



**ΠΡΟΛΗΨΙΣ** Αστική μη Κερδοσκοπική Εταιρεία Προληπτικής Περιβαλλοντικής και  
Εργασιακής Ιατρικής

**ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗ  
-ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**για το Πρόγραμμα Σίτισης και Προώθησης Υγιεινής Διατροφής**

---

**I 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) και κανένα άλλο συστατικό που καθιστά το προϊόν «επιδόρπιο ή σκεύασμα γιαούρτης».
- Σε όλα τα προς διανομή 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).

<b>Γαλακτοκομικό</b>	<b>Βάρος τελικού προϊόντος</b>	<b>Ολικά λιπαρά ανά 100 mL</b>	<b>Προδιαγραφές</b>
Γάλα φρέσκο ημιαποβουτυρωμένο /ημίπαχο	250 έως 330mL* <sup>1</sup>	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) ημιαποβουτυρωμένο /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 ημιαποβουτυρωμένο /ημίπαχο* <sup>2</sup>	170 έως 200gr	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* <sup>2</sup>	170 έως 200gr (συνολικό βάρος)	Το γιαούρτι θα είναι ημίπαχο (1,5-2% λιπαρών) Η συσκευασία του μελιού θα είναι σε ποσότητα ίση και	<b>Γιαούρτι:</b> 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

		όχι μικρότερη των 20γρ.	πρόσθετα, απαλλαγμένο υπολειμμάτων αντιβιοτικών και μυκοτοξινών. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων. <b>Μέλι:</b> Να μην είναι μικρότερη των 20γρ. Θα προτιμηθούν συσκευασίες τύπου split-cur 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.
Ημίσκληρο τυρί σε φέτες	250γρ	-	Αγελαδινό γάλα, αλάτι, πυτιά, οξυγαλακτική καλλιέργεια . Τυποποιημένο σε συσκευασία των 250γρ. Απαλλαγμένο από trans λιπαρά. Πλήρως απαλλαγμένο από αντιβιοτικά και μυκοτοξίνες. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.

\*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 επικολλημένο στη συσκευασία. Στις προσφορές πρέπει να διευκρινίζεται εάν το καλαμάκι διατίθεται χύδην (εντός κατάλληλου περιέκτη) ή επικολλούμενο στη συσκευασία.

\*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.

## ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

### Τεχνικές Προδιαγραφές – διευκρινίσεις / επισημάνσεις

- i. 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 ξένα 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 εξαρχής 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 22000:2005 εν ισχύ και, προαιρετικά, πιστοποιητικό ISO 9001:2008, 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**

Φρούτο*1	Βάρος*2 (γρ)	Προδιαγραφές
<b>Μηλοειδή και πυρηνόκαρπα (εντός κατάλληλης ατομικής προστατευτικής συσκευασίας)</b>		
Μήλο	160-180γρ	Τα μηλοειδή & τα πυρηνόκαρπα θα πρέπει οπωσδήποτε να είναι εντός ατομικής συσκευασίας κατάλληλης για τρόφιμα. Πριν τη συσκευασία τους, θα πρέπει να έχουν επιμελώς καθαριστεί, 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 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 αλλοιογόνα/παθογόνα μικρόβια, 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	110-140γρ	
Ροδάκινο/Νεκταρίνι	120-150γρ	
<b>Φρούτα εκτός ατομικής συσκευασίας</b>		
Πορτοκάλι	150-180γρ	Τα εσπεριδοειδή, οι μπανάνες και το πεπόνι θα διανέμονται εκτός ατομικής συσκευασίας. Θα πρέπει να έχουν επιμελώς καθαριστεί, πλυθεί (π.χ. με πόσιμο νερό) και στεγνωθεί επιμελώς (για αποφυγή συγκράτησης υγρασίας που μπορεί να οδηγήσει σε μετέπειτα αλλοιώσεις, όπως π.χ. ευρωτίαση-μούχλα). 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 αλλοιογόνα/παθογόνα μικρόβια, 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	80-100γρ	
Μπανάνα	180-220γρ	
Πεπόνι	400-700γρ	
<b>Φρούτα εντός κατάλληλης προστατευτικής συσκευασίας του κιλού</b>		
Μήλα	συσκευασία 1 κιλού	Τα μηλοειδή και τα πυρηνόκαρπα θα πρέπει οπωσδήποτε να είναι εντός κατάλληλης για τρόφιμα προστατευτικής συσκευασίας του ενός κιλού. Στην περίπτωση των μήλων η συσκευασία αυτή αντιστοιχεί σε κατάλληλο για τρόφιμα δίκτυ συσκευασίας, και στην περίπτωση των πυρηνόκαρπων αντιστοιχεί σε κατάλληλο για τρόφιμα πλαστικό διάτρητο περιέκτη . Στις λοιπές προδιαγραφές περιλαμβάνονται: Κατηγορία Extra (ανώτερης ποιότητας, έχοντας το φυσιολογικό σχήμα, την ανάπτυξη και την εμφάνιση της ποικιλίας),
Νεκταρίνια/ Ροδάκινα/ Βερίκοκα	συσκευασία 1 κιλού	

	<p>υγιή/ακέραια, με κανονικά οργανοληπτικά (γεύση, οσμή, χρώμα, εμφάνιση) χαρακτηριστικά του είδους, απαλλαγμένα από μύλωπες/ 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 αλλοιογόνα / παθογόνα μικρόβια, 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.</p>
--	---

\*1: Αναφέρεται ότι το σύνολο της παρτίδας που διανέμεται συγκεκριμένη ημέρα στο σχολικό περιβάλλον θα περιλαμβάνει φρούτα της ίδιας περιοχής προέλευσης, ποιότητας, ποικιλίας, μεγέθους και βαθμού ωριμότητας.

\*2: Όλα τα βάρη που αναφέρονται στα 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 Πίνακα. Για παράδειγμα, δεν επιτρέπεται κανένα διανεμηθέν μήλο να έχει βάρος χαμηλότερο των 160γρ κλπ.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

**Φρέσκα Λαχανικά**

Τρόφιμο*	Βάρος (γρ)**	Προδιαγραφές
Τοματίνια	500γρ	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, κολοκυθάκια, 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 αλλοιογόνα/παθογόνα μικρόβια, 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	500γρ	
Καρότα	500γρ	
Αγγούρια	500γρ	
Κολοκυθάκια	500γρ	
Πιπεριά	500γρ	
Λάχανο	500γρ	

\* 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 προέλευσης.

\*\*Όλα τα βάρη που αναφέρονται στα λαχανικά του παρόντος πίνακα αφορούν το ελάχιστο συνολικό βάρος της τελικής συσκευασίας. Επισημαίνεται ότι δεν επιτρέπεται καμία από τις συσκευασίες των λαχανικών να ευρίσκεται σε βάρος χαμηλότερο του ορίου που αναφέρεται στον Πίνακα. Για παράδειγμα, δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση τα συσκευασμένα τοματίνια να έχουν συνολικό βάρος χαμηλότερο των 500γρ.

## ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

### 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 αστυκτηνιατρικές 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. Επισημαίνεται η απαίτηση για πλήρη απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων από όλα τα φρούτα, με ταυτόχρονη απουσία εσωτερικής και ορατής/εξωτερικής σήψης ή μούχλας. Παράλληλα, απαγορεύεται οποιαδήποτε παρουσία/ύπαρξη ουσιών, όπως ορμόνες, φυτορρυθμιστικές ουσίες, συντηρητικά, φυσικές και συνθετικές αρωματικές και γλυκαντικές ουσίες, τοξικές ουσίες (π.χ. μυκοτοξίνες) κλπ. Επισημαίνεται ακόμη η απαίτηση για πλήρη απουσία ξένων σωμάτων/υλών ως προς το φρούτο (π.χ. εντόμων, τριχών, σκόνης, υπολειμμάτων χώματος 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 (οπών π.χ. από έντομα/ζώδια και οφειλόμενα κατά τη μεταφορά, π.χ. κτυπήματα, 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. 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. Τα φρούτα και λαχανικά θα διατίθεται χύδην ή θα συσκευάζονται σε ατομική συσκευασία, ή σε συσκευασία του 1 κιλού ή συσκευασία των 500gr σύμφωνα με τις περιγραφές των ως άνω πινάκων, για τις διαφορετικές κατηγορίες φρούτων και λαχανικών.
- vi. 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.
- vii. Οι εγκαταστάσεις καθαρισμού και συσκευασίας ή διαλογής και τυποποίησης των φρούτων θα πρέπει να διαθέτουν πιστοποιητικό ISO 22000:2005 (υποχρεωτικά) και ISO 9001:2008 (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.
- viii. Το προσωπικό που εργάζεται στα εν λόγω εργοστάσια, 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.

