



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΛΑΡΙΣΑΣ
ΔΗΜΟΣ ΑΓΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΗΣ
ΥΛΙΚΟΥ

Αρ. Μελέτης: 10/2026

ΤΕΥΧΟΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ








ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ:	«Προμήθεια ειδών διατροφής και επισιτισμού για την κάλυψη των αναγκών της Δημοτικής Κατασκήνωσης Αγίας Παρασκευής Στομίου»
ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ:	71.513,95 ευρώ (με Φ.Π.Α.)
ΕΚΤΕΛΕΣΗ:	<ul style="list-style-type: none">- Ανοικτός Ηλεκτρονικός Διαγωνισμός κάτω των ορίων- ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ: Πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, μόνο βάσει της τιμής

A. ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Με την υπ' αριθ. 7856/2026 (ΦΕΚ 2197/Β/17-4-2026) ΚΥΑ των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών – Εσωτερικών – Κοινωνικής Συνοχής και Οικογένειας ανατέθηκε για το έτος 2026 η οργάνωση και η λειτουργία των Κατασκηνώσεων του Κρατικού Προγράμματος σε Δήμους της χώρας. Στο Δήμο Αγιάς ανατέθηκε η λειτουργία της Κατασκήνωσης της Αγίας Παρασκευής Στομίου.

Στο πλαίσιο της εύρυθμης και ασφαλούς λειτουργίας της Δημοτικής Κατασκήνωσης για τη θερινή περίοδο έτους 2026, προκύπτει η ανάγκη προμήθειας ειδών διατροφής για την κάλυψη των καθημερινών αναγκών σίτισης των φιλοξενούμενων παιδιών, του προσωπικού, των στελεχών και των λοιπών ωφελουμένων της κατασκήνωσης.

Η προμήθεια αφορά είδη τροφίμων και συγκεκριμένα ομάδες όπως:

-  Είδη αρτοποιείου
-  Κρέατα και πουλερικά
-  Οπωροκηπευτικά
-  Κατεψυγμένα είδη
-  Ελαιόλαδο και λοιπά έλαια
-  Είδη παντοπωλείου
-  Γαλακτοκομικά προϊόντα

Η εν λόγω προμήθεια κρίνεται απολύτως αναγκαία, καθώς συνδέεται άμεσα με την κάλυψη βασικών αναγκών σίτισης, τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας και υγιεινής, την εύρυθμη λειτουργία της κατασκηνωτικής δομής, την τήρηση των κανόνων ασφαλούς διατροφής παιδιών και προσωπικού, καθώς και την παροχή ποιοτικών υπηρεσιών φιλοξενίας.

Η χρονική διάρκεια της σύμβασης ορίζεται ημερομηνία υπογραφής της και ως το τέλος της κατασκηνωτικής περιόδου.

Φορέας χρηματοδότησης της παρούσας σύμβασης είναι ο Δήμος Αγιάς από την σχετική Επιχορήγηση που λαμβάνεται από το Υπουργείο Κοινωνικής Συνοχής και Οικογένειας για την κάλυψη των λειτουργικών δαπανών των κατασκηνώσεων. Η δαπάνη για την εν λόγω σύμβαση βαρύνει τον **Α.Λ.Ε.: 055.2260905002** του προϋπολογισμού του οικονομικού έτους 2026 του Δήμου Αγιάς. Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης ανέρχεται στο ποσό των **71.513,95 €** συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ.

Τα προς προμήθεια είδη κατατάσσονται σε επτά (7) **επιμέρους ΟΜΑΔΕΣ** με τους ακόλουθους κωδικούς του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV):

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	CPV	ΠΟΣΟ ΜΕ ΦΠΑ
Ομάδα 1:	Είδη αρτοποιείου	15811100-7 Ψωμί 15811000-6 Προϊόντα άρτου	6.395,80
Ομάδα 2:	Είδη κρεοπωλείου	15110000-2 Κρέας	13.956,97
Ομάδα 3:	Νωπά είδη οπωροπωλείου	03221200-8 Οπωροκηπευτικά	10.580,25
Ομάδα 4:	Κατεψυγμένα Προϊόντα	15812120-0 Πίτες 15331170-9 Κατεψυγμένα λαχανικά 15555000-3 Παγωτά και συναφή προϊόντα	8.368,78
Ομάδα 5:	Ελαιόλαδο - Αραβοσιτέλαιο	15411110-6 Ελαιόλαδο	1.927,87

		15621000-7 Αραβοσιτέλαιο	
Ομάδα 6:	Είδη παντοπωλείου	15800000-6 Διάφορα προϊόντα διατροφής	17.466,69
Ομάδα 7:	Γαλακτοκομικά είδη	15500000-3 – Γαλακτοκομικά προϊόντα 03142500-3 – Αυγά	12.817,59
ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ			71.513,95€

Οι οικονομικοί φορείς μπορούν να υποβάλλουν προσφορά για μία περισσότερες ή και για όλες τις ΟΜΑΔΕΣ , ως αυτές προσδιορίζονται στην παρούσα μελέτη, υπό την προϋπόθεση η προσφορά θα αφορά το σύνολο των ειδών που περιλαμβάνονται στην ΟΜΑΔΑ ή στις ΟΜΑΔΕΣ για τις οποίες συμμετέχει ο διαγωνιζόμενος, επί ποινή αποκλεισμού.

