



(K)

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
2^η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΑΙΓΑΙΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
ΚΡΑΤΙΚΟ ΘΕΡΑΠΕΥΤΗΡΙΟ Κ.Θ.-Γ.Ν.-Κ.Υ. ΛΕΡΟΥ

ΛΕΡΟΣ 09/11/2015
ΑΡΙΘ. ΠΡΩΤ.:



ΔΙΟΙΚΗΣΗ 2^{ης} ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΑΙΓΑΙΟΥ
ΚΡΑΤΙΚΟ ΘΕΡ/ΡΙΟ - Κ.Υ. ΛΕΡΟΥ

Προς: Οικονομική Υπηρεσία
Κ.Θ.-Γ.Ν.-Κ.Υ. Λέρου

Αριθμ. Πρωτ. 10153
Ημερομ. Εισερχ. 10-11-15

10-11-15

ΘΕΜΑ: Σύνταξη τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων ειδών διατροφής

ΣΧΕΤ: 1. Οι εγκύκλιοι της ΕΠΥ 2891/ 24-07-2015, 3512/14-09-2015,

2. Τα υπ' αριθ. 8490/15-09-2015, 8561/17-09-2015 , 9611/21-10-2015 και 9648/22-10-15

έγγραφα

Σύμφωνα με τις ανωτέρω σχετικές διατάξεις, το Κρατικό Θεραπευτήριο – Γενικό Νοσοκομείο – Κέντρο Υγείας Λέρου, το οποίο θα είναι γνωστό από εδώ και στο εξής ως η αναθέτουσα αρχή, ανάρτησε στην επίσημη ιστοσελίδα της την υπ. αριθ. 9648/22-10-15 **Δημόσια Διαβούλευση** των τεχνικών προδιαγραφών ειδών διατροφής για χρονικό διάστημα μιας εβδομάδας, δίνοντας έτσι τη δυνατότητα σε όλους τους ενδιαφερόμενους φορείς ή/και εταιρείες ή ενώσεις προμηθευτών των ειδών διατροφής να υποβάλλουν τυχόν προτάσεις, ενστάσεις ή τροποποιήσεις στις αναρτημένες τεχνικές προδιαγραφές.

Κατά τη διαδικασία της δημόσιας διαβούλευσης των τεχνικών προδιαγραφών της αναθέτουσας αρχής, δεν παρουσιάστηκαν προτάσεις ή τροποποιήσεις από επίσημους φορείς ή/και ενώσεις των ιδίων προμηθευτών των ειδών διατροφής. Ως εκ τούτου, η από την 8561/17-09-2015 οριζόμενη επιτροπή προδιαγραφών ειδών διατροφής, αποτελούμενη από τους: 1) ΓΡΥΛΛΗ ΕΥΘΥΜΙΑ, 2) ΠΑΠΑΡΙΣΤΕΙΔΗ ΕΥΑΓΓΕΛΟ και 3) ΘΕΟΛΟΓΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ, αφού έλαβε υπόψη τις διατροφικές ανάγκες των ασθενών, εμμένει στις προδιαγραφές των προϊόντων ειδών διατροφής που έχουν συνταχθεί και υποβληθεί στην υπ. αριθ. 9611/21-10-2015 και που επισυνάπτονται στο έγγραφο αυτό (σύνολο 18 σελίδες), ώστε η αναθέτουσα αρχή να προχωρήσει άμεσα στο επόμενο βήμα της διαδικασίας σύνταξης των τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων των προϊόντων ειδών διατροφής όπου οι τεχνικές αυτές προδιαγραφές θα υποβληθούν για έγκριση στο Δ.Σ., προκειμένου να σταλούν στη συνέχεια για την τελική έγκριση τους από το ΕΚΑΠΤΥ και την ΕΠΥ, για να είναι δυνατή η προκήρυξη του διαγωνισμού ειδών Διατροφής.

Η Επιτροπή Τεχνικών Προδιαγραφών των Ειδών Διατροφής του Κ. Θ. – Γ. Ν. – Κ.Υ. Λέρου,

1) Γρύλλη Ευθυμία


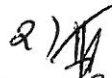

2) Παπαριστείδης Ευάγγελος

3) Θεολογίδου Μαρία




Συνημμένες τεχνικές προδιαγραφές

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΖΗΤΟΥΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ




α/α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
1	Ωμοπλάτη (σπάλα)	Κιλά	1500
2	Άρτος	Κιλά	34000
3	Λαγόνα	Κιλά	50
4	Βούτυρο ατομικό	Τεμάχια	900
5	Ζάχαρη ατομική	Τεμάχια	900
6	Μαρμελάδα ατομική	Τεμάχια	900
7	Φρυγανιές ατομικές	Τεμάχια	1300
8	Αυγά φρέσκα	Τεμάχια	39000
9	Γάλα μακράς διάρκειας	Τεμάχια	22000
10	Γιαούρτι 1-2%	Τεμάχια	30000
11	Βασιλόπιτα	Κιλά	30
12	Ζελέ φρούτων	Τεμάχια	2000
13	Μελομακάρονα	Κιλά	63
14	Παγωτά	Τεμάχια	2000
15	Τσουρέκια	Τεμάχια	600
16	Αλάτι (σε συσκευασία 500γρ)	Τεμάχια	2400
17	Αλεύρι (σε συσκευασία 1 ^{ος} κιλού)	Τεμάχια	550
18	Δάφνη φύλλα	Κιλό	1
19	Κανέλλα (σε πακέτα των 500 γρ)	Κιλά	3
20	Κύμινο(σε συσκευασία των 50 γρ)	Κιλά	1
21	Μοσχοκάρυδο τριμμένο (σε συσκευασία των 50 γρ)	Κιλά	1
22	Πιπέρι (σε συσκευασία 50 γρ)	Κιλά	44
23	Ζάχαρη Λευκή του 1 ^{ος} κιλού	Κιλά	1500
24	Κύβοι (βοδόσουπες-κοτόσουπες)	Τεμάχια	3000
25	Μαργαρίνη (σε συσκευασία 250 γρ)	Κιλά	1000
26	Εμφιαλωμένο νερό 1,5 λίτρου	Φιάλες	2160
27	Ξύδι σε φιάλες 400γρ	Φιάλες	1000
28	Καφές ελληνικός 500γρ	Κιλά	54
29	Τσάι σε φακελάκια	Φακελάκια	1200
30	Τσάι χύμα	Κιλά	30
31	Χαμομήλι σε φακελάκια	Φακελάκια	1200

1) 
 2) 
 3) 

32	Μαγειρική σόδα 500γρ	Τεμάχια	20 (των 500 γρ)
33	Τοματάκια ψιλοκομμένα	Τεμάχια	1600 (των 3 κιλών)
34	Τοματοπολτός 1 ^{ος} κιλού	Τεμάχια	760
35	Τοματοπολτός 5 κιλών	Τεμάχια	500
36	Κρέμες φαρίν λακτέ των 300γρ	Τεμάχια	2000
37	Φρυγανιές σικάλεως	Τεμάχια	1500
38	Φυσικοί χυμοί πορτοκάλι του 1 ^{ος} λίτρου	Τεμάχια	2400
39	Χυμός λεμονιού (φιάλη 330 γρ)	Τεμάχια	3000
40	Ελαιόλαδο των 5 λίτρων	Λίτρα	6500
41	Αστράκι	Κιλά	1700
42	Κοφτό	Κιλά	2500
43	Κριθαράκι μέτριο	Κιλά	2200
44	Πέννες	Κιλά	1900
45	Σπαγγέτι	Κιλά	1900
46	Φιδές μέτριος	Κιλά	1600
47	Ηλιέλαιο των 5 λίτρων	Λίτρα	2200
48	Γαλοπούλα κατεψυγμένη	Κιλά	300
49	Κρέας βόειον-κιλότο (σε συσκευασία των 5-10κιλών)	Κιλά	7200
50	Κατεψυγμένο κρέας χοιρινή σπάλα άνευ οστό	Κιλά	4000
51	Κατεψυγμένα ανάμεικτα λαχανικά	Κιλά	2200
52	Κατεψυγμένος αρακάς	Κιλά	1500
53	Κατεψυγμένα φασολάκια (στρογγυλά)	Κιλά	1500
54	Κατεψυγμένες φέτες γαλέου	Κιλά	1700
55	Κατεψυγμένο φιλέτο σουπιάς	Κιλά	1700
56	Κομπόστα ροδάκινο (σε συσκευασία του 1 ^{ος} κιλού μεικτού βάρους)	Τεμάχια	2300
57	Κατεψυγμένο φιλέτο κοτόπουλο	Κιλά	360
58	Φρέσκο κοτόπουλο	Κιλά	8000
59	Νιφάδες δημητριακών (σε συσκευασία 500 γρ)	Κιλά	2100
60	Νιφάδες δημητριακών ολικής αλέσεως (σε συσκευασία 500 γρ)	Κιλά	330
61	Ρεβίθια (σε συσκευασία 5 κιλών)	Κιλά	1700
62	Φακές μεσαίες (σε συσκευασία 5 κιλών)	Κιλά	1700
63	Φασόλια ξερά μέτρια (σε συσκευασία 5 κιλών)	Κιλά	1500

1) 
2) 
3) 

64	Πατάτες	Κιλά	22000
65	Πόσιμο νερό σε φιάλες για θερμοψύκτες (νερά 10 λίτρων)	Τεμάχια	1680
66	Ρύζι σούπας καρολίνα	Κιλά	3900
67	Ρύζι πλάφι μπονέ	Κιλά	2900
68	Τυρί φέτα	Κιλά	1600
69	Τυρί κεφαλοτύρι	Κιλά	1000
70	Τυρί ανθότυρο	Κιλά	1100
71	Αχλάδι (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 180γρ)	Κιλά	3300
72	Καρπούζι	Κιλά	4200
73	Μανταρίνι (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 180γρ)	Κιλά	900
74	Μήλο (κόκκινα) (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 200γρ)	Κιλά	6000
75	Μήλο (πράσινα) (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 200γρ)	Κιλά	1400
76	Μπανάνα (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 200γρ)	Κιλά	7500
77	Πεπόνι	Κιλά	4200
78	Πορτοκάλι (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 200γρ)	Κιλά	6500
79	Ροδάκινο (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 200γρ)	Κιλά	2400
80	Αγγούρια	Τεμάχια	6000
81	Άνηθος	Κιλά	30
82	Καρότα	Κιλά	600
83	Κολοκύθια	Κιλά	4000
84	Κουνουπίδι	Κιλά	3400
85	Κρεμμύδια ξερά	Κιλά	4000
86	Κρεμμύδια χλωρά	Κιλά	15
87	Λάχανο	Κιλά	800
88	Μαρούλια	Τεμάχια	700
89	Μελιτζάνες	Κιλά	750
90	Μπρόκολο	Κιλά	1900
91	Παντζάρια(βολβοί)	κιλά	800
92	Πιπεριές	Κιλά	400
93	Σκόρδα	Τεμάχια	2500

1) 
2) 
3) 

94	Σπανάκι	Κιλά	1200
95	Τομάτες σαλάτας	Κιλά	5000
96	Τομάτες για γέμισμα(το τεμάχιο θα είναι περίπου (≈) 300γρ)	Κιλά	450
97	Κατσίκια φρέσκα χωρίς εντόσθια	Κιλά	180
98	Συκωταριές	Κιλά	20

1) 
2) 
3) 

ΘΕΜΑ : ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Κ.Θ.Λ.

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

Ωμοπλάτη (σπάλα): Από ωμοπλάτη σφαγίου χοίρου χωρίς του φυσικώς συνεχόμενου λίπους και δέρματος, χωρίς επιδερμίδα. Η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 75% με ανοχή 2 μονάδων στο προϊόν ως έχει. Το είδος θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 91, μέρος Α, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΑΡΤΟΣ

Άρτος τύπου 70% που θα παρασκευάζεται πρέπει να έχει βάρος μεταξύ 460 – 500 γρ. (σε θερμοκρασία δωματίου), να είναι λευκός και φρέσκος, παραδιδόμενος 3 – 4 ώρες μετά τον εκλιβανισμό του. Το νερό που χρησιμοποιείται στην αρτοποιία, πρέπει να είναι πόσιμο. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση λυκίσκου στην παρασκευή του άρτου. Απαγορεύεται η χρήση οποιασδήποτε ουσίας για την βελτίωση ή την απόκρυψη της ποιότητας των αλεύρων. Απαγορεύεται η τοποθέτηση των τεμαχίων του άρτου στο φούρνο (κλίβανο) για ψήσιμο, κατά τρόπο προκαλούντα μεταξύ αυτών επαφή, επιτρεπομένης ανοχής μέχρι ποσοστού 15% επί του αριθμού των άρτων. Ο άρτος πρέπει να είναι καλά ψημένος και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του. Το ψήσιμο του άρτου πρέπει να είναι κανονικό και ομοιογενές, το δε φλόγωμα αυτού (κόρα) ομοιογενές και κανονικό σε όλη την επιφάνεια. Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να ξεπερνά το 1,5%. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή άρτου πρέπει να πληρούν όλους τους όρους και τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα. Ο άρτος πρέπει να διατίθεται σε θερμοκρασίας περιβάλλοντος και να μεταφέρεται όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις σε ειδικά πλαστικά κάνιστρα ή σε καλάθια καλυμμένα προς αποφυγή επιμολύνσεων (π.χ. από έντομα, οσμές κ.λπ.) σε χάρτινες συσκευασίες. Τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και μεταφοράς του άρτου θα πρέπει να πληρούν τους όρους των αντιστοίχων άρθρων του Κώδικα Τροφίμων. Ο άρτος που θα προσκομίζεται θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 111 και 112, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Λαγάνα : Τα αρτοσκευάσματα (λαγάνα) θα υπακούουν στα άρθρα 113 και 114, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΜΕΡΙΔΕΣ ΠΡΩΙΝΟΥ

Ζάχαρη ατομική:

Καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, σε ατομικές συσκευασίες, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας. Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου VII, του άρθρου 64 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Βούτυρο ατομικό:

Το προϊόν θα πρέπει να είναι σε ατομικές συσκευασίες, θα έχει περιεκτικότητα σε γαλακτική λιπαρή ύλη ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη από 90%, μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό 16% και σε ξηρή μη λιπαρή γαλακτική ύλη 2%. Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου IX, του άρθρου 81 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μαρμελάδα ατομική:

Το προϊόν θα πρέπει να είναι σε ατομικές συσκευασίες, να αποτελείται από μίγμα ζαχάρων και πούλπας και / ή πολτού με κατάλληλη πηκτωματώδη υφή είτε από ένα μόνο είδος φρούτου,

11/5/11
21/5/11
31/5/11

είτε από δύο ή περισσότερα είδη φρούτων. Θα υπόκειται στις διατάξεις του Κεφαλαίου XIV, του άρθρου 132 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Φρυγανιές ατομικές

Οι φρυγανιές θα έρχονται σε ατομικές συσκευασίες που θα περιέχουν δυο φρυγανιές στο πακέτο με αναγραφόμενες προδιαγραφές. Οι φρυγανιές θα είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα. Οι φρυγανιές υπόκεινται στις διατάξεις του άρθρου 113 – 114, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΑΥΓΑ ΦΡΕΣΚΑ

Αυγά φρέσκα νοούνται τα νωπά αυγά κότας, Α ποιότητας τυποποιημένα σε κατάλληλη συσκευασία των 30 αυγών, τα οποία έχουν ύψος αεροθαλάμου 4-6 mm. Τα αυγά αυτά δεν θα πρέπει να φέρουν ρυπάνσεις και να μην είναι ραγισμένα ή σπασμένα. Τα αυγά αυτά θα είναι κατηγορίας βάρους 3 και άνω (πάνω από 60 γραμμάρια) και θα αναγράφεται η ημερομηνία λήξης των παρτίδων η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 25 ημερών. Θα πληρούνται όλες οι προϋποθέσεις του άρθρου 87, του Κεφαλαίου IX, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΓΑΛΑ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Γάλα αγελαδινό, μακράς διαρκείας, πλήρες, υπερ-υψηλής θέρμανσης (Ultra High Temperature- UHT), σε συσκευασία του 1^{ος} λίτρου, χάρτινη αναλλοίωτη όπου θα αναγράφεται η ημερομηνία λήξης και θα είναι σε άρτια κατάσταση. Η Χώρα προέλευσης του είδους πρέπει να πληρή τις γενικές απαιτήσεις του κανονισμού ΕΚ 178/2002. Θα πρέπει να αναγράφονται τα συστατικά, τα λιπαρά και όλες οι προδιαγραφές του στη συσκευασία. Θα προτιμηθεί είδος το οποίο θα είναι εμπλουτισμένο με βιταμίνες και ασβέστιο. Το είδος αυτό υπάγεται στις διατάξεις των άρθρων 79 και 80α, του Κεφαλαίου IX, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Γιαούρτι φρέσκο αρίστης ποιότητας, στραγγιστό, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης, από αγελαδινό γάλα με λιπαρά 1 – 2 %. Συσκευασμένο κατάλληλα σε αεροστεγώς σφραγισμένο πλαστικό κεσεδάκι, βάρους 200 γρ – 240 γρ κατάλληλο για γιαούρτι. Θα πρέπει να αναγράφεται εξωτερικά της συσκευασίας αναλυτικά η περιγραφή του είδους και η ημερομηνίας παραγωγής και λήξης. Το είδος αυτό θα υπακούει στις προδιαγραφές του άρθρου 82, του Κεφαλαίου IX, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.




ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

Βασιλόπιτα:

Η βασιλόπιτα να αποτελείται από φρέσκα αυγά, ζάχαρη, αλεύρι τύπου 70%, βούτυρο φρέσκο, φυτίνη, πορτοκάλι, βανίλια, μπεϊκιν πάουντερ και λοιπά σε αναλογία βάσει των κείμενων διατάξεων. Σε κανένα στάδιο της παρασκευής του γλυκού δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, φρουκτόζης και γλυκόζη. Το είδος θα πρέπει να είναι φτιαγμένα από υλικά αρίστης ποιότητας και να είναι φρέσκα, όχι πολυκαιρισμένα. Τα λοιπά στοιχεία των διαφόρων αρτοποιημάτων θα υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 114, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Τσουρέκια:

Τα τσουρέκια θα πρέπει να συσκευάζονται σε ατομική συσκευασία (100 γρ. περίπου) από υλικά: αλεύρι τύπου 70% αυγά Α ποιότητας αλάτι, γάλα ημι-αποβουτυρωμένο, μαχλέπι, βανίλια,

1)  2
2) 
3) 

μαστίχα και λοιπά. Το είδος θα πρέπει να είναι φτιαγμένα από υλικά άριστης ποιότητας και να είναι φρέσκα, όχι πολυκαιρισμένα. Τα λοιπά στοιχεία των διαφόρων αρτοσκευασμάτων θα υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 114, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Ζελέ:

Τα ζελέ θα έχουν γεύση κεράσι-φράουλα-ανανά, θα ζυγίζουν μεταξύ 150 – 200 γρ. Σε κανένα στάδιο της παρασκευής των γλυκών δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, φρουκτόζης και γλυκόζης. Θα περιέχονται σε κατάλληλες πλαστικές συσκευασίες για τρόφιμα. Θα περιέχει 10 γρ. ζελατίνη και 50 γρ. φρούτα και θα έχει ημερομηνία λήξεως. Το είδος θα πρέπει να είναι φτιαγμένα από υλικά άριστης ποιότητας και να είναι φρέσκα, όχι πολυκαιρισμένα. Τα λοιπά στοιχεία του ζελέ θα υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 136, του Κεφαλαίου XIV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Παγωτό:

Τα παγωτά θα είναι κρέμα – σοκολάτα, σε ατομικές συσκευασίες (πλαστικές συσκευασίες 100 γρ. κατάλληλες για τρόφιμα), από ημι-αποβουτυρωμένο γάλα, και να αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης. Σε κανένα στάδιο της παρασκευής των παγωτών δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, φρουκτόζης και γλυκόζης και θα έχει ημερομηνία λήξεως. Το είδος θα πρέπει να είναι φτιαγμένα από υλικά άριστης ποιότητας και να είναι φρέσκα, όχι πολυκαιρισμένα. Τα λοιπά στοιχεία του παγωτού θα υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 137, του Κεφαλαίου XIV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών

Μελομακάρονα:

Τα μελομακάρονα θα πρέπει να ζυγίζουν 90 – 100 γρ. ανά τεμάχιο και να αποτελούνται από αλεύρι μαλακό, φυτίνη, ζάχαρη, καρυδόφυλλα, μέλι, και βιταμ σε αναλογία των κείμενων διατάξεων. Σε κανένα στάδιο της παρασκευής των γλυκών δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, φρουκτόζης και γλυκόζης. Το είδος θα πρέπει να είναι φτιαγμένα από υλικά άριστης ποιότητας και να είναι φρέσκα, όχι πολυκαιρισμένα. Το ανωτέρω είδος ζαχαροπλαστικού θα υπακούει στις διατάξεις των γλυκισμάτων, του άρθρου 141, του Κεφαλαίου XIV του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ

Αλάτι:

Μαγειρικό αλάτι, ψιλό που θα διατίθεται σε πλαστική συσκευασία των 500 γρ.. Η συσκευασία θα πρέπει να είναι αναλλοίωτη χωρίς ίχνος παραβίασης με αλάτι καθαρό λευκό χωρίς ξένα σώματα. Τα λοιπά στοιχεία του θα υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 38, του Κεφαλαίου IV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Αλεύρι:

Άλευρο σίτου, τύπου 70%, για όλες τις χρήσεις, άριστης ποιότητας, απαλλαγμένο από μικροοργανισμούς, συσκευασμένο σε τυποποιημένη κατάλληλη χάρτινη σακούλα, βάρους 1 κιλού. Η συσκευασία θα είναι αναλλοίωτη με ημερομηνία λήξης, όχι υγροποιημένο ή σβολιασμένο, και να είναι καθαρό από έντομα και μυρωδιές. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά. Θα υπακούει στις διατάξεις των άρθρων 104 και 106, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

1) 

2) 

3) 

Δάφνη φύλλα :

Φύλλα δάφνης χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα φύλλα του φυτού αυτού. Τα είδη αυτά θα πρέπει να προσκομίζονται σε συσκευασίες αναλλοίωτες, όσο το δυνατόν πιο πρόσφατης παραγωγής. Τα λοιπά χαρακτηριστικά των ανωτέρων ειδών υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 42, του Κεφαλαίου IV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Κανέλλα:

Κανέλλα σε πακέτα των 500 γρ. Τα είδη αυτά θα πρέπει να προσκομίζονται σε συσκευασίες αναλλοίωτες, όσο το δυνατόν πιο πρόσφατης παραγωγής. Τα λοιπά χαρακτηριστικά των ανωτέρων ειδών υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 42, του Κεφαλαίου IV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Κύμινο:

Κύμινο σε συσκευασίες των 50 γρ. Τα είδη αυτά θα πρέπει να προσκομίζονται σε συσκευασίες αναλλοίωτες, όσο το δυνατόν πιο πρόσφατης παραγωγής. Τα λοιπά χαρακτηριστικά των ανωτέρων ειδών υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 42, του Κεφαλαίου IV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μοσχοκάρυδο:

Μοσχοκάρυδο τριμμένο σε συσκευασίες των 50 γρ. Τα είδη αυτά θα πρέπει να προσκομίζονται σε συσκευασίες αναλλοίωτες, όσο το δυνατόν πιο πρόσφατης παραγωγής. Τα λοιπά χαρακτηριστικά των ανωτέρων ειδών υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 42, του Κεφαλαίου IV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μαύρο πιπέρι:

Μαύρο πιπέρι, του 1ος κιλού σε συσκευασία των 50 γρ, φρέσκο με αναγραφόμενες προδιαγραφές και προέλευση. Τα είδη αυτά θα πρέπει να προσκομίζονται σε συσκευασίες αναλλοίωτες, όσο το δυνατόν πιο πρόσφατης παραγωγής. Τα λοιπά χαρακτηριστικά των ανωτέρων ειδών υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 42, του Κεφαλαίου IV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

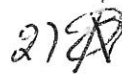
Ζάχαρη (λευκή ζάχαρη):

Λευκή, καθαρισμένη, κρυσταλλική σακχαρόζη, τυποποιημένη σε χάρτινη κατάλληλη συσκευασία, καθαρού βάρους 1 κιλού καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης άριστης ποιότητας. Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου VII, του άρθρου 64 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Κύβοι (Βοδόσουπες – Κοτόσουπες):

Αποτελούνται από συμπυκνωμένο ζωμό ή/και εκχύλισμα του αντίστοιχου κρέατος (Κοτόπουλο και Βοδινό) σε τεμάχια. Το είδος θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 91, μέρος Β, του Κεφαλαίου X, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

1) 

2) 

3) 

Μαργαρίνη:

Η μαργαρίνη (τύπου βιταμ) θα είναι πρόσφατης παραγωγής, θα έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες, ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90% και όχι πάνω από 20 % σε υγρασία. Το άλας να μην ξεπερνά το 0,2% και να είναι εμπλουτισμένη με βιταμίνες Α και D (η περιεκτικότητα των οποίων θα πρέπει να αναγράφεται αναλυτικά στην συσκευασία). Να μην περιέχει συντηρητικά και η περιεκτικότητα της σε trans λιπαρά δεν πρέπει να υπερβαίνει το 2% των ολικών λιπιδίων. Θα διατίθεται σε κεσέ ή πακέτο συσκευασίες των 250 γρ, σφραγισμένα. Το είδος θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 78 του Κεφαλαίου VIII του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Εμφιαλωμένο Νερό 1,5 λίτρου:

Το εμφιαλωμένο νερό, σε συσκευασίες 1,5 λίτρου (φιάλη), θα είναι φυσικό μεταλλικό νερό και θα προτιμάται να είναι πτωχό σε νάτριο, κατάλληλο για δίαιτα πτωχή σε νάτριο. Θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 149, του Κεφαλαίου XV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Ξύδι:

Σε πλαστική φιάλη των 400 γρ (τεμάχιο) με φυσιολογικό χρώμα αναλλοίωτο, παρασκευασμένο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα. Η οξύτητα του ξυδιού που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ και αυτού που προσφέρεται χύμα τουλάχιστον 4,5%. Τα λοιπά στοιχεία του θα υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 39, του Κεφαλαίου IV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Καφές Ελληνικός ή ισοδύναμο:

Ο καφές θα είναι ελληνικός ή ισοδύναμο, αρίστης ποιότητας, φρεσκοκομμένος, τυποποιημένος σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία, βάρους 500 γρ. σε συσκευασίες των 500 γρ. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου. Υπόκεινται στο άρθρο 148, του Κεφαλαίου XV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ενώ για ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του καφέ και του τσαγιού θα τηρηθούν και οι διατάξεις του άρθρου 50 και 54 αντίστοιχα, του Κεφαλαίου V, του Κώδικα.

Τσάι φακελάκι:




Το τσάι θα είναι μαύρο και θα έρχεται σε ατομικά φακελάκια όπως θα έρχεται και το χαμομήλι, σε συσκευασίες ειδικές με αναγραφόμενες προδιαγραφές. Υπόκεινται στο άρθρο 148, του Κεφαλαίου XV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ενώ για ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του καφέ και του τσαγιού θα τηρηθούν και οι διατάξεις του άρθρου 50 και 54 αντίστοιχα, του Κεφαλαίου V, του Κώδικα.

Τσάι χύμα:

Το τσάι θα είναι μαύρο, χύμα σε συσκευασίες 1^{ος} κιλού. Υπόκεινται στο άρθρο 148, του Κεφαλαίου XV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ενώ για ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του καφέ και του τσαγιού θα τηρηθούν και οι διατάξεις του άρθρου 50 και 54 αντίστοιχα, του Κεφαλαίου V, του Κώδικα.

Χαμομήλι φακελάκι:

Το χαμομήλι θα έρχεται σε ατομικά φακελάκια, σε συσκευασίες ειδικές με αναγραφόμενες προδιαγραφές. Υπόκεινται στο άρθρο 148, του Κεφαλαίου XV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ενώ για ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του καφέ και του τσαγιού θα τηρηθούν και οι διατάξεις του άρθρου 50 και 54 αντίστοιχα, του Κεφαλαίου V, του Κώδικα.

1) 
2) 
3) 

Σόδα μαγειρική

Μαγειρική σόδα σε συσκευασία πλαστική των 500 γρ. Το είδος αυτό υπόκειται στις διατάξεις του άρθρου 33, του Κεφαλαίου III του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Τοματάκια ψιλοκομμένα:

Οι τομάτες ολόκληρες σε φυσική κατάσταση ή αποφλοιωμένες ή σε τεμάχια ή φέτες φέρονται στην κατανάλωση κονσερβοποιημένες. Εφ' όσον φέρονται σε χυμό τομάτας, αυτός πρέπει να πληροί τους καθορισμένους γι' αυτόν όρους. Η συσκευασία θα είναι μικτού βάρους 3 κιλών με την προϋπόθεση ότι η εισαγωγή του είδους αυτού θα γίνεται σε καθαρό βάρος. Τα τεμάχια έχουν υπολογιστεί στο καθαρό βάρος του είδους που υπολογίζεται στα 2,5 κιλά ανά τεμάχιο. Συνολικά η Υπηρεσία θα χρειαστεί 4000 κιλά τοματάκια ψιλοκομμένο. Θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 124, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Τοματοπολτός 1^{ος} Κιλού:

Για την καλύτερη εξυπηρέτηση της σίτισης των ασθενών του Κ.Θ.Λ. θα πρέπει να γίνει προμήθεια τοματοπολτού (των ιδίων προδιαγραφών) σε κουτιά 1ος κιλού. Ο τοματοπολτός θα είναι διπλής συμπύκνωσης, θα περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 28%, πρόσφατης παραγωγής και συσκευασμένα σε μεταλλικά δοχεία. Θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 124, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Θα είναι παραγωγής Ευρωπαϊκής Ένωσης και θα φέρει κωδικό με τον οποίο διακινείται στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

Τοματοπολτός 5 Κιλών:

Για την καλύτερη εξυπηρέτηση της σίτισης των ασθενών του Κ.Θ.Λ. θα πρέπει να γίνει προμήθεια τοματοπολτού (των ιδίων προδιαγραφών) σε κουτιά μικτού βάρους 5 κιλών με την προϋπόθεση ότι η εισαγωγή του είδους αυτού θα γίνεται σε καθαρό βάρος. Τα τεμάχια έχουν υπολογιστεί στο καθαρό βάρος του είδους που υπολογίζεται στα 4,55 κιλά ανά τεμάχιο. Άρα συνολικά το Τμήμα Διατροφής θα χρειαστεί 2275 κιλά.

Ο τοματοπολτός θα είναι διπλής συμπύκνωσης, θα περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 28%, πρόσφατης παραγωγής και συσκευασμένα σε μεταλλικά δοχεία. Θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 124, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Θα είναι παραγωγής Ευρωπαϊκής Ένωσης και θα φέρει κωδικό με τον οποίο διακινείται στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

Κρέμες Φαριν-Λακτέ:

Οι κρέμες φαρίν λακτέ (των 300γρ.) θα πρέπει να περιέχουν λινολεϊκό οξύ, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, εδώδιμες ίνες, νάτριο, κάλιο, ασβέστιο, φώσφορο, βιταμίνες A, D, E, C, B1, B2, B6, B12, νιασίνη, φολικό οξύ, παντοθενικό οξύ, βιοτίνη, σίδηρο. Θα περιέχουν ενζυματικά υδρολυμένα δημητριακά, και θα περιγράφεται αναλυτικά η περιεκτικότητα στα άνω καθώς και το ποσό του ύδατος που χρειάζεται για να παρασκευαστεί ένα γεύμα. Να γράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης. Ακόμη προτιμάται να υπάρχει τηλεφωνικό τμήμα εξυπηρέτησης καταναλωτών. Θα υπακούει στις διατάξεις άρθρου 6, του Κεφαλαίου I, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Φρυγανιές σικάλεως:

Οι φρυγανιές σικάλεως θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, καθαρού βάρους 520 γρ. έρχονται, σε μεγάλη συσκευασία των 180 γρ (περίπου), Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών εκτός ψυγείου, αποδεδειγμένα ευρείας

1)  6
2) 
3) 

κατανάλωσης Οι φρυγανιές θα είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα. Οι φρυγανιές υπόκεινται στις διατάξεις του άρθρου 113 – 114, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Φυσιικοί Χυμοί Πορτοκάλι:

Οι φυσιικοί χυμοί θα είναι πρόσφατης παραγωγής, που λαμβάνεται από υγιή και ώριμα πορτοκάλια, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, δεν θα είναι συμπυκνωμένοι και θα είναι εμπλουτισμένοι με σύμπλεγμα βιταμινών (τουλάχιστον 2 βιταμίνες). Θα έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των προϊόντων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησεως μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας. Θα διατίθεται σε χάρτινη συσκευασία του 1 λίτρου σφραγισμένη με αναγραφόμενες προδιαγραφές. Τα λοιπά χαρακτηριστικά του είδους αυτού θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου XIII, του άρθρου 126 και 127 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Χυμός Λεμονιού:

Χυμός λεμονιού πρέπει να προσφέρεται καθαρά χωρίς καμία πρόσμιξη χρώματος, αρώματος ή άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας. Θα διατίθεται σε φιάλες πλαστικές των 330 γρ (το τεμάχιο). Τα λοιπά στοιχεία του θα υπακούν στις διατάξεις του άρθρου 125, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, Α ποιότητας σε συσκευασία πλαστική, των 5 λίτρων (που παρέχει όλες τις εγγυήσεις για τη διασφάλιση της γνησιότητας του περιεχομένου), του οποίου η οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, να είναι κατά μέγιστο 1g ανά 100g (1%). Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου VIII, του άρθρου 71 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του Παρατήματος II προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Αστράκι:

Τα ζυμαρικά θα είναι από σιμιγδάλι 100%, συσκευασμένα σε συσκευασίες 500γρ με ημερομηνία λήξης χωρίς αλλοιώσεις. Το περιεχόμενο θα είναι φρέσκο και σε καλή κατάσταση. Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου XII, του άρθρου 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Κοφτό:

Τα ζυμαρικά θα είναι από σιμιγδάλι 100%, συσκευασμένα σε συσκευασίες 500γρ με ημερομηνία λήξης χωρίς αλλοιώσεις. Το περιεχόμενο θα είναι φρέσκο και σε καλή κατάσταση. Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου XII, του άρθρου 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Κριθαράκι μέτριο:

Τα ζυμαρικά θα είναι από σιμιγδάλι 100%, συσκευασμένα σε συσκευασίες 500γρ με ημερομηνία λήξης χωρίς αλλοιώσεις. Το περιεχόμενο θα είναι φρέσκο και σε καλή κατάσταση. Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου XII, του άρθρου 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

1) 

2) 

3) 

Πέννες:

Τα ζυμαρικά θα είναι από σιμιγδάλι 100%, συσκευασμένα σε συσκευασίες 500γρ με ημερομηνία λήξης χωρίς αλλοιώσεις. Το περιεχόμενο θα είναι φρέσκο και σε καλή κατάσταση. Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου XII, του άρθρου 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Σπαγγέτι:

Τα ζυμαρικά θα είναι από σιμιγδάλι 100%, συσκευασμένα σε συσκευασίες 500γρ με ημερομηνία λήξης χωρίς αλλοιώσεις. Το περιεχόμενο θα είναι φρέσκο και σε καλή κατάσταση. Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου XII, του άρθρου 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Φιδές μέτριο:

Τα ζυμαρικά θα είναι από σιμιγδάλι 100%, συσκευασμένα σε συσκευασίες 500γρ με ημερομηνία λήξης χωρίς αλλοιώσεις. Το περιεχόμενο θα είναι φρέσκο και σε καλή κατάσταση. Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου XII, του άρθρου 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΗΛΙΕΛΑΙΟ

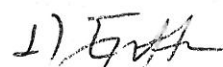


Παρθένο φυτικό έλαιο, συγκεκριμένα «Ηλιέλαιο» ή «Ηλιανθέλαιο», το οποίο λαμβάνεται από τα σπέρματα του ηλιάνθου (*Helianthus annuus L*), Α ποιότητας σε συσκευασία πλαστική, των 5 λίτρων (που παρέχει όλες τις εγγυήσεις για τη διασφάλιση της γνησιότητας του περιεχομένου), του οποίου η οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ να είναι στο μέγιστο 2%. Τα λοιπά χαρακτηριστικά θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου VIII, του άρθρου 73 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του Παρατήματος I και II προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ

Θα περιέχεται σε αεροστεγές πλαστικό περίβλημα κατάλληλο για τρόφιμα και σε χαρτοκιβώτιο. Αποψυγμένο ή μερικώς αποψυγμένο προϊόν ή προϊόν που φέρει σημάδια απόψυξης ή προϊόν που θα φέρει σημάδια εγκαυμάτων επιδερμίδας θα επιστρέφεται πίσω από την επιτροπή παραλαβής τροφίμων του Κ.Θ.Λ.. Τα είδη θα πληρούν τις προϋποθέσεις του άρθρου 88, του Κεφαλαίου X, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΚΡΕΑΣ ΒΟΕΙΟΝ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ

Το κρέας θα είναι Α ποιότητας, από ζώο (12 - 24 μηνών) το οποίο θα βρίσκεται σε καλή θρεπτική κατάσταση, κόκκινου χρώματος, χωρίς οσμή και αίματα. Το είδος και η ποσότητα θα καθορίζεται από την παραγγελία της Υπηρεσίας. Θα περιέχεται σε αεροστεγές πλαστικό περίβλημα (σε συσκευασία των 5 - 10 κιλών) από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που 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 και σε χαρτοκιβώτιο. Αποψυγμένο ή μερικώς αποψυγμένο προϊόν ή προϊόν που φέρει σημάδια απόψυξης ή προϊόν που θα φέρει σημάδια εγκαυμάτων επιδερμίδας θα επιστρέφεται πίσω από την επιτροπή παραλαβής τροφίμων του Κ.Θ.Λ.. Το κατεψυγμένο προϊόν πρέπει στην συσκευασία του να φέρει κωδικός ζώου, χώρα γέννησης, χώρες εκτροφής, χώρα σφαγής, κωδικός σφαγείου, αριθμός σφαγής ζώου, ημερομηνία σφαγής, ταξινόμηση ζώου (κατηγορία/ διάπλ/ βαθ. πάχυνσης), βάρος. Πρέπει να συνοδεύεται από τα απαραίτητα εμπορικά έγγραφα. Το είδος θα υπακούει γενικά στις διατάξεις του άρθρου 88, του Κεφαλαίου X, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

1) 
2) 
3) 

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΠΑΛΑ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟ

Κατεψυγμένο κρέας χοιρινή σπάλα άνευ οστού, Α ποιότητας, από ζώο νεαρής ηλικίας, το οποίο θα βρίσκεται σε καλή θρεπτική κατάσταση, χωρίς οσμή και αίματα. Η ποσότητα θα καθορίζεται από την παραγγελία της Υπηρεσίας. Θα περιέχεται σε αεροστεγές πλαστικό περίβλημα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που 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 και σε χαρτοκιβώτιο. Πρέπει να συνοδεύονται από τα απαραίτητα εμπορικά έγγραφα. Το είδος θα υπακούει γενικά στις διατάξεις του άρθρου 88, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Ανάμεικτα Λαχανικά:


Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, θα είναι καθαρισμένα, καλής συντήρησης χωρίς την παρουσία ξένων υλών και σωματιών. Θα έχουν το ζωηρό φυσιολογικό τους χρώμα και θα πληρούν τους όρους και προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας της πρώτης. Θα περιέχονται σε αεροστεγές περίβλημα των 10 κιλών, όπου θα αναγράφεται η ημερομηνία καταψύξεως και λήξεως καθώς και οι αναγραφόμενες προδιαγραφές, το οποίο θα βρίσκεται σε σφραγισμένο χάρτινο κιβώτιο το οποίο θα είναι ανέπαφο κατά την προσκόμιση του είδους. Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης. Θα πρέπει κατά την απόψυξη να διατηρούν οργανοληπτικούς χαρακτήρες παρόμοιους με των νωπών τροφίμων. Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει να υπάγονται στις διατάξεις του άρθρου 120, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Αρακάς:

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, θα είναι καθαρισμένα, καλής συντήρησης χωρίς την παρουσία ξένων υλών και σωματιών. Θα έχουν το ζωηρό φυσιολογικό τους χρώμα και θα πληρούν τους όρους και προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας της πρώτης. Θα περιέχονται σε αεροστεγές περίβλημα των 10 κιλών, όπου θα αναγράφεται η ημερομηνία καταψύξεως και λήξεως καθώς και οι αναγραφόμενες προδιαγραφές, το οποίο θα βρίσκεται σε σφραγισμένο χάρτινο κιβώτιο το οποίο θα είναι ανέπαφο κατά την προσκόμιση του είδους. Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης. Θα πρέπει κατά την απόψυξη να διατηρούν οργανοληπτικούς χαρακτήρες παρόμοιους με των νωπών τροφίμων. Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει να υπάγονται στις διατάξεις του άρθρου 120, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Φασολάκια στρογγυλά:

Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, θα είναι καθαρισμένα, καλής συντήρησης χωρίς την παρουσία ξένων υλών και σωματιών. Θα έχουν το ζωηρό φυσιολογικό τους χρώμα και θα πληρούν τους όρους και προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας της πρώτης. Θα περιέχονται σε αεροστεγές περίβλημα των 10 κιλών, όπου θα αναγράφεται η ημερομηνία καταψύξεως και λήξεως καθώς και οι αναγραφόμενες προδιαγραφές, το οποίο θα βρίσκεται σε σφραγισμένο χάρτινο κιβώτιο το οποίο θα είναι ανέπαφο κατά την προσκόμιση του είδους. Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης. Θα πρέπει κατά την απόψυξη να διατηρούν οργανοληπτικούς χαρακτήρες παρόμοιους με των

1) 
2) 
3) 

νωπών τροφίμων. Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα πρέπει να υπάγονται στις διατάξεις του άρθρου 120, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Κατεψυγμένο φιλέτο Γαλέου:

Οι φιλέτο Γαλέου θα αποτελούνται από κομμάτια του ψαριού κομμένα κάθετα της σπονδυλικής στήλης. Θα πρέπει να είναι πρόσφατης καταψύξεως, Α ποιότητας. Τα είδη αυτά θα είναι συσκευασμένα σε αεροστεγές πλαστικό περίβλημα κατάλληλο για τρόφιμα και σε χαρτοκιβώτιο. Τα κομμάτια των ειδών αυτών που φέρονται στην κατανάλωση, πρέπει να είναι λευκωπά, χωρίς οποιαδήποτε αλλοίωση στην όψη, οσμή ή χρώμα με επίπαγο μέχρι 15%. Να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη κομμάτια. **Η εισαγωγή του είδους θα γίνεται σύμφωνα με το καθαρό βάρος που θα αναγράφεται στην ετικέτα τις συσκευασίας.** Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης. Αποψυγμένο ή μερικώς αποψυγμένο προϊόν ή προϊόν που φέρει σημάδια απόψυξης ή προϊόν που θα φέρει σημάδια εγκαυμάτων επιδερμίδας θα επιστρέφεται πίσω από την επιτροπή παραλαβής τροφίμων του Κρατικού Θεραπευτηρίου Λέρου. Τα λοιπά χαρακτηριστικά των κατεψυγμένων ειδών αυτών υπόκεινται στο άρθρο 93, του κεφαλαίου XI, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Κατεψυγμένο φιλέτο Σουπιάς:

Το φιλέτο των σουπιών θα αποτελείται από τις σουπιές καθαρισμένες. Θα πρέπει να είναι πρόσφατης καταψύξεως, Α ποιότητας. Τα είδη αυτά θα είναι συσκευασμένα σε αεροστεγές πλαστικό περίβλημα κατάλληλο για τρόφιμα και σε χαρτοκιβώτιο. Τα κομμάτια των ειδών αυτών που φέρονται στην κατανάλωση, πρέπει να είναι λευκωπά, χωρίς οποιαδήποτε αλλοίωση στην όψη, οσμή ή χρώμα με επίπαγο μέχρι 15%. Να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη κομμάτια. **Η εισαγωγή του είδους θα γίνεται σύμφωνα με το καθαρό βάρος που θα αναγράφεται στην ετικέτα τις συσκευασίας.** Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης. Αποψυγμένο ή μερικώς αποψυγμένο προϊόν ή προϊόν που φέρει σημάδια απόψυξης ή προϊόν που θα φέρει σημάδια εγκαυμάτων επιδερμίδας θα επιστρέφεται πίσω από την επιτροπή παραλαβής τροφίμων του Κρατικού Θεραπευτηρίου Λέρου. Τα λοιπά χαρακτηριστικά των κατεψυγμένων ειδών αυτών υπόκεινται στο άρθρο 93, του κεφαλαίου XI, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΚΟΜΠΟΣΤΑ

Η κομπόστα θα είναι από τα φρούτα ροδάκινα, του 1ος κιλού μεικτού βάρους ανά τεμάχιο, με ημερομηνία λήξης, απαλλαγμένα αντικανονικών οσμών και γεύσεων, με την χαρακτηριστική γεύση του ροδάκινου και θα έχει σιρόπι πυκνότητας 14 – 19%. Δεν θα παρουσιάζονται αλλοιώσεις υφής και χρώματος και να είναι Α ποιότητας. Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται τόσο το μετά την αποστράγγιση καθαρό βάρος του περιεχομένου καρπού, όσο και η πυκνότητα του σιροπιού. Το είδος αυτό θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 133, του Κεφαλαίου XIV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Κατεψυγμένο Φιλέτο Κοτόπουλο:

Το κατεψυγμένο αυτό προϊόν πρέπει να προέρχεται από ζώα υγιή, να έχουν υποστεί τον προβλεπόμενο, από τις ισχύουσες διατάξεις κτηνιατρικό έλεγχο και να έχουν κριθεί κατάλληλα για κατανάλωση. Το φιλέτο θα περιέχεται σε αεροστεγές πλαστικό περίβλημα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που 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

1) Ε.Π.Α.

2) Α.Ε.

3) Α.Ε.

συσκευασία άνοιγμα ή μετατροπή και σε χαρτοκιβώτιο. Αποψυγμένο ή μερικώς αποψυγμένο προϊόν ή προϊόν που φέρει σημάδια απόψυξης ή προϊόν που θα φέρει σημάδια εγκαυμάτων επιδερμίδας θα επιστρέφεται πίσω από την επιτροπή παραλαβής τροφίμων του Κρατικού Θεραπευτηρίου Λέρου. Στην συσκευασία θα πρέπει να υπάρχει ωσειδή σφραγίδα στην οποία να αναγράφονται ο κωδικός αριθμός έγκρισης της εγκατάστασης και τα αρχικά της Χώρας παραγωγής. Πρέπει να συνοδεύονται από τα απαραίτητα εμπορικά έγγραφα. Θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 88, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Φρέσκο Κοτόπουλο:

Τα φρέσκα κοτόπουλα θα είναι Α' ποιότητας, προσφάτου σφαγής, καλώς ανεπτυγμένα και του τύπου 65% και να μην αναδύουν οσμές. Το βάρος τους να είναι 1100-1200 γρ. Πρέπει είναι κατάλληλα για τη διατροφή του ανθρώπου, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις. Να προέρχονται από υγιή εγχώρια κοτόπουλα και να είναι καλής θρεπτικής κατάστασης και να μην έχουν σφαγεί λόγω νόσου ή ατυχήματος. Θα πρέπει να μην έχουν υγρασία ή όταν έχουν αυξημένη υγρασία κατά την κρίση της επιτροπής να αφαιρείται το 5 % του βάρους τους ή να επιστρέφονται. Θα πρέπει να υπάρχει σφραγίδα σφαιροτεχνικής εγκατάστασης. Σε πτηνοσφαγεία με ετήσια παραγωγή λιγότερη από 10000 πτηνά αρκεί η αδειοδότηση τους από την Κτηνιατρική Υπηρεσία και θα πρέπει να προσκομίζεται στην Υπηρεσία μας. Θα πρέπει να υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 88, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΝΙΦΑΔΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

Νιφάδες δημητριακών:

Νιφάδες δημητριακών αραβοσίτου, σε συσκευασία των 500 γρ, αναλλοίωτη, κουτί ή σακούλα με νιφάδες πρόσφατης παραγωγής και καλής διατήρησης με ημερομηνία λήξης. Οι νιφάδες θα πρέπει να είναι από δημητριακούς καρπούς υγιείς, καθαρά και να μην φέρουν προσβολές από ακάρεα ή έντομα. Τα δημητριακά θα υπόκεινται στα άρθρα 101 και 103, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Νιφάδες δημητριακών ολικής αλέσεως:

Νιφάδες δημητριακών αραβοσίτου, σε συσκευασία των 500 γρ, αναλλοίωτη, κουτί ή σακούλα με νιφάδες πρόσφατης παραγωγής και καλής διατήρησης με ημερομηνία λήξης. Οι νιφάδες θα πρέπει να είναι από δημητριακούς καρπούς υγιείς, καθαρά και να μην φέρουν προσβολές από ακάρεα ή έντομα. Τα δημητριακά θα υπόκεινται στα άρθρα 101 και 103, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΟΣΠΡΙΑ

Ρεβίθια:

Στα «Όσπρια» ανήκουν: τα φασόλια, οι φακές, τα ρεβίθια. Θα έρχονται σε συσκευασίες τυποποιημένες των 5 κιλών, παραγωγής του τρέχοντος έτους. Θα πρέπει να είναι ώριμα, φυσιολογικού χρώματος «υγιείς», στιλπνά και μη συρρικνωμένα, απαλλαγμένα πρακτικά κάθε ξένο σώμα και ως εκ τούτου να φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένα». Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες αυτών στους 105°C, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 14%. Κατά τον βρασμό με νερό πρέπει να παρουσιάζουν ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες. Όσπρια τα οποία θα βράζουν σε χρόνο μεγαλύτερο του συνήθους, θεωρούνται κατωτέρας ποιότητας. Τα λοιπά χαρακτηριστικά των όσπριων θα υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 121, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

1) 

2) 

3) 

Φακές μεσαίες:

Στα «Όσπρια» ανήκουν: τα φασόλια, οι φακές, τα ρεβίθια. Θα έρχονται σε συσκευασίες τυποποιημένες των 5 κιλών, παραγωγής του τρέχοντος έτους. Θα πρέπει να είναι ώριμα, φυσιολογικού χρώματος «υγιείς», στυλνά και μη συρρικνωμένα, απαλλαγμένα πρακτικά κάθε ξένο σώμα και ως εκ τούτου να φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένα». Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες αυτών στους 105°C, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 14%. Κατά τον βρασμό με νερό πρέπει να παρουσιάζουν ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες. Όσπρια τα οποία θα βράζουν σε χρόνο μεγαλύτερο του συνήθους, θεωρούνται κατωτέρας ποιότητας. Τα λοιπά χαρακτηριστικά των όσπριων θα υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 121, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Φασόλια ξερά μέτρια:

Στα «Όσπρια» ανήκουν: τα φασόλια, οι φακές, τα ρεβίθια. Θα έρχονται σε συσκευασίες τυποποιημένες των 5 κιλών, παραγωγής του τρέχοντος έτους. Θα πρέπει να είναι ώριμα, φυσιολογικού χρώματος «υγιείς», στυλνά και μη συρρικνωμένα, απαλλαγμένα πρακτικά κάθε ξένο σώμα και ως εκ τούτου να φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένα». Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες αυτών στους 105°C, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 14%. Κατά τον βρασμό με νερό πρέπει να παρουσιάζουν ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες. Όσπρια τα οποία θα βράζουν σε χρόνο μεγαλύτερο του συνήθους, θεωρούνται κατωτέρας ποιότητας. Τα λοιπά χαρακτηριστικά των όσπριων θα υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 121, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΠΑΤΑΤΕΣ

Το χορηγούμενο είδος (σε κιλά) θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα.

ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ ΣΕ ΦΙΑΛΕΣ ΓΙΑ ΘΕΡΜΟΨΥΚΤΕΣ

Το νερό αυτό θα είναι φυσικό μεταλλικό νερό, σε συσκευασίες (φιάλες) των 10 λίτρων, συσκευασίες κατάλληλες που διασφαλίζουν την ποιότητα του νερού. Ο προμηθευτής θα πρέπει να εφοδιάσει το Κρατικό Θεραπευτήριο Λέρου και με τους αντίστοιχους θερμοψύκτες. Θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 149, του Κεφαλαίου XV, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΡΥΖΙ

Ρύζι Σούπας Καρολίνα:

Θα πρέπει να είναι ρύζι, Α ποιότητας, πρόσφατης παραγωγής, σε συσκευασίες των 5 κιλών, που δεν θα παρουσιάζουν οποιανδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λπ., απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Θα πρέπει οι συσκευασίες να αναγράφουν τις προδιαγραφές του είδους και να έχουν ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1ος έτος από την παράδοση. Το είδος θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 101, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Ρύζι Πιλάφι Μπονέ:

Θα πρέπει να είναι ρύζι, Α ποιότητας, πρόσφατης παραγωγής, σε συσκευασίες των 5 κιλών, που δεν θα παρουσιάζουν οποιανδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λπ., απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε

1) 

2) 

3) 

ξένη ύλη. Θα πρέπει οι συσκευασίες να αναγράφουν τις προδιαγραφές του είδους και να έχουν ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1ος έτος από την παράδοση. Το είδος θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 101, του Κεφαλαίου XII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ

Τυρί Φέτα:

Τυρί Φέτα Π.Ο.Π., Ελληνικής προέλευσης σε άλμη, που θα έχει πλήρη και επιτυχημένη ωρίμανση, απαλλαγμένα αντικανονικών οσμών και γεύσεων με τη χαρακτηριστική γεύση του εκάστου, να μη παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος, να είναι Α ποιότητας (τα τριμμένα αποκλείονται). Η συσκευασίες θα είναι των δοχείων των 15 κιλών περίπου, και θα λαμβάνεται υπόψη το καθαρό, ζυγισμένο βάρος που θα προσκομίζεται στο Κ.Θ.Λ.. Πρέπει να πληροί τις μικροβιολογικές προδιαγραφές, όπως ορίζονται στα Π.Δ. 56/95 και 119/97. Τα τυροκομικά προϊόντα θα πρέπει να υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 83, του Κεφαλαίου IX, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Τυρί Κεφαλοτύρι:

Τυρί Κεφαλοτύρι (σκληρό), που θα έχει πλήρη και επιτυχημένη ωρίμανση, απαλλαγμένα αντικανονικών οσμών και γεύσεων με τη χαρακτηριστική γεύση του εκάστου, να μη παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος, να είναι Α ποιότητας. 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 Κώδικα Τροφίμων. Θα προσκομίζεται σε συσκευασία κυλινδρικό «κεφάλι» των 5 - 6 κιλών περίπου. Πρέπει να πληροί τις μικροβιολογικές προδιαγραφές, όπως ορίζονται στα Π.Δ. 56/95 και 119/97. Τα τυροκομικά προϊόντα θα πρέπει να υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 83, του Κεφαλαίου IX, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Τυρί Ανθότυρο:

Τυρί Ανθότυρο, που θα έχει πλήρη και επιτυχημένη ωρίμανση, απαλλαγμένα αντικανονικών οσμών και γεύσεων με τη χαρακτηριστική γεύση του εκάστου, να μη παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος, να είναι Α ποιότητας. Θα περιέχει χαμηλά λιπαρά και ελάχιστη περιεκτικότητα σε αλάτι. 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 Κώδικα Τροφίμων. Θα προσκομίζεται σε συσκευασία «block ή κυλίνδρου» των 2 κιλών περίπου. Πρέπει να πληροί τις μικροβιολογικές προδιαγραφές, όπως ορίζονται στα Π.Δ. 56/95 και 119/97. Τα τυροκομικά προϊόντα θα πρέπει να υπακούουν στις διατάξεις του άρθρου 83, του Κεφαλαίου IX, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

Αχλάδι (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 180 γρ):

Το χορηγούμενο είδος (σε κιλά) θα είναι άριστης ποιότητας, της εποχής τελευταίας σοδειάς και απαλλαγμένα ξένων σωμάτων. Το χορηγούμενο είδος δεν θα χορηγείται άγουρα, ούτε θα φέρει αλλοιώσεις - συρρικνώσεις του φλοιού. Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις. Ο χορηγητής υποχρεούται να κάνει την διαλογή στο χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα και στο μέγεθος αυτού που ζητείτε, κατόπιν παραγγελίας από την Υπηρεσία. Θα πρέπει, όσον αφορά στα φρούτα εισαγωγής να προσκομίζονται τιμολόγια που να πιστοποιούν την χώρα προέλευσης. Θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

1) 

2) 

3) 

Καρπούζι :

Το χορηγούμενο είδος (σε κιλά) θα είναι άριστης ποιότητας, της εποχής τελευταίας σοδειάς και απαλλαγμένα ξένων σωμάτων. Το χορηγούμενο είδος δεν θα χορηγείται άγουρα, ούτε θα φέρει αλλοιώσεις – συρρικνώσεις του φλοιού. Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις. Ο χορηγητής υποχρεούται να κάνει την διαλογή στο χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα και στο μέγεθος αυτού που ζητείτε, κατόπιν παραγγελίας από την Υπηρεσία. Θα πρέπει, όσον αφορά στα φρούτα εισαγωγής να προσκομίζονται τιμολόγια που να πιστοποιούν την χώρα προέλευσης. *Θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.*

Μανταρίνι (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 180 γρ):

Το χορηγούμενο είδος (σε κιλά) θα είναι άριστης ποιότητας, της εποχής τελευταίας σοδειάς και απαλλαγμένα ξένων σωμάτων. Το χορηγούμενο είδος δεν θα χορηγείται άγουρα, ούτε θα φέρει αλλοιώσεις – συρρικνώσεις του φλοιού. Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις. Ο χορηγητής υποχρεούται να κάνει την διαλογή στο χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα και στο μέγεθος αυτού που ζητείτε, κατόπιν παραγγελίας από την Υπηρεσία. Θα πρέπει, όσον αφορά στα φρούτα εισαγωγής να προσκομίζονται τιμολόγια που να πιστοποιούν την χώρα προέλευσης. *Θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.*

Μήλο (κόκκινα) (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 200 γρ):




Το χορηγούμενο είδος (σε κιλά) θα είναι άριστης ποιότητας, της εποχής τελευταίας σοδειάς και απαλλαγμένα ξένων σωμάτων. Το χορηγούμενο είδος δεν θα χορηγείται άγουρα, ούτε θα φέρει αλλοιώσεις – συρρικνώσεις του φλοιού. Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις. Ο χορηγητής υποχρεούται να κάνει την διαλογή στο χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα και στο μέγεθος αυτού που ζητείτε, κατόπιν παραγγελίας από την Υπηρεσία. Θα πρέπει, όσον αφορά στα φρούτα εισαγωγής να προσκομίζονται τιμολόγια που να πιστοποιούν την χώρα προέλευσης. *Θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.*

Μήλο (πράσινα) (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 200 γρ):

Το χορηγούμενο είδος (σε κιλά) θα είναι άριστης ποιότητας, της εποχής τελευταίας σοδειάς και απαλλαγμένα ξένων σωμάτων. Το χορηγούμενο είδος δεν θα χορηγείται άγουρα, ούτε θα φέρει αλλοιώσεις – συρρικνώσεις του φλοιού. Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις. Ο χορηγητής υποχρεούται να κάνει την διαλογή στο χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα και στο μέγεθος αυτού που ζητείτε, κατόπιν παραγγελίας από την Υπηρεσία. Θα πρέπει, όσον αφορά στα φρούτα εισαγωγής να προσκομίζονται τιμολόγια που να πιστοποιούν την χώρα προέλευσης. *Θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.*

Μπανάνα (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 200 γρ):

Το χορηγούμενο είδος (σε κιλά) θα είναι άριστης ποιότητας, της εποχής τελευταίας σοδειάς και απαλλαγμένα ξένων σωμάτων. Το χορηγούμενο είδος δεν θα χορηγείται άγουρα, ούτε θα φέρει αλλοιώσεις – συρρικνώσεις του φλοιού. Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις. Ο χορηγητής υποχρεούται να κάνει την διαλογή στο χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα και στο μέγεθος αυτού που ζητείτε, κατόπιν παραγγελίας από την Υπηρεσία. Θα πρέπει, όσον αφορά στα φρούτα εισαγωγής να προσκομίζονται τιμολόγια που να

1) 
2) 
3) 

πιστοποιούν την χώρα προέλευσης. Θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Πεπόνι :

Το χορηγούμενο είδος (σε κιλά) θα είναι άριστης ποιότητας, της εποχής τελευταίας σοδειάς και απαλλαγμένα ξένων σωμάτων. Το χορηγούμενο είδος δεν θα χορηγείται άγουρα, ούτε θα φέρει αλλοιώσεις – συρρικνώσεις του φλοιού. Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις. Ο χορηγητής υποχρεούται να κάνει την διαλογή στο χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα και στο μέγεθος αυτού που ζητείτε, κατόπιν παραγγελίας από την Υπηρεσία. Θα πρέπει, όσον αφορά στα φρούτα εισαγωγής να προσκομίζονται τιμολόγια που να πιστοποιούν την χώρα προέλευσης. Θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Πορτοκάλι (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 200 γρ):

Το χορηγούμενο είδος (σε κιλά) θα είναι άριστης ποιότητας, της εποχής τελευταίας σοδειάς και απαλλαγμένα ξένων σωμάτων. Το χορηγούμενο είδος δεν θα χορηγείται άγουρα, ούτε θα φέρει αλλοιώσεις – συρρικνώσεις του φλοιού. Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις. Ο χορηγητής υποχρεούται να κάνει την διαλογή στο χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα και στο μέγεθος αυτού που ζητείτε, κατόπιν παραγγελίας από την Υπηρεσία. Θα πρέπει, όσον αφορά στα φρούτα εισαγωγής να προσκομίζονται τιμολόγια που να πιστοποιούν την χώρα προέλευσης. Θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Ροδάκινο (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 200 γρ):

Το χορηγούμενο είδος (σε κιλά) θα είναι άριστης ποιότητας, της εποχής τελευταίας σοδειάς και απαλλαγμένα ξένων σωμάτων. Το χορηγούμενο είδος δεν θα χορηγείται άγουρα, ούτε θα φέρει αλλοιώσεις – συρρικνώσεις του φλοιού. Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις. Ο χορηγητής υποχρεούται να κάνει την διαλογή στο χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα και στο μέγεθος αυτού που ζητείτε, κατόπιν παραγγελίας από την Υπηρεσία. Θα πρέπει, όσον αφορά στα φρούτα εισαγωγής να προσκομίζονται τιμολόγια που να πιστοποιούν την χώρα προέλευσης. Θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Αγγούρια σε τεμάχια:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Άνηθος σε κιλά:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

1) 

2) 

3) 

Καρότα σε κιλά:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Κολοκύθι σε κιλά:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Κουνουπίδι σε κιλά:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Για το είδος κουνουπίδι, τα κιλά που αναφέρονται είναι καθαρά και χωρίς τα εξωτερικά φύλλα που δεν χρησιμοποιούνται στη σίτιση των ασθενών. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Κρεμμύδια ξερά σε κιλά:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Κρεμμύδια χλωρά σε κιλά:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Λάχανο σε κιλά:




Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μαρούλια σε τεμάχια:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Μελιτζάνες σε κιλά:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

1)  16
2) 
3) 

και Ποτών.

Μπρόκολο σε κιλά:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. **Για το είδος μπρόκολο, τα κιλά που αναφέρονται είναι καθαρά και χωρίς τα εξωτερικά φύλλα που δεν χρησιμοποιούνται στη σίτιση των ασθενών.** Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Παντζάρια (βολβοί): σε κιλά:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. **Για το είδος παντζάρι, τα κιλά που αναφέρονται είναι καθαρά και χωρίς τα εξωτερικά φύλλα που δεν χρησιμοποιούνται στη σίτιση των ασθενών.** Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Πιπεριές σε κιλά:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Σκόρδα σε τεμάχια:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Σπανάκι σε κιλά:




Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Τομάτες Σαλάτας σε κιλά:

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Τομάτες Γέμισμα σε κιλά (το τεμάχιο θα είναι περίπου (\approx) 300 γρ):

Ο χορηγητής θα πρέπει να κάνει την διαλογή στον χώρο του ώστε να εγγυάται την Α' ποιότητα. Το χορηγούμενο είδος θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και σύμφωνα με τις διατάξεις του Αγορανομικού κώδικα και τις διατάξεις του άρθρου 119, του Κεφαλαίου XIII, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

1) 
2) 
3) 


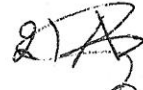
ΦΡΕΣΚΑ ΚΑΤΣΙΚΙ - ΣΥΚΩΤΑΡΙΑ

Κατσίκι φρέσκα χωρίς εντόσθια 13-15 κιλά έκαστο:

Τα κατσίκια θα πρέπει να είναι φρέσκα, καλώς ανεπτυγμένα. Να μην έχουν σφαγεί λόγω νόσου ή ατυχήματος. Το βάρος τους να είναι 13 - 15 κιλά χωρίς εντόσθια και χωρίς κεφάλια. Πρέπει είναι κατάλληλα για τη διατροφή του ανθρώπου, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις. Το είδος υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 88, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Συκωταριά:

Η συκωταριά θα είναι από φρέσκα κατσίκια καλώς ανεπτυγμένα που δεν έχουν σφαγεί λόγω νόσου ή ατυχήματος. Πρέπει είναι κατάλληλα για τη διατροφή του ανθρώπου, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις. Το είδος υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 88, του Κεφαλαίου Χ, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

1) 
2) 
3) 