- ix. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι οποιοδήποτε από τα Προϊόντα αποκλίνει αποδεδειγμένα από τις τεχνικές προδιαγραφές (π.χ. ξένο σώμα, αλλοίωση, δυσσομία, λοιπές αλλοιώσεις των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, ορατή μούχλα, ανεύρεση αλλοιογόνων/παθογόνων μικροβίων κλπ), ή άλλο που καθιστά το τρόφιμο όχι απαραίτητα επικίνδυνο για την υγεία, αλλά μη καταναλώσιμο (π.χ. υπερώριμα 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 τροφίμων για παραγωγή Σάντουιτς

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 τελικά προϊόντα και τις επιμέρους προτεινόμενες πρώτες ύλες για την παρασκευή τους, η προέλευση θα είναι αποκλειστικά ελληνική.
- Σε όλα τα προϊόντα θα πρέπει να αποφεύγεται η χρήση όλων ανεξαιρέτως των πρόσθετων ουσιών (π.χ. συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, χρωστικές, ενισχυτικά γεύσης, συνθετικές γλυκαντικές ουσίες, βανιλίνη κλπ). Στις 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).
- Γενικά προτιμώνται και θα επιλέγονται τρόφιμα που δεν περιέχουν οποιοδήποτε τεχνητό πρόσθετο συμπεριλαμβανομένων των συντηρητικών. Στην περίπτωση όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο, 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, τα συντηρητικά θα πρέπει να προστεθούν κατά την ελάχιστη δυνατή συγκέντρωση και πάντα σύμφωνα με την ισχύουσα υγειονομική νομοθεσία. Θα πρέπει δε, να προσδιοριστεί πλήρως το είδος αυτών και η αντίστοιχη συγκέντρωσή τους στο τελικό προϊόν.
- 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.
- Για όλα τα προϊόντα είναι αποδεκτή η απόκλιση  $\pm 5\%$  επί της αναγραφόμενης στον ακόλουθο Πίνακα τιμής, με την προϋπόθεση ότι ο μέσος όρος του συνόλου των διανεμηθέντων προϊόντων ανά ημέρα να είναι ίσος με την προβλεπόμενη τιμή του Πίνακα.