Ο μέγιστος αριθμός ΟΜΑΔΩΝ που μπορεί να ανατεθεί σε έναν προσφέροντα ορίζεται σε επτά (7) ΟΜΑΔΕΣ.

Η προμήθεια των τροφίμων θα γίνεται σύμφωνα με τις ανάγκες της δημοτικής κατασκήνωσης.

Οι ποσότητες είναι ενδεικτικές και όχι δεσμευτικές για το Δήμο και ο ανάδοχος θα πληρωθεί σύμφωνα με τις ποσότητες που θα ζητηθούν.

Εφόσον προκύψει ανάγκη και απαιτηθεί από τη Διοίκηση της Κατασκήνωσης θα επιτρέπεται η αυξομείωση των ποσοτήτων μεταξύ της ίδιας ομάδας με την προϋπόθεση όμως ότι δεν θα υπάρξει υπέρβαση του συμβατικού ποσού της ομάδας.

Ως κριτήριο κατακύρωσης (ανάθεσης της σύμβασης) ορίζεται η **πλέον συμφέρουσα από οικονομικής άποψης προσφορά, αποκλειστικά βάσει τιμής (χαμηλότερη τιμή ή μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης)** ανά Ομάδα ειδών, χωρίς περιορισμό των Ομάδων που μπορεί να ανατεθούν στον ίδιο οικονομικό φορέα.

Η τιμή προσφοράς θα δοθεί ως εξής (βάσει του άρθρου 95 του Ν. 4412/2016):

α) για την προμήθεια **Κρεάτων - Οπωροκηπευτικών -Ελαιόλαδου, Αραβοσιτέλαιου (ΟΜΑΔΕΣ 2,3 και 5)**, κριτήριο κατακύρωσης είναι **το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%), για τη συνολική προκηρυχθείσα ποσότητα των ειδών εκάστης Ομάδας**, στη νόμιμα διαμορφούμενη κάθε φορά μέση τιμή λιανικής πώλησης του είδους την ημέρα παράδοσης, όπως αυτή προκύπτει από το εκδιδόμενο δελτίο πιστοποίησης τιμών της Περιφέρειας Θεσσαλίας, Γενική Δ/ση Ανάπτυξης Π. Ε. Λάρισας, Τμήμα Εμπορίου & Τουρισμού.

Οι συμμετέχοντες θα πρέπει να δώσουν ενιαίο ποσοστό έκπτωσης για την κάθε Ομάδα. Το ποσοστό έκπτωσης παραμένει σταθερό κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της Σύμβασης.

β) για τα υπόλοιπα είδη (**ΟΜΑΔΕΣ 1,4,6,7**) κριτήριο κατακύρωσης είναι **η χαμηλότερη Τιμή σε ευρώ** στο σύνολο των υπό προμήθεια ειδών της κάθε ομάδας.

Επισημαίνεται ότι εάν η τιμή σε ένα ή περισσότερα είδη μιας ομάδας ξεπερνάει την εκτιμώμενη αξία τους, η προσφορά θα γίνεται δεκτή με την προϋπόθεση πως η συνολική τιμή για ΟΛΑ τα είδη δεν θα ξεπερνάει τη συνολική εκτιμώμενη αξία της ομάδας.

B. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΩΝ ΥΠΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ

Γενικά:

Όλα τα υπό προμήθεια είδη πρέπει να είναι Α' ποιότητας, αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατώτερης ποιότητας, προϊόντα εγκεκριμένων εταιριών ευρείας κατανάλωσης, με τις ανάλογες πιστοποιήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η μεταφορά των προϊόντων πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) και τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις. Η συσκευασία των υπό προμήθεια τροφίμων πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές που ορίζονται στο άρθρο 9 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών . Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Κανονισμός ΕΕ 1169/2011 και Κανονισμός ΕΕ 543/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

Οι τεχνικές προδιαγραφές των υπό προμήθεια ειδών φαίνονται αναλυτικά στους παρακάτω πίνακες:

A. ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ

Η παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρέπει να ενεργείται πάντοτε με επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και να είναι Α' ποιότητας. Όλα τα προς προμήθεια είδη θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών τις αγορανομικές διατάξεις και την Νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι συνθήκες στις εγκαταστάσεις στις οποίες θα παρασκευάζονται τα ανωτέρω είδη καθώς και στα μέσα με τα οποία θα μεταφέρονται, να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία της Ε.Ε.

Άρτος ημέρας χωριάτικος: Παρασκευασμένος από μισό αλεύρι τύπου ολικής αλέσεως και μισό κοινό Α' ποιότητας, σε τεμάχια του μισού κιλού (0,5 kg), να είναι καλά ψημένος, η διόγκωσή του να είναι κανονική και ομοιογενής, να είναι εύγευστος και απαλλαγμένος από κάθε δυσάρεστη μυρωδιά. Θα παραδίδεται 3-4 ώρες μετά τον εκκλιβανισμό του δικαιολογημένης της νομίμου απομείωσης. Η μεταφορά του άρτου θα γίνεται σε χάρτινες συσκευασίες, μέσα σε πλαστικά κάνιστρα ή σε καλάθια τα οποία θα τηρούν τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων.

