

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2023

Με τη χαμηλότερη τιμή μονάδας ανά είδος για τα είδη των κατηγοριών :

1. Κατηγορία: CPV 15612500-6 Προϊόντα Αρτοποιίας

2. Κατηγορία : CPV 15812000-3 Είδη Ζαχαροπλαστικής και Γλυκίσματα

3. Κατηγορία: CPV: 15321000-4 Χυμοί Φρούτων

4. Κατηγορία: CPV :15551000-5 Γιαούρτι και άλλα Γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση.

5. Κατηγορία: CPV:15511000-3 Γάλα.

6. Κατηγορία : CPV :03142500-3 Αυγά.

7. Κατηγορία: CPV :15896000-5 Προϊόντα βαθειάς καταψύξεως.

8. Κατηγορία: CPV: 15897000-2 Κονσερβοποιημένα Προϊόντα και ξηρά τροφή.

10. Κατηγορία: CPV: 15411110-6 Ελαιόλαδο.

12. Κατηγορία: CPV: 15112130-6 Κοτόπουλα.

Με το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις % , επί της διαμορφούμενης μέσης λιανικής τιμής πώλησης από το τμήμα Εμπορίου της ΠΕ Άρτας για τα είδη των κατηγοριών :

9. Κατηγορία: CPV: 03221200-8 Οπωροκηπευτικά

11. Κατηγορία: CPV :15119000-5 Διάφορα Κρέατα

Παραλαβή υλικών - Χρόνος και τρόπος παραλαβής υλικών

Η παραλαβή των παρεχόμενων και παραδοτέων γίνεται από αρμόδια επιτροπή ή ειδική επιτροπή παρακολούθησης - παραλαβής που συγκροτείται, σύμφωνα με την παράγραφο 11 εδάφιο δ' του άρθρου 221 του ν. 4412/2016, σύμφωνα με τα αναλυτικώς αναφερόμενα στο Παράρτημα IV της παρούσας.

Κατά τη διαδικασία παραλαβής διενεργείται ο ως άνω έλεγχος, μπορεί δε να καλείται να παραστεί και ο ανάδοχος.

Το κόστος της διενέργειας των ελέγχων βαρύνει τον ανάδοχο.

Η επιτροπή παραλαβής, μετά τους προβλεπόμενους ελέγχους συντάσσει πρωτόκολλα (μακροσκοπικό – οριστικό- παραλαβής του υλικού με παρατηρήσεις –απόρριψης των υλικών) σύμφωνα με την παρ.3 του άρθρου 208 του ν. 4412/16.

Τα πρωτόκολλα που συντάσσονται από τις επιτροπές (πρωτοβάθμιες – δευτεροβάθμιες) κοινοποιούνται υποχρεωτικά και στους αναδόχους.

Υλικά που απορρίφθηκαν ή κρίθηκαν παραληπτά με έκπτωση επί της συμβατικής τιμής, με βάση τους ελέγχους που πραγματοποίησε η πρωτοβάθμια επιτροπή παραλαβής, μπορούν να παραπέμπονται για επανεξέταση σε δευτεροβάθμια επιτροπή παραλαβής ύστερα από αίτημα του αναδόχου ή αυτεπάγγελτα σύμφωνα με την παρ. 5 του άρθρου 208 του ν.4412/16. Τα έξοδα βαρύνουν σε κάθε περίπτωση τον ανάδοχο.

Επίσης, εάν ο τελευταίος διαφωνεί με τα αποτελέσματα των εργαστηριακών εξετάσεων που διενεργήθηκαν από πρωτοβάθμιες ή δευτεροβάθμιες επιτροπές παραλαβής μπορεί να ζητήσει εγγράφως εξέταση κατ'έφεση των οικείων αντιδειγμάτων, μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία είκοσι (20) ημερών από την γνωστοποίηση σε αυτόν των αποτελεσμάτων της αρχικής εξέτασης, με τον τρόπο που περιγράφεται στην παρ. 8 του άρθρου 208 του Ν.4412/16.

Το αποτέλεσμα της κατ' έφεση εξέτασης είναι υποχρεωτικό και τελεσίδικο και για τα δύο μέρη.

Ο ανάδοχος δεν μπορεί να ζητήσει παραπομπή σε δευτεροβάθμια επιτροπή παραλαβής μετά τα αποτελέσματα της κατ' έφεση εξέτασης.

Το Νοσοκομείο και ο Ξενώνας θα ενημερώνουν εγγράφως, τον προμηθευτή για τα αναγκαία είδη με πλήρη περιγραφή τους, τηλεφωνικά ή με email και η παράδοση θα γίνεται σύμφωνα με τις παραγγελίες του Νοσοκομείου στην αποθήκη του ή σε τόπο που θα ορίζεται από το Νοσοκομείο. Για τα είδη της προκήρυξης κατά τις εργάσιμες ημέρες όλου του χρονικού διαστήματος ισχύος της σύμβασης, (Δευτέρα –

Παρασκευή) από 7:30 π.μ. έως 8:30 π.μ., ενώ για τα είδη αρτοποιείου όλου του χρονικού διαστήματος ισχύος της σύμβασης, (Δευτέρα – Σάββατο) από 7:30 π.μ. έως 7:50 π.μ. Όσον αφορά το Ξενώνα Ψυχαγωγός σε τόπο και χρόνο που θα ορίζεται από τον Ξενώνα Ψυχαγωγός.

Σε περίπτωση επίσημων αργιών, η παράδοση θα γίνεται κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται η διατήρηση της ποιότητας και της φρεσκάδας του προϊόντος.

Σε περίπτωση που το είδος της παραγγελίας δεν υπάρχει αποδεδειγμένα στην αγορά ο προμηθευτής οφείλει να ενημερώσει μέχρι τις 09:00 το πρωί της επόμενης της παραγγελίας ημέρα τη Δ/ση της υπηρεσίας ώστε να μη φέρει ευθύνη από την μη προσκόμισή του.

Αν ο προμηθευτής καθυστερεί να προσκομίσει τα είδη ή παραλείπει ορισμένα από αυτά ή τα προσκομίσει σε μικρότερη ποσότητα από τα παραγγελθέντα, τότε το Νοσοκομείο έχει τη δυνατότητα να τα προμηθευτεί απευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή.

Σε περίπτωση που τα προσκομισθέντα είδη κριθούν ακατάλληλα από τον μακροσκοπικό έλεγχο που διενεργεί η επιτροπή, ο προμηθευτής υποχρεούται στην άμεση αντικατάστασή τους. Σε αντίθετη περίπτωση το Νοσοκομείο έχει τη δυνατότητα να τα προμηθευτεί απευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή.

Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τριμελή επιτροπή η οποία θα ορίζεται από το αρμόδιο όργανο διοίκησης του Νοσοκομείου που παραλαμβάνει τρόφιμα.

Όλοι οι χορηγητές που θα αναδειχθούν υποχρεούνται να αναγράφουν στα τιμολόγια τους, τους κωδικούς αριθμούς της κατάστασης για κάθε είδος. Η μη αναγραφή τους θα έχει ως αποτέλεσμα την μη παραλαβή των υλικών.

Η παραλαβή των υλικών και η έκδοση των σχετικών πρωτοκόλλων παραλαβής πραγματοποιείται μέσα στους κατωτέρω καθοριζόμενους χρόνους :

A) Δευτέρα – Παρασκευή από 7:30 π.μ. έως 8:30 π.μ για όλα τα είδη της προκήρυξης **EKTOΣ**

Για τα είδη αρτοποιείου (Δευτέρα – Σάββατο) από 7:30 π.μ. έως 7:50 π.μ

B) Ξενώνα Ψυχαγωγός το χρόνο τον ορίζει ο Ξενώνας Ψυχαγωγός.

Αν η παραλαβή των υλικών και η σύνταξη του σχετικού πρωτοκόλλου δεν πραγματοποιηθεί από την επιτροπή παραλαβής μέσα στον οριζόμενο από τη σύμβαση χρόνο, θεωρείται ότι η παραλαβή συντελέστηκε αυτοδίκαια, με κάθε επιφύλαξη των δικαιωμάτων του Δημοσίου και εκδίδεται προς τούτο σχετική απόφαση του αρμοδίου αποφαινομένου οργάνου, με βάση μόνο το θεωρημένο από την υπηρεσία που παραλαμβάνει τα υλικά αποδεικτικό προσκόμισης τούτων, σύμφωνα δε με την απόφαση αυτή η αποθήκη του φορέα εκδίδει δελτίο εισαγωγής του υλικού και εγγραφής του στα βιβλία της, προκειμένου να πραγματοποιηθεί η πληρωμή του αναδόχου.

Ανεξάρτητα από την, κατά τα ανωτέρω, αυτοδίκαιη παραλαβή και την πληρωμή του αναδόχου, πραγματοποιούνται οι προβλεπόμενοι από την σύμβαση έλεγχοι από επιτροπή που συγκροτείται με απόφαση του αρμοδίου αποφαινομένου οργάνου, στην οποία δεν μπορεί να συμμετέχουν ο πρόεδρος και τα μέλη της επιτροπής που δεν πραγματοποίησε την παραλαβή στον προβλεπόμενο από την σύμβαση χρόνο. Η παραπάνω επιτροπή παραλαβής προβαίνει σε όλες τις διαδικασίες παραλαβής που προβλέπονται από την ως άνω παράγραφο 1 και το άρθρο 208 του ν. 4412/2016 και συντάσσει τα σχετικά πρωτόκολλα. Οι εγγυητικές επιστολές προκαταβολής και καλής εκτέλεσης δεν επιστρέφονται πριν από την ολοκλήρωση όλων των προβλεπομένων από τη σύμβαση ελέγχων και τη σύνταξη των σχετικών πρωτοκόλλων.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Τα ποσά που αναφέρονται ανά είδος στον ενδεικτικό προϋπολογισμό δεν δεσμεύουν το φορέα όσον αφορά στη διάθεση τους. Η διάθεση και η κατανομή των αναφερόμενων ποσών, είναι ενδεικτική και θα γίνεται σταδιακά και με βάση τις πραγματικές ανάγκες, οι οποίες θα εμφανιστούν σε χρονικό διάστημα ενός (1) έτους και μόνο μέχρι εξάντλησης τους. Οι τιμές είναι ενδεικτικές για τον προσδιορισμό της δαπάνης.

Κατηγορία: CPV 15612500-6 Προϊόντα Αρτοποιίας										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ ΤΥΠΟΥ 70% ΤΕΜΑΧΙΟ ΤΩΝ 60ΓΡ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ	ΚΙΛΟ	6.900	600	7.500	2,10	13	15.750,00	2.047,50	17.797,50
2.	ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΤΕΜΑΧΙΟ ΤΩΝ 60ΓΡ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ	ΚΙΛΟ	2.150	350	2.500	2,20	13	5.500,00	715,00	6.215,00
3.	ΨΩΜΑΚΙ ΓΙΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ	ΚΙΛΟ	13.000	0	13.000	0,45	13	5.850,00	760,50	6.610,50
4.	ΛΑΓΑΝΑ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	30	5	35	5,00	13	175,00	22,75	197,75
						ΣΥΝΟΛΟ		27.275,00	3.545,75	30.820,75

Κατηγορία : CPV 15812000-3 Είδη Ζαχαροπλαστικής και Γλυκίσματα										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	ΚΙΛΟ	12	6	18	7,00	13	126,00	16,38	142,38
2.	ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ	ΚΙΛΟ	12	6	18	7,00	13	126,00	16,38	142,38
3.	ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΤΟΛΙΔΙΑ ΚΑΙ ΦΛΟΥΡΙ	ΚΙΛΟ	30	5	35	10,00	13	350,00	45,50	395,50
4.	ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΤΩΝ 60ΓΡ	ΚΙΛΟ	12	5	17	6,00	13	102,00	13,26	115,26
5.	ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ	ΚΙΛΟ	10	5	15	10,00	13	150,00	19,50	169,50
						ΣΥΝΟΛΟ		854,00	111,02	965,02

CPV: 15321000-4 Χυμοί Φρούτων										
A/A	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 250ml για την αιμοδοσία	ΤΕΜ.	4.500	0	4.500	0,40	13	1.800,00	234,00	2.034,00
2.	ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟ 250ml για την Μεσογειακή	ΤΕΜ.	300	0	300	0,50	13	150,00	19,50	169,50
3.	ΧΥΜΟΣ ΡΟΔΑΚΙΝΟ 250ml για την Μεσογειακή	ΤΕΜ.	300	0	300	0,50	13	150,00	19,50	169,50
4.	ΧΥΜΟΣ ΒΥΣΣΙΝΟ 250ml για την Μεσογειακή	ΤΕΜ.	200	0	200	0,50	13	100,00	13,00	113,00
ΣΥΝΟΛΟ								2.200,00	286,00	2.486,00

Κατηγορία: CPV :15551000-5 Γιαούρτι και άλλα Γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση,										
A/A	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΣΚΛΗΡΗ ΔΟΧΕΙΟ 13- 15 ΚΙΛΩΝ Α΄ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	ΚΙΛΟ	1.300	0	1300	10,00	13	13.000,00	1.690,00	14.690,00
2.	ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΣΚΛΗΡΗ ΔΟΧΕΙΟ 2 ΚΙΛΩΝ Α΄ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	ΚΙΛΟ	0	70	70	10,00	13	700,00	91,00	791,00
3.	ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΠΟΥ ΕΔΑΜ	ΚΙΛΟ	1.000	0	1.000	7,00	13	7.000,00	910,00	7.910,00

	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΕΡΙΠΟΥ ΤΩΝ 3 ΚΙΛΩΝ										
4.	ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ Α ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ 1000γρ . σε Vacuum	ΚΙΛΟ	800	0	800	3,50	13	2.800,00	364,00	3.164,00	
5.	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ 3,85% ΛΙΠΑΡΑ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ)	ΤΕΜ.	4.500	0	4.500	0,55	13	2.475,00	321,75	2.796,75	
6.	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ 2% ΛΙΠΑΡΑ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ (ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ)	ΤΕΜ.	11.000	600	11.600	0,60	13	6.960,00	904,80	7.864,80	
7.	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ 0% (ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ)	ΤΕΜ.	7.000	0	7.000	0,60	13	4.200,00	546,00	4.746,00	
								ΣΥΝΟΛΟ	37.135,00	4.827,55	41.962,55

Κατηγορία: CPV:15511000-3 Γάλα											
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ	
1.	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΟΣ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΠΛΗΡΕΣ	ΤΕΜ	4.500	0	4.500	0,95	13	4.275,00	555,75	4.830,75	
2.	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΟΣ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΕΛΑΦΡΥ	ΤΕΜ	5.500	800	6.300	1,00	13	6.300,00	819,00	7.119,00	
3.	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ 0% ΛΙΠΑΡΑ	ΤΕΜ	2.000	0	2.000	1,00	13	2.000,00	260,00	2.260,00	
								ΣΥΝΟΛΟ	12.575,00	1.634,75	14.209,75

Κατηγορία : CPV :03142500-3 Αυγά										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΑΥΓΑ ΚΟΤΑΣ 60γρ το τεμάχιο	ΤΕΜ.	12.000	900	12.900	0,18	13	2.322,00	301,86	2.623,86
ΣΥΝΟΛΟ								2.322,00	301,86	2.623,86

Κατηγορία: CPV :15896000-5 Προϊόντα βαθιάς καταψύξεως										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ ΚΑΤ/ΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΚΙΛΟ	ΚΙΛΟ	600	100	700	7,00	13	4.900,00	637,00	5.537,00
2.	ΘΡΑΨΑΛΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΟ	ΚΙΛΟ	300	50	350	5,00	13	1.750,00	227,50	1.977,50
3.	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΑ ΠΛΑΤΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΑ	ΚΙΛΟ	500	100	600	1,50	13	900,00	117,00	1.017,00
4.	ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟΣ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΟΣ	ΚΙΛΟ	500	100	600	1,60	13	960,00	124,80	1.084,80
5.	ΜΠΑΜΙΕΣ ΨΙΛΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ ΑΝΑ	ΚΙΛΟ	100	50	150	3,50	13	525,00	68,25	593,25

	ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΕΣ									
6.	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙ ΑΠΌ 1,200 Εως 1,500	ΤΕΜ.	150	0	150	6,00	13	900,00	117,00	1.017,00
7.	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙ ΑΠΌ 1,200 Εως 1,500	ΤΕΜ.	150	0	150	6,00	13	900,00	117,00	1.017,00
8.	ΧΤΑΠΟΔΙ Τ8 ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΑΤ/ΝΟ	ΚΙΛΟ	100	30	130	11,00	13	1.430,00	185,90	1.615,90
9.	ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΦΥΛΛΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΟ	ΚΙΛΟ	400	100	500	1,50	13	750,00	97,50	847,50
10.	ΑΡΝΙ ΧΕΡΑΚΙ ΜΕ ΟΣΤΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	ΚΙΛΟ	500	50	550	9,00	13	4.950,00	643,50	5.593,50
11.	ΜΙΞ ΘΑΛΛΑΣΙΝΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΩΝ ΚΙΛΟΥ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	ΚΙΛΟ	100	0	100	12,00	13	1.200,00	156,00	1.356,00
12.	ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΦΙΛΕΤΟ	ΚΙΛΟ	100	0	100	6,60	13	660,00	85,80	745,80
						ΣΥΝΟΛΟ		19.825,00	2.577,25	22.402,25

CPV: 15897000-2 Κονσερβοποιημένα Προϊόντα και ξηρά τροφή										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΖΑΧΑΡΗ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	350	300	650	1,30	13%	845,00	109,85	954,85

2.	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ 20ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	25.000	2.000	27.000	0,05	13%	1.350,00	175,50	1.525,50
3.	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΑΤ. 20ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	9.000	0	9.000	0,02	13%	180,00	23,40	203,40
4.	ΤΑΧΙΝΙ ΛΕΥΚΟ ΑΤΟΜ. 20ΓΡ	ΤΕΜ	10.000	500	10.500	0,05	13%	525,00	68,25	593,25
5.	ΦΙΔΕΣ ΤΡΙΜΜΕΝΟΣ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	300	0	300	1,00	13%	300,00	39,00	339,00
6.	ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ ΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	60	0	60	2,00	13%	120,00	15,60	135,60
7.	ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΝΑΜ. 2500γρ με εύκολο άνοιγμα	ΤΕΜΑΧΙΟ	300	0	300	2,90	13%	870,00	113,10	983,10
8.	ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΜΙΣΟΣ ΚΑΡΠΟΣ 2500γρ με εύκολο άνοιγμα	ΤΕΜΑΧΙΟ	1.600	60	1.660	2,50	13%	4.150,00	539,50	4.689,50
9.	ΡΥΖΙ ΝΥΧΑΚΙ ΜΙΣΟ ΚΙΛΟ	ΚΙΛΟ	200	0	200	1,20	13%	240,00	31,20	271,20
10.	ΡΥΖΙ ΝΥΧΑΚΙ ΚΙΛΟ	ΚΙΛΟ	2.000	120	2.120	1,50	13%	3.180,00	413,40	3.593,40
11.	ΡΥΖΙ ΒΟΝΕΤ ΜΙΣΟΥ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	200	0	200	1,30	13%	260,00	33,80	293,80
12.	ΡΥΖΙ ΒΟΝΕΤ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	800	60	860	1,60	13%	1.376,00	178,88	1.554,88
13.	ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ 400- 440γρ	ΤΕΜΑΧΙΟ	800	0	800	0,50	13%	400,00	52,00	452,00
14.	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ 400- 440γρ	ΤΕΜΑΧΙΟ	400	48	448	0,90	13%	403,20	52,42	455,62
15.	ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	100	60	160,00	2,5	13%	400,00	52,00	452,00
16.	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΝΟ 10 ΚΙΛΟ	ΚΙΛΟ	700	120	820	1,00	13%	820,00	106,60	926,60
17.	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΧΟΝΤΡΑ ΝΟ 2 Ή ΝΟ 2 500γρ	ΚΙΛΟ	90	12	102	1,00	13%	102,00	13,26	115,26
18.	ΜΑΚΑΡΟΝΙ ΚΟΦΤΟ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	300	60	360	1,00	13%	360,00	46,80	406,80
19.	ΛΑΖΑΝΙΑ ΣΙΤΟΥ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	180	0	180	3,00	13%	540,00	70,20	610,20
20.	ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ	ΚΙΛΟ	180	50	230	1,00	13%	230,00	29,90	259,90

