

**ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΓΕΥΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΑΚΕΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗ**

Κωδικός αριθμός Πρόκλησης 1907/2022

1) ΓΕΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ – ΔΙΑΤΡΟΦΗ (εφεξής «το Πρόγραμμα ΔΙΑΤΡΟΦΗ» ή «το Πρόγραμμα»), υλοποιείται από το Ινστιτούτο Prolepsis, από το 2012 και απευθύνεται σε μαθητές δημοσίων σχολείων που βρίσκονται σε κοινωνικό-οικονομικά ευπαθείς περιοχές της χώρας. Το Πρόγραμμα ΔΙΑΤΡΟΦΗ έχει διττό στόχο:

- α) να παρέχει σε όλους τους μαθητές των σχολείων που συμμετέχουν καθημερινά ένα δωρεάν, υγιεινό γεύμα, και
- β) να προωθεί την υγιεινή διατροφή τόσο των μαθητών όσο και των οικογενειών τους, μέσα από εκπαιδευτικές και ενημερωτικές δράσεις.

2) ΦΟΡΕΑΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ

Φορέας υλοποίησης είναι η αστική μη κερδοσκοπική εταιρεία με την επωνυμία «**ΠΡΟΛΗΨΙΣ Αστική μη Κερδοσκοπική Εταιρεία Προληπτικής Περιβαλλοντικής και Εργασιακής Ιατρικής**» και τον διακριτικό τίτλο «**Ινστιτούτο Prolepsis**» που εδρεύει στο Μαρούσι Αττικής (οδός Φραγκοκκλησιάς αριθ. 7) (εφεξής «το Ινστιτούτο» ή «το Ινστιτούτο Prolepsis»). Τα στοιχεία επικοινωνίας του Ινστιτούτου αναφορικά με το Πρόγραμμα έχουν ως εξής:

Τηλέφωνο: 210 6255700 Email: diatrofi@prolepsis.gr

Ιστοσελίδα: diatrofi.prolepsis.gr

3) ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Στο πλαίσιο της υλοποίησης του Προγράμματος ΔΙΑΤΡΟΦΗ κατά το σχολικό έτος 2022-2023, το Ινστιτούτο Prolepsis προσκαλεί εταιρείες/προμηθευτές να υποβάλουν γραπτές προσφορές για την ανάδειξη των εταιρειών που θα συμμετέχουν στο έργο της προμήθειας γευμάτων και πακέτων τροφίμων. Κριτήριο επιλογής των προμηθευτών του Ινστιτούτου είναι ο συνδυασμός τιμής και ποιότητας, βάσει των κριτηρίων που τίθενται στην παρούσα.

Ειδικότερα:

Η πρόσκληση αφορά στην ανάδειξη προμηθευτών για το έργο της **προετοιμασίας/παρασκευής, συσκευασίας και διανομής**, με συχνότητα παράδοσης 2 ή 3 φορές την εβδομάδα, ατομικά συσκευασμένων γευμάτων ή/και πακέτων τροφίμων με τις προδιαγραφές που τίθενται στην παρούσα πρόσκληση, για τις παρακάτω περιοχές (στο εξής: «Έργο»).

Επισημαίνεται ότι:

- Κάθε περιοχή αποτελεί ξεχωριστό τμήμα της παρούσας πρόσκλησης **και οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβάλουν προσφορά για ένα ή περισσότερα τμήματα**. Το κάθε τμήμα θα αξιολογηθεί ξεχωριστά και θα επιλεγεί μία εταιρεία για ένα ή περισσότερα τμήματα (Πίνακας 1.).

- Η διανομή μπορεί να γίνεται είτε απευθείας στα σχολεία είτε σε συνεργαζόμενες μεταφορικές εταιρείες αναλόγως των δυνατοτήτων της εταιρείας και της συμφωνίας με το Ινστιτούτο. Ως εκ τούτου δεν αποκλείεται η προσφορά εταιρείας που δεν διαθέτει τα μέσα και δεν μπορεί να υποστηρίξει την απευθείας διανομή στα σχολεία της περιοχής που έχει αναλάβει.
- Κατά τη διάρκεια του Έργου, το Ινστιτούτο διατηρεί το δικαίωμα να μεταβάλλει τον αριθμό και την τοποθεσία των σχολείων, τα δρομολόγια, τις ποσότητες προς διανομή, καθώς και το είδος, τον αριθμό και τον συνδυασμό των τροφίμων που θα περιέχονται στα γεύματα και το πακέτο, ανάλογα με τις απαιτήσεις του Προγράμματος, μετά από ενημέρωση του προμηθευτή εντός δύο (2) εργάσιμων ημερών (48 ωρών) πριν από την πραγματοποίηση της αλλαγής.

Πίνακας 1. Τμήματα, περιοχές υλοποίησης και εκτιμώμενος αριθμός γευμάτων Έργου

Τμήματα	Περιοχή	Συνολικός εκτιμώμενος αριθμός μαθητών/γευμάτων ανά ημέρα	Εκτιμώμενος συνολικός αριθμός γευμάτων κατά τη διάρκεια του σχολικού έτους 2022-2023
1	Αττική	400 - 600	56.000 - 84.000
2	Μακεδονία	120 - 220	14.400 - 26.400
3	Θράκη	170 - 270	20.400 - 32.400
4	Ν. Εύβοια	465 - 565	60.450 - 73.450
5	Β. Εύβοια	910 - 1.010	118.300 - 131.300
6	Βοιωτία	840 - 940	109.200 - 122.200
7	Φθιώτιδα	550 - 650	71.500 - 84.500
8	Φωκίδα	145 - 245	18.850 - 31.850
9	Ευρυτανία	355 - 455	46.150 - 59.150

Συνοπτικά ο προμηθευτής καλείται να υλοποιήσει τα κάτωθι (για αναλυτικότερη περιγραφή, βλ. Παράγραφος 5) :

α) Προετοιμασία γευμάτων / πακέτων τροφίμων

- Προετοιμασία των γευμάτων – Κάθε γεύμα θα αποτελείται από 2-3 διαφορετικά είδη τροφίμων, τα οποία θα εναλλάσσονται για λόγους επιστημονικούς (διαιτολογικούς), διαθεσιμότητας ή εποχικότητας. Ενδεικτικά, κάθε γεύμα θα αποτελείται από σάντουιτς ή πίτα, φρούτο και γάλα ή γιαούρτι. Παράδειγμα ενδεικτικού ημερήσιου διαιτολογίου και πακέτου τροφίμων παρατίθεται στο Παράρτημα Α.

- **Προετοιμασία πακέτων τροφίμων** - Ο προμηθευτής θα αναλάβει την προμήθεια ή/και συσκευασία τροφίμων σε πακέτα, όπως περιγράφονται στο Παράρτημα Β της παρούσας, καθώς και την (π.χ 1 φορά ανά δύο εβδομάδες), διανομή τους στις συνεργαζόμενες μεταφορικές ή στα σχολεία, που θα του υποδεικνύει το Ινστιτούτο. Το περιεχόμενο του πακέτου καταρτίζεται από το Ινστιτούτο και θα κοινοποιείται στον προμηθευτή σε εβδομαδιαία βάση. Τα πακέτα τροφίμων διανέμονται στα σχολεία, κατόπιν απόφασης του Ινστιτούτου, σε περιπτώσεις που αυτά παραμένουν κλειστά (π.χ. lockdown ή άλλος λόγος ανωτέρας βίας), είτε σε εξαιρετικές περιπτώσεις που εμφανίζεται κάποιο άλλο πρόβλημα (π.χ. δυσκολία πρόσβασης στο σχολείο).

Κάθε πακέτο θα αποτελείται από 4-6 διαφορετικά είδη τροφίμων, τα οποία θα εναλλάσσονται για λόγους επιστημονικούς (διαιτολογικούς), διαθεσιμότητας ή εποχικότητας. Ενδεικτικά, κάθε πακέτο θα αποτελείται από γάλα εβαπορέ (3-4 τεμάχια), 2 κιλά φρούτα συσκευασμένα, ψωμί του τόστ, 2 εξάδες αυγά. Ενδεικτικό περιεχόμενο των πακέτων τροφίμων παρατίθεται στο Παράρτημα Α της παρούσης.

Ο προμηθευτής πρέπει να ακολουθεί το εβδομαδιαίο διαιτολόγιο που θα καταρτίζει το Ινστιτούτο και το οποίο θα κοινοποιείται στον προμηθευτή πέντε (5) ημερολογιακές ημέρες πριν την έναρξη της διανομής. Τυχόν αλλαγές στο διαιτολόγιο ή στο πακέτο τροφίμων από τον προμηθευτή για λόγους όπως έλλειψης τροφίμων στην αγορά, μπορούν να γίνουν μόνο υπό την προϋπόθεση ότι το νέο είδος/τρόφιμο θα εγκρίνεται από το Ινστιτούτο και ο προμηθευτής θα διασφαλίζει την υγιεινή και ποιότητα του εν λόγω είδους.

β) Συσκευασία γευμάτων /πακέτων τροφίμων

Κάθε είδος του γεύματος θα πρέπει να είναι ατομικά συσκευασμένο (πρωτογενής συσκευασία). Κατόπιν απόφασης του Ινστιτούτου, μπορεί να απαιτηθεί η σύνθεση και η συσκευασία των ειδών σε δευτερογενή συσκευασία (ατομικό πακέτο γεύματος) (βλ. Παράρτημα Γ της παρούσης).

γ) Διανομή

Η μεταφορά και διανομή των γευμάτων στα σχολεία θα πραγματοποιείται, ενδεικτικά, 2-3 φορές την εβδομάδα βάσει των σχετικών υποδείξεων του Ινστιτούτου και εντός του προβλεπόμενου, εκ των προδιαγραφών και της σχετικής επισήμανσης επί της ετικέτας, χρονικού διαστήματος για την κατανάλωση του εκάστοτε γεύματος. Ενδεικτικά αναφέρεται, ότι εφόσον μία εβδομάδα περιλαμβάνει 3 διανομές, τότε στις 2 από αυτές θα διανέμεται και το γεύμα της επόμενης ημέρας, δηλαδή σε δύο από τις ημέρες της διανομής θα μεταφέρονται τα γεύματα δύο ημερών ταυτόχρονα, τα οποία και θα παραδίδονται στα σχολεία.

Για τους προμηθευτές οι οποίοι δεν θα διανέμουν απευθείας στα σχολεία, η παράδοση των γευμάτων στις μεταφορικές εταιρείες, θα γίνεται μία (1) ημέρα πριν από την εκάστοτε διανομή στα σχολεία.

Η διανομή των πακέτων τροφίμων θα πραγματοποιείται μία φορά ανά 2 εβδομάδες.

δ) Φύλαξη και Αποθήκευση των γευμάτων

Ο προμηθευτής παρέχει, εφόσον δύναται και διαθέτει, τα απαραίτητα μέσα φύλαξης και αποθήκευσης των γευμάτων (ψυγεία) εντός του χώρου του σχολείου, όπου και όποτε αυτό κρίνεται απαραίτητο από το Ινστιτούτο Prolepsis (βλ. Παράγραφο 5(ε) της παρούσης). Τα μέσα αυτά πρέπει να πληρούν τους όρους υγιεινής και ασφάλειας και να είναι κατάλληλα για άμεση επαφή με τρόφιμα.

Στο πλαίσιο της οικονομικής προσφοράς του, ο προμηθευτής που διαθέτει τα μέσα φύλαξης και αποθήκευσης, συμπληρώνει δύο διαφορετικές στήλες: Μία με το κόστος του γεύματος χωρίς το κόστος παροχής ψυγείων και αποθήκευσης και μία με το κόστος του γεύματος συμπεριλαμβανομένου του κόστους παροχής ψυγείων.

Όποιος δεν διαθέτει τα μέσα, συμπληρώνει μόνο τη μία στήλη.

Διευκρινίζεται, ότι δεν αποκλείονται του διαγωνισμού όσοι δεν διαθέτουν μέσα φύλαξης και αποθήκευσης.

Το Ινστιτούτο θα εξετάσει τις προσφορές και θα αποφασίσει εάν θα ζητήσει εν τέλει από τον προμηθευτή να παρέχει το κόστος φύλαξης και αποθήκευσης ή όχι.

4. ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

α) Η χρονική διάρκεια του Έργου εκτιμάται από τον Σεπτέμβριο του 2022 έως τον Ιούνιο του 2023. Η ένταξη των μαθητών στο Πρόγραμμα πραγματοποιείται σταδιακά, με έναρξη τον Σεπτέμβριο του 2022.

β) Ο προμηθευτής θα πρέπει να είναι σε θέση να ξεκινήσει την υλοποίηση του Έργου εντός πέντε (5) εργάσιμων ημερών από την ημερομηνία γνωστοποίησης της ανάθεσης του Έργου σε αυτόν.

γ) Το Ινστιτούτο δύναται να αναστείλει μονομερώς και κατόπιν ενημέρωσης του προμηθευτή την εκτέλεση του Έργου, δηλαδή τη σίτιση των μαθητών, είτε προσωρινά, σε ημέρες αργιών, εορτών, απεργιών κλπ., ή όποτε το ίδιο κρίνει ότι δεν είναι πρόσφορη (όπως σε περιόδους εξετάσεων, εκδρομών, καταλήψεων ή αναστολής λειτουργίας των σχολείων λόγω COVID-19 κ.ά.), είτε οριστικά σε περίπτωση διακοπής του Έργου (π.χ λόγω διακοπής της επιχορήγησης του Έργου).

5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ και ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναλυτικότερα, ο προμηθευτής θα πρέπει να ανταποκρίνεται σε όλες τις διαδικασίες και τις τεχνικές προδιαγραφές που περιγράφονται κατωτέρω και αναλύονται περαιτέρω στο Παράρτημα Β της παρούσας πρόσκλησης.

α) Προέλευση Πρώτων Υλών

Οι υποψήφιοι προμηθευτές θα πρέπει να συμπεριλάβουν στην προσφορά τους αναλυτική κατάσταση με τους προμηθευτές των πρώτων υλών (ένας κύριος και ένας εναλλακτικός), τους οποίους θα χρησιμοποιήσουν καθ' όλη τη διάρκεια του Έργου. Στην κατάσταση θα αναφέρονται οι διευθύνσεις των εγκαταστάσεων που θα πραγματοποιείται η παρασκευή των πρώτων υλών. Επίσης, απαιτείται να αποσταλούν φύλλα τεχνικών αναλυτικών προδιαγραφών για κάθε πρώτη ύλη που θα χρησιμοποιηθεί στο Πρόγραμμα.

Κατά τη διάρκεια υλοποίησης του Έργου και σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μπορεί να επιτραπεί οποιαδήποτε αλλαγή ή χρήση ετέρου προμηθευτή πρώτων υλών μόνο με την προηγούμενη γραπτή έγκριση του Ινστιτούτου.

Παροχή Τροφίμων και Πρώτων Υλών από το Ινστιτούτο – Το Ινστιτούτο διατηρεί τη δυνατότητα να προμηθευτεί (κεντρική προμήθεια, χορηγία, δωρεά, κ.α.) μέρος των ειδών ή/και της συσκευασίας των γευμάτων που περιέχονται στα αναφερόμενα είδη του Παραρτήματος Β και επίσης περιλαμβάνονται στον πίνακα της οικονομικής προσφοράς (Παράρτημα Γ). Στην περίπτωση αυτή, τα είδη θα παραδίδονται στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή, ο οποίος θα είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο των προϊόντων για τυχόν αλλοιώσεις ή ακαταλληλότητά τους, την τελική συσκευασία τους (προετοιμασία για ημερήσια κατανάλωση) και αντίστοιχα στο πακέτο τροφίμων (προετοιμασία ανά δύο εβδομάδες), καθώς και για τη διανομή τους στις συνεργαζόμενες μεταφορικές εταιρείες ή στα σχολεία.

β) Συσκευασία γευμάτων

Η πρωτογενής συσκευασία και σήμανση των προϊόντων θα πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ), καθώς και από τις λοιπές ισχύουσες διατάξεις και Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) (ιδίως ο Κανονισμός (ΕΚ) 1169/2011 και οι πιθανές τροποποιήσεις του) και του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ).

Ατομική Συσκευασία

Η ατομική συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη για άμεση επαφή με τρόφιμα. Στην ατομική συσκευασία των προϊόντων, θα πρέπει να αναγράφονται με ανεξίτηλο τρόπο (πληροφορίες τυπωμένες επί της συσκευασίας και όχι π.χ. με αυτοσχέδια ή αυτοκόλλητη ταινία):

- η ποσότητα (καθαρό βάρος σε g ή ml αναλόγως του είδους του προϊόντος),
- τα επιμέρους χρησιμοποιούμενα συστατικά,
- η ημερομηνία παραγωγής,
- η ημερομηνία διάθεσης/ανάλωσης/λήξης,
- ο κωδικός παρτίδας (Lot number) όπου απαιτείται,
- τα λογότυπα του Ινστιτούτου Prolepsis και του Προγράμματος ΔΙΑΤΡΟΦΗ
- οι οδηγίες χρήσης του προϊόντος (συνθήκες διατήρησης ως προς θερμοκρασία και υγρασία του αποθηκευτικού χώρου κλπ.), με την προσθήκη ανά περίπτωση φράσεων, όπως «Διατηρείται σε ξηρό, δροσερό μέρος», «Διατηρείται στο ψυγείο στους 4°C»,
- τα αλλεργιογόνα και οι πιθανώς αλλεργιογόνες εμπεριεχόμενες ουσίες («το προϊόν περιέχει» και «πιθανόν να περιέχει ίχνη από», αντίστοιχα ή παρόμοιες εκφράσεις),
- η επωνυμία και τα στοιχεία επικοινωνίας του παρασκευαστή,
- οι εκατοστιαίες περιεκτικότητες θρεπτικών συστατικών (πληροφορίες διαθρεπτικής επισήμανσης), είτε συγκεντρωμένες σε πίνακα με τους αριθμούς σε κάθετη ευθυγράμμιση (προτιμώμενος τρόπος), είτε με οριζόντια αναγραφή (εφόσον δεν υπάρχει επαρκής χώρος) σύμφωνα με το άρθρο 11α του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τον Κανονισμό (ΕΚ) 1169/2011 (σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές). Πιο συγκεκριμένα, οι ελάχιστες πληροφορίες που θα αναγράφονται είναι: ανά 100g ή 100mL για ενέργεια (σε Kcal/KJ), πρωτεΐνη-λίπος (αναγραφή τουλάχιστον των κορεσμένων)-υδατάνθρακες (αναγραφή της ποσότητας σακχάρων) (σε g), αλάτι και/ή (Na) (σε mg ή g) και φυτικές/εδώδιμες ίνες (σε g).

Η ατομική - πρωτογενής συσκευασία θα φέρει επίσης λογότυπα που θα υποδείξει το Ινστιτούτο καθώς και διατροφικό μήνυμα, όπως αυτά θα γνωστοποιηθούν στον ανάδοχο από το Ινστιτούτο.

Δευτερογενής Συσκευασία (σε περίπτωση που απαιτηθεί)

Συσκευασία ατομικού πακέτου γεύματος: Η δευτερογενής συσκευασία (ενδεικτικά, σακούλα γεύματος ή κουτί) θα πρέπει να είναι χάρτινη-ανακυκλώσιμη ή πλαστική-βιοδιασπώμενη, κατάλληλη για να έρχεται σε άμεση επαφή με συσκευασμένα τρόφιμα και ανθεκτική για τη μεταφορά τροφίμων βάρους περίπου 0,5 κιλού. Η συσκευασία θα φέρει τα λογότυπα που θα υποδείξει το Ινστιτούτο, καθώς και διατροφικό μήνυμα, όπως αυτό θα γνωστοποιηθεί στον προμηθευτή από το Ινστιτούτο.