Ψωμάκια sandwich 80–100γρ: ατομικά ψωμάκια κατάλληλα για παρασκευή sandwich.

Ψωμάκια hot dog 70–90γρ: αφράτα ψωμάκια μακρόστενου τύπου για hot dog.

Κέικ ταψιού ατομικής μερίδας: νωπό προϊόν ζαχαροπλαστικής κομμένο σε ατομικές μερίδες περίπου 80–120γρ.

B. ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

Όλα τα κρέατα πρέπει να προέρχονται από ζώα σφαγμένα σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα και να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο, να φέρουν τις προβλεπόμενες σφραγίδες του κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική & φυσική κατάσταση και να είναι ελληνικής παραγωγής. Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του Π.Δ 203/98, του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.

Χοιρινό κρέας σπάλα Α/Ο: πρέπει να είναι άριστης ποιότητας εγχώριο νωπό, άνευ οστών, λίπους, χόνδρων από ζώο νεαρής ηλικίας το οποίο να βρίσκεται σε καλή θρεπτική κατάσταση κόκκινου χρώματος, χωρίς οσμή και αίματα και χωρίς σημάδια αλλοίωσης, συσκευασμένο & τεμαχισμένο κατάλληλα. Να είναι σφαγμένο πριν από 48 ώρες έως 6 ημέρες, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρει

σφραγίδες κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. -Να έχει ετικέτα επισήμανσης με στοιχεία ιχνηλασιμότητας. Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του Π.Δ 203/98, του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων

Νωπός κιμάς χοιρινός: από νωπό κρέας χοίρου Α' ποιότητας, να είναι καθαρισμένο εντελώς από λίπος, το οποίο θα διπλοαλέθεται στην κρεατομηχανή. Η ηλικία του ζώου να μην υπερβαίνει τους δώδεκα (12) μήνες. - Ο κιμάς θα κόπτεται στο κατάστημα του προμηθευτή, που πρέπει να είναι εφοδιασμένο με άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας χοίρου προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρει σφραγίδες κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. - Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λάπα και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. - Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του Π.Δ. 203/98 και του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί με μεταφοράς τροφίμων

Νωπός κιμάς μοσχαρίσιος: άπαχος να είναι από νωπό κρέας μόσχου Α' ποιότητας, να είναι καθαρισμένο εντελώς από λίπος, το οποίο θα διπλοαλέθεται στην κρεατομηχανή. Η ηλικία του ζώου να μην υπερβαίνει τους δώδεκα (12) μήνες. - Ο κιμάς θα κόπτεται στο κατάστημα του προμηθευτή, που πρέπει να είναι εφοδιασμένο με άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας μόσχου προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρει σφραγίδες κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. - Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λάπα και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. - Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του Π.Δ. 203/98 και του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί με μεταφοράς τροφίμων

Νωπά πουλερικά: τα πουλερικά θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφραγισθεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας, να προέρχονται από πτηνοτροφεία και πτηνοσφαγεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και να φέρουν σφραγίδα κτηνιατρικού ελέγχου. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, να είναι απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων εκδορών & να φέρουν την σφραγίδα του πτηνοσφαγείου. Τα προσκομιζόμενα πουλερικά να είναι συσκευασμένα & σφαγμένα, αποπτερωμένα χωρίς κεφάλι & πόδια που κόβονται στους ταρσούς και χωρίς έντερα. Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98 και του HACCP. και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί με μεταφοράς τροφίμων

Νωπό κοτόπουλο: αρίστης ποιότητας, συσκευασμένο κατάλληλα, με αναγραφόμενη εξωτερικά της συσκευασίας επαρκή ημερομηνία λήξης και προέλευση, καθώς και σήμανση καταλληλότητας ανά τεμάχιο (μπούτι κοτόπουλο), σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία. Να προέρχεται από πτηνοτροφεία και πτηνοσφαγεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και να φέρουν σφραγίδα κτηνιατρικού ελέγχου.

Λουκάνικο νωπό χοιρινό: από χοιρινό κρέας με καρυκεύματα σε σχήμα κυλινδρικό. Έχει ένα περίβλημα για να κρατήσει το σχήμα του ομοιόμορφο. Αυτό το περίβλημα είναι από φυσικό (έντερο ζώου). Το κύριο συστατικό των λουκάνικων είναι κρέας που έχει μετατραπεί σε κιμά. Θα πρέπει να είναι όπως καθορίζεται από τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις, Αποφάσεις Α.Χ.Κ. Κώδικα τροφίμων και ποτών αρίστης ποιότητας- κατηγορίας Α' και το περιεχόμενο του απαλλαγμένο από

ξένες προς το είδος του ουσίες, να παραδίδονται συσκευασμένα όπως προσφέρονται στο εμπόριο και να είναι εγκεκριμένα από αναγνωρισμένο Οργανισμό τυποποίησης.