	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ									
21.	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	48	48	96	2,80	13%	268,80	34,94	303,74
22.	ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ 1000γρ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	60	60	2,00	13%	120,00	15,60	135,60
23.	ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ ΣΕ VACCUUM 5ΚΙΛΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΚΙΛΟ	15.000	700	15.700	1,40	13%	21.980,00	2.857,40	24.837,40
24.	ΦΑΣΟΛΙΑ ΛΕΥΚΑ ΜΕΤΡΙΑ ΞΗΡΑ ΜΕΤΡΙΑ ΣΥΣΚ. 500γρ	ΚΙΛΟ	150	100	250	2,00	13%	500,00	65,00	565,00
25.	ΡΕΒΙΘΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	120	60	180	2,00	13%	360,00	46,80	406,80
26.	ΣΟΥΣΑΜΑΚΙ ΚΙΛΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	500	0	500	1,30	13%	650,00	84,50	734,50
27.	ΦΑΚΕΣ ΨΙΛΕΣ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	180	90	270	2,90	13%	783,00	101,79	884,79
28.	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ 450- 500ml	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	12	12	0,85	13%	10,20	1,33	11,53
29.	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΚΙΛΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	600	60	660	1,10	13%	726,00	94,38	820,38
30.	ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΑΛΜΥΡΑ ΑΤ. ΣΥΣΚ. 30-40 ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	5.000	0	5.000	0,40	13%	2.000,00	260,00	2.260,00
31.	ΖΕΛΕ ΦΡΟΥΤΩΝ (ΚΕΡΑΣΙ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ)	ΤΕΜΑΧΙΟ	300	0	300	4,60	13%	1.380,00	179,40	1.559,40
32.	ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ ΤΥΠΟΥ ΝΕΣ ΚΙΛΟ ΚΑΦΕ ΣΥΣΚ.2750ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	25	25	50	72,00	13%	3.600,00	468,00	4.068,00
33.	ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΙΛΟΥ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	12	20	32	10,00	13%	320,00	41,60	361,60
34.	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΤΑΡΕΝΙΕΣ ΑΤ. ΣΥΣΚ 16-25ΓΡ.	ΤΕΜΑΧΙΟ	38.000	0	38.000	0,09	13%	3.420,00	444,60	3.864,60
35.	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΑΤ. ΣΥΣΚ 16-25ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	30.000	0	30.000	0,10	13%	3.000,00	390,00	3.390,00

36.	ΜΕΛΙ ΑΤ. ΣΥΣΚ 20ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	6.000	2.000	8.000	0,25	13%	2.000,00	260,00	2.260,00
37.	ΧΑΛΒΑΣ ΚΙΛΟΥ ΒΑΝΙΛΙΑ Ή ΚΑΚΑΟ	ΚΙΛΟ	60	10	70	4,50	13%	315,00	40,95	355,95
38.	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ 500 ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	50	0	50	1,60	13%	80,00	10,40	90,40
39.	ΚΕΤΣΑΠ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΖΑΧΑΡΗ ΤΩΝ 500ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	200	0	200	1,60	13%	320,00	41,60	361,60
40.	ΜΑΓΙΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ 50ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	100	0	100	0,40	13%	40,00	5,20	45,20
41.	ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	100	0	100	0,40	13%	40,00	5,20	45,20
42.	ΖΑΜΠΟΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ 0,5 ΓΡ	ΚΙΛΟ	100	0	100	9,00	13%	900,00	117,00	1.017,00
43.	ΜΠΕΪΚΟΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ 0,5 ΓΡ	ΚΙΛΟ	80	0	80	6,00	13%	480,00	62,40	542,40
44.	ΣΟΚΟΦΡΕΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 28ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	2.000	0	2.000	0,35	13%	700,00	91,00	791,00
45.	ΝΕΡΟ 0,5 ΛΙΤΡΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ	30.000	0	30.000	0,15	13%	4.500,00	585,00	5.085,00
46.	ΧΑΛΒΑΣ ΚΙΛΟΥ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΚΑΟ, ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ	ΚΙΛΟ	50	6	56	3,89	13%	217,84	28,32	246,16
47.	ΖΑΧΑΡΗ ΑΤ. ΣΥΣΚ. 4- 5ΓΡ ΤΕΜΑΧΙΟ.	ΤΕΜΑΧΙΟ	22.000	0	22.000,00	0,012	13%	264,00	34,32	298,32
48.	ΤΣΑΙ ΚΛΑΣΣΙΚΗ ΓΕΥΣΗ ΣΕ ΦΑΚΕΛΑΚΙ ΣΕ ΚΑΘΕ ΑΤΟΜ. ΣΥΣΚ	ΤΕΜΑΧΙΟ	2.700	100	2.800,00	0,025	13%	70,00	9,10	79,10
49.	ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ (συσκ 1000-2000γρ)	ΚΙΛΟ	800	20	820,00	2,50	13%	2.050,00	266,50	2.316,50
50.	ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ 310-340γρ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1.500	60	1.560,00	0,25	13%	390,00	50,70	440,70
51.	ΞΥΔΙ ΑΠΌ ΚΡΑΣΙ 400- 420ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1.600	600	2.200,00	0,4	13%	880,00	114,40	994,40
52.	ΑΛΕΥΡΙ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΩΝΕΙ ΜΟΝΟ ΤΟΥ	ΚΙΛΟ	60	0	60,00	1,8	13%	108,00	14,04	122,04
53.	ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΣΥΣΚ 500γρ	ΚΙΛΟ	0	30	30,00	2,8	13%	84,00	10,92	94,92
54.	ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ ΧΟΝΔΡΕΣ σε	ΚΙΛΟ	150	0	150,00	2,5	13%	375,00	48,75	423,75

	δοχείο 5ΚΙΛΩΝ									
55.	ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	240	24	264,00	0,5	13%	132,00	17,16	149,16
56.	ΡΙΓΑΝΗ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	10	1	11,00	6	13%	66,00	8,58	74,58
57.	ΚΙΜΙΝΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	2	0	2,00	9,5	13%	19,00	2,47	21,47
58.	ΔΑΦΝΗ ΦΥΛΛΟ 500ΓΡ		0,50	0	0,50	3,5	13%	1,75	0,23	1,98
59.	ΠΑΠΡΙΚΑ ΓΛΥΚΙΑ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	15	1	16,00	6	13%	96,00	12,48	108,48
60.	ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	9	1	10,00	8	13%	80,00	10,40	90,40
61.	ΚΑΝΕΛΑ ΞΥΛΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	0,50	0	0,50	8	13%	4,00	0,52	4,52
62.	ΚΑΝΕΛΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	0,50	0	0,50	9	13%	4,50	0,59	5,09
63.	ΜΠΑΧΑΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	0,50	0	0,50	10	13%	5,00	0,65	5,65
64.	ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	0,50	0	0,50	10	13%	5,00	0,65	5,65
65.	ΒΑΦΕΣ ΓΙΑ ΑΥΓΑ ΚΟΚΚΙΝΟ ΧΡΩΜΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	6	2	8,00	2,5	24%	20,00	4,80	24,80
66.	ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	120	0	120,00	12	13%	1.440,00	187,20	1.627,20
67.	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΜΜΕΝΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ ΤΟΥ ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ	ΤΕΜΑΧΙΟ	600	0	600,00	2,3	13%	1.380,00	179,40	1.559,40
68.	ΤΟΥΡΣΙ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΚΙΛΟΥ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	5	5,00	6	13%	30,00	3,90	33,90
69.	ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ ΚΙΛΟΥ	ΤΕΜΑΧΙΟ	20	6	26,00	3,8	13%	98,80	12,84	111,64
70.	ΤΟΜΟΤΟΠΟΛΤΟΣ ΑΠΛΗΣ ΣΥΜΠΥΚΝ. ΜΙΣΟΚΙΛΟ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	48	48,00	0,8	13%	38,40	4,99	43,39
71.	ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ ΧΟΝΔΡΕΣ σε δοχείο 5ΚΙΛΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	60	60,00	5	13%	300,00	39,00	339,00
72.	ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ 80ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1.000	0	1.000,00	0,4	13%	400,00	52,00	452,00

73.	ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΚΟΜΜΕΝΑ 2 ΚΙΛΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΜΕ ΕΥΚΟΛΟ ΑΝΟΙΓΜΑ	ΤΕΜ	1.000	20	1.020,00	4,5	13%	4.590,00	596,70	5.186,70
74.	ΠΕΝΕΣ ΣΙΤΟΥ ΡΙΓΕ	ΚΙΛΟ	500	0	500,00	1,4	13%	700,00	91,00	791,00
75.	ΚΡΕΜΑ ΓΑΛ ΑΚΤΟΣ ΜΕ 20% ΛΙΠΑΡΑ	ΤΕΜ	500	0	500,00	3,8	13%	1.900,00	247,00	2.147,00
76.	ΔΥΟΣΜΟΣ	ΚΙΛΟ	0,50	0	0,50	6	13%	3,00	0,39	3,39
							ΣΥΝΟΛΟ	80.896,49	10.518,74	91.415,23

CPV: 03221200-8 Οπωροκηπευτικά

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΛΟΜΕΣ	ΦΠΑ %	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1	ΑΓΓΟΥΡΙ	ΤΕΜΑΧΙΟ	2.000	100	2.100	13%	0,60	1.260,00	163,80	1.423,80
2	ΑΝΙΘΟΣ	ΤΕΜΑΧΙΟ	450	60	510	13%	0,60	306,00	39,78	345,78
3	ΜΑΪΔΑΝΟΣ	ΤΕΜΑΧΙΟ	700	100	800	13%	0,50	400,00	52,00	452,00
4	ΣΕΛΙΝΟ	ΚΙΛΟ	150	60	210	13%	2,30	483,00	62,79	545,79

5	ΚΑΡΟΤΑ	ΚΙΛΟ	3.000	100	3.100	13%	1,20	3.720,00	483,60	4.203,60
6	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	ΚΙΛΟ	400	100	500	13%	1,80	900,00	117,00	1.017,00
7	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	ΚΙΛΟ	80	50	130	13%	2,50	325,00	42,25	367,25
8	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΗΡΑ	ΚΙΛΟ	2.000	200	2.200	13%	1,30	2.860,00	371,80	3.231,80
9	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	300	80	380	13%	0,60	228,00	29,64	257,64
10	ΛΑΧΑΝΟ	ΚΙΛΟ	2.000	100	2.100	13%	1,00	2.100,00	273,00	2.373,00
11	ΛΕΜΟΝΙ	ΚΙΛΟ	800	0	800	13%	1,80	1.440,00	187,20	1.627,20
12	ΜΑΡΟΥΛΙ	ΤΕΜΑΧΙΟ	2.200	150	2.350	13%	0,80	1.880,00	244,40	2.124,40
	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΛΑΣΚΕΣ	ΚΙΛΟ	100	30	130	13%	1,60	208,00	27,04	235,04
13	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΤΣΑΚΩΝΙΚΕΣ	ΚΙΛΟ	100	0	100	13%	1,60	160,00	20,80	180,80
14	ΜΠΡΟΚΟΛΟ	ΚΙΛΟ	60	60	120	13%	1,50	180,00	23,40	203,40
15	ΤΟΜΑΤΕΣ ΣΑΛΑΤΑ	ΚΙΛΟ	2.000	150	2.150	13%	1,80	3.870,00	503,10	4.373,10
16	ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΙΛΟ	0	0	0	13%	0	0,00	0,00	0,00
17	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΨΙΛΕΣ ΚΕΡΑΤΟ	ΚΙΛΟ	40	0	40	13%	2,20	88,00	11,44	99,44
18	ΣΚΟΡΔΑ ΞΗΡΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	350	60	410	13%	0,50	205,00	26,65	231,65
19	ΠΡΑΣΣΑ	ΚΙΛΟ	60	0	60	13%	2,50	150,00	19,50	169,50
20	ΑΧΛΑΔΙΑ ΚΡΥΣΤΑΛΙΑ	ΚΙΛΟ	300	100	400	13%	2,40	960,00	124,80	1.084,80
21	ΒΕΡΙΚΟΚΑ ΠΑΠΑΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ	ΚΙΛΟ	350	50	400	13%	3,00	1.200,00	156,00	1.356,00
22	ΚΑΡΠΟΥΖΙ	ΚΙΛΟ	1.000	200	1.200	13%	0,70	840,00	109,20	949,20
23	ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ	ΚΙΛΟ	1.800	400	2.200	13%	1,00	2.200,00	286,00	2.486,00
24	ΜΗΛΑ ΣΤΑΡΚΙΝ	ΚΙΛΟ	3.600	200	3.800	13%	2,00	7.600,00	988,00	8.588,00
25	ΜΗΛΑ ΣΜΙΘ	ΚΙΛΟ	2.000	0	2.000	13%	2,00	4.000,00	520,00	4.520,00
26	ΜΠΑΝΑΝΕΣ	ΚΙΛΟ	800	400	1.200	13%	1,70	2.040,00	265,20	2.305,20
27	ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ	ΚΙΛΟ	1.500	100	1.600	13%	2,10	3.360,00	436,80	3.796,80
28	ΠΕΠΟΝΙΑ	ΚΙΛΟ	0	60	60	13%	1,20	72,00	9,36	81,36
29	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	ΚΙΛΟ	2.500	200	2.700	13%	1,00	2.700,00	351,00	3.051,00
30	ΡΟΔΑΚΙΝΑ	ΚΙΛΟ	0	60	60	13%	2,00	120,00	15,60	135,60
31	ΣΤΑΦΥΛΙ	ΚΙΛΟ	0	20	20	13%	3,00	60,00	7,80	67,80
32	ΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΑ	ΚΙΛΟ	500	100	600	13%	1,50	900,00	117,00	1.017,00
33	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΑ	ΚΙΛΟ	180	50	230	13%	2,00	460,00	59,80	519,80
							ΣΥΝΟΛΟ	47.275,00	6.145,75	53.420,75

CPV: 1541110-6 Ελαιόλαδο										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΦΠΑ ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΟΞΥΤΗΤΑ 0,1% Έως 0,8% (συσκ. 4lt)	ΤΕΜΑΧΙΟ	200	0	200	11	13%	2.200,00	286,00	2.486,00
2.	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΟΞΥΤΗΤΑ 0,1% Έως 0,8% (συσκ. 4lt)	ΤΕΜΑΧΙΟ	365	54	419	48	13%	20.112,00	2.614,56	22.726,56
ΣΥΝΟΛΟ								22.312,00	2.900,56	25.212,56

CPV :15119000-5 Διάφορα Κρέατα										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1	ΣΠΑΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΗ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	4.800	200	5.000	9,50	13%	47.500,00	6.175,00	53.675,00
2	ΚΙΜΑΣ ΣΠΑΛΑ ΜΟΣΧΟΥ ΝΩΠΟΣ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	0	250	250	9,50	13%	2.375,00	308,75	2.683,75

3	ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΚΑΡΕ ΝΩΠΕΣ Ευρωπαϊκή ένωση-Ελλάδα	ΚΙΛΟ	600	0	600	7,00	13%	4.200,00	546,00	4.746,00
4	ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΡΕ ΝΩΠΟ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ Ευρωπαϊκή ένωση-Ελλάδα	ΚΙΛΟ	250	80	330	7,00	13%	2.310,00	300,30	2.610,30
5	ΓΙΔΑ ΜΠΟΥΤΙ ΝΩΠΗ Ευρωπαϊκή ένωση-Ελλάδα	ΚΙΛΟ	0	30	30	6,50	13%	195,00	25,35	220,35
	ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΝΙΤΣΕΛ	ΚΙΛΟ	180	0	180	6,50		1.170,00	152,10	1.322,10
	ΣΥΚΩΤΑΡΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	2	2	9,00	13%	18,00	2,34	20,34
	ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ 100ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	150	150	0,80	13%	120,00	15,60	135,60
6	ΑΡΝΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΣΦΑΓΙΟ ΝΩΠΟ Ευρωπαϊκή ένωση-Ελλάδα	ΚΙΛΟ	0	15	15	10,00	13%	150,00	19,50	169,50
7.	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΜΠΟΥΤΙ	ΚΙΛΟ	35	15	50	10,00	13%	500,00	65,00	565,00
						ΣΥΝΟΛΟ		58.538,00	7.609,94	66.147,94

CPV: 15112130-6 Κοτόπουλα										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΝΙΤΣΕΛ	ΚΙΛΟ	180	0	180	6,50	13%	1.170,00	152,10	1.322,10
2.	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΤΟΥ ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	200	0	200	8,00	13%	1.600,00	208,00	1.808,00

3.	ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	14.000	450	14.450	2,80	13%	40.460,00	5.259,80	45.719,80
						ΣΥΝΟΛΟ		43.230,00	5.619,90	48.849,90

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΑΙ ΦΟΡΕΑ/ΔΟΜΗ:

CPV 15612500-6 Προϊόντα Αρτοποιίας				
	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ	
ΞΕΝΩΝΑΣ	2.055,00	267,15	2.322,15	
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	25.220,00	3.278,60	28.498,60	
		ΣΥΝΟΛΟ	30.820,75	

CPV 15812000-3 Είδη Ζαχαροπλαστικής και Γλυκίσματα				
	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ	
ΞΕΝΩΝΑΣ	214,00	27,82	241,82	
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	640,00	83,20	723,20	
		ΣΥΝΟΛΟ	965,02	

CPV: 15321000-4 Χυμοί Φρούτων				
	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ	
ΞΕΝΩΝΑΣ	0,00	0,00	0,00	
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	2.200,00	286,00	2.486,00	
		ΣΥΝΟΛΟ	2.486,00	

CPV :15551000-5 Γιαούρτι και άλλα Γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση.				
	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ	
ΞΕΝΩΝΑΣ	1.060,00	137,80	1.197,80	
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	36.075,00	4.689,75	40.764,75	
		ΣΥΝΟΛΟ	41.962,55	

CPV:15511000-3 Γάλα.				
	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ	
ΞΕΝΩΝΑΣ	800,00	104,00	904,00	
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	11.775,00	1.530,75	13.305,75	
		ΣΥΝΟΛΟ	14.209,75	

CPV :03142500-3 Αυγά.				
	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ	
ΞΕΝΩΝΑΣ	162,00	21,06	183,06	
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	2.160,00	280,80	2.440,80	
		ΣΥΝΟΛΟ	2.623,86	

CPV :15896000-5 Προϊόντα βαθειάς καταψύξεως.				
	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ	
ΞΕΝΩΝΑΣ	2.365,00	307,45	2.672,45	
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	17.460,00	2.269,80	19.729,80	
		ΣΥΝΟΛΟ	22.402,25	

CPV: 15897000-2 Κονσερβοποιημένα Προϊόντα και ξηρά τροφή				
	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ	
ΞΕΝΩΝΑΣ	6.745,84	877,51	7.623,35	
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	74.150,65	9.641,23	83.791,88	
		ΣΥΝΟΛΟ	91.415,23	

CPV: 03221200-8 Οπωροκηπευτικά				
	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ	
ΞΕΝΩΝΑΣ	4.597,00	597,61	5.194,61	
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	42.678,00	5.548,14	48.226,14	
		ΣΥΝΟΛΟ	53.420,75	

CPV: 15411110-6 Ελαιόλαδο				
	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ	

ΞΕΝΩΝΑΣ	2.592,00	336,96	2.928,96	
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	19.720,00	2.563,60	22.283,60	
		ΣΥΝΟΛΟ	25.212,56	

CPV :15119000-5 Διάφορα Κρέατα

	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ	
ΞΕΝΩΝΑΣ	5.468,00	710,84	6.178,84	
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	53.070,00	6.899,10	59.969,10	
		ΣΥΝΟΛΟ	66.147,94	

CPV: 15112130-6 Κοτόπουλα

	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ	
ΞΕΝΩΝΑΣ	1.260,00	163,80	1.423,80	
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	41.970,00	5.456,10	47.426,10	
		ΣΥΝΟΛΟ	48.849,90	

ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΝΑ ΔΟΜΗ

	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΕ ΦΠΑ	
ΞΕΝΩΝΑΣ	27.318,84	3.552,01	30.871,04	
ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	327.118,65	42.527,07	369.645,72	
ΣΥΝΟΛΟ	354.459,26	46.057,10	400.516,36	

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**ΓΕΝΙΚΑ:**

Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να περικλείονται σε αεροστεγείς συσκευασίες με εμφανή αναγραφή της **ημερομηνίας παραγωγής και λήξης καθώς επίσης να είναι προϊόντα εγκεκριμένων εταιριών ευρείας κατανάλωσης** με τις ανάλογες πιστοποιήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η μεταφορά τους θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά και απολυμασμένα. Τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα είναι σύμφωνα με τους όρους που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσης τις ισχύουσες κτηνιατρικές, υγειονομικές και κοινοτικές διατάξεις καθώς και τους Κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και τροφίμων.

Όλα τα προϊόντα παντοπωλείου θα πρέπει να παρασκευάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα ασφάλειας τροφίμων HACCP (ISO 22000:2005) ή ισοδύναμο.

Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία.

Η Εμπορική τους Ονομασία θα πρέπει να αναγράφεται και στην τεχνική και στην οικονομική προσφορά.

ΕΙΔΙΚΑ:

Προϊόντα Αρτοποιίας και Είδη Ζαχαροπλαστικής και Γλυκίσματα

Άρτος : Ο άρτος πρέπει να είναι παραδιδόμενος 3 με 4 ώρες μετά τον εκλιβανισμό του, δικαιολογημένης της νομίμου απομείωσης. Πρέπει να είναι καλά ψημένος και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του. Για την παρασκευή του θα πρέπει να χρησιμοποιείται άλευρο σίτου επώνυμης αλευροβιομηχανίας. Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν θα πρέπει να είναι ανώτερο από 1,5% και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος. Ο άρτος πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μισή ώρα τουλάχιστον μετά την απόκτηση της θερμοκρασίας δωματίου. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Η παράδοση από τον προμηθευτή να γίνεται σε χάρτινες σακούλες. Το ίδιο θα ισχύει και για τα **κουλούρια, τη βασιλόπιτα και τα τσουρεκάκια**. Τα **μελομακάρονα και οι κουραμπιέδες** θα είναι παρασκευασμένα από υψηλής ποιότητας υλικά, χωρίς προσθήκη συντηρητικών. Το ψήσιμο τους πρέπει να είναι κανονικό και ομοιογενές σ' όλη την επιφάνεια. Η βασιλόπιτα θα πρέπει να είναι καλά ψημένη. Να περιέχει υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες. Απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή τους είναι γάλα, βούτυρο, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι.

Επισημαίνεται ότι, ο άρτος και τα ψωμάκια του σάντουιτς, θα παρασκευάζεται την ημέρα παράδοσής τους.

Κουλούρια, κουραμπιέδες, μελομακάρονα, τσουρέκια: Θα πρέπει να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα ειδή να περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες. Απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή τους είναι: γάλα, βούτυρο, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι, αντίστοιχα ανά είδος. Όλα τα ειδή θα παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μια μέρα πριν την παράδοση τους.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι ευχάριστοι και χαρακτηριστικοί των προϊόντων.

Στο εξωτερικό μέρος θα πρέπει να αναγράφονται οι παρακάτω ενδείξεις Ν 3526/2007-ΦΕΚ 24/Α' /9-2-2007:

1. Το όνομα της επιχείρησης.
2. Η διεύθυνση του αρτοποιείου.
3. Το είδος ψωμιού ή προϊόντος αρτοποιίας.
4. Το καθαρό βάρος.
5. Η ημερομηνία παρασκευής και λήξεως, οι οποίες θα πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος με ανεξίτηλη σφραγίδα.

Ο άρτος και τα λοιπά προϊόντα αρτοποιίας, αφού τοποθετηθούν σε ατομική συσκευασία, στη συνέχεια, τοποθετούνται μέσα σε κλειστά κιβώτια, που είναι κατασκευασμένα από υλικό το οποίο είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα.

Ο άρτος και τα ψωμάκια, πρέπει να συσκευάζονται, αφού αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος. Ως υλικά συσκευασίας τους επιτρέπονται:

α) Χαρτί συσκευασίας (οποιαδήποτε μορφής και ποιότητας απλό, από αναγεννημένη κυτταρίνη –CELLOPHANE βλ. Άρθρο 24 του Κώδικα τροφίμων και ποτών .)

β) Αναγεννημένη κυτταρίνη (σελοφάν).

γ) Πλαστικές ύλες από τις επιτρεπόμενες για συσκευασία τροφίμων. Τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας πρέπει να πληρούν τους όρους των αντίστοιχων άρθρων του Κώδικα Τροφίμων.

Τα μεταφορικά μέσα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα.

Χυμοί Φρούτων

Οι φυσικοί ατομικοί χυμοί να είναι σε συσκευασία TETRA PAK, ή TETRA BRIK, χωρίς προσθήκης ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης. Στην ετικέτα του να αναγράφεται η ένδειξη: 100% φυσικός χυμός από συμπυκνωμένο χυμό πορτοκαλιού, ή των άλλων

φρούτων, χωρίς συντηρητικά, χωρίς ζάχαρη. Εξωτερικά της συσκευασίας, να αναγράφεται η εγγυημένη ημερομηνία λήξης, η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 6 μηνών .

Ειδικά για τα τυποποιημένα –συσκευασμένα τρόφιμα οι ενδείξεις που πρέπει να φέρουν υποχρεωτικά είναι:

Η ονομασία πώλησης.

Ο κατάλογος των συστατικών.

Η καθαρή ποσότητα για τα προσυσκευασμένα τρόφιμα.

Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας και στην περίπτωση τροφίμων που είναι ευαλλοίωτα από μικροβιολογική άποψη, η τελική χρονολογία ανάλωσης.

Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης , χρήσης.

Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή.

Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης στην περίπτωση που η παράλειψη μπορεί να οδηγήσει σε πλάνη τον καταναλωτή ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.

Η ονομασία πώλησης πρέπει να συνοδεύεται από ένδειξη της φυσικής κατάστασης του τροφίμου ή της ειδικής επεξεργασίας που έχει υποστεί (π.χ. σε σκόνη, κατεψυγμένο, καπνιστό,).

Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες. Οι ενδείξεις να είναι **υποχρεωτικά και στη Ελληνική γλώσσα**. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι από χρώμα ή από μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες.

Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και **να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία. Η Εμπορική τους Ονομασία θα πρέπει να αναγράφεται και στην τεχνική και στην οικονομική προσφορά.**

Γιαούρτι και άλλα Γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση.

Συγκεκριμένα, όσον αφορά τα είδη γαλακτοπωλείου θα πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία οι εξής ενδείξεις:

A) Η καθαρή ποσότητα εκφρασμένη σε χιλιόγραμμα ή γραμμάρια.

B) Το όνομα ή η επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή, όπως επίσης και η άδεια λειτουργίας από την Κτηνιατρική Υπηρεσία και ο Κωδικός Αριθμός ΕΕ της επιχείρησης.

Γ) Η ημερομηνία παρασκευής ή η ένδειξη που να επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας.

Δ) Χρησιμοποιούμενη γλώσσα η Ελληνική.

Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξεως να είναι τουλάχιστον τα $\frac{3}{4}$ του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν την άδεια λειτουργίας της επιχείρησης από τη αρμόδια Υπηρεσία. Η επιχείρηση πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523/2006 και με το άρθρο 6 του ΕΚ υπ. αριθμό 852/2004.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται. Η μεταφορά Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219B) θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα- ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2-4ο C και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.

Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και να παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο Υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων, όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Όσον αφορά τα σκληρά, ημίσκληρα και τα μαλακά τυριά θα πρέπει:

α) Το καθαρό βάρος τους να αναγράφεται στη συσκευασία, καθώς και το όνομα ή η επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή

β) Για τη φέτα, όσον αφορά τη συσκευασία τους θα πρέπει να έχουν παρέλθει τουλάχιστον (2) δύο μήνες από την ημερομηνία παρασκευής και για τα σκληρά τυριά, όσον αφορά τη συσκευασία τους θα πρέπει να έχουν παρέλθει τουλάχιστον (3) τρεις μήνες.

γ) Η συσκευασία θα είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.

δ) Να είναι εξαιρετικής ή πρώτης ποιότητας σύμφωνα με τον διαχωρισμό που γίνεται με βάση τον Κώδικα Τροφίμων.

ε) Να παρουσιάζουν τις οργανοληπτικές ιδιότητες ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους.

Η ωρίμανση των τυριών σύμφωνα με το άρθρο 83 παράγραφος 1.4, θα πρέπει να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των + 10ο C και με κατάλληλη υγρομετρική κατάσταση.

Φέτα: από πρόβειο και γιδινό γάλα, βαρελίσια, πλήρης σε λιπαρά, σκληρή. **Αποκλείονται τα τρίμματα.**

Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 2 μήνες. Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην ελληνική γλώσσα οι ακόλουθες ενδείξεις:

- **ΦΕΤΑ**
- **ΠΟΠ**
- **Τυρί**
- **Επωνυμία και έδρα του παραγωγού – συσκευαστή**
- **Το βάρος του περιεχομένου**
- **Η ημερομηνία παραγωγής**
- **Στοιχεία έλεγχου**

Όταν στερεό τρόφιμο διατίθεται εμβαπτισμένο μέσα σε υγρό κάλυψης, αναγράφεται και το καθαρό βάρος του στραγγισμένου τροφίμου. Το υγρό κάλυψης δεν αποτελεί παρά απλή προσθήκη σε σχέση με τα βασικά στοιχεία του παρασκευάσματος αυτού και δεν αποτελεί αποφασιστικό στοιχείο για την αγορά του.

Η προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους κανονισμούς 853/2004 ΕΕ, 854/2004 ΕΕ και 2073/2006 ΕΕ.

Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες. Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στη Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι από χρώμα ή από μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες.

Ημίσκληρο τυρί, τύπου ΚΑΣΕΡΙ ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ: των 3 κιλών περίπου, πρώτης ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον Κ.Τ.Π.

Η ωρίμανση να έχει συμπληρώσει τους τρεις τουλάχιστον μήνες. Συσκευασμένο κατάλληλα με αναγραφόμενη την προέλευση, την ημερομηνία συσκευασίας και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών. να είναι απαλλαγμένο από ανεπιθύμητες οσμές και να μην παρουσιάζει αλλοίωση χρώματος

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- Λίπος επί ξηρού 40% κατά ελάχιστον.
- Υγρασία 45% το μέγιστον.
- Χλωριούχο νάτριο 2% μέγιστον.
- Ενεργό οξύτητα 5,1% - 5,4% p H.
- Σχήμα παραλληλεπίπεδο.
- Υφή συνεκτική, άνευ οπών, επικαλυμμένη με επιτρεπόμενες ύλες για τρόφιμα.
- Χρώμα λευκοκίτρινο (αποκλειόμενων των κίτρινων τυριών).

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

Ανθότυρος φρέσκος: Η προσφερόμενη συσκευασία να είναι 400γρ και 1000γρ. σε Vacuum. Παραδοσιακό, μαλακό, ελληνικό τυρί, που παράγεται από μείξη τυρογάλακτος με φρέσκο γάλα πρόβειο, ή μείγμα με κασικίσιο, ή και με κρέμα γάλακτος, σε «κεφάλια» σχήματος κώνου. Μαλακό, λευκό και νωπό τυρί, με εύθραυστη κι ελαφρά κοκκώδη μάζα. Μέγιστο ποσοστό υγρασίας 70% για τον φρέσκο και 40% για τον ξηρό, με ελάχιστο ποσοστό λίπους επί ξηρού βάρους 65% .

Γιαούρτι : από αγελαδινό γάλα, χωρίς γλυκαντικές ή χρωστικές ουσίες. Συσκευασμένο κατάλληλα σε σφραγισμένο πλαστικό κεσεδάκι, με αναγραφόμενη εξωτερικά της συσκευασίας την προέλευση και την ημερομηνία παράγωγης και λήξης. Το **Γιαούρτι** θα πρέπει να είναι με σφιχτή και κρεμώδη υφή. Η οσμή-γεύση του θα είναι αρωματική, ευχάριστη και ελαφρά όξινη, το δε χρώμα λευκό όπως του γάλακτος. Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία και να φέρουν τη σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας. Επί της συσκευασίας θα αναγράφονται τα στοιχεία του προϊόντος στην ελληνική γλώσσα (απόφ.Υπ. Ανάπτυξης Ανταγωνιστικότητας 91354 - ΦΕΚ 2983/Β/30-8-2017), ειδικότερα θα αναγράφονται: ονομασία, προέλευση, ποιότητα σύνθεση, ημερομηνία ανάλωσης, θρεπτικά συστατικά, συνθήκες διατήρησης και χρήσης, στοιχεία επικοινωνίας με την εταιρία κ.λ.π.

Γάλα.

Το Γάλα θα έχει τα εξής χαρακτηριστικά: 1. Θα είναι αγελαδινό, UHT και ομογενοποιημένο με 3,5% , 1,5 % και 0% λιπαρά. 2. Η διάρκεια ζωής του θα είναι τουλάχιστον 6 μήνες και επί της συσκευασίας θα αναγράφονται οι σχετικές ημερομηνίες. Θα εμπεριέχεται σε συσκευασία του ενός (1) λίτρου και μισού λίτρου (ανά περίπτωση). Η συσκευασία θα είναι αδιάβροχη χάρτινη και εσωτερικά πλαστικοποιημένη και θα φέρει σήμα καταλληλότητας. Οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει, να δηλώνουν την επωνυμία και το εργοστάσιο παραγωγής του γάλακτος που θα προσφέρουν. Η βιομηχανία παραγωγής του γάλακτος θα πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικά ποιότητας ISO 9001:2008 και ασφάλειας τροφίμων HACCP (ISO 22000:2005) . Επί της συσκευασίας θα αναγράφονται τα στοιχεία του προϊόντος (σύνθεση, όγκος, ημερομηνία ανάλωσης, θρεπτικά συστατικά, συνθήκες διατήρησης και χρήσης, διατροφικοί ισχυρισμοί, στοιχεία επικοινωνίας με την εταιρία κ.λ.π). Το προϊόν θα

ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και ιδιαίτερα των άρθρων 79 και 80 καθώς και στο Π.Δ. 56/95 όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ. 119/97 και από το Π.Δ.79/07 περί συμμόρφωσης με τις Κοινοτικές Οδηγίες για την παραγωγή και εμπορία γάλακτος καθώς και τους νέους Κοινοτικούς Κανονισμούς 852/2004, 853/2004 και 854/2004. Θα αναγράφεται η χώρα αρμέγματος, η χώρα επεξεργασίας και η χώρα συσκευασίας κατά τα οριζόμενα στις διατάξεις του άρθρου 5 του Ν. 4492/2017 και του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Αυγά.

Αυγά : Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. Η κατάταξη και οι όροι διάθεσης των αυγών στην κατανάλωση ρυθμίζονται σύμφωνα με το κανονισμό αριθ.2295/2003. Τα αυγά θα πρέπει να είναι ωοσκοπημένα Α' κατηγορίας με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κείμενων διατάξεων και να έχουν μεσαίο βάρος 55-60 γρ. Ο έλεγχος του βάρους, θα εξακριβώνεται με ζύγιση ορισμένου αριθμού αυγών, κατ' εκτίμηση της επιτροπής παραλαβής. Τα αυγά θα πρέπει να είναι καθαρά, άθικτα, συσκευασμένα από το ωοσκοπικό κέντρο ή το κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP-σε Α και Β συσκευασία(Α καρτέλες των 30 τεμαχίων και Β χαρτοκιβώτιο) με τις απαραίτητες ενδείξεις (αρ. ωοσκοπικού κέντρου, κατηγορίας αυγού Α', ημερομηνία λήξης κ.λπ.).

Τα αυγά θα είναι συσκευασμένα από το ωοσκοπικό κέντρο ή το κέντρο συσκευασίας, με τις παρακάτω προβλεπόμενες από την κείμενη νομοθεσία ενδείξεις:

- όνομα και διεύθυνση του ωοσκοπικού κέντρου ή της εταιρείας που μεριμνά την συσκευασία
- διακριτικός αριθμός ωοσκοπικού κέντρου
- κατηγορία αυγού Α' • κατηγορία βάρους
- αριθμός αυγών
- ημερομηνία ελάχιστης δραστηριότητας

Προϊόντα βαθείας καταψύξεως.

Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να περικλείονται σε αεροστεγείς συσκευασίες με εμφανή αναγραφή της **ημερομηνίας παραγωγής και λήξης καθώς επίσης να είναι προϊόντα εγκεκριμένων εταιριών ευρείας κατανάλωσης** με τις ανάλογες πιστοποιήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η μεταφορά τους θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά και απολυμασμένα. Τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα είναι σύμφωνα με τους όρους που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσης τις ισχύουσες κτηνιατρικές, υγειονομικές και κοινοτικές διατάξεις καθώς και τους Κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και τροφίμων. **Η μεταφορά των προϊόντων, δηλαδή, θα γίνεται με μεταφορικά μέσα θερμοκρασίας -18 βαθμούς Κελσίου, καθαρά, απολυμασμένα με καταγραφικά θερμομέτρα.**

Όλα τα προϊόντα της κατηγορίας, θα πρέπει να παρασκευάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα ασφάλειας τροφίμων HACCP (ISO 22000:2005) ή ισοδύναμο.

Ο αρακάς να είναι μέτριος, με ανοιχτό χαρακτηριστικό πράσινο χρώμα. τα φασολάκια με ανοιχτό χαρακτηριστικό πράσινο χρώμα, χωρίς κοτσάνια. να είναι α' κατηγορίας, φρεσκοκατεψυγμένα, απαλλαγμένα από χύμα, ξένα σώματα η υπολείμματα εντομών, χωρίς φυτοφάρμακα. σε ακέραιες συσκευασίες ενός (1) κιλού, όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά και να αναγράφονται οι έξης ενδείξεις: α) η ονομασία πώλησης συμπληρωμένη με την ένδειξη «βαθιάς κατάψυξης» η «ταχείας κατάψυξης» η «υπερκατεψυγμένα» β) η ημερομηνία λήξης γ) ο προσδιορισμός παρτίδας δ) σαφή ανακοίνωση «απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη»

Τα Κατεψυγμένα Λαχανικά (Αρακάς, Φασολάκια κ.τ.λ) θα πρέπει να είναι σε συσκευασία των 1000 γρμ.. **Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης.**

Ειδικά για τα τυποποιημένα –συσκευασμένα κατεψυγμένα τρόφιμα, οι ενδείξεις που πρέπει να φέρουν υποχρεωτικά είναι:

- Η ονομασία πώλησης.
- Ο κατάλογος των συστατικών.
- Η καθαρή ποσότητα για τα προσσκευασμένα τρόφιμα.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας και στην περίπτωση τροφίμων που είναι ευαλλοίωτα από μικροβιολογική άποψη, η τελική χρονολογία ανάλωσης.

- Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης , χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή.

Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης στην περίπτωση που η παράλειψη μπορεί να οδηγήσει σε πλάνη τον καταναλωτή ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.

Η ονομασία πώλησης πρέπει να συνοδεύεται από ένδειξη της φυσικής κατάστασης του τροφίμου ή της ειδικής επεξεργασίας που έχει υποστεί (π.χ. σε σκόνη, κατεψυγμένο, καπνιστό,).

Η προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους κανονισμούς 853/2004 ΕΕ,854/2004 ΕΕ και 2073/2006 ΕΕ.

Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες. Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στη Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι από χρώμα ή από μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες.

Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξεως να είναι τουλάχιστον τα $\frac{3}{4}$ του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Όλα τα είδη να είναι **επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία.**

Τα κατεψυγμένα είδη (όπως ψάρια, αρνί, οπωρολαχανικά κ.τ.λ.) θα πρέπει να είναι α' ποιότητας, επώνυμα συσκευασμένα καθαρισμένα και ευρείας κατανάλωσης, θα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής κατά την διάρκεια της συντήρησης τους στον χώρο αποθήκευσης,κατά την μεταφορά και την διανομή, σύμφωνα πάντα με τις ισχύουσες διατάξεις. Επιπλέον θα πρέπει να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος στη συσκευασία (άρθρο 93 του Κώδικα τροφίμων – ποτών).

Για τα κατεψυγμένα αλιεύματα ισχύουν οι εκάστοτε κείμενες διατάξεις σε ότι αφορά την επιθεώρηση, εισαγωγή, ζώνη αλίευσης, επεξεργασία, συντήρηση, τεμαχισμό, μεταφορά κ.λ.π. Το βάρος του κάθε κατεψυγμένου ψαριού δεν θα είναι μικρότερο από 280 γραμμ.

Όσον αφορά το κατεψυγμένο αρνί και την κατεψυγμένη γαλοπούλα θα πρέπει να προέρχονται από ζώα υγιή, να έχουν υποστεί το προβλεπόμενο από τις ισχύουσες διατάξεις κτηνιατρικό έλεγχο και να έχουν κριθεί κατάλληλα για κατανάλωση.

Οπωρολαχανικά είδη (φρούτα και λαχανικά).

Τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης (οπωρολαχανικά) θα πρέπει να είναι φρέσκα(το ανώτερο τριών ημερών) . Τα οπωρολαχανικά θα πρέπει να είναι πρώτης (1ης) κατηγορίας και θα ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές αυτής. **Απαγορεύεται η παραλαβή ελαττωματικών φρούτων.** Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να είναι υγιή, ακέραια, πρόσφατης συλλογής (φρέσκα) ανεπτυγμένα κανονικά με οσμή, γεύση χαρακτηριστική του είδους και βαθμού ωριμότητας για άμεση κατανάλωση. Επίσης θα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες, μώλωπες, υπερβολική υγρασία, προσβολές από έντομα, παράσιτα ή ελαττώματα από μηχανικά αίτια, απαλλαγμένα από χώματα, λάσπη, και κάθε άλλης ρύπανσης, ανόργανης ή οργανικής ύλης. Τα προϊόντα πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά, και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι. Επιπλέον να μην είναι τεχνητά χρωματισμένα, προσβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της συστάσεως ή των οργανοληπτικών χαρακτήρων. Να μην είναι προϊόντα από φυτά ραντισμένα με φυτοφάρμακα (όπως παραθείο κ.τ.λ.), πρέπει να είναι συλλεγμένα προ του καθορισμένου χρόνου από το Υπουργείο Γεωργίας και να μην περιέχουν κατάλοιπα επικίνδυνων ουσιών. Η συλλογή, η συντήρηση και η μεταφορά θα πρέπει να τηρούν όλους του όρους υγιεινής σύμφωνα με την υπάρχουσα νομοθεσία. Στην περίπτωση που ο προμηθευτής αγοράζει τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης (οπωρολαχανικά) απευθείας από παραγωγό, ο παραγωγός πρέπει να διαθέτει Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Γεωργικών Εκμεταλλεύσεων ή AGROSYSTEM.

Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους Κοινοτικούς Κανονισμούς και τις εκάστοτε ισχύουσες εγκυκλίους και αποφάσεις του Υπ. Γεωργίας. Τα είδη θα παραδίδονται συσκευασμένα σε καθαρά και ακέραια μέσα (κιβώτια) χάρτινα ή ξύλινα μιας χρήσεως ή από πλαστική ύλη κατάλληλη για τρόφιμα και με τέτοιο τρόπο που να εξασφαλίζεται η μεταφορά και διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας στις περιπτώσεις αποστολής χύμα, πρέπει να είναι ομοιογενές **της ίδιας ποικιλίας, ποιοτικής κατάταξης, μεγέθους και βαθμού ωριμότητας.**

Τα προϊόντα στο δελτίο αποστολής ή στο τιμολόγιο θα χαρακτηρίζονται ευκρινώς με την περιγραφή, την ποικιλία, την κατηγορία ποιότητας και τον τόπο προέλευσής τους. Ο προμηθευτής θα προσκομίζει οποιοδήποτε έγγραφο αγοράς του ζητηθεί προκειμένου να διασταυρώνεται η αληθής αναγραφή των ποιο πάνω χαρακτηριστικών. Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Εφιστάται η προσοχή του προμηθευτή στο δελτίο αποστολής και στο αντίστοιχο τιμολόγιο στο οποίο θα πρέπει να αναγράφονται λεπτομερώς οι χαρακτηρισμοί του προσκομιζόμενου είδους, (κατηγορία, προέλευση όπως και κάθε χαρακτηριστικό γνώρισμα π.χ. Πορτοκάλια: Μέρλιν, Κρήτης, κοκ), μήλα: Στάρκιν, Ντέλισιους, Βόλου, Γκόλντεν, κ.ο.κ, αχλάδια: Κρυστάλια, Αμπάτε-φετε, κ.λ.π.

Ελαιόλαδο

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ οξύτητας 0,1 – 0,8 % που λαμβάνεται μηχανικά με έκθλιψη των ελαίων, χωρίς καμία άλλη επεξεργασία. Να είναι συσκευασμένο σε ανοξείδωτα δοχεία ή σε δοχεία σκούρου χρώματος, χωρητικότητας 4 lt ή 1 lt αντίστοιχα. Για τη συσκευασία του, εφαρμόζεται η εκάστοτε (Καν ΕΕ 1169/11 όπως ισχύει) και εθνική νομοθεσία (κοινή υπουργική απόφαση 323902/09 όπως ισχύει). Το προϊόν θα πρέπει να παρασκευάζεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα ασφάλειας τροφίμων HACCP (ISO 22000:2005) ή ισοδύναμο. Επί της συσκευασίας θα αναγράφονται τα στοιχεία του προϊόντος στην ελληνική γλώσσα (απόφ.Υπ. Ανάπτυξης Ανταγωνιστικότητας 91354 - ΦΕΚ 2983/Β/30-8-2017), ειδικότερα θα αναγράφονται: ονομασία, προέλευση, ποιότητα-σύνθεση, ημερομηνία ανάλωσης, θρεπτικά συστατικά, συνθήκες διατήρησης και χρήσης, στοιχεία επικοινωνίας με την εταιρία κ.λ.π). Το προϊόν θα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών όπως αυτός εκάστοτε ισχύει.

Ειδικότερα θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 124 της αρ. 15523/31- 08-2006 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1187/τ.Β'/31-08-2006). Συγκεκριμένα: Πρόκειται αποκλειστικά για: Ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Κοτόπουλα νωπά

Τύπου 65 %. Τα παραδιδόμενα νωπά κοτόπουλα καθώς και οι εγκαταστάσεις και τα μεταφορικά μέσα της χορηγήτριας εταιρείας θα πληρούν τις ισχύουσες κτηνιατρικές, υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, καθώς και να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Το σφαγείο νωπών κοτόπουλων πρέπει να διαθέτει απαραίτητα άδεια λειτουργίας από την Κτηνιατρική Υπηρεσία και Κωδικό Αριθμό ΕΕ και αντίγραφο να προσκομισθεί από τον προμηθευτή .

Τα τεμαχισμένα κοτόπουλα (στήθος, μπούτι,) που χρειάζεται το Νοσοκομείο ή ο Ξενώνας ΜΕΛΙΣΑΝΘΙΑ να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα τύπου Α 65% αερόψυκτα, βάρους των 1200gr-1300gr και τα νωπά μπούτια να είναι βάρους 300-350gr. Θα πρέπει να διανέμονται σε ομαδική συσκευασία τυποποίησης σε χαρτοκιβώτιο με σελοφάν και να προέρχονται από εγκεκριμένο εργαστήριο(άδεια λειτουργίας από την Κτηνιατρική Υπηρεσία και Κωδικό Αριθμό ΕΕ) τεμαχισμού κρέατος και να φέρουν όλες τις ενδείξεις. Η μεταφορά από τον προμηθευτή θα γίνεται με κατάλληλο μεταφορικό μέσο το οποίο θα διαθέτει άδεια καταλληλότητας από την Κτηνιατρική Υπηρεσία .

Επιπρόσθετα, θα πρέπει να είναι:

- Πρώτης (1ης) κατηγορίας, ανέπαφα, καθαρά (χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσίες ή αίμα), χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς σπασμένα κόκαλα, σοβαρούς μώλωπες ή εκδορές και χωρίς εγκαύματα ψύξης και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.
- Τύπου 65%, δηλαδή σφαγμένα, αποπτερωμένα, τα πόδια κομμένα στους ταρσούς.
- Να προέρχονται από εγκεκριμένο σφαγείο και να φέρουν την απαραίτητη κονκάρδα στην οποία αναγράφεται ο κωδικός του σφαγείου και η ημερομηνία ανάλωσής τους.
- Να συνοδεύονται με το απαραίτητο πιστοποιητικό καταλληλότητας του κτηνιατρικού ελέγχου. Τα νωπά κοτόπουλα να παραδίδονται την πρώτη ημέρα από την ημερομηνία σφαγής τους (βάσει πιστοποιητικού).
- Να είναι, τα τεμάχια ανάλογα με το πώς ζητούνται στο κάθε τμήμα, σε ατομική συσκευασία με δίσκους πολυστερίνης με απορροφητικά πανάκια ή δίσκους που έχουν απορροφητικές ικανότητες με διαφανή μεμβράνη (stretch film).

- Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα (ψυγεία) καθαρά, απολυμασμένα (το σχετικό πιστοποιητικό απολύμανσης να επιδεικνύεται κάθε φορά που ζητείται) με καταγραφικά θερμόμετρα.

Τα χορηγούμενα κοτόπουλα να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή, η οποία να πιστοποιείται από κρατικό φορέα (AGROCEPT), να είναι πάντα πρώτης κατηγορίας, καθαρά και θα πρέπει επίσης να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς. Οι παραγγελίες θα ορίζονται από το Νοσοκομείο και το Ξενώνα ανάλογα με τις απαιτήσεις τους.

Κρέατα

Όσον αφορά τα νωπά κρέατα, θα πρέπει να πληρούν όλους του όρους υγιεινής και καταλληλότητας της ισχύουσας εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας (σφαγή, συντήρηση, διανομή, μεταφορά), σύμφωνα με τους κανονισμούς 853/2004 ΕΕ, 854/2004 ΕΕ και 2073/2006 ΕΕ και τον Κώδικα Τροφίμων και ποτών. Ειδικότερα :

Τα σφαγεία και τα τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις νωπών κρεάτων πρέπει να διαθέτουν απαραίτητα άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007. , και αντίγραφο του να προσκομισθεί από τον προμηθευτή προς το νοσοκομείο.

Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει σύμφωνα με το άρθρο 88 του Κ.Τ.Π.:

- να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δε θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5 C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8.
- να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.
- να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα νωπά κρέατα και να παρέχει στην παραλαμβάνουσα επιτροπή κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα του ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων νωπών κρεάτων.

Τα είδη των τεμαχίων του σφαγίου θα παραδίδονται ολόκληρα προκειμένου να είναι εύκολη η αναγνώριση αυτών από την επιτροπή παραλαβής των Νοσοκομείων, Ιδρυμάτων κ.τ.λ.

Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα τεμάχια της ίδιας κατηγορίας πρέπει να συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια.

Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με αντοχή στη διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 KPa και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου, περίπου 25 kg.

Επίσης πρέπει πάνω στο χαρτοκιβώτιο να υπάρχει ετικέτα κατάλληλη για τρόφιμα όπου θα αναγράφονται σύμφωνα με το άρθρο 13 του ΕΚ 1760/2000, του κανονισμού(Ε.Κ.) αριθμ. 510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθμ 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής:

1. Η περιγραφή του σφαγίου(νεαρό ζώο 8-12 μηνών).
2. Η χώρα καταγωγής.
3. Η χώρα εκτροφής.
4. Η χώρα σφαγής.
5. Ο κωδικός του σφαγίου(πλην του χοιρινού).
6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγίου.
7. Ο τίτλος και ο αριθμός έγκρισης λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής.
9. Η ταξινόμηση του ζώου
10. το καθαρό βάρος του περιεχομένου
11. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

Τα νωπά κρέατα θα παραδίδονται από τον προμηθευτή με κατάλληλο μεταφορικό μέσο το οποίο θα διαθέτει άδεια καταλληλότητας από την Κτηνιατρική Υπηρεσία και σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και ειδικότερα :

Κρέας νωπό (μοσχάρι)

Το νωπό κρέας (μοσχάρι) να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κλπ., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981(η σπάλα είναι αυτοτελές τεμάχιο δεύτερης κατηγορίας (B)).

Το νωπό κρέας (μοσχάρι) 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. Από άποψη διάπλασης να ανήκει στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών Ε,Υ,Ρ, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.

ΔΙΑΠΛΑΣΗ	ΠΑΧΥΝΣΗ
Ε εξαιρετική	1 Λίπος ανύπαρκτο έως λεπτό
Υ πολύ καλή	2 Ελαφρό στρώμα
Ρ καλή	

- να είναι σιτεμένο 6 ημερών από την ημέρα σφαγής του ζώου, να προέρχεται από εγκεκριμένο εργαστήριο(άδεια λειτουργίας από την Κτηνιατρική Υπηρεσία και Κωδικό Αριθμό ΕΕ) τεμαχισμού και συσκευασίας νωπού κρέατος βοοειδών και να πληρεί όλες τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας όταν είναι εκτός συσκευασίας vacuum. Εάν είναι σε συσκευασία vacuum να υπάρχουν οι ενδείξεις στη συσκευασία οι οποίες να τηρούνται.

- να έχει γίνει περιποίηση του κρέατος για αφαίρεση λιπώδους ιστού εκτός του σημείου που θα φαίνεται η σφραγίδα,

- να συνοδεύεται από κτηνιατρικό πιστοποιητικό σφαγής,
- να φέρει την χάρτινη αυτοκόλλητη ετικέτα στην οποία να αναγράφονται τα στοιχεία ιχνηλασιμότητας του ζώου,
-η ετικέτα να βρίσκεται προσκολλημένη στο σφάγιο (αν είναι vacuum)

Το κρέας (μοσχάρι) να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα και να έχει υποστεί έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού-Υγειονομικού ελέγχου. Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του στον φορέα, δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των + 7ο C, οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 6,1 και μικρότερη του 4,5 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης. Ο προμηθευτής υποχρεούται να προμηθεύει κρέας, ποσότητα και ποιότητα σύμφωνα με την παραγγελία του φορέα. Να δηλώνει τις ποσότητες κρέατος κατά κατηγορία και ποιότητα, τόσο στο δελτίο αποστολής όσο και στο αντίστοιχο τιμολόγιο. Η μεταφορά του κρέατος προς τον φορέα, θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα, εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής υπηρεσίας. Τα προσφερόμενα είδη πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Το μοσχάρι κρέας θα παραδίδεται σε μερίδες από σπάλα άνευ οστού.

Κιμάς νωπός

Ο κιμάς νωπός θα είναι από μοσχάρι και η σύσταση του θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τη σχετική νομοθεσία. Τα τμήματα που θα αποτελούν και την πρώτη ύλη του κιμά θα είναι οι στηθόπλευρες και η σπάλα, όχι κατεψυγμένα. Ο κιμάς θα προέρχεται από τεμάχιο ζώου και όχι από: α)υπολείμματα του τεμαχισμού ή του 16 ξακρίσματος (εκτός από ολόκληρα τεμάχια μυών),
β)μηχανικά διαχωρισμένο κρέας,
γ)κρέας που περιέχει θραύσματα οστών ή δέρμα.

Η λιποπεριεκτικότητά του θα είναι η ποσότητα λίπους που έχει το συγκεκριμένο τεμάχιο κρέατος και δεν θα γίνεται περαιτέρω προσθήκη λίπους. Το ανώτατο όριο περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες ορίζεται στο 25%. Η επισήμανση πρέπει να αναγράφει:

α) Το ονοματεπώνυμο της επιχείρησης,

β) τη λέξη «Κιμάς»,

γ) Το είδος του ζώου και η κατηγορία του κρέατος,

δ) Την ημερομηνία κοπής του,

ε) Την ημερομηνία μέχρι την οποία μπορεί να καταναλωθεί, που δεν μπορεί να είναι πάνω από τρεις μέρες από τη συσκευασία του, στ) τον αριθμό αδείας ή τον κωδικό αριθμό του εργαστηρίου παρασκευής του. Αμέσως μετά την παραγωγή, ο κιμάς θα πρέπει να τοποθετείται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία και να ψύχεται σε εσωτερική θερμοκρασία η οποία δεν θα υπερβαίνει τους 20C. Οι συνθήκες θερμοκρασίας θα πρέπει να διατηρούνται κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και της μεταφοράς του.

Ο προμηθευτής σε καμία περίπτωση , δεν μπορεί να αρνηθεί την εκτέλεση της παραγγελίας , εκτός αν προσκομίσει βεβαίωση από το Τμήμα Εμπορίου ότι το παραγγελθέν είδος δεν υπάρχει στην αγορά. Στην περίπτωση αυτή ο προμηθευτής οφείλει πριν την προσκόμιση της βεβαίωσης να ενημερώσει το Νοσοκομείο, Ίδρυμα , κ.λπ. για την έλλειψη του είδους ώστε να δοθεί χρόνος της αλλαγής του συσσιτίου.

Χοιρινά

Καρέ μηρός – καρέ μπριζόλες με οστά ή χωρίς οστά με εξωτερικό λίπος πάχους (2) δύο χιλιοστών, να προέρχονται από εγκεκριμένο εργαστήριο(άδεια λειτουργίας από την Κτηνιατρική Υπηρεσία και Κωδικό Αριθμό ΕΕ) τεμαχισμού και συσκευασίας νωπού κρέατος και να πληρούν όλες τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας.

Αιγοπροβατοειδή

Αρνί γάλακτος ή κατσίκι γάλακτος, να προέρχονται από εγκεκριμένο εργαστήριο(άδεια λειτουργίας από την Κτηνιατρική Υπηρεσία και

Κωδικό Αριθμό ΕΕ) τεμαχισμού και συσκευασίας νωπού κρέατος και να πληρούν όλες τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας.

Σε ολόκληρο σφάγιο με κεφάλι

Σε μπούτι

Τα αρνιά και τα κατσίκια γάλακτος θα είναι βάρους 8-12 kg το καθένα.

Για τα παραπάνω κρέατα θα υπάρχει η σφραγίδα προέλευσης.

Είδη Παντοπωλείου

Τα υπό προμήθεια είδη πρέπει να είναι Α' ποιότητας, νόμιμα κυκλοφορούντα στην αγορά, σύμφωνα με τις διατάξεις του κώδικα τροφίμων και ποτών, τις αποφάσεις του Α.Χ.Σ., τις Αγορανομικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις και τις επί μέρους παραγγελίες των υπηρεσιών.

Επιπλέον είναι απαραίτητο το πιστοποιητικό εφαρμογής του συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων& Κρισίμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) των προμηθευτών, των ενδιάμεσων μεσολαβητών εάν υπάρχουν, των εργοστασίων παραγωγής και συσκευασίας.

Ειδικά για τα τυποποιημένα –συσκευασμένα τρόφιμα οι ενδείξεις που πρέπει να φέρουν υποχρεωτικά είναι:

Η ονομασία πώλησης.

Ο κατάλογος των συστατικών.

Η καθαρή ποσότητα για τα προσυσκευασμένα τρόφιμα.

Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας και στην περίπτωση τροφίμων που είναι ευαλλοίωτα από μικροβιολογική άποψη, η τελική χρονολογία ανάλωσης.

Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης , χρήσης.

Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή.

Ο τύπος παραγωγής ή προέλευσης στην περίπτωση που η παράλειψη μπορεί να οδηγήσει σε πλάνη τον καταναλωτή ως προς τον πραγματικό τύπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.