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ**

Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Ολικά λιπαρά ανά 100 γρ προϊόντος	Κορεσμένα (ανά 100 γρ προϊόντος)	Τρανς (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100 γρ προϊόντος)	% ολικής άλεσης επί του συνολικού αλεύρου	Ολικά λιπαρά ανά 100 γρ προϊόντος
Ψωμί του τόστ (1 φέτα)	30γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 1,5 γρ	0 γρ	<0,5 γρ	≥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 transλιπαρά 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 αλάτος 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 διογκωτικά αρτοποιίας μόνο μαγειρική σόδα και baking powder.
Ψωμάκι στρογγυλό/μακρόστενο	60γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 1,5 γρ	0 γρ	<0,5 γρ	≥60	
Ψωμάκι στρογγυλό/μακρόστενο	80γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 1,5 γρ	0 γρ	<0,5 γρ	≥60	
Αραβική πίτα ολικής άλεσης	90γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0 γρ	<0,5 γρ	≥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 το Ινστιτούτο.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΕΙΝΟΥΧΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ						
Πρωτεϊνούχο Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (γρ)*	Ολικά λιπαρά (ανά 100γρ)	Κορεσμένα λιπαρά (ανά 100 γρ)	Τρανς λιπαρά ανά 100γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προδιαγραφές
Στήθος κοτόπουλο ψητό	30γρ	<2γρ	<0,6γρ	0γρ	<0,5γρ	Φιλέτο στήθος κοτόπουλο άνευ δέρματος (πέτσας), χωρίς κόκαλα, κλειδα 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 μικροβίων όπως η <i>Salmonella</i> spp., η <i>Listeria monocytogenes</i> κλπ.
Στήθος κοτόπουλο ψητό	50γρ	<2γρ	<0,6γρ	0γρ	<0,5γρ	
Αυγό	50γρ	---	---	---	<0,5γρ	Κατηγορίας Α (σύμφωνα με τον Κανονισμό 589/2008), πολύ καλά βρασμένο ώστε ο κρόκος να μη ρέει για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροβίων όπως <i>Salmonella</i> spp., με πλήρη απουσία πρόσθετων ουσιών (π.χ. χρωστικές, συντηρητικά κλπ), με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένα από επιβλαβή/παθογόνα μικρόβια ( <i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία στα 25g, <i>E. coli</i> <10cfu/g, Εντεροβακτήρια<100cfu/g).
Ανθότυρος	30γρ	---	---	0γρ	<0,5γρ	Αιγοπρόβειο ή αγελαδινό τυρόγαλα, γάλα και ανθόγαλα. Με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, πλήρως απαλλαγμένος από αντιβιοτικά και μυκοτοξίνες, πλήρως απαλλαγμένος αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Ημίκληρο τυρί	20γρ	---	---	0γρ	<1γρ	Αγελαδινό γάλα, αλάτι, πυτιά, οξυγαλακτική καλλιέργεια - χωρίς υψηλά ποσοστά άλατος ( $\leq 0,6\text{g}/100\text{g}$ ). Πλήρως απαλλαγμένο από αντιβιοτικά και μυκοτοξίνες. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Ημίκληρο τυρί	40γρ	---	---	0γρ	<1γρ	
Ψητή ομελέτα λαχανικών	70γρ	---	---	---	<0,5γρ	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

						<p>εις τρόπον ώστε τα τεμάχια να είναι ορατά στο έτοιμο προϊόν και ομοιόμορφα καταμεμημένες σε αυτό. Η ομελέτα να είναι πολύ καλά ψημένη για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροβίων όπως η Salmonella, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένη από επιβλαβή/παθογόνα μικρόβια (Salmonella spp. απουσία στα 25g, Listeria monocytogenes απουσία στα 25g, E. coli&lt;10cfu/g, Εντεροβακτήρια&lt;100cfu/g) **</p>
--	--	--	--	--	--	---

\*\* Επισημαίνεται πως η παρουσία οποιονδήποτε αλλοιογόνων στελεχών Listeria spp. σε συνδυασμό με αυξημένο αριθμό εντεροβακτηρίων (άνω των 1000 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

\* Όλες οι ποσότητες αναφέρονται στα τελικά, ψημένα/βρασμένα διανεμηθέντα προϊόντα και κάθε απόκλιση επί του αποδεκτού εύρους συνιστά παράβαση