Μπριζόλα Χοιρινή: Από κρέας χοιρινό Α' ποιότητας. Τα κρέας θα πρέπει να προέρχεται από υγιή μικρά ζώα (ηλικίας μικρότερης των 12 μηνών) από εγκεκριμένα σφαγεία και θα φέρουν τις απαιτούμενες σημάσεις όπως προβλέπεται από τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του Π.Δ. 203/98 και του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί με μεταφοράς τροφίμων

Σουβλάκι Χοιρινό: Από κρέας χοιρινό Α' ποιότητας άνευ οστού, λίπους κ.λ.π.,. Τα κρέατα θα πρέπει να προέρχονται από υγιή μικρά ζώα ηλικίας μικρότερης των 12 μηνών από εγκεκριμένα σφαγεία και θα φέρουν τις απαιτούμενες σημάσεις όπως προβλέπεται από τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του Π.Δ. 203/98 και του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί με μεταφοράς τροφίμων.

Γ. ΕΙΔΗ ΟΠΟΡΩΠΩΛΕΙΟΥ

Τα προς προμήθεια **φρούτα και λαχανικά** είναι νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία (Κανονισμός. 543/2011, Κανονισμός 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής κατά περίπτωση (Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα Ι, Μέρος Β του Κανονισμού 543/2011, τα προϊόντα πρέπει να είναι ακέραια, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρά (ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη), ποιότητας Α', και να ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές του κώδικα τροφίμων και ποτών. Να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και ανάπτυξης για να καταναλωθούν. Να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη, φρέσκα, απαλλαγμένα από ζιζάνια και τα λαχανικά χωρίς μαραμένα φύλλα. Στα δελτία αποστολής τους να αναγράφεται ότι είναι Α' ποιότητας καθώς και ο τόπος παραγωγής τους. Τα σπυρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα. Η συσκευασία τους να είναι χάρτινη, καθαρή, κατάλληλη για τρόφιμα, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και διακίνηση τους σε ικανοποιητική κατάσταση με ευθύνη του προμηθευτή.

Δ. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Κατεψυγμένα λαχανικά: Τα προς προμήθεια κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι καθαρισμένα, απαλλαγμένα από ζυώφια και άλλες ξένες ύλες κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευση Ε.Ε., Α' ποιότητας, συσκευασμένα, όπου θα αναγράφεται η ημερομηνία καταψύξεως και λήξεως, θα έχουν το ζωηρό φυσιολογικό τους χρώμα και θα πληρούν τους όρους και προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών, αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας της πρώτης. Σε ότι αφορά τη συσκευασία θα παραδίδονται σε συσκευασία του 1 Kg, όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) η ονομασία πώλησης, συμπληρωμένη με την ένδειξη «βαθείας κατάψυξης» ή

«ταχείας κατάψυξης» ή «υπερκατεψυγμένα», β) η ημερομηνία λήξης, γ) ο προσδιορισμός παρτίδας, δ) σαφή ανακοίνωση «απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη». Η μεταφορά των εν λόγω προϊόντων θα γίνεται με καθαρά, απολυμασμένα μεταφορικά μέσα – ψυγεία τα οποία θα φέρουν καταγραφικά θερμόμετρα.

Αρακάς κατεψυγμένος: Αρακάς φρεσκοκατεψυγμένος άριστης ποιότητας, μεσαίου μεγέθους, καθαρισμένος και απαλλαγμένος από ακαθαρσίες και ξένα σώματα, τυποποιημένος σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία βάρους 1 κιλού.

Φασολάκια πλατιά κατεψυγμένα: Φασολάκια φρεσκοκατεψυγμένα άριστης ποιότητας, μεσαίου μεγέθους, καθαρισμένα και απαλλαγμένα από ακαθαρσίες και ξένα σώματα, τυποποιημένα σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία βάρους 1 κιλού.

Τυρόπιτα ατομική κατεψυγμένη, βάρους 120–130 γρ., παρασκευασμένη με φύλλο σφολιάτας ή χωριάτικο φύλλο και γέμιση τυριού, άριστης ποιότητας, ατομικά συσκευασμένη, κατάλληλη για ψήσιμο σε επαγγελματικό φούρνο. Να είναι πρόσφατης παραγωγής και ψύξης, με αναγραφόμενες στη συσκευασία προδιαγραφές και ημερομηνία λήξης. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

Πίτσα ατομική κατεψυγμένη, βάρους περίπου 280–320 γρ., άριστης ποιότητας, με τυρί και αλλαντικά ή μαργαρίτα, συσκευασμένη ατομικά, κατάλληλη για ψήσιμο σε επαγγελματικό φούρνο. Να είναι πρόσφατης παραγωγής και ψύξης, με αναγραφόμενες στη συσκευασία προδιαγραφές και ημερομηνία λήξης. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

Παγωτίγια: Θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, πρόσφατης παραγωγής και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής, χρώματος. Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με καθαρισμένα και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα, τα οποία να διαθέτουν ψυγεία.

Ε. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ - ΑΡΑΒΟΣΙΤΕΛΑΙΟ

Ελαιόλαδο: Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι Α ποιότητας τύπου ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Να έχει οξύτητα 0-1%. Να διατίθεται σε συσκευασία των 4 λίτρων, στην οποία θα αναφέρονται η ονομασία, η κατηγορία, το καθαρό βάρος, ο παρασκευαστής ή συσκευαστής, ο αριθμός παρτίδας, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας και οι συνθήκες διατήρησης.