Η ονομασία πώλησης πρέπει να συνοδεύεται από ένδειξη της φυσικής κατάστασης του τροφίμου ή της ειδικής επεξεργασίας που έχει υποστεί (π.χ. σε σκόνη, κατεψυγμένο, καπνιστό,).

Όταν στερεό τρόφιμο διατίθεται εμβαπτισμένο μέσα σε υγρό κάλυψης, αναγράφεται και το καθαρό βάρος του στραγγισμένου τροφίμου. Το υγρό κάλυψης δεν αποτελεί παρά απλή προσθήκη σε σχέση με τα βασικά στοιχεία του παρασκευάσματος αυτού και δεν αποτελεί αποφασιστικό στοιχείο για την αγορά του.

Η προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους κανονισμούς 853/2004 ΕΕ, 854/2004 ΕΕ και 2073/2006 ΕΕ.

Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες. Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στη Ελληνική γλώσσα, όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 Κ.Τ.Π. περί επισήμανσης, καθώς και στην απόφ.Υπ. Ανάπτυξης Ανταγωνιστικότητας 91354 - ΦΕΚ 2983/Β/30-8-2017. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι από χρώμα ή από μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες.

Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξεως να είναι τουλάχιστον τα $\frac{3}{4}$ του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να **αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία**.

Όλα τα είδη παντοπωλείου πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και σύμφωνα με την δεδομένη παραγγελία. Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να περικλείονται σε αεροστεγείς συσκευασίες με εμφανή αναγραφή της **ημερομηνίας παραγωγής και λήξης καθώς επίσης να είναι προϊόντα εγκεκριμένων εταιριών ευρείας κατανάλωσης** με τις ανάλογες πιστοποιήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η μεταφορά τους θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά και απολυμασμένα. Τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα είναι σύμφωνα με τους όρους που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσης τις ισχύουσες κτηνιατρικές, υγειονομικές και κοινοτικές διατάξεις καθώς και τους Κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και τροφίμων.

Όλα τα προϊόντα παντοπωλείου θα πρέπει να παρασκευάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα ασφάλειας τροφίμων HACCP (ISO 22000:2005) ή ισοδύναμο.

Όλα τα είδη παντοπωλείου που είναι συσκευασμένα σε κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα, εύκολο άνοιγμα (easy open) και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

Ειδικότερα για τα παρακάτω τρόφιμα :

Όσπρια : να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις. ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ(1) πρόσφατης εσοδείας.

- Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση,
- Να είναι φετινής σοδιάς, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση,
- απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο,
- με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παράγωγης και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος που θα απέχει τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης του. Θα διατίθεται σε αεροστεγή συσκευασία και θα αναγράφονται η προέλευση και το καθαρό βάρος.
- Τα όσπρια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά. Να υπάρχει στη συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.

- Τα όσπρια να είναι πρώτης ποιότητας, πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους του άρθρου 121 Κεφαλαίου XIII του Κ.Τ.Π, να έχουν ξηραθεί, χωρίς αλλοιώσεις στον κόκκο. Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως. Να μην έχουν πικρή ή ταγγή γεύση και να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες κατά ανώτατο όριο. Να μη είναι φυτρωμένα και αναμειγμένα με άλλους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 0,5%.

"Ξερά Φασόλια" Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών, (LEGUMINOSAE), φασόλιος (PHASEOLUS VULGARIS L.) να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή. Να είναι τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο της παράδοσης, το οποίο να βεβαιώνεται με έγγραφη βεβαίωση. Οι κόκκοι των φασολιών πέραν του έτους η εμπειρία αλλά και η πράξη έχει δείξει ότι: 1 Είναι ξηροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου τους είναι κίτρινο. 2 Όταν πιεσθούν με τα δόντια, θραύονται εύκολα σε κομμάτια κατά τη διεύθυνση του μήκους τους και στο σημείο της θραύσεως το χρώμα είναι κίτρινο, σταχτί ή καφέ. 3. Όταν εξετάζονται μακροσκοπικά, παρουσιάζουν χαρακτηριστικό μεσοδιάστημα μεταξύ των κοτυληδόνων τους (στους κόκκους νέας εσοδείας δεν υπάρχει το μεσοδιάστημα αυτό). Να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι κοσκινισμένα και 'καθαρισμένα', δηλαδή να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες, όπως ορίζονται στο άρθρο 1 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών) σε ποσοστό πάνω από 0,05%, από τις οποίες οι γαιώδεις προσμίξεις, να είναι μέχρι 0,02% (τοις εκατό) σύμφωνα με την απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας και με τα καθοριζόμενα στην παρ.14 του άρθρου 121 του Κ.Τ.Π.. Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο. Να έχουν βάρος, ανά χίλιους κόκκους, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο άρθρο 3 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας. Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί. Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως. Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση) . Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες. Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους με νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση. Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα και η χροιά τους να μην είναι υποκίτρινη, κίτρινη, φαιά ή μαύρη. Να μην είναι φυτρωμένα και αναμειγμένα με άλλους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 0,5%. Να είναι ακέραια και να μην αποτελούνται από σπασμένους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 2%(τοις εκατό). Δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Να μην έχουν υποβληθεί σε υδροθερμική κατεργασία (επίδραση υδρατμών) προς απόκρυψη της παλαιότητάς τους. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των φασολιών, στους 105ο C, να μην είναι πάνω από 14% (τοις εκατό). Α

ΦΑΣΟΛΙΑ ξερά μεσόσπερμα ή μέτρια: Οι χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 300 και 450 gr ή ποσοστό 90%, από τους κόκκους αυτούς, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 8,5 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 7 mm. (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας) Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, κυλινδρικοί ή πλατιοί. **Β Φασόλια γίγαντες:** Οι χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 1200 και 1800 gr ή ποσοστό 90%, από τους κόκκους αυτούς, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 13 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 12 mm. (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας) **2 ΦΑΚΗ μεσόσπερμη** Η υπό προμήθεια φακή να προέρχεται από τα αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών (LEGUMINOSAE). Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, πλατιοί ή φακοειδείς σε υψηλά ποσοστά (98-99%). Χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 45 και 60 gr ή ποσοστό 90% από τους κόκκους αυτούς να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 6 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 5,5 mm. (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας). Να βράζει σε 1,5 έως 2 ώρες κατ' ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό ο φλοιός θα πρέπει να είναι ανοιγμένος και οι κόκκοι καλά βρασμένοι (χυλωμένοι). **3 Ρεβίθια:** Το υπό προμήθεια προϊόν να προέρχεται από τα αποξηραμένα ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού *Cicer arietinum* - Ερέβινθος ο κοινός, Ερέβινθος ο κριόμορφος. Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως. Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση). Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες. Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους με νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση. Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα. **Τα ρεβίθια να είναι μεγεθών:** (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας) Α. μεσόσπερμα (ρεβίθια μέτρια)-Βάρος 1000 κόκκων 380-550 gr Β. ρεβίθια μικρόσπερμα (ρεβίθια ψιλά).

Ζυμαρικά (μακαρόνια, λαζάνια, κριθαράκι, σουσαμάκι κλπ.) :

- να είναι α ποιότητας, από 100% σιμιγδάλι σκληρού σιταριού, ξηραίνόμενα εντος ειδικών θαλαμών με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα χωρίς ψήσιμο

- συσκευασμένα σε αεροστεγή συσκευασία , όπου εξωτερικά αυτής, να αναγράφονται τα συστατικά, το καθαρό βάρος, η προέλευση και ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους από την ημερομηνία παράδοσης και να είναι απολύτως καθαρά και απαλλαγμένα από έντομα.
- Δεν πρέπει να εμφανίζουν συμπτώματα διάβρωσης από έντομα, ενώ οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι, χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών. Πρέπει να διατίθενται πάντα σε συσκευασία στην οποία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξεως.

Γάλα εβαπορέ: αγελαδινό συμπυκνωμένο μη ζαχαρούχο, το οποίο χαρακτηρίζεται μερικά αφυδατωμένο γάλα που περιέχει κατά βάρος, τουλάχιστον 7,5% λιπαρά και 25% ολικό στέρεο υπόλειμμα, πλήρες απαλλαγμένο από οποιοδήποτε βιολογικό, φυσικό η και χημικό παράγοντα και θα έχει υποστεί υψηλού βαθμού αποστείρωση. Σε μεταλλικό κουτί σχήματος κυλινδρικού από αργίλιο η άλλο μέταλλο, καλά επικασσιτερωμένο με κασσίτερο, ο οποίος δεν περιέχει μόλυβδο ή ψευδάργυρο ή άλλα βαρέα μέταλλα σε ποσοστό ανώτερο του 0,5% και με ημερομηνία λήξης που δεν έχει χτυπηθεί. εξωτερικά της συσκευασίας και αναγράφεται η προέλευση .

Αλάτι: θα πρέπει να είναι ψιλό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95%. Να μην περιέχει ξένες ύλες, να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή και να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Θα πρέπει να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικής σακούλας εγκεκριμένης για τρόφιμα, καθ. Βάρους 1.000 γρ, με ημερομηνία λήξης κατανάλωσης.

Αλεύρι : θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά. Να παραδίδονται οι συσκευασίες αεροστεγείς χάρτινες, καθαρού βάρους 1.000 γρ, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου (70%) θα πρέπει να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά. Να παραδίδεται συσκευασμένο σε αεροστεγείς χάρτινες συσκευασίες καθαρού βάρους 1.000 gr, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης, και ο Κωδικός Παραγωγής.

Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση τους πρέπει να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή. Επίσης, πρέπει να είναι ομοιογενές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις. Η περιεχόμενη γλουτένη να έχει και να παρουσιάζει τις φυσικές ιδιότητες και τους χαρακτήρες γλουτένης καλής ποιότητας.

Το αλεύρι θα πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους(Άρθρο 106 του Κ.Τ.Π.):

α) Υγρασία για τη χρονική περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 14 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5% (τοις εκατό), για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (τοις εκατό). Άρθρο 105

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

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

δ) Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% (τοις εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι, και 0.55% (τοις εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

ε) Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0.015% (τοις εκατό).

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

Άνθος αραβοσίτου : Να είναι άριστης ποιότητας, τυποποιημένο σε συσκευασία που αναφέρεται στον ενδεικτικό προϋπολογισμό, εξωτερικά της οποίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και ημερομηνία λήξης

Βαφή αυγών μη τοξική συσκευασία των 3-4 γρ. σε κόκκινο χρώμα για χρωματισμό 40 αυγών.

Ελιές ροδέλες καλαμών: συσκευασμένες σε λάδι – άλμη – ξίδι.

Αλεύρι τύπου φαρίνα (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του): Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104, 105, 106, 107 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

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

Ταχίνι: Λιπαρή πάστα από ψημένο, τριμμένο, ξεφλουδισμένο σουσάμι.. Τυποποιημένο προϊόν από 100% αλεσμένο σησάμι, χωρίς προστιθέμενα λίπη/έλαια (π.χ. φοινικέλαιο), χωρίς γεύσεις (π.χ κακάο), χωρίς προσθήκη μελιού, απουσία προστιθέμενων σακχάρων ή/και τροποποιημένου αμύλου. Να πληρεί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Ζάχαρη λευκή ψιλή κρυσταλλική: Θα πρέπει να είναι φυσικό προϊόν από ζαχαρότευτλα ή από ζαχαροκάλαμο. Απαλλαγμένη από ξένες ύλες, με ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και ένδειξη του διεθνούς σήματος ζάχαρης. Ομοίως και η ζάχαρη σε ατομική συσκευασία.. Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: (Άρθρο 63 του Κ.Τ.Π.)

α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.70 Z.

β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.

γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0,10 % κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.

δ) περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/Kgr.

ε) χροιά μη υπερβαίνουσα τους 12 βαθμούς, (προσδιορισμός σύμφωνα με το άρθρο 6, παραγρ. 1, εδάφιο α του ΠΔ 513/83).

Σε κάθε συσκευασία πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα, με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα:

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

Το έτος και ο μήνας παραγωγής.

Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (π.χ 1Kgr).

Ο Κωδικός Παραγωγής. (Οδηγία 89/396).

Ζελέ φρούτων σε σκόνη (διάφορα αρώματα): με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας λήξης κατανάλωσης. Σε κανένα στάδιο δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί άλλη γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, της φρουκτόζης και της γλυκόζης. Θα πρέπει να περιέχεται ζελατίνη και φρούτα. Φτιαγμένο από υλικά άριστης ποιότητας, φρέσκα. Σύμφωνα με το άρθρο 136, του κεφαλαίου XIV του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Οι σκόνες παρασκευής ζελέ πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα

αναγράφεται σαφώς και ευκρινώς το είδος της πηκτής που θα παρασκευαστεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και η σύνθεση τους. Στην κύρια όψη της συσκευασίας των σκονών παρασκευής πηκτών, πρέπει να αναγράφεται: α) Με ευκρινή κεφαλαία γράμματα ύψους 5 mm, η φράση π.χ. ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ, προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού, εφόσον δεν περιέχουν χυμούς σπυρών, και β) η σύνθεσή τους. Σε κανένα στάδιο της παρασκευής των γλυκών δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, φρουκτόζης και γλυκόζης. Ζελέ χωρίς ζάχαρη με επιτρεπόμενες γλυκαντικές ύλες (Ασπαρτάμη, Σακχαρίνη, Ακεσουλφαμικό Κ, Νεοτάμη, σουκραλόζη).

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

Κέτσαπ: Σε κατάλληλη για τρόφιμα συσκευασία, όπου θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και θα απέχει τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης του, καθώς και η χώρα προέλευσης. Να πληρεί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Ελιές (Καλαμών): Ολόκληρες ελιές με αμυγδαλοειδές σχήμα, με πορφυρό-μαύρο χρώμα, σκληρή υφή, να μην έχουν χτυπήματα και αλλοιώσεις, διατηρημένες σε ελαιόλαδο και άλμη με φυσικά συστατικά. Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους. Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών. Ελιές μαύρες ΚΑΛΑΜΩΝ μεγέθους 140-160 τεμ/Kgr η 160 – 180τεμ/Kgr. Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 123 και ειδικά παρ. 9 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση καρποί να πρέπει να είναι ημιώριμοι ή ώριμοι καρποί Ελιάς Καλαμών, κατόπιν ειδικής επεξεργασίας το τελικό δε προϊόν να έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα και χρώμα μαύρο μέχρι μελανώδες και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή με ελαιόλαδο, και να πληρούν τους παρακάτω όρους: Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή των ελιών, καρποί πρέπει να είναι άρτιοι και να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε αλλοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π.. Τα ανεκτά επιτρεπόμενα ποσοστά των προσβεβλημένων ελιών καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις των αρμόδιων αρχών. Για την εκπίκρυνση των διατιθέμενων σαν μαύρων ελιών ΚΑΛΑΜΩΝ δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αλκαλικών διαλυμάτων. Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους. Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών Ελιές Καλαμών. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος III Συντηρητικά

και αντιοξειδωτικά του άρθρου 13 του Κ.Τ.Π.. Η συσκευασία να πληροί τους όρους των Άρθρων 9 και 23 του Κ.Τ.Π και να είναι συσκευασμένοι κατά προτίμηση σε μεταλλικά δοχεία των 13 Kgr καθαρού βάρους περιεχομένου είδους.

Τσάι Μαύρο: Να είναι Α' ποιότητας και να πληρεί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 148 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να διατίθεται σε φακελάκια βάρους από 1γρ. έως 2γρ. συσκευασμένα μέσα σε κουτί που θα περιέχει 100 φακελάκια. Επίσης, να σημειωθεί πως ως τεμάχιο ορίζεται ολόκληρο το πακέτο που περιέχει τα 100 φακελάκια τσαγιού και όχι μεμονωμένο ένα φακελάκι του 1γρ. ή 2γρ.

Τοματοπολτός: Είναι το προϊόν που παρασκευάζεται με συμπύκνωση σε ποσοστό 28-30% του σαρκώδους χυμού των νωπών καρπών της τομάτας, με αποβολή μέρους του νερού αυτών και πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 124 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Θα διατίθεται σε συσκευασία μεταλλική ή χάρτινη. Για την παρασκευή του τοματοπολτού θα πρέπει να έχουν χρησιμοποιηθεί νωποί καρποί τομάτας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π δηλαδή: Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι).

Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.

Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη. Να μην είναι χρωματισμένοι τεχνητά με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με την εφαρμογή οποιασδήποτε μεθόδου. Να μην έχουν προσβληθεί από παράσιτα ή να εμφανίζουν αλλοιώσεις στη σύσταση και τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες.

Να μην προέρχονται από φυτά που έχουν ραντισθεί με φυτοφάρμακα όπως παραθείο, μαλαθείο, αρσενικούχα ή μολυβδούχα σκευάσματα κλπ, και που να έχουν συλλεγεί πριν από τον καθοριζόμενο χρόνο που ορίζεται από το Υπουργείο Γεωργίας ή να παρουσιάζουν κατάλοιπα τέτοιων ουσιών, που είναι επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία.

Ο τοματοπολτός (Άρθρο 124 του Κ.Τ.Π.), μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει:

1. 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.
2. Να είναι απαλλαγμένο από σπόρους, τεμάχια τομάτας και γενικότερα ξένες προς το προϊόν ύλες.
3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τοματοπολτού πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών. Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία.
4. Να είναι πρόσφατης παραγωγής από τομάτες τελευταίας εσοδείας.
5. Να είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας, τουλάχιστον 28% ή 36% αντίστοιχα. Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού αλάτος. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται σε ανώτατο ποσοστό 3%.

Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος (Α) συσκευασία και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού 5 Kgr, καθαρού βάρους 4,500 Kgr περίπου ή άλλη ανάλογη , σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου . Τα κουτιά θα συσκευάζονται (Β συσκευασία) σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4) ή 12 ή 24 κουτιών κατά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα διεθνώς παραδεκτά για την επίτευξη άρτιων κουτιών δηλαδή πρέπει να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο.

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

- 1) Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.
- (2) Η κατηγορία και το είδος του Τροφίμου.
- (3) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr.
- (4) Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση «Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας%».
- (5) Βενζοϊκό νάτριο.....%.
- (6) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.
- (7) «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος», η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες , πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.
- (8) Κωδικός παρτίδας.
- (9) Η χώρα παρασκευής.
- (10) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα.

Χυμός Λεμόνι (Άρτυμα Λεμονιού): Θα είναι Α΄ ποιότητας και θα πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Ξύδι: Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η οξύτητα θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ. Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κώδικα Τροφίμων και Ποτών περί επισήμανσης.

Κρουασάν σοκολάτα: Συσκευασία βάρους 60 γρ., επιμέρους γέμιση κατά 40% τουλάχιστον σε γέμιση πραλίνας φουντουκιού ή σοκολάτας (κακάο, ζάχαρη, πολτό φουντουκιού φυτικά έλαια, γάλα πλήρες, ορό γάλακτος λεκιθίνη, άμυλο και βανιλίνη) και σφολιάτας κατά 60% ή λιγότερο σε περίπτωση αυξήσεως του ποσοστού πραλίνας ή σοκολάτας. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόν που έχει υποστεί κλιβανισμό και που κατά την ζύγιση του βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Τα συστατικά περιλαμβάνουν άλευρο ειδικού τύπου, φυτικά λίπη, ζάχαρη, βούτυρο γάλακτος, αυγά πλήρη, διογκωτικά υλικά, αρτύματα - λοιπά κλπ. και υγρασία. Επί της συσκευασίας θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης, καθώς και η ημερομηνία παρασκευής (άρθρο 11 ΚΤΠ). Εφ' όσον κρίνεται αναγκαίο θα διενεργείται εργαστηριακός έλεγχος σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας. Τα προμηθευόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων.

Κομπόστα: σε μεταλλικό κουτί που δεν θα έχει χτυπηθεί, σύμφωνα με του όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Ροδάκινο μισό (συμπύρηνο ροδάκινο, *Prunus persika*) ή μείγμα (κοκτέιλ) φρούτων και κομπόστα ροδάκινο (συμπύρηνο ροδάκινο, *Prunus persika*) μισό, σε ελαφρύ σιρόπι.

Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που αναφέρονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κ.Τ.Π άρθρα 118,119 122, 133. Τα φρούτα για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π. και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2011.

1. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι).
2. Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.
3. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.
4. Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας.
5. Να προέρχονται από φρούτα (τα ροδάκινα) που η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 67 έως 73 mm (τεμάχια ήμισυ ανά συσκευασία 20-24).

Τα συστατικά να είναι φρούτο, νερό, ζάχαρη, μέσο όξυνσης (ρυθμιστής οξύτητας). Η στερεή φάση πρέπει να έχει συνεκτική και τρυφερή υφή, χωρίς ελαττώματα και κηλίδες. Το υγρό πληρώσεως να είναι διαυγές και απαλλαγμένο από αιωρούμενες ξένες ύλες. Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κ.Τ.: Ασκορβικά E300, E301, E302, Κιτρικά E330, E331, E332, E333, πηκτίνη E440 (εκτός από κομπόστες μήλου) και χλωριούχο ασβέστιο E509.

Τα φρούτα που θα περιέχονται στο μείγμα (κοκτεϊλ) για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π.. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Η σύνθεση να περιέχει πέντε τουλάχιστον φρούτα κατά προτίμηση ροδάκινο, ανανά, μήλο, κεράσι, σταφύλι. Επιτρεπόμενα όρια διαλυτών στερεών brix 14% έως 16%

Η ημερομηνία διατηρησιμότητας να αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολλημένη ετικέτα. Θα αναγράφεται μαζί με το μεικτό και το στραγγισμένο βάρος.

Μαργαρίνη: Θα πρέπει να είναι 100% από ελαιόλαδο, εμπλουτισμένο με βιταμίνες Α και D, κατάλληλο για άλειμμα. Θα έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90% και όχι υγρασία μεγαλύτερη από 20%. Το άλας να μην ξεπερνά το 0.2%. να μην περιέχει συντηρητικά και η περιεκτικότητά της σε trans λιπαρά να μην υπερβίνει το 2% των ολικών λιπιδίων. Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C.

β) Η οξύτητα εκτελούμενη επί ουσίας ως έχει δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας, επί δε της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 2 βαθμούς οξύτητας.

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

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

ε) Επιτρέπεται η προσθήκη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος και αλάτων του, κιτρικού οξέος και αλάτων του τρυγικού οξέος και

αλάτων του, με μόνη προϋπόθεση η οξύτητα επί του προϊόντος ως έχει, να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας. στ) Επιτρέπεται η χρώση της μαργαρίνης με τις χρωστικές Καροτένιο (E160α), Κουρκουμίνη (E100), Αννάτο (E160β), σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 35 του Κ.Τ των παραρτημάτων ΙΙΙ και ΙV.

Νερό: φυσικό μεταλλικό νερό, πτωχό σε νάτριο. Σύμφωνα με το άρθρο 149, του κεφαλαίου XV του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Το προσφερόμενο είδος να είναι μη αεριούχο μεταλλικό νερό σε φιάλη των 0,5lit ή 1,5Lit (PET) κατάλληλη για τρόφιμα. Το φυσικό μεταλλικό νερό έχει αποκλειστικά υπόγεια προέλευση και εμφιαλώνεται επί τόπου στην πηγή προέλευσής του (συνήθως γεώτρηση). Οι κοινοτικές οδηγίες απαγορεύουν οποιαδήποτε κατεργασία ή απολύμανση στο φυσικό μεταλλικό νερό. Η υπόγεια προέλευση του φυσικού μεταλλικού νερού, καθώς και η απαγόρευση οποιασδήποτε δραστηριότητας σε ικανοποιητική απόσταση γύρω από τη γεώτρηση εξασφαλίζουν την προστασία του από τα μικρόβια. Η σύστασή του μπορεί να περιέχει διάφορα μέταλλα και ιχνοστοιχεία, όπως το μαγνήσιο, το ασβέστιο, το κάλιο κ.λπ.. Η μόνη επεξεργασία που επιτρέπεται στο φυσικό μεταλλικό νερό είναι η αφαίρεση ή η προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα, οπότε το νερό χαρακτηρίζεται ανάλογα ως «φυσικά ανθρακούχο», «με προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα» ή «ενισχυμένο με αέριο της πηγής».

Μαρμελάδα : Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους και σε συσκευασία των 20 γρ. ζελέ. Απαλλαγμένη από χρωστικές ουσίες. Να προέρχεται από φρούτα πρώτης ποιότητας, χωρίς συντηρητικά και να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Μέλι : να είναι ανθέων, προερχόμενο από νέктar λουλουδιών, να είναι αγνό και ανεπεξέργαστο προϊόν, χωρίς προσμίξεις και συντηρητικά, πλούσιο σε ιχνοστοιχεία. Περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη, όχι μεγαλύτερη από 10%. Απουσία ζυμών και μυκήτων σε 1 γρ προϊόντος και ολική χλωρίδα μέχρι 104 γρ.

Η συσκευασία στο μέλι και την μαρμελάδα θα είναι σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 27 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Οι ετικέτες να φέρουν έκτυπα τις παρακάτω επισημάνσεις:

Χρονολογία παρασκευής ή ημερομηνία διατηρησιμότητας.

Τίτλος προμηθευτή.

Το είδος του περιεχομένου.

Καθαρό βάρος.

Τόπος παραγωγής.

Κωδικός παρτίδας.

Ντοματάκια αποφλοιωμένα ολόκληρα ή τεμαχίων: Τα παραπάνω προϊόντα (Άρθρο 124 του Κ.Τ.Π) να προέρχονται από καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρωπό χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα.

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

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

– Να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και έντομα.

– Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.

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

Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς το επί τοίς % περιεχόμενο σε ντοματάκια (60%) περίπου, το υγρό πληρώσεως (χυμός ντομάτας 40%) περίπου καθώς και ο ρυθμιστής οξύτητας. Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά

Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

Μανιτάρια τεμαχισμένα: Μανιτάρια κονσέρβα (Άρθρο123 του Κ.Τ.Π.) είναι το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπά μανιτάρια, ολόκληρα ή τεμαχισμένα καλλιεργουμένων ποικιλιών του γένους AGARICUS η PSALLIOTA μέσα σε νερό ή χυμό των μανιταριών, έχει υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία ώστε να εξασφαλιστεί η προστασία του από αλλοιώσεις και είναι συσκευασμένο σε κλειστούς περιέκτες. Προαιρετικά μπορεί να προστεθεί αλάτι, ξύδι, μπαχαρικά, αρτύματα και ασκορβικό οξύ ως αντιοξειδωτικό.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

Το προσφερόμενο είδος να είναι μανιτάρια κομμένα σε λευκοσιδηρά κουτιά.

Μπαχαρικά: Όλα τα καρυκεύματα (ρίγανη, πιπέρι μαύρο, πιπέρι κόκκινο γλυκό, δυόσμος, κύμινο, κανέλα, μπαχάρι, μοσχοκάρυδο) να είναι σε αεροστεγή συσκευασία, Α' ποιότητας.

Μαύρο πιπέρι, από το φυτό **PEPER NIGRUM L**,

Ρίγανη, από το φυτό **ORIGANUM VULGARE L**,

Κανέλα σκόνη και ξύλο από το γένος **CINNAMOMUM**,

Δυόσμος, **SPEARMINT**,

Πάπρικα , από το φυτό **CAPSICUM ANNIM L**,

Μπαχάρι, από τους καρπούς του Ινδοπέρεως του φαρμακευτικού,

Κύμινο, από το φυτό **CUMINUM CYMINUM L**.

Μπισκότα: με αβλαβείς αρωματικές ουσίες, επιτρέπεται η τεχνική χρώση με τις επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές (παρ. 5 άρθ.131 του Κ.Τ.Π.) επίσης εφαρμόζονται οι όροι του άρθρου 142 του Κ.Τ.Π. Αρίστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική σακούλα, πλούσια σε δημητριακά, υδατάνθρακες, και θρεπτικές ουσίες, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η ημερομηνία λήξης

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

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις .

Με τον όρο «ρύζι» εννοούμε το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ωρίμων καρπών του φυτού «όρυζα» (ORYZA SATIVA).

Κανονισμός 1234/2007 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

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

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

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

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

– Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο.

Γλασέ για τις στρογγυλόσπερμες ή μικρόκαρπες και Καρολίνα για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες.

– Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται αυτούσια.

-Απαγορεύεται η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της σαν ανώτερη ποιότητα.

– Το ρύζι δεν πρέπει να παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π..

– Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χρώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη.

– Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος.

– Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός του κατεργασμένου με υδροθερμική κατεργασία (PARBOILING), το οποίο επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο.

– Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.

– Να μην περιέχει κόκκους άωρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3%, για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος.

– Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%.

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

Φρυγανιά τριμμένη: Φρυγανιά τριμμένη αρίστης ποιότητας, τυποποιημένη σε κατάλληλη πλαστική συσκευασία, βάρους 250 γραμμαρίων.

Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά.

Καφές ελληνικός: συσκευασία 100 ή 500 gr. 1. Ελληνικός αλεσμένος καφές σε αεροστεγή συσκευασία των 100gr. 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.

Στιγμαίος καφές: σκόνη σε συσκευασία των 2,5 Kgr. Το προϊόν θα πρέπει να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Στιγμαίος καφές είναι το συμπυκνωμένο προϊόν που λαμβάνεται από την εκχύλιση πεφρυγμένων (καβουρδισμένων) κόκκων καφέ, με τη χρήση μόνο νερού ως μέσου εκχύλισης και αποκλειόμενης κάθε μεθόδου υδρόλυσης με προσθήκη οξέος ή βάσης. Πέραν των τεχνολογικώς αναπόφευκτων αδιάλυτων ουσιών και των αδιάλυτων ελαίων που προέρχονται από τον καφέ, το εκχύλισμα καφέ πρέπει να περιέχει μόνο τα διαλυτά και αρωματικά συστατικά του καφέ. Η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη προερχόμενη από καφέ πρέπει να είναι τουλάχιστον 95% στην περίπτωση του εκχυλίσματος καφέ. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

Προϊόντα με βάση το κρέας (' προϊόντα αλλαντοποιίας)

Τα προϊόντα να είναι Α ποιότητας και να πληρούνται οι όροι του άρθρου 91(1) του Κ.Τ.Π. (91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014) και οι ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Προϊόντα αλλαντοποιίας χαρακτηρίζονται τα προϊόντα στα οποία η διαδικασία (επεξεργασία) εξυγίανσης επιτυγχάνεται με τη θερμική τους επεξεργασία. Η θέρμανση τους έχει επίσης ως αποτέλεσμα την μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος, με συνέπεια τη σταθεροποίηση της δομής τους και την ικανότητά των προϊόντων της κατηγορίας αυτής να κόβονται σε φέτες. Η θερμική επεξεργασία μπορεί να είναι υγρή, ξηρή ή και συνδυασμός αυτών των δύο ή/και να συνδυάζεται και με άλλες επεξεργασίες.

1α. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από αυτοτελή τεμάχια κρέατος. Ενδεικτικά προϊόντα Βραστό χοιρομέρι ή ζαμπόν (χαμ, ham), βραστή ωμοπλάτη (σπάλα), βραστό και καπνιστό νουά και φιλέτο, μπέικον, φιλέτο ή στήθος γαλοπούλας και κοτόπουλου βραστό ή βραστό-καπνιστό. Στα προϊόντα αυτά επιτρέπεται η παρουσία, λόγω επεξεργασίας, λειοτριβέντος κρέατος σε μικρό ποσοστό (10% max) σε προϊόντα του εδαφίου αυτού που έχουν υποστεί μάλαξη (TUMBLING) κατά τη διαδικασία παρασκευής τους. Το ελάχιστο ποσοστό μυϊκών πρωτεϊνών να είναι 12 %

1β. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας με ή χωρίς τεμάχια κρέατος.

Ενδεικτικά προϊόντα Λουκάνικα Φρανκφούρτης, πάριζα, παριζάκι, μορταδέλες, πικνίκ, ζαμπονέλλο, μορφοποιημένα προϊόντα από τεμάχια κρέατος (μορφοποιημένο ζαμπόν, μορφοποιημένη σπάλα, μορφοποιημένο μπέικον, μορφοποιημένο στήθος γαλοπούλας ή κοτόπουλο, κλπ). Το κρέας υφίσταται τεμαχισμό περισσότερο ή λιγότερο έντονο. Η κρεατόπαστα μπορεί να περιέχει και τεμάχια κρέατος, λίπους ή άλλων τροφίμων (ελιά, σκόρδο, πιπεριά, τυρί, κλπ). Τα μορφοποιημένα προϊόντα παρασκευάζονται από τεμάχια κρέατος μικρού μεγέθους μετά από εντονότατη μάλαξη μαζί με την άλμη υπό κενό και ενδεχόμενη προσθήκη σύγκοπτο κρέατος. Ως προς την εμφάνιση τους στην τομή, μπορεί να διακρίνονται ευμεγέθη τεμάχια κρέατος, ενώ το συνολικό ποσοστό λεπτοτεμαχισμένης κρεατόμαζας, μπορεί να είναι μέχρι και 25 %.

Προϊόν Παράμετρος Ελάχιστη τιμή

Όλα της κατηγορίας A1β Ποσοστό Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών.

9

Ποσοστό (%) λίπους. 30

(35 για μορταδέλα)

Προϊόντα που αποτελούνται και από τεμάχια κρέατος και από σύγκοπτο κρέας Ποσοστό τεμαχίων κρέατος (% κατά βάρος). 60

Η συσκευασία των παραπάνω προϊόντων να γίνεται σε περιέκτες ή και περιβλήματα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που να κλείνουν κατά τρόπο ώστε να παρεμποδίζουν οποιαδήποτε επαφή του προϊόντος με το εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να θιγεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μετατροπή (Άρθρο 89(1) του Κ.Τ.Π. 91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014).

Επί της συσκευασίας των προϊόντων και πλησίον του καταλόγου των συστατικών θα πρέπει να αναγράφεται σχετική ένδειξη η οποία να προσδιορίζει την υποκατηγορία προϊόντων στην οποία ανήκει.

Επισημάνση των προϊόντων αλλαντοποιίας.

Στο περίβλημα ή τη συσκευασία των προϊόντων αλλαντοποιίας πρέπει να αναγράφονται κατά τρόπο σαφή, ευκρινή, ανεξίτηλο και αναμφισβήτητο, εκτός από τις άλλες ενδείξεις που προβλέπονται και οι εξής:

α) Η ονομασία της βασικής κατηγορίας του προϊόντος που θα είναι μία από αυτές που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων, όπως παρακάτω:

- (1) προϊόν ωμό (ενδεχομένως καπνισμένο),
- (2) προϊόν ωρίμανσης ξηρό (αέρος),
- (3) προϊόν ωρίμανσης ημίξηρο,
- (4) προϊόν βραστό,
- (5) τεμάχιο κρέατος ωρίμανσης αλατισμένο,
- (6) τεμάχιο κρέατος αλατισμένο ξηράς θερμικής επεξεργασίας ή και καπνιστής (ξηρό),
- (7) τεμάχιο κρέατος αλατισμένο υγρής θερμικής επεξεργασίας (βραστό),
- (8) πηκτή.

β) Το είδος του προϊόντος με την προβλεπόμενη από τον Κώδικα Τροφίμων ονομασία, όπως λουκάνικο βραστό, σαλάμι αέρος, σαλάμι βραστό, μορταδέλα βραστή κ.λ.π.

Η παραπάνω ονομασία θα συμπληρώνεται από τον παραγωγό με τη χρησιμοποιούμενη ειδική ονομασία, εφόσον χρησιμοποιείται τέτοια, όπως: λουκάνικο βραστό τύπου Φρανκφούρτης, φιλέτο βραστό τύπου Κρακοβίας, σαλάμι βραστό τύπου Ουγγαρίας, σαλάμι αέρος τύπου Θάσου, σαλάμι ημίξηρο μπύρας κ.λ.π.

γ) Η λέξη «ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ» ακολουθούμενη από την ονομασία όλων των συστατικών του προϊόντος, δηλαδή, είδος του κρέατος, είδος του λίπους, πρόσθετες ύλες, συνδετικές, αρτυματικές και άλλες ύλες κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους στην παραγωγή του προϊόντος αλλαντοποιίας.

δ) Χρονικές ενδείξεις, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του Υπουργείου Γεωργίας.

Η αναγραφή αυτών θα γίνεται μόνο εκεί όπου υπάρχει συσκευασία του προϊόντος (δεύτερος περιέκτης) και όχι στα προϊόντα που διατίθενται μόνο με το φυσικό ή τεχνητό τους περίβλημα (έντερο).

ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

Στα εισαγόμενα προϊόντα αλλαντοποιίας οι ενδείξεις θα αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα πάνω στη συσκευασία τους.

Τραχανάς : θα είναι ξινός από αλεύρι και γάλα.

Χαλβάς : σησαμένιος θα παραδίδεται σε συσκευασία σε μπαστούνι 2,5 κιλών όπως ζητείται στο κάθε τμήμα .

Ο συμμετέχων πρέπει να δηλώνει στην προσφορά του το εργοστάσιο, στο οποίο θα κατασκευαστεί το προσφερόμενο τελικό προϊόν, τον τόπο εγκατάστασής του και την **εμπορική ονομασία του προϊόντος.**

Προσφορά στην οποία δεν θα υπάρχει η παραπάνω υπεύθυνη δήλωση θα κρίνεται απορριπτέα.

Εάν διαπιστωθεί από την υπηρεσία ανυπαρξία του εργοστασίου που δηλώθηκε με την προσφορά, κατά την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού, η προσφορά απορρίπτεται και στον προσφέροντα επιβάλλεται, με απόφαση του αρμοδίου για την διοίκηση του φορέα οργάνου, ποινή προσωρινού αποκλεισμού τριών (3) μηνών έως και τριών (3) ετών ή οριστικού αποκλεισμού από τους διαγωνισμούς οιοδήποτε φορέα, σύμφωνα με το άρθρο 18 του Π.Δ. 394/96.

Μετά τη σύναψη της σύμβασης, κατ' αρχήν δεν επιτρέπεται η αλλαγή του εργοστασίου που δηλώθηκε με την προσφορά και με βάση την οποία έγινε η κατακύρωση, καθώς και η αλλαγή της δηλωθέντας με την προσφορά εμπορική ονομασία του προϊόντος. Μπορεί να εγκριθεί μετά από αιτιολογημένο αίτημα του προμηθευτή η αλλαγή του εργοστασίου με απόφαση του αρμοδίου για την διοίκηση του φορέα οργάνου, μετά από γνώμη του αρμοδίου συλλογικού οργάνου.

Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1.Άδεια λειτουργία της επιχείρησης από την αρμόδια υπηρεσία.

2. Ισχύον πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή- παρασκευή- επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, οι οποίες εκδίδονται ή από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών ή από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες .

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη και μεγέθη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία για τις ανάγκες των σιτιζομένων.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 2200:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή – επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1ον Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

2ον Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3 Η μεταφορά(Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β) θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου.

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται

από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Όταν ένα είδος θα κρίνεται από τους αρμόδιους για την παραλαβή ότι δεν ανταποκρίνεται στις ποιοτικές προδιαγραφές, ή ότι δεν ικανοποιεί απόλυτα τις ανάγκες του Νοσοκομείου, θα απορρίπτεται και θα αντικαθίσταται από άλλο της αρεσκείας του Νοσοκομείου μέσα στην επόμενη ώρα της ίδιας ημέρας όσον αφορά τα είδη 3 έως και 12 της προκήρυξης και μέσα στο επόμενο 24ωρο τα είδη τροφίμων μη ειδικώς κατονομαζόμενα. Το ίδιο ισχύει και για το Ξενώνα Ψυχαργώς.

Σε περίπτωση οριστικής απόρριψης ολόκληρης ή μέρους της συμβατικής ποσότητας των υλικών, με απόφαση του αποφαινόμενου οργάνου ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου, μπορεί να εγκρίνεται αντικατάστασή της με άλλη, που να είναι σύμφωνη με τους όρους της σύμβασης, μέσα σε τακτή προθεσμία που ορίζεται. Αν η αντικατάσταση γίνεται μετά τη λήξη του συμβατικού χρόνου, η προθεσμία που ορίζεται για την αντικατάσταση δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη του 1/2 του συνολικού συμβατικού χρόνου, ο δε ανάδοχος θεωρείται ως εκπρόθεσμος και υπόκειται σε κυρώσεις λόγω εκπρόθεσμης παράδοσης. Αν ο ανάδοχος δεν αντικαταστήσει τα υλικά που απορρίφθηκαν μέσα στην προθεσμία που του τάχθηκε και εφόσον έχει λήξει ο συμβατικός χρόνος, κηρύσσεται έκπτωτος και υπόκειται στις προβλεπόμενες κυρώσεις.

Η τεχνική προσφορά θα πρέπει να καλύπτει όλες τις απαιτήσεις και τις προδιαγραφές που έχουν τεθεί από την αναθέτουσα αρχή με το κεφάλαιο “Απαιτήσεις-Τεχνικές Προδιαγραφές” , περιγράφοντας ακριβώς πώς οι συγκεκριμένες απαιτήσεις και προδιαγραφές πληρούνται. Περιλαμβάνει ιδίως τα έγγραφα και δικαιολογητικά, βάσει των οποίων θα αξιολογηθεί η καταλληλότητα των προσφερόμενων ειδών, με βάση το κριτήριο ανάθεσης, σύμφωνα με τα αναλυτικώς αναφερόμενα στο Παράρτημα.

Δεν απαιτείται η προσκόμιση δειγμάτων κατά το διαγωνισμό. Όμως κατά την αξιολόγηση των τεχνικών προσφορών, ο φορέας, διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τους οικονομικούς φορείς την προσκόμιση δειγμάτων για όποιο είδος κριθεί απαραίτητο. Σε περίπτωση που απαιτηθεί έλεγχος ικανοποίησης των τεχνικών προδιαγραφών κάποιου είδους από αναγνωρισμένο εργαστήριο, κάθε δαπάνη που προκύπτει εξ αυτού του λόγου θα βαρύνει τον ανάδοχο.

Ο ανάδοχος έχει υποχρέωση και ευθύνη να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα για την ασφάλεια του προσωπικού που απασχολεί και για την πρόληψη ζημιών – ατυχημάτων σε οποιαδήποτε πρόσωπα ή πράγματα. Για ατυχήματα ή ζημιές που τυχόν θα συμβούν στο προσωπικό του αναδόχου ή οποιονδήποτε τρίτο, η αναθέτουσα αρχή δεν φέρει καμία ευθύνη. Ευθύνες, τόσο αστικές όσο και ποινικές, σύμφωνα με τις διατάξεις των οικείων νομών για τις περιπτώσεις αυτές, φέρει αποκλειστικά και μόνο ο ανάδοχος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ (να μην παρεκκλίνει η σειρά κατάθεσης προσφορών από το κάτωθι μοντέλο)

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΟΥΣ
1.	ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ ΤΥΠΟΥ 70% ΤΕΜΑΧΙΟ ΤΩΝ 60ΓΡ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ	ΚΙΛΟ	6.900	600	7.500	
2.	ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΤΕΜΑΧΙΟ ΤΩΝ 60ΓΡ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ	ΚΙΛΟ	2.150	350	2.500	
3.	ΨΩΜΑΚΙ ΓΙΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ	ΚΙΛΟ	13.000	0	13.000	
4.	ΛΑΓΑΝΑ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	30	5	35	

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΟΥΣ
1.	ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	ΚΙΛΟ	12	6	18	
2.	ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ	ΚΙΛΟ	12	6	18	
3.	ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ	ΚΙΛΟ	30	5	35	

	ΣΤΟΛΙΔΙΑ ΚΑΙ ΦΛΟΥΡΙ					
4.	ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΤΩΝ 60ΓΡ	ΚΙΛΟ	12	5	17	
5.	ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ	ΚΙΛΟ	10	5	15	

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΟΥΣ
1.	ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 250ml για την αιμοδοσία	ΤΕΜ.	4.500	0	4.500	
2.	ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟ 250ml για την Μεσογειακή	ΤΕΜ.	300	0	300	
3.	ΧΥΜΟΣ ΡΟΔΑΚΙΝΟ 250ml για την Μεσογειακή	ΤΕΜ.	300	0	300	
4.	ΧΥΜΟΣ ΒΥΣΣΙΝΟ 250ml για την Μεσογειακή	ΤΕΜ.	200	0	200	

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΟΥΣ
1.	ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΣΚΛΗΡΗ ΔΟΧΕΙΟ 13- 15 ΚΙΛΩΝ Α ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	ΚΙΛΟ	1.300	0	1300	
2.	ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΣΚΛΗΡΗ ΔΟΧΕΙΟ 2 ΚΙΛΩΝ Α ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	ΚΙΛΟ	0	70	70	
3.	ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΠΟΥ	ΚΙΛΟ	1.000	0	1.000	

	ΕΔΑΜ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΕΡΙΠΟΥ ΤΩΝ 3 ΚΙΛΩΝ					
4.	ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ Α ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ 1000γρ . σε Vacuum	ΚΙΛΟ	800	0	800	
5.	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ 3,85% ΛΙΠΑΡΑ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ)	ΤΕΜ.	4.500	0	4.500	
6.	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ 2% ΛΙΠΑΡΑ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ (ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ)	ΤΕΜ.	11.000	600	11.600	
7.	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ 0% (ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ)	ΤΕΜ.	7.000	0	7.000	

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΟΥΣ
1.	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΟΣ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΠΛΗΡΕΣ	ΤΕΜ	4.500	0	4.500	
2.	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΟΣ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΕΛΑΦΡΥ	ΤΕΜ	5.500	800	6.300	
3.	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ 0% ΛΙΠΑΡΑ	ΤΕΜ	2.000	0	2.000	

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΟΥΣ
1.	ΑΥΓΑ ΚΟΤΑΣ 60γρ το τεμάχιο	ΤΕΜ.	12.000	900	12.900	

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΟΥΣ
1.	ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ ΚΑΤ/ΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΚΙΛΟ	ΚΙΛΟ	600	100	700	
2.	ΘΡΑΨΑΛΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΟ	ΚΙΛΟ	300	50	350	
3.	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΑ ΠΛΑΤΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΑ	ΚΙΛΟ	500	100	600	
4.	ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟΣ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΟΣ	ΚΙΛΟ	500	100	600	
5.	ΜΠΑΜΙΕΣ ΨΙΛΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΕΣ	ΚΙΛΟ	100	50	150	
6.	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙ ΑΠΟ 1,200 Εως 1,500	ΤΕΜ.	150	0	150	
7.	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙ ΑΠΟ 1,200 Εως 1,500	ΤΕΜ.	150	0	150	
8.	ΧΤΑΠΟΔΙ Τ8 ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΑΤ/ΝΟ	ΚΙΛΟ	100	30	130	
9.	ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΦΥΛΛΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΟ	ΚΙΛΟ	400	100	500	
10.	ΑΡΝΙ ΧΕΡΑΚΙ ΜΕ ΟΣΤΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	ΚΙΛΟ	500	50	550	
11.	ΜΙΞ ΘΑΛΛΑΣΙΝΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΩΝ ΚΙΛΟΥ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	ΚΙΛΟ	100	0	100	
12.	ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΦΙΛΕΤΟ	ΚΙΛΟ	100	0	100	

--	--	--	--	--	--	--

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΟΥΣ
1.	ΖΑΧΑΡΗ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	350	300	650	
2.	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ 20ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	25.000	2.000	27.000	
3.	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΑΤ. 20ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	9.000	0	9.000	
4.	ΤΑΧΙΝΙ ΛΕΥΚΟ ΑΤΟΜ. 20ΓΡ	ΤΕΜ	10.000	500	10.500	
5.	ΦΙΔΕΣ ΤΡΙΜΜΕΝΟΣ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	300	0	300	
6.	ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ ΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	60	0	60	
7.	ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΝΑΜ. 2500γρ με εύκολο άνοιγμα	ΤΕΜΑΧΙΟ	300	0	300	
8.	ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΜΙΣΟΣ ΚΑΡΙΠΟΣ 2500γρ με εύκολο άνοιγμα	ΤΕΜΑΧΙΟ	1.600	60	1.660	
9.	ΡΥΖΙ ΝΥΧΑΚΙ ΜΙΣΟ ΚΙΛΟ	ΚΙΛΟ	200	0	200	
10.	ΡΥΖΙ ΝΥΧΑΚΙ ΚΙΛΟ	ΚΙΛΟ	2.000	120	2.120	
11.	ΡΥΖΙ ΒΟΝΕΤ ΜΙΣΟΥ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	200	0	200	
12.	ΡΥΖΙ ΒΟΝΕΤ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	800	60	860	
13.	ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ 400-440γρ	ΤΕΜΑΧΙΟ	800	0	800	
14.	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ400- 440γρ	ΤΕΜΑΧΙΟ	400	48	448	
15.	ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	100	60	160,00	
16.	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΝΟ 10 ΚΙΛΟ	ΚΙΛΟ	700	120	820	

17.	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΧΟΝΤΡΑ ΝΟ 2 Ή ΝΟ 2 500γρ	ΚΙΛΟ	90	12	102	
18.	ΜΑΚΑΡΟΝΙ ΚΟΦΤΟ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	300	60	360	
19.	ΛΑΖΑΝΙΑ ΣΙΤΟΥ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	180	0	180	
20.	ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	180	50	230	
21.	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	48	48	96	
22.	ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ 1000γρ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	60	60	
23.	ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ ΣΕ VACCUUM 5ΚΙΛΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΚΙΛΟ	15.000	700	15700	
24.	ΦΑΣΟΛΙΑ ΛΕΥΚΑ ΜΕΤΡΙΑ ΞΗΡΑ ΜΕΤΡΙΑ ΣΥΣΚ. 500γρ	ΚΙΛΟ	150	100	250	
25.	ΡΕΒΙΘΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	120	60	180	
26.	ΣΟΥΣΑΜΑΚΙ ΚΙΛΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	500	0	500	
27.	ΦΑΚΕΣ ΨΙΛΕΣ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	180	90	270	
28.	ΓΑΛΛ ΕΒΑΠΟΡΕ 450- 500ml	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	12	12	
29.	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΚΙΛΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	600	60	660	
30.	ΜΠΗΣΚΟΤΑ ΑΛΜΥΡΑ ΑΤ. ΣΥΣΚ. 30-40 ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	5.000	0	5.000	
31.	ΖΕΛΕ ΦΡΟΥΤΩΝ (ΚΕΡΑΣΙ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ)	ΤΕΜΑΧΙΟ	300	0	300	

32.	ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ ΤΥΠΟΥ ΝΕΣ ΚΙΛΟ ΚΑΦΕ ΣΥΣΚ.2750ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	25	25	50	
33.	ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΙΛΟΥ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	12	20	32	
34.	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΤΑΡΕΝΙΕΣ ΑΤ. ΣΥΣΚ 16-25ΓΡ.	ΤΕΜΑΧΙΟ	38.000	0	38.000	
35.	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΑΤ. ΣΥΣΚ 16-25ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	30.000	0	30.000	
36.	ΜΕΛΙ ΑΤ. ΣΥΣΚ 20ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	6.000	2.000	8.000	
37.	ΧΑΛΒΑΣ ΚΙΛΟΥ ΒΑΝΙΛΙΑ Ή ΚΑΚΑΟ	ΚΙΛΟ	60	10	70	
38.	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ 500 ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	50	0	50	
39.	ΚΕΤΣΑΠΙ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΖΑΧΑΡΗ ΤΩΝ 500ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	200	0	200	
40.	ΜΑΓΙΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ 50ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	100	0	100	
41.	ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	100	0	100	
42.	ΖΑΜΠΟΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ 0,5 ΓΡ	ΚΙΛΟ	100	0	100	
43.	ΜΠΕΪΚΟΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ 0,5 ΓΡ	ΚΙΛΟ	80	0	80	
44.	ΣΟΚΟΦΡΕΤΑ ΓΑΛΛΑΚΤΟΣ 28ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	2.500	0	2.000	
45.	ΝΕΡΟ 0,5 ΛΙΤΡΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ	30.000	0	30.000	
46.	ΧΑΛΒΑΣ ΚΙΛΟΥ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΚΑΟ, ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ	ΚΙΛΟ	50	6	56	
47.	ΖΑΧΑΡΗ ΑΤ. ΣΥΣΚ. 4- 5ΓΡ ΤΕΜΑΧΙΟ.	ΤΕΜΑΧΙΟ	22.000	0	22.000,00	
48.	ΤΣΑΙ ΚΛΑΣΣΙΚΗ ΓΕΥΣΗ ΣΕ ΦΑΚΕΛΛΑΚΙ ΣΕ ΚΑΘΕ	ΤΕΜΑΧΙΟ	2.700	100	2.800,00	

	ΑΤΟΜ. ΣΥΣΚ					
49.	ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ (συσκ 1000-2000γρ)	ΚΙΛΟ	800	20	820,00	
50.	ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ 310-340γρ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1.500	60	1.560,00	
51.	ΞΥΔΙ ΑΠΟ ΚΡΑΣΙ 400-420ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1.600	600	2.200,00	
52.	ΑΛΕΥΡΙ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΩΝΕΙ ΜΟΝΟ ΤΟΥ	ΚΙΛΟ	60	0	60,00	
53.	ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΣΥΣΚ 500γρ	ΚΙΛΟ	0	30	30,00	
54.	ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ ΧΟΝΔΡΕΣ σε δοχείο 5ΚΙΛΩΝ	ΚΙΛΟ	150	0	150,00	
55.	ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	240	24	264,00	
56.	ΡΙΓΑΝΗ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	10	1	11,00	
57.	ΚΙΜΙΝΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	2	0	2,00	
58.	ΔΑΦΝΗ ΦΥΛΛΟ 500ΓΡ		0,5	0	0,50	
59.	ΠΑΠΡΙΚΑ ΓΛΥΚΙΑ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	15	1	16,00	
60.	ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	9	1	10,00	
61.	ΚΑΝΕΛΑ ΞΥΛΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	0,5	0	0,50	
62.	ΚΑΝΕΛΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	0,5	0	0,50	
63.	ΜΠΑΧΑΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	0,5	0	0,50	
64.	ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	0,5	0	0,50	
65.	ΒΑΦΕΣ ΓΙΑ ΑΥΓΑ ΚΟΚΚΙΝΟ ΧΡΩΜΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	6	2	8,00	
66.	ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	120	0	120,00	
67.	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	600	0	600,00	

	ΚΟΜΜΕΝΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ ΤΟΥ ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ					
68.	ΤΟΥΡΣΙ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΚΙΛΟΥ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	5	5,00	
69.	ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ ΚΙΛΟΥ	ΤΕΜΑΧΙΟ	20	6	26,00	
70.	ΤΟΜΟΤΟΠΟΛΤΟΣ ΑΠΛΗΣ ΣΥΜΠΥΚΝ. ΜΙΣΟΚΙΛΟ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	48	48,00	
71.	ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ ΧΟΝΔΡΕΣ σε δοχείο 5ΚΙΛΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	60	60,00	
72.	ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ 80ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1.000	0	1.000,00	
73.	ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΚΟΜΜΕΝΑ 2 ΚΙΛΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΜΕ ΕΥΚΟΛΟ ΑΝΟΙΓΜΑ	ΤΕΜ	1.000	20	1.020,00	
74.	ΠΕΝΕΣ ΣΙΤΟΥ ΡΙΓΕ	ΚΙΛΟ	500	0	500,00	
75.	ΚΡΕΜΑ ΓΑΛ ΑΚΤΟΣ ΜΕ 20% ΛΙΠΑΡΑ	ΤΕΜ	500	0	500,00	
76.	ΔΥΟΣΜΟΣ	ΚΙΛΟ	0,5	0	0,50	

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΟΥΣ
1	ΑΓΓΟΥΡΙ	ΤΕΜΑΧΙΟ	2.000	100	2.100	
2	ΑΝΙΘΟΣ	ΤΕΜΑΧΙΟ	450	60	510	
3	ΜΑΪΔΑΝΟΣ	ΤΕΜΑΧΙΟ	700	100	800	
4	ΣΕΛΙΝΟ	ΚΙΛΟ	150	60	210	
5	ΚΑΡΟΤΑ	ΚΙΛΟ	3.000	100	3.100	

6	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	ΚΙΛΟ	400	100	500	
7	ΚΟΥΝΟΥΠΙΑΔΙ	ΚΙΛΟ	80	50	130	
8	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΗΡΑ	ΚΙΛΟ	2.000	200	2.200	
9	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	300	80	380	
10	ΛΑΧΑΝΟ	ΚΙΛΟ	2.000	100	2.100	
11	ΔΕΜΟΝΙ	ΚΙΛΟ	800	0	800	
12	ΜΑΡΟΥΛΙ	ΤΕΜΑΧΙΟ	2.200	150	2.350	
	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΛΑΣΚΕΣ	ΚΙΛΟ	100	30	130	
13	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΤΣΑΚΩΝΙΚΕΣ	ΚΙΛΟ	100	0	100	
14	ΜΠΡΟΚΟΛΟ	ΚΙΛΟ	60	60	120	
15	ΤΟΜΑΤΕΣ ΣΑΛΑΤΑ 200ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	2.000	150	2.150	
16	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΨΙΛΕΣ ΚΕΡΑΤΟ	ΚΙΛΟ	40	0	40	
17	ΣΚΟΡΔΑ ΞΗΡΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	350	60	410	
18	ΠΡΑΣΣΑ	ΚΙΛΟ	60	0	60	
19	ΑΧΛΑΔΙΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΑ	ΚΙΛΟ	300	100	400	
20	ΒΕΡΙΚΟΚΑ ΠΑΠΑΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ	ΚΙΛΟ	350	50	400	
21	ΚΑΡΠΟΥΖΙ	ΚΙΛΟ	1.000	200	1.200	
22	ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ 80-100ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	1.800	400	2.200	
23	ΜΗΛΑ ΣΤΑΡΚΙΝ 200ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	3.600	200	3.800	
24	ΜΗΛΑ ΣΜΙΘ 200ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	2.000	0	2.000	
25	ΜΠΑΝΑΝΕΣ 100ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	800	400	1.200	
26	ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ 200ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	1.500	100	1.600	
27	ΠΕΠΟΝΙΑ	ΚΙΛΟ	0	60	60	
28	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ 250ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	2.500	200	2.700	
23	ΡΟΔΑΚΙΝΑ 200ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	0	60	60	
30	ΣΤΑΦΥΛΙ	ΚΙΛΟ	0	20	20	
31	ΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΑ	ΚΙΛΟ	500	100	600	
32	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΑ	ΚΙΛΟ	180	50	230	

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΟΥΣ
1.	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΟΞΥΤΗΤΑ 0,1% Έως 0,8% (συσκ. 4lt)	ΤΕΜΑΧΙΟ	200	0	200	
2.	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΟΞΥΤΗΤΑ 0,1% Έως 0,8% (συσκ. 4lt)	ΤΕΜΑΧΙΟ	365	54	419	

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΟΥΣ
1	ΣΠΑΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΗ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	4.800	200	5.000	
2	ΚΙΜΑΣ ΣΠΑΛΑ ΜΟΣΧΟΥ ΝΩΠΟΣ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	0	250	250	
3	ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΚΑΡΕ ΝΩΠΕΣ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	600	0	600	
4	ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΡΕ ΝΩΠΟ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	250	80	330	
5	ΓΙΔΑ ΜΠΟΥΤΙ ΝΩΠΗ Ευρωπαϊκή	ΚΙΛΟ	0	30	30	

	ένωση- Ελλάδα					
	ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΝΙΤΣΕΛ	ΚΙΛΟ	180	0	180	
	ΣΥΚΩΤΑΡΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	2	2	
	ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ 100ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	150	150	
6	ΑΡΝΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΣΦΑΓΙΟ ΝΩΠΟ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	0	15	15	
7.	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΜΠΟΥΤΙ	ΚΙΛΟ	35	15	50	

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΟΥΣ
1.	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΝΙΤΣΕΛ	ΚΙΛΟ	180	0	180	
2.	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΤΟΥ ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	200	0	200	
3.	ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	14.000	450	14.450	

					ΔΟΜΕΣ	ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ				
1.	ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	ΚΙΛΟ	12	6	18		13			
2.	ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ	ΚΙΛΟ	12	6	18		13			
3.	ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΤΟΛΙΔΙΑ ΚΑΙ ΦΛΟΥΡΙ	ΚΙΛΟ	30	5	35		13			
4.	ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΤΩΝ 60ΓΡ	ΚΙΛΟ	12	5	17		13			
5.	ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ	ΚΙΛΟ	10	5	15		13			
							ΣΥΝΟΛΟ			

CPV: 15321000-4 Χυμοί Φρούτων										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 250ml για την αμμοδοσία	ΤΕΜ.	4.500	0	4.500		13			
2.	ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟ 250ml για την Μεσογειακή	ΤΕΜ.	300	0	300		13			
3.	ΧΥΜΟΣ ΡΟΔΑΚΙΝΟ 250ml για την Μεσογειακή	ΤΕΜ.	300	0	300		13			
4.	ΧΥΜΟΣ	ΤΕΜ.	200	0	200		13			

	ΒΥΣΣΙΝΟ 250ml για την Μεσογειακή									
							ΣΥΝΟΛΟ			

Κατηγορία: CPV :15551000-5 Γιαούρτι και άλλα Γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση.										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΣΚΛΗΡΗ ΔΟΧΕΙΟ 13- 15 ΚΙΛΩΝ Α ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	ΚΙΛΟ	1.300	0	1300		13			
2.	ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΣΚΛΗΡΗ ΔΟΧΕΙΟ 2 ΚΙΛΩΝ Α ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	ΚΙΛΟ	0	70	70		13			
3.	ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΠΟΥ ΕΔΑΜ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΕΡΙΠΟΥ ΤΩΝ 3 ΚΙΛΩΝ	ΚΙΛΟ	1.000	0	1.000		13			
4.	ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ Α ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ 1000γρ . σε Vacuum	ΚΙΛΟ	800	0	800		13			
5.	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΛΑΔΑΣ 3,85% ΛΙΠΑΡΑ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ	ΤΕΜ.	4.500	0	4.500		13			

	ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ)									
6.	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ 2% ΛΙΠΑΡΑ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ (ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ)	ΤΕΜ.	11.000	600	11.600		13			
7.	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ 0% (ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ)	ΤΕΜ.	7.000	0	7.000		13			
							ΣΥΝΟΛΟ			

Κατηγορία: CPV:15511000-3 Γάλα										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΟΣ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΠΛΗΡΕΣ	ΤΕΜ	4.500	0	4.500		13			
2.	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΟΣ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΕΛΑΦΡΥ	ΤΕΜ	5.500	800	6.300		13			
3.	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ 0% ΛΙΠΑΡΑ	ΤΕΜ	2.000	0	2.000		13			

								ΣΥΝΟΛΟ		
--	--	--	--	--	--	--	--	---------------	--	--

Κατηγορία : CPV :03142500-3 Αυγά										
A/A	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΑΥΓΑ ΚΟΤΑΣ 60γρ το τεμάχιο	ΤΕΜ.	12.000	900	12.900		13			
							ΣΥΝΟΛΟ			

Κατηγορία: CPV :15896000-5 Προϊόντα βαθιάς καταψύξεως										
A/A	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ ΚΑΤ/ΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΚΙΛΟ	ΚΙΛΟ	600	100	700		13			
2.	ΘΡΑΨΑΛΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ	ΚΙΛΟ	300	50	350		13			

	ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΟ									
3.	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΑ ΠΛΑΤΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΑ	ΚΙΛΟ	500	100	600		13			
4.	ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟΣ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΟΣ	ΚΙΛΟ	500	100	600		13			
5.	ΜΠΑΜΙΕΣ ΨΙΛΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΕΣ	ΚΙΛΟ	100	50	150		13			
6.	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙ ΑΠΟ 1,200 Έως 1,500	ΤΕΜ.	150	0	150		13			
7.	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙ ΑΠΟ 1,200 Έως 1,500	ΤΕΜ.	150	0	150		13			
8.	ΧΤΑΠΟΔΙ Τ8 ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΚΑΤ/ΝΟ	ΚΙΛΟ	100	30	130		13			
9.	ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΦΥΛΛΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΚΑΤ/ΝΟ	ΚΙΛΟ	400	100	500		13			
10.	ΑΡΝΙ ΧΕΡΑΚΙ ΜΕ ΟΣΤΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	ΚΙΛΟ	500	50	550		13			
11.	ΜΙΞ ΘΑΛΛΑΣΙΝΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΩΝ ΚΙΛΟΥ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	ΚΙΛΟ	100	0	100		13			
12.	ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΦΙΛΕΤΟ	ΚΙΛΟ	300	0	100		13			

							ΣΥΝΟΛΟ			
--	--	--	--	--	--	--	---------------	--	--	--

CPV: 15897000-2 Κονσερβοποιημένα Προϊόντα και ξηρά τροφή										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ης ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ
1.	ΖΑΧΑΡΗ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	350	300	650		13%			
2.	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ 20ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	25.000	2.000	27.000		13%			
3.	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΑΤ. 20ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	9.000	0	9.000		13%			
4.	ΤΑΧΙΝΙ ΛΕΥΚΟ ΑΤΟΜ. 20ΓΡ	ΤΕΜ	10.000	500	10.500		13%			
5.	ΦΙΔΕΣ ΤΡΙΜΜΕΝΟΣ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	300	0	300		13%			
6.	ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ ΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	60	0	60		13%			
7.	ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΝΑΜ. 2500γρ με εύκολο άνοιγμα	ΤΕΜΑΧΙΟ	300	0	300		13%			
8.	ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΜΙΣΟΣ ΚΑΡΠΟΣ 2500γρ με εύκολο άνοιγμα	ΤΕΜΑΧΙΟ	1.600	60	1.660		13%			
9.	ΡΥΖΙ ΝΥΧΑΚΙ ΜΙΣΟ ΚΙΛΟ	ΚΙΛΟ	200	0	200		13%			
10.	ΡΥΖΙ ΝΥΧΑΚΙ ΚΙΛΟ	ΚΙΛΟ	2.000	120	2.120		13%			
11.	ΡΥΖΙ ΒΟΝΕΤ ΜΙΣΟΥ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	200	0	200		13%			
12.	ΡΥΖΙ ΒΟΝΕΤ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	800	60	860		13%			
13	ΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ 400-440γρ	ΤΕΜΑΧΙΟ	800	0	800		13%			
14.	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ 400-440γρ	ΤΕΜΑΧΙΟ	400	48	448		13%			

15.	ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	100	60	160,00		13%			
16.	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΝΟ 10 ΚΙΛΟ	ΚΙΛΟ	700	120	820		13%			
17.	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΧΟΝΤΡΑ ΝΟ 2 Ή ΝΟ 2 500γρ	ΚΙΛΟ	90	12	102		13%			
18.	ΜΑΚΑΡΟΝΙ ΚΟΦΤΟ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	300	60	360		13%			
19.	ΛΑΖΑΝΙΑ ΣΙΤΟΥ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	180	0	180		13%			
20.	ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	180	50	230		13%			
21.	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	48	48	96		13%			
22.	ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ 1000γρ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	60	60		13%			
23.	ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ ΣΕ VACCUUM 5ΚΙΛΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΚΙΛΟ	15.000	700	15700		13%			
24.	ΦΑΣΟΛΙΑ ΛΕΥΚΑ ΜΕΤΡΙΑ ΞΗΡΑ ΜΕΤΡΙΑ ΣΥΣΚ. 500γρ	ΚΙΛΟ	150	100	250		13%			
25.	ΡΕΒΙΘΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	120	60	180		13%			
26.	ΣΟΥΣΑΜΑΚΙ ΚΙΛΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	500	0	500		13%			
27.	ΦΑΚΕΣ ΨΙΛΕΣ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	180	90	270		13%			
28.	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ 450-500ml	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	12	12		13%			
29.	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΚΙΛΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	600	60	660		13%			
30.	ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΑΛΜΥΡΑ ΑΤ. ΣΥΣΚ. 30-40 ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	5.000	0	5.000		13%			

31.	ΖΕΛΕ ΦΡΟΥΤΩΝ (ΚΕΡΑΣΙ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ)	ΤΕΜΑΧΙΟ	300	0	300		13%			
32.	ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ ΤΥΠΟΥ ΝΕΣ ΚΙΛΟ ΚΑΦΕ ΣΥΣΚ.2750ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	25	25	50		13%			
33.	ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΙΛΟΥ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	12	20	32		13%			
34.	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΤΑΡΕΝΙΕΣ ΑΤ. ΣΥΣΚ 16-25ΓΡ.	ΤΕΜΑΧΙΟ	38.000	0	38.000		13%			
35.	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΑΤ. ΣΥΣΚ 16-25ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	30.000	0	30.000		13%			
36.	ΜΕΛΙ ΑΤ. ΣΥΣΚ 20ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	6.000	2.000	8.000		13%			
37.	ΧΑΛΒΑΣ ΚΙΛΟΥ ΒΑΝΙΛΙΑ Η ΚΑΚΑΟ	ΚΙΛΟ	60	10	70		13%			
38.	ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ 500 ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	50	0	50		13%			
39.	ΚΕΤΣΑΠ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΖΑΧΑΡΗ ΤΩΝ 500ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	200	0	200		13%			
40.	ΜΑΓΙΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ 50ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	100	0	100		13%			
41.	ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	100	0	100		13%			
42.	ΖΑΜΠΙΟΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ 0,5 ΓΡ	ΚΙΛΟ	100	0	100		13%			
43.	ΜΠΕΪΚΟΝ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ 0,5 ΓΡ	ΚΙΛΟ	80	0	80		13%			
44.	ΣΟΚΟΦΡΕΤΑ ΓΑΛΛΑΚΤΟΣ 28ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	2.500	0	2.000		13%			
45.	ΝΕΡΟ 0,5 ΛΙΤΡΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ	30.000	0	30.000		13%			
46.	ΧΑΛΒΑΣ ΚΙΛΟΥ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΚΑΟ, ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ	ΚΙΛΟ	50	6	56		13%			
47.	ΖΑΧΑΡΗ ΑΤ. ΣΥΣΚ. 4-	ΤΕΜΑΧΙΟ	22.000	0	22.000,00		13%			

	5ΓΡ ΤΕΜΑΧΙΟ.								
48.	ΤΣΑΙ ΚΛΑΣΣΙΚΗ ΓΕΥΣΗ ΣΕ ΦΑΚΕΛΑΚΙ ΣΕ ΚΑΘΕ ΑΤΟΜ. ΣΥΣΚ	ΤΕΜΑΧΙΟ	2.700	100	2.800,00		13%		
49.	ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ (συσκ 1000-2000γρ)	ΚΙΛΟ	800	20	820,00		0,13		
50.	ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ 310-340γρ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1.500	60	1.560,00		13%		
51.	ΞΥΔΙ ΑΠΟ ΚΡΑΣΙ 400-420ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1.600	600	2.200,00		13%		
52.	ΑΛΕΥΡΙ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΩΝΕΙ ΜΟΝΟ ΤΟΥ	ΚΙΛΟ	60	0	60,00		13%		
53.	ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΣΥΣΚ 500γρ	ΚΙΛΟ	0	30	30,00		13%		
54.	ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ ΧΟΝΔΡΕΣ σε δοχείο 5ΚΙΛΩΝ	ΚΙΛΟ	150	0	150,00		13%		
55.	ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	240	24	264,00		13%		
56.	ΡΙΓΑΝΗ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	10	1	11,00		13%		
57.	ΚΙΜΙΝΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	2	0	2,00		13%		
58.	ΔΑΦΝΗ ΦΥΛΛΟ 500ΓΡ		0,5	0	0,50		13%		
59.	ΠΑΠΡΙΚΑ ΓΛΥΚΙΑ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	15	1	16,00		13%		
60.	ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	9	1	10,00		13%		
61.	ΚΑΝΕΛΑ ΞΥΛΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	0,5	0	0,50		13%		
62.	ΚΑΝΕΛΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	0,5	0	0,50		13%		
63.	ΜΠΑΧΑΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	0,5	0	0,50		13%		
64.	ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΣΥΣΚ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	0,5	0	0,50		13%		
65.	ΒΑΦΕΣ ΓΙΑ ΑΥΓΑ ΚΟΚΚΙΝΟ ΧΡΩΜΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	6	2	8,00		24%		

66.	ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500ΓΡ	ΚΙΛΟ	120	0	120,00		13%			
67.	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΜΜΕΝΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ ΤΟΥ ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ	ΤΕΜΑΧΙΟ	600	0	600,00		13%			
68.	ΤΟΥΡΣΙ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΚΙΛΟΥ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	5	5,00		13%			
69.	ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ ΚΙΛΟΥ	ΤΕΜΑΧΙΟ	20	6	26,00		13%			
70.	ΤΟΜΟΤΟΠΟΛΤΟΣ ΑΠΛΗΣ ΣΥΜΠΥΚΝ. ΜΙΣΟΚΙΛΟ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	48	48,00		13%			
71.	ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ ΧΟΝΔΡΕΣ σε δοχείο 5ΚΙΛΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	60	60,00		13%			
72.	ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ 80ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1.000	0	1.000,00		13%			
73.	ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΚΟΜΜΕΝΑ 2 ΚΙΛΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΜΕ ΕΥΚΟΛΟ ΑΝΟΙΓΜΑ	ΤΕΜ	1.000	20	1.020,00		13%			
74.	ΠΕΝΕΣ ΣΙΤΟΥ ΡΙΓΕ	ΚΙΛΟ	500	0	500,00		13%			
75.	ΚΡΕΜΑ ΓΑΛ ΑΚΤΟΣ ΜΕ 20% ΛΙΠΑΡΑ	ΤΕΜ	500	0	500,00		13%			
76.	ΔΥΟΣΜΟΣ	ΚΙΛΟ	0,5	0	0,50		13%			
							ΣΥ ΝΟ ΛΟ			

CPV: 03221200-8 Οπωροκηπευτικά

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ	ΦΠΑ %	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α.	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
-----	--------------------	---------------------------	----------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	-------	--------------------------------	---------------------------	-----	-----------------------------

		ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ			ΤΙΣ 2 ΛΟΜΕΣ		ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΣΕ ΕΥΡΩ		
1	ΑΓΓΟΥΡΙ	ΤΕΜΑΧΙΟ	2.000	100	2.100	13%				
2	ΑΝΙΘΟΣ	ΤΕΜΑΧΙΟ	450	60	510	13%				
3	ΜΑΪΔΑΝΟΣ	ΤΕΜΑΧΙΟ	700	100	800	13%				
4	ΣΕΛΙΝΟ	ΚΙΛΟ	150	60	210	13%				
5	ΚΑΡΟΤΑ	ΚΙΛΟ	3.000	100	3.100	13%				
6	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ	ΚΙΛΟ	400	100	500	13%				
7	ΚΟΥΝΟΥΠΙΑΔΙ	ΚΙΛΟ	80	50	130	13%				
8	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΗΡΑ	ΚΙΛΟ	2.000	200	2.200	13%				
9	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	300	80	380	13%				
10	ΛΑΧΑΝΟ	ΚΙΛΟ	2.000	100	2.100	13%				
11	ΔΕΜΟΝΙ	ΚΙΛΟ	800	0	800	13%				
12	ΜΑΡΟΥΛΙ	ΤΕΜΑΧΙΟ	2.200	150	2.350	13%				
13	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΛΑΣΚΕΣ	ΚΙΛΟ	100	30	130					
14	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΤΣΑΚΩΝΙΚΕΣ	ΚΙΛΟ	100	0	100	13%				
15	ΜΠΡΟΚΟΛΟ	ΚΙΛΟ	60	60	120	13%				
16	ΤΟΜΑΤΕΣ ΣΑΛΑΤΑ 200ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	2.000	150	2.150	13%				
17	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΨΙΛΕΣ ΚΕΡΑΤΟ	ΚΙΛΟ	40	0	40	13%				
18	ΣΚΟΡΔΑ ΞΗΡΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	350	60	410	13%				
19	ΠΡΑΣΣΑ	ΚΙΛΟ	60	0	60	13%				
20	ΑΧΛΑΔΙΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΑ	ΚΙΛΟ	300	100	400	13%				
21	ΒΕΡΙΚΟΚΑ ΠΑΠΑΔΙΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ	ΚΙΛΟ	350	50	400	13%				
22.	ΚΑΡΠΟΥΖΙ	ΚΙΛΟ	1.000	200	1.200	13%				
23.	ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ 80-100ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	1.800	400	2.200	13%				
24.	ΜΗΛΑ ΣΤΑΡΚΙΝ 200ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	3.600	200	3.800	13%				
25.	ΜΗΛΑ ΣΜΙΘ 200ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	2.000	0	2.000	13%				
26.	ΜΠΑΝΑΝΕΣ 100ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	800	400	1.200	13%				
27.	ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ 200ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	1.500	100	1.600	13%				
28.	ΠΕΠΟΝΙΑ	ΚΙΛΟ	0	60	60	13%				

29	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ 250ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	2.500	200	2.700	13%				
30	ΡΟΔΑΚΙΝΑ 200ΓΡ το τεμάχιο	ΚΙΛΟ	0	60	60	13%				
31	ΣΤΑΦΥΛΙ	ΚΙΛΟ	0	20	20	13%				
32	ΤΟΜΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΑ	ΚΙΛΟ	500	100	600	13%				
33	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΑ	ΚΙΛΟ	180	50	230	13%				
							ΣΥΝΟΛΟ			

CPV: 15411110-6 Ελαιόλαδο										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ
1.	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΟΞΥΤΗΤΑ 0,1% Έως 0,8% (συσκ. 4lt)	ΤΕΜΑΧΙΟ	200	0	200		13 %			
2.	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΟΞΥΤΗΤΑ 0,1% Έως 0,8% (συσκ. 4lt)	ΤΕΜΑΧΙΟ	365	54	419		13%			
							ΣΥ ΝΟ ΛΟ			

CPV :15119000-5 Διάφορα Κρέατα

Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1	ΣΠΑΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΗ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	4.800	200	5.000		13%			
2	ΚΙΜΑΣ ΣΠΑΛΑ ΜΟΣΧΟΥ ΝΩΠΟΣ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	0	250	250		13%			
3	ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΚΑΡΕ ΝΩΠΕΣ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	600	0	600		13%			
4	ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΡΕ ΝΩΠΟ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	250	80	330		13%			
5	ΓΙΔΑ ΜΠΟΥΤΙ ΝΩΠΗ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	0	30	30		13%			
6	ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΝΙΤΣΕΛ	ΚΙΛΟ	180	0	180		13%			
7	ΣΥΚΩΤΑΡΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	2	2	9	13%			
8	ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ 100ΓΡ	ΤΕΜΑΧΙΟ	0	150	150	0,8	13%			
9	ΑΡΝΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΣΦΑΓΙΟ ΝΩΠΟ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	0	15	15	10	13%			
10.	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΜΠΟΥΤΙ	ΚΙΛΟ	35	15	50		13%			
							ΣΥΝΟΛΟ			

CPV: 15112130-6 Κοτόπουλα										
Α/Α	ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΞΕΝΩΝΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΗΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ 2 ΔΟΜΕΣ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ 2ΗΣ ΣΤΗΛΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ %	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΕΥΡΩ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ ΣΕ ΕΥΡΩ
1.	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΝΙΤΣΕΛ	ΚΙΛΟ	180	0	180		13%			
2.	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΤΟΥ ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ	200	0	200		13%			
3.	ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Ευρωπαϊκή ένωση- Ελλάδα	ΚΙΛΟ	14.000	450	14450		13%			
							ΣΥΝΟΛΟ			