Συσκευασία πακέτων τροφίμων: Η συσκευασία πακέτων τροφίμων θα πρέπει να είναι χάρτινη συσκευασία που να κλείνει (χαρτοκιβώτια), κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα και ανθεκτική για τη μεταφορά τροφίμων βάρους 3 - 7 κιλών, η οποία θα επιτρέπει την τοποθέτηση των πακέτων σε διάταξη το ένα πάνω στο άλλο μέχρι τη διανομή τους και τη φύλαξή τους στα σχολεία. Ενδεικτικές διαστάσεις χαρτοκιβωτίου είναι 20 x 40εκ x 15 και 30εκ x 15 x 30εκ. Σημειώνεται, ότι το χαρτοκιβώτιο θα πρέπει να έχει εγκοπές στο πλάι (λαβές) για καλύτερη διαχείριση από τους μαθητές. Το πακέτο τροφίμων θα φέρει τα λογότυπα του Ινστιτούτου και των δωρητών του Προγράμματος όπως και διατροφικό μήνυμα, όπως αυτά θα γνωστοποιηθούν στον προμηθευτή από το Ινστιτούτο.

γ) Τρόπος μεταφοράς γευμάτων/πακέτων

Η μεταφορά των γευμάτων/πακέτων προς τις μεταφορικές εταιρείες ή τα σχολεία θα γίνεται με κατάλληλα οχήματα, τα οποία θα είναι οπωσδήποτε φορτηγά-ψυγεία, θα διαθέτουν σχετική άδεια μεταφοράς τροφίμων και θα πληρούν αποδεδειγμένα, όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφαλούς διακίνησης τροφίμων. Ειδικότερα, θα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με ψυκτικούς θαλάμους αυτοδύναμης ψύξης και σύστημα συνεχούς ηλεκτρονικής ή χειρόγραφης καταγραφής της θερμοκρασίας τα αποτελέσματα της οποίας θα πρέπει να τηρούνται και να αποστέλλονται στο

Ινστιτούτο. Εξαιρέση σε αυτό αποτελεί μόνο η μεταφορά μπανανών, η οποία δύναται να πραγματοποιείται και με απλά φορτηγά.

δ) Συχνότητα διανομής

Η διανομή των γευμάτων στα σχολεία θα πραγματοποιείται, ενδεικτικά, 3 φορές την εβδομάδα ανάλογα με τις σχετικές υποδείξεις του Ινστιτούτου, ενώ η διανομή των πακέτων τροφίμων θα πραγματοποιείται μία φορά ανά 2 εβδομάδες. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι εφόσον μία εβδομάδα περιλαμβάνει 3 διανομές, τότε στις 2 από αυτές θα διανέμεται και το γεύμα της επόμενης ημέρας, δηλαδή σε δύο από τις ημέρες της διανομής θα μεταφέρονται δύο ειδών διαφορετικά γεύματα ταυτόχρονα, τα οποία και θα παραδίδονται στα σχολεία.

Για τους προμηθευτές οι οποίοι δεν θα διανέμουν απευθείας στα σχολεία, η παράδοση των γευμάτων στις μεταφορικές εταιρείες, θα γίνεται μία (1) ημέρα πριν από την εκάστοτε διανομή στα σχολεία.

Αναφορικά με την διανομή των γευμάτων στα σχολεία, αυτά θα πρέπει να παραδίδονται στο σύνολό τους αυστηρά εντός προβλεπόμενου χρονικού διαστήματος, το οποίο θα παραμένει σταθερό κατά τη διάρκεια του Προγράμματος, θα είναι σύμφωνο με το πρόγραμμα διανομής που έχει εγκριθεί από το Ινστιτούτο ανάλογα με τις ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν στην εκάστοτε περιοχή διανομής και το οποίο μπορεί να είναι:

α. Από τις 07:00 έως τις 09:30 π.μ. το αργότερο, ή

β. Από τις 07:00 έως τις 01:30 μ.μ .

Ενδεικτικά προγράμματα διανομών παρατίθενται στο Παράρτημα Α της παρούσης.

Οποιαδήποτε καθυστέρηση παράδοσης των γευμάτων πέραν της προβλεπόμενης ώρας, θα επιφέρει αναλογική και ποσοστιαία μείωση στο ποσό της αμοιβής του αναδόχου, η οποία θα προβλέπεται επακριβώς στη σύμβαση που θα υπογραφεί με τον επικρατέστερο ανάδοχο/αναδόχους.

Η παραλαβή των γευμάτων/πακέτων θα πραγματοποιείται κάθε φορά στις εγκαταστάσεις του κάθε σχολείου από αρμόδιο άτομο και σε συγκεκριμένες ώρες που θα υποδεικνύει ο Διευθυντής του σχολείου σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Prolepsis.

Σε περίπτωση που ο προμηθευτής, για οποιοδήποτε λόγο αδυνατεί να εκτελέσει την παραγγελία που έχει λάβει από το Ινστιτούτο και δεν παραδώσει τα προϊόντα κατά τη συμφωνημένη ώρα και ημέρα παράδοσης της εκάστοτε παραγγελίας, υποχρεούται κατόπιν συνεννόησης με το Ινστιτούτο είτε να αναλάβει το κόστος αντικατάστασης των προϊόντων με εναλλακτικά είδη, είτε στην εξαιρετική περίπτωση που αυτό δεν είναι εφικτό, να αποζημιώσει το Ινστιτούτο με το κόστος του σχετικού γεύματος που θα διατεθεί στους ωφελούμενους μαθητές σε αντικατάσταση αυτού που δεν παραδόθηκε.

ε) Φύλαξη και Αποθήκευση των γευμάτων

Ο προμηθευτής δύναται να παρέχει τα απαραίτητα μέσα φύλαξης και αποθήκευσης των γευμάτων εντός του χώρου του σχολείου, όπου και όποτε αυτό κρίνεται απαραίτητο από το Ινστιτούτο Prolepsis (βλ. Παράγραφο 3(δ) της παρούσης). Συγκεκριμένα, ο προμηθευτής παρέχει (με τη μορφή χρησιδανείου) ψυγεία με βάση τον Πίνακα 2, ανά τμήμα του Έργου, τα οποία θα τοποθετήσει σε κάθε ένα από τα σχολεία των οποίων θα αναλάβει τη σίτιση. Τα ψυγεία θα πρέπει να πληρούν τους όρους υγιεινής και να είναι κατάλληλα για άμεση επαφή με τρόφιμα. Συγχρόνως, θα διαθέτουν θερμόμετρο για έλεγχο της θερμοκρασίας και δεν θα φέρουν εμπορικό σήμα εταιρειών.

Πίνακας 2. Εκτιμώμενος αριθμός ψυγείων ανά τμήμα Έργου

Τμήμα	Περιοχή	Εκτιμώμενος αριθμός ψυγείων
1	Αττική	10 - 12

2	Μακεδονία	4 - 6
3	Θράκη	12 - 14
4	Ν. Εύβοια	13 - 15
5	Β. Εύβοια	17 - 20
6	Βοιωτία	22 - 26
7	Φθιώτιδα	15 - 18
8	Φωκίδα	4 - 5
9	Ευρυτανία	8 - 9

Η χωρητικότητα και ο αριθμός των ψυγείων που θα παρέχονται θα εξαρτάται από τον αριθμό των μαθητών που σιτίζονται στο εκάστοτε σχολείο, και σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να επαρκούν για τη σωστή και ασφαλή φύλαξη και αποθήκευση των παρεχόμενων γευμάτων/πακέτων, σύμφωνα με όλους τους προβλεπόμενους κανόνες υγιεινής και συντήρησης των τροφίμων, καθώς και με όλες τις διατάξεις της σχετικής υγειονομικής νομοθεσίας.

Στις περιπτώσεις που διαπιστώνεται πρόβλημα στη λειτουργία του ή των ψυγείων ή προκύπτει εμπράκτως ανεπαρκής χωρητικότητα βάσει συστάσεων/υποδείξεων από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές, τον Διευθυντή του σχολείου ή εξουσιοδοτημένα μέλη του Ινστιτούτου, ή διαπιστώνεται κάποιο πρόβλημα που υποδεικνύει παραβιάσεις των όρων υγιεινής και ασφάλειας εντός του χώρου του ψυγείου, όπως ενδεικτικά σκουριά, έντονη υγρασία, έλλειψη σχαρών, ο προμηθευτής υποχρεούται σε άμεση επιδιόρθωση και λήψη όλων εκείνων των αναγκαίων μέτρων (π.χ. αντικατάσταση με μεγαλύτερης χωρητικότητας ψυκτικό θάλαμο, αντικατάσταση ψυγείου κ.α.) για τη διασφάλιση της υγιεινούς φύλαξης των γευμάτων σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

6. ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

Ο προμηθευτής θα πρέπει με την έναρξη της συνεργασίας, και οπωσδήποτε πριν την πρώτη διανομή, να κοινοποιήσει λεπτομερές χρονοδιάγραμμα με τις ημέρες και ώρες παραγωγικής διαδικασίας των γευμάτων, τις οποίες και θα πρέπει να τηρεί επακριβώς, γεγονός το οποίο θα διαπιστώνεται και κατά τις κατά τόπους επισκέψεις των εκπροσώπων του Ινστιτούτου. Τα αποτελέσματα των απαιτούμενων αναλύσεων, οι οποίες προβλέπονται από τη νομοθεσία και οι οποίες πραγματοποιούνται από τον προμηθευτή στο πλαίσιο της εφαρμογής του συστήματος HACCP, θα πρέπει να κοινοποιούνται στο Ινστιτούτο σε διάστημα 10 ημερών από την παραλαβή τους από το εργαστήριο.

Στο πλαίσιο της εποπτείας και συντονισμού της υλοποίησης του Έργου, το Ινστιτούτο Prolepsis θα διατηρεί το δικαίωμα να προβαίνει, όποτε το κρίνει σκόπιμο, δια των εξουσιοδοτημένων εκπροσώπων του, σε έκτακτες και απροειδοποίητες επισκέψεις στις εξαρχές δηλωμένες εγκαταστάσεις του προμηθευτή και των προμηθευτών πρώτων υλών αυτού, να προβαίνει σε ενδεχομένως αναγκαίες υποδείξεις, στις οποίες ο προμηθευτής και οι προμηθευτές του οφείλουν να συμμορφώνονται άμεσα, ώστε στον αμέσως επόμενο έλεγχο να διαπιστώνεται η απαιτούμενη συμμόρφωση, χωρίς να επαναλαμβάνονται προηγούμενες «παραλείψεις» ή να γίνονται εκ νέου συστάσεις για το ίδιο ζήτημα. Επιπλέον, για λόγους καθαρά προληπτικούς στις έκτακτες συνθήκες λόγω της COVID-19, το Ινστιτούτο θα έχει το δικαίωμα να ζητά τα έγγραφα ή τα αρχεία απόδειξης νόμιμης απασχόλησης των εργαζομένων (εμβολιασμός, self-tests, μοριακό τεστ κ.α.).

Επίσης, το Ινστιτούτο θα διατηρεί το δικαίωμα λήψης τυχαίων αντιπροσωπευτικών δειγμάτων των τροφίμων που θα προορίζονται από τον προμηθευτή για το Πρόγραμμα, προκειμένου να διεξαχθούν οργανοληπτικοί και εργαστηριακοί

έλεγκοι ποιότητας προς επαλήθευση της επακριβούς τήρησης των προδιαγραφών. Ο προμηθευτής θα πρέπει να αποδέχεται και να διευκολύνει τις επισκέψεις αυτές, καθώς και τη λήψη δειγμάτων προς έλεγχο.

Παρομοίως, το Ινστιτούτο διατηρεί το δικαίωμα να λαμβάνει δείγματα απευθείας από τα σχολεία χωρίς προηγούμενη ενημέρωση του προμηθευτή, τηρώντας τις προβλεπόμενες συνθήκες (σφραγισμένα, φέροντα τις κατάλληλες ενδείξεις επί της ετικέτας, μεταφερόμενα εντός κατάλληλου ισοθερμικού δοχείου κλπ.) .

Σε περίπτωση απόκλισης οποιουδήποτε από τα τρόφιμα που συνθέτουν το γεύμα από τις τεχνικές προδιαγραφές (π.χ. ξένο σώμα, αλλοίωση, δυσσομία, λοιπές αλλοιώσεις των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, ορατή μούχλα, ανεύρεση αλλοιογόνων/παθογόνων μικροβίων, βάρος προϊόντων κατώτερο των προδιαγραφών (βλ. Παράρτημα Β), ή οτιδήποτε άλλο ακόμη και εάν δεν είναι επιβλαβές για την υγεία, αλλά εμποδίζει την κατανάλωσή του από τους μαθητές (π.χ. υπερώριμα ή άγουρα λαχανικά ή φρούτα), ο προμηθευτής δύναται, ενδεικτικά, i) να υποχρεωθεί σε άμεση αντικατάσταση του, ii) να επιβαρυνθεί με το κόστος ενδεχόμενης εργαστηριακής ανάλυσης του δείγματος και iii) να υποστεί αναλογική και ποσοστιαία μείωση στο ποσό της αμοιβής του (αναλόγως της βαρύτητας του ευρήματος) για μέρος ή συνόλου των σχολείων και για το διάστημα που τεκμαίρεται ότι υφίσταται η απόκλιση. Για παράδειγμα, στην περίπτωση που εργαστηριακή ανάλυση δείξει παρέκκλιση καθολικού χαρακτήρα, όπως π.χ. ανίχνευση συντηρητικού, ο προμηθευτής δεν θα πληρωθεί για το σύνολο των γευμάτων που διένειμε.

7. ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Η εξόφληση των τιμολογίων του αναδόχου θα γίνεται εντός εξήντα (60) ημερών από την έκδοσή τους (η έκδοση των τιμολογίων θα πραγματοποιείται την τελευταία ημερολογιακή ημέρα κάθε μήνα), υπό τον όρο ότι θα έχουν εκδοθεί, παραδοθεί στο Ινστιτούτο και θα έχουν εγκριθεί από αυτό μέχρι την 5η ημέρα του επόμενου από την έκδοση μηνός και εφόσον έχει καταβληθεί στο Ινστιτούτο η σχετική χρηματοδότηση από τους δωρητές. Για το έργο στις περιοχές της Περιφέρειας Στερεάς Ελλάδας (τμήματα 4, 5, 6, 7, 8 και 9), η εξόφληση των τιμολογίων του αναδόχου θα γίνεται εντός ενενήντα (90) ημερών από την έκδοσή τους με τους ως άνω λοιπούς αναφερόμενους όρους.

Για την είσπραξη των τιμολογίων του, ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει τα νόμιμα παραστατικά και δικαιολογητικά που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις, καθώς και κάθε άλλο δικαιολογητικό που τυχόν ήθελε ζητηθεί από τους φορείς που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή.

8. ΠΑΡΟΧΗ ΔΙΕΥΚΡΙΝΗΣΕΩΝ

1. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβάλλουν στο Ινστιτούτο, έγγραφα αιτήματα για την παροχή διευκρινίσεων ή πρόσθετων πληροφοριών αναφορικά με την πρόσκληση έως τις **29/07/2022**.
2. Οι απαντήσεις θα δοθούν το συντομότερο δυνατόν και θα αναρτώνται στην ιστοσελίδα (www.prolepsis.gr) του Ινστιτούτου, στην ενότητα ΝΕΑ.

9. ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

1. Οι ενδιαφερόμενοι μπορεί να είναι φυσικά ή νομικά πρόσωπα καθώς και κοινοπραξίες ή ενώσεις φυσικών και νομικών προσώπων που υποβάλλουν κοινή προσφορά, και απαιτείται να ασκούν δραστηριότητα συναφή με το αντικείμενο της πρόσκλησης, εφόσον πληρούν τους όρους της πρόσκλησης και είναι εγκατεστημένα σε κράτος-μέλος της Ε.Ε. ή του Ε.Ο.Χ., καθώς και σε τρίτες χώρες που έχουν υπογράψει και κυρώσει τη Συμφωνία περί Δημοσίων Συμβάσεων του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου (κυρωθείσα με τον Ν. 2513/1997) ή που έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ε.Ε. σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων.
2. Κάθε ενδιαφερόμενος μπορεί να συμμετέχει, είτε μεμονωμένα, είτε ως μέλος μιας και μόνο κοινοπραξίας ή ένωσης προσώπων.
3. Ειδικά περί των ενώσεων προσώπων βλ. και κατωτέρω υπό 10.

10. ΛΟΓΟΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΜΟΥ

1. Δεν μπορεί να συμμετέχει όποιος:

(α) Τελεί σε καθεστώς πτώχευσης, εκκαθάρισης, αναγκαστικής διαχείρισης, πτωχευτικού συμβιβασμού, ή άλλη ανάλογη κατάσταση, ή υπόκειται σε διαδικασία κήρυξης σε πτώχευση ή έκδοσης απόφασης αναγκαστικής εκκαθάρισης ή αναγκαστικής διαχείρισης ή πτωχευτικού συμβιβασμού ή υπό άλλη ανάλογη διαδικασία.

(β) Δεν είναι ενήμερος ως προς τις φορολογικές και ως προς τις ασφαλιστικές του υποχρεώσεις προς το Δημόσιο και τους οργανισμούς κοινωνικής ασφάλισης (κύριας και επικουρικής). Εξαίρεση χωρεί μόνο όταν μικρά ποσά των φόρων ή των εισφορών κοινωνικής ασφάλισης δεν έχουν καταβληθεί ή εάν ο συμμετέχων ενημερώθηκε σχετικά με το ακριβές ποσό που οφείλεται λόγω αθέτησης των υποχρεώσεων του όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης σε χρόνο κατά τον οποίο δεν είχε τη δυνατότητα να λάβει μέτρα, πριν από την εκπνοή της προθεσμίας υποβολής προσφοράς.

(γ) Έχει καταδικαστεί αμετάκλητα για ένα από τα αδικήματα που αναφέρονται στην παράγραφο 1 του άρθρου 73 του ν. 4412/2016

(δ) Έχει αποκλειστεί με αμετάκλητη απόφαση από τη συμμετοχή σε δημόσιους διαγωνισμούς.

2. Το Ινστιτούτο μπορεί να αποκλείσει από τη συμμετοχή οποιονδήποτε συμμετέχοντα, ο οποίος βρίσκεται σε οποιαδήποτε από τις καταστάσεις της παρ. 4 του άρθρου 73 του ν.4412/2016.

11. ΕΙΔΙΚΑ ΠΕΡΙ ΕΝΩΣΕΩΝ ΠΡΟΣΩΠΩΝ

1. Τυχόν ενώσεις φυσικών και/ή νομικών προσώπων που ενδιαφέρονται να λάβουν μέρος δεν υποχρεούνται να έχουν ή να περιβληθούν ειδική νομική μορφή για τη συμμετοχή τους. Εάν όμως το έργο ή τμήμα αυτού ανατεθεί σε κάποια από αυτές, το Ινστιτούτο θα ζητήσει πριν την υπογραφή της σύμβασης να συσταθεί κοινοπραξία με συμβολαιογραφικό έγγραφο.
2. Σε περίπτωση υποβολής κοινής προσφοράς από ένωση προσώπων/κοινοπραξία, οι προϋποθέσεις των αμέσως προηγούμενων άρθρων 8 και 9 πρέπει να πληρούνται για κάθε μέλος της ένωσης χωριστά και εφόσον συντρέχει λόγος αποκλεισμού σε οποιοδήποτε από αυτά, συμπαρασύρεται η υποψηφιότητα της ένωσης στο σύνολό της.
3. Τα μέλη των ενώσεων ή κοινοπραξιών που υποβάλλουν κοινή προσφορά, ευθύνονται αλληλεγγύως και εις ολόκληρον έναντι του Ινστιτούτου για τη συμμετοχή τους στην πρόσκληση ενδιαφέροντος και την εκτέλεση της σύμβασης στην περίπτωση που θα τους ανατεθεί είτε το σύνολο, είτε τμήμα ή τμήματα του Έργου. Σε περίπτωση κατακύρωσης, η αλληλέγγυος και εις ολόκληρον ευθύνη των μελών της ένωσης εξακολουθεί μέχρι πλήρους εκτέλεσης της σύμβασης.
4. Στην προσφορά κοινοπραξίας/ένωσης προσώπων, πρέπει απαραίτητως να περιέχονται επιπλέον:
 - το σχέδιο συμφωνητικού σύστασης,
 - το ποσοστό του έργου – επί του συνόλου της προσφοράς – που αντιστοιχεί στο κάθε μέλος της ένωσης,
 - δήλωση περί ορισμού του κοινού εκπροσώπου της ένωσης και του αναπληρωτή του, οι οποίοι θα την εκπροσωπούν έναντι του Ινστιτούτου και θα είναι αρμόδιοι συντονισμού της από κοινού δράσης των μελών της ένωσης κατά τη διαδικασία της πρόσκλησης και κατά την εκτέλεση του Έργου, εφόσον κατακυρωθεί στην ένωση το σύνολο ή τμήμα αυτού.

5. Οποιαδήποτε αλλαγή στη σύνθεση ένωσης κατά τη διάρκεια της πρόσκλησης δύναται να επιφέρει τον αποκλεισμό του ενδιαφερομένου σχήματος από τη διαδικασία. Σε περίπτωση που, εξαιτίας ανικανότητας για οποιονδήποτε λόγο ή ανωτέρας βίας, μέλος της ένωσης δεν μπορεί να ανταποκριθεί στις υποχρεώσεις του κατά τον χρόνο εκτέλεσης της σύμβασης, τα υπόλοιπα μέλη συνεχίζουν να έχουν την ευθύνη της εκτέλεσης της σύμβασης με την ίδια τιμή και τους ίδιους όρους, δύνανται ωστόσο να προτείνουν αντικατάσταση του συγκεκριμένου μέλους και η αποδοχή της είναι στη διακριτική ευχέρεια του Ινστιτούτου.

12. ΠΡΟΘΕΣΜΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Όσοι επιθυμούν να λάβουν μέρος οφείλουν να υποβάλουν έγγραφη προσφορά σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρούσα και τα λοιπά συνοδευτικά και παραρτήματα το αργότερο μέχρι την **01^η Αυγούστου 2022**.

13. ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

Οι προσφορές πρέπει να αποσταλούν **ηλεκτρονικά** μέσω ηλεκτρονικής αλληλογραφίας και **ταχυδρομικά** μέσω υπηρεσίας ταχυμεταφορών (courier).

14. ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

1. Οι προσφορές υποβάλλονται ηλεκτρονικά στο email diatrofi@prolepis.gr και σε έντυπη μορφή στην διεύθυνση Φραγκοκκλησιάς 7, 151 25 στο Μαρούσι Αττικής, μέσα σε ένα (1) φάκελο καλά σφραγισμένο, ο οποίος πρέπει να φέρει εξωτερικά με ευανάγνωστο τρόπο:
 - τον τίτλο του έργου «*Πρόγραμμα Σίτισης και Προώθησης Υγιεινής Διατροφής – ΔΙΑΤΡΟΦΗ σε σχολεία πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης της χώρας για το σχολικό έτος 2022-2023*»,
 - την ένδειξη: «ΠΡΟΣΦΟΡΑ» με κεφαλαία γράμματα, και
 - τα πλήρη στοιχεία του ενδιαφερομένου (ονοματεπώνυμο ή επωνυμία, πλήρη διεύθυνση, αριθμό τηλεφώνου, διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου).
2. Οι προσφορές, τόσο στην ηλεκτρονική όσο και στην έντυπη μορφή, πρέπει να περιλαμβάνουν τα εξής:
 - 2.1. Για τα ενδιαφερόμενα φυσικά πρόσωπα, φωτοαντίγραφο του δελτίου ταυτότητας, πλήρη στοιχεία διεύθυνσης και επικοινωνίας (τηλέφωνο, email, ιστοσελίδα), ΑΦΜ και Δ.Ο.Υ.
 - 2.2. Για τα συμμετέχοντα νομικά πρόσωπα και κοινοπραξίες, αντίγραφο του ισχύοντος καταστατικού και των ΦΕΚ δημοσίευσης του καταστατικού και οι τροποποιήσεις του (για ΑΕ και ΕΠΕ) και πρόσφατο πιστοποιητικό μεταβολών (για άλλους εταιρικούς τύπους), πρακτικά και έγγραφα από τα οποία να προκύπτει η νομιμοποίηση και η ταυτότητα των προσώπων που δεσμεύουν το νομικό πρόσωπο με την υπογραφή τους, εφόσον αυτό δεν προκύπτει ευθέως από το ίδιο το καταστατικό τους. Επίσης, πλήρη στοιχεία διεύθυνσης και επικοινωνίας (τηλέφωνο, email, ιστοσελίδα), ΑΦΜ και Δ.Ο.Υ. καθώς και φωτοαντίγραφο του δελτίου ταυτότητας του νομίμου εκπροσώπου ή εκπροσώπων.
 - 2.3. Αποδεικτικά φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας (αφορά οργανισμούς κύριας και επικουρικής κοινωνικής ασφάλισης) που να έχουν εκδοθεί το αργότερο τριάντα (30) ημέρες πριν την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς.
 - 2.4. Υπεύθυνη δήλωση με την οποία ο διαγωνιζόμενος θα βεβαιώνει ότι:
 - Αποδέχεται ανεπιφύλακτα όλους τους όρους της παρούσας πρόσκλησης και των παραρτημάτων αυτής.
 - Η προσφορά συντάχθηκε σύμφωνα με τους όρους της πρόσκλησης και των παραρτημάτων αυτής, και όλα τα στοιχεία που περιέχονται στην προσφορά του είναι αληθή και ακριβή.
 - Η προσφορά του τον δεσμεύει για εκατόν σαράντα (140) ημερολογιακές ημέρες από την υποβολή

της προσφοράς.

- ο Πληροί τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στις περιπτώσεις (α), (γ) και (δ) του όρου 9 της παρούσας και σε περίπτωση κατακύρωσης θα προσκομίσει στο Ινστιτούτο, εφόσον του ζητηθεί μέχρι την υπογραφή της σύμβασης, πιστοποιητικά που θα έχουν εκδοθεί το αργότερο προ εξήντα (60) ημερών, περί της συνδρομής των προϋποθέσεων αυτών.

Διευκρινίζεται ότι ως υπεύθυνη δήλωση νοείται αυτή της παρ. 4 του άρθρου 8 του Ν. 1599/1986, όπως εκάστοτε ισχύει με γνώσιο της υπογραφής και μέσω του gov.gr.

- 2.5. Έγγραφα/δικαιολογητικά που τεκμηριώνουν την τεχνική επάρκεια των ενδιαφερομένων, την εμπειρία, την τεχνογνωσία και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους. Ειδικότερα, ό,τι προβλέπεται σύμφωνα με το Παράρτημα Β της παρούσας, καθώς και λεπτομερή παρουσίαση του φορέα της επιχείρησης του ενδιαφερομένου, με πλήρες ιστορικό περί της εμπειρίας και αξιοπιστίας του στον ή στους επαγγελματικούς κλάδους που αφορά η πρόσκληση, καθώς και ειδική αναφορά σε συναφή έργα που έχει αναλάβει ο υποψήφιος την τελευταία πενταετία.
- 2.6. Έγγραφα και δικαιολογητικά, φύλλα τεχνικών προδιαγραφών των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων που θα χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή των προσφερόμενων ειδών, βάσει των οποίων θα αξιολογηθεί η καταλληλότητά τους, όπως αυτά αναφέρονται αναλυτικά στο Παράρτημα Β.
- 2.7. **Η οικονομική προσφορά.** Οι τιμές της προσφοράς πρέπει να είναι σε Ευρώ και να αναγράφονται αριθμητικώς στο ειδικό έντυπο που περιέχεται στο Παράρτημα Γ της παρούσας, το οποίο πρέπει να φέρει την σφραγίδα του ενδιαφερομένου. Επίσης, οι τιμές θα πρέπει να συμπεριλαμβάνουν όλες τις κρατήσεις υπέρ τρίτων καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση, εκτός από τον ΦΠΑ. Το ποσοστό και το ύψος του αναλογούντος ΦΠΑ θα πρέπει να αναφέρεται αριθμητικώς ξεχωριστά. Προσφορές που θα υπερβούν την προϋπολογιζόμενη δαπάνη, αντιπροσφορές, εναλλακτικές προσφορές και προσφορές υπό αίρεση δεν λαμβάνονται υπόψη.
3. Κατά τη συμπλήρωση της προσφοράς, οι ενδιαφερόμενοι λαμβάνουν υπόψη τους τα εξής:
 - 3.1. Επί συμμετοχών ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών, τα δικαιολογητικά θα πρέπει να κατατεθούν αυτοτελώς για κάθε ένα από τα μέλη τους και όλες οι υπεύθυνες δηλώσεις θα υποβάλλονται από τους νόμιμους εκπροσώπους εκάστου μέλους.
 - 3.2. Εφόσον νομικό πρόσωπο ή ένωση προσώπων εκπροσωπείται νόμιμα από περισσότερα φυσικά πρόσωπα ενεργούντα ατομικώς, αρκεί η υπογραφή των υπεύθυνων δηλώσεων και της εξουσιοδότησης από ένα από τα πρόσωπα αυτά.
 - 3.3. **Κατά τη συμπλήρωση του πίνακα της οικονομικής προσφοράς (Πίνακες I-IV, Παράρτημα Γ) οι τιμές των πρώτων υλών που αναφέρονται στους πίνακες της οικονομικής προσφοράς θα πρέπει να μην περιλαμβάνουν τυχόν κόστη διαχείρισης των ειδών, καθώς υποβάλλεται ξεχωριστά η τιμή για το εν λόγω κόστος.** Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, το Ινστιτούτο διατηρεί την ευχέρεια να προμηθευτεί μέρος των ειδών τα οποία ο προμηθευτής οφείλει στην συνέχεια να διαχειριστεί. **Επιπλέον, σημειώνεται ότι στους πίνακες της οικονομικής προσφοράς σε περίπτωση αδυναμίας προμήθειας ορισμένων ειδών, υπάρχει η δυνατότητα να μην δοθεί τιμή.**
 - 3.4. Οι προσφερόμενες τιμές είναι σταθερές καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης και δεν αναπροσαρμόζονται. Μόνο σε περίπτωση γενικής αύξησης των τιμών λόγω σημαντικής αύξησης του πληθωρισμού (άνω των τριών μονάδων από τον υφιστάμενο κατά την κατάθεση της προσφοράς πληθωρισμό), είναι δυνατό κατόπιν αιτήματος του προμηθευτή και συμφωνίας του Ινστιτούτου να αναπροσαρμοστούν οι τιμές χωρίς η αύξηση αυτή να μπορεί να ξεπεράσει τη μέση ποσοστιαία μεταβολή του δείκτη τιμών καταναλωτή του τελευταίου εξαμήνου, όπως αυτή ανακοινώνεται επισήμως. Το αίτημα του προμηθευτή για αναπροσαρμογή των τιμών πρέπει να γίνει τουλάχιστον δύο μήνες πριν την εφαρμογή της αύξησης και σε κάθε περίπτωση δεν συνεπάγεται την αναστολή εκτέλεσης της σύμβασης. Σε όλη τη διάρκεια εξέτασης του αιτήματος από το Ινστιτούτο, ο προμηθευτής οφείλει να συνεχίζει την εκτέλεση της σύμβασης.
 - 3.5. Οι προμηθευτές οφείλουν αναφέρουν εάν προτίθενται να αναθέσουν υπό μορφή υπεργολαβίας σε τρίτους μέρος της σύμβασης, καθώς και τους υπεργολάβους που προτείνουν.

15. ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

1. Οι υποβληθείσες προσφορές θα εξεταστούν από Επιτροπή αποτελούμενη από έμπειρα και εξειδικευμένα στελέχη του Ινστιτούτου Prolepsis, τα οποία θα ελέγξουν εάν πληρούνται τα ποιοτικά κριτήρια και εάν η προσφερόμενη τιμή είναι εντός του προϋπολογισμού. Η Επιτροπή δύναται να ζητήσει διευκρινίσεις ή επιπλέον έγγραφα/συμπληρωματικά στοιχεία, όπου αυτό κριθεί απαραίτητο.
2. Η Επιτροπή δύναται να ζητήσει από τους επικρατέστερους υποψηφίους να πραγματοποιηθεί δειγματισμός των ειδών πριν από την κατακύρωση. Κατά τον δειγματισμό θα αξιολογηθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων και θα σταλούν σε συνεργαζόμενο πιστοποιημένο εργαστήριο για αναλύσεις. Σε περίπτωση ευρήματος εκτός προδιαγραφών, ο εκάστοτε προμηθευτής θα επιβαρυνθεί το αντίστοιχο κόστος του συνόλου των αναλύσεων του. Οι συμμετέχοντες που θα επιλεγούν, θα ανακοινωθούν στην ιστοσελίδα του Ινστιτούτου Prolepsis (www.prolepsis.gr) στην ενότητα ΝΕΑ.

16. ΑΚΥΡΩΣΗ Η ΜΑΤΑΙΩΣΗ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ

1. Με απόφαση του Ινστιτούτου, η πρόσκληση μπορεί να ματαιωθεί, ιδίως εάν:
 - Το αποτέλεσμα κριθεί μη ικανοποιητικό ή οικονομικά ασύμφορο.
 - Εάν ματαιωθεί η υλοποίηση του Έργου.
 - Εάν δεν υποβληθούν προσφορές ή κατά την κρίση της Επιτροπής καμία δεν είναι κατάλληλη.
2. Εάν διαπιστωθούν επιμέρους λάθη ή παραλείψεις σε οποιοδήποτε στάδιο της διαδικασίας, το Ινστιτούτο δύναται να ματαιώσει μέρος της διαδικασίας ή να αποφασίσει την επανάληψη της πρόσκλησης από το σημείο όπου διαπιστώθηκε το λάθος ή η παράλειψη, ή ακόμη και να αναμορφώσει το αποτέλεσμα της. Σε κάθε περίπτωση, το Ινστιτούτο μπορεί να ακυρώσει την πρόσκληση για οποιονδήποτε λόγο, χωρίς να υπέχει έναντι των ενδιαφερομένων οποιαδήποτε ευθύνη για την καταβολή αμοιβής ή αποζημίωσης.

17. ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ

1. Οι συμμετέχοντες που θα επιλεγούν μετά το πέρας της διαδικασίας θα κληθούν να προσκομίσουν πρωτότυπα ή αντίγραφα δικαιολογητικά που θα τους ζητηθούν, καθώς και εγγυητική καλής εκτέλεσης του Έργου, το ύψος της οποίας εξαρτάται από το ποσό της σύμβασης.
2. Η εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης επιστρέφεται στο σύνολό της άτοκα μετά την οριστική ποσοτική και ποιοτική παραλαβή του συνόλου του αντικειμένου της σύμβασης.

18. ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ

1. Η υποβολή προσφοράς συνεπάγεται την πλήρη και ανεπιφύλακτη αποδοχή εκ μέρους του ενδιαφερόμενου, όλων των όρων της παρούσας και εν γένει των παραρτημάτων της καθώς και τυχόν περαιτέρω όρων υλοποίησης του έργου που θα εξειδικευτούν με την υπογραφή της σύμβασης ανάθεσης.
2. Οι ενδιαφερόμενοι δεν δικαιούνται ουδεμία αποζημίωση για δαπάνες σχετικά με τη συμμετοχή τους.
3. Κανένας ενδιαφερόμενος δεν μπορεί να επικαλεσθεί προφορικές υποδείξεις ή απαντήσεις εκ μέρους οποιουδήποτε υπαλλήλου ή εκπροσώπου του Ινστιτούτου σχετικά με τους όρους της πρόσκλησης.
4. Τα Τεύχη της πρόσκλησης αποτελούνται από όλα τα κατωτέρω:
 - Τεύχος της πρόσκλησης,
 - Τρία (3) Παραρτήματα αυτής
(**Παράρτημα Α** - Ενδεικτικό διαιτολόγιο και πακέτο τροφίμων,
Παράρτημα Β - Τεχνικές Προδιαγραφές,
Παράρτημα Γ - Έντυπα Οικονομικής Προσφοράς).

Παράρτημα Α – Διαιτολογία

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΒΑΘΜΙΔΑ ΔΙΑΜΟΡΦΩΜΕΝΟ ΓΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΤΙΣ 07:00 έως τις 09:30 π.μ.

ΗΜΕΡΑ	ΝΗΠΙΑΓΩΓΕΙΟ	ΔΗΜΟΤΙΚΟ	ΓΥΜΝΑΣΙΟ/ΛΥΚΕΙΟ
ΔΕΥΤΕΡΑ (διανομή γεύματος Δευτέρας)	- Ψωμί ολικής άλεσης (60g) με κοτόπουλο (30g), λαχανικά (π.χ. τομάτα) (30g) και σος ελαιόλαδου (15g) - Φρούτο - Γάλα	- Ψωμί ολικής άλεσης (80g) ή αραβική πίτα ολικής άλεσης (80g) με κοτόπουλο (30g), ημίσκληρο τυρί (20g), λαχανικά (π.χ. τομάτα) (30g) και σος ελαιόλαδου (15g) - Φρούτο - Γάλα	- Ψωμί ολικής άλεσης (80g) ή αραβική πίτα ολικής άλεσης (80g) με κοτόπουλο (30g), ημίσκληρο τυρί (20g), λαχανικά (π.χ. τομάτα) (30g) και σος ελαιόλαδου (15g) - Φρούτο - Γάλα
ΤΡΙΤΗ (διανομή γεύματος Τρίτης - Τετάρτης)	- Ψωμί ή τοστ ολικής άλεσης (60g) με ημίσκληρο τυρί (20g) και λαχανικά (π.χ. τομάτα) (30g) - Φρούτο - Γάλα	- Ψωμί ή τοστ ολικής άλεσης (60g) με ημίσκληρο τυρί (40g) και λαχανικά (π.χ. τομάτα) (30g) - Φρούτο - Γάλα	- Ψωμί ή τοστ ολικής άλεσης (60g) με ημίσκληρο τυρί (40g) και λαχανικά (π.χ. τομάτα) (30g) - Φρούτο - Γάλα - μικρό αρτοσκεύασμα (π.χ. μουστοκούλουρο (40g)
ΤΕΤΑΡΤΗ	- Πίτα λαχανικών ολικής άλεσης με τυρί (70g) - Φρούτο - Γιαούρτι	- Πίτα λαχανικών ολικής άλεσης με τυρί (140g) - Φρούτο - Γιαούρτι	- Πίτα λαχανικών ολικής άλεσης με τυρί (140g) - Φρούτο - Γιαούρτι
ΠΕΜΠΤΗ (διανομή γεύματος Πέμπτης - Παρασκευής)	- Ψωμί ολικής άλεσης (60g) με αυγό (50g), λαχανικά (π.χ. τομάτα) (30g) και σος ελαιόλαδου (15g) - Φρούτο - Γάλα	Ψωμί ολικής άλεσης (80g) ή αραβική πίτα ολικής άλεσης (80g) με αυγό (50g), ημίσκληρο τυρί (20g), λαχανικά (π.χ. τομάτα) (30g) και σος ελαιόλαδου (15g)	Ψωμί ολικής άλεσης (80g) ή αραβική πίτα ολικής άλεσης (80g) με αυγό (50g), ημίσκληρο τυρί (20g), λαχανικά (π.χ. τομάτα) (30g) και σος ελαιόλαδου (15g)

		• Φρούτο • Γάλα	• Φρούτο • Γάλα
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	• Πίτα λαχανικών ολικής άλεσης με τυρί (140g) • Φρούτο	• Πίτα λαχανικών ολικής άλεσης με τυρί (140g) • Φρούτο	• Πίτα λαχανικών ολικής άλεσης με τυρί (140g) • Φρούτο • μικρό αρτοσκεύασμα (π.χ. μουστοκούλουρο (40g))

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΕΙΔΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΤΙΣ 07:00 έως τις 09:30 π.μ.

ΕΙΔΟΣ	ΣΥΝΧΟΤΗΤΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ
Φρούτο	καθημερινά
Γάλα	2-3 φορές/εβδ
Γιαούρτι ή γιαούρτι με μέλι	1 φορά/εβδ ή 1 φορά/15ήμερο
Σάντουιτς με κοτόπουλο και λαχανικά <i>*το είδος μπορεί να περιέχει και σος ελαιόλαδου ή/και τυρί</i>	1 φορά/εβδ ή 1 φορά/15ήμερο
Σάντουιτς με αυγό ή ομελέτα και λαχανικά <i>*το είδος μπορεί να περιέχει και σος ελαιόλαδου ή/και τυρί</i>	1 φορά/εβδ ή 1 φορά/15ήμερο
Σάντουιτς με τυρί και λαχανικά	1-2 φορές/εβδ
Πίτσα λαχανικών ολικής άλεσης με ή χωρίς κοτόπουλο ή Πίτα ολικής άλεσης με κοτόπουλο	1 φορά/15ήμερο
Πίτες λαχανικών ολικής άλεσης με ή χωρίς τυρί	2 φορές/εβδ
Αρτοσκευάσματα ολικής άλεσης – μικρό μέγεθος	Συμπληρωματικό είδος, 1-2 φορές/εβδ σε Γυμνάσιο/Λύκειο

ΗΜΕΡΑ	ΝΗΠΙΑΓΩΓΕΙΟ/ΔΗΜΟΤΙΚΟ	ΓΥΜΝΑΣΙΟ/ΛΥΚΕΙΟ
ΔΕΥΤΕΡΑ (διανομή γεύματος Τρίτης - Τετάρτης)	• Αρτοσκεύασμα ολικής άλεσης, κανονικό μέγεθος (π.χ. μουςτοκούλουρο 60g) • Φρούτο • Γάλα	• Αρτοσκεύασμα ολικής άλεσης, κανονικό μέγεθος (π.χ. μουςτοκούλουρο 60g) – 2 τμχ • Φρούτο • Γάλα
ΤΡΙΤΗ	• ψωμί ή τοστ ολικής άλεσης (60g) με ημίσκληρο τυρί (40g) και λαχανικά (π.χ. τομάτα) (30g) • Φρούτο • Γάλα	• ψωμί ή τοστ ολικής άλεσης (60g) με ημίσκληρο τυρί (40g) και λαχανικά (π.χ. τομάτα) (30g) • Φρούτο • Γάλα • μικρό αρτοσκεύασμα
ΤΕΤΑΡΤΗ (διανομή γεύματος Πέμπτης – Παρασκευής)	• Πίτα λαχανικών ολικής άλεσης με τυρί (70g) • Φρούτο • Γιαούρτι	• Πίτα λαχανικών ολικής άλεσης με τυρί (140g) • Φρούτο • Γιαούρτι
ΠΕΜΠΤΗ	• Ψωμί ολικής άλεσης (60g) με αυγό (50g), ημίσκληρο τυρί (20g), λαχανικά (π.χ. τομάτα) (30g) και σος ελαιόλαδου (15g) • Φρούτο • Γάλα	• Ψωμί ολικής άλεσης (60g) με αυγό (50g), ημίσκληρο τυρί (20g), λαχανικά (π.χ. τομάτα) (30g) και σος ελαιόλαδου (15g) • Φρούτο • Γάλα • μικρό αρτοσκεύασμα
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ (διανομή γεύματος Δευτέρας)	• Πίτα λαχανικών ολικής άλεσης με τυρί (140g) • Φρούτο	• Πίτα λαχανικών ολικής άλεσης με τυρί (140g) • Φρούτο • μικρό αρτοσκεύασμα

ΕΙΔΟΣ	ΣΥΝΧΟΤΗΤΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ
Φρούτο	καθημερινά
Γάλα	2-3 φορές/εβδ
Γιαούρτι ή γιαούρτι με μέλι	1 φορά/εβδ ή 1 φορά/15ήμερο
Σάντουιτς με κοτόπουλο και λαχανικά <i>*το είδος μπορεί να περιέχει και σος ελαιόλαδου ή/και τυρί</i>	1 φορά/15ήμερο
Σάντουιτς με αυγό ή ομελέτα και λαχανικά <i>*το είδος μπορεί να περιέχει και σος ελαιόλαδου ή/και τυρί</i>	1 φορά/15ήμερο
Σάντουιτς με τυρί και λαχανικά	1 φορά/εβδ
Πίτσα λαχανικών ολικής άλεσης με ή χωρίς κοτόπουλο ή Πίτα ολικής άλεσης με κοτόπουλο	1 φορά/15ήμερο ή 1 φορά/μήνα
Πίτες λαχανικών ολικής άλεσης με ή χωρίς τυρί	1-2 φορές/εβδ
Αρτοσκευάσματα ολικής άλεσης – κανονικό μέγεθος	1 φορά/εβδ
Αρτοσκευάσματα ολικής άλεσης – μικρό μέγεθος	2-3 φορές/εβδ σε Γυμνάσιο/Λύκειο

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
Γάλα εβαπορέ	4 συσκευασίες των 500g
Ψωμί του τοστ ολικής άλεσης	1kg
Αυγά	6άδα (2)
Λαχανικά (π.χ. καρότα, ντοματίνια)	500g
Αρτοσκεύασμα 1 – κανονικό μέγεθος	3 τεμάχια
Αρτοσκεύασμα 2 – κανονικό μέγεθος	2 τεμάχια
Φρούτο, είδος 1	1 κιλό
Φρούτο, είδος 2	1 κιλό

Παράρτημα Β – Τεχνικές Προδιαγραφές

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Γαλακτοκομικά

Οι πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα που θα διανέμονται στα σχολεία θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές όσον αφορά ζητήματα υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας και τις ακόλουθες απαιτήσεις, όπως αναφέρονται παρακάτω:

- Σε όλα τα τελικά προϊόντα και τις επιμέρους προτεινόμενες πρώτες ύλες, η προέλευση θα είναι αποκλειστικά ελληνική.
- Στο προϊόν «γιαούρτι» επιτρέπεται μόνο η χρήση των εξής συστατικών: ημιαποβουτυρωμένο (ημίπαχο) γάλα αγελάδας, πρωτεΐνες γάλακτος, καλλιέργεια γιαούρτης (γαλακτικά βακτήρια).
- Δεν επιτρέπεται κανένα συστατικό που να καθιστά το προϊόν «επιδόρπιο ή σκεύασμα γιαούρτης».
- Σε όλα τα προς διανομή γαλακτοκομικά προϊόντα, με εξαίρεση το συμπυκνωμένο γάλα, απαγορεύεται η προσθήκη όλων ανεξαιρέτως των πρόσθετων ουσιών (π.χ. συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, χρωστικές, ενισχυτικά γεύσης, συνθετικές γλυκαντικές ουσίες, βανιλίνη κλπ).

Γαλακτοκομικό	Βάρος τελικού προϊόντος	Ολικά λιπαρά ανά 100 mL	Προδιαγραφές
Γάλα φρέσκο ημιαποβουτυρωμέ νο/ημίπαχο	250 έως 330mL *	1,5%-1,8%	Αγελαδινό γάλα, τυποποιημένο, παστεριωμένο (φρέσκο, με διάρκεια ζωής 7 ημερών σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία) σε ατομική συσκευασία (250 έως 330 mL), πλήρως απαλλαγμένο υπολειμμάτων αντιβιοτικών και μυκοτοξινών. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Γάλα συμπυκνωμένο (εβαπορέ) ημιαποβουτυρωμέ νο/ημίπαχο	500mL	3%-5%	Αγελαδινό γάλα, τυποποιημένο, παστεριωμένο σε ατομική συσκευασία (500 mL), πλήρως απαλλαγμένο υπολειμμάτων αντιβιοτικών και μυκοτοξινών. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Γιαούρτι ημιαποβουτυρωμέ νο/ημίπαχο*	170 έως 200 g	1,5-2%	Ημίπαχο στραγγιστό γιαούρτι (όχι επιδόρπιο ή σκεύασμα), χωρίς συνθετικές γλυκαντικές ουσίες, χωρίς προσθήκη χρωστικών και αρωματικών ουσιών, χωρίς προσθήκη ζελατίνης/αμύλου ή λοιπών ουσιών, χωρίς συντηρητικά, απαλλαγμένο υπολειμμάτων

			αντιβιοτικών και μυκοτοξινών, σε ατομική μερίδα. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Γιαούρτι ημιαποβουτυρωμένο/ημίπαχο με μέλι**	170 έως 200 g (συνολικό βάρος)	Το γιαούρτι θα είναι ημίπαχο (1,5-2% λιπαρών) Η συσκευασία του μελιού θα είναι σε ποσότητα ίση και όχι μικρότερη των 20g	Γιαούρτι: Ημίπαχο στραγγιστό (όχι επιδόρπιο), χωρίς συνθετικές γλυκαντικές ουσίες, χωρίς προσθήκη χρωστικών και αρωματικών ουσιών, χωρίς προσθήκη ζελατίνης/αμύλου ή λοιπών πρόσθετων ουσιών, χωρίς συντηρητικά και λοιπά πρόσθετα, απαλλαγμένο υπολειμμάτων αντιβιοτικών και μυκοτοξινών. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων. Μέλι: Να μην είναι σε μικρότερη των 20g ποσότητα. Θα προτιμηθούν συσκευασίες τύπου split-cup ή αντίστοιχες όπου η συσκευασία με το μέλι δε θα είναι χωριστή από το γιαούρτι. Το προϊόν θα είναι πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Γάλα ελαφρύ με δυνατότητα συντήρησης εκτός ψυγείου	500mL-1000mL	1,5%-1,8%	Αγελαδινό γάλα, ομογενοποιημένο, υψηλής θερμικής επεξεργασίας και τυποποιημένο, με δυνατότητα συντήρησης εκτός ψυγείου πριν το άνοιγμα της συσκευασίας. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών.
Γάλα πλήρες με δυνατότητα συντήρησης εκτός ψυγείου	500mL-1000mL	3%-5%	

*Στην προσφορά θα αναφέρεται ευκρινώς η ποσότητα γάλακτος εντός του εν λόγω εύρους, για την οποία δίνεται η αντίστοιχη τιμή. Το προϊόν θα συνοδεύεται από καλαμάκι ατομικά συσκευασμένο εντός κατάλληλου περιέκτη για τρόφιμα, ώστε να αποτρέπεται οιαδήποτε πιθανότητα επιμόλυνσης. Ιδανικά, το καλαμάκι θα πρέπει να είναι επικολημένο στη συσκευασία. Στις προσφορές πρέπει να διευκρινίζεται εάν το καλαμάκι διατίθεται χύδην (εντός κατάλληλου περιέκτη) ή επικολλούμενο στη συσκευασία.

**Στην προσφορά θα αναφέρεται ευκρινώς η ποσότητα γιαουρτιού εντός του εν λόγω εύρους, για την οποία δίνεται η αντίστοιχη τιμή. Τα προϊόντα θα συνοδεύονται από κουταλάκι ατομικά συσκευασμένο εντός κατάλληλου περιέκτη για τρόφιμα, ώστε να αποτρέπεται οιαδήποτε πιθανότητα επιμόλυνσης.

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

Τεχνικές Προδιαγραφές – διευκρινίσεις / επισημάνσεις

- Τόσο η πρώτη ύλη (δηλαδή το νωπό γάλα), όσο και το (συσκευασμένο) τελικό προϊόν (παστεριωμένο γάλα, ημίπαχο/ημιαποβουτυρωμένο γιαούρτι, ημίπαχο/ημιαποβουτυρωμένο γιαούρτι με μέλι κλπ) θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της νομοθεσίας και τις επιπρόσθετες απαιτήσεις της πρόσκλησης.

- ii. Ειδικότερα, οι πρώτες ύλες (γάλα, καλλιέργεια γιαούρτης, πρωτεΐνη γάλακτος, υλικά συσκευασίας) και το τελικό προϊόν θα πρέπει να είναι άριστης υγιεινής και ποιότητας, πλήρως απαλλαγμένα από κάθε περιττή ή βλαβερή ουσία ή ξένη ύλη ή αλλοιογόνο/παθογόνο μικρόβιο. Επισημαίνεται ότι δεν είναι ανεκτή οποιαδήποτε ανίχνευση υπολειμμάτων αντιβιοτικών και μυκοτοξινών.
- iii. Θα πρέπει να διασφαλίζεται με κατάλληλα πιστοποιητικά ότι για τα προϊόντα δεν χρησιμοποιείται γάλα προερχόμενο από ζώα που έχουν τραφεί με ζωοτροφές που περιέχουν γενετικώς τροποποιημένα/μεταλλαγμένα συστατικά.
- iv. Απαγορεύεται η χρήση όλων ανεξαιρέτως των πρόσθετων ουσιών στα προϊόντα. Πιο συγκεκριμένα, απαγορεύεται κάθε προσθήκη συντηρητικών, χρωστικών, ενισχυτικών γεύσης, συνθετικών γλυκαντικών ουσιών κλπ. Μοναδική εξαίρεση σε αυτό αποτελεί το συσκευασμένο, συμπυκνωμένο (εβαπορέ) γάλα.
- v. Ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια του παστεριωμένου (φρέσκου) γάλακτος και των τεμαχίων γιαουρτιού & γιαουρτιού με μέλι, θα πρέπει να πληρούνται οι απαιτήσεις των Κανονισμών (ΕΚ) 2073/2005 και 1441/2007 του Συμβουλίου της ΕΕ και οι τροποποιήσεις τους.
- vi. Οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει να συμπεριλάβουν στην προσφορά τους βεβαίωση ελληνικότητας του γάλακτος και προέλευση αυτού από τις διάφορες περιοχές της Ελλάδος. Παράλληλα, θα δηλώσουν εξ αρχής τις διευθύνσεις των εγκαταστάσεων επεξεργασίας (π.χ. διήθησης, παστερίωσης, γαλακτικής ζύμωσης κλπ) και συσκευασίας του προϊόντος.
- vii. Οι ως άνω εγκαταστάσεις, θα πρέπει οπωσδήποτε να διαθέτουν πιστοποιητικό ISO 22000:2018 εν ισχύ και, προαιρετικά, πιστοποιητικό ISO 9001:2015, ώστε να εξασφαλίζεται ότι η επεξεργασία και συσκευασία του γάλακτος θα γίνεται σε χώρους που πληρούν υψηλούς όρους υγιεινής και όλες τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Το δε προσωπικό που εργάζεται στις ως άνω εγκαταστάσεις, πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο στους Κανόνες Υγιεινής/Ασφάλειας και τα αντίστοιχα Συστήματα Υγιεινής και Ποιότητας που εφαρμόζει ο προμηθευτής και να διαθέτει όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά/βιβλιάρια υγείας εν ισχύ, όπως ορίζονται από τους σχετικούς Υγειονομικούς Κανονισμούς.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Φρέσκα Φρούτα

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

Φρούτο*	Βάρος** (g)	Προδιαγραφές
ΦΡΟΥΤΑ ΕΝΤΟΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗΣ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (ΓΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ)		
Μήλο	160-180 g	Τα φρούτα θα πρέπει να είναι εντός ατομικής διαπνέουσας συσκευασίας κατάλληλης για άμεση επαφή με τρόφιμα. Πριν τη συσκευασία τους, θα πρέπει να έχουν επιμελώς καθαριστεί και ειδικά τα μηλοειδή, τα αχλάδια, τα πυρηνόκαρπα και τα εσπεριδοειδή να έχουν πλυθεί (με πόσιμο νερό) και απολυμανθεί (με φυσικούς τρόπους απολύμανσης, κυρίως προτιμώνται διαλύματα ξυδιού με νερό, κατάλληλης περιεκτικότητας), ενώ πριν την τοποθέτησή τους στη συσκευασία πρέπει να έχουν ξεπλυθεί και στεγνωθεί επιμελώς για την αφαίρεση υγρασίας επί του προϊόντος και επί της συσκευασίας (για αποφυγή αλλοιώσεων, όπως π.χ. έναρξη ευρωτίασης-μούχλας). Στις λοιπές προδιαγραφές περιλαμβάνονται: Κατηγορία Extra, υγιή/ακέραια, με κανονικά οργανοληπτικά (γεύση, οσμή, χρώμα, εμφάνιση) χαρακτηριστικά του είδους, απαλλαγμένα από μώλωπες/ τραυματισμούς και μη φυσιολογική υπερβολική υγρασία, απαλλαγμένα από προσβολές εντόμων/παρασίτων και μηχανικών αιτιών, καθαρά/απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, πλήρως απαλλαγμένα από αλλοιογόνους/παθογόνους μικροοργανισμούς, απαλλαγμένα εσωτερικών αλλοιώσεων, χωρίς οιαδήποτε μετασυλλεκτική επεξεργασία με κηρό ή συντηρητικά, βαθμού ωριμότητας (όχι άγουρα, όχι υπερώριμα) για άμεση κατανάλωση (να φθάνουν σε ικανοποιητικές συνθήκες ωριμότητας στον προορισμό), με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των θεσμοθετημένων από τη σχετική νομοθεσία ορίων, γενικά θα πρέπει να τηρούν όλους τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.
Αχλάδι	110-140 g	
Ροδάκινο/Νεκταρίνι	120-150 g	
Πορτοκάλι	150-180 g	
Μανταρίνια	80-100 g	
Μπανάνα	180-220 g	

ΦΡΟΥΤΑ ΕΚΤΟΣ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (ΓΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ)

Πορτοκάλι	150-180 g	Τα εσπεριδοειδή και οι μπανάνες που θα διανέμονται εκτός ατομικής συσκευασίας, θα πρέπει να έχουν επιμελώς καθαριστεί και ειδικά τα εσπεριδοειδή να έχουν πλυθεί (με πόσιμο νερό) και απολυμανθεί (με φυσικούς τρόπους απολύμανσης, κυρίως προτιμώνται διαλύματα ξιδιού με νερό, κατάλληλης περιεκτικότητας), ενώ πριν την τοποθέτησή τους στη συσκευασία πρέπει να έχουν ξεπλυθεί και στεγνωθεί επιμελώς για την αφαίρεση υγρασίας επί του προϊόντος και επί της συσκευασίας (για αποφυγή αλλοιώσεων, όπως π.χ. έναρξη ευρωτίωσης-μούχλας). Στις λοιπές προδιαγραφές περιλαμβάνονται: Κατηγορία Extra, υγιή/ακέραια, με κανονικά οργανοληπτικά (γεύση, οσμή, χρώμα, εμφάνιση) χαρακτηριστικά του είδους, απαλλαγμένα από μώλωπες/ τραυματισμούς και μη φυσιολογική υπερβολική υγρασία, απαλλαγμένα από προσβολές εντόμων/παρασίτων και μηχανικών αιτιών, καθαρά/απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, πλήρως απαλλαγμένα από αλλοιογόνους/παθογόνους μικροοργανισμούς, απαλλαγμένα εσωτερικών αλλοιώσεων, χωρίς οιαδήποτε μετασυλλεκτική επεξεργασία με κηρό ή συντηρητικά, βαθμού ωριμότητας (όχι άγουρα, όχι υπερώριμα) για άμεση κατανάλωση (να φθάνουν σε ικανοποιητικές συνθήκες ωριμότητας στον προορισμό), με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των θεσμοθετημένων από τη σχετική νομοθεσία ορίων, γενικά θα πρέπει να τηρούν όλους τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.
Μανταρίνια	80-100 g	
Μπανάνα	180-220 g	
Πεπόνι	500-1000 g	Τα πεπόνια θα διανέμονται εκτός ατομικής συσκευασίας. Θα πρέπει να έχουν επιμελώς καθαριστεί. Στις λοιπές προδιαγραφές περιλαμβάνονται: Κατηγορία Extra, υγιή/ακέραια, με κανονικά οργανοληπτικά (γεύση, οσμή, χρώμα, εμφάνιση) χαρακτηριστικά του είδους, απαλλαγμένα από μώλωπες/ τραυματισμούς και μη φυσιολογική υπερβολική υγρασία, απαλλαγμένα από προσβολές εντόμων/παρασίτων και μηχανικών αιτιών, καθαρά/απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, πλήρως απαλλαγμένα από αλλοιογόνους/παθογόνους μικροοργανισμούς, απαλλαγμένα εσωτερικών αλλοιώσεων, χωρίς οιαδήποτε μετασυλλεκτική επεξεργασία με κηρό ή συντηρητικά, βαθμού ωριμότητας (όχι άγουρα, όχι υπερώριμα) για άμεση κατανάλωση (να φθάνουν σε ικανοποιητικές συνθήκες ωριμότητας στον προορισμό), με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των θεσμοθετημένων από τη σχετική νομοθεσία ορίων, γενικά θα πρέπει να τηρούν όλους τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

ΦΡΟΥΤΑ ΕΝΤΟΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΚΙΛΟΥ (ΓΙΑ ΠΑΚΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ)

Μήλα	συσκευασία 1 κιλού	Τα φρούτα θα πρέπει οπωσδήποτε να είναι εντός κατάλληλης για τρόφιμα προστατευτικής συσκευασίας του ενός κιλού. Στην περίπτωση των μήλων, των αχλαδιών και των εσπεριδοειδών η συσκευασία αυτή αντιστοιχεί σε κατάλληλο για τρόφιμα δίχτυ συσκευασίας, και στην περίπτωση των πυρηνόκαρπων αντιστοιχεί σε κατάλληλο για τρόφιμα πλαστικό διάτρητο περιέκτη. Στην περίπτωση των μπανανών αντιστοιχεί σε κατάλληλο για τρόφιμα δίχτυ συσκευασίας ή κατάλληλης για τρόφιμα χαρτοσακούλας. Στις λοιπές προδιαγραφές περιλαμβάνονται: Κατηγορία Extra (ανώτερης ποιότητας, έχοντας το φυσιολογικό σχήμα, την ανάπτυξη και την εμφάνιση της ποικιλίας), υγιή/ακέραια, με κανονικά οργανοληπτικά (γεύση, οσμή, χρώμα, εμφάνιση) χαρακτηριστικά του είδους, απαλλαγμένα από μώλωπες/ τραυματισμούς και μη φυσιολογική υπερβολική υγρασία, απαλλαγμένα από προσβολές εντόμων/παρασίτων/φθορών που προκαλούνται από παράσιτα και μηχανικές αιτίες, καθαρά/απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, πλήρως απαλλαγμένα από αλλοιογόνους / παθογόνους μικροοργανισμούς, απαλλαγμένα εσωτερικών αλλοιώσεων, χωρίς οιαδήποτε μετασυλλεκτική επεξεργασία με κηρό ή συντηρητικά, βαθμού ωριμότητας (όχι άγουρα, όχι υπερώριμα) για άμεση κατανάλωση (να φθάνουν σε ικανοποιητικές συνθήκες ωριμότητας στον προορισμό), με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των θεσμοθετημένων από τη σχετική νομοθεσία ορίων, γενικά θα πρέπει να τηρούν όλους τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.
Νεκταρίνια/ Ροδάκινα/ Βερίκοκα	συσκευασία 1 κιλού	
Αχλάδια	συσκευασία 1 κιλού	
Πορτοκάλια/ μανταρίνια	συσκευασία 1 κιλού	
Μπανάνες	συσκευασία 1 κιλού	

**Αναφέρεται, ότι το σύνολο της παρτίδας που διανέμεται συγκεκριμένη ημέρα στα σχολεία θα περιλαμβάνει φρούτα της ίδιας περιοχής προέλευσης, ποιότητας, ποικιλίας, μεγέθους και βαθμού ωριμότητας.*

***Όλα τα βάρη που αναφέρονται στον παραπάνω πίνακα για τα φρούτα είναι η κατώτερη και ανώτερη τιμή αντίστοιχα. Επομένως, όλα τα φρούτα πρέπει να ευρίσκονται στο δεδομένο εύρος που αναφέρεται. Επισημαίνεται ότι δεν επιτρέπεται κανένα φρούτο να ευρίσκεται σε βάρος χαμηλότερο του κατώτερου ορίου που αναφέρεται στον παραπάνω πίνακα. Για παράδειγμα, δεν επιτρέπεται κανένα διανεμηθέν μήλο να έχει βάρος χαμηλότερο των 160 g κλπ.*

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Φρέσκα Λαχανικά για Πακέτα Τροφίμων

Τρόφιμο*	Βάρος (g)**	Προδιαγραφές
Τοματίνια	500 g	Τα τοματίνια, τομάτες, καρότα, αγγούρια, κολοκυθάκια, πιπεριές και λάχανο θα πρέπει οπωσδήποτε να είναι εντός κατάλληλης για τρόφιμα συσκευασίας των 500 γραμμαρίων. Στην περίπτωση των τοματινίων η συσκευασία αυτή αντιστοιχεί σε κατάλληλο για τρόφιμα πλαστικό διάτρητο περιέκτη και στην περίπτωση των τοματών, καρότων, αγγουριών, κολοκυθιών, πιπεριών και λάχανου αντιστοιχεί σε κατάλληλη για τρόφιμα διαπνέουσα πλαστική συσκευασία. Στις λοιπές προδιαγραφές περιλαμβάνονται: Κατηγορία Extra (ανώτερης ποιότητας, έχοντας το φυσιολογικό σχήμα, την ανάπτυξη και την εμφάνιση της ποικιλίας), υγιή/ακέραια, με κανονικά οργανοληπτικά (γεύση, οσμή, χρώμα, εμφάνιση) χαρακτηριστικά του είδους, απαλλαγμένα από μώλωπες/τραυματισμούς και μη φυσιολογική υπερβολική υγρασία, απαλλαγμένα από προσβολές εντόμων/παρασίτων/φθορών που προκαλούνται από παράσιτα και μηχανικές αιτίες, καθαρά/απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, πλήρως απαλλαγμένα από αλλοιογόνους/παθογόνους μικροοργανισμούς, απαλλαγμένα εσωτερικών αλλοιώσεων, χωρίς οιαδήποτε μετασυλλεκτική επεξεργασία με κηρό ή συντηρητικά, βαθμού ωριμότητας (όχι άγουρα, όχι υπερώριμα) για άμεση κατανάλωση (να φθάνουν σε ικανοποιητικές συνθήκες ωριμότητας στον προορισμό), με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των θεσμοθετημένων από τη σχετική νομοθεσία ορίων, γενικά θα πρέπει να τηρούν όλους τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.
Τομάτες	500 g	
Καρότα	500 g	
Αγγούρια	500 g	
Κολοκυθάκια	500 g	
Πιπεριά	500 g	
Λάχανο	500 g	

* Αναφέρεται, ότι το σύνολο της παρτίδας που διανέμεται συγκεκριμένη ημέρα στο σχολικό περιβάλλον θα περιλαμβάνει λαχανικά της ίδιας περιοχής προέλευσης, ποιότητας, ποικιλίας, μεγέθους και βαθμού ωριμότητας.

**Όλα τα βάρη που αναφέρονται στον παραπάνω πίνακα για τα λαχανικά αφορούν το ελάχιστο συνολικό βάρος της τελικής συσκευασίας. Επισημαίνεται, ότι δεν επιτρέπεται καμία από τις συσκευασίες των λαχανικών να βρίσκεται σε βάρος χαμηλότερο του ορίου που αναφέρεται στον παραπάνω πίνακα. Για παράδειγμα, δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση τα συσκευασμένα ντοματίνια να έχουν συνολικό βάρος χαμηλότερο των 500 g.

Τεχνικές Προδιαγραφές – διευκρινίσεις / επισημάνσεις

- i. Τα φρούτα και λαχανικά θα πρέπει να είναι άριστης υγιεινής και ποιότητας σύμφωνα με πιστοποιημένο σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης/παραγωγής κατά το πρότυπο agro 2 ή άλλο πρωτόκολλο παραγωγής αναγνωρισμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ), το οποίο και θα πρέπει να δηλώνεται, ώστε να διασφαλίζεται ότι η παραγωγή τους έγινε με τις ορθές καλλιεργητικές τεχνικές.
- ii. Τα φρούτα και λαχανικά θα πρέπει να είναι πλήρως απαλλαγμένα από κάθε περιττή ή βλαβερή ουσία ή ξένη ύλη ή αλλοιογόνο/παθογόνο μικρόβιο, και σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ), καθώς επίσης και τις λοιπές υγειονομικές και αστυκτινιατρικές διατάξεις. Τα φρούτα και λαχανικά θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις των Κανονισμών (ΕΚ) 396/2005 και 1107/2009 του Συμβουλίου της Ε.Ε., καθώς και τις τροποποιήσεις τους, ως προς τα όρια στα υπολείμματα φυτοφαρμάκων – επισημαίνεται η απαίτηση για πλήρη απουσία δραστικών ουσιών που δεν έχουν πλέον έγκριση προς χρήση, καθώς και η τήρηση των θεσπισμένων ορίων της νομοθεσίας για δραστικές ουσίες που έχουν εν ισχύ έγκριση χρησιμοποίησης.
- iii. Τα φρούτα και λαχανικά θα πρέπει να είναι πλήρως απαλλαγμένα αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών, με ταυτόχρονη απουσία εσωτερικής και ορατής/εξωτερικής σήψης ή μούχλας. Παράλληλα, απαγορεύεται οποιαδήποτε παρουσία/ύπαρξη ουσιών, όπως ορμόνες, φυτορυθμιστικές ουσίες, συντηρητικά, τοξικές ουσίες (π.χ. φυτοφάρμακα) κλπ. Επισημαίνεται ακόμη η απαίτηση για πλήρη απουσία ξένων σωμάτων/υλών ως προς το φρούτο ή το λαχανικό (π.χ. εντόμων, τριχών, σκόνης, υπολειμμάτων χρώματος κλπ), καθώς και η απουσία επιφανειακών στιγμάτων. Όλα τα φρούτα και λαχανικά θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή υγιεινή κατάσταση με πλήρη απουσία μηχανικών τραυμάτων (όπως από έντομα/ζωύφια και οφειλόμενα κατά τη μεταφορά, π.χ. χτυπήματα, μώλωπες, μαλακοί ιστοί, τραυματισμοί κλπ).
- iv. Τα φρούτα και λαχανικά θα πρέπει να έχουν τα κατάλληλα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, γεύση, οσμή χαρακτηριστική του προϊόντος), τηρώντας όλες τις απαιτήσεις της υγειονομικής νομοθεσίας. Θα πρέπει να έχουν ακολουθηθεί όλες οι προβλεπόμενες διαδικασίες καθαρισμού στις περιπτώσεις που αυτό απαιτείται σύμφωνα με τους ως άνω πίνακες και όλα τα φρούτα θα είναι χωρίς μετασυσπληκτική επεξεργασία με κηρό. Παράλληλα, θα πρέπει να τηρείται σχετικό αρχείο απολύμανσης των εν λόγω φρούτων σε κάθε παρτίδα. Ακριβές φωτοαντίγραφο του ως άνω αρχείου θα παραδίδεται σε εξουσιοδοτημένα μέλη του Ινστιτούτου κατά τους απροειδοποίητους ελέγχους ή θα αποστέλλεται ηλεκτρονικά στο Ινστιτούτο μία φορά στο τέλος κάθε μήνα.
- v. Οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει να δηλώσουν στην προσφορά τους τις διευθύνσεις των εγκαταστάσεων καθαρισμού και συσκευασίας ή διαλογής και τυποποίησης των φρούτων, καθώς και τα στοιχεία επικοινωνίας των υπευθύνων αυτών, ανά τομέα ευθύνης.
- vi. Οι εγκαταστάσεις καθαρισμού και συσκευασίας ή διαλογής και τυποποίησης των φρούτων θα πρέπει να διαθέτουν πιστοποιητικό ISO 22000:2018 (υποχρεωτικά) και ISO 9001:2015 (προαιρετικά), ώστε να εξασφαλίζεται ότι ο καθαρισμός και η συσκευασία των φρούτων θα γίνεται σε χώρους που πληρούν τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις και όπου τηρούνται αυστηροί όροι υγιεινής.
- vii. Το προσωπικό που εργάζεται στις εν λόγω εγκαταστάσεις πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο στους Κανόνες Υγιεινής/Ασφάλειας και τα αντίστοιχα Συστήματα Υγιεινής και Ποιότητας που εφαρμόζει ο προμηθευτής και να διαθέτει όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά/βιβλιάρια υγείας εν ισχύ, όπως ορίζονται από την εκάστοτε ισχύουσα Υγειονομική Νομοθεσία.
- viii. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι οποιοδήποτε από τα Προϊόντα αποκλίνει αποδεδειγμένα από τις τεχνικές προδιαγραφές (π.χ. ξένο σώμα, αλλοίωση, δυσοσμία, λοιπές αλλοιώσεις των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, ορατή μούχλα, ανεύρεση αλλοιογόνων/παθογόνων μικροοργανισμών κλπ), ή άλλο που καθιστά το φρούτο ή το λαχανικό όχι απαραίτητα επικίνδυνο για την υγεία, αλλά μη καταναλώσιμο (π.χ. υπέρωριμα φρούτα και λαχανικά

κλπ). ο προμηθευτής δύναται, ενδεικτικά, i) να υποχρεωθεί σε άμεση αντικατάσταση του, ii) να επιβαρυνθεί με το κόστος εργαστηριακής ανάλυσης του δείγματος και iii) να υποστεί αναλογική και ποσοστιαία μείωση στο ποσό της αμοιβής του (αναλόγως της βαρύτητας του ευρήματος).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προμήθεια Προϊόντων Σάντουιτς, Πίτσας και Λοιπών Αρτοσκευασμάτων (για Καθημερινά Γεύματα ή/και Πακέτα Τροφίμων)

Οι πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα που θα διανέμονται στα σχολεία, θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές όσον αφορά ζητήματα υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας και τις ακόλουθες απαιτήσεις, όπως αναφέρονται παρακάτω:

- Σε όλα τα προϊόντα απαγορεύεται η χρήση όλων ανεξαιρέτως των πρόσθετων ουσιών (π.χ. συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, χρωστικές, ενισχυτικά γεύσης, συνθετικές γλυκαντικές ουσίες, βανιλίνη κλπ). Σε περιπτώσεις όπου κρίνεται απαραίτητη η χρησιμοποίηση προσθέτου (πάντα εγκεκριμένου από τη Νομοθεσία και σε περιεκτικότητα σύμφωνη με τα αποδεκτά όρια της Νομοθεσίας), θα πρέπει να ενημερώνεται εγκαίρως το Ινστιτούτο για την αναγκαιότητα χρήσης της εν λόγω προτεινόμενης ουσίας, ώστε να δίνεται από πριν σχετική έγκριση για τη χρήση ή όχι. Επισημαίνεται ρητά η απαγόρευση χρήσης γλουταμινικού μονονατρίου, γλυκουρονικού νατρίου και γενικά συστατικών που αναφέρονται στο Άρθρο 9 της Υγειονομικής Διατάξεως με αριθμό Υ1γ/Γ.Π/οικ 81025 2013 (ΦΕΚ 2135/τ.Β'/29-8-2013).
- Σε όλα τα προϊόντα απαγορεύεται οποιαδήποτε προσθήκη φυτικών λιπών και ελαίων (μαργαρίνη, σπορέλαια κλπ). Επιτρέπεται η προσθήκη μόνο έξτρα παρθένου ελαιόλαδου ως μοναδικής επιτρεπόμενης προστιθέμενης λιπαρής ύλης.
- Σε όλα τα αρτοσκευάσματα απαιτείται η χρήση αλεύρου ολικής άλεσης τουλάχιστον στο 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου (το ποσοστό αυτό θα αναγράφεται οπωσδήποτε επί της συσκευασίας).
- Σε όλα τα προϊόντα να γίνει σχετική κοστολόγηση για προσθήκη μόνο έξτρα παρθένου ελαιόλαδου ως μοναδική προστιθέμενη λιπαρή ύλη.
- Στο φιλέτο στήθος πουλερικών δεν επιτρέπεται η χρήση πολτοποιημένης μάζας, αλλά ολόκληρου του κρεατοσκευάσματος κομμένου σε λεπτές φέτες, μαριναρισμένου σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με την προσθήκη μυρωδικών και ψημένου, όχι τηγανισμένου.
- Σε όλα τα τελικά προϊόντα και τις επιμέρους προτεινόμενες πρώτες ύλες για την παρασκευή τους, η προέλευση θα είναι αποκλειστικά ελληνική.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ (ΓΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ)

Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (g)	Αλάτι (ανά 100 g προϊόντος)	Ολικά λιπαρά ανά 100 g προϊόντος	Κορεσμένα (ανά 100 g προϊόντος)	Τρανς (ανά 100 g προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100 g προϊόντος)	% ολικής άλεσης επί του συνολικού αλεύρου	Λοιπές προδιαγραφές
Ψωμί του τόστ (1 φέτα)	30g	<1,3 g	<10 g	< 1,5 g	0 g	<0.5 g	≥60	Όλα τα αρτοσκευάσματα πρέπει να είναι: α) ολικής άλεσης (το αλεύρι ολικής να είναι τουλάχιστον 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου, και οπωσδήποτε να αναγράφεται επί της ετικέτας), β) απαλλαγμένα από ή με περιορισμένα στο ελάχιστο κορεσμένα λιπαρά οξέα (βλέπε πίνακα) και πλήρως απαλλαγμένα από trans λιπαρά οξέα, γ) χαμηλής περιεκτικότητας σε καστανή ζάχαρη και αλάτι (οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα είναι τα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια). Επισημαίνεται ότι εφόσον το επιτρέπουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, συμμορφούμενοι με τις υποδείξεις του Ινστιτούτου, θα πρέπει οι ποσότητες καστανής ζάχαρης και άλατος να είναι ακόμα χαμηλότερες, δ) πλήρως απαλλαγμένα συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλα τα προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας)* και ε) με επιτρεπόμενα
Ψωμί του τοστ σε φέτες	Συσκευασίας 1000g	<1,3 g	<10 g	< 1,5 g	0 g	<0.5 g	≥60	
Ψωμί του τοστ σε φέτες	Συσκευασίας 500g	<1,3 g	<10 g	< 1,5 g	0 g	<0.5 g	≥60	

Ψωμάκι στρογγυλό/μακρόστεν ο	40g	<1,3 g	<10 g	< 1,5 g	0 g	<0.5 g	≥60	διογκωτικά αρτοποιίας μόνο μαγειρική σόδα και baking powder.
Ψωμάκι στρογγυλό/μακρόστεν ο	60g	<1,3 g	<10 g	< 1,5 g	0 g	<0.5 g	≥60	
Ψωμάκι στρογγυλό/μακρόστεν ο	80g	<1,3 g	<10 g	< 1,5 g	0 g	<0.5 g	≥60	
Αραβική πίτα ολικής άλεσης	90g	<1,3 g	<10 g	< 3 g	0 g	<0.5 g	≥60	
Αραβική πίτα ολικής άλεσης	60g	<1,3 g	<10 g	< 3 g	0 g	<0.5 g	≥60	

Κουλούρι ολικής άλεσης χωρίς σουσάμι	60g	<1,3 g	<10 g	< 1,5 g	0 g	<0.5 g	≥60	
Κουλούρι ολικής άλεσης με σουσάμι	60g	<1,3 g	<10 g	< 3 g	0 g	<0.5 g	≥60	
Φρυγανιές σίτου ή/και σίκαλης	Συσκευασίας 250g	<1,3 g	<10 g	< 1,5 g	0 g	<0.5 g	≥60	

* Τα συντηρητικά επιτρέπεται να προστεθούν στο τελικό προϊόν μόνο κατόπιν αιτήματος του Ινστιτούτου για αύξηση της διάρκειας ζωής του τελικού προϊόντος, και εφόσον πρώτα έχει ενημερωθεί και υπάρχει σχετική έγκριση από το Ινστιτούτο.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΕΙΝΟΥΧΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ, ΠΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΑΡΤΟΣΚΥΑΣΜΑΤΩΝ (ΓΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ)						
Πρωτεϊνούχο Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (g)*	Ολικά λιπαρά (ανά 100g)	Κορεσμένα λιπαρά (ανά 100 g)	Τρανς λιπαρά ανά 100g)	Αλάτι (ανά 100 g προϊόντος)	Προδιαγραφές
Στήθος κοτόπουλο ψητό	30g	<2g	<0,6g	0g	<1,3g	Φιλέτο στήθος κοτόπουλο άνευ δέρματος (πέτσας), χωρίς κόκαλα, κλείδα και χόνδρινα (σκληρά) σημεία του στέρνου, μη χρήση πολτοποιημένης μάζας αλλά ολόκληρου τεμαχίου κομμένου σε φέτες (όχι σε μικρά κομματάκια), άνευ συντηρητικών και λοιπών προσθέτων (π.χ. γλουταμινικά, καραγενάνη, πρωτεΐνη σόγιας), με πλήρη απουσία αντιβιοτικών και διοξινών, μαρινarisμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βαλσάμικο και μυρωδικά, ψημένο όχι τηγανισμένο, σε βαθμό ώστε να έχει απωλέσει το ροζ/κοκκινωπό χρώμα στο εσωτερικό ή στο κέντρο του για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών όπως η <i>Salmonella</i> spp., η <i>Listeria monocytogenes</i> κλπ.
Στήθος κοτόπουλο ψητό	50g	<2g	<0,6g	0g	<1,3g	
Αυγό	50g	---	---	---	---	Κατηγορίας Α (σύμφωνα με τον Κανονισμό 589/2008), πολύ καλά βρασμένο ώστε ο κρόκος να μη ρέει για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών όπως <i>Salmonella</i> spp., με πλήρη απουσία πρόσθετων ουσιών (π.χ. χρωστικές, συντηρητικά κλπ), με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένα από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία στα 25g, <i>E. coli</i> <10cfu/g, Εντεροβακτήρια<100cfu/g).
Αυγό	60g	---	---	---	---	
Ανθότυρος	30g	---	---	0g	<0,6g	Αιγοπρόβειο ή αγελαδινό τυρόγαλα, γάλα και ανθόγαλα. Με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, πλήρως απαλλαγμένος από αντιβιοτικά και μυκοτοξίνες, πλήρως απαλλαγμένος αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών.
Ανθότυρος	60g	---	---	0g	<0,6g	

Ημίσκληρο τυρί	20g	---	---	0g	<1,5 g	Αγελαδινό γάλα, αλάτι, πυτιά, οξυγαλακτική καλλιέργεια -χωρίς υψηλά ποσοστά άλατος. Πλήρως απαλλαγμένο από αντιβιοτικά και μυκοτοξίνες. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών.
Ημίσκληρο τυρί	40g	---	---	0g	<1,5g	
Ψητή ομελέτα λαχανικών	70g	---	---	0g	<1,3g	Συστατικά: αυγό, πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι, αλάτι, μυρωδικά. Να χρησιμοποιηθεί η ελάχιστη δυνατή ποσότητα έξτρα παρθένου ελαιολάδου για το ψήσιμο. Τα λαχανικά (πιπεριές, κρεμμύδι) να αποτελούν το 30% του βάρους του τελικού ψημένου προϊόντος. Οι πιπεριές να είναι κομμένες εις τρόπον ώστε τα τεμάχια να είναι ορατά στο έτοιμο προϊόν και ομοιόμορφα κατανεμημένες σε αυτό. Η ομελέτα να είναι πολύ καλά ψημένη για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών όπως η <i>Salmonella</i> , με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένη από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία στα 25g, <i>E. coli</i> <10cfu/g, Εντεροβακτήρια<100cfu/g)**
Ψητή ομελέτα λαχανικών με τυρί	90g	---	---	0g	<1,3g	Συστατικά: αυγό, ημίσκληρο τυρί (βλ. προδιαγραφή ημίσκληρου τυριού ανωτέρω) πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι, αλάτι, μυρωδικά. Να χρησιμοποιηθεί η ελάχιστη δυνατή ποσότητα έξτρα παρθένου ελαιολάδου για το ψήσιμο. Το ημίσκληρο τυρί θα αποτελεί το 22% του βάρους του τελικού ψημένου προϊόντος. Τα λαχανικά (πιπεριές, κρεμμύδι) να αποτελούν το 20% του βάρους του τελικού ψημένου προϊόντος. Οι πιπεριές να είναι κομμένες εις τρόπον ώστε τα τεμάχια να είναι ορατά στο έτοιμο προϊόν και ομοιόμορφα κατανεμημένες σε αυτό. Η ομελέτα να είναι πολύ καλά ψημένη για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών όπως η <i>Salmonella</i> , με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένη από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία στα 25g, <i>E. coli</i> <10cfu/g, Εντεροβακτήρια<100cfu/g)

Μπιφτέκι οσπρίων	60g	<10g	<1,5g	0g	<1,3g	Συστατικά: όσπρια π.χ. ρεβίθια, φακές, φασόλια κ.ά., καστανό ρύζι, φρυγανιές ολικής άλεσης, ψωμί ολικής άλεσης, αλεύρι ολικής άλεσης, λαχανικά π.χ. κρεμμύδι, μυρωδικά. Τα όσπρια να αποτελούν >40% του συνολικού προϊόντος. Με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένη από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία στα 25g, <i>E. coli</i> <10cfu/g, Εντεροβακτήρια<100cfu/g)
Μπιφτέκι οσπρίων	90g	<10g	<1,5g	0g	<1,3g	
Μπιφτέκι λαχανικών	60g	<10g	<1,5g	0g	<1,3g	Συστατικά: λαχανικά π.χ. κολοκυθάκια, καρότα κ.ά., καστανό ρύζι, φρυγανιές ολικής άλεσης, ψωμί ολικής άλεσης, αλεύρι ολικής άλεσης, πατάτα, μυρωδικά, τυριά. Τα όσπρια να αποτελούν >40% του συνολικού προϊόντος. Το τυρί να αποτελεί τουλάχιστον το 20% του τελικού προϊόντος. Στα επιτρεπόμενα τυριά είναι η φέτα, ο ανθότυρος και η μυζήθρα. Με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένη από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία στα 25g, <i>E. coli</i> <10cfu/g, Εντεροβακτήρια<100cfu/g)
Μπιφτέκι λαχανικών	90g	<10g	<1,5g	0g	<1,3g	
Χούμους	50g	-	-	0g	<1,3g	Βασικά συστατικά: ρεβίθια, ταχίνι, φρέσκο λεμόνι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι. Να μην προστεθεί σκόρδο. Το προϊόν να μην είναι σε μορφή μπιφτεκιού, αλλά σε κρεμώδη μορφή (μορφή αλοιφής). Με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένη από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία στα 25g, <i>E. coli</i> <10cfu/g, Εντεροβακτήρια<100cfu/g)

* Τα βάρη αναφέρονται στα τελικά, ψημένα/βρασμένα διανεμηθέντα προϊόντα. Για όλα τα προϊόντα είναι αποδεκτή η απόκλιση $\pm 5\%$ επί της αναγραφόμενης στον παραπάνω πίνακα τιμής βάρους, με την προϋπόθεση ότι ο μέσος όρος του συνόλου των διανεμηθέντων προϊόντων ανά ημέρα να είναι ίσος με την προβλεπόμενη τιμή βάρους που παρουσιάζεται στον παραπάνω πίνακα.

** Επισημαίνεται πως η παρουσία οποιονδήποτε αλλοιογόνων στελεχών *Listeria spp.* σε συνδυασμό με αυξημένο αριθμό εντεροβακτηρίων (άνω των 100 cfu/g) θα συνιστά κριτήριο για λήψη μέτρων από την εταιρεία της βελτίωσης της υγιεινής/ποιότητας πρώτων υλών ή ολόκληρης της παραγωγικής διαδικασίας, αφού βάσει των αρχών του Προγράμματος μια τέτοια ανίχνευση ως αποτέλεσμα εργαστηριακής ανάλυσης δεν είναι αποδεκτή.

***Η τελική επιλογή του βάρους των προϊόντων ενδέχεται να διαφοροποιείται ελαφρώς μετά τον δειγματοτισμό των προϊόντων.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ, ΠΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ (ΓΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ)		
Λαχανικό	Βάρος (g)	Προδιαγραφές
Τομάτα	30g	Αποδεκτή τυπική απόκλιση $\pm 5\%$ επί της προβλεπόμενης στον πίνακα τιμής βάρους, κατάλληλα αποφλοιωμένα, απαλλαγμένα από μώλωπες και τραυματισμούς, πλυμένα και καλά απολυμασμένα (προτείνονται φυσικοί τρόποι απολύμανσης, π.χ. με αραιά διαλύματα ξιδιού κατάλληλης περιεκτικότητας για την ορθή και αποτελεσματική απολύμανση), απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, γεύση, οσμή, χρώμα), απαλλαγμένα από αλλοιογόνους/παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία Στα 25g, <i>E. coli</i> <100cfu/g, Εντεροβακτήρια <1000cfu/g), με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των ορίων της νομοθεσίας, με πλήρη απουσία βαρέων μετάλλων.
Αγγούρι	30g	
Καρότο τριμμένο	25-30g	
Iceberg	15g	
Ψητά λαχανικά	40g	Επιτρεπόμενα λαχανικά: μελιτζάνα/κολοκύθι/πιπεριές πολύχρωμες: να υπερέχουν τα υπόλοιπα λαχανικά έναντι της μελιτζάνας (ενδεικτική αναλογία 30g τα υπόλοιπα λαχανικά και 10g η μελιτζάνα ή και ακόμα λιγότερη ποσότητα μελιτζάνας), πλυμένα και καλά απολυμασμένα (προτείνονται φυσικοί τρόποι απολύμανσης, π.χ. με αραιά διαλύματα ξιδιού κατάλληλης περιεκτικότητας για την ορθή και αποτελεσματική απολύμανση), απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, γεύση, οσμή, χρώμα), απαλλαγμένα από αλλοιογόνους/παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία Στα 25g, <i>E. coli</i> <100cfu/g, Εντεροβακτήρια <1000cfu/g), με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των ορίων της νομοθεσίας, με πλήρη απουσία βαρέων μετάλλων.
Μπρόκολο ψητό	15g	Μπρόκολο πλυμένο και καλά απολυμασμένο (προτείνονται φυσικοί τρόποι απολύμανσης, π.χ. με αραιά διαλύματα ξιδιού κατάλληλης περιεκτικότητας για την ορθή και αποτελεσματική απολύμανση), απαλλαγμένο ορατών ξένων υλών, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, γεύση, οσμή, χρώμα), απαλλαγμένο από αλλοιογόνους/παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία Στα 25g, <i>E. coli</i> <100cfu/g, Εντεροβακτήρια <1000cfu/g), με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των ορίων της νομοθεσίας, με πλήρη απουσία βαρέων μετάλλων
Κουνουπίδι ψητό	15g	Κουνουπίδι πλυμένο και καλά απολυμασμένο (προτείνονται φυσικοί τρόποι απολύμανσης, π.χ. με αραιά διαλύματα ξιδιού κατάλληλης περιεκτικότητας για την ορθή και αποτελεσματική απολύμανση), απαλλαγμένο ορατών ξένων υλών, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, γεύση, οσμή, χρώμα), απαλλαγμένο από αλλοιογόνους/παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία Στα 25g, <i>E. coli</i> <100cfu/g, Εντεροβακτήρια <1000cfu/g), με υπολείμματα

		φυτοφαρμάκων εντός των ορίων της νομοθεσίας, με πλήρη απουσία βαρέων μετάλλων
Καρότο βρασμένο	20g	Καρότο πλυμένο και καλά απολυμασμένο (προτείνονται φυσικοί τρόποι απολύμανσης, π.χ. με αραιά διαλύματα ξιδιού κατάλληλης περιεκτικότητας για την ορθή και αποτελεσματική απολύμανση), απαλλαγμένο ορατών ξένων υλών, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, γεύση, οσμή, χρώμα), απαλλαγμένο από αλλοιογόνους/παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία Στα 25g, <i>E. coli</i> <100cfu/g, Εντεροβακτήρια<1000cfu/g), με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των ορίων της νομοθεσίας, με πλήρη απουσία βαρέων μετάλλων. Το τελικό προϊόν να είναι βρασμένο και κομμένο σε ροδέλες.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΙΓΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ (ΓΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ)				
Τρόφιμο	Βάρος (g)	Αλάτι (ανά 100 g προϊόντος)	Προστιθέμεν α σάκχαρα (ανά 100g προϊόντος)	Προδιαγραφές
Μίγμα για προσθήκη σε σάντουιτς (με βάση το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)	1 κουταλιά της σούπας (περίπου 10-15g)	<1g	<0,5g	Επιτρεπόμενα συστατικά για την παρασκευή των μιγμάτων: νερό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλεύρι, , λεμόνι, γνήσιο ξίδι, λαχανικά, μυρωδικά. Απαγορεύεται κάθε χρήση συντηρητικών προσθέτων, καθώς και άλλων προστιθέμενων λιπών και ελαίων πέραν του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου. Μη χρήση χρωστικών και τεχνητών προσθέτων. Πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών. Επισημαίνεται ότι τα μίγματα θα χρησιμοποιούνται στα σάντουιτς με αυγό, κοτόπουλο και ψητά λαχανικά και θα είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα σε αυτά. Ιδανικά μπορούν να προταθούν περισσότερα του ενός μίγματα.
Μίγμα για προσθήκη σε σάντουιτς με βάση το ταχίνι	1 κουταλιά της σούπας (περίπου 10-15g)	<1g	<0,5g	Επιτρεπόμενα συστατικά για την παρασκευή των μιγμάτων: νερό, ταχίνι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλεύρι, γιαούρτι, λεμόνι, ξίδι, λαχανικά, μυρωδικά. Απαγορεύεται κάθε χρήση συντηρητικών προσθέτων, καθώς και άλλων προστιθέμενων λιπών και ελαίων πέραν του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου. Μη χρήση χρωστικών και τεχνητών προσθέτων. Πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών. Επισημαίνεται ότι τα μίγματα θα χρησιμοποιούνται στα σάντουιτς με αυγό, κοτόπουλο και ψητά λαχανικά και θα είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα σε αυτά. Ιδανικά μπορούν να προταθούν περισσότερα του ενός μίγματα.
Μίγμα για προσθήκη σε σάντουιτς με βάση το γιαούρτι	1 κουταλιά της σούπας (περίπου 10-15g)	<1g	<0,5g	Επιτρεπόμενα συστατικά για την παρασκευή των μιγμάτων: νερό, γιαούρτι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι, ξίδι, λαχανικά, μυρωδικά. Απαγορεύεται κάθε χρήση συντηρητικών προσθέτων, καθώς και άλλων προστιθέμενων λιπών και ελαίων πέραν του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου. Μη χρήση χρωστικών και τεχνητών προσθέτων. Πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών. Επισημαίνεται ότι τα μίγματα θα χρησιμοποιούνται στα σάντουιτς με αυγό, κοτόπουλο και ψητά λαχανικά και θα είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα σε αυτά. Ιδανικά μπορούν να προταθούν περισσότερα του ενός μίγματα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προμήθεια Λοιπών Αρτοσκευασμάτων και Δημητριακών

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΛΟΙΠΩΝ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ (ΓΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ Ή/ΚΑΙ ΠΑΚΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ)								
Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (g)	Αλάτι (ανά 100 g προϊόντος)	Ολικά λιπαρά ανά 100 g προϊόντος	Κορεσμένα (ανά 100 g προϊόντος)	Τρανς (ανά 100 g προϊόντος)	Προστιθέμ ενα σάκχαρα (ανά 100 g προϊόντος)	% ολικής άλεσης επί του συνολικού αλεύρου	Προδιαγραφές
ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ								

Σταφιδόψωμο	60g	<1,3 g	<10 g	< 1.5 g	0%	<5 g*	≥60	Όλα τα αρτοσκευάσματα πρέπει να είναι: α) ολικής άλεσης (το αλεύρι ολικής να είναι τουλάχιστον 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου, και να αναγράφεται επί της ετικέτας), β) απαλλαγμένα ή με περιορισμένα στο ελάχιστο από κορεσμένα λιπαρά οξέα (βλέπε πίνακα) και πλήρως απαλλαγμένα από trans, γ) χαμηλής περιεκτικότητας σε καστανή ζάχαρη και αλάτι (οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα είναι τα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια). Επισημαίνεται ότι εφόσον το επιτρέπουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, συμμορφούμενοι με τις υποδείξεις του Ινστιτούτου, θα πρέπει οι ποσότητες ζάχαρης και αλάτος να είναι ακόμα χαμηλότερες, δ) χωρίς προσθήκη τεχνητών πρόσθετων (συντηρητικά, αντιοξειδωτικά όπως ενώσεις προπιονικού / σορβικού / ασκορβικού οξέος)** ε) με επιτρεπόμενα διογκωτικά αρτοποιίας μόνο μαγειρική σόδα και baking powder, στ) πλήρως απαλλαγμένα από άλλα πρόσθετα πέραν των προαναφερόμενων ζ) πλήρως απαλλαγμένα μυκοτοξινών και αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών και η) με συγκεντρώσεις υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων εντός ορίων ισχύουσας σχετικής νομοθεσίας. Όπου γίνεται
-------------	-----	--------	-------	---------	----	-------	-----	---

								αναφορά σε σταφίδες, επισημαίνεται ότι το προϊόν θα πρέπει να μην περιέχει κουκούτσια θ) με μόνη επιτρεπόμενη λιπαρή ύλη το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
Κριτσίνια με σουσάμι	60g	<1,3 g	<15 g	< 3 g	0%	<0.5 g	≥60	
Κριτσίνια χωρίς σουσάμι	60g	<1,3 g	<10 g	< 1.5 g	0%	<0.5 g	≥60	
Κριτσίνια με προσθήκη λαχανικών/τυριών	60g	<1,3 g	<10 g	< 1.5 g	0%	<0.5 g	≥60	
Μουστοκούλουρο	40g	<1,3 g	<15 g	< 3 g	0%	<5 g*	≥60	

Μουστοκούλουρο	60g	<1,3 g	<15 g	< 3 g	0%	<5 g*	≥60	
Κέικ καρότου*	50g	<1,3 g	<20 g	< 3 g	0%	<5g*	≥60	Για το κέικ καρότου, πέρα των προδιαγραφών που ισχύουν για όλα τα αρτοσκευάσματα, θα πρέπει επιπλέον να ισχύουν τα επόμενα. Εκτός από τα βασικά συστατικά (αλεύρι, καρότο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αυγό, σταφίδες) το προϊόν μπορεί να περιέχει επίσης: μέλι ή καστανή ζάχαρη, κανέλλα ή άλλο μυρωδικό, βανίλια (όχι βανιλίνη). Η ποσότητα του καρότου να αποτελεί τουλάχιστον το 30% του βάρους επί του τελικού προϊόντος.
Κέικ καρότου*	80g	<1,3 g	<20 g	< 3 g	0%	<5g*	≥60	

Κέικ καρότο-παντζάρι*	50g	<1,3 g	<20 g	< 3 g	0%	<5g*	≥60	Για το κέικ καρότου-παντζαριού πέρα των προδιαγραφών που ισχύουν για όλα τα αρτοσκευάσματα, θα πρέπει επιπλέον να ισχύουν τα επόμενα. Εκτός από τα βασικά συστατικά (αλεύρι, καρότο, παντζάρι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αυγό, σταφίδες) το προϊόν μπορεί να περιέχει επίσης: μέλι ή καστανή ζάχαρη, κανέλλα ή άλλο μυρωδικό, βανίλια (όχι βανιλίνη). Η ποσότητα των λαχανικών να αποτελεί τουλάχιστον το 30% του βάρους επί του τελικού προϊόντος.
Κέικ καρότο-παντζάρι*	80g	<1,3 g	<20 g	< 3 g	0%	<5g*	≥60	
Τυρόψωμο με λαχανικά	100g	<1,3 g	-	-	0 g	<0.5g	≥60	Βασικά συστατικά: αλεύρι ολικής άλεσης, τυριά, λαχανικά, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Ως προς τα τυριά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν: ημίσκληρο τυρί ελληνικής προέλευσης και παραγωγής, φέτα, ανθότυρος. Ως προς τα λαχανικά προτείνονται: πιπεριές, καρότο, κολοκύθι κλπ. Επίσης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί γιαούρτι για τη δημιουργία της γέμισης/ ζύμης. Επισημαίνεται ότι στο ψημένο προϊόν, το ποσοστό της ζύμης και γέμισης θα πρέπει να είναι 50% έκαστο με προτίμηση στην υπεροχή της γέμισης έναντι της ζύμης (προτεινόμενο εύρος %: ζύμη 30-40%, γέμιση 60-70%) και παράλληλα το ποσοστό των

								λαχανικών της γέμισης παρόμοιο ή ελαφρώς λιγότερο από το ποσοστό των χρησιμοποιούμενων τυριών
Αλμυρό κέικ λαχανικών με τυρί	100g	<1,3 g	-	-	0 g	<0.5g	≥60	Βασικά συστατικά: αλεύρι ολικής άλεσης, τυριά, λαχανικά, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Ως προς τα τυριά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν: ημίσκληρο τυρί, φέτα, ανθότυρος. Ως προς τα λαχανικά προτείνονται: πιπεριές, καρότο, κολοκύθι κλπ. Επίσης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί γιαούρτι για τη δημιουργία της γέμισης/ ζύμης. Επισημαίνεται ότι στο ψημένο προϊόν, το ποσοστό του τυριού/των τυριών θα πρέπει να είναι περί του 20% ενώ η ποσότητα των λαχανικών να φτάνει τουλάχιστον το 30%.
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ								
Νιφάδες βρώμης με σταφίδες	20g (10g νιφάδες βρώμης + 10g σταφίδες)	<0,3 g	<7,5 g	<0,3 g	0 g	<0,5 g	-	Εντός ατομικής προστατευτικής συσκευασίας κατάλληλης για τρόφιμα και επαφής με τρόφιμα. Οι νιφάδες βρώμης μπορούν να είναι προέλευσης από χώρες Ε.Ε. Οι σταφίδες να είναι ελληνικής προέλευσης και πλήρως απαλλαγμένες από κουκούτσι. Πλήρως απαλλαγμένο συντηρητικών και μυκοτοξινών. Με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός ορίων νομοθεσίας. Πλήρης απουσία

								αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών.
Νιφάδες βρώμης	500g	<0,3 g	<7,5 g	<0,3 g	0 g	<0,5 g	-	Εντός προστατευτικής συσκευασίας κατάλληλης για τρόφιμα και επαφής με τρόφιμα. Οι νιφάδες βρώμης μπορούν να είναι προέλευσης από χώρες Ε.Ε. Πλήρως απαλλαγμένο συντηρητικών και μυκοτοξινών. Με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός ορίων νομοθεσίας. Πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών.
Μπισκότο βρώμης	50g	<1,3 g	<15 g	< 3 g	0%	<5g*	≥60	Για το μπισκότο βρώμης, πέρα των προδιαγραφών που ισχύουν για όλα τα αρτοσκευάσματα, θα πρέπει επιπλέον να ισχύουν τα επόμενα. Συστατικά: αλεύρι ολικής άλεσης, βρώμη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μέλι, αλάτι. Δεν επιτρέπεται η χρήση ξηρών καρπών.
Μπάρα δημητριακών	50g	<1,3 g	<10 g	< 3 g	0%	<5g*	≥60	Για τη μπάρα δημητριακών, πέρα των προδιαγραφών που ισχύουν για όλα τα αρτοσκευάσματα, θα πρέπει επιπλέον να ισχύουν τα επόμενα. Επιτρεπόμενα συστατικά: βρώμη, αλεύρι ολικής άλεσης, αλεύρι οσπρίων, ταχίνι, σουσάμι, σταφίδες, μέλι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι, κανέλλα ή άλλο μυρωδικό. Δεν επιτρέπεται η χρήση ξηρών καρπών και επεξεργασμένων δημητριακών.

*Επισημαίνεται ότι στα κέικ (καρότου, καρότου/παντζαριού) η ποσότητα των χρησιμοποιούμενων γλυκαντικών υλών (μόνο μέλι και καστανή ζάχαρη) θα είναι η ελάχιστη δυνατή, με το όριο που αναφέρεται στα προστιθέμενα σάκχαρα να είναι το μέγιστο δυνατό επιτρεπόμενο. Θα προτιμηθεί η παραγωγή προϊόντων με επίπεδα σακχάρων όσο το δυνατόν χαμηλότερα των αναγραφόμενων επιτρεπόμενων ορίων, εφόσον το επιτρέπουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους. Επίσης, προτιμάται η προσθήκη μελιού έναντι της καστανής ζάχαρης. Η προσθήκη καστανής ζάχαρης μπορεί να είναι έως 5%, ενώ η προσθήκη συνδυασμού καστανής ζάχαρης και μελιού μπορεί να είναι έως 8%.

** Τα συντηρητικά επιτρέπεται να προστεθούν στο τελικό προϊόν μόνο κατόπιν αιτήματος του Ινστιτούτου για αύξηση της διάρκειας ζωής του τελικού προϊόντος, και εφόσον πρώτα έχει ενημερωθεί το Ινστιτούτο. Οποιαδήποτε προσθήκη πρόσθετου τροφίμου (συντηρητικού) θα πρέπει να έχει προσδιοριστεί πλήρως με ακριβή αναφορά στο είδος και τη συγκέντρωση αυτού, και η οποία θα πρέπει από πριν να έχει γίνει αποδεκτή και να υπάρχει σχετική έγκριση από το Ινστιτούτο.

*** Τα βάρη αναφέρονται στα τελικά, ψημένα/βρασμένα διανεμηθέντα προϊόντα. Για όλα τα προϊόντα είναι αποδεκτή η απόκλιση $\pm 5\%$ επί της αναγραφόμενης στον παραπάνω πίνακα τιμής βάρους, με την προϋπόθεση ότι ο μέσος όρος του συνόλου των διανεμηθέντων προϊόντων ανά ημέρα να είναι ίσος με την προβλεπόμενη τιμή βάρους που παρουσιάζεται στον πίνακα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προμήθεια Προϊόντων Πίτας και Πίτσας Λαχανικών (για Καθημερινά Γεύματα)

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΓΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ)

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Αλάτι(ανά 100 g προϊόντος)	Προστιθέμεν ασσάκχαρα (ανά 100g προϊόντος)	Προδιαγραφές
ΠΙΤΕΣ				
Σπανακόπιτα	140g	<1,3g	---	α) φύλλο μόνο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μη χρήση σιροπιού γλυκόζης, με προσθήκη αυγού β) παρόμοια αναλογία ζύμης και γέμισης (στο 50% έκαστη) επί του τελικού, έτοιμου προς κατανάλωση ψημένου προϊόντος, γ) αποδεκτές οι πίτες που έχουν φύλλο, και όχι μόνο ζύμη που παραπέμπει σε ψωμί, δ) μη αποδεκτή η χρήση σφολιάτας, ε) πλήρως απαλλαγμένες συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλες τις πρώτες ύλες, δηλαδή στο αλεύρι, στα λοιπά προστιθέμενα συστατικά και στα τελικά προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας), στ) πρόσφατης παρασκευής (το πολύ 1 μήνα εντός κατάψυξης από τη στιγμή παρασκευής και τοποθέτησης της γέμισης).
Σπανακόπιτα	70g	<1,3g	---	
Πρασόπιτα	140g	<1,3g	---	
Πρασόπιτα	70g	<1,3g	---	
Σπανακοτυρόπιτα	140g	<1,3g	---	Ισχύουν όλα τα παραπάνω (α-στ). Επιτρεπόμενα τυριά για τη γέμιση: μυζήθρα, φέτα, η ποσότητα του λαχανικού εντός της γέμισης να υπερτερεί αυτής του τυριού. Στις πίτες που περιέχουν λαχανικά και τυρί επί του τελικού προϊόντος γέμισης ισχύουν οι εξής αναλογίες: i) κολοκυθοτυρόπιτα: ≥50% της γέμισης το κολοκύθι, ≥30% της γέμισης το/τα τυρί/τυριά, και το υπόλοιπο ποσοστό συμπληρώνεται από τα λοιπά αναφερόμενα και επιτρεπόμενα συστατικά γέμισης, ii) σπανακοτυρόπιτα/πρασοτυρόπιτα: παρόμοιες με τις ανωτέρω αναλογίες λαχανικών και τυριού/τυριών.
Σπανακοτυρόπιτα	70g	<1,3g	---	
Πρασοτυρόπιτα	140g	<1,3g	---	
Πρασοτυρόπιτα	70g	<1,3g	---	

Κολοκυθοτυρό πιτα	140g	<1,3g		
Κολοκυθοτυρό πιτα	70g	<1,3g		
Παραδοσιακή τυρόπιτα με πλιγούρι	140g	<1,3g	---	Συστατικά: Γλυκός τραχανάς με παστεριωμένο (φρέσκο) γάλα και σπασμένο σιτάρι (πλιγούρι), τυρί φέτα, αλεύρι ολικής άλεσης, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αυγό, φρέσκο γάλα, αλάτι, πιπέρι. Ισχύουν τα παραπάνω (α, γ έως στ). Επισημαίνεται ότι η ζύμη/φύλλο θα αποτελεί ποσοστό έως το 30% του τελικού προς κατανάλωση ψημένου προϊόντος και η γέμιση ίσο ή άνω του 70%. Στη γέμιση επί του τελικού προϊόντος, θα χρησιμοποιηθεί λιγότερο από 50% γλυκός τραχανάς (κατάλληλη αναλογία φρέσκου γάλακτος και πλιγουριού), περισσότερο από 40% τυρί και 5-10% λοιπά επιτρεπόμενα συστατικά (αυγό, γάλα).
Παραδοσιακή τυρόπιτα με πλιγούρι	70g	<1,3g	---	
Κολοκυθόπιτα γλυκιά (με ή χωρίς φύλλο ολικής άλεσης)	140g	<1,3g	<5g	Εκτός από τα βασικά συστατικά (κίτρινη κολοκύθα, αλεύρι ολικής άλεσης, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο) μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης: παστεριωμένο (φρέσκο) γάλα, αυγό, σταφίδες, μέλι, καστανή ζάχαρη, κανέλλα ή άλλο μυρωδικό, αλάτι. Ισχύουν τα παραπάνω (α-στ). Στη γέμιση η κίτρινη κολοκύθα θα αποτελεί ποσοστό $\geq 60\%$ επί του τελικού ψημένου προϊόντος.
Κολοκυθόπιτα γλυκιά (με ή χωρίς φύλλο ολικής άλεσης)	70g	<1,3g	<5g	
Κοτόπιτα	140g	<1,3g	---	Βασικά συστατικά: αλεύρι ολικής άλεσης, φιλέτο κοτόπουλο στήθος, τυριά, λαχανικά, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Ως προς το κοτόπουλο επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί φιλέτο στήθος κοτόπουλο άνευ δέρματος (πέτσας), χωρίς

Κοτόπιτα	70g	<1,3g	---	κόκαλα, κλείδα και χόνδρινα (σκληρά) σημεία του στέρνου, μη χρήση πολτοποιημένης μάζας αλλά ολόκληρου τεμαχίου κομμένου σε φέτες (όχι σε μικρά κομματάκια), άνευ συντηρητικών και λοιπών προσθέτων (π.χ. γλουταμινικά, καραγενάνη, πρωτεΐνη σόγιας), με πλήρη απουσία αντιβιοτικών και διοξινών, μαριναρισμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βαλσάμικο και μυρωδικά, ψημένο όχι τηγανισμένο, σε βαθμό ώστε να έχει απωλέσει το ροζ/κοκκινωπό χρώμα στο εσωτερικό ή στο κέντρο του για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών όπως η <i>Salmonella</i> spp., η <i>Listeria monocytogenes</i> κλπ. Ως προς τα τυριά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν φέτα ή ανθότυρος. Ως προς τα λαχανικά προτείνονται: πιπεριές, καρότο, κολοκύθι κλπ. Επίσης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί γιαούρτι για τη δημιουργία της γέμισης/ ζύμης. Επισημαίνεται ότι στο ψημένο προϊόν, το ποσοστό της ζύμης και γέμισης θα πρέπει να είναι 50% έκαστο με προτίμηση στην υπεροχή της γέμισης έναντι της ζύμης (προτεινόμενα εύρη %: ζύμη 30-40%, γέμιση 60-70%) και παράλληλα το ποσοστό των λαχανικών της γέμισης παρόμοιο ή ελαφρώς λιγότερο από το ποσοστό των χρησιμοποιούμενων τυριών
----------	-----	-------	-----	---

Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (g)*	Trans	Αλάτι(ανά 100 g προϊόντος)	% ολικής άλεσης επί του συνολικού αλεύρου	Προδιαγραφές
Πίτσα με λαχανικά	140g	0g	<1,3g	≥60	α) ζύμη αποκλειστικά με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μη χρήση σιροπιού γλυκόζης, με προσθήκη αυγού β) πλήρως απαλλαγμένη συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλες τις πρώτες ύλες-αλεύρι όσο και στα

Πίτσα με λαχανικά κλειστού τύπου (τύπου καλτσόνε)	140g	0g	<1,3g	≥60	προϊόντα, κάτω από το όριο ανίχνευσης, ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας), γ) πρόσφατης παρασκευής, το πολύ 1 μήνα εντός κατάψυξης από τη στιγμή παρασκευής). Συστατικά: ημίσκληρο τυρί (40g), τομάτα (30g), πράσινη πιπεριά (15g). Οι αναλυτικές προδιαγραφές του τυριού, και λαχανικών βλ. “τεχνικές προδιαγραφές πρωτεϊνούχων τροφίμων για παρασκευή σάντουιτς, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων” και “τεχνικές προδιαγραφές λαχανικών για παρασκευή σάντουιτς, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων” Δεν επιτρέπεται η χρήση σάλτσας ντομάτας. Η τομάτα να είναι κατανεμημένη στο προϊόν ως εξής: φέτα-ες φρέσκιας τομάτας πάνω από το τυρί και κομματάκια φρέσκιας τομάτας κάτω από το τυρί. Η ζύμη να μην ξεπερνά το 40-45% του βάρους του τελικού προϊόντος (ψημένου, έτοιμου προς κατανάλωση). Πλήρως απαλλαγμένο συντηρητικών και μυκοτοξινών. Πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών.
Πίτσα με κοτόπουλο, λαχανικά και τυρί	140g	0g	<1,3g	≥60	α) ζύμη αποκλειστικά με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μη χρήση σιροπιού γλυκόζης, με προσθήκη αυγού β) πλήρως απαλλαγμένη συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλες τις πρώτες ύλες-αλεύρι όσο και στα προϊόντα, κάτω από το όριο ανίχνευσης, ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας), γ) πρόσφατης παρασκευής, το πολύ 1 μήνα εντός κατάψυξης από τη στιγμή παρασκευής). Συστατικά: ημίσκληρο τυρί (20g), κοτόπουλο (20g), τομάτα (30g), λαχανικά όπως αρακάς και καλαμπόκι (15g). Δεν επιτρέπεται η χρήση σάλτσας ντομάτας. Οι αναλυτικές προδιαγραφές του τυριού, κοτόπουλου και λαχανικών βλ. “τεχνικές προδιαγραφές πρωτεϊνούχων τροφίμων για παρασκευή σάντουιτς, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων” και “τεχνικές προδιαγραφές λαχανικών για παρασκευή σάντουιτς, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων”. Η τομάτα να είναι κατανεμημένη στο προϊόν ως εξής: φέτα-ες φρέσκιας τομάτας πάνω από το τυρί και κομματάκια φρέσκιας τομάτας κάτω από το τυρί. Η ζύμη να μην ξεπερνά το 40-45% του βάρους του τελικού προϊόντος (ψημένου, έτοιμου προς κατανάλωση). Πλήρως απαλλαγμένο συντηρητικών και μυκοτοξινών. Πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών.

* Τα βάρη αναφέρονται στα τελικά, ψημένα/βρασμένα διανεμηθέντα προϊόντα. Για όλα τα προϊόντα είναι αποδεκτή η απόκλιση $\pm 5\%$ επί της αναγραφόμενης στον παραπάνω πίνακα τιμής βάρους, με την προϋπόθεση ότι ο μέσος όρος του συνόλου των διανεμηθέντων προϊόντων ανά ημέρα να είναι ίσος με την προβλεπόμενη τιμή βάρους που παρουσιάζεται στον παραπάνω πίνακα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προμήθεια Λοιπών Ειδών

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ (ΓΙΑ ΠΑΚΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ)

Τρόφιμο	Βάρος διανεμηθέντος προϊόντος (g ή L) / είδος συσκευασίας	Περιγραφή προδιαγραφών προϊόντος
Ελαιόλαδο	1L	Τυποποιημένο προϊόν με επισήμανση «εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο».
Ταχίνι	300g	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.
Σταφίδες	200-300g	Σταφίδες ελληνικής προέλευσης πλήρως απαλλαγμένες από κουκούτσι
Αυγά νωπά με κέλυφος	εξάδα αυγών	Αυγά Α κατηγορίας, βάρους 53-63 g (MEDIUM), με κατάλληλα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων. Δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Χωρίς παρουσία ρωγμών ή ανωμαλιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λ.π. Τα αυγά θα πρέπει να είναι άθικτα, συσκευασμένα σε κατάλληλη για τρόφιμα προστατευτική συσκευασία (ανά έξι ή ανά τέσσερα τεμάχια αυγών) από ωοσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP. Απαλλαγμένα κατά το δυνατόν από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella spp.</i> απουσία στα 25g).
Αυγά νωπά με κέλυφος	τετράδα αυγών	

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ, ΛΟΙΠΩΝ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ, ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΙΤΑΣ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΕΙΔΩΝ

- i. Σε ειδικές περιπτώσεις όπου η χρήση κάποιου συντηρητικού κρίνεται απαραίτητη, ώστε το τελικό προϊόν να έχει συνολική διάρκεια ζωής τουλάχιστον 3 ημερών ή και κατόπιν αιτήματος του Ινστιτούτου για αύξηση της διάρκειας ζωής των τελικών προϊόντων, αυτό θα πρέπει να προστεθεί κατά την ελάχιστη δυνατή συγκέντρωση και πάντα σύμφωνα με την ισχύουσα υγειονομική νομοθεσία. Θα πρέπει δε, να προσδιοριστεί πλήρως το είδος του συντηρητικού και η αντίστοιχη συγκέντρωσή του στο τελικό προϊόν.
- ii. Το προσωπικό που εργάζεται στις ως άνω εγκαταστάσεις, πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο στους Κανόνες Υγιεινής/Ασφάλειας και τα αντίστοιχα Συστήματα Υγιεινής και Ποιότητας που εφαρμόζει ο προμηθευτής και να διαθέτει όλα τα απαραίτητα πιστοποιητικά/βιβλιάρια υγείας εν ισχύ, όπως ορίζονται από τους σχετικούς Υγειονομικούς Κανονισμούς.
- iii. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι οποιοδήποτε από τα Προϊόντα αποκλίνει αποδεδειγμένα από τις τεχνικές προδιαγραφές (π.χ. ξένο σώμα, αλλοίωση, δυσοσμία, λοιπές αλλοιώσεις των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, ορατή μούχλα, ανεύρεση αλλοιογόνων/παθογόνων μικροοργανισμών κλπ), ο προμηθευτής δύναται, ενδεικτικά, i) να υποχρεωθεί σε άμεση αντικατάσταση του, ii) να επιβαρυνθεί με το κόστος εργαστηριακής ανάλυσης του δείγματος και iii) να υποστεί αναλογική και ποσοστιαία μείωση στο ποσό της αμοιβής του (αναλόγως της βαρύτητας του ευρήματος).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Απαιτούμενα δικαιολογητικά τεχνικής προσφοράς

- 1) Λεπτομερής περιγραφή και σχεδιάγραμμα κάτοψης του χώρου υποδοχής και αποθήκευσης των πρώτων υλών, προετοιμασίας, παρασκευής, συσκευασίας και προσωρινής αποθήκευσης των Προϊόντων. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.
- 2) Κατάλογος των κυριότερων συναφών υπηρεσιών που πραγματοποιήθηκαν την τελευταία πενταετία με αναφορά του αντίστοιχου ποσού αμοιβής, της ημερομηνίας εκτέλεσης του έργου και του δημοσίου ή ιδιωτικού παραλήπτη, συνοδευόμενο από βεβαιώσεις καλής εκτέλεσης των συμβάσεων που έχουν εκτελεστεί κατά το παρελθόν. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθεί η Επαγγελματική Εμπειρία, του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.
- 3) Αντίγραφο της άδειας ίδρυσης και ισχύουσας άδειας λειτουργίας του εργαστηρίου παρασκευής και συσκευασίας των προϊόντων. Το αυτό (δηλαδή αντίγραφο της άδειας ίδρυσης και ισχύουσας άδειας λειτουργίας της επιχείρησης) ισχύει και για τους προμηθευτές πρώτων υλών (κύριο και εναλλακτικό) και τον προμηθευτή των φρούτων.
- 4) Πιστοποίηση με ISO 22000:2018 από αρμόδιες υπηρεσίες ή από κατάλληλα διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς/εταιρείες επιθεώρησης καθώς και αντίγραφο του εγχειριδίου/φακέλου HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) της επιχείρησης και των πλέον πρόσφατων φύλλων εργασίας και παρακολούθησης κρίσιμων σημείων, ορίων και άλλων διεργασιών. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή. Εφόσον ο ενδιαφερόμενος διαθέτει και πρόσθετα Συστήματα Ποιότητας (π.χ. ISO 9001), θα πρέπει να καταθέσει επιπλέον και αντίγραφα των αντίστοιχων αποδεικτικών πιστοποίησης.
- 5) Αντίγραφα των πιστοποιήσεων με ISO 22000:2018 από αρμόδιες υπηρεσίες ή από κατάλληλα διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς/εταιρείες επιθεώρησης των επιχειρήσεων των προμηθευτών πρώτων υλών (κύριου και εναλλακτικού). Για την περίπτωση των φρούτων/λαχανικών ζητείται επιπλέον πιστοποίηση ολοκληρωμένης διαχείρισης/παραγωγής κατά το πρότυπο Agro 2 ή άλλο πρωτόκολλο παραγωγής αναγνωρισμένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ).
- 6) Αντίγραφα των πρόσφατων (τουλάχιστον της τελευταίας διετίας) εξωτερικών επιθεωρήσεων από αρμόδιες κρατικές αρχές ή από διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς με την αναφορά στις κύριες συστάσεις/υποδείξεις για βελτίωση προς συμμόρφωση. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.
- 7) Αναλυτικό κατάλογο με τους προμηθευτές των πρώτων υλών (ένας κύριος και ένας εναλλακτικός), οι οποίοι θα χρησιμοποιηθούν καθ' όλη τη διάρκεια υλοποίησης του Έργου, τις διευθύνσεις των εγκαταστάσεων παρασκευής, επεξεργασίας, συσκευασίας και προσωρινής αποθήκευσης των Προϊόντων, καθώς και τα στοιχεία επικοινωνίας των υπευθύνων αυτών, ανά τομέα ευθύνης. 8) Φύλλα τεχνικών προδιαγραφών για Α. τα προϊόντα και Β. τις επιμέρους πρώτες ύλες με πλήρη περιγραφή των χαρακτηριστικών τους. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.
- 9) Πρόταση υλοποίησης του Έργου, η οποία θα λαμβάνει υπόψη της το σύνολο των τεχνικών προδιαγραφών, όπως περιέχονται στα έγγραφα της πρόσκλησης, στην οποία πρέπει να γίνεται αναφορά (i) στον αριθμό των εργαζομένων που προβλέπεται ν' απασχοληθούν στο έργο (ii) εάν το σύνολο των εργαζομένων αυτών διαθέτει πιστοποιητικά υγείας εν ισχύ, σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017, καθώς και

(iii) στα αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης σεμιναρίων σχετικών με τη διαχείριση και την υγιεινή των τροφίμων. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.

10) Υπεύθυνη δήλωση περί του ότι:

- Κατά τη λειτουργία της επιχείρησης του υποψήφιου προμηθευτή τηρούνται οι όροι και οι προϋποθέσεις της Υγειονομικής διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017 και των τυχόν τροποποιήσεων αυτής.
- Θα προσκομισθούν στο Ινστιτούτο σε πρώτη ζήτηση επικυρωμένα αντίγραφα των πιστοποιητικών υγείας (σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 - ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017) καθώς και αποδεικτικά εκπαίδευσης και παρακολούθησης κατάλληλων σεμιναρίων (ως προς την υγιεινή & ασφάλεια) για το σύνολο των εργαζομένων που θ' απασχοληθούν στο έργο.
- Κατά του υποψήφιου προμηθευτή δεν έχει επιβληθεί διοικητικό πρόστιμο για υγειονομικές ή αστυκτηνιατρικές παραβάσεις κατά την τελευταία τριετία, ούτε εκκρεμεί σε οποιοδήποτε στάδιο σχετική διαδικασία.

Σημειώνεται ότι σε περίπτωση που σε βάρος των δηλούντων φυσικών προσώπων (συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμοι εκπρόσωποι των ενδιαφερόμενων εταιρειών, ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών) (ενδεχομένως και/ή των τυχόν θυγατρικών των νομικών προσώπων) έχει εκδοθεί αμετάκλητη ποινική απόφαση ή τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως διοικητικό πρόστιμο για παραβίαση διατάξεων που αφορούν την υγιεινή, την ποιότητα ή την ασφάλεια των τροφίμων ή κατάσχεση ακατάλληλων εμπορευμάτων εντός της τελευταίας τριετίας, οφείλουν να αναφέρουν αυτές τις καταδικαστικές ποινικές αποφάσεις ή τα διοικητικά πρόστιμα και κατασχέσεις, καθώς και την ακριβή αιτία την οποία αφορούν. Επίσης, εάν οι διοικούντες (φυσικά πρόσωπα) των εταιρειών και ενώσεων προσώπων/κοινοπραξιών που υποβάλλουν προσφορά μετέχουν ή μετείχαν με οποιαδήποτε ιδιότητα σε άλλες επιχειρήσεις και/ή νομικά πρόσωπα του ιδίου ή παρεμφερούς αντικειμένου και σκοπού, και ένεκα της συμμετοχής τους αυτής τους έχει επιβληθεί αμετακλήτως ποινή ή διοικητικό πρόστιμο ή κατάσχεση, κατά τα ανωτέρω, εντός της τελευταίας τριετίας, πρέπει ομοίως να το αναφέρουν.

Παράρτημα Γ – Έντυπα Οικονομικής Προσφοράς

ΠΙΝΑΚΑΣ Ι							
Περιγραφή γεύματος (1)	Κόστος πρώτων υλών	Κόστος πρωτογενούς συσκευασίας (με παροχή ψυγείων)	Εργατικά για την παρασκευή ειδών (με παροχή ψυγείων)	ΣΥΝΟΛΟ 4 (με παροχή ψυγείων)	Κόστος πρωτογενούς συσκευασίας (χωρίς παροχή ψυγείων)	Εργατικά για την παρασκευή ειδών (χωρίς παροχή ψυγείων)	ΣΥΝΟΛΟ 4 (χωρίς παροχή ψυγείων)
Σάντουιτς (διαφόρων ειδών ψωμιού 2) και φρούτο ή/και γάλα ή γιαούρτι με προσθήκη διαφόρων ειδών (π.χ. τυρί και ντομάτα) (βλ. πίνακα ΙΙ)	ΠΙΝΑΚΑΣ 2			0.00 €			0.00 €
Πίτσα και φρούτο ή/και γάλα ή γιαούρτι με προσθήκη διαφόρων ειδών (π.χ. τυρί και ντομάτα) (βλ. πίνακα ΙΙ)	ΠΙΝΑΚΑΣ 2			0.00 €			0.00 €
Πίτα (3) και φρούτο ή/και γάλα ή γιαούρτι	ΠΙΝΑΚΑΣ 2			0.00 €			0.00 €
(1) Για την αναλυτική παρουσίαση των τροφίμων συμβουλευτείτε ΠΙΝΑΚΑ 2							
(2,3) παρακαλούμε συμπληρώστε τις τιμές των προϊόντων στον ΠΙΝΑΚΑ 2							
(4) η τελική τιμή των σάντουιτς, πιτών, πίτσας προκύπτει από το άθροισμα των στηλών Ε/Η του πίνακα Ι και C/D του πίνακα ΙΙ							
ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΙ							
Προσθήκη ή εναλλαγή υλικών							
Τρόφιμα	Τεχνικές προδιαγραφές ειδών	Τιμή (με παροχή ψυγείων)	Τιμή (χωρίς				

			παροχή ψυγείων)					
Αρτοσκευάσματα για παρασκευή σάντουιτς								
Ψωμί του τόστ (2 φέτες)	60g							
Ψωμάκι στρογγυλό	40g							
Ψωμάκι στρογγυλό	60g							
Ψωμάκι στρογγυλό	80g							
Ψωμάκι μακρόστενο	40g							
Ψωμάκι μακρόστενο	60g							
Ψωμάκι μακρόστενο	80g							
Αραβική πίτα	60g							
Αραβική πίτα	90g							
Κουλούρι ολικής άλεσης χωρίς σουσάμι	60g							
Κουλούρι ολικής άλεσης με σουσάμι	60g							
Πρωτεϊνούχα τρόφιμα για παρασκευή σάντουιτς								
Στήθος κοτόπουλο ψητό	30g							
Στήθος κοτόπουλο ψητό	50g							
Αυγό (κομμένο σε φέτες)	50g							
Αυγό (κομμένο σε φέτες)	60g							
Ανθότυρος	30g							
Ανθότυρος	60g							
Ημίκληρο τυρί	20g							
Ημίκληρο τυρί	40g							
Ψητή ομελέτα λαχανικών	70g							
Ψητή ομελέτα λαχανικών με τυρί	90g							
Μπιφτέκι οσπρίων	60g							
Μπιφτέκι οσπρίων	90g							
Μπιφτέκι λαχανικών	60g							
Μπιφτέκι λαχανικών	90g							

Χούμους	50g								
Λαχανικά για παρασκευή σάντουιτς									
Τομάτα	30g								
Αγγούρι	30g								
Καρότο τριμμένο	25-30g								
Iceberg	15g								
Ψητά λαχανικά	40g								
Μπρόκολο ψητό	15g								
Κουνουπίδι ψητό	15g								
Καρότο βρασμένο	20g								
Μίγματα για Παρασκευή σάντουιτς									
Μίγμα για προσθήκη σε σάντουιτς με βάση το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	1 κουταλιά της σούπας (περίπου 10-15g)								
Μίγμα για προσθήκη σε σάντουιτς με βάση το ταχίνι	1 κουταλιά της σούπας (περίπου 10-15g)								
Μίγμα για προσθήκη σε σάντουιτς με βάση το γιαούρτι	1 κουταλιά της σούπας (περίπου 10-15g)								
Λοιπά Είδη									
Πίτσα με λαχανικά	140g (ημίσκληρο τυρί 40g, τομάτα 30g, πράσινη πιπεριά 10g)								

Πίτσα λαχανικών κλειστού τύπου (τύπου καλτσόνε)	140g (ημίσκληρο τυρί 40g, τομάτα 30g, πράσινη πιπεριά 10g)							
Πίτσα με κοτόπουλο, λαχανικά και τυρί	140g (ημίσκληρο τυρί 20g, κοτόπουλο 20g, τομάτα 30g, λαχανικά όπως αρακάς και καλαμπόκι 15g)							
Τυρόψωμο με λαχανικά	100g							
Αλμυρό κέικ λαχανικών με τυρί	100g							
Πίτες								
Σπανακόπιτα	140g							
Σπανακόπιτα	70g							
Πρασόπιτα	140g							
Πρασόπιτα	70g							
Σπανακοτυρόπιτα	140g							
Σπανακοτυρόπιτα	70g							
Πρασοτυρόπιτα	140g							
Πρασοτυρόπιτα	70g							
Κολοκυθοτυρόπιτα	140g							
Κολοκυθοτυρόπιτα	70g							
Παραδοσιακή τυρόπιτα με πληγούρι (τραχανόπιτα)	140g							
Παραδοσιακή τυρόπιτα με πληγούρι (τραχανόπιτα)	70g							
Κολοκυθόπιτα γλυκιά χωρίς φύλλο	140g							
Κολοκυθόπιτα γλυκιά χωρίς φύλλο	70g							

Κολοκυθόπιτα γλυκιά με φύλλο	140g								
Κολοκυθόπιτα γλυκιά με φύλλο	70g								
Κιμαδόπιτα	140g								
Κιμαδόπιτα	70g								
Κοτόπιτα	140g								
Κοτόπιτα	70g								
Πίτα με γέμιση κιμά κοτόπουλου	140g								
Πίτα με γέμιση κιμά κοτόπουλου	70g								
Πίτα με γέμιση κιμά γαλοπούλας	140g								
Πίτα με γέμιση κιμά γαλοπούλας	70g								
ΠΙΝΑΚΑΣ III									
Όλες οι τιμές του πίνακα III είναι τελικές και περιλαμβάνουν και το κόστος της πρωτογενούς συσκευασίας και της παρασκευής όπου αυτό απαιτείται									
Λαχανικά για χρήση στο πακέτο τροφίμων		Τιμή ανά συσκευασία (με παροχή ψυγείων)	Τιμή ανά συσκευασία (χωρίς παροχή ψυγείων)						
Τοματίνια (εντός κατάλληλης συσκευασίας)	500g								
Τομάτες (εντός κατάλληλης συσκευασίας)	500g								
Καρότα (εντός κατάλληλης συσκευασίας)	500g								
Αγγούρια (εντός κατάλληλης συσκευασίας)	500g								
Κολοκυθάκια (εντός κατάλληλης συσκευασίας)	500g								
Πιπεριά (εντός κατάλληλης συσκευασίας)	500g								
Λάχανο (εντός κατάλληλης συσκευασίας)	500g								
Αρτοσκευάσματα (είδη ψωμιού) για χρήση στο πακέτο τροφίμων									
Ψωμί του τοστ σε φέτες	Συσκευασίας 1000g								

Ψωμί του τοστ σε φέτες	Συσκευασίας 500g								
Αρτοσκευάσματα (λοιπά είδη αρτοσκευασμάτων)									
Σταφιδόψωμο	60g								
Μουστοκούλουρο	40g								
Μουστοκούλουρο	60g								
Κέικ καρότου	50g								
Κέικ καρότου	80g								
Κέικ καρότο-παντζάρι	50g								
Κέικ καρότο-παντζάρι	80g								
Κριτσίνια χωρίς σουσάμι	60g								
Κριτσίνια με σουσάμι	60g								
Κριτσίνια με προσθήκη λαχανικών/τυριών	60g								
Φρυγανιές σίτου ή/και σίκαλης	Συσκευασίας 250g								
Δημητριακά και προϊόντα δημητριακών									
Νιφάδες βρώμης με σταφίδες	20g (10g νιφάδες βρώμης + 10g σταφίδες)								
Νιφάδες βρώμης	500g								
Μπισκότο βρώμης (με extra παρθένο ελαιόλαδο)	50g								
Μπάρα δημητριακών	50g								
Λοιπά Είδη									
Ελαιόλαδο	1L								
Ταχίνι	300g								
Σταφίδες	200-300g								
Αυγά νωπά με κέλυφος	εξάδα αυγών								
Αυγά νωπά με κέλυφος	τετράδα αυγών								

Λοιπά Γαλακτοκομικά (στις τιμές του γάλακτος και του γιαουρτιού συμπεριλαμβάνεται και η τιμή για το καλαμάκι και το κουταλάκι αντίστοιχα)									
Γάλα φρέσκο ημιαποβουτυρωμένο/ημίπαχο	250-330*1								
Γάλα φρέσκο πλήρες	250-330*1								
Γάλα συμπυκνωμένο (εβαπορέ) ημιαποβουτυρωμένο/ημίπαχο	500ml								
Γιαούρτι ημιαποβουτυρωμένο/ημίπαχο	170 έως 200g*2								
Γιαούρτι ημιαποβουτυρωμένο/ημίπαχο με μέλι	170 έως 200g (συνολικό βάρος)*2								
Ημίσκληρο τυρί σε φέτες	συσκευασία των 250g								
Γάλα ελαφρύ με δυνατότητα συντήρησης εκτός ψυγείου	500ml-1000ml*3								
Γάλα πλήρες με δυνατότητα συντήρησης εκτός ψυγείου	500ml-1000ml*3								
Φρούτα		Τιμή ανά τεμάχιο (με παροχή ψυγείων)	Τιμή ανά τεμάχιο (χωρίς παροχή ψυγείων)						
Μήλο (πλυμένο και ατομικά συσκευασμένο)	160-180g								
Αχλάδι (πλυμένο και ατομικά συσκευασμένο)	110-140g								
Ροδάκινο (πλυμένο και ατομικά συσκευασμένο)	120-150g								
Νεκταρίνι (πλυμένο και ατομικά συσκευασμένο)	120-150g								
Πορτοκάλι (χωρίς ατομική συσκευασία)	150-180g								
Πορτοκάλι (πλυμένο και ατομικά συσκευασμένο)	150-180g								
Μανταρίνι (χωρίς ατομική συσκευασία)	80-100g								
Μανταρίνι (πλυμένο και ατομικά συσκευασμένο)	80-100g								
Μπανάνα (χωρίς ατομική συσκευασία)	180-220g								

Μπανάνα (πλυμμένη και ατομικά συσκευασμένη)	180-220g								
Πεπόνι (χωρίς ατομική συσκευασία)	500-1000g								
Φρούτα εντός κατάλληλης προστατευτικής συσκευασίας του κιλού		Τιμή ανά κιλό (με παροχή ψυγείων)	Τιμή ανά κιλό (χωρίς παροχή ψυγείων)						
Μήλα	συσκευασία 1 κιλού								
Νεκταρίνια	συσκευασία 1 κιλού								
Ροδάκινα	συσκευασία 1 κιλού								
Βερίκοκα	συσκευασία 1 κιλού								
Αχλάδια	συσκευασία 1 κιλού								
Πορτοκάλια	συσκευασία 1 κιλού								
Μανταρίνια	συσκευασία 1 κιλού								
Μπανάνες	συσκευασία 1 κιλού								

ΠΙΝΑΚΑΣ IV								
	Κόστος συσκευασίας (με παροχή ψυγείων)	Κόστος εργατικών (με παροχή ψυγείων)	Κόστος διανομής (με παροχή ψυγείων)	Σύνολο (με παροχή ψυγείων)	Κόστος συσκευασίας (χωρίς παροχή ψυγείων)	Κόστος εργατικών (χωρίς παροχή ψυγείων)	Κόστος διανομής (χωρίς παροχή ψυγείων)	Σύνολο (χωρίς παροχή ψυγείων)
Κόστος σύνθεσης πακέτου γεύματος				0.00 €				0.00 €
Κόστος γεύματος σε περίπτωση που δεν υπάρξει δευτερογενής συσκευασία				0.00 €				0.00 €
Κόστος σύνθεσης πακέτου τροφίμων (η σύνθεση θα πραγματοποιείται ανά 2 εβδομάδες)				0.00 €				0.00 €
<i>*1 Στην προσφορά θα αναφέρεται ευκρινώς η ποσότητα γάλακτος εντός του εν λόγω εύρους, για την οποία δίνεται η αντίστοιχη τιμή. Το προϊόν θα συνοδεύεται από καλαμάκι ατομικά συσκευασμένο εντός κατάλληλου περιέκτη για τρόφιμα, ώστε να αποτρέπεται οιαδήποτε πιθανότητα επιμόλυνσης. Ιδανικά, το καλαμάκι θα πρέπει να είναι επικολημένο στη συσκευασία. Στις προσφορές πρέπει να διευκρινίζεται εάν το καλαμάκι διατίθεται χύδην (εντός κατάλληλου περιέκτη) ή επικολούμενο στη συσκευασία.</i> <i>*2 Στην προσφορά θα αναφέρεται ευκρινώς η ποσότητα γιαουρτιού εντός του εν λόγω εύρους, για την οποία δίνεται η αντίστοιχη τιμή. Τα προϊόντα θα συνοδεύονται από κουταλάκι ατομικά συσκευασμένο εντός κατάλληλου περιέκτη για τρόφιμα, ώστε να αποτρέπεται οιαδήποτε πιθανότητα επιμόλυνσης.</i> <i>*3 Στην προσφορά θα αναφέρεται ευκρινώς η ποσότητα γάλακτος εντός του εν λόγω εύρους, για την οποία δίνεται η αντίστοιχη τιμή.</i>								