Αραβοσιτέλαιο: Να είναι σε αεροστεγή φιάλη πέντε λίτρων και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

ΣΤ. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Όλα τα είδη παντοπωλείου πρέπει να είναι Άριστης ποιότητας προϊόντα εγκεκριμένων εταιρειών ευρείας κατανάλωσης με τις ανάλογες πιστοποιήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τις σχετικές οδηγίες του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων και σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσεως, καθώς και τις Υγειονομικές και Κτηνιατρικές διατάξεις αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατώτερης ποιότητας. Η συντήρηση και η διακίνηση των ειδών παντοπωλείου να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98, του HACCP, τις οδηγίες του Ε.Φ.Ε.Τ. Η συσκευασία των υπό προμήθεια ειδών πρέπει να είναι κατάλληλη για τρόφιμα σύμφωνα με την

κείμενη νομοθεσία. Όλα τα προϊόντα πρέπει να φέρουν ενδείξεις όπως ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρίας παραγωγής, καθαρό βάρος, να μην έχουν, παράσιτα έντομα, ξένα σώματα και οι φυσικοχημικές τους ιδιότητες να είναι αυτές, που ορίζονται από τον Κώδικα τροφίμων και ποτών.

Φακές συσκ.500gr ή ενός κιλού: Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, Η συσκευασία να είναι των 500gr. ή του ενός κιλού, να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α, η ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης.

Ρύζι (μπονέτ- καρολίνα): Να είναι Α' ποιότητας, τυποποιημένα, παραγωγής τρέχοντος έτους, απαλλαγμένα από ξένα σώματα με καρπούς υγιείς, ξηρούς και ομοιογενής εγχώριας συσκευασίας των 500gr ή του ενός κιλού.

Ζυμαρικά (συσκ. των 500gr): Να είναι από σιμιγδάλι 100%. Το περιεχόμενο να είναι φρέσκο και στην καλύτερη κατάσταση, χωρίς αλλοιώσεις να αναγράφεται σε αυτή η περιγραφή του είδους και η ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Τα ζυμαρικά μπορεί να είναι μακαρόνια, πένες, κριθαράκι.

Ζάχαρη (συσκ.1000gr): λευκή ή μαύρη κρυσταλλική σε χάρτινη συσκευασία 1 κιλού. Εξωτερικά της συσκευασίας θα αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών εκτός ψυγείου. Το προϊόν θα πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις

Αλεύρι: Προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου τύπου 70%, από αγνές πρώτες ύλες, βιομηχανικώς καθαρισμένο από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Αλεύρι που να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά. Να παραδίδεται συσκευασμένο σε αεροστεγή συσκευασία, με αναγραφή της ημερομηνίας παραγωγής και ενδεικτικής λήξης κατανάλωσης καθώς και του συστήματος διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Καθαρό βάρος συσκευασίας 5Kgr.

Αλάτι μαγειρικής: Να είναι θαλασσινό, ιωδιούχο με ημερομηνία λήξης κατανάλωσης. Η περιεκτικότητα σε NaCl να είναι τουλάχιστον 97%, να μην περιέχει ξένες ύλες, να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή και να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Η συσκευασία του να είναι σε σακούλα.

Μέλι: Η ονομασία "μέλι" πρέπει να είναι ευδιάκριτη, ευανάγνωστη και ανεξίτηλη πάνω στη συσκευασία. Να αναγράφεται στη συσκευασία το καθαρό βάρος σε γραμμάρια, το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα του παραγωγού ή του συσκευαστή. Η συσκευασία να είναι σε γυάλινα βάζα του ενός (1kg) κιλού.

Μέλι μερίδες 20gr: Να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 67 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και υγειονομικές Διατάξεις.

Μαρμελάδα ατομική 20gr: Να είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους. Θα διατίθεται σε συσκευασία 20gr.

επιλογής ειδών φρούτου χωρίς συντηρητικά. Να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

Πραλίνα φουντουκιού ατομική 20gr: Να είναι αρίστης ποιότητας να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις. Να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

Χυμός ανάμικτος, από 100% φυσικό χυμό, με βιταμίνες και εν μέρη συμπυκνωμένους χυμούς φρούτων, χωρίς συντηρητικά και προσθήκη ζάχαρης. Σε χάρτινη συσκευασία των 250 ml, να αναγράφει διατροφικές πληροφορίες, τα συστατικά, οδηγίες διατήρησης προϊόντος και ημερομηνία ανάλωσης

Λουκάνικα Φρανκφούρτης (συσκ. 14 τεμαχίων): Να είναι συσκευασμένα και να αναγράφονται στη συσκευασία τα ακόλουθα α) το όνομα του προϊόντος β) η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή γ) το βάρος του περιεχομένου δ) η ημερομηνία παραγωγής και λήξης. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να παράγονται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

Φιλέτο γαλοπούλα βραστή εγχώρια κομμένο σε λεπτές φέτες για τوست: Παρασκευάζεται από κρέας γαλοπούλας. Πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσεως καθώς και τις υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις .

Μπέικον (συσκ. περίπου 900gr): Να παρασκευάζεται από τεμάχια του κοιλιακού τοιχώματος σφαγείου χοίρους και να πληροί τους όρους του άρθρου 91 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.

Τοματοπολτός Διπλής Συμπύκνωσης (συσκευασία 4,5 kg): Τοματοπελτές διπλής συμπύκνωσης 28%, σε μεταλλική συσκευασία 4,5 kg,. Να είναι χωρίς προσθήκη συντηρητικών. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και ο τρόπος παρασκευής.

Τοματάκια κονκασέ (συσκευασία 2,5 κιλών): Προϊόν από τομάτες ολόκληρες σε φυσική κατάσταση αποφλοιωμένες σε χυμό ντομάτας και φέρονται στην κατανάλωση κονσερβοποιημένες και πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 124 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και υγειονομικές Διατάξεις.

Δημητριακά πρωινού τύπου Corn Flakes γνωστής και ευρέως διαδεδομένης εταιρείας ή ισοδύναμο προϊόν αντίστοιχης ποιότητας σε χάρτινη συσκευασία 500gr: Να αποτελούνται από νιφάδες καλαμποκιού ή αντίστοιχων δημητριακών. Να είναι τραγανά, καθαρά, απαλλαγμένα από ξένες ύλες, οσμές ή αλλοιώσεις. Να πληρούν τις ισχύουσες διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της ευρωπαϊκής νομοθεσίας περί τροφίμων. Τυποποιημένα σε κατάλληλη ειδική αεροστεγή συσκευασία των 500 γραμμαρίων. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Δημητριακά πρωινού σοκολάτας τύπου Choco Pops – συσκευασία 500 g: Να είναι παρασκευασμένα από δημητριακά (ρύζι ή/και σίτου) με προσθήκη κακάο/σοκολάτας. Να είναι τραγανά, ομοιόμορφου μεγέθους και απαλλαγμένα από ξένες ύλες, υγρασία, έντομα ή αλλοιώσεις. Να πληρούν τις ισχύουσες διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της ευρωπαϊκής νομοθεσίας περί τροφίμων Να φέρουν εμπλουτισμό με βιταμίνες και σίδηρο. Τυποποιημένα σε κατάλληλη ειδική αεροστεγή συσκευασία των 500 γραμμαρίων. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η

ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ (τύπου μίραντα) ή ισοδύναμα: σε ειδική για την φύλαξή τους συσκευασία 30 γρ. στην οποία θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης. Θα αναφέρεται η χώρα παραγωγής.

Μπισκότα τύπου «digestive» χωρίς ζάχαρη σε ατομική συσκευασία 70 gr ή ισοδύναμα: σε ειδική για την φύλαξή τους συσκευασία 70 γρ. στην οποία θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης. Θα αναφέρεται η χώρα παραγωγής

ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ : κατάλληλα συσκευασμένο σε φιάλη πλαστική 500 ml όπου θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και θα απέχει τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσής του στο Ν.Π

Ξύδι κόκκινο επιτραπέζιο: κατάλληλα συσκευασμένο σε φιάλη πλαστική 250ml όπου θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και θα απέχει τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσής του στο Ν.Π.

Κονιάκ: από εκλεκτά αποστάγματα, σε συσκευασία γυάλινη του 1 λίτρου, 7 αστέρων. Με περιεκτικότητα σε αλκοόλ 36%. Να αναγράφεται η επωνυμία και η διεύθυνση εμφιάλωσης και παρασκευαστή.

Κρασί λευκό: Να είναι σύμφωνο με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις

Μπαχαρικά (πιπέρι μαύρο, ρίγανη, μπαχάρι, δάφνη, βασιλικός, μοσχοκάρυδο, κανέλα, πάπρικα, γαρύφαλλο κ.λ.π): Να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 42 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και υγειονομικές Διατάξεις. Η συσκευασία να είναι σύμφωνη με αυτή που αναγράφεται στον ενδεικτικό προϋπολογισμό.

Κρουασάν 70gr: Να παράγεται από αγνές πρώτες ύλες. Να παραδίδεται από τον προμηθευτή σε συσκευασίες των 70 γραμμαρίων, αεροστεγείς με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

Καφές Ελληνικός (συσκ 1 kg): Αλεσμένος καφές ελληνικού τύπου σε συσκευασία αλουμινίου αεροστεγώς κλεισμένη. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 ενός έτους.

Στιγμιαίος Καφές (ΝΕΣ) Κουτί επαγγελματικό(2750gr): Να είναι Α' ποιότητας στιγμιαίος καφές και να πληροί τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις. Να αναγράφεται η επωνυμία και η διεύθυνση συσκευαστή, συμβουλές παρασκευής ροφημάτων, οδηγίες διατήρησης προϊόντος, η ημερομηνία ανάλωσης και ο αριθμός παρτίδας.

Σοκολάτα ρόφημα (Κουτί επαγγελματικό 2 κιλών): Να είναι Α' ποιότητας στιγμιαίος καφές και να πληροί τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις. Να αναγράφονται τα συστατικά στα Ελληνικά, οδηγίες φύλαξης και διατήρησης του προϊόντος, η διατροφική αξία, οδηγίες παρασκευής ροφημάτων, η επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή.

Μαργαρίνη: αρίστης ποιότητας, φυτικής προέλευσης, κατάλληλη για επάλειψη στο ψωμί. Συσκευασία τυποποιημένη καθαρού βάρους 500 γραμ. Εξωτερικά της συσκευασίας θα αναγράφονται

τα συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 3 μηνών, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης.

Μανιτάρια κονσέρβα (συσκευασία 3,5 κιλών): Να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 132 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και υγειονομικές Διατάξεις. Θα διατίθεται σε συσκευασία των 3,5 κιλών.

Καλαμπόκι Κονσέρβα 2,5kg: Να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 132 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και υγειονομικές Διατάξεις. Θα διατίθεται σε συσκευασία των 2,5 κιλών.

Ελιές: Επιτραπέζιες ελιές κατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση, φυσικής επεξεργασίας ή επεξεργασμένες σε άλμη, υγιείς, καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες ή αλλοιώσεις.

Τσάι του βουνού: Αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε φακελάκια σε κατάλληλη συσκευασία των 20 τεμαχίων εμποτιζόμενα. Εξωτερικά της οποίας να αναγράφονται τα συστατικά, ημερομηνία παραγωγής, η προέλευση και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Κέτσαπ: Να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.

Μουστάρδα: Να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις. Θα διατεθεί στις ποσότητες που αναγράφονται στον ενδεικτικό προϋπολογισμό και σε υγρή μορφή και σε σκόνη.

Μαγιονέζα: Να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.

Κόρν φλάουρ (συσκευασία 200 γρ.): Να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.

Χυμός φρούτων ανάμεικτος: Να είναι αρίστης ποιότητας και να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις. Θα διατεθούν σε συσκευασίες των 250ml καθώς και των 5 λίτρων.

Μαγιά ξηρή: Η ξηρή μαγιά να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

Αναψυκτικά (λεμονάδα, πορτοκαλάδα, τύπου κόλα): Όλα τα προϊόντα θα είναι αρίστης ποιότητας εγκεκριμένων εταιρειών ευρείας κατανάλωσης και θα πληρούν τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.

Ζωμός (βοδινού, κότας, λαχανικών): Η συσκευασία του να είναι του ενός κιλού. Να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. Να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις.

Φρυγανιά /φρυγανιά τριμμένη: να παρασκευάζονται εξ ολοκλήρου από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας εκ των επιτρεπόμενων. Να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο. Συσκευασμένο, σφραγισμένο, με αναγραφόμενες προδιαγραφές, πρόσφατης παραγωγής. Να διατεθούν στις συσκευασίες που απαιτούνται

Γάλα εβαπορέ: Να είναι αγελαδινό γάλα, εβαπορέ, πλήρες, απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία και να έχει υποστεί υψηλού βαθμού αποστείρωση, να είναι σε μεταλλική

συσκευασία των 410 γραμμαρίων περίπου, καθαρού βάρους. Μετά την αραίωση να προκύπτει γάλα ενός λίτρου τουλάχιστον και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Εξωτερικά της συσκευασίας να γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των έντεκα (11) μηνών εκτός ψυγείου καθώς και να φέρει τη σήμανση CE.

Γάλα Ζαχαρούχο 397 γρ.: να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

Μπέικιν πάουντερ : Αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε χάρτινο σακουλάκι, καθαρού βάρους 20 γραμμαρίων, που αναλογεί για να φουσκώσει μισό κιλό αλεύρι. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και θα απέχει τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσής του.

Λουκούμια: Λουκούμια διαφόρων γεύσεων, κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, παρασκευασμένα από εγκεκριμένες πρώτες ύλες, σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Πάγος σε σακούλα 2,5–3 kg: βρώσιμος πάγος σε κύβους ή θραυστό, κατάλληλος για χρήση σε τρόφιμα και ποτά, παραγόμενος από πόσιμο νερό σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

Ζ. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ

Γάλα φρέσκο παστεριωμένο (3,5% ή 1,5 λιπαρά) σε συσκ. 1 λίτρου: Το προς προμήθεια γάλα θα πρέπει να είναι πλήρες (λιπαρά 3,5%) φρέσκο παστεριωμένο ομογενοποιημένο, σε συσκευασία εμφιάλωσης ενός (1) λίτρου, οποιοσδήποτε αναγνωρισμένης μάρκας που διατίθεται στο Λιανικό Εμπόριο σύμφωνα με το άρθρο 80 του κώδικα (ΦΕΚ 788/87 τεύχος Β). -Η ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον 3 ημέρες μεταγενέστερη από την ημερομηνία παράδοσης, θα είναι από αγνό αγελαδινό γάλα, το οποίο θα διατηρεί τα φυσικά θρεπτικά συστατικά του (ασβέστιο, πρωτεΐνες, φώσφορο, μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες, κ.λ.π.) τα οποία θα αναγράφονται στην τυπωμένη ετικέτα αυτού. Στο προϊόν επίσης θα αναγράφεται το πιστοποιημένο σύστημα ποιότητας, η ημερομηνία παστερίωσης-ανάλωσης, οι κωδικοί και γενικά όλα τα απαραίτητα εκείνα στοιχεία που αφορούν στον τρόπο συσκευασίας και παραγωγής.

Τυρί φέτα ΠΟΠ (δοχείο των 15 κλών): Θα πρέπει να είναι από αιγοπρόβειο γάλα και να έχει υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένη από αντικανονικές οσμές και να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις υφής και χρώματος. Να είναι σκληρή όχι πολύ αλμυρή χωρίς τρίμματα. Να είναι Α' Ποιότητας, παρασκευασμένη από εγκεκριμένα εργοστάσια και να πληροί τους όρους του Άρθρου 83 του Κ.Τ. Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις. Η μεταφορά θα γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία τα οποία θα φέρουν καταγραφικά θερμομέτρα. Τα αυτοκίνητα – ψυγεία θα είναι καθαρά και απολυμασμένα.

Τυρί ΓΚΟΥΝΤΑ κομμένο σε φέτες για τόστ: Αρίστης ποιότητας. Πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσεως καθώς και τις υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις και σύμφωνα με την δεδομένη κάθε φορά παραγγελία της υπηρεσίας. Οι ισχύουσες διατάξεις εφαρμόζονται και για την αποθήκευση και μεταφορά των προϊόντων μέχρι και την παράδοσή τους στην Υπηρεσία στα σημεία που θα υποδειχθούν από αυτή. Παρασκευασμένο από αγελαδινό γάλα, προερχόμενο από τυροκομεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια υπηρεσία και η παρασκευή, συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τον κώδικα HACCP. Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις

υφής και χρώματος. Να περιέχεται σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα με ένδειξη της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης.

Γιαούρτι στραγγιστό 200 gr: Θα είναι φρέσκο αρίστης ποιότητας, στραγγιστό, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης, από αγελαδινό γάλα πλήρες σε λιπαρά (10%). Συσκευασμένο κατάλληλα σε σφραγισμένο κεσέ **200 g** με αναγραφόμενη εξωτερικά της συσκευασίας την προέλευση, την ημερομηνία λήξης η οποία θα απέχει τουλάχιστον 1 μήνα από την ημερομηνία παράδοσής και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσεως, καθώς και τις Υγειονομικές και Κτηνιατρικές διατάξεις.

Κρέμα γάλακτος αγελαδινή πλήρες φρέσκια: Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλη συσκευασία και να αναφέρει σε εμφανές σημείο την περιεκτικότητα σε λίπος και την ημερομηνία λήξης.

Αυγά: Τα αυγά να είναι κοινά, πτηνοτροφείου, κατηγορίας AM (Medium) Μεσαίου βάρους από 53-63 γρ. Να είναι ωσσκοπημένα και ποιοτικά καταταγμένα από νόμιμα λειτουργούντα ωσσκοπικά κέντρα τα οποία διαθέτουν κωδικό αριθμό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Να είναι συσκευασμένα σε εξάδες. Στην συσκευασία τους να υπάρχουν ενδείξεις κατηγορίας, ποιότητας και βάρους. Να υπάρχει ημερομηνία συσκευασίας και ωσκόπησης, ο κωδικός αριθμός του ωσσκοπικού κέντρου και η ημερομηνία λήξης.

Βούτυρο γάλακτος (συσκ. 1 κιλού): Βούτυρο πρώτης ποιότητας, από αιγοπρόβριο γάλα. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλη συσκευασία και να αναφέρει σε εμφανές σημείο την περιεκτικότητα σε λίπος και την ημερομηνία λήξης.

Βούτυρο ατομική μερίδα 10gr: Να είναι αρίστης ποιότητας να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις. Να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000

Κεφαλοτύρι τριμμένο σε συσκευασία του ενός (1) kg: Πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσεως καθώς και τις υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις και σύμφωνα με την δεδομένη κάθε φορά παραγγελία της υπηρεσίας. Οι ισχύουσες διατάξεις εφαρμόζονται και για την αποθήκευση και μεταφορά των προϊόντων μέχρι και την παράδοσή τους στην Υπηρεσία στα σημεία που θα υποδειχθούν από αυτή. σκληρό, εύγευστο, που έχει υποστεί ωρίμανση τουλάχιστον 3 μηνών, τύπου υγρασίας 38% - 40 %. Να είναι παρασκευασμένο από γάλα πρόβριο ή κατσικίσιο ή μίγμα αυτών. Να προέρχεται από τυροκομεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια υπηρεσία και η παρασκευή, συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τον κώδικα HACCP. Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις υφής και χρώματος. Να περιέχεται σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα με ένδειξη της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. Σημείωση: Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται «τυρί κεφαλοτύρι» και όχι «τύπου κεφαλοτύρι». Το προϊόν θα διατίθεται ήδη τριμμένο σε μικρά ομοιογενή τρίματα, απαλλαγμένο από την επιδερμίδα του τυριού.

Αγία 12/05/2026

Ελέγχθηκε/Θεωρήθηκε

**Η Προϊστάμενη του Τμήματος
Προμηθειών και Αποθήκης Υλικού**

Πολυμέρου Ιωάννα

Αγία 12/05/2026

Συντάχθηκε

Ο Αρμόδιος Υπάλληλος

Ελευθερούλης Κωνσταντίνος