



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ  
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
ΑΡ. ΜΕΛΕΤΗΣ: 1/2024

Τίτλος Μελέτης:  
«ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΔΟΜΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ  
ΧΙΟΥ»

Προϋπολογισμός: 747.170,97 € (άνευ ΦΠΑ)  
814.630,93 € (με 9 & 17% ΦΠΑ)



## Ι. ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Με το παρόν τεύχος περιγράφονται οι προδιαγραφές που πρέπει να πληρούν τα είδη τροφίμων, που προμηθεύεται ο Δήμος Χίου για τη λειτουργία των δομών και των υπηρεσιών του. Συγκεκριμένα αφορά στις προμήθειες:

**A.** ειδών τροφίμων για τη λειτουργία Δομών του (ΚΔΑΠ-ΜΕΑ), του Κοινωνικού Παντοπωλείου, του Γραφείου Δημοσίων Σχέσεων,

**B.** ειδών τροφίμων για τις ανάγκες σίτισης των παιδιών στους παιδικούς και τους βρεφικούς σταθμούς του

Ο ενδεικτικός προϋπολογισμός της προμήθειας υπολογίζεται στο ποσό των **οκτακοσίων δεκατεσσάρων χιλιάδων εξακοσίων τριάντα ευρώ και ενενήντα τριών λεπτών (814.630,93 €)**, συμπεριλαμβανομένου του νόμιμου Φ.Π.Α.

Για την διαμόρφωση του προϋπολογισμού της δαπάνης ζητήθηκαν μη δεσμευτικές προσφορές για τα ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ και ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ από οικονομικούς φορείς που συμμετείχαν στο παρελθόν σε αντίστοιχους διαγωνισμούς του Δήμου, καθώς και τα Δελτία Τιμών του Τμήματος Εμπορείου της Δ/σης Ανάπτυξης της Περιφερειακής Ενότητας Χίου για τα ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ, ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ, ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ και ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ.

Η δαπάνη θα βαρύνει τις πιστώσεις του προϋπολογισμού οικονομικού έτους 2024, όπως παρακάτω

### A. για το ΚΟΙΝ. ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ

Είδος τροφίμων	Κωδ. Αρ. CPV	ΚΑ προϋπολογισμού	Σύνολο
Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα, Ελαιόλαδο Ξηροί καρποί, Αρτοσκευάσματα	15000000-8 15411110-6 15810000-9	15-6481.006	<b>268.605,43 €</b>

### B. για τις ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

Είδος τροφίμων	Κωδ. Αρ. CPV	ΚΑ προϋπολογισμού	Σύνολο
Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα Ξηροί καρποί, Αρτοσκευάσματα	15000000-8 15810000-9	00-6434.001	<b>8.545,72 €</b>

### Γ. για τις ΔΟΜΕΣ ΚΔΑΠ-ΜΕΑ

Είδος τροφίμων	Κωδ. Αρ. CPV	ΚΑ προϋπολογισμού	Σύνολο
Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα, Ελαιόλαδο Αρτοσκευάσματα Εμφιαλωμένο Νερό	15000000-8 15411110-6 15810000-9 41110000-3	60-6699.001	<b>24.421,01 €</b>

#### Δ. για το ΒΟΗΘΕΙΑ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

Είδος τροφίμων	Κωδ. Αρ. CPV	ΚΑ προϋπολογισμού	Σύνολο
Αρτοσκευάσματα	15810000-9	15-6481.013	41.856,00 €

#### Ε. για τους ΒΡΕΦΟΝΗΠΙΑΚΟΥΣ ΣΤΑΘΜΟΥΣ (πρώην ΝΠΔΔ & ΔΗΚΕΧ)

Είδος τροφίμων	Κωδ. Αρ. CPV	ΚΑ προϋπολογισμού	Σύνολο
Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα, Ελαιόλαδο	15000000-8 15411110-6 15810000-9	15-6481.015	471.202,77 €
Αρτοσκευάσματα	15119000-5		
Κρέας	15112130-6		
Οπωρολαχανικά	03221200-8		
Ψάρια	03220000-9		
Εμφιαλωμένο Νερό	03311000-2 41110000-3		

Η ανωτέρω προμήθεια θα γίνει σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 4412/2016, του ΠΔ 80/2016, του καθώς και την αριθ. 3/11543/26-3-2013 εγκύκλιο του Υπουργείου Εσωτερικών.

Τα προς προμήθεια είδη ομαδοποιούνται σε κατηγορίες τροφίμων και καταγράφονται ανά φορέα και συνολικά, ανά κατηγορία τροφίμων.

#### ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Τα είδη Κρεοπωλείου, είδη Οπωροπωλείου, είδη Ιχθυοπωλείου και το Ελαιόλαδο καταγράφονται ενδεικτικά τόσο ως προς την ποσότητα, την τιμή όσο και προς τα είδη, γιατί η προμήθεια τους προσαρμόζεται, λόγω της ιδιαιτερότητας τους, λαμβάνοντας υπόψη τη διαμόρφωση των τιμών τους από το Τμήμα Εμπορείου της Δ/σης Ανάπτυξης της Περιφερειακής Ενότητας Χίου έτσι λοιπόν θα δοθεί **συνολικό ποσοστό έκπτωσης (%)** επί των ανωτέρω τιμών για τα συγκεκριμένα είδη.

#### II. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ

Όλα τα χορηγούμενα είδη θα είναι πρώτης ποιότητας και πρέπει να είναι απολύτως σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές και τα σχετικά έγγραφα της υπηρεσίας, με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσης και με τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις, καθώς και τους κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Επίσης όλα τα είδη θα πρέπει να είναι ευρέως διαδεδομένα στην ελληνική αγορά, να είναι αναγνωρίσιμα και δοκιμασμένα από το ευρύ καταναλωτικό κοινό και να υπάρχουν στα περισσότερα σούπερ μάρκετ και παντοπωλεία. **Όλες οι βιομηχανίες (που παράγουν τα συγκεκριμένα τρόφιμα) να εφαρμόζουν σύστημα HACCP και να κατέχουν πιστοποιητικό ISO 22000 ή ισοδύναμο ή ανώτερο πιστοποιητικό.**

Σε όλες τις συσκευασίες τροφίμων θα πρέπει να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Ο προμηθευτής υποχρεούται, εφόσον τα προϊόντα δεν καλύπτουν τους όρους υγιεινής διατροφής να τα αντικαταστήσει αμέσως με υπόδειξη της Υπηρεσίας χωρίς ιδιαίτερη πληρωμή.

Η παράδοση των ειδών Τροφίμων, του Οπωροπωλείου, των ειδών του Κρεοπωλείου και των ειδών Ιχθυοπωλείου θα γίνεται μία φορά κάθε εβδομάδα. Η παράδοση του άρτου και των κουλουριών θα γίνεται κάθε μέρα, ανάλογα με τις παραγγελίες που θα δίνονται κάθε φορά.

Σε περίπτωση που υπάρχει έλλειψη σε κάποιο είδος ο προμηθευτής πρέπει να ενημερώσει μέχρι το πρωί της επόμενης ημέρας από την παραγγελία, τους υπεύθυνους των παραρτημάτων.

## **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

### **1. Αλάτι (συσκευασίας)**

Η περιεκτικότητα σε NaCl να είναι τουλάχιστον 97%, να μην περιέχει ξένες ύλες, να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή και να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Η συσκευασία του πρέπει να είναι 500 γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000**

### **2. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις (γενικής χρήσης)**

Να είναι αποκλειστικά και μόνο προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου, βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Αγνό αλεύρι από μαλακό σιτάρι κατηγορίας Π 100%, κατάλευκο χωρίς συντηρητικά. Η συσκευασία του να είναι χάρτινη του ενός (1) κιλού. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **3. Αλεύρι για τσουρέκι (περιεκτικότητα συσκευασίας)**

Το Αλεύρι για τσουρέκι από μίγμα δυνατού αλεύρου, ενισχυμένο και ειδικά σχεδιασμένο για την οικιακή παρασκευή ζύμης τσουρεκιού. Δημιουργώντας ελαστική και αφράτη ζύμη, εύκολη στο πλάσιμο. Ιδανικό για γλυκά ψωμιά όπως τσουρέκι, βασιλόπιτα, κρουασάν, ντόνατς κλπ. Η συσκευασία του να είναι χάρτινη του ενός (1) κιλού. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000 .**

### **4. Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του**

Να είναι αποκλειστικά και μόνο προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου, βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Αλεύρι κατηγορίας Μ, από μαλακό σιτάρι, διογκωτικές ύλες: όξινο ανθρακικό νάτριο, δισόξινο πυροσφορικό νάτριο και δισόξινο φωσφορικό ασβέστιο. Η συσκευασία του να είναι χάρτινη των 500 γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000 .**

### **5. Αλμυρά κράκερ**

Σε αεροστεγή συσκευασία 70 γρ., με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **6. Αμμωνία**

Να είναι σε αεροστεγή συσκευασία των 28-30 γραμμαρίων περίπου και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **7. Αμύγδαλο (αλμυρό)**

Αμύγδαλο ψημένο με αλάτι σε συσκευασία του ενός (1) κιλού.

### **8. Αμυγδαλόψιχα**

Σε συσκευασία του ενός (1) κιλού Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Να μην είναι γενετικώς τροποποιημένα. **Το προϊόν να**

παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

#### **9. Ανάμικτα λαχανικά κατεψυγμένα**

Σε συσκευασία των 450 γρ. Τα προμηθευόμενα κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας και θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, να παράγονται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

#### **10. Ανθόνερο (περιεκτικότητα συσκευασίας)**

Η συσκευασία να είναι αεροστεγής των 500ml.

#### **11. Αποφλοιωμένα ντοματάκια**

Αποφλοιωμένα ντοματάκια σε συσκευασία 400 γρ. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

#### **12. Αραβοσιτέλαιο**

Η βιομηχανία να λειτουργεί νόμιμα. Το αραβοσιτέλαιο πρέπει να είναι , σε συσκευασία των πέντε (5) λίτρων και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000

#### **13. Αραιός χυμός ντομάτας**

Να προέρχεται από ελαφρά συμπύκνωση χυμού ντομάτας, ώστε τα στέρεα συστατικά εκ του χυμού προερχόμενα, να είναι 6% τουλάχιστον. Η συσκευασία του να είναι χάρτινη των 500 γρ. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

#### **14. Αρακάς (μέτριος) κατεψυγμένος**

Σε συσκευασία των 450 γρ. Τα προμηθευόμενα κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας και θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, να παράγονται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

#### **15. Αυγά**

Τα αυγά να είναι κοινά, πτηνοτροφείου, κατηγορίας AM (Medium) μεσαίου βάρους από 53-63 γρ. Να είναι ωοσκοπημένα και ποιοτικά καταταγμένα από νόμιμα λειτουργούντα ωοσκοπικά κέντρα τα οποία διαθέτουν κωδικό αριθμό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Να είναι συσκευασμένα σε εξάδες. Στη συσκευασία τους να υπάρχουν ενδείξεις κατηγορίας, ποιότητας και βάρους. Να υπάρχει ημερομηνία συσκευασίας ή ωοσκόπησης, ο κωδικός αριθμός του ωοσκοπικού κέντρου και η ημερομηνία λήξης. Η παράδοση τους να γίνεται τρεις (3) ημέρες από την ημερομηνία ωοσκόπησης ή συσκευασίας. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

#### **16. Βανίλια**

Να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες και η συσκευασία τους να είναι 3γρ.Χ30τεμ. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

#### **17. Βαφή αυγών**

Διαλυτή σκόνη σε μορφή πούδρας, διαφόρων χρωμάτων ή μόνο κόκκινο, σε χάρτινη αεροστεγής συσκευασία. Η βαφή πρέπει να είναι επιτρεπόμενη για τρόφιμα ώστε σε περίπτωση που περάσει χρώμα μέσα στα σπασμένα αυγά, να μπορούν να καταναλωθούν άφοβα. Συσκευασία των 3γρ.

### **18. Φυτικό μαγειρικό λίπος τύπου ΝΕΑ ΦΥΤΙΝΗ**

Να είναι προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές λιπαρές ύλες Το βάρος της συσκευασίας του να είναι των οκτακοσίων (800) γραμ. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

### **19. Βούτυρο τύπου SOFT (Λιπαρή ύλη για επάλειψη 70%)**

Να είναι προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει την ακόλουθη περιεκτικότητα: Ανάλατο, μαργαρίνη  $\frac{3}{4}$  με 60% λιπαρά συστατικά, φυτικά έλαια 40%, νερό, φυτικά λίπη 20%, σκόνη βούτυρο γάλακτος και βιταμίνες Α, D, Ε. Το βάρος της συσκευασίας του να είναι του ενός (1) κιλού, να είναι μαλακή για ευκολότερη επάλειψη στο ψωμί. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

### **20. Γάλα εβαπορέ βρεφικής ηλικίας**

Τόσο το γάλα βρεφικής ηλικίας όσο και το γάλα προσχολικής ηλικίας πρέπει να είναι εβαπορέ, εμπλουτισμένο με σίδηρο και ασβέστιο ,απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία και να έχει υποστεί υψηλού βαθμού αποστείρωση, να είναι σε μεταλλική συσκευασία των 400-410 γραμμαρίων και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Εξωτερικά της συσκευασίας να γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των έντεκα (11) μηνών εκτός ψυγείου καθώς και να φέρει τη σήμανση CE. Το κάθε κουτί πρέπει να ανοίγει χωρίς τη βοήθεια μηχανικών μέσων (easy open). Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

### **21. Γάλα εβαπορέ**

Να είναι πλήρες αγελαδινό γάλα, εβαπορέ, απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία και να έχει υποστεί υψηλού βαθμού αποστείρωση, να είναι σε μεταλλική συσκευασία των 400-410 γραμμαρίων και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Εξωτερικά της συσκευασίας να γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των έντεκα (11) μηνών εκτός ψυγείου καθώς και να φέρει τη σήμανση CE. Το κάθε κουτί πρέπει να ανοίγει χωρίς τη βοήθεια μηχανικών μέσων (easy open). Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

### **22. Γάλα εβαπορέ (ελαφρύ)**

Να είναι αγελαδινό γάλα, εβαπορέ, με χαμηλά λιπαρά, απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία και να έχει υποστεί υψηλού βαθμού αποστείρωση, να είναι σε μεταλλική συσκευασία των 400-410 γραμμαρίων και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Εξωτερικά της συσκευασίας να γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των έντεκα (11) μηνών εκτός ψυγείου καθώς και να φέρει τη σήμανση CE. Το κάθε κουτί πρέπει να ανοίγει χωρίς τη βοήθεια μηχανικών μέσων (easy open). Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

### **23. Γάλα ζαχαρούχο**

Να είναι αγελαδινό γάλα, συμπυκνωμένο, απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία και να έχει υποστεί υψηλού βαθμού αποστείρωση, να είναι σε μεταλλική συσκευασία των 397 γραμμαρίων περίπου, καθαρού βάρους, και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Εξωτερικά της συσκευασίας να γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των έντεκα (11) μηνών εκτός ψυγείου καθώς και να φέρει τη σήμανση CE. Το κάθε κουτί πρέπει να ανοίγει χωρίς τη βοήθεια μηχανικών μέσων

(easy open). Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

#### **24. Γάλα προσχολικής ηλικίας**

Όπως το άρθρο 20.

#### **25. Γαλοπούλα (Για τόστ)**

Η γαλοπούλα για τόστ πρέπει να είναι πρόσφατης παραγωγής σε συσκευασία του ενός (1) κιλού, με αναγραφόμενη στη συσκευασία ημερομηνία λήξης. Χωρίς γλουτένη με 1% λιπαρά, φιλέτο γαλοπούλας 60%, νερό, άμυλο πατάτας, αλάτι, λακτόζη, μαλτοδεξτρίνη, σιρόπι γλυκόζης, χλωριούχο κάλιο, αρωματικές ύλες. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

#### **26. Γαρύφαλλο ολόκληρο**

Να είναι απαλλαγμένος από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των είκοσι πέντε (25) γραμμαρίων. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

#### **27. Γαρύφαλλο σκόνη**

Να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των 30-35 γραμμαρίων. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

#### **28. Γιαούρτι πλήρες στραγγιστό**

Να είναι στραγγιστό, από αγελαδινό γάλα, πλήρες, σε συσκευασία του 1 κιλού 10% λιπαρά . Να πληροί τις ισχύουσες περί τροφίμων διατάξεις.

Το γιαούρτι στραγγιστό να προέρχεται από εγκατάσταση που θα έχει αριθμό ή κωδικό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας , να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000 [\(Να κατατεθεί με την προσφορά\)](#).

#### **29. Γιαούρτι παιδικό**

**ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΤΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ**

#### **30. Γίγαντες φασόλια**

Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. Η συσκευασία να είναι 500 γρ. **Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.**

Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

#### **31. Δάφνη συσκευασία**

Να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας της να είναι των είκοσι (20) γραμμαρίων.

#### **32. Δενδρολίβανο συσκευασία**

Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των είκοσι πέντε (25) γραμμαρίων.



### **33. Δημητριακά**

Να είναι σε εγκεκριμένη για τρόφιμα συσκευασία των 375 γρ., όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά, να μην περιέχουν χρωστικές ουσίες και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) Ημερομηνία λήξης, β) Σύνθεση του προϊόντος, γ) Περιεκτικότητα σε βιταμίνες. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **34. Δυόσμος**

Να είναι απαλλαγμένος από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των 50 γραμμαρίων.

### **38. Ερμόλ για παγωτό**

Το ερμόλ θα πρέπει να αποτελείται από γάλα, φυτικά λιπαρά και να μην περιέχει συντηρητικά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί όπου και η κρέμα γάλακτος. Συσκευασία των 250γρ **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **39. Ζαμπόν για τόστ**

Το Ζαμπόν για τόστ πρέπει να είναι πρόσφατης παραγωγής σε συσκευασία του ενός (1) κιλού, με αναγραφόμενη στη συσκευασία ημερομηνία λήξης. Προϊόν θερμικής επεξεργασίας από αυτοτελή τεμάχια κρέατος. Συστατικά Μπούτι χοιρινό (75%), νερό, αλάτι, άμυλο πατάτας, δεξτρόζη, μαλτοδεξτρίνη, αρωματικές ύλες. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **40. Ζάχαρη άγνη**

Να είναι σε συσκευασία των 400 γρ. και να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **41. Ζάχαρη**

Η κρυσταλλική ζάχαρη να είναι συσκευασμένη σε χάρτινη συσκευασία του ενός (1) κιλού. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **42. Ζελέ**

Να είναι σε συσκευασία αεροστεγή και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Συσκευασία 2Χ100γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **43. Ζελεδάκια**

Η συσκευασία να είναι αεροστεγής του ενός κιλού (1kg) και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **44, 45, 46, 47. Ζυμαρικά**

**Για όλα τα ανωτέρα ζυμαρικά:** Να είναι από σιμιγδάλι σκληρού σίτου 100%, νερό και να μην προορίζονται για επαγγελματική χρήση. Τα ζυμαρικά να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απολύτως καθαρά και απαλλαγμένα από έντομα, ακάρεα κ.λ.π. Η συσκευασία των ζυμαρικών να είναι των 500 γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. [\(Να κατατεθεί με την προσφορά\).](#)**

#### **48. Ηλιέλαιο**

Σε συσκευασία των 5 λίτρων, να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **49. Θυμάρι συσκευασία**

Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των 25 γραμμαρίων.

#### **50. Κακάο ζαχαρούχο**

**ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΤΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ**

#### **51. Κακάο**

Σε συσκευασία των 125 γρ. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και ο τύπος παρασκευής. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **52. Καλαμπόκι κατεψυγμένο**

Σε συσκευασία των 450γρ. Τα προμηθευόμενα κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας και θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, να παράγονται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP **και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.** Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

#### **53. Κανέλα σκόνη**

Να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των 25 γραμμαρίων. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **54. Καραμέλες μαστίχας**

Καραμέλα μαλακή θα έχει γεύση μαστίχας. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής του ενός (1) κιλού και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP.**

#### **55. Καραμέλες**

Η συσκευασία να είναι αεροστεγής του ενός (1) κιλού και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **56. Κάρυ συσκευασία**

**ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΤΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ**

#### **57. Καρυδόψιχα**

Σε συσκευασία του ενός (1) κιλού Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Να μην είναι γενετικώς τροποποιημένα. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000**

#### **58. Κανταϊφι**

Σε συσκευασία των 500γρ περίπου. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

### **59. Καφές Ελληνικός, 60. Καφές Νες**

Ο ελληνικός και ο καφές Νες θα πρέπει να είναι σε συσκευασία των 194-200γρ. και 200 γρ. αντίστοιχα. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **61. Καφές φίλτρου**

Σε συσκευασία των 250γρ. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000**

### **62. Κέτσαπ**

Σε αεροστεγή συσκευασία των 500γρ., να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **63. Κονιάκ (μπράντι) 3\*, 64. Κονιάκ (μπράντι) 5\***

Το κονιάκ θα είναι 3\* (τριών αστέρων) συσκευασίας 700ml έχοντας παλαίωση τουλάχιστον 3 ετών και προδιαγραφές 70cl, 38% vol, και αντίστοιχα 5\* (πέντε αστέρων) συσκευασίας 700ml έχοντας παλαίωση τουλάχιστον 5 ετών. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **65. Κόρν φλάουρ**

Άμυλο αραβοσίτου σε χάρτινη συσκευασία των 200γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **66. Κόρν-φλέικς**

Να είναι σε συσκευασία των 375γρ., νιφάδες καλαμποκιού με 6 βιταμίνες, σίδηρο και βιταμίνη D. Συστατικά : καλαμπόκι, ζάχαρη, αρωματική ουσία βύνης κριθαριού, αλάτι, όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά, να μην περιέχουν χρωστικές ουσίες και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) Ημερομηνία λήξης, β) Σύνθεση του προϊόντος, γ) Περιεκτικότητα σε βιταμίνες. (Οι αλλεργιογόνες ουσίες να επισημαίνονται με έντονους χαρακτήρες). **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000**

### **67. Κουβερτούρα**

Η συσκευασία να είναι αεροστεγής των 125γρ. και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **68. Κουλουράκια αμυγδάλου**

**ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΤΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ**

### **69. Κράκερς τετράγωνα**

Σε αεροστεγή συσκευασία 140γρ., με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. Παρασκευασμένα από υψηλής ποιότητας υλικά. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **70. Κρέμα άνθος αραβοσίτου**

Σε αεροστεγή συσκευασία των 160-180γρ. και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **71. Κρέμα βανίλια παιδική**

Να είναι σε συσκευασία αεροστεγής των 300γρ., να μην περιέχουν χρωστικές ουσίες και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) Ημερομηνία λήξης, β) Σύνθεση του προϊόντος, γ) Περιεκτικότητα σε βιταμίνες. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **72. Κρέμα γάλακτος**

Κρέμα γάλακτος από αγελαδινό γάλα συσκευασίας 300ml, με 35% λιπαρά, χωρίς συντηρητικά. Ιδανική τόσο στη μαγειρική όσο και στην ζαχαροπλαστική, χωρίς συντηρητικά.

**Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **73. Κρέμα σοκολάτα**

Σε αεροστεγή συσκευασία των 160γρ. και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **74. Κρέμα Φαρίνα παιδική**

Να είναι σε συσκευασία αεροστεγής των 300γρ., να μην περιέχουν χρωστικές ουσίες και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) Ημερομηνία λήξης, β) Σύνθεση του προϊόντος, γ) Περιεκτικότητα σε βιταμίνες. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **75. Κριθαράκι (μέτριο ή χονδρό)**

**Για όλα ζυμαρικά** το εργοστάσιο παραγωγής να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή των προϊόντων του. Να είναι από σμιγδάλι σκληρού σίτου 100%, νερό και να μην προσορίζονται για επαγγελματική χρήση. Τα ζυμαρικά να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απολύτως καθαρά και απαλλαγμένα από έντομα, ακάρεα κ.λ.π. Η συσκευασία των ζυμαρικών να είναι των 500 γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **76. Κριτσίνια**

Κριτσίνια φουρνιστά σε συσκευασία πακέτο των 250γρ. Θα παρασκευάζονται από ζυμάρι με αγνά υλικά και με αγνό σουσάμι, να σιγοψήνονται στο φούρνο για να δημιουργήσουν αφράτα κριτσίνια. Θα συσκευάζονται αμέσως ώστε να διατηρούνται τραγανά. Πιθανών να ζητηθούν σε διάφορες γεύσεις: πολύσπορα, με σουσάμι, με σπανάκι κτλ.

#### **77. Κρουασάν σοκολάτας**

Σε αεροστεγή συσκευασία των 70γρ. από αλεύρι σίτου, φυτικό λίπος(φοινικέλαιο), σιρόπι γλυκόζης, ζάχαρη, νερό, άπαχο γάλα σε σκόνη και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **78. Κρουασάν φρούτων**

**ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΤΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ**

#### **79. Κρούστα για πίτες λεπτή**

Σε αεροστεγή συσκευασία 450γρ., όπου να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

**Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **80. Κρούστα σφολιάτας**

**ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΤΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ**

### **81. Κύμινο**

Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των τριάντα (30) γραμμαρίων. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **82. Λεμονάδα συμπυκνωμένη**

Η λεμονάδα να είναι σε συσκευασία των 890-1000ml. Επιθυμητός λόγος αραίωσης: 1 μέρος χυμού με 4 έως 5 μέρη νερού. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **83. Λικέρ Μαστίχας**

Σε γυάλινο μπουκάλι των 500ml, 100% αποστάξεως, με εκχύλιση αυθεντικής μαστίχας Χίου. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **84. Λουκανοπιτάκια**

Να είναι πρόσφατης παραγωγής και ψύξης σε συσκευασία του ενός (1) κιλού, με αναγραφόμενες στη συσκευασία προδιαγραφές και ημερομηνία λήξης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **85. Μαγειρικό λίπος**

Σε αεροστεγή συσκευασία των 800γρ., να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **86. Μαγιά νωπή**

Σε συσκευασία των 50γρ. όπου να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **87. Μαγιά ξηρή (περιεκτικότητα συσκευασίας) 8-9 gr**

Σε αεροστεγή συσκευασία όπου να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **88. Μανιτάρια κονσέρβα**

Μανιτάρια ομοιόμορφα καλοσχηματισμένα και καλής ποιότητας σε κονσέρβα. Συσκευασία 400γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

### **89. Μαρμελάδα**

Να είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 55% (ολόκληρα κομμάτια φρούτων 55gr ανά 100gr μαρμελάδας) και άνω, ζάχαρη και ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρο 61%, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους. Θα διατίθεται σε συσκευασία 450 έως 500γρ., επιλογής ειδών φρούτων. Να υπάρχει στη συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **90. Μαχλέπι**

Σε συσκευασία 10γρ. Κατάλληλο για χρήση σε ροφήματα, στα ψωμιά, στα τσουρέκια, στα κολουράκια, στα μπισκότα, στις βασιλόπιτες και γενικά στη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία.

#### **91. Μέλι**

Η ονομασία «μέλι» ή «πευκόμελο» ή «ανθόμελο» πρέπει να είναι ευδιάκριτη, ευανάγνωστη και ανεξίτηλη πάνω στη συσκευασία. Η συγκομιδή και η παραγωγή να γίνεται στην **Ε.Ε.** και αυτό να αναφέρεται ρητώς στη συσκευασία. Επίσης πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία το καθαρό βάρος σε γραμμάρια, το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα του παραγωγού ή του συσκευαστή. Το βάρος της συσκευασίας του να είναι 700 γρ . **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **92. Μερέντα**

Σε αεροστεγή συσκευασία των 450γρ., να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **93. Μοσχοκάρυδο**

Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των δεκαπέντε (15) γραμμαρίων. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **94. Μουστάρδα**

Σε αεροστεγή συσκευασία των 500γρ., να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **95. Μπαχάρι**

Μπαχάρι ολόκληρο ή τριμμένο το οποίο να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των πενήντα (50)γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **96. Μπέικιν πάουντερ**

Να είναι σε συσκευασία των 200γρ. και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και ο τόπος παρασκευής. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **97. Μπέικον καπνιστό**

Πρέπει να είναι πρόσφατης παραγωγής σε συσκευασία του ενός (1) κιλού, με αναγραφόμενη στη συσκευασία ημερομηνία λήξης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **98. Μπισκότα τύπου Μιράντα**

Σε αεροστεγή συσκευασία των 250γρ., από αλεύρι σίτου, ζάχαρη, φυτικό έλαιο (φοινικέλαιο), λακτόζη, άμυλο, σιρόπι γλυκόζης, αλάτι, γαλακτοποιητή λεκιθίνη σόγιας, **προσοχή δεν πρέπει να περιέχουν ίχνη από σουσάμι και άλλα παρόμοια συστατικά** με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **99. Μπισκότα γεμιστά**

Σε αεροστεγή συσκευασία των 200γρ., από αλεύρι σίτου, ζάχαρη, φυτικό έλαιο (φοινικέλαιο), λακτόζη, άμυλο, σιρόπι γλυκόζης, αλάτι, γαλακτοποιητή λεκιθίνη σόγιας, **προσοχή δεν πρέπει να περιέχουν ίχνη από σουσάμι και άλλα παρόμοια συστατικά** με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **100. Μπισκότα τύπου Πτι Μπερ**

Σε αεροστεγή συσκευασία των 225γρ., με 32 γλυκά μπισκότα ανά συσκευασία από αλεύρι σίτου, ζάχαρη, φυτικό έλαιο (φοινικέλαιο), σιρόπι γλυκόζης, αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη. Με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **101. Μπισκοτόκρεμα**

Να είναι σε συσκευασία αεροστεγής των 300γρ, να μην περιέχουν χρωστικές ουσίες και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) Ημερομηνία λήξης, β) Σύνθεση του προϊόντος, γ) Περιεκτικότητα σε βιταμίνες. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **102. Ξύδι**

Το ξύδι να προέρχεται από σταφύλι και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη). Το βάρος του να είναι 350ml. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **103 & 104 Ερυθρός Οίνος & Λευκός Χίου**

Οίνος λευκός ξηρός & ερυθρός ξηρός 750ml γυάλινο μπουκάλι με 12% vol προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης Χίου διότι θα χρησιμοποιηθεί για κέρασμα σε τοπικές εορταστικές εκδηλώσεις.

#### **105. Παγωτό**

Σε συσκευασία δύο (2) λίτρων, να μην περιέχει χρωστικές ουσίες με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **106. Πάπρικα**

Να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας της να είναι των 25γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **107. Πιπέρι σε σκόνη**

Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των πενήντα (50)γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **108. Πορτοκαλάδα συμπυκνωμένη**

Η πορτοκαλάδα να είναι σε συσκευασία των 890-1000ml. Επιθυμητός λόγος αραιώσης: 1 μέρος χυμού με 4 έως 5 μέρη νερού. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **109. Ρεβίθια**

Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και

αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. Η συσκευασία να είναι των 500γρ. **Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.**

**Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **110. Ρετσίνα**

Σε γυάλινο μπουκάλι των 500 ml. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **111. Ρίγανη**

Να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας τους να είναι των 65 γραμμαρίων. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **112. Ριζάλευρο**

Σε συσκευασία των 300 γρ. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **113. Ρύζι γλασέ**

Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. Η συσκευασία να είναι των 500gr. **Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.**

**Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **114. Ρύζι κίτρινο (bonnet)**

Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. Η συσκευασία να είναι των 500gr. **Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.**

**Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **115. Σάλτσα πελτέ**

Συμπυκνωμένη σάλτσα ντομάτας σε συσκευασία 410γρ. ελαφρά συμπυκνωμένος χυμός τομάτας από τομάτες 100% ελληνικής παραγωγής, σε συσκευασία tetra pack, στερεά συστατικά 7%. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**



#### **116. Σιμιγδάλι χοντρό- 117. Σιμιγδάλι ψιλό**

Να παράγεται από αγνές πρώτες ύλες και να συσκευάζεται στην Ελλάδα. Να παραδίδεται από τον προμηθευτή σε συσκευασίες 500 γραμμαρίων, αεροστεγείς με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **118. Σόδα μαγειρική**

Να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των 20 γραμμαρίων. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **119. Σοκολατάκια γεμιστά πραλίνας**

Η συσκευασία να είναι αεροστεγής του ενός (1) κιλού και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Τυλιχτά κεράσματα με γέμιση πραλίνα. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **120. Σοκολατάκια Χριστουγεννιάτικα/Πασχαλιάρια**

Η συσκευασία να είναι αεροστεγής του ενός (1) κιλού (επιθυμητή) και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Με σχέδια Χριστουγέννων - Πάσχα. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **121. Σουσάμι**

Σουσάμι σε συσκευασία 50γρ. υψηλής περιεκτικότητας σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα (50%), σε πρωτεΐνη (20%) αλλά και σε διάφορα μικροθρεπτικά συστατικά. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **122. Σπανάκι κατεψυγμένο**

Σε συσκευασία του ενός (1) κιλού. Τα προμηθευόμενα κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας και θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, να παράγονται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. **Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.**

#### **123. Σπανακοπιτάκια**

Να είναι πρόσφατης παραγωγής και ψύξης σε συσκευασία των 750-800γρ., με αναγραφόμενες στη συσκευασία προδιαγραφές και ημερομηνία λήξης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **124. Σταφίδες (μαύρη ή ξανθή)**

Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Να μην είναι γενετικώς τροποποιημένα. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **125. Σφολιάτα φύλλο**

Σε αεροστεγή συσκευασία των 850-900γρ. και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **126. Ταχίνι**

Το ταχίνι θα είναι μία λιπαρή πάστα από ψημένο, τριμμένο, ξεφλουδισμένο σουσάμι. Σε αεροστεγή συσκευασία των 300γρ., να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις και να

αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **127. Τραχανάς**

Ο τραχανάς να είναι γλυκός, από 100% σιμιγδάλι, αυγά και γάλα. Η συσκευασία του να είναι των 500γρ. Στη συσκευασία να αναγράφεται η περιεκτικότητα σε αυγά και γάλα. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **128. Τσάι**

Τσάι μαύρο σε φακελάκι, σε κουτί 20 φακέλων του 1,5γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **129,130,131,132,133,134. Τυριά**

Τυρί Α' ποιότητας, παρασκευασμένο από αγελαδινό γάλα. Στη συσκευασία του, να αναφέρονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

Α. Τυρί

Β. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή.

Γ. Το βάρος του περιεχομένου.

Δ. Η ημερομηνία παραγωγής.

Το τυρί να προέρχεται από εγκατάσταση που θα έχει αριθμό ή κωδικό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας .

Τα είδη γαλακτοκομίας να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένα από ανεπιθύμητες οσμές και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος.

**Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. [\(Να κατατεθεί με την προσφορά\).](#)**

#### **135. Τυρί φέτα, 140. Φέτα τρίμμα**

Τυρί φέτα Α' ποιότητας από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα. Στη συσκευασία να αναφέρονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΦΕΤΑ» (FETA),

β) Προστατευμένη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ),

γ) Τυρί,

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή,

ε) Το βάρος του περιεχομένου,

στ) Η ημερομηνία παραγωγής,

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής: 1)Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ 2) Ο αύξων αριθμός του τύπου συσκευασίας, 3)Ημερομηνία παραγωγής  
Παράδειγμα: (ΦΕ-1650-20.12.94).

Το τυρί να προέρχεται από εγκατάσταση που θα έχει αριθμό ή κωδικό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000 [\(Να κατατεθεί με την προσφορά\).](#)**

#### **136. Τυροπιτάκια**

Να είναι πρόσφατης παραγωγής και ψύξης σε συσκευασία των 800γρ., με αναγραφόμενες στη συσκευασία προδιαγραφές και ημερομηνία λήξης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **137. Φακές**

Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα,

φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. Η συσκευασία να είναι των 500γρ. **Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.**

**Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **138. Φασολάκια κατεψυγμένα**

Σε συσκευασία των 450 γρ. Τα προμηθευόμενα κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας και θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, να παράγονται σε βιομηχανία που **εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.** Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

#### **139. Φασόλες**

Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. Η συσκευασία να είναι των 500γρ. **Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.**

**Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **141. Φιδέ (μαλλιά αγγέλου)**

**Για όλα ζυμαρικά** το εργοστάσιο παραγωγής να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή των προϊόντων του. Να είναι από σιμιγδάλι 100% και να μην προορίζονται για επαγγελματική χρήση. Τα ζυμαρικά να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απολύτως καθαρά και απαλλαγμένα από έντομα, ακάρεα κ.λ.π. Η συσκευασία των ζυμαρικών να είναι των 500 γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **142. Φίλτρα καφέ**

Φίλτρα καφέ για καφετέρια πάγκου. Διάφορα μεγέθη ανάλογα τις διαστάσεις της καφετέριας. Συσκευασία 40 τεμ.

#### **143. Φουντούκια**

Φουντούκια ψημένα χωρίς αλάτι σε συσκευασία του ενός (1) κιλού.

#### **144. Φρουτόκρεμα**

Να είναι σε συσκευασία αεροστεγής 300γρ αντίστοιχα ,να μην περιέχουν χρωστικές ουσίες και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α)Ημερομηνία λήξης, β)Σύνθεση του προϊόντος, γ)Περιεκτικότητα σε βιταμίνες. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **145. Φρυγανιές**

Να παρασκευάζεται εξ ολοκλήρου από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας εκ των επιτρεπόμενων. Να προέρχεται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο. Το βάρος της συσκευασίας να είναι 500-510γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **146. Φύλλο κρούστας για γλυκά**

Σε αεροστεγή συσκευασία των 450-500γρ. και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **147. Φυτική σαντιγί**

Να είναι σε συσκευασία αεροστεγής 500γρ, να μην περιέχει χρωστικές ουσίες και συντηρητικά και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) Ημερομηνία λήξης, β) Σύνθεση του προϊόντος, γ) Περιεκτικότητα σε βιταμίνες. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **148. Χαλβάς**

Να είναι σε συσκευασία αεροστεγής 400γρ, ενδεικτικού τύπου «Μακεδονικού» να μην περιέχει χρωστικές ουσίες και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) Ημερομηνία λήξης, β) Σύνθεση του προϊόντος, γ) Περιεκτικότητα σε βιταμίνες. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **149. Χαμομήλι**

Σε φακέλακι, σε κουτί 20 φακέλων (20Χ1γρ.). **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **150. Χυλοπίτες**

Οι χυλοπίτες να περιέχουν σιμιγδάλι, αυγά και γάλα. Η συσκευασία να είναι των 500γρ. Στη συσκευασία να αναγράφεται η περιεκτικότητα σε αυγά και γάλα. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **151,153, 154. Χυμός φρούτων 1 λίτρου**

Η συσκευασία του να είναι χάρτινη του 1 λίτρου. Στην ετικέτα του να αναγράφεται η ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό φρούτων, πολτό φρούτων ή μίγμα αυτών των συστατικών με την ένδειξη «περιεκτικότητα σε φρούτα 50% τουλάχιστον». Η ένδειξη αυτή πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **152. Χυμός ατομικό 250ml**

Οι φυσικοί χυμοί θα είναι πρόσφατης παραγωγής, που λαμβάνεται από υγιή φρούτα, δεν θα είναι συμπυκνωμένοι και θα είναι εμπλουτισμένοι με σύμπλεγμα βιταμινών (τουλάχιστον 2 βιταμίνες). Θα έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται. Θα διατίθεται σε χάρτινη συσκευασία των 250ml, σφραγισμένη με αναγραφόμενες προδιαγραφές. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **155. Χωνάκια παγωτού**

Σε αεροστεγή συσκευασία των 12 τεμαχίων με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **156. Ψωμί για τوست ολικής**

Η παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρέπει να ενεργείται πάντοτε με επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και να είναι Α' ποιότητας. Περίπου e 700γρ (28 φέτες). Πρέπει να είναι παρασκευασμένα από υψηλής ποιότητας υλικά, χωρίς προσθήκη συντηρητικών. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. Η**

ημερομηνία παράδοσής του να είναι τουλάχιστον δώδεκα (12) ημέρες πριν την ημερομηνία λήξεως.

## **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ**

Το ψήσιμο των σκευασμάτων πρέπει να είναι κανονικό και ομοιογενές σ' όλη την επιφάνεια. Η παράδοσή τους να γίνεται την ημέρα παρασκευής τους. Όλα τα προϊόντα θα είναι Α' ποιότητας και θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

### **157. Αμυγδαλωτά Μαστίχας**

Φρέσκα αμυγδαλωτά με γεύση μαστίχας (διπλά) σε συσκευασία του κιλού.

### **158. Άρτος**

Ο άρτος θα πρέπει να είναι παρασκευασμένος από αλεύρι τύπου 70% μαλακό. Το βάρος του θα πρέπει να είναι από 350-400 γραμμάρια (καθαρό-ψημένο). Για την παρασκευή του θα πρέπει να χρησιμοποιείται άλευρο σίτου 70% μαλακό & άλευρο σίτου ολικής σε ποσοστό 30% (ανάλογα με το ζητούμενο είδος άρτου), επώνυμης αλευροβιομηχανίας. Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν θα πρέπει να είναι ανώτερο από 1,5% και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος. Ο άρτος πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μισή ώρα τουλάχιστον μετά την απόκτηση της θερμοκρασίας δωματίου. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Η παράδοση από τον προμηθευτή να γίνεται σε χάρτινες σακούλες.

**159. Ατομικά τσουρεκάκια:** Η παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρέπει να ενεργείται πάντοτε με επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και να είναι Α' ποιότητας. Πρέπει να περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες. Απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή τους είναι γάλα, βούτυρο, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι. Θα είναι σκέτα ή με φλουρί για κόψιμο βασιλόπιτας.

**160. Βασιλόπιτες** Η παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρέπει να ενεργείται πάντοτε με επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και να είναι Α' ποιότητας. Πρέπει να περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες. Απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή τους είναι γάλα, βούτυρο, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι.

### **161. Βουτήματα διάφορα**

Φρέσκα γλυκά μπισκότα ή κουλουράκια βουτύρου απλά ή γεμιστά με μαρμελάδα ροδάκινο και επικάλυψη σοκολάτας ή πασπαλισμένα με αμύγδαλο.

### **162. Καριόκες**

Φρέσκο γλυκό με επικάλυψη σοκολάτας για κέρασμα σε συσκευασία του κιλού.

### **163. Κουραμπιέδες**

Φρέσκο γλυκό κεράσματος σε συσκευασία του κιλού.

### **164. Μελομακάρονα**

Φρέσκο γλυκό κεράσματος σε συσκευασία του κιλού.

### **165. Μπεζές**

Αφρώδες γλύκισμα, αποτελούμενο από ζάχαρη (άχνη ή κρυσταλλική) και ασπράδι αυγού. Συνήθως είναι στρόγγυλοι σε λευκό χρώμα.

### **166. Μπόμπα αλμυρή**

Φρέσκες στρογγυλές φέτες ψωμιού, αλειμμένες με μαγιονέζα ή τυρί Φιλαδέλφεια η μία πάνω στην άλλη με ενδιάμεσα τυρί και ζαμπόν ή κοτόπουλο ή ροκφόρ ή τόνο ή γαλοπούλα – τυρί ή κοτοσαλάτα με γέμιση αυγό, καρότο, μουστάρδα, μαγιονέζα . Συνήθως αποτελείται από 12-20 τεμάχια στην καθημιά μπόμπα.

### **167. Ροδίνια νηστίσιμα (γλυκό)**

Φρέσκο νηστίσιμο γλυκό κεράσματος με αμυγδαλόψιχα και άρωμα πικραμύγδαλου που θα τυλίγουν μέσα τους μια στρώση από σαντιγί. Προφέρονται σε μικρά ρολάκια ή στρόγγυλες μπαλίτσες των 40 γραμμαρίων περίπου μέσα σε διάφανη ζελατίνη. Η συσκευασία τους θα είναι κιλού.

### **168. Σταφιδόψωμα**

Η παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρέπει να ενεργείται πάντοτε με επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και να είναι Α΄ ποιότητας. Παρασκευασμένα από υψηλής ποιότητας υλικά, χωρίς προσθήκη συντηρητικών.

### **169. Τσουρέκι**

Η παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρέπει να ενεργείται πάντοτε με επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και να είναι Α΄ ποιότητας. Παρασκευασμένα από υψηλής ποιότητας υλικά, χωρίς προσθήκη συντηρητικών. Τσουρέκι σε συσκευασία 500γρ.

### **170. Φλωρεντίνες**

Φρέσκο γλυκό κεράσματος με αμύγδαλο σε συσκευασία του κιλού.

## **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Απαραίτητες για την ομάδα ειδών κρεοπωλείου είναι ο κωδικός έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, η άδεια λειτουργίας για παρασκευή και εμπορία νωπού κιμά και νωπού κρέατος.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να προμηθεύει κρέας, ποσότητα και ποιότητα σύμφωνα με την παραγγελία του κάθε φορέα. Να δηλώνει τις ποσότητες κρέατος κατά κατηγορία και ποιότητα τόσο στο δελτίο αποστολής όσο και στο αντίστοιχο τιμολόγιο. **(Θα δοθεί ποσοστό έκπτωσης)**

### **171. Κοτόπουλο Νωπό (6202)**

Να είναι Α΄ ποιότητας, προσφάτου σφαγής. Να προέρχονται από υγιή εγχώρια κοτόπουλα και να είναι καλής θρεπτικής κατάστασης να έχουν σφαγιαστεί σε σύγχρονο και ελεγχόμενο από την Κτηνιατρική Υπηρεσία πτηνοτροφείο, το οποίο διαθέτει κωδικό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του οποίου η επωνυμία θα αναφέρεται στις τεχνικές προδιαγραφές, να έχουν συσκευασθεί και συντηρηθεί υπό υγιεινές συνθήκες να φέρουν επ΄ αυτών το ειδικό καρτελάκι, όπου αναγράφεται η ημερομηνία λήξης.

Η ημερομηνία παράδοσής τους να είναι τουλάχιστον πέντε (5) ημέρες πριν την ημερομηνία λήξεως.

### **172. Κρέας Μόσχου (5214, 5222)**

Να είναι νωπό εγχώριο, Μόσχου μπούτι Α/Ο ή ποντίκι και από το οπίσθιο μέρος, συσκευασμένο σε κενό, Α΄ ποιότητας απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π. Να προέρχεται από ζώα υγιή και να είναι άριστης θρεπτικής κατάστασης.

Να έχουν σφαγιαστεί σε ελεγχόμενα από την Κτηνιατρική Υπηρεσία σφαγεία, να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο και να έχουν σφραγισθεί με τις προβλεπόμενες σφραγίδες κτηνιατρικού ελέγχου. Το κρέας να συσκευάζεται σε ειδικές για τρόφιμα πλαστικές σακούλες με καλή θυροκόλληση και κενό, κάθε σακούλα να φέρει αυτοκόλλητη ετικέτα που να αναφέρει την προέλευση του, ημερομηνία σφαγής, ημερομηνία συσκευασίας, ημερομηνία λήξης, την ταυτότητα του ζώου, και ποιο τεμάχιο κρέας περιέχει. Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του δεν πρέπει να

παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4ο C, οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 5,8 μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης.

### **173. Κιμάς Μόσχου**

Να προέρχεται από εγχώριο νωπό κρέας μόσχου σπάλα ή μπούτι Α' ποιότητας, να είναι καθαρισμένο εντελώς από λίπος, όπως ακριβώς το μεριδοποιημένο κρέας, το οποίο θα αλέθεται στην κρεατομηχανή. Το κρέας το οποίο προορίζεται για κοπή κιμά, να έχει ακριβώς τις ίδιες τεχνικές προδιαγραφές με αυτές του νωπού κρέατος μόσχου.

**Αποκλείονται** από την παρασκευή κιμά τα τραυματισμένα μέρη.

### **174. Χοιρινές Μπριζόλες (5608)**

Να είναι νωπό εγχώριο, χοιρινές μπριζόλες, συσκευασμένο σε κενό Α' ποιότητας απαλλαγμένο από λίπος, τένοντες κ.λ.π. Να προέρχεται από ζώα υγιή και να είναι αρίστης θρεπτικής κατάστασης.

Να έχουν σφραγισθεί σε ελεγχόμενα από την Κτηνιατρική Υπηρεσία σφαγεία, να έχουν υποστεί τον κτηνιατρικό έλεγχο και να έχουν σφραγισθεί με τις προβλεπόμενες σφραγίδες κτηνιατρικού ελέγχου. Το κρέας να συσκευάζεται σε ειδικές για τρόφιμα πλαστικές σακούλες με καλή θυροκόλληση, κάθε σακούλα να φέρει αυτοκόλλητη ετικέτα που να αναφέρει την προέλευση του, ημερομηνία σφαγής, ημερομηνία συσκευασίας, ημερομηνία λήξης, την ταυτότητα του ζώου, και ποιό τεμάχιο κρέας περιέχει. Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4ο C, οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 5,8 μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης.

### **175. Κρέας Χοιρινό (7012)**

Να είναι νωπό εγχώριο, Χοιρινό μπούτι Α/Ο ή από το οπίσθιο μέρος, συσκευασμένο σε κενό Α' ποιότητας απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π. Να προέρχεται από ζώα υγιή και να είναι αρίστης θρεπτικής κατάστασης.

Να έχουν σφραγισθεί σε ελεγχόμενα από την Κτηνιατρική Υπηρεσία σφαγεία, να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο και να έχουν σφραγισθεί με τις προβλεπόμενες σφραγίδες κτηνιατρικού ελέγχου. Το κρέας να συσκευάζεται σε ειδικές για τρόφιμα πλαστικές σακούλες με καλή θυροκόλληση και κενό, κάθε σακούλα να φέρει αυτοκόλλητη ετικέτα που να αναφέρει την προέλευση του, ημερομηνία σφαγής, ημερομηνία συσκευασίας, ημερομηνία λήξης, την ταυτότητα του ζώου, και ποιό τεμάχιο κρέας περιέχει. Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4ο C, οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 5,8 μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης.

## **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ**

**176-209.** Τα φρούτα και λαχανικά να παράγονται στην Ελλάδα και να είναι πρώτης (Α') ποιότητας, της εποχής, και να πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε.

Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών. Να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και ανάπτυξης, κατάλληλα για βρώση.

Εφιστάται η προσοχή του προμηθευτή στο δελτίο αποστολής και στο αντίστοιχο τιμολόγιο, στο οποίο θα πρέπει να αναγράφονται λεπτομερώς οι χαρακτηρισμοί του προσκομιζόμενου είδους, (κατηγορία, προέλευση όπως και κάθε χαρακτηριστικό γνώρισμα π.χ. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ: Μέρλιν, Κρήτης, Άρτας, Πρέβεζας, Γιάφας), ΜΗΛΑ: Στάρκιν, Ντέλισιους, Βόλου, Γκόλντεν, Ρενέτες, Γκράν-Σμίθ, Μπέλ φόρ, ΑΧΛΑΔΙΑ: Κρυστάλια, Αμπάτε-φετε, κάρζερ κ.λ.π.

**(Θα δοθεί ποσοστό έκπτωσης)**

## **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ**

**210-214.** Ο προμηθευτής υποχρεούται να προμηθεύει τα είδη Ιχθυοπωλείου, ποσότητα και ποιότητα όπως θα ορίζει η σχετική παραγγελία του αρμόδιου του κάθε φορέα. Η παραγγελία θα

είναι έγγραφη και θα παραδίδεται στον χορηγητή τουλάχιστον δύο εργάσιμες ημέρες πριν την παράδοσή τους.

**(Θα δοθεί ποσοστό έκπτωσης)**

Τα αλιεύματα (Γαλέος, Κολιοί, Μπακαλιάρος, Χριστόψαρο, Σκορπιός) πρέπει να είναι Α' ποιότητας, αρίστης θρεπτικής κατάστασης και πολύ φρέσκα. Το δέρμα τους θα είναι λείο, σιλπνό, και σφριγηλό. Τα μάτια θα είναι γυαλιστερά. Τα εντόσθια θα έχουν ζωηρό κόκκινο χρώμα και δεν θα είναι λιωμένα. Δεν πρέπει να παρουσιάζουν αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης. Όλα τα ψάρια θα έχουν τα παραπάνω χαρακτηριστικά και σε περίπτωση που υπάρχουν έστω και λίγα ψάρια που δεν τηρούν τις προδιαγραφές, η παραγγελία απορρίπτεται στο σύνολό της.

Ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να χορηγεί ψάρια, σύμφωνα πάντοτε με την παραγγελία, που αναφέρεται στα οικεία δελτία παραγγελιών του κάθε φορέα, όλα δε αυτά θα βεβαιώνονται στα πρωτόκολλα παραλαβής, διαφορετικά τα ψάρια θα απορρίπτονται.

Ο προμηθευτής δεν μπορεί ν' αρνηθεί την χορήγηση του συγκεκριμένου είδος ψαριού που θα ζητηθεί, εκτός και αν προσκομίσει βεβαίωση της οικίας αγορανομικής υπηρεσίας της αστυνομίας για την ανυπαρξία στην αγορά του ψαριού που ζητήθηκε, οπότε μόλις θα του γίνει γνωστή η παραγγελία πρέπει να αναφέρει στον φορέα την έλλειψη αυτή, για υπάρξει σε αυτόν ο απαραίτητος χρόνος για την αλλαγή του συσσιτίου.

Η επιτροπή παραλαβής μπορεί σε περίπτωση οποιασδήποτε αμφιβολίας για την ποιότητα, είδος, καταλληλότητα για βρώση κ.λ.π. για τα ψάρια που προσφέρονται, να ζητά σχετική γνωμάτευση από την αρμόδια υπηρεσία.

Η μεταφορά των νωπών ψαριών στους Παιδικούς Σταθμούς θα γίνεται με κατάλληλο μεταφορικό μέσο σε ισοθερμική συσκευασία ή ψυγείο με τον ανάλογο πάγο.

Τα είδη Κρεοπωλείου, είδη Οπωροπωλείου, είδη Ιχθυοπωλείου και το Ελαιόλαδο καταγράφονται ενδεικτικά τόσο ως προς την ποσότητα όσο και προς τα είδη, γιατί η προμήθεια τους προσαρμόζεται, λόγω της ιδιαιτερότητάς τους, με βάση την επάρκεια που υπάρχει κάθε φορά στην αγορά, και λαμβάνοντας υπόψη τη διαμόρφωση των τιμών τους από το Τμήμα Εμπορείου της Δ/σης Ανάπτυξης της Περιφερειακής Ενότητας Χίου έτσι λοιπόν θα δοθεί **συνολικό ποσοστό έκπτωσης (%)** επί των ανωτέρω τιμών για τα συγκεκριμένα είδη.

#### **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΥ ΝΕΡΟΥ**

**215-216.** Εξάδα πλαστικό μπουκάλι του 1,5 λίτρου (6X1,5lt) και φιάλη 10λίτρων, αντίστοιχα. Στην ετικέτα τους να αναγράφεται η σκληρότητα, η Αγωγιμότητα, το ΡΗ καθώς και η περιεκτικότητά τους σε ανιόντα και κατιόντα. Η ένδειξη αυτή πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. (Να κατατεθεί με την προσφορά).**

#### **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

##### **35, 36. Ελαιόλαδο αγνό παρθένο**

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να παράγεται απευθείας από ελιές χωρίς πρόσμιξη εξευγενισμένων ελαίων, θα είναι **εξαιρετικά παρθένο** και θα έχει οξύτητα 0,1 – 0,8, υπεροξειδία έως 15mE9O2/kg, κηροί έως 350mg/kg. Οι φυσικές και χημικές σταθερές θα είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών με τις ισχύουσες Αγορανομικές και υγειονομικές διατάξεις. Η βιομηχανία να λειτουργεί νόμιμα. Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο να είναι ελληνικό και να αναγράφεται επί της συσκευασίας, σε συσκευασία του ενός (1) λίτρου και των (4) λίτρων αντίστοιχα. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

**(Θα δοθεί ποσοστό έκπτωσης).**

##### **37. Ελαιόλαδο ραφινρισμένο**



Έλαιο που περιέχει αποκλειστικά ελαιόλαδα που έχουν υποστεί επεξεργασία εξευγενισμού και έλαια που έχουν παραχθεί απευθείας από ελιές. Από το ραφινάρισμα αυτού του ελαιολάδου προσφέρεται ένα τελικό προϊόν με χαμηλή οξύτητα στα όρια του καλού έξτρα παρθένου. Μας δίνει την τελευταία ποιοτικά κατηγορία ελαιολάδου το ραφιναρμένο ελαιόλαδο ή «εξευγενισμένο» που μπορεί να πωλείται μόνο του ή σε ανάμειξη με το παρθένο. Το χρώμα του θα είναι ανοικτό, διαυγές κίτρινο χωρίς οσμή και με γεύση ουδέτερη. Το ελαιόλαδο να είναι σε συσκευασία των ( 4 ) λίτρων και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. (Θα δοθεί ποσοστό έκπτωσης).**

Ο ΣΥΝΤΑΞΑΣ  
13/6/2024

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ  
13/6/2024  
η ΑΝ/ΤΡΙΑ ΠΡ/ΝΗ Δ/ΝΣΗΣ  
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
κ.α.α.

Χαμέτης Ιωάννης

ΚΑΡΑΚΟΥΡΟΥ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ

### ΙΙΙ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

ΟΜΑΔΑ Α : ΤΡΟΦΙΜΑ											
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ					ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΔΑΠΑΝΗ
				(πρώην) ΝΠΑΔ & ΔΗΚΕΧ	ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤ/ΛΕΙΟ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ (Α) & (Β)	ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΙΣ	ΒΣΣ			
	-	-	-								
1	Αλάτι συσκ. 500γρ.	τεμ	9	700		9			<b>709</b>	0,38	269,42
2	Αλεύρι γενικής χρήσης 1kg	Τεμ.	9	385	5.100	360			<b>5.845</b>	1,23	7.189,35
3	Αλεύρι για τσουρέκι 1kg	Τεμ.	9	50					<b>50</b>	2,70	135,00
4	Αλεύρι που φουσκώνει 500γρ.	Τεμ.	9	705		130			<b>835</b>	1,10	918,50
5	Αλμυρά κράκερς 70γρ.	τεμ	9	200		50			<b>250</b>	0,78	195,00
7	Αμύγδαλο (αλμυρό)	κιλό	9	2			5		<b>7</b>	13,95	97,65
8	Αμυγδαλόψυχα	κιλό	9	65					<b>65</b>	12,15	789,75
9	Ανάμικτα λαχανικά κατ/να 450γρ.	Τεμ.	9	385					<b>385</b>	2,35	904,75
10	Ανθόνερο 500ml	Τεμ.	9	13					<b>13</b>	3,28	42,64
11	Αποφλοιωμένα ντοματάκια συσκ. 400γρ.	τεμ	9	3100		10			<b>3.110</b>	0,95	2.954,50
12	Αραβοσιτέλαιο συσκ. 5lt	φιάλη	9	64		3			<b>67</b>	18,05	1.209,35
13	Αραιός χυμός ντομάτας 500γρ.	τεμ	9	3840	5.100	130			<b>9.070</b>	0,90	8.163,00
14	Αρακάς κατ/νος συσκ 450γρ.	Τεμ.	9	2420					<b>2.420</b>	2,39	5.783,80
15	Αυγά φρέσκα (53-63γρ.)	βάδα	9	3920		360			<b>4.280</b>	2,00	8.560,00
18	Φυτικό μαγειρικό λίπος συσκ. 800γρ.	τεμ	9	50					<b>50</b>	6,43	321,50
19	Βούτυρο τύπου σοφτ συσκ. 1 κιλού	τεμ	9	650		40			<b>690</b>	10,28	7.093,20
20	Γάλα βρεφικής ηλικίας 400-410γρ.	Τεμ.	9	180					<b>180</b>	1,80	324,00
21	Γάλα εβαπορέ συσκ. 400-410γρ.	τεμ	9	610		250			<b>860</b>	1,23	1.057,80
22	Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 400-410γρ.	τεμ	9	50	14.100				<b>14.150</b>	1,20	16.980,00
23	Γάλα ζαχαρούχο 397γρ.	τεμ	9	110		20			<b>130</b>	1,70	221,00
24	Γάλα προσχολικής ηλικίας 400-410γρ.	Τεμ.	9	330					<b>330</b>	2,31	762,30
25	Γαλοπούλα	κιλά	9	18		275			<b>293</b>	7,45	2.182,85
26	Γαρύφαλλο (ολόκληρο) 25γρ.	τεμ	9	30		7			<b>37</b>	1,90	70,30
27	Γαρύφαλλο σκόνη 30-35γρ.	τεμ	9	30		7			<b>37</b>	2,65	98,05
28	Γιαούρτι πλήρες στραγγιστό συσκ. 1kg	τεμ	9	1950		100			<b>2.050</b>	4,15	8.507,50
30	Γιγαντες φασόλια συσκ. 500γρ.	τεμ	9	220					<b>220</b>	3,25	715,00
31	Δάφνη 20γρ.	τεμ	9	80					<b>80</b>	1,90	152,00
32	Δεντρολίβανο 25γρ.	τεμ	9	30					<b>30</b>	1,58	47,40

33	Δημητριακά συσκ. 375γρ.	τεμ	9	1000		10			<b>1.010</b>	4,21	4.252,10
34	Δυόσμος συσκ. 50 γρ.	τεμ	9	17		6			<b>23</b>	1,70	39,10
38	Ερμόλ για παγωτό συσκ. 250γρ.	τεμ	9	80					<b>80</b>	2,70	216,00
39	Ζαμπόν για τοστ	κιλό	9	15		50			<b>65</b>	6,90	448,50
40	Ζάχαρη άχνη 400γρ.	τεμ	9	170		6			<b>176</b>	1,18	207,68
41	Ζάχαρη συσκ. 1kg	τεμ	9	570	5.100	120	10		<b>5.800</b>	1,23	7.134,00
42	Ζελέ 2Χ100γρ.	πακέτο	9	35		45			<b>80</b>	1,55	124,00
43	Ζελεδάκια συσκ. 1kg	τεμ	9	132		2			<b>134</b>	6,05	810,70
44	Ζυμαρικά κοφτό 500γρ.	τεμ	9	2150		30			<b>2.180</b>	1,08	2.354,40
45	Ζυμαρικά Νο 10 500γρ.	τεμ	9	0					<b>0</b>	1,08	0,00
46	Ζυμαρικά Νο2 500γρ.	τεμ	9	530					<b>530</b>	1,08	572,40
47	Ζυμαρικά Νο6 500γρ.	τεμ	9	110	5.100				<b>5.210</b>	1,08	5.626,80
48	Ηλιέλαιο συσκ. 5lt	φιάλη	9	100		5			<b>105</b>	12,25	1.286,25
49	Θυμαρί 25γρ.	τεμ	9	10		5			<b>15</b>	1,65	24,75
51	Κακάο συσκ. 125γρ.	τεμ	9	125		13			<b>138</b>	1,70	234,60
52	Καλαμπόκι κατ/vo 450γρ.	τεμ	9	146					<b>146</b>	2,65	386,90
53	Κανέλλα συσκ. 25γρ.	τεμ	9	70		7			<b>77</b>	1,40	107,80
54	Καραμέλες μαστίχας συσκ. 1kg	κιλά	9	36			60		<b>96</b>	11,50	1.104,00
55	Καραμέλες συσκ. 1kg	τεμ	9	5		5	50		<b>60</b>	6,80	408,00
57	Καρυδόψιχα	κιλό	9	54					<b>54</b>	11,50	621,00
58	Κανταίφι συσκ. 500γρ.	τεμ	9	34			0		<b>34</b>	5,60	190,40
59	Καφές ελληνικός 194-200γρ.	τεμ	9	105		85	20		<b>210</b>	4,03	846,30
60	Καφές νες 200γρ.	τεμ	9	10		3			<b>13</b>	8,90	115,70
61	Καφές φίλτρου 250γρ.	τεμ	9	15		25	40		<b>80</b>	7,00	560,00
62	Κέτσαπ 500γρ.	τεμ	9	22		8			<b>30</b>	2,73	81,90
65	Κόρν φλάουρ 200γρ.	τεμ	9	194		9			<b>203</b>	1,30	263,90
66	Κόρν φλέικς 375γρ.	τεμ	9	2080		20			<b>2.100</b>	4,34	9.114,00
67	Κουβερτούρα 125γρ.	τεμ	9	66		30			<b>96</b>	1,95	187,20
69	Κράκερς τετράγωνα 140γρ.	Τεμ.	9	100		80			<b>180</b>	1,73	311,40
70	Κρέμα άνθος αροβοσίτου 160-180γρ.	τεμ	9	350		240			<b>590</b>	1,30	767,00
71	Κρέμα βανίλια παιδική 300γρ.	τεμ	9	140		20			<b>160</b>	6,08	972,80
72	Κρέμα γάλακτος 300ml	τεμ	9	65					<b>65</b>	3,78	245,70
73	Κρέμα σοκολάτα 160γρ.	τεμ	9	0		80			<b>80</b>	2,85	228,00
74	Κρέμα Φαρίνα παιδική 300γρ.	τεμ	9	150		5			<b>155</b>	6,30	976,50
75	Κριθαράκι (μέτριο ή χονδρό) 500γρ.	τεμ	9	1600	5.100	20			<b>6.720</b>	1,08	7.257,60
76	Κριτσίνια (συσκ. 250 γρ)	πακέτο	9	0		20			<b>20</b>	2,33	46,60

77	Κρουασάν σοκολάτα 70γρ.	τεμ	9	0		550			<b>550</b>	0,65	357,50
79	Κρούστα για πίτες λεπτή 450γρ.	Τεμ.	9	50					<b>50</b>	3,48	174,00
81	Κύμινο 30γρ.	τεμ	9	42					<b>42</b>	2,27	95,34
82	Λεμονάδα συμπτκνωμένη 890-1000ml	τεμ	9	50		8	30		<b>88</b>	3,42	300,96
84	Λουκανοπιτάκια 1kg	τεμ	9	125		10			<b>135</b>	5,78	780,30
85	Μαγειρικό λίπος 800γρ.	τεμ	9	40					<b>40</b>	6,43	257,20
86	Μαγιά νωπή 50γρ.	τεμ	9	50					<b>50</b>	0,65	32,50
87	Μαγιά ξηρή 8-9γρ.	3δα	9	110		50			<b>160</b>	0,95	152,00
88	Μανιτάρια κονσέρβα 400γρ.	τεμ	9	30		10			<b>40</b>	1,74	69,60
89	Μαρμελάδα 450 έως 500γρ.	τεμ	9	504	5.100	40			<b>5.644</b>	3,58	20.205,52
90	Μαχλέπι 10γρ.	τεμ	9	20					<b>20</b>	1,75	35,00
91	Μέλι 700γρ.	τεμ	9	750		10			<b>760</b>	10,88	8.268,80
92	Μερέντα 450γρ.	τεμ	9	14		5			<b>19</b>	4,18	79,42
93	Μοσχοκάρυδο 15γρ.	τεμ	9	72		2			<b>74</b>	1,90	140,60
94	Μουστάρδα 500γρ.	τεμ	9	40		9			<b>49</b>	2,63	128,87
95	Μπαχάρι (ολόκληρο ή τριμμένο) 50γρ	τεμ	9	54					<b>54</b>	2,60	140,40
96	Μπέικιν πάουντερ 200γρ.	τεμ	9	160		9			<b>169</b>	1,70	287,30
97	Μπικον καπνιστό	κιλό	9	5		3			<b>8</b>	9,35	74,80
98	Μπισκότα τύπου ΜΙΡΑΝΤΑ 250γρ.	πακέτο	9	1050		55			<b>1.105</b>	1,75	1.933,75
99	Μπισκότα γεμιστά 200γρ.	πακέτο	9	20		30			<b>50</b>	1,75	87,50
100	Μπισκότα τύπου πτι μπερ 225γρ.	πακέτο	9	2000	5.100	65			<b>7.165</b>	1,55	11.105,75
101	Μπισκοτόκρεμα 300γρ.	τεμ	9	135		6			<b>141</b>	6,03	850,23
102	Ξύδι 350ml	φιάλη	9	500		35			<b>535</b>	0,65	347,75
105	Παγωτό 2000ml	τεμ	9	52		4			<b>56</b>	17,15	960,40
106	Πάπρικα 25γρ.	τεμ	9	108		7			<b>115</b>	1,45	166,75
107	Πιπέρι σε σκόνη 50γρ.	τεμ	9	245		8			<b>253</b>	2,10	531,30
108	Πορτοκαλάδα συμπτκνωμένη 890-1000ml	τεμ	9	150		8	40		<b>198</b>	3,68	728,64
109	Ρεβίθια συσκ. 500γρ.	τεμ	9	1020					<b>1.020</b>	2,03	2.070,60
111	Ρίγανη 65γρ.	τεμ	9	150		8			<b>158</b>	2,45	387,10
112	Ριζάλευρο συσκ. 300γρ.	τεμ	9	20					<b>20</b>	6,10	122,00
113	Ρύζι γλασσεύ συσκ. 500gr	τεμ	9	830	10.200	5			<b>11.035</b>	2,00	22.070,00
114	Ρύζι κίτρινο (bonnet) συσκ. 500gr	τεμ	9	1270		5			<b>1.275</b>	1,99	2.537,25
115	Σάλτσα πελτέ 410γρ.	τεμ	9	260		50			<b>310</b>	2,00	620,00
116	Σιμιγδάλι χοντρό 500γρ.	τεμ	9	70					<b>70</b>	1,03	72,10

117	Σιμιγδάλι ψιλό 500γρ.	τεμ	9	70		8			<b>78</b>	1,03	80,34
119	Σοκολατάκια γεμιστά πραλίνας	κιλό	9	42		3	40		<b>85</b>	15,50	1.317,50
120	Σοκολατάκια χριστουγεννιάτικα-πασχαλιάτικα	κιλό	9	130		5	20		<b>155</b>	15,00	2.325,00
121	Ζουσάμι 50γρ.	τεμ	9	110		20			<b>130</b>	0,90	117,00
122	Σπανάκι κατ/νο	κιλό	9	605		180			<b>785</b>	3,33	2.614,05
123	Σπανακοπιτάκια 750-800γρ.	πακέτο	9	90		13			<b>103</b>	6,09	627,27
124	Σταφίδα (μαύρη ή ξανθή)	κιλό	9	15					<b>15</b>	7,80	117,00
125	Σφολιάτα φύλλο 850-900γρ.	πακέτο	9	540		10			<b>550</b>	4,70	2.585,00
126	Ταχίνι 300γρ.	τεμ	9	280					<b>280</b>	5,30	1.484,00
127	Τραχανάς 500γρ.	τεμ	9	150		10			<b>160</b>	3,50	560,00
128	Τσάι συσκ. 20 φακελ. (20X1,5γρ.)	τεμ	9	67		5			<b>72</b>	3,10	223,20
129	Τυρί /γραβιέρα Ελληνική	κιλό	9	795					<b>795</b>	17,85	14.190,75
130	Τυρί /κεφαλογραβιέρα Ελληνική	κιλό	9	165					<b>165</b>	17,85	2.945,25
131	Τυρί γκούντα για τoστ	κιλό	9	880		210			<b>1.090</b>	8,95	9.755,50
132	Τυρί γκούντα τριμένο	κιλό	9	386		270			<b>656</b>	8,95	5.871,20
133	Τυρί κασέρι	κιλό	9	1088					<b>1.088</b>	17,90	19.475,20
134	Τυρί τριμένο	κιλό	9	645		5			<b>650</b>	15,00	9.750,00
135	Τυρί φέτα Ελληνική	κιλό	9	1230					<b>1.230</b>	12,05	14.821,50
136	Τυροπιτάκια συσκ. 800 γρ.	πακέτο	9	170		14			<b>184</b>	6,20	1.140,80
137	Φακές μεