

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ, ΠΙΤΑΣ, ΠΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ
ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΩΘΗΣΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Κωδικός αριθμός Πρόκλησης 1507A3/2026

1. ΓΕΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΩΘΗΣΗΣ 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. 5) (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 2026-2027, το Ινστιτούτο Prolepsis προσκαλεί ενδιαφερόμενους πιθανούς προμηθευτές να υποβάλουν γραπτές προσφορές για την ανάδειξη εκείνων που θα συμμετέχουν στο έργο της **προμήθειας προϊόντων Σάντουιτς, Πίτας, Πίτσας και Λοιπών Αρτοσκευασμάτων**.

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 εξής έργο:

την προμήθεια προϊόντων σάντουιτς, πίτας, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων για τα γεύματα ή/και τα πακέτα τροφίμων, όπως περιγράφονται στο Παράρτημα Β της παρούσας, με συχνότητα παράδοσης 2 ή 3 φορές την εβδομάδα, σε σχολεία ή σε συνεργαζόμενες εταιρείες Logistics ή catering, οι οποίες θα εξυπηρετούν τα σχολεία των περιοχών που φαίνονται στον Πίνακα 1.

Πίνακας 1. Κατ' εκτίμηση τμήματα, περιοχές που θα υλοποιηθεί το πρόγραμμα και αριθμός αρτοσκευασμάτων Έργου

Τμήματα	Περιοχή	Συνολικός εκτιμώμενος αριθμός μαθητών/γευμάτων ανά ημέρα	Εκτιμώμενος συνολικός αριθμός προϊόντων σάντουιτς, πίτσας, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων κατά τη διάρκεια του σχολικού έτους 2026-2027
1	Αττική	800 – 1.200	88.000 - 132.000
2	Μακεδονία	120 - 220	13.200 - 24.200
3	Θράκη	170 - 270	18.700 - 29.700
4	Ν. Εύβοια	465 - 565	56.730 - 68.930
5	Β. Εύβοια	910 - 1.010	111.020 - 123.220
6	Βοιωτία	840 - 940	102.480 - 114.680
7	Φθιώτιδα	550 - 650	67.100 - 79.300
8	Φωκίδα	145 - 245	17.690 - 29.890
9	Ευρυτανία	355 - 455	43.310 - 55.510
10	Αχαΐα	350 - 400	38.500 - 44.000
11	Αιτωλοακαρνανία	350 - 400	38.500 - 44.000
12	Ηλεία	350 - 400	38.500 - 44.000
13	Μεσσηνία	350 - 400	38.500 - 44.000
14	Λακωνία	200 - 250	24.400 - 30.500
15	Αργολίδα	150 - 200	18.300 - 24.400
16	Κορινθία	150 - 200	18.300 - 24.400
17	Αρκαδία	200 - 250	24.400 - 30.500
18	Μαγνησία	250 - 300	30.500 - 36.600
19	Τρίκαλα	250 - 300	30.500 - 36.600
20	Καρδίτσα	250 - 300	30.500 - 36.600
21	Ήπειρος	600 - 800	66.000 - 88.000

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. Στο πλαίσιο της οικονομικής προσφοράς του, αν ο Προμηθευτής διαθέτει τα μέσα διανομής, συμπληρώνει δύο διαφορετικές στήλες: Μία με το κόστος προμήθειας των προϊόντων σάντουιτς, πίτσας, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων χωρίς το κόστος διανομής και μία με το κόστος διανομής.
- Κατά τη διάρκεια του Έργου, το Ινστιτούτο διατηρεί το δικαίωμα να μεταβάλλει τον αριθμό και την τοποθεσία των σχολείων, 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.

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

A. Γεύματα και πακέτα τροφίμων

Γεύματα

Κάθε γεύμα αποτελείται από 2-3 διαφορετικά είδη τροφίμων σε ατομική (πρωτογενή) συσκευασία, τα οποία θα εναλλάσσονται για λόγους επιστημονικούς (διαιτολογικούς), διαθεσιμότητας ή εποχικότητας. Ενδεικτικά, κάθε γεύμα αποτελείται από σάντουιτς ή πίτα- ή πίτσα ή κάποιο λοιπό αρτοσκεύασμα (π.χ. μουστοκούλουρο, σταφιδόψωμο, κριτσίνια), φρούτο και γάλα ή γιαούρτι. Παράδειγμα ενδεικτικού ημερήσιου διαιτολογίου παρατίθεται στο Παράρτημα Α.

