κομμάτια περασμένα σε ξυλάκι κατάλληλο για τρόφιμα .

Το ψωμί θα είναι λευκό τύπου 70%, το οποίο θα έχει παρασκευαστεί την ίδια μέρα με την παράδοσή του .

Το γεύμα θα παρασκευαστεί αυθημερόν, θα συσκευαστεί κατά τρόπο που να διασφαλίζονται απόλυτα οι όροι ασφαλούς, αβλαβούς και υγιεινής μεταφοράς και θα σερβιριστεί στους δημότες, με ευθύνη του αναδόχου, ζεστό, σε χώρο που θα υποδειχθεί από την αρμόδια Υπηρεσία του Δήμου.

4.ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ:

Α.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. Απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή τους είναι γάλα, βούτυρο, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι. 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.

Β. 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.

Γ. ΚΑΡΑΜΕΛΕΣ: Καραμέλες σκληρές ή ζελέ σε ατομική συσκευασία και σε διάφορες γεύσεις (φρούτα, γάλακτος, αρωματικά βότανα κ.λ.π.) Στη συσκευασία να αναφέρονται τα απαραίτητα στοιχεία (επωνυμία, εργοστάσιο παραγωγής, ημερομηνία λήξης κ.λ.π.)

Δ. ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ: Παρασκευασμένα από αγνά υλικά (σοκολάτα υγείας και γάλακτος , ξηρούς καρπούς κ.λ.π.) σε ατομική συσκευασία. Στη συσκευασία να αναφέρονται τα απαραίτητα στοιχεία (επωνυμία, εργοστάσιο παραγωγής, ημερομηνία λήξης κ.λ.π.)

Η Συντάξασα και
Προϊσταμένη Τμήματος
Προμηθειών

Αγρίνιο,26-7-2022
ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ
Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ
Δ/ΝΣΗΣ
ΟΙΚΟΝ.ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Αναστασίου Ιωάννης

Παπασωτηρη Γαρουφαλιά



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΔΗΜΟΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ/
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ /ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**

Ταχ. Δ/ση : Παλαμά & Μαβίλη 6

Τ.Κ. :30131 Αγρίνιο

Τηλ.:2641360480

Fax:2641360277

Αρ. Μελέτης: 75 / 26-7-2022

**ΘΕΜΑ : ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ (ΕΙΔΩΝ
ΣΙΤΙΣΗΣ) ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ
ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΝΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΣΩΠΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ**

**ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ: 1.265.573,11
Ευρώ με ΦΠΑ 13% και 24% -
1.542.770,02 Ευρώ με δικαίωμα
προαίρεσης**

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

ΟΜΑΔΑ 1: ΕΙΔΗ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΝΠΔΔ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ (ΚΟΙ.Π.Α).				
Α/Α	ΤΜΗΜΑ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΤΜΗΜΑ 1: ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ (CPV:15000000-8)	121.573,00	15.829,57	137.402,57
2	ΤΜΗΜΑ 2: ΕΛΑΙΑ (CPV15411000-2)	24.250,00	3.152,50	27.402,50
3	ΤΜΗΜΑ 3: ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ - ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ (CPV15500000-3)	107.159,00	13.930,67	121.089,67
4	ΤΜΗΜΑ 4: ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ& ΛΑΧΑΝΙΚΑ (CPV15000000-8)	29.907,00	3.887,91	33.794,91
5	ΤΜΗΜΑ 5: ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ (CPV15110000-2)	48.940,00	6.362,20	55.302,20
6	ΤΜΗΜΑ 6: ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ (CPV 15810000-9)	73.480,00	9.552,40	83.032,40

7	ΤΜΗΜΑ 7: ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ (ΦΡΟΥΤΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ) - CPV 03220000-9	33.474,00	4.351,62	37.825,62
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ 1:	438.783,00	57.066,87	495.849,87
ΟΜΑΔΑ 2 : ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΞΕΝΩΝΑ ΓΥΝΑΙΚΩΝ ΘΥΜΑΤΩΝ ΒΙΑΣ				
A/A	ΤΜΗΜΑ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΤΜΗΜΑ1: ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ- CPV 15000000-8)	20.912,50	2.718,63	23.631,13
2	ΤΜΗΜΑ 2: ΕΛΑΙΑ CPV:15411000-2	2.804,50	364,59	3.169,09
3	ΤΜΗΜΑ 3: ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ- ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ - CPV:15500000-3	798,60	103,82	902,42
4	ΤΜΗΜΑ 4: ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ / ΛΑΧΑΝΙΚΑ(CPV15000000-8)	977,60	127,09	1.104,69
5	ΤΜΗΜΑ 5: ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ (CPV:15110000-2)	3.098,10	402,75	3.500,85
6	ΤΜΗΜΑ 6: ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ (ΦΡΟΥΤΑ - ΛΑΧΑΝΙΚΑ) CPV:03220000-9	2.055,05	267,16	2.322,21
7	ΤΜΗΜΑ 7 :ΨΩΜΙ CPV:15811100-7	1.007,40	130,96	1.138,36
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ 2:	31.653,75	4.115,00	35.768,75
ΟΜΑΔΑ 3 : ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΗΣ ΔΟΜΗΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΣΙΣΙΤΙΟΥ ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ				
A/A	ΤΜΗΜΑ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΤΜΗΜΑ 1: ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ- CPV 15000000-8)	21.958,49	2.878,91	24.837,40
2	ΤΜΗΜΑ 2 :ΨΩΜΙ CPV:15811100-7	25.392,00	3.300,96	28.692,96
3	ΤΜΗΜΑ 3 :ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ (CPV:15110000-2)	26.142,00	3.398,46	29.540,46

4	ΤΜΗΜΑ 4: ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ / ΛΑΧΑΝΙΚΑ(CPV15000000-8)	2.787,00	362,31	3.149,31
5	ΤΜΗΜΑ 5: ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ (ΦΡΟΥΤΑ - ΛΑΧΑΝΙΚΑ) CPV:03220000-9	3.697,50	480,68	4.178,18
6	ΤΜΗΜΑ 6: ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ - ΕΛΑΙΑ CPV:15000000-8	2.516,00	327,08	2.843,08
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ 3:	82.492,99	10.748,40	93.241,39
ΟΜΑΔΑ 4:ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ				
A/A	ΤΜΗΜΑ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΤΜΗΜΑ 1 : ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ- CPV:15000000-8	133.476,00	17.351,88	150.827,88
2	ΤΜΗΜΑ 2 : ΟΣΠΡΙΑ - CPV:15000000-8	56.808,00	7.385,04	64.193,04
3	ΤΜΗΜΑ 3: ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ - ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ - CPV:15113000-3	118.483,20	15.402,82	133.886,02
4	ΤΜΗΜΑ 4: ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ - ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙ - CPV:15115100-8	185.539,20	24.120,10	209.659,30
5	ΤΜΗΜΑ 5: ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟCPV:15112130- 6	44.760,00	5.818,80	50.578,80
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ 4:	539.066,40	70.078,64	609.145,04
ΟΜΑΔΑ 5. ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ (ΑΠΟΚΡΙΕΣ, ΚΟΥΛΟΥΜΑ , ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ Κ.Λ.Π.)				
A/A	ΤΜΗΜΑ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΤΜΗΜΑ 1:ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ CPV:15000000-8	13.231,00	1.963,13	15.194,13

2	ΤΜΗΜΑ 2:ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ CPV: 15811000-6	3.000,00	390,00	3.390,00
3	ΤΜΗΜΑ 3: ΠΡΟΧΕΙΡΟ ΓΕΥΜΑ CPV :15894400-5	7.500,00	975,00	8.475,00
4	ΤΜΗΜΑ 4: ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ CPV :15812000-3	3.990,20	518,73	4.508,93
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ 5 :	27.721,20	3.846,86	31.568,06
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	1.119.717,34	145.855,77	1.265.573,11
ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΜΑΔΑ 4:ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ -				
Α/Α	ΤΜΗΜΑ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΤΜΗΜΑ 1 : ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ-CPV15000000-8	113.480,00	14.752,40	128.232,40
2	ΤΜΗΜΑ 2 : ΟΣΠΡΙΑ - CPV 15000000-8	47.340,00	6.154,20	53.494,20
3	ΤΜΗΜΑ 3: ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ - ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ - CPV:15113000-3	24.816,00	3.226,08	28.042,08
4	ΤΜΗΜΑ 4: ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ - ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙ - CPV:15115100-8	39.156,00	5.090,28	44.246,28
5	ΤΜΗΜΑ 5: ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟCPV:15112130-6	20.515,00	2.666,95	23.181,95
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ 4:	245.307,00	31.889,91	277.196,91

Η Συντάξασα και
Προϊσταμένη Τμήματος
Προμηθειών

Παπασωτηρη Γαρουφαλιά

Αγρίνιο, 26-7-2022
ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ
Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ
Δ/ΝΣΗΣ
ΟΙΚΟΝ.ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Αναστασίου Ιωάννης



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΔΗΜΟΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ/ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ /ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
Ταχ. Δ/ση : Παλαμά & Μαβίλη 6
Τ.Κ. :30131 Αγρίνιο
Τηλ.:2641360480
Fax:2641360277

Αρ. Μελέτης: 75 / 26-7-2022

ΘΕΜΑ : ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ
(ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ) ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ ΚΑΙ
ΤΩΝ ΝΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΣΩΠΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ: 1.265.573,11 Ευρώ με ΦΠΑ 13% και 24% -
1.542.770,02 Ευρώ με δικαίωμα προαίρεσης

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΣ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

ΟΜΑΔΑ 1 -ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ Ν.Π.Δ.Δ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ & ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ (ΚΟΙΠΑ) ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ

A/A	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΑΛΑΤΙ ΗΜΙΧΟΝΔΡΟ 1/2 ΚΙΛΟΥ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500gr	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	2000	0,70	1.400,00	182,00	1.582,00
2	ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΙΛΟΥ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	300	1,40	420,00	54,60	474,60
3	ΑΛΕΥΡΙ ΦΑΡΙΝΑ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΩΝΕΙ ΜΟΝΟ ΤΟΥ ,ΠΑΚΕΤΟ 500ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1.200	1,50	1.800,00	234,00	2.034,00

4	ΑΥΓΑ 60 – 65gr ΧΑΡΤΙΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 10 ΤΕΜ	ΧΑΡΤΙΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 6/10 ΤΕΜ	ΤΕΜΑΧΙΟ	18.000	0,45	8.100,00	1.053,00	9.153,00
5	ΒΑΝΙΛΙΕΣ ΦΑΚΕΛΑΚΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (ΠΕΝΤΕ ΤΕΜΑΧΙΩΝ)	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (ΠΕΝΤΕ ΤΕΜ)	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	400	0,57	228,00	54,72	282,72
6	ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ Η ΒΡΩΜΗΣ (χωρίς προσθήκης σοκολάτας ή μελιού) ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1.100	4,42	4.862,00	632,06	5.494,06
7	ΖΑΧΑΡΗ ΛΕΥΚΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ 1 ΚΙΛΟΥ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	1.000	1,15	1.150,00	149,50	1.299,50
8	ΖΥΜΑΡΙΚΑ- ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ ΠΑΚΕΤΟ 500 gr	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	2.700	1,30	3.510,00	456,30	3.966,30
9	ΖΥΜΑΡΙΚΑ -ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΦΤΟ ΠΑΚΕΤΟ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 gr	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	3.200	1,30	4.160,00	540,80	4.700,80
10	ΖΥΜΑΡΙΚΑ- ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Ν2 500gr	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 gr	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	2.000	1,32	2.640,00	343,20	2.983,20
11	ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΕΡ 200 gr	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 200ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	400	1,16	464,00	60,32	524,32
12	ΚΑΝΕΛΛΑ ΞΥΛΟ ΦΑΚΕΛΑΚΙ 50 gr	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	200	1,33	266,00	34,58	300,58
13	ΚΑΝΕΛΛΑ ΤΡΙΜΕΝΗ ΦΑΚΕΛΑΚΙ 50gr	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	250	1,40	350,00	45,50	395,50
14	ΚΑΡΑΜΕΛΕΣ GEL	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1.000gr	ΚΙΛΟ	700	8,50	5.950,00	773,50	6.723,50
15	ΚΡΕΜΑ ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ 160 gr	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 160 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	2.000	1,30	2.600,00	338,00	2.938,00
16	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ SOFT ΤΥΠΟΥ ΒΙΤΑΜ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 250ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 250ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	600	1,50	900,00	117,00	1.017,00
17	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 450ΓΡ-500ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1.700	1,80	3.060,00	397,80	3.457,80
18	ΜΕΛΙ ανθέων 1 ΚΙΛΟΥ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	800	10,00	8.000,00	1.040,00	9.040,00
19	ΜΠΕΙΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ 20gr (2 +1)	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 2+1 ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ ΤΩΝ 20ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	500	0,70	350,00	45,50	395,50

20	ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΤΥΠΟΥ ΜΙΡΑΝΤΑ ή ΠΤΙΜΠΕΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΑΚΕΤΟ 225/250 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1.600	1,30	2.080,00	270,40	2.350,40
21	ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΤΥΠΟΥ ΜΙΡΑΝΤΑ ΠΑΚΕΤΟ (ολικής αλέσεως)ή ΠΤΙΜΠΕΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΑΚΕΤΟ 225/250 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1.700	1,45	2.465,00	320,45	2.785,45
22	ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΚΟΥΤΙ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 162 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	800	1,80	1.440,00	187,20	1.627,20
23	ΞΥΔΙ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 350 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	600	1,00	600,00	78,00	678,00
24	ΠΙΠΕΡΙ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 100 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	400	2,10	840,00	109,20	949,20
25	ΡΙΓΑΝΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	400	1,46	584,00	75,92	659,92
26	ΡΕΒΥΘΙΑ ΠΑΚΕΤΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	800	2,50	2.000,00	260,00	2.260,00
27	ΡΥΖΙ ΓΙΑ ΠΙΛΑΦΙ ΨΗΜΕΝΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	2.100	2,40	5.040,00	655,20	5.695,20
28	ΡΥΖΙ ΚΑΡΟΛΙΝΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1.500	1,68	2.520,00	327,60	2.847,60
29	ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	500	1,15	575,00	74,75	649,75
30	ΤΑΧΙΝΙ με κακάο (σε γυάλινο βάζο)	ΓΥΑΛΙΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 350 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1.100	4,00	4.400,00	572,00	4.972,00
31	ΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ ΚΛΑΣΣΙΚΟΣ ΧΑΡΤΙΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΧΑΡΤΙΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1.100	1,00	1.100,00	143,00	1.243,00
32	ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 400-410 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	2.400	1,90	4.560,00	592,80	5.152,80
33	ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	800	1,83	1.464,00	190,32	1.654,32
34	ΦΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	2900	1,75	5.075,00	659,75	5.734,75
35	ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 450 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	800	3,26	2.608,00	339,04	2.947,04
36	ΧΑΛΒΑΣ 1 ΚΙΛΟΥ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΚΙΛΟ	600	8,85	5.310,00	690,30	6.000,30
37	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΜΕΓΑΛΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 4 ΠΑΚΕΤΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ 125 gr	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 4 ΠΑΚΕΤΩΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	900	1,90	1.710,00	222,30	1.932,30

38	ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ Α΄ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΥΣΚ. ΑΕΡΟΣΤΕΓΗΣ 1Kg	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1.100	15,00	16.500,00	2.145,00	18.645,00
39	ΤΣΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ 20 ΤΕΜ.	ΣΥΣΚ. 20 ΓΡ	ΣΥΣΚ.	800	1,56	1.248,00	162,24	1.410,24
40	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΜΕΓΑΛΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 4 ΠΑΚΕΤΑ 125gr (ΣΤΑΡΕΝΙΑ)	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 4 ΠΑΚΕΤΩΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1.500	1,80	2.700,00	351,00	3.051,00
41	ΧΑΜΟΜΗΛΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ 20 ΤΕΜ.	ΣΥΣΚ. 20 ΤΕΜ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	60	1,50	90,00	11,70	101,70
42	ΓΛΥΚΟ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ 1 ΚΙΛΟΥ (ΚΕΡΑΣΙ)	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	120	11,00	1.320,00	171,60	1.491,60
43	ΓΛΥΚΟ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ 1 ΚΙΛΟΥ (ΣΤΑΦΥΛΙ)	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	120	13,00	1.560,00	202,80	1.762,80
44	ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ ΜΕ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΦΥΑΛΗ 1,5 L	ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΦΥΑΛΗ 1,5L	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	700	1,10	770,00	100,10	870,10
45	ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ ΧΩΡΙΣ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟ ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΦΥΑΛΗ 1,5 L	ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΦΥΑΛΗ 1,5L	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	900	1,15	1.035,00	134,55	1.169,55
46	ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΦΥΑΛΗ 1,5L	ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΦΥΑΛΗ 1,5L	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	900	1,15	1.035,00	134,55	1.169,55
47	ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΤΥΠΟΥ ΓΚΑΖΟΖΑ ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΦΥΑΛΗ 1,5L	ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΦΥΑΛΗ 1,5L	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	200	1,15	230,00	29,90	259,90
48	ΣΟΔΑ ΚΟΥΤΙ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ 0,33L	ΚΟΥΤΙ 0,33 L	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	900	0,56	504,00	65,52	569,52
				ΣΥΝΟΛΑ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 1		121.573,00	15.829,57	137.402,57
	ΤΜΗΜΑ 2: ΕΛΑΙΑ (CPV 15411000-2)					0		
	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	EXTRA ΠΑΡΘΕΝΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 4 ΛΙΤΡΩΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1.250	19,4	24.250,00	3.152,50	27.402,50
				ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 2		24.250,00	3.152,50	27.402,50
	ΤΜΗΜΑ 3:ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ -ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ (CPV 15500000—3)							
	1 ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΩΝ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΔΟΜΩΝ (ΠΑΙΔΙΚΟΙ ΣΤΑΘΜΟΙ Κ.Λ.Π)							
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				
1	ΓΡΑΒΙΕΡΑ		ΚΙΛΟ	800	12,49	9.992,00	1.298,96	11.290,96

2	ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΣΚΛΗΡΗ ΣΕ ΆΛΜΗ		ΚΙΛΟ	2.300	7,85	18.055,00	2.347,15	20.402,15
3	ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΤΥΠΟΥ ΚΑΣΕΡΙ		ΚΙΛΟ	900	10,57	9.513,00	1.236,69	10.749,69
4	ΓΙΑΟΥΡΤΑΚΙΑ (πρόβειο ή αγελαδινό) 200gr	ΚΕΣΕΔΑΚΙ 200 ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1.300	1,23	1.599,00	207,87	1.806,87
5	ΓΑΛΑ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ	ΛΙΤΡΟ	ΛΙΤΡΟ	6.000	1,7	10.200,00	1.326,00	11.526,00
						49.359,00	6.416,67	55.775,67
	ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΜΕΣΑ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ (ΓΑΛΑ) ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ ΤΟΥ ΝΠΔΔ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗ ΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛ Ο
1	ΓΑΛΑ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ	ΛΙΤΡΟ	ΛΙΤΡΟ	34.000	1,7	57.800,00	7.514,00	65.314,00
						ΣΥΝΟΛΑ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 3	13.930,67	121.089,67
	ΤΜΗΜΑ 4: ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ (CPV 15000000-8)							
1	ΨΑΡΙΑ ΚΑΤ/ΝΑ ΠΕΡΚΑ	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΚΙΛΟ	1900	11	20.900,00	2.717,00	23.617,00
2	ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ πλοκάμια	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΚΙΛΟ	500	14,27	7.135,00	927,55	8.062,55
3	ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΤ/ΝΟΣ	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΚΙΛΟ	800	2,34	1.872,00	243,36	2.115,36
						ΣΥΝΟΛΑ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 4	3.887,91	33.794,91
	ΤΜΗΜΑ 5: ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ (CPV 15110000-2)							
A/A	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗ ΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛ Ο
1	ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟΣ ΚΙΜΑΣ ΑΠΟ ΑΠΑΧΟ ΚΡΕΑΣ (100%)	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΚΙΛΟ	2.100	9,6	20.160,00	2.620,80	22.780,80
2	ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ (ποντίκι)	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΚΙΛΟ	800	9,89	7.912,00	1.028,56	8.940,56
3	ΝΩΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΟ	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΚΙΛΟ	600	5,28	3.168,00	411,84	3.579,84

4	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΚΙΛΟ	5.000	3,54	17.700,00	2.301,00	20.001,00
---	----------------	------------------------	------	-------	------	-----------	----------	-----------

ΣΥΝΟΛΑ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 5						48.940,00	6.362,20	55.302,20
--------------------------	--	--	--	--	--	------------------	-----------------	------------------

ΤΜΗΜΑ 6: ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ (CPV 15810000-9)

A/A	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΑΡΤΟΣ 500 gr	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1/2 ΚΙΛΟΥ	ΤΕΜ	30.000	1,38	41.400,00	5.382,00	46.782,00
2	ΑΡΤΟΣ 500gr (ολικής άλεσης)	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1/2 ΚΙΛΟΥ	ΤΕΜ	20.000	1,4	28.000,00	3.640,00	31.640,00
3	ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ		ΚΙΛΟ	200	8,5	1.700,00	221,00	1.921,00
4	ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ		ΚΙΛΟ	280	8,5	2.380,00	309,40	2.689,40

ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 6						73.480,00	9.552,40	83.032,40
--------------------------	--	--	--	--	--	------------------	-----------------	------------------

ΤΜΗΜΑ 7: ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ (ΦΡΟΥΤΑ-ΛΑΧΑΝΙΚΑ) (CPV 03220000-9)

A/A	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΑΓΓΟΥΡΙΑ		ΤΕΜ.	600	0,35	210,00	27,30	237,30
2	ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ		ΚΙΛΟ	200	1,62	324,00	42,12	366,12
3	ΑΝΗΘΟΣ (ΜΑΤΣΑΚΙ)		ΜΑΤΣΑΚΙ	500	0,47	235,00	30,55	265,55
4	ΑΧΛΑΔΙΑ		ΚΙΛΟ	500	1,92	960,00	124,80	1.084,80
5	ΒΕΡΙΚΟΚΑ		ΚΙΛΟ	300	2,18	654,00	85,02	739,02
6	ΚΑΡΟΤΑ		ΚΙΛΟ	500	0,77	385,00	50,05	435,05
7	ΚΑΡΠΟΥΖΙ		ΚΙΛΟ	250	0,34	85,00	11,05	96,05
8	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ		ΚΙΛΟ	400	1,21	484,00	62,92	546,92
9	ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ (ΜΑΤΣΑΚΙ)		ΜΑΤΣΑΚΙ	400	0,5	200,00	26,00	226,00
10	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ		ΚΙΛΟ	3.000	0,88	2.640,00	343,20	2.983,20
11	ΛΑΧΑΝΟ		ΚΙΛΟ	1.000	0,56	560,00	72,80	632,80
12	ΛΕΜΟΝΙΑ		ΚΙΛΟ	900	1,83	1.647,00	214,11	1.861,11
13	ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ (ΜΑΤΣΑΚΙ)		ΜΑΤΣΑΚΙ	700	0,5	350,00	45,50	395,50
14	ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ		ΚΙΛΟ	800	0,88	704,00	91,52	795,52
15	ΜΑΡΟΥΛΙΑ		ΤΕΜ.	1800	0,6	1.080,00	140,40	1.220,40

16	ΜΕΛΙΝΤΖΑΝΕΣ		ΚΙΛΟ	200	1,42	284,00	36,92	320,92
17	ΜΗΛΑ		ΚΙΛΟ	3.000	1,42	4.260,00	553,80	4.813,80
18	ΜΠΑΝΑΝΕΣ		ΚΙΛΟ	3.000	1,49	4.470,00	581,10	5.051,10
19	ΝΤΟΜΑΤΕΣ		ΚΙΛΟ	1.200	1,65	1.980,00	257,40	2.237,40
20	ΠΑΤΑΤΕΣ		ΚΙΛΟ	10.000	0,65	6.500,00	845,00	7.345,00
21	ΠΕΠΟΝΙ		ΚΙΛΟ	200	0,86	172,00	22,36	194,36
22	ΠΙΠΕΡΙΕΣ		ΚΙΛΟ	400	1,72	688,00	89,44	777,44
23	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ		ΚΙΛΟ	1.500	0,88	1.320,00	171,60	1.491,60
24	ΡΟΔΑΚΙΝΑ		ΚΙΛΟ	500	1,58	790,00	102,70	892,70
25	ΣΕΛΙΝΟ (ΚΙΛΟ)		ΚΙΛΟ	300	1,63	489,00	63,57	552,57
26	ΣΚΟΡΔΑ		ΤΕΜ.	800	0,42	336,00	43,68	379,68
27	ΣΠΑΝΑΚΙ		ΚΙΛΟ	400	2,27	908,00	118,04	1.026,04
28	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΝΩΠΑ		ΚΙΛΟ	300	2,53	759,00	98,67	857,67

ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ								
7						33.474,00	4.351,62	37.825,62

ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ 1						438.783,00	57.066,87	495.849,87
------------------------	--	--	--	--	--	-------------------	------------------	-------------------

ΟΜΑΔΑ 2- ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΞΕΝΩΝΑ ΓΥΝΑΙΚΩΝ ΘΥΜΑΤΩΝ ΒΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ 1-ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ CPV:15000000-8

A/A	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ (ολικής άλεσης με προσθήκη σοκολάτος)	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 375 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	70	5	350,00	45,50	395,50
2	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ τύπου ΒΙΤΑΜ SOFT	ΜΕΡΙΔΑ 10ΓΡ	ΜΕΡΙΔΑ	7300	0,27	1.971,00	256,23	2.227,23
3	ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ ΙΩΔΙΟΥΧΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	30	0,7	21,00	2,73	23,73
4	ΑΛΑΤΙ ΗΜΙΧΟΝΤΡΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	30	0,7	21,00	2,73	23,73
5	ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	50	1,5	75,00	9,75	84,75

6	ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ ΦΑΡΙΝΑ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΩΝΕΙ ΜΟΝΟ ΤΟΥ	ΠΑΚΕΤΟ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	30	1,2	36,00	4,68	40,68
7	ΑΥΓΑ 60-65 ΓΡ	ΣΕ ΧΑΡΤΙΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ 10 ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ	500	0,45	225,00	29,25	254,25
8	ΖΑΧΑΡΗ ΛΕΥΚΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	50	1,15	57,50	7,48	64,98
9	ΖΥΜΑΡΙΚΑ- ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	80	1,32	105,60	13,73	119,33
10	ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΣΠΑΓΓΕΤΙ Νο10	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	200	1,32	264,00	34,32	298,32
11	ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΣΠΑΓΓΕΤΙ Νο 6	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	200	1,32	264,00	34,32	298,32
12	ΖΥΜΑΡΙΚΑ- ΠΕΝΝΕΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	80	0,97	77,60	10,09	87,69
13	ΖΥΜΑΡΙΚΑ- ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	90	0,88	79,20	10,30	89,50
14	ΚΑΚΑΟ ΣΚΟΝΗ	ΠΑΚΕΤΟ 125 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	60	1,7	102,00	13,26	115,26
15	ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ	ΠΑΚΕΤΟ 194 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	50	2,5	125,00	16,25	141,25
16	ΚΑΦΕΣ ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΤΥΠΟΥ NESCAFE ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 200 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 200 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	30	8,5	255,00	33,15	288,15
17	ΚΕΤΣΑΠ ΚΛΑΣΣΙΚΟ	ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΜΠΟΥΚΑΛΙ 340-350 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	40	2,7	108,00	14,04	122,04
18	ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	40	3,98	159,20	20,70	179,90
19	ΜΕΛΙ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ	ΜΕΡΙΔΑ 20ΓΡ	ΜΕΡΙΔΑ	2500	0,27	675,00	87,75	762,75
20	ΜΕΡΕΝΤΑ (ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ)	ΜΕΡΙΔΑ 20ΓΡ	ΜΕΡΙΔΑ	840	0,18	151,20	19,66	170,86
21	ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 250 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	100	1,5	150,00	19,50	169,50
22	ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΤΥΠΟΥ ΜΙΡΑΝΤΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 250 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	100	1,5	150,00	19,50	169,50
23	ΞΥΔΙ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 350 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	30	1	30,00	3,90	33,90

24	ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ 200 ΓΡ.	ΤΕΜΑΧΙΟ	100	1,9	190,00	24,70	214,70
25	ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 100 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	40	1,68	67,20	8,74	75,94
26	ΡΙΓΑΝΗ ΤΡΙΜΜΕΝΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 50 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	45	1,46	65,70	8,54	74,24
27	ΡΥΖΙ ΝΥΧΑΚΙ Ή ΓΛΑΣΕ ΠΑΚΕΤΟ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	150	1,59	238,50	31,01	269,51
28	ΤΟΜΑΤΑΚΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ	ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ 410 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	65	1,5	97,50	12,68	110,18
29	ΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ ΕΛΑΦΡΑ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ ΚΛΑΣΣΙΚΟΣ	ΧΑΡΤΙΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	120	0,71	85,20	11,08	96,28
30	ΤΣΑΙ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΑ ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΜΕ 20 ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	50	1,56	78,00	10,14	88,14
31	ΦΑΚΕΣ ΠΑΚΕΤΟ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	100	1,73	173,00	22,49	195,49
32	ΡΕΒΥΘΙΑ ΠΑΚΕΤΟ 500 ΓΡ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	30	2,4	72,00	9,36	81,36
33	ΦΑΣΟΛΙΑ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	100	1,03	103,00	13,39	116,39
34	ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	60	3,54	212,40	27,61	240,01
35	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ σίτου/ολικής άλεσης/σίκαλης	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ 2 ΤΜΧ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	7300	1,64	11.972,00	1.556,3 6	13.528,3 6
36	ΑΡΤΥΜΑ ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	ΜΠΟΥΚΑΛΙ 380 ML	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	40	1,33	53,2	6,92	60,12
37	ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ	ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ 20 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	3650	0,22	803	104,39	907,39
38	ΧΥΜΟΙ ΤΡΙΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΝΟΣ (1) ΛΙΤΡΟΥ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΝΟΣ (1) ΛΙΤΡΟΥ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	90	1,55	139,5	18,14	157,64

39	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ΣΕ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΚΟΥΤΙ 400-410 ΓΡ.	ΤΕΜΑΧΙΟ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1500	0,74	1.110,00	144,30	1.254,30
					ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 1	20.912,50	2.718,63	23.631,13
ΤΜΗΜΑ 2: ΈΛΑΙΑ-CPV 15411000-2								
A/A	ΕΙΔΟΣ- ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΦΥΑΛΗ ΛΙΤΡΩΝ 4	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	125	19,4	2.425,00	315,25	2.740,25
2	ΚΑΛΑΜΠΟΚΕΛΑΙΟ	ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΦΥΑΛΗ ΛΙΤΡΩΝ 5	ΛΙΤΡΟ	25	15,18	379,50	49,34	428,84
					ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 2	2.804,50	364,59	3.169,09
ΤΜΗΜΑ 3: ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ- ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ CPV15500000-3								
A/A	ΕΙΔΟΣ- ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ ΠΛΗΡΕΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΝΟΣ (1) ΛΙΤΡΟΥ	ΛΙΤΡΟ	200	0,96	192	24,96	216,96
2	ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΣΚΛΗΡΗ ΣΕ ΆΛΜΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	50	7,85	392,5	51,03	443,53
4	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΑΓΕΛΑΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	50	2,02	101	13,13	114,13
5	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 200 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 200 ΓΡ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	30	3,77	113,1	14,70	127,80
					ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 3	798,60	103,82	902,42
ΤΜΗΜΑ 4: ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΑΛΛΙΕΥΜΑΤΑ / ΛΑΧΑΝΙΚΑ CPV 15000000-8								
A/A	ΕΙΔΟΣ-ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Μ.Μ.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΦΕΤΑ ΨΑΡΙ	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	100	5,79	579	75,27	654,27

2	ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	50	2,34	117	15,21	132,21
3	ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	40	5,3	212	27,56	239,56
4	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ Ή ΠΛΑΤΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	40	1,74	69,6	9,05	78,648
ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 4						977,60	127,09	1.104,69

ΤΜΗΜΑ 5: ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ-CPV15110000-2

A/A	ΕΙΔΟΣ-ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	M.M.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΚΙΜΑΣ ΒΟΕΙΟΣ ΑΠΟ ΑΠΑΧΟ ΚΡΕΑΣ	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΚΙΛΟ	90	9,6	864	112,32	976,32
2	ΚΙΜΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΚΙΛΟ	90	5,28	475,2	61,78	536,98
3	ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ(ΠΟΝΤΙΚΙ)	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΚΙΛΟ	90	9,89	890,1	115,71	1.005,81
4	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΚΙΛΟ	80	3,54	283,2	36,82	320,02
5	ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΚΙΛΟ	70	5,28	369,6	48,05	417,65
6	ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ	ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ	ΚΙΛΟ	40	5,4	216	28,08	244,08
ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 5						3.098,10	402,76	3.500,86

ΤΜΗΜΑ 6: ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ(ΦΡΟΥΤΑ-ΛΑΧΑΝΙΚΑ) CPV03220000-9

A/A	ΕΙΔΟΣ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	M.M.	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΑΓΓΟΥΡΙΑ		ΤΕΜΑΧΙΟ	100	0,35	35	4,55	39,55
2	ΑΝΗΘΟΣ(ΜΑΤΣΑΚΙ)		ΤΕΜΑΧΙΟ	50	0,47	23,5	3,06	26,56
3	ΚΑΡΟΤΑ		ΚΙΛΟ	30	0,77	23,1	3,00	26,10
4	ΚΑΡΠΟΥΖΙ		ΚΙΛΟ	100	0,34	34	4,42	38,42
5	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ		ΚΙΛΟ	30	1,21	36,3	4,72	41,02
6	ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ (ΜΑΤΣΑΚΙ)		ΜΑΤΣΑΚΙ	10	0,5	5	0,65	5,65
7	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ		ΚΙΛΟ	220	0,88	193,6	25,17	218,77

8	ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ (ΜΑΤΣΑΚΙ)		ΜΑΤΣΑΚΙ	30	0,5	15	1,95	16,95
9	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ		ΚΙΛΟ	30	1,42	42,6	5,54	48,14
10	ΜΗΛΑ		ΚΙΛΟ	100	1,58	158	20,54	178,54
11	ΜΠΑΝΑΝΕΣ		ΚΙΛΟ	100	1,49	149	19,37	168,37
12	ΝΤΟΜΑΤΕΣ		ΚΙΛΟ	310	1,65	511,5	66,50	578,00
13	ΠΕΠΟΝΙ		ΚΙΛΟ	30	0,86	25,8	3,35	29,15
14	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ		ΚΙΛΟ	20	1,72	34,4	4,47	38,87
15	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ		ΚΙΛΟ	100	0,88	88	11,44	99,44
16	ΣΕΛΙΝΟ(ΚΙΛΟ)		ΚΙΛΟ	5	1,63	8,15	1,06	9,21
17	ΣΠΑΝΑΚΙ ΦΡΕΣΚΟ		ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	30	2,27	68,1	8,85	76,95
18	ΣΚΟΡΔΑ		ΤΕΜΑΧΙΟ	200	0,42	84	10,92	94,92
19	ΠΑΤΑΤΕΣ		ΚΙΛΟ	800	0,65	520	67,60	587,60

ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 6					2.055,05	267,16	2.322,21
--------------------------	--	--	--	--	-----------------	---------------	-----------------

ΤΜΗΜΑ 7: ΨΩΜΙ (CPV:15811100-7)

A/A	ΕΙΔΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	M/M	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΨΩΜΙ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1/2 ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	730	1,38	1.007,40	130,96	1.138,36

ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 7					1.007,40	130,96	1.138,36
--------------------------	--	--	--	--	-----------------	---------------	-----------------

ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ 2					31.653,75	4.115,00	35.768,75
------------------------	--	--	--	--	------------------	-----------------	------------------

ΟΜΑΔΑ 3- ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΗΣ ΔΟΜΗΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΣΥΣΣΙΤΙΟΥ ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ

ΤΜΗΜΑ 1: ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ CPV:15000000-8

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	Μπέικον	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	60	7,97	478,20	62,17	540,37

2	Αλάτι Ημίχονδρο	Συσκευασία 5 Κιλών	Κιλό	100	0,7	70,00	9,10	79,10
3	Πιπέρι	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	30	15,04	451,20	58,66	509,86
4	Ρίγανη	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	2	24,78	49,56	6,44	56,00
5	Δυόσμος	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	2	21,24	42,48	5,52	48,00
6	Ξύδι	Συσκευασία 5 Λίτρων	Λίτρο	100	1,33	133,00	17,29	150,29
7	Λεμόνι (Άρτυμα)	Συσκευασία 5 Λίτρων	Λίτρο	150	1,46	219,00	28,47	247,47
8	Ζάχαρη	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	10	0,98	9,80	1,27	11,07
9	Αλεύρι	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	10	1,4	14,00	1,82	15,82
10	Πάπρικα	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	5	23,89	119,45	15,53	134,98
11	Αυγά 60-65gr	Συσκευασία 6 /10/12 Τεμ.	Τεμάχιο	200	0,45	90,00	11,70	101,70
12	Γάλα Εβαπορέ	Συσκευασία 6/12 Κουτιών 400-410 ΓΡ	Κουτί	300	1,2	360,00	46,80	406,80
13	Ρύζι καρολίνα	Συσκευασία 10 Κιλών	Κιλό	800	1,68	1.344,00	174,72	1.518,72
14	Κριθαράκι	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	500	2,6	1.300,00	169,00	1.469,00
15	Μακαρόνια Νο 6	Συσκευασία 5 Λίτρων	Κιλό	600	2,5	1.500,00	195,00	1.695,00
16	Φακές	Συσκευασία 10 Κιλών	Κιλό	500	2,6	1.300,00	169,00	1.469,00
17	Φασόλια	Συσκευασία 30 Κιλών	Κιλό	1600	2,8	4.480,00	582,40	5.062,40
18	Μαργαρίνη Τύπου Βιτάμ	Συσκευασία 2 Κιλών	Κιλό	200	4,25	850,00	110,50	960,50
19	Ντομάτα Ψιλοκομμένη	Συσκευασία 2,5 Κιλών	Κιλό	400	3	1.200,00	156,00	1.356,00

20	Πολτός Ντομάτας	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	50	4	200,00	26,00	226,00
21	Κεφαλοτύρι	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	200	8,83	1.766,00	229,58	1.995,58
22	Τυρί Τύπου Gouda	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	200	7,59	1.518,00	197,34	1.715,34
23	Ζαμπόν	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	10	8,85	88,50	11,51	100,01
24	Τυρί Φέτα ΠΟΠ σε άλμη	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	100	7,85	785,00	102,05	887,05
25	Ζωμός Λαχανικών	Συσκευασία 1 Λίτρου	Λίτρο	60	13,27	796,20	103,51	899,71
26	Πουρές Πατάτες	Συσκευασία 5 Κιλών	Κιλό	70	8,85	619,50	80,54	700,04
27	Μουστάρδα	Συσκευασία 4,5 Λίτρων	Λίτρο	80	6,19	495,20	64,38	559,58
28	Κρασί	Συσκευασία 5 Λίτρων	Λίτρο	100	2,21	221,00	53,04	274,04
29	Ρεβύθια	Συσκευασία 10 Κιλών	Κιλό	60	5,22	313,20	40,72	353,92
30	Φασόλια Γίγαντες	Συσκευασία 10 Κιλών	Κιλό	60	7,08	424,80	55,22	480,02
31	Μανιτάρια Κονσέρβα	Συσκευασία 2,5 Κιλών	Κιλό	120	4,42	530,40	68,95	599,35
33	Καλαμπόκι Κονσέρβα	Συσκευασία 2,5 Κιλών	Κιλό	50	3,8	190,00	24,70	214,70
ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 1						21.958,49	2.878,91	24.837,40

ΤΜΗΜΑ 2:ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ (CPV:15811100-7)									
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ	
1	Ψωμί	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	9200	2,76	25.392,00	3.300,96	28.692,96	
ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 2						25.392,00	3.300,96	28.692,96	
						0			
ΤΜΗΜΑ 3 --ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ									

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	Χοιρινή Μπριζόλα	Συσκευασία 2-5 Κιλών	Κιλό	600	5,28	3168	411,84	3.579,84
2	Νωπό Κρέας Χοιρινό Μπούτι (ανευ κόκκαλου)	Συσκευασία 2-5 Κιλών	Κιλό	1000	5,28	5280	686,40	5.966,40
3	Νωπό Κρέας Χοιρινό - Πανσέτα	Συσκευασία 2-5 Κιλών	Κιλό	500	4,98	2490	323,70	2.813,70
4	Νωπό Κοτόπουλο Μπούτι	Συσκευασία 2-5 Κιλών	Κιλό	1200	3,54	4248	552,24	4.800,24
5	Νωπό Κρέας Βόειο – Κιμάς Σπάλα	Συσκευασία 2-5 Κιλών	Κιλό	700	9,42	6594	857,22	7.451,22
6	Νωπό Κρέας Χοιρινός Κιμάς	Συσκευασία 2-5 Κιλών	Κιλό	200	5,28	1056	137,28	1.193,28
7	Λουκάνικο Χωριάτικο (χοιρινό)	Συσκευασία 2-5 Κιλών	Κιλό	600	5,51	3306	429,78	3.735,78

ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ	3	26.142,00	3.398,46	29.540,46
------------------------	----------	------------------	-----------------	------------------

ΤΜΗΜΑ 4- ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	Σπανάκι Κατεψυγμένο	Συσκευασία 1-2 Κιλών	Κιλό	100	2,34	234	30,42	264,42
2	Αρακάς Κατεψυγμένος	Συσκευασία 2 Κιλών	Κιλό	200	2,34	468	60,84	528,84
3	Φασολάκια Κατεψυγμένα	Συσκευασία 2 Κιλών	Κιλό	200	1,74	348	45,24	393,24
4	Βακαλάος Φέτα Κατεψυγμένος	Συσκευασία 1-2 Κιλών	Κιλό	300	5,79	1737	225,81	1.962,81

ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ	4	2.787,00	362,31	3.149,31
------------------------	----------	-----------------	---------------	-----------------

ΤΜΗΜΑ 5 -ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	Σέλινο		Κιλό	100	1,63	163	21,19	184,19
2	Μαϊντανός		Ματσάκι	200	0,5	100	13,00	113,00

3	Κρεμμύδια Ξερά	Συσκευασία 20 Κιλών	Κιλό	900	0,88	792	102,96	894,96
4	Πατάτες	Συσκευασία 25 Κιλών	Κιλό	900	0,65	585	76,05	661,05
5	Πιπεριές		Κιλό	250	1,72	430	55,90	485,90
6	Ντομάτες		Κιλό	400	1,65	660	85,80	745,80
7	Μελιτζάνες		Κιλό	100	1,42	142	18,46	160,46
8	Λάχανο		Κιλό	50	0,56	28	3,64	31,64
9	Σκόρδα		Τεμάχιο	100	0,42	42	5,46	47,46
10	Κρεμμυδάκια		Ματσάκι	100	0,5	50	6,50	56,50
11	Άνηθος		Ματσάκι	200	0,47	94	12,22	106,22
12	Καρότα		Κιλό	500	0,77	385	50,05	435,05
13	Κολοκυθάκια		Κιλό	100	1,21	121	15,73	136,73
14	Πράσα		Κιλό	50	2,11	105,5	13,72	119,22

ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

5

3.697,50

480,68

4.178,18

ΤΜΗΜΑ 6 :ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ(ΕΛΑΙΑ) CPV:15000000-8

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	Ελαιόλαδο	Συσκευασία 4 Λίτρων	ΛΙΤΡΟ	400	6,29	2.516,00	327,08	2.843,08

ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

6

2.516,00

327,08

2.843,08

ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ 3

82.492,99

10.748,40

93.241,39

ΟΜΑΔΑ 4 -ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ

ΤΜΗΜΑ 1: ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ CPV:15000000-8

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	Ζάχαρη	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	14400	1,15	16560	2.152,80	18.712,80
2	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	Συσκευασία 1 Κιλού	Κιλό	14400	1,4	20160	2.620,80	22.780,80
3	Πάστα Ντομάτας διπλής συμπύκνωσης 28%	Συσκευασία 410gr	Τεμάχια	15600	2	31200	4.056,00	35.256,00

4	Ζυμαρικά – Μακαρόνια Νο6	Συσκευασία 500 gr	Τεμάχια	18000	1,32	23760	3.088,80	26.848,80
5	Ζυμαρικά – Πένες	Συσκευασία 500 gr	Τεμάχια	10800	0,97	10476	1.361,88	11.837,88
6	Ζυμαρικά – Κριθαράκι Μέτριο	Συσκευασία 500 gr	Τεμάχια	10800	1,3	14040	1.825,20	15.865,20
7	Γάλα Εβαπορέ	Συσκευασία 400 - 410 gr	Τεμάχια	14400	1,2	17280	2.246,40	19.526,40
				ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 1		133.476,00	17.351,88	150.827,88
ΤΜΗΜΑ 2 :ΟΣΠΡΙΑ - CPV: 15000000-8								
1	Φακές	Συσκευασία 500 gr	Τεμάχια	10800	1,75	18900	2.457,00	21.357,00
2	Φασόλια	Συσκευασία 500 gr	Τεμάχια	10800	1,83	19764	2.569,32	22.333,32
3	Ρύζι (Καρολίνα)	Συσκευασία 500 gr	Τεμάχια	10800	1,68	18144	2.358,72	20.502,72
				ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 2		56.808,00	7.385,04	64.193,04
ΤΜΗΜΑ 3 -ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ-ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ CPV:15113000-3								
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	Κρέας Χοιρινό Νωπό (Μπριζόλα)		Κιλό	11220	5,28	59241,6	7.701,41	66.943,01
2	Κρέας Χοιρινό Νωπό (Μπούτι χωρίς κόκαλο)		Κιλό	11220	5,28	59241,6	7.701,41	66.943,01
				ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 3		118.483,20	15.402,82	133.886,02
ΤΜΗΜΑ 4 :ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ –ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙ-CPV:15115100-8								
1	Κρέας Αρνί Νωπό		Κιλό	18480	10,04	185.539,20	24.120,10	209.659,30
				ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 4		185.539,20	24.120,10	209.659,30
ΤΜΗΜΑ 5 :ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ – ΝΩΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ – CPV:15113000-3								

1	Νωπό Κοτόπουλο (Μπούτι)		Κιλό	12000				
						3,73	44.760,00	5.818,80
								50.578,80
							ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 5	
							44.760,00	5.818,80
								50.578,80
							ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ 4	
							539.066,40	70.078,64
								609.145,04

Για την ΟΜΑΔΑ 4 προβλέπεται δικαίωμα προαίρεσης συνολικού ποσού 174.997,45 Ευρώ συμπεριλαμβανομένου του αναλογούντος ΦΠΑ 13 % , ως εξής:

ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΜΑΔΑ 4 : ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ

ΟΜΑΔΑ 4: ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΥ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ -ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ							
ΤΜΗΜΑ 1 :ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ - CPV:15000000-8							
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	Ζάχαρη	ΚΙΛΟ	12.000	1,15	13.800,00	1.794,00	15.594,00
2	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	ΚΙΛΟ	12.000	1,4	16.800,00	2.184,00	18.984,00
3	Πάστα Ντομάτας διπλής συμπύκνωσης 28%	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 410gr	13.000	2	26.000,00	3.380,00	29.380,00
4	Ζυμαρικά – Μακαρόνια Νο6	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	15.000	1,32	19.800,00	2.574,00	22.374,00
5	Ζυμαρικά – Πένες	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	9.000	0,97	8.730,00	1.134,90	9.864,90
6	Ζυμαρικά – Κριθαράκι Μέτριο	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	9.000	1,3	11.700,00	1.521,00	13.221,00
7	Γάλα Εβαπορέ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 400-410 ΓΡ	12.000	1,2	14.400,00	1.872,00	16.272,00

8	Μαργαρίνη ταΐτπου βιταμ soft	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 250 ΓΡ	1.500	1,5	2.250,00	292,50	2.542,50
ΣΥΝΟΛΑ:					113.480,00	14.752,40	128.232,40
ΤΜΗΜΑ 2 :ΟΣΠΡΙΑ - CPV: 15000000-8							
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΦΑΚΕΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	9.000	1,75	15.750,00	2.047,50	17.797,50
2	ΦΑΣΟΛΙΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	9.000	1,83	16.470,00	2.141,10	18.611,10
3	ΡΥΖΙ (ΚΑΡΟΛΙΝΑ)	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	9.000	1,68	15.120,00	1.965,60	17.085,60
ΣΥΝΟΛΑ:					47.340,00	6.154,20	53.494,20
ΤΜΗΜΑ 3 :ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ –ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ CPV:15113000-3							
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ ΝΩΠΟ (ΜΠΟΥΤΙ)	ΚΙΛΟ	2.350	5,28	12.408,00	1.613,04	14.021,04
2	ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ ΝΩΠΟ (ΜΠΡΙΖΟΛΑ)	ΚΙΛΟ	2.350	5,28	12.408,00	1.613,04	14.021,04
ΣΥΝΟΛΑ:					24.816,00	3.226,08	28.042,08
ΤΜΗΜΑ 4 :ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ –ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙ- CPV:15115100-8							
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
1	ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙ ΝΩΠΟ	ΚΙΛΟ	3.900	10,04	39.156,00	5.090,28	44.246,28
ΣΥΝΟΛΑ:							44.246,28
ΤΜΗΜΑ 5 :ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ – ΝΩΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ –CPV:15112130-6							
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ

1	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ (ΜΠΟΥΤΙ)	ΚΙΛΟ	5.500	3,73	20.515,00	2.666,95	23.181,95	
					ΣΥΝΟΛΑ:		23.181,95	
					ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ:	245.307,00	31.889,91	277.196,91

Το δικαίωμα προαίρεσης αποτελεί μονομερές διαπλαστικό δικαίωμα της αναθέτουσας αρχής και θα ασκηθεί με μονομερή δήλωσή της, ενώ δεν αποτελεί αντικείμενο διαπραγμάτευσης με τον ανάδοχο της αρχικής σύμβασης. Εφόσον κριθεί σκόπιμη, εκ μέρους του Δήμου, η άσκηση του δικαιώματος προαίρεσης θα πραγματοποιηθεί κατά το ήμισυ (50%) ως τη λήξη έκαστου έτους (2021 και 2022) που αφορά η σύμβαση . Για την άσκηση του δικαιώματος προαίρεσης θα λαμβάνεται κάθε φορά σχετική απόφαση της Ο.Ε.. η οποία θα κοινοποιηθεί στον ανάδοχο. Στη συνέχεια ο ανάδοχος θα κληθεί για την υπογραφή σχετικού συμφωνητικού.

ΟΜΑΔΑ 5- ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ (ΑΠΟΚΡΙΕΣ, ΚΟΥΛΟΥΜΑ, ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΚΛΠ)								
ΤΜΗΜΑ 1:ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ CPV:15000000-8								
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ	
1	ΧΑΛΒΑΣ	ΚΙΛΟ	1000	8	8.000,00	1.040,00	9.040,00	
2	ΦΑΣΟΛΙΑ	ΚΙΛΟ	240	2,65	636,00	82,68	718,68	
3	ΕΛΙΕΣ ΣΕ ΑΛΜΗ	ΚΙΛΟ	300	3,53	1.059,00	137,67	1.196,67	
4	ΤΟΥΡΣΙ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ	ΚΙΛΟ	300	4,42	1.326,00	172,38	1.498,38	
5	ΚΡΑΣΙ ΚΟΚΚΙΝΟ -ΛΕΥΚΟ	ΛΙΤΡΑ	1000	2,21	2.210,00	530,40	2.740,40	
					ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 1	13.231,00	1.963,13	15.194,13
ΤΜΗΜΑ 2-ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ CPV:15811000-6								
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ				
1	ΛΑΓΓΑΝΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1500	2,00	3.000,00	390,00	3.390,00	
					ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 2	3.000,00	390,00	3.390,00
ΤΜΗΜΑ 3: ΠΡΟΧΕΙΡΟ ΓΕΥΜΑ CPV :15894400-5								

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ			
1	ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΨΗΜΕΝΟ ΜΕ ΨΩΜΙ	ΤΕΜΑΧΙΟ	5.000	1,5	7.500,00	975,00	8.475,00
ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 3					7.500,00	975,00	8.475,00
ΤΜΗΜΑ 4: ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ CPV :15812000-3							
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ			
1	ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ	ΚΙΛΟ	260	8,5	2210	287,30	2.497,30
2	ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	ΚΙΛΟ	60	8,5	510	66,30	576,30
3	ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ	ΚΙΛΟ	60	13,27	796,2	103,51	899,71
4	ΚΑΡΑΜΕΛΕΣ	ΚΙΛΟ	60	7,9	474	61,62	535,62
ΣΥΝΟΛΟ ΤΜΗΜΑΤΟΣ 4					3.990,20	518,73	4.508,93
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ 5					27.721,20	3.846,86	31.568,06
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ					1.119.717,34	145.855,77	1.265.573,11

Η Συντάξασα και Προϊσταμένη Τμήματος
Προμηθειών

Παπασωτηρη Γαρουφαλιά

Αγρίνιο, 26-7-2022
ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ
Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ
Δ/ΝΣΗΣ
ΟΙΚΟΝ.ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Αναστασίου Ιωάννης



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΔΗΜΟΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ/
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ /ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**

Ταχ. Δ/ση : Παλαμά & Μαβίλη 6

Τ.Κ. :30131 Αγρίνιο

Τηλ.:2641360480

Fax:2641360277

Αρ. Μελέτης: 75 / 26-7-2022

**ΘΕΜΑ : ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ (ΕΙΔΩΝ
ΣΙΤΙΣΗΣ) ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ
ΔΗΜΟΥ ΑΓΡΙΝΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΝΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΣΩΠΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ**

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ: 1.275.509,20

Ευρώ με ΦΠΑ 13% και 24% -

**1.552.706,11 Ευρώ με δικαίωμα
προαίρεσης**

ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

Άρθρο 1ο :Αντικείμενο

Αντικείμενο της παρούσας είναι η προμήθεια ειδών σίτισης για την κάλυψη των αναγκών των Υπηρεσιών του Δήμου Αγρινίου και των Νομικών του Προσώπων για διάστημα δύο ετών. Τα είδη και οι τεχνικές προδιαγραφές τους περιγράφονται στις τεχνικές προδιαγραφές και τον προϋπολογισμό της παρούσας μελέτης.

Άρθρο 2ο :Ισχύουσες διατάξεις

Η διενέργεια του διαγωνισμού και η εκτέλεση της προμήθειας διέπονται από τις διατάξεις:

- του ν. 4412/2016 (Α' 147) "Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)"
- του ν. 4622/19 (Α' 133) «Επιτελικό Κράτος: οργάνωση, λειτουργία & διαφάνεια της Κυβέρνησης, των κυβερνητικών οργάνων & της κεντρικής δημόσιας διοίκησης» και ιδίως του άρθρου 37
- του ν. 4700/2020 (Α' 127) «Ενιαίο κείμενο Δικονομίας για το Ελεγκτικό Συνέδριο, ολοκληρωμένο νομοθετικό πλαίσιο για τον προσυμβατικό έλεγχο, τροποποιήσεις στον Κώδικα Νόμων για το Ελεγκτικό Συνέδριο, διατάξεις για την αποτελεσματική απονομή της δικαιοσύνης και άλλες διατάξεις» και ιδίως των άρθρων 324-337
- του ν. 4013/2011 (Α' 204) «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων...»,
- του άρθρου 5 της απόφασης με αριθμ. 11389/1993 (Β' 185) του Υπουργού Εσωτερικών
- του ν. 3548/2007 (Α' 68) «Καταχώριση δημοσιεύσεων των φορέων του Δημοσίου στο νομαρχιακό και τοπικό Τύπο και άλλες διατάξεις»,
- του ν. 4601/2019 (Α' 44) «Εταιρικοί μετασχηματισμοί και εναρμόνιση του νομοθετικού πλαισίου με τις διατάξεις της Οδηγίας 2014/55/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Απριλίου 2014 για την έκδοση ηλεκτρονικών τιμολογίων στο πλαίσιο δημόσιων συμβάσεων και λοιπές διατάξεις»
- του π.δ. 39/2017 (Α' 64) «Κανονισμός εξέτασης προδικαστικών προσφυγών ενώπιων της Α.Ε.Π.Π.»
- της υπ' αριθμ. 57654/22.05.2017 Απόφασης του Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης με θέμα : "Ρύθμιση ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και διαχείρισης του Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ)" (Β' 1781)

- της υπ' αριθμ. 64233/08.06.2021 (B' 2453/ 09.06.2021) Κοινής Απόφασης των Υπουργών Ανάπτυξης και Επενδύσεων και Ψηφιακής Διακυβέρνησης με θέμα «Ρυθμίσεις τεχνικών ζητημάτων που αφορούν την ανάθεση των Δημοσίων Συμβάσεων Προμηθειών και Υπηρεσιών με χρήση των επιμέρους εργαλείων και διαδικασιών του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ)»
 - της αριθμ. Κ.Υ.Α. οικ. 60967 ΕΞ 2020 (B' 2425/18.06.2020) «Ηλεκτρονική Τιμολόγηση στο πλαίσιο των Δημοσίων Συμβάσεων δυνάμει του ν. 4601/2019» (Α' 44)
 - της αριθμ. 63446/2021 Κ.Υ.Α. (B' 2338/02.06.2020) «Καθορισμός Εθνικού Μορφότυπου ηλεκτρονικού τιμολογίου στο πλαίσιο των Δημοσίων Συμβάσεων».
 - του ν. 3419/2005 (Α' 297) «Γενικό Εμπορικό Μητρώο (Γ.Ε.ΜΗ.) και εκσυγχρονισμός της Επιμελητηριακής Νομοθεσίας»
 - του ν. 4270/2014 (Α' 143) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις»
 - του π.δ. 80/2016 (Α' 145) «Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες»
 - της παρ. Ζ του Ν. 4152/2013 (Α' 107) «Προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας στην Οδηγία 2011/7 της 16.2.2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές»,
 - του ν. 4727/2020 (Α' 184) «Ψηφιακή Διακυβέρνηση (Ενσωμάτωση στην Ελληνική Νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2016/2102 και της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/1024) – Ηλεκτρονικές Επικοινωνίες (Ενσωμάτωση στο Ελληνικό Δίκαιο της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/1972 και άλλες διατάξεις»,
 - του π.δ 28/2015 (Α' 34) «Κωδικοποίηση διατάξεων για την πρόσβαση σε δημόσια έγγραφα και στοιχεία»,
 - του ν. 2859/2000 (Α' 248) «Κύρωση Κώδικα Φόρου Προστιθέμενης Αξίας»,
 - του ν.2690/1999 (Α' 45) «Κύρωση του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και άλλες διατάξεις» και ιδίως των άρθρων 1,2, 7, 11 και 13 έως 15,
 - του ν. 2121/1993 (Α' 25) «Πνευματική Ιδιοκτησία, Συγγενικά Δικαιώματα και Πολιτιστικά Θέματα»,
 - του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 του ΕΚ και του Συμβουλίου, της 27ης Απριλίου 2016, για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και για την ελεύθερη κυκλοφορία των δεδομένων αυτών και την κατάργηση της οδηγίας 95/46/ΕΚ (Γενικός Κανονισμός για την Προστασία Δεδομένων) (Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ) ΟJ L 119,
 - του ν. 4624/2019 (Α' 137) «Αρχή Προστασίας Δεδομένων Προσωπικού Χαρακτήρα, μέτρα εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Απριλίου 2016 για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και ενσωμάτωση στην εθνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2016/680 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Απριλίου 2016 και άλλες διατάξεις»,
 - των σε εκτέλεση των ανωτέρω νόμων εκδοθείσα κανονιστικών πράξεων, των λοιπών διατάξεων που αναφέρονται ρητά ή απορρέουν από τα οριζόμενα στα συμβατικά τεύχη της παρούσας, καθώς και του συνόλου των διατάξεων του ασφαλιστικού, εργατικού, κοινωνικού, περιβαλλοντικού και φορολογικού δικαίου που διέπει την ανάθεση και εκτέλεση της παρούσας σύμβασης, έστω και αν δεν αναφέρονται ρητά παραπάνω.
- του ν. 4250/2014 (Α' 74) «Διοικητικές Απλουστεύσεις - Καταργήσεις, Συγχωνεύσεις Νομικών Προσώπων και Υπηρεσιών του Δημοσίου Τομέα-Τροποποίηση Διατάξεων του π.δ. 318/1992 (Α'161) και λοιπές ρυθμίσεις» και ειδικότερα τις διατάξεις του άρθρου 1,
- Το υπ. αριθμ. 2040/13-4-2022 έγγραφο της ΕΑΑΔΗΣΥ «Διευκρινίσεις ως προς την αύξηση των τιμών και τα προβλήματα στην εφοδιαστική αλυσίδα λόγω της ενεργειακής κρίσης, της κρίσης στην Ουκρανία και των συνεχιζόμενων συνεπειών του COVID-19».

Άρθρο 3ο : Τρόπος εκτέλεσης της προμήθειας

Η εκτέλεση της προμήθειας αυτής θα πραγματοποιηθεί με ανοικτό ηλεκτρονικό άνω των ορίων διαγωνισμό με τους όρους που καθορίζει η Οικονομική Επιτροπή σύμφωνα και με κριτήριο κατακύρωσης τη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει τιμής η οποία εκφράζεται:

A. ως τη χαμηλότερη τιμή για τα είδη των Τμημάτων παντοπωλείου - αρτοποιείου - γαλακτοκομικών προϊόντων και

B. το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%), για τα Τμήματα κατεψυγμένων ειδών(ψάρια & λαχανικά)– ελαίων - ειδών κρεοπωλείου- ειδών οπωροπωλείου, στη τιμή που προκύπτει από το εκδιδόμενο δελτίο πιστοποίησης τιμών του Τμήματος Εμπορίου της Περιφερειακής Ενότητας Αιτωλοακαρνανίας σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 13 του Ν. 3438/2006, κατά την ημέρα παράδοσής τους .

Άρθρο 4ο : Συμβατικά στοιχεία

Τα συμβατικά στοιχεία κατά σειρά ισχύος είναι:

- A) Η Διακήρυξη Διαγωνισμού
- B) Τεχνική Περιγραφή - Προδιαγραφές
- Γ) Ενδεικτικός Προϋπολογισμός
- Δ) Συγγραφή υποχρεώσεων

Άρθρο 5ο : Εγγυήσεις

Οι εγγυήσεις εκδίδονται από πιστωτικά ιδρύματα ή άλλα νομικά πρόσωπα που λειτουργούν νόμιμα στην Ελλάδα ή σε άλλο κράτος – μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου ή στα κράτη-μέλη της Συμφωνίας Δημοσίων Συμβάσεων του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου (N 2513/97) και έχουν, σύμφωνα με το νόμο από τον οποίο διέπονται, το δικαίωμα αυτό.

Οι εγγυήσεις μπορεί να εκδίδονται και από το ΕΤΑΑ-ΤΣΜΕΔΕ.

Ως εγγύηση μπορεί να κατατεθεί και γραμμάτιο σύστασης παρακαταθήκης υπέρ του Δήμου Αγρινίου στο Ταμείο Παρακαταθηκών και Δανείων.

Δεν επιτρέπεται η κατάθεση εγγυήσεων που έχουν εκδοθεί σε συνάλλαγμα. Σε περίπτωση ένωσης προμηθευτών, η εγγύηση εκδίδεται στο όνομα όλων των μελών της ένωσης και περιλαμβάνει τον όρο ότι καλύπτει τις υποχρεώσεις όλων των μελών.

A. Εγγύηση συμμετοχής στο διαγωνισμό.

Κάθε προσφορά συνοδεύεται από εγγύηση συμμετοχής στο διαγωνισμό, για ποσό που αντιστοιχεί **σε ποσοστό 2%** του συνολικού ή μέρους προϋπολογισμού της μελέτης, μη συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ.

Η εγγύηση συμμετοχής πρέπει να έχει ισχύ επί τριάντα (30) τουλάχιστον ημέρες μετά τη λήξη του χρόνου ισχύος της προσφοράς.

Προσφορές χωρίς εγγύηση ή χωρίς την προσήκουσα κατά τα ανωτέρω εγγύηση απορρίπτονται ως απαράδεκτες και δεν λαμβάνονται υπ' όψη.

Η εγγύηση συμμετοχής υποβάλλεται σε ηλεκτρονική μορφή μαζί με την προσφορά, σε μορφή αρχείου pdf, και κατατίθεται και σε έντυπη μορφή (πρωτότυπο) στην αναθέτουσα αρχή, μέσα σε τρεις (3) εργάσιμες ημέρες από την ηλεκτρονική υποβολή της.

B. Εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης.

Ο προσφέρων στον οποίο θα γίνει η κατακύρωση της προμήθειας, υποχρεούται να καταθέσει πριν ή κατά την υπογραφή των σχετικών συμβάσεων με τους φορείς υλοποίησης της προμήθειας, εγγύηση καλής εκτέλεσης,

για ποσό ίσο με το 4% της εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης χωρίς τον ΦΠΑ. **Δεν απαιτείται να προσκομιστεί εγγύηση καλής εκτέλεσης για συμβάσεις αξίας ίσης ή κατώτερης του ποσού των 2.500 ευρώ χωρίς ΦΠΑ.**

ΦΠΑ.

Η εγγύηση πρέπει να έχει ισχύ επί (60) τουλάχιστον ημέρες μετά τη λήξη του χρόνου παράδοσης.

Κατά τα λοιπά, για τις εγγυήσεις συμμετοχής και καλής εκτέλεσης, ισχύουν οι διατάξεις του άρθρου 72 του Ν 4412/2016 (Α /147/8-8-2016).

Άρθρο 6ο Ανακοίνωση κατακύρωσης διαγωνισμού – Υπογραφή σύμβασης

1. Στην απόφαση κατακύρωσης ενσωματώνονται τα αποτελέσματα του σταδίου αξιολόγησης της διαγωνιστικής διαδικασίας και του σταδίου ελέγχου των δικαιολογητικών κατακύρωσης.
2. Η απόφαση κατακύρωσης, θα ανακοινωθεί, σε όλους τους προσφέροντες, άλλως δεν παράγει έννομα αποτελέσματα.
3. Μετά την επέλευση των έννομων συνεπειών της απόφασης κατακύρωσης, κοινοποιείται στον ανάδοχο πρόσκληση, σύμφωνα με την οποία υποχρεούται να προσέλθει μέσα σε 15 ημέρες το αργότερο από την ημερομηνία κοινοποίησης της ανακοίνωσης και της πρόσκλησης για την υπογραφή των σχετικών συμβάσεων, προσκομίζοντας και εγγύηση καλής εκτέλεσης. Η σύμβαση υπογράφεται και από τα δύο συμβαλλόμενα μέρη.
4. Εάν ο ανάδοχος δεν προσέλθει να υπογράψει το συμφωνητικό, μέσα στην προθεσμία που ορίζεται στην ειδική πρόσκληση, κηρύσσεται έκπτωτος, καταπίπτει υπέρ της αναθέτουσας αρχής η εγγύηση συμμετοχής του και η κατακύρωση γίνεται στον προσφέροντα που υπέβαλε την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά. Αν κανένας από τους προσφέροντες δεν προσέλθει για την υπογραφή του συμφωνητικού, η διαδικασία ανάθεσης ματαιώνεται, σύμφωνα με την περίπτωση δ' της παραγράφου 2 του άρθρου 106 του Ν. 4412/2016 (Α' 147).

Άρθρο 7ο : Διάρκεια της σύμβασης

Η διάρκεια των συμβάσεων ορίζεται για διάστημα δύο ετών από τη λήξη των προηγούμενων συμβάσεων ή από την υπογραφή τους κατά περίπτωση

Είναι δυνατή η παράταση της σύμβασης με τους ίδιους όρους της αρχικής, ύστερα από συμφωνία των συμβαλλομένων μερών, μέχρι την ανάδειξη νέου προμηθευτή και την υπογραφή της νέας σύμβασης, για χρονικό διάστημα όχι μεγαλύτερο των τεσσάρων (4) μηνών, στο μέτρο που δεν θα υπάρξει, κατά το χρόνο της παράτασης, υπέρβαση των ποσοτήτων που καθορίζονται στη διακήρυξη,

Άρθρο 8ο : Παράδοση - Παραλαβή

Ο χρόνος παράδοσης ορίζεται σε πέντε (5) ημέρες από την παραγγελία σε αποθηκευτικό χώρο του Δήμου και των Νομικών του Προσώπων. Τα προς προμήθεια είδη θα παραδίδονται τμηματικά ή στο σύνολό τους ανάλογα με τις ανάγκες των Υπηρεσιών του Δήμου και των Νομικών του Προσώπων. Για την τμηματική παραλαβή, η συχνότητα και οι ποσότητες θα καθοριστούν ανάλογα με τις ανάγκες των Υπηρεσιών. Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την πλήρη ευθύνη για την έγκαιρη, σωστή και χωρίς οποιοδήποτε πρακτικό πρόβλημα για το Δήμο και την αρμόδια επιτροπή παραλαβής παράδοση των προς προμήθεια ειδών.

Ο Δήμος δεν υποχρεούται στην εξάντληση είτε των ποσοτήτων είτε της πίστωσης της σύμβασης. Επίσης σε περίπτωση που τροποποιηθούν οι ποσότητες που αναφέρονται στην τεχνική περιγραφή, μετά από ειδοποίηση της Υπηρεσίας, δεν θα γίνει καμία αλλαγή στην τιμή μονάδας (τιμή προσφοράς) μετά την κύρωση του διαγωνισμού και με την προϋπόθεση ότι το συνολικό κόστος των ειδών που τελικά θα παραγγελθούν δεν θα υπερβεί το ποσό της σύμβασης. Ο ανάδοχος υποχρεούται να αντικαταστήσει όσα είδη βρεθούν ελαττωματικά κατά το στάδιο παραλαβής ή χρησιμοποίησής τους.

Άρθρο 9ο: Τρόπος πληρωμής-Κρατήσεις

Η πληρωμή θα γίνει τμηματικά μετά από κάθε παράδοση των παραπάνω ειδών με την έκδοση χρηματικού εντάλματος πληρωμής που θα συνοδεύεται από τα νόμιμα δικαιολογητικά και σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Ο ανάδοχος βαρύνεται με τις κρατήσεις που τυχόν ισχύουν κατά την ημερομηνία της υπογραφής σύμβασης. Ο Φ.Π.Α. θα βαρύνει τον Δήμο.

Άρθρο 10ο :Φόροι, τέλη, κρατήσεις

Ο ανάδοχος υπόκειται σε όλους τους φόρους, τέλη και κρατήσεις βάσει των κειμένων διατάξεων, που θα ισχύουν κατά την ημέρα εξόφλησης των τιμολογίων. Ο ΦΠΑ βαρύνει το Δήμο.

Η Συντάξασα και
Προϊσταμένη Τμήματος
Προμηθειών

Αγρίνιο, 26-7-2022
ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ
Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ
Δ/ΝΣΗΣ
ΟΙΚΟΝ.ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Αναστασίου Ιωάννης

Παπασωτηρη Γαρουφαλιά