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ		
Λαχανικό	Βάρος (γρ)	Προδιαγραφές
Τομάτα	30γρ	Αποδεκτή τυπική απόκλιση $\pm 5\%$ επί του προβλεπόμενου στον πίνακα, 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 αλλοιογόνα/παθογόνα μικρόβια ( <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	30γρ	Αποδεκτή τυπική απόκλιση $\pm 5\%$ επί του προβλεπόμενου στον πίνακα, 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 αλλοιογόνα /παθογόνα μικρόβια ( <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 τριμμένο	25-30γρ	Αποδεκτή τυπική απόκλιση $\pm 5\%$ επί του προβλεπόμενου στον πίνακα, 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 αλλοιογόνα /παθογόνα μικρόβια ( <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.
Iceberg	15γρ	Αποδεκτή τυπική απόκλιση $\pm 5\%$ επί του προβλεπόμενου στον πίνακα, 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 αλλοιογόνα /παθογόνα μικρόβια ( <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.
Ψητά λαχανικά (για χρήση σε τοστ/σάντουιτς)	40γρ	Επιτρεπόμενα λαχανικά: μελιτζάνα/κολοκύθι/πιπεριές πολύχρωμες: να υπερέχουν τα υπόλοιπα λαχανικά έναντι της μελιτζάνας (ενδεικτική αναλογία 30γρ τα υπόλοιπα λαχανικά και 10γρ 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 αλλοιογόνα/παθογόνα μικρόβια ( <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.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΙΓΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ				
Τρόφιμο	Βάρος (γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100γρ προϊόντος)	Προδιαγραφές
Μίγμα για προσθήκη σε σάντουιτς (με βάση το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)	1 κουταλιά της σούπας (περίπου 10-15γρ)	<0,5γρ	<0,5γρ	Επιτρεπόμενα συστατικά για την παρασκευή των μιγμάτων: νερό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλεύρι, γιαούρτι, 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 μικροβίων. 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 ΤΡΟΦΙΜΩΝ								
Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Ολικά λιπαρά ανά 100 γρ προϊόντος	Κορεσμένα (ανά 100 γρ προϊόντος)	Τρανς (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100 γρ προϊόντος)	% ολικής άλεσης επί του συνολικού αλεύρου	Προδιαγραφές
<b>ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ</b>								
Σταφιδόψωμο	60γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 1.5 γρ	0%	<5 γρ*	≥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
Ψωμί του τοστ σε φέτες	Συσκευασίας 1000γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 1,5 γρ	0 γρ	<0,5 γρ	≥60	
Ψωμί του τοστ σε φέτες	Συσκευασίας 500γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 1,5 γρ	0 γρ	<0,5 γρ	≥60	
Κριτσίνια με σουσάμι	60γρ	<0,5 γρ	<15 γρ	< 3 γρ	0%	<0,5 γρ	≥60	
Κριτσίνια χωρίς σουσάμι	60γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 1.5 γρ	0%	<0,5 γρ	≥60	
Μουστοκούλουρο	40γρ	<0,5 γρ	<15 γρ	< 3 γρ	0%	<5 γρ*	≥60	



Μουστοκούλουρο	60γρ	<0,5 γρ	<15 γρ	< 3 γρ	0%	<5 γρ*	≥60	ακόμα χαμηλότερες, δ) με τα απολύτως απαραίτητα συντηρητικά και αντιοξειδωτικά (ενώσεις προπιονικού / σορβικού / ασκορβικού οξέος) στις ελάχιστες δυνατές συγκεντρώσεις για διατήρηση έως και 10-15 ημέρες (σε όλα τα προϊόντα συγκεντρώσεις χαμηλότερες από το όριο της ισχύουσας σχετικής νομοθεσίας)**, 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 μικροβίων και η) με συγκεντρώσεις υπολείμματος 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
Φρυγανιές σίτου ή/και σίκαλης	Συσκευασίας 250γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 1,5 γρ	0 γρ	<0,5 γρ	≥60	
Κέικ καρότου*	50γρ	<0,5γρ	<20 γρ	< 3 γρ	0%	<5γρ*	≥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, εξαιρετικά 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*	80γρ	<0,5γρ	<20 γρ	< 3 γρ	0%	<5γρ*	≥60	

Κέικ καρότο-παντζάρι*	50γρ	<0,5γρ	<20 γρ	< 3 γρ	0%	<5γρ*	≥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, εξαιρετικά 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*	80γρ	<0,5γρ	<20 γρ	< 3 γρ	0%	<5γρ*	≥60	
Τυρόψωμο με λαχανικά	100γρ	<0,5γρ	-	-	0 γρ	<0,5γρ	≥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 (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
<b>ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ</b>								
Νιφάδες βρώμης με σταφίδες	20γρ (10γρ νιφάδες βρώμης + 10γρ σταφίδες)	<0,05 γρ	<7,5 γρ	<0,3 γρ	0 γρ	<12 γρ	-	Εντός <u>ατομικής</u> 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 μικροβίων.
Νιφάδες βρώμης	500γρ	<0,05 γρ	<7,5 γρ	<0,3 γρ	0 γρ	<12 γρ	-	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 μικροβίων.
Μπισκότο βρώμης	50γρ	<0,5 γρ	<15 γρ	< 3 γρ	0%	<5γρ*	≥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, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, μέλι, αλάτι. Δεν επιτρέπεται η χρήση ξηρών καρπών.
Μπάρα δημητριακών	50γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0%	<5γρ*	≥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, ταχίνι, σουσάμι, σταφίδες, μέλι, εξαιρετικά 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%.

\*\* 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 από το Ινστιτούτο.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

### Προμήθεια Προϊόντων Πίτας και Πίτσας Λαχανικών

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 τελικά προϊόντα και τις επιμέρους προτεινόμενες πρώτες ύλες, η προέλευση θα είναι αποκλειστικά ελληνική. Σε όλες τις πίτες και την πίτσα λαχανικών θα πρέπει να αποφεύγεται η χρήση όλων των πρόσθετων ουσιών (π.χ. συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, χρωστικές, ενισχυτικά γεύσης, συνθετικές γλυκαντικές ουσίες, σιροπιού γλυκόζης κλπ). Στις περιπτώσεις όπου προτείνεται η χρησιμοποίηση προσθέτου (όχι συντηρητικού, όχι τεχνητής προέλευσης και πάντα εγκεκριμένου από τη Νομοθεσία), θα πρέπει να ενημερώνεται εγκαίρως για την αναγκαιότητα χρήσης του εν λόγω προσθέτου το Ινστιτούτο, ώστε να δοθεί πιθανή σχετική άδεια. Επισημαίνεται ρητά η απαγόρευση χρήσης γλουταμινικού μονονατρίου, γλυκουρονικού νατρίου και γενικά συστατικών που αναφέρονται στο Άρθρο 9 στην Υγειονομική Διάταξη με αριθμό Υ1γ/Γ.Π/οικ 81025 2013 (ΦΕΚ 2135/τ.Β'/29-8-2013).
- Σε όλες τις πίτες και την πίτσα λαχανικών επιτρέπεται η προσθήκη μόνο έξτρα παρθένου ελαιόλαδου, ως μοναδική προστιθέμενη λιπαρή ύλη και απαγορεύεται η προσθήκη οποιασδήποτε άλλης λιπαρής ύλης.
- Σε όλες τις πίτες και την πίτσα λαχανικών επιτρέπεται μόνο η χρήση αλεύρου ολικής άλεσης τουλάχιστον στο 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου (το ποσοστό αυτό θα αναγράφεται οπωσδήποτε επί της συσκευασίας).
- Για όλα τα προϊόντα πίτας και την πίτσα λαχανικών είναι αποδεκτή η απόκλιση  $\pm 5\%$  επί της αναγραφόμενης στον ακόλουθο πίνακα τιμής, με την προϋπόθεση ότι ο μέσος όρος του συνόλου των διανεμηθέντων προϊόντων ανά ημέρα να είναι ίσος με την προβλεπόμενη τιμή του Πίνακα.

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Τρόφιμο	Βάρος (γρ)	Νάτριο( ανά 100 γρ προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100γρ προϊόντος)	Προδιαγραφές
<b>ΠΙΤΕΣ</b>				
Σπανακόπιτα	140γρ	<0,5γρ	---	α) φύλλο μόνο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μη χρήση σιροπιού γλυκόζης, 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).
Πρασόπιτα	140γρ	<0,5γρ	---	
Σπανακοτυρόπιτα	140γρ	<0,5γρ	---	
Πρασοτυρόπιτα	140γρ	<0,5γρ	---	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.
Κολοκυθοτυρόπιτα	140γρ	<0,5γρ		
Παραδοσιακή τυρόπιτα με πλιγούρι	140γρ	<0,5γρ	---	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).
Κολοκυθόπιτα γλυκιά (με ή χωρίς φύλλο ολικής άλεσης)	140γρ	<0,5γρ	<5γρ	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 ≥60% επί του τελικού ψημένου προϊόντος.
Κιμαδόπιτα	140γρ	<0,5γρ	---	Βασικά συστατικά: αλεύρι ολικής άλεσης, κιμάς μοσχαρίσιος ή/και χοιρινός, τυριά, λαχανικά, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Ως προς τον κιμά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί άπαχος κιμάς από φιλέτο μοσχαριού ή χοιρινού (ολικό λίπος<10%), άνευ συντηρητικών και λοιπών προσθέτων (π.χ. γλουταμινικά, καραγενάνη, πρωτεΐνη σόγιας), με πλήρη απουσία αντιβιοτικών και διοξινών. 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
Κοτόπιτα	140γρ	<0,5γρ	---	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 κόκαλα, κλειδα 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 μικροβίων 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 (γρ)*	Ολικά λιπαρά (ανά 100γρ)	Κορεσμένα λιπαρά (ανά 100 γρ)	Τρανς λιπαρά ανά 100γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προδιαγραφές
Πίτσα με λαχανικά	140γρ	0,5γρ	0γρ	0,5γρ	≥60	α) ζύμη αποκλειστικά με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μη χρήση σιροπιού γλυκόζης, 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 (40γρ), τομάτα (30γρ), πράσινη πιπεριά (15γρ). 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 μικροβίων.
Πίτσα με λαχανικά κλειστού τύπου (τύπου καλτσόνε)	140γρ	0,5γρ	0γρ	0,5γρ	≥60	

\*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 από το Ινστιτούτο.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

**Προμήθεια Λοιπών Ειδών**

<b>ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ</b>		
<b>Τρόφιμο</b>	<b>Βάρος διανεμηθέντος προϊόντος (γρ ή L) / είδος συσκευασίας</b>	<b>Περιγραφή προδιαγραφών προϊόντος</b>
Ελαιόλαδο	1L	Τυποποιημένο προϊόν με επισήμανση ως εξαιρετικά παρθένο/παρθένο ελαιόλαδο.
Ταχίνι	300γρ	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	200-300γρ	Σταφίδες ελληνικής προέλευσης πλήρως απαλλαγμένες από κουκούτσι
Αυγά νωπά με κέλυφος	εξάδα αυγών	Αυγά Α κατηγορίας, βάρους 53gr – 63 gr (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 / τέσσερα τεμάχια αυγών) από ωσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP. Απαλλαγμένα κατά το δυνατόν από επιβλαβή/παθογόνα μικρόβια ( <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**

**A) Τεχνικές Προδιαγραφές – διευκρινίσεις / επισημάνσεις**

- i. Τόσο οι πρώτες ύλες, όσο και τα τελικά Προϊόντα θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας και τις επιπρόσθετες απαιτήσεις της πρόσκλησης.
- ii. Ειδικότερα, οι πρώτες ύλες και τα τελικά Προϊόντα θα πρέπει να είναι άριστης υγιεινής και ποιότητας, πλήρως απαλλαγμένα από κάθε περιττή ή βλαβερή ουσία ή ξένη ύλη ή αλλοιογόνο/παθογόνο μικρόβιο. Τα Προϊόντα πρέπει να έχουν τα κατάλληλα μακροσκοπικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, χρώμα, γεύση, οσμή χαρακτηριστική του προϊόντος), τηρώντας τις απαιτήσεις των ειδικών κανόνων υγιεινής και τα μικροβιολογικά κριτήρια των σχετικών Κανονισμών της ΕΕ. Επισημαίνεται ότι σε όλα τα Προϊόντα δεν είναι ανεκτή οποιαδήποτε ανίχνευση μυκοτοξινών, διοξινών και λοιπών τοξικών ουσιών.
- iii. Σε όλα τα προϊόντα θα πρέπει να αποφεύγεται η χρήση όλων ανεξαιρέτως των πρόσθετων ουσιών (π.χ. συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, χρωστικές, ενισχυτικά γεύσης, συνθετικές γλυκαντικές ουσίες, βανιλίνη κλπ). Στις 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).
- iv. Προτιμώνται και θα επιλέγονται τρόφιμα που δεν περιέχουν οποιοδήποτε τεχνητό πρόσθετο συμπεριλαμβανομένου συντηρητικών. Στην περίπτωση όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο, ώστε το τελικό προϊόν να έχει συνολική διάρκεια ζωής τουλάχιστον 3 ημερών ή και κατόπιν αιτήματος του Ινστιτούτου για περαιτέρω αύξηση της διάρκειας ζωής των τελικών προϊόντων, τα συντηρητικά θα πρέπει να προστεθούν κατά την ελάχιστη δυνατή συγκέντρωση και πάντα σύμφωνα με την ισχύουσα υγειονομική νομοθεσία. Θα πρέπει δε, να προσδιοριστεί πλήρως το είδος αυτών και η αντίστοιχη συγκέντρωσή τους στο τελικό προϊόν.
- v. Σε όλα τα Προϊόντα και τις επιμέρους πρώτες ύλες αυτών: α) απαγορεύεται οιαδήποτε προσθήκη φυτικών λιπών και ελαίων (μαργαρίνη, σοπορέλαια κλπ). Επιτρέπεται η προσθήκη μόνο έξτρα παρθένου ελαιόλαδου (αναλόγως με την υπόδειξη του Ινστιτούτου) ως μοναδική επιτρεπόμενη προστιθέμενη λιπαρή ύλη, β) το αλεύρι πρέπει να είναι τουλάχιστον 60% ολικής άλεσης επί της συνολικής ποσότητας του αλεύρου και αυτό να αναγράφεται οπωσδήποτε επί της συσκευασίας, γ) απαγορεύεται η χρησιμοποίηση σιροπιού γλυκόζης, πρωτεΐνης σόγιας ή λοιπών προσθέτων. Επισημαίνεται ότι θα χρησιμοποιούνται μόνο τα απαιτούμενα συστατικά για την παραγωγή του προϊόντος, όπως αυτά αναλυτικά περιγράφονται στο Παράρτημα 1 (Τεχνικές Προδιαγραφές) του Τεύχους της Πρόσκλησης.
- vi. Οι ενδιαφερόμενοι 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 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.
- vii. 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.

- viii. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι οποιοδήποτε από τα Προϊόντα αποκλίνει αποδεδειγμένα από τις τεχνικές προδιαγραφές (π.χ. ξένο σώμα, αλλοίωση, δυσσομία, λοιπές αλλοιώσεις των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, ορατή μούχλα, ανεύρεση αλλοιογόνων/παθογόνων μικροβίων 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).
- 4α) Πιστοποίηση με ISO 22000:2005 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.
- 4β) Εφόσον ο ενδιαφερόμενος διαθέτει και πρόσθετα Συστήματα Ποιότητας (π.χ. ISO 9001), θα πρέπει να καταθέσει επιπλέον και αντίγραφα των αντίστοιχων αποδεικτικών πιστοποίησης. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.
- 4γ) Αντίγραφα των πιστοποιήσεων με ISO 22000:2005 από αρμόδιες υπηρεσίες ή από κατάλληλα διαπιστευμένους εξωτερικούς φορείς/εταιρείες επιθεώρησης των επιχειρήσεων των προμηθευτών πρώτων υλών (κύριου και εναλλακτικού). Για τη 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).
- 5) 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.
- 6) Φύλλα τεχνικών προδιαγραφών για τα προϊόντα και τις επιμέρους πρώτες ύλες με πλήρη περιγραφή των χαρακτηριστικών τους. Με βάση το παρόν δικαιολογητικό θα αξιολογηθούν οι Τεχνικές Δυνατότητες του εκάστοτε υποψηφίου προμηθευτή.
- 7) 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.

8) 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 ίδιου 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.