Πακέτα τροφίμων

Κάθε πακέτο αποτελείται από 6-7 διαφορετικά είδη τροφίμων, τα οποία εναλλάσσονται για λόγους επιστημονικούς (διαιτολογικούς), διαθεσιμότητας ή εποχικότητας. Ενδεικτικά, κάθε πακέτο αποτελείται από γάλα εβαπορέ (3-4 τεμάχια), 2 κιλά φρούτα, 0,5 κιλό λαχανικά, συσκευασμένα, ψωμί του τοστ, 5 αρτοσκευάσματα, 2 εξάδες αυγά. Ενδεικτικό περιεχόμενο των πακέτων τροφίμων παρατίθεται στο Παράρτημα Α της παρούσης.

B. Συσκευασία προϊόντων σάντουιτς, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων

Κάθε προϊόν σάντουιτς, πίτσας, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων πρέπει να είναι ατομικά συσκευασμένο (πρωτογενής συσκευασία).

Γ. Διανομή

Η μεταφορά των προϊόντων σάντουιτς, πίτσας, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων στα σχολεία 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. **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 αρτοσκευασμάτων εντός των πακέτων τροφίμων πραγματοποιείται, ενδεικτικά, μία φορά ανά 2 εβδομάδες στα σχολεία.

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, αν ο Προμηθευτής διαθέτει τα μέσα φύλαξης και αποθήκευσης, συμπληρώνει δύο διαφορετικές στήλες: Μία με το κόστος προμήθειας των προϊόντων σάντουιτς, πίτσας, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων χωρίς το κόστος παροχής ψυγείων και αποθήκευσης και μία με το κόστος προμήθειας προϊόντων σάντουιτς, πίτσας, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων 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 τα μέσα φύλαξης και αποθήκευσης ή όχι.

4. ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

α) Η χρονική διάρκεια του Έργου εκτιμάται από το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου ή το πρώτο δεκαπενθήμερο του Οκτωβρίου του 2026 έως τέλος Ιουνίου του 2027. Η ένταξη των μαθητών στο Πρόγραμμα πραγματοποιείται σταδιακά, με έναρξη τον Σεπτέμβριο ή Οκτώβριο του 2026.

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 προϊόντων σάντουιτς, πίτσας, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων

Οι υποψήφιοι προμηθευτές θα πρέπει να συμπεριλάβουν στην προσφορά τους αναλυτική κατάσταση με τους επιμέρους προμηθευτές των πρώτων υλών (ένας κύριος και ένας εναλλακτικός), που μπορεί να χρησιμοποιήσουν καθ' όλη τη διάρκεια του Έργου. Κατά τη διάρκεια υλοποίησης του Έργου και σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μπορεί να επιτραπεί οποιαδήποτε αλλαγή ή χρήση ετέρου προμηθευτή ειδών μόνο με την προηγούμενη γραπτή έγκριση του Ινστιτούτου.

Παροχή Τροφίμων και Πρώτων Υλών από το Ινστιτούτο – Στην περίπτωση που εξασφαλιστούν πρώτες ύλες μέσω δωρεάς ή χορηγίας, τα είδη θα παραδίδονται στις εγκαταστάσεις του Προμηθευτή, ο οποίος θα είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο αυτών για τυχόν εμφανείς αλλοιώσεις ή ακαταλληλότητά τους, την τελική συσκευασία τους, καθώς και για τη μεταφορά τους στις συνεργαζόμενες εταιρείες Logistic.

β) Συσκευασία προϊόντων σάντουιτς, πίτας, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων

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 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),
- 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»,
- η επωνυμία και τα στοιχεία επικοινωνίας του Προμηθευτή,
- 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.

γ) Τρόπος μεταφοράς προϊόντων σάντουιτς, πίτας, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων

Η μεταφορά των προϊόντων σάντουιτς, πίτας, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων γίνεται με κατάλληλα οχήματα, τα οποία θα είναι οπωσδήποτε φορτηγά-ψυγεία, διαθέτουν σχετική άδεια μεταφοράς τροφίμων και πληρούν αποδεδειγμένα, όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφαλούς διακίνησης τροφίμων. Ειδικότερα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με ψυκτικούς θαλάμους αυτοδύναμης ψύξης και σύστημα συνεχούς ηλεκτρονικής ή χειρόγραφης καταγραφής της θερμοκρασίας τα αποτελέσματα της οποίας πρέπει να τηρούνται και να αποστέλλονται στο Ινστιτούτο.

δ) Συχνότητα διανομής

Η διανομή των γευμάτων στα σχολεία πραγματοποιείται, ενδεικτικά, 2-3 φορές την εβδομάδα ανάλογα με τις σχετικές υποδείξεις του Ινστιτούτου, ενώ η διανομή των πακέτων τροφίμων πραγματοποιείται μία φορά ανά 2 εβδομάδες. Ενδεικτικά αναφέρεται, ότι εφόσον μία εβδομάδα περιλαμβάνει 2 διανομές, τότε στις 2 ημέρες της διανομής μεταφέρονται τα γεύματα δύο ή και τριών ημερών ταυτόχρονα, τα οποία και θα παραδίδονται στα σχολεία.

Για το λόγο αυτό, ο Προμηθευτής των προϊόντων σάντουιτς, πίτας, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων, όπως και όλοι οι προμηθευτές τροφίμων παραδίδουν τα τρόφιμα στην/στις εταιρεία/ες Logistics, μία (1) ημέρα πριν από την εκάστοτε διανομή στα σχολεία ή σύμφωνα με την εκάστοτε ενημέρωση του Ινστιτούτου κατά την παραγγελία των ειδών.

Ενδεικτικά προγράμματα διανομών παρατίθενται στο Παράρτημα Α της παρούσης.

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 κατ' ελάχιστον 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 χρυσαφιδανείου), εάν διαθέτει, ψυγεία 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.

6. ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

Ο Προμηθευτής πρέπει με την έναρξη της συνεργασίας, και οπωσδήποτε πριν την πρώτη διανομή, να κοινοποιήσει λεπτομερές χρονοδιάγραμμα με τις ημέρες και ώρες, καθώς και τις τοποθεσίες επεξεργασίας και συσκευασίας των προϊόντων σάντουιτς, πίτας, πίτσας και λοιπών αρτοσκευασμάτων, τις οποίες και θα πρέπει να τηρεί επακριβώς, γεγονός το οποίο θα διαπιστώνεται και κατά τις κατά τόπους επισκέψεις των εκπροσώπων του Ινστιτούτου.

Οι επιλεγέντες ανάδοχοι του έργου πέρα από την κοινοποίηση των αποτελεσμάτων των εκ του νόμου προβλεπόμενων εργαστηριακών αναλύσεων θα πραγματοποιήσουν και επιπλέον αναλύσεις που εξειδικεύονται στην μεταξύ των συμβαλλόμενων μερών σύμβαση. 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, όπως και αυτές που θα ορίζονται στη, μεταξύ των συμβαλλόμενων μερών, σύμβαση, 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 διατηρεί το δικαίωμα να προβαίνει, όποτε το κρίνει σκόπιμο, δια των εξουσιοδοτημένων εκπροσώπων του, σε έκτακτες και απροειδοποίητες επισκέψεις στις δηλωμένες εγκαταστάσεις του Προμηθευτή, 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.

Επίσης, το Ινστιτούτο διατηρεί το δικαίωμα λήψης τυχαιών αντιπροσωπευτικών δειγμάτων των τροφίμων που θα προορίζονται από τον Προμηθευτή για το Πρόγραμμα, προκειμένου να διεξαχθούν οργανοληπτικοί και εργαστηριακοί έλεγχοι 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, δυσοσμία, 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, ο Προμηθευτής ενδεικτικά μετά από απόφαση του Ινστιτούτου i) υποχρεούται σε άμεση αντικατάστασή του, ii) επιβαρύνεται με το κόστος ενδεχόμενης εργαστηριακής ανάλυσης του δείγματος και iii) υφίσταται 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 βασίμως ότι υφίσταται η απόκλιση. Για παράδειγμα, στην περίπτωση που εργαστηριακή ανάλυση δείξει παρέκκλιση καθολικού χαρακτήρα, όπως π.χ. ανεύρεση άλλης λιπαρής ύλης πλην ελαιολάδου, ο προμηθευτής δεν θα πληρωθεί για το σύνολο των γευμάτων που διένειμε και τα οποία εμπεριείχαν την εν λόγω πρώτη ύλη.

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

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβάλουν στο Ινστιτούτο, αιτήματα μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, για **την παροχή διευκρινίσεων ή πρόσθετων πληροφοριών αναφορικά με την πρόσκληση έως 10/08/2026.**

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 11.

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 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

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 9 και 10 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 αλληλεγγύως 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 **4^η Σεπτεμβρίου 2026**.

13. ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

- Οι προσφορές **υποβάλλονται ηλεκτρονικά** στο email diatrofi@prolepsis.gr, με θέμα «ΠΡΟΣΦΟΡΑ_1507A3/2026_ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ». Κατά την εξέταση των προσφορών και εφόσον αυτό κριθεί απαραίτητο από το Ινστιτούτο μπορεί να ζητηθεί η έντυπη αποστολή όλης της προσφοράς ή μέρος αυτής με έξοδα του ενδιαφερομένου μέσα σε έναν (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 2026-2027»,
 - την ένδειξη: «ΠΡΟΣΦΟΡΑ_1507A3/2026_ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ» με κεφαλαία γράμματα, και τα πλήρη στοιχεία του ενδιαφερομένου (ονοματεπώνυμο ή επωνυμία, πλήρη διεύθυνση, αριθμό τηλεφώνου, διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου).

14. ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

1. Οι προσφορές πρέπει να περιλαμβάνουν τα εξής:
 - 1.1 Για τα ενδιαφερόμενα φυσικά πρόσωπα, φωτοαντίγραφο του δελτίου ταυτότητας, πλήρη στοιχεία διεύθυνσης και επικοινωνίας (τηλέφωνο, email, ιστοσελίδα), ΑΦΜ και Δ.Ο.Υ.
 - 1.2 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.
 - 1.3 Αποδεικτικά φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας (αφορά οργανισμούς κύριας και επικουρικής κοινωνικής ασφάλισης).
 - 1.4 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.
 - Δεν συντρέχουν οι λόγοι αποκλεισμού που περιγράφονται στο άρθρο 10 και σε περίπτωση κατακύρωσης θα προσκομίσει στο Ινστιτούτο, εφόσον του ζητηθεί μέχρι την υπογραφή της σύμβασης, πιστοποιητικά περί της συνδρομής των προϋποθέσεων αυτών.

Διευκρινίζεται ότι ως υπεύθυνη δήλωση νοείται αυτή της παρ. 4 του άρθρου 8 του Ν. 1599/1986 μέσω του gov.gr.

- 1.5 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 παρούσης, 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.
 - 1.6 **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.
2. Κατά τη συμπλήρωση της προσφοράς, οι ενδιαφερόμενοι λαμβάνουν υπόψη τους τα εξής:
 - 2.1. 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.
 - 2.2. Εφόσον νομικό πρόσωπο ή ένωση προσώπων εκπροσωπείται νόμιμα από περισσότερα φυσικά πρόσωπα ενεργώντας ατομικώς, αρκεί η υπογραφή των υπεύθυνων δηλώσεων και της εξουσιοδότησης από ένα από τα πρόσωπα αυτά.
 - 2.3. Οι προσφερόμενες τιμές είναι σταθερές καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης και δεν αναπροσαρμόζονται.
 - 2.4. Οι Συνεργάτες οφείλουν να αναφέρουν εάν προτίθενται να αναθέσουν υπό μορφή υπεργολαβίας σε τρίτους

μέρος της σύμβασης, καθώς και τους υπεργολάβους που επιλέγουν.

15. ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

1. Οι υποβληθείσες προσφορές εξετάζονται από Επιτροπή αποτελούμενη από έμπειρα και εξειδικευμένα στελέχη του Ινστιτούτου Prolepsis, τα οποία θα ελέγχουν 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 επιλογή του αναδόχου. 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 υποψήφιος προμηθευτής θα επιβαρυνθεί το αντίστοιχο κόστος του συνόλου των αναλύσεων του. Επίσης, η Επιτροπή δύναται να ζητήσει από τους επικρατέστερους υποψηφίους να πραγματοποιηθεί επίσκεψη στις εγκαταστάσεις τους. Οι συμμετέχοντες που θα επιλεγούν, θα ανακοινωθούν στην ιστοσελίδα του Ινστιτούτου Prolepsis (www.prolepsis.gr) στην ενότητα ΝΕΑ.
3. **Επιλογή Αναδόχου:** Η Επιτροπή επιλέγει ως ανάδοχο, υποψήφιο που α) πληροί όλες τις τυπικές προϋποθέσεις, β) η τιμή του είναι εντός του προϋπολογισμού, και γ) η ποιότητα των προϊόντων του σε συνδυασμό με την προσφερόμενη τιμή συγκεντρώνει τη μεγαλύτερη συνολική βαθμολογία, όπως αυτή προκύπτει από τη μεθοδολογία αξιολόγησης που περιγράφεται στη συνέχεια.
4. **Μεθοδολογία αξιολόγησης και κριτήρια ανάθεσης.** Η ανάθεση γίνεται με κριτήριο την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, η οποία εντοπίζεται με βάση τη βέλτιστη σχέση ποιότητας και τιμής. Για τον σκοπό αυτό, η Επιτροπή αξιολογεί κάθε προσφορά ως προς δύο ομάδες κριτηρίων, την ποιότητα και την τιμή, στις οποίες αποδίδεται συγκεκριμένη βαρύτητα. Η ποιότητα συμπεριλαμβανομένης της τεχνικής επάρκειας σταθμίζεται με ποσοστό 70% και η τιμή με ποσοστό 30% της συνολικής βαθμολογίας, ώστε να διασφαλίζεται ότι καθοριστικό ρόλο στην επιλογή έχει η ποιότητα και η ασφάλεια των γευμάτων που προορίζονται για τους μαθητές και όχι απλώς η χαμηλότερη τιμή. Ειδικότερα, η ποιότητα βαθμολογείται βάσει των εξής ιδίως κριτηρίων:
 - Ποιότητα και χαρακτηριστικά των προσφερόμενων προϊόντων (συμμόρφωση με τις τεχνικές προδιαγραφές, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, διάρκεια ζωής, συσκευασία, επισήμανση)
 - Παραγωγική και επιχειρησιακή ικανότητα (εγκαταστάσεις, εξοπλισμός, δυναμικότητα παραγωγής, σύστημα HACCP/ISO, ανθρώπινο δυναμικό)
 - Εμπειρία και προηγούμενη επιτυχής εκτέλεση αντίστοιχων έργων (ιδίως σε σχολική σίτιση ή μαζική τροφοδοσία)
5. **Συνολική βαθμολογία και ανάδειξη αναδόχου.** Η συνολική βαθμολογία κάθε προσφοράς ισούται με το άθροισμα της ποιοτικής και της οικονομικής βαθμολογίας, δηλαδή $ΣΒ = ΠΒ + ΟΒ$, με ανώτατο όριο τα 100 μόρια. Η αξιολόγηση διενεργείται χωριστά για κάθε τμήμα και ανάδοχος αναδεικνύεται, ανά τμήμα, ο υποψήφιος με την υψηλότερη συνολική βαθμολογία. Καθίσταται έτσι σαφές ότι το Ινστιτούτο δεν επιλέγει κατ' ανάγκη τη χαμηλότερη τιμή.

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.

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 δαιτολόγιο και πακέτο τροφίμων,
Παράρτημα Β - Τεχνικές Προδιαγραφές & Απαιτούμενα δικαιολογητικά τεχνικής προσφοράς
Παράρτημα Γ - Έντυπα Οικονομικής Προσφοράς).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΒΑΘΜΙΔΑ ΔΙΑΜΟΡΦΩΜΕΝΟ ΓΙΑ 2 ΔΙΑΝΟΜΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΗΜΕΡΑ	ΝΗΠΙΑΓΩΓΕΙΟ	ΔΗΜΟΤΙΚΟ	ΓΥΜΝΑΣΙΟ/ΛΥΚΕΙΟ
ΔΕΥΤΕΡΑ (διανομή γεύματος Τρίτης, Τετάρτης)	- 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	- 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 (διανομή γεύματος Πέμπτης, Παρασκευής & Δευτέρας)	- 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	- 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) - 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) - Φρούτο - Γάλα
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	- Αρτοσκεύασμα (π.χ. κριτσίνια ολικής) - Αυγό βραστό - Φρούτο	- Αρτοσκεύασμα (π.χ. κριτσίνια ολικής) - Αυγό βραστό - Φρούτο	- Αρτοσκεύασμα (π.χ. κριτσίνια ολικής) - Αυγό βραστό - Φρούτο

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΕΙΔΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΕΙΔΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ
Φρούτο	καθημερινά
Γάλα	3-4 φορές/εβδ
Γιαούρτι ή γιαούρτι με μέλι	1 φορά/εβδ
Σάντουιτς με κοτόπουλο και λαχανικά *το είδος μπορεί να περιέχει και σος ελαιόλαδου ή/και τυρί	1 φορά/εβδ ή 1 φορά/15ήμερο
Σάντουιτς με αυγό ή ομελέτα και λαχανικά *το είδος μπορεί να περιέχει και σος ελαιόλαδου ή/και τυρί	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/εβδ ή 1 φορά/15ήμερο
Πίτες λαχανικών ολικής άλεσης με ή χωρίς τυρί	2-3 φορές/εβδ
Αρτοσκευάσματα ολικής άλεσης	1-2 φορές/εβδ
Αυγό βραστό	1 φορά/εβδ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΚΕΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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 (π.χ. σταφιδόψωμο) – κανονικό μέγεθος	3 τεμάχια
Αρτοσκεύασμα 2 (π.χ. μουστοκούλουρο)– κανονικό μέγεθος	2 τεμάχια
Φρούτο, είδος 1 (π.χ. μπανάνες)	1 κιλό
Φρούτο, είδος 2 (π.χ. πορτοκάλια)	1 κιλό

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προμήθεια Προϊόντων Σάντουιτς, Πίτσας, 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 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).
- Στο φιλέτο στήθος πουλερικών δεν επιτρέπεται η χρήση πολτοποιημένης μάζας, αλλά ολόκληρου του κρεατοσκευάσματος κομμένου σε λεπτές φέτες, μαριναρισμένου σε 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.

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

- 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.
- 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.
- Ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να κοινοποιεί στο Ινστιτούτο εντός 10 ημερών τα αποτελέσματα των εργαστηριακών αναλύσεων, η συστηματική διεξαγωγή των οποίων προβλέπεται από το HACCP και την ισχύουσα υγειονομική νομοθεσία και κανονισμούς.
- 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).

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,
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 /μακρόστενο	40g	<1,3 g	<10 g	< 1,5 g	0 g	<0.5 g	≥60	
Ψωμάκι στρογγυλό /μακρόστενο	60g	<1,3 g	<10 g	< 1,5 g	0 g	<0.5 g	≥60	

Ψωμάκι στρογγυλό/μακρό στενο	80g	<1,3 g	<10 g	< 1,5 g	0 g	<0.5 g	≥60	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.
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 έγγραφη 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, μαριναρισμένο σε 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	

Ανθότυρος	60g	---	---	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.
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 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 Salmonella, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένη από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (Salmonella spp. απουσία στα 25g, Listeria monocytogenes απουσία στα 25g, E. coli<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 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 Salmonella, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένη από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (Salmonella spp. απουσία στα 25g, Listeria monocytogenes απουσία στα 25g, E. coli<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, απαλλαγμένο από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (Salmonella spp. απουσία στα 25g, Listeria monocytogenes απουσία στα 25g, E. coli<10cfu/g, Εντεροβακτήρια<100cfu/g)
Μπιφτέκι οσπρίων	90g	<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. 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, απαλλαγμένο από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (Salmonella spp. απουσία στα 25g, Listeria monocytogenes απουσία στα 25g, E. coli<10cfu/g, Εντεροβακτήρια<100cfu/g)
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, απαλλαγμένο από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (Salmonella spp. απουσία στα 25g, Listeria monocytogenes απουσία στα 25g, E. coli<10cfu/g, Εντεροβακτήρια<100cfu/g)
Μπιφτέκι λαχανικών	90g	<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, απαλλαγμένο από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (Salmonella spp. απουσία στα 25g, Listeria monocytogenes απουσία στα 25g, E. coli<10cfu/g, Εντεροβακτήρια<100cfu/g)
Χούμους	50g	-	-	0g	<1,3g	Βασικά συστατικά: ρεβίθια, ταχίνι, φρέσκο λεμόνι, ελαιόλαδο, αλάτι. Να μην προστεθεί σκόρδο. Το προϊόν να μην είναι σε μορφή μπιφτεκιού, αλλά σε κρεμώδη μορφή (μορφή αλοιφής). Με κανονικά οργανοληπτικά

						χαρακτηριστικά, απαλλαγμένο από επιβλαβείς/παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria</i> <i>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 δειγματισμό των προϊόντων.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΙΓΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ (ΓΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ)				
Τρόφιμο	Βάρος (g)	Αλάτι (ανά 100 g προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100g προϊόντος)	Προδιαγραφές
Μίγμα για προσθήκη σε σάντουιτς (με βάση το ελαιόλαδο)	1 κουταλιά της σούπας (περίπου 10-15g)	<1g	<0,5g	Επιτρεπόμενα συστατικά για την παρασκευή των μιγμάτων: νερό, ελαιόλαδο, αλεύρι, , λεμόνι, γνήσιο ξίδι, λαχανικά, μυρωδικά. Απαγορεύεται κάθε χρήση συντηρητικών προσθέτων, καθώς και άλλων προστιθέμενων λιπών και ελαίων πέραν 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, ελαιόλαδο, αλεύρι, γιαούρτι, λεμόνι, ξίδι, λαχανικά, μυρωδικά. Απαγορεύεται κάθε χρήση συντηρητικών προσθέτων, καθώς και άλλων προστιθέμενων λιπών και ελαίων πέραν του 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, ελαιόλαδο, λεμόνι, ξίδι, λαχανικά, μυρωδικά. Απαγορεύεται κάθε χρήση συντηρητικών προσθέτων, καθώς και άλλων προστιθέμενων λιπών και ελαίων πέραν του 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)	Προστιθέμε να 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 άλατος 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
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	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 ελαιόλαδο.
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, 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, 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, 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, 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 <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 μικροοργανισμών.
Νιφάδες βρώμης	500g	<0,3 g	<7,5 g	<0,3 g	0 g	<0,5 g	-	Εντός <u>ατομικής</u> 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	Πέρα των προδιαγραφών που ισχύουν για όλα τα αρτοσκευάσματα, θα πρέπει επιπλέον να ισχύουν τα επόμενα. Συστατικά: αλεύρι ολικής άλεσης, βρώμη, ελαιόλαδο, μέλι, αλάτι. Δεν επιτρέπεται η χρήση ξηρών καρπών.
Μπάρα δημητριακών	50g	<1,3 g	<10 g	< 3 g	0%	<5g*	≥60	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, 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 έγγραφη 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)

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Αλάτι (ανά 100 g προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100g προϊόντος)	Προδιαγραφές
ΠΙΤΕΣ				
Σπανακόπιτα	140g	<1,3g	---	α) φύλλο μόνο με 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	100g	<1,3g	---	
Σπανακόπιτα	70g	<1,3g	---	
Πρασόπιτα	140g	<1,3g	---	
Πρασόπιτα	100g	<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	100g	<1,3g	---	
Σπανακοτυρόπιτα	70g	<1,3g	---	

Πρασοτυρόπιτα	140g	<1,3g	---	
Πρασοτυρόπιτα	100g	<1,3g	---	
Πρασοτυρόπιτα	70g	<1,3g	---	
Κολοκυθοτυρόπιτα	140g	<1,3g	---	
Κολοκυθοτυρόπιτα	100g	<1,3g	---	
Κολοκυθοτυρόπιτα	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, 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	100g	<1,3g	---	
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, ελαιόλαδο) μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης: παστεριωμένο (φρέσκο) γάλα, αυγό, σταφίδες, μέλι, καστανή ζάχαρη, κανέλλα ή

Κολοκυθόπιτα γλυκιά (με ή χωρίς φύλλο ολικής άλεσης)	100g	<1,3g	<5g	άλλο μυρωδικό, αλάτι. Ισχύουν τα παραπάνω (α-στ). Στη γέμιση η κίτρινη κολοκύθα θα αποτελεί ποσοστό ≥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, ελαιόλαδο. Ως προς το κοτόπουλο επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί 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, μαριναρισμένο σε 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
Κοτόπιτα	100g	<1,3g	---	
Κοτόπιτα	70g	<1,3g	---	

Τρόφιμο	Βάρος τελικού	Trans	Αλάτι (ανά 100 g προϊόντος)	% ολικής άλεσης επί του συνολικού αλεύρου	Προδιαγραφές
---------	---------------	-------	-----------------------------	---	--------------

	προϊόν τος (g)*				
Πίτσα με λαχανικά	140g	0g	<1,3g	≥60	α) ζύμη αποκλειστικά με 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 (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 λαχανικά	100g	0g	<1,3g	≥60	
Πίτσα με λαχανικά κλειστού τύπου (τύπου καλτσόνε)	140g	0g	<1,3g	≥60	
Πίτσα με λαχανικά κλειστού τύπου (τύπου καλτσόνε)	100g	0g	<1,3g	≥60	

Πίτσα με κοτόπουλο, λαχανικά και τυρί	140g	0g	<1,3g	≥60	α) ζύμη αποκλειστικά με 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.
Πίτσα με κοτόπουλο, λαχανικά και τυρί	100g	0g	<1,3g	≥60	

* 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 διανεμη- θέντος προϊόντος (g ή L) / είδος συσκευασίας	Περιγραφή προδιαγραφών προϊόντος
Ελαιόλαδο	1L	Τυποποιημένο προϊόν με επισήμανση «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	

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

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.

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).
- 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).

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.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ – Έντυπα Οικονομικής Προσφοράς

ΠΙΝΑΚΑΣ 1	B	F	G	H	I	J	K
Περιγραφή γεύματος ⁽¹⁾	Κόστος πρώτων υλών	Κόστος πρωτογενούς συσκευασίας (χωρίς διανομή στα σχολεία)*	Εργατικά για την παρασκευή ειδών (χωρίς διανομή στα σχολεία)*	ΣΥΝΟΛΟ ⁵ (χωρίς διανομή στα σχολεία)*	Κόστος πρωτογενούς συσκευασίας (με διανομή στα σχολεία)*	Εργατικά για την παρασκευή ειδών (με διανομή στα σχολεία)*	ΣΥΝΟΛΟ ⁵ (με διανομή στα σχολεία)*
		ΔΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ ΑΝ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Ή ΟΧΙ Η ΠΑΡΟΧΗ ΨΥΓΕΙΩΝ			ΔΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ ΑΝ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Ή ΟΧΙ Η ΠΑΡΟΧΗ ΨΥΓΕΙΩΝ		
Σάντουιτς (διαφόρων ειδών ψωμιού ⁽²⁾) και φρούτο ή/και γάλα ή γιαούρτι	ΠΙΝΑΚΑΣ 2			0.00 €			0.00 €
με προσθήκη διαφόρων ειδών (π.χ. τυρί και ντομάτα) (βλ. πίνακα 2)							
Πίτσα ⁽³⁾ και φρούτο ή/και γάλα ή γιαούρτι	ΠΙΝΑΚΑΣ 2			0.00 €			0.00 €
Πίτα ⁽⁴⁾ και φρούτο ή/και γάλα ή γιαούρτι	ΠΙΝΑΚΑΣ 2			0.00 €			0.00 €

(1) Για την αναλυτική παρουσίαση των τροφίμων συμβουλευτείτε ΠΙΝΑΚΑ 2							
(2,3,4) παρακαλούμε συμπληρώστε τις τιμές των προϊόντων στον ΠΙΝΑΚΑ 2							
(5) η τελική τιμή των σάντουιτς, πιτών, πίτσας προκύπτει από το άθροισμα των στηλών E/H του πίνακα 1 και C/D του πίνακα 2							

ΠΙΝΑΚΑΣ 2		C		D	
Προσθήκη ή εναλλαγή υλικών					
Τρόφιμα	Τεχνικές προδιαγραφές ειδών	Τιμή* (χωρίς διανομή στα σχολεία)*	Τιμή* (χωρίς διανομή στα σχολεία)*	Τιμή* (με διανομή στα σχολεία)*	Τιμή* (με διανομή στα σχολεία)*
		ΔΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ ΑΝ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Ή ΟΧΙ Η ΠΑΡΟΧΗ ΨΥΓΕΙΩΝ		ΔΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ ΑΝ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Ή ΟΧΙ Η ΠΑΡΟΧΗ ΨΥΓΕΙΩΝ	
Αρτοσκευάσματα για παρασκευή σάντουιτς					
Ψωμί του τόστ (1 φέτα)	30g				
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				
Ημίσκληρο τυρί	20g				
Ημίσκληρο 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 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 καλτσόνη)	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	100g				
Σπανακόπιτα	70g				
Πρασόπιτα	140g				
Πρασόπιτα	1000g				

Πρασόπιτα	70g				
Σπανακοτυρόπιτα	140g				
Σπανακοτυρόπιτα	100g				
Σπανακοτυρόπιτα	70g				
Πρασοτυρόπιτα	140g				
Πρασοτυρόπιτα	100g				
Πρασοτυρόπιτα	70g				
Κολοκυθοτυρόπιτα	140g				
Κολοκυθοτυρόπιτα	100g				
Κολοκυθοτυρόπιτα	70g				
Παραδοσιακή τυρόπιτα με πληγούρι (τραχανόπιτα)	140g				
Παραδοσιακή τυρόπιτα με πληγούρι (τραχανόπιτα)	100g				
Παραδοσιακή τυρόπιτα με πληγούρι (τραχανόπιτα)	70g				
Κολοκυθόπιτα γλυκιά χωρίς φύλλο	140g				
Κολοκυθόπιτα γλυκιά χωρίς φύλλο	100g				
Κολοκυθόπιτα γλυκιά χωρίς φύλλο	70g				
Κολοκυθόπιτα γλυκιά με φύλλο	140g				

Κολοκυθόπιτα γλυκιά με φύλλο	100g				
Κολοκυθόπιτα γλυκιά με φύλλο	70g				
Κοτόπιτα	140g				
Κοτόπιτα	100g				
Κοτόπιτα	70g				
ΠΙΝΑΚΑΣ 3					
Όλες οι τιμές του πίνακα 3 είναι τελικές και περιλαμβάνουν και το κόστος της πρωτογενούς συσκευασίας και της παρασκευής όπου αυτό απαιτείται		Τιμή* (χωρίς διανομή στα σχολεία)*	Τιμή* (χωρίς διανομή στα σχολεία)*	Τιμή* (με διανομή στα σχολεία)*	Τιμή* (με διανομή στα σχολεία)*
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	40g				
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	60g				
Κριτσίνια με προσθήκη τυριού	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	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				

*Στις ως άνω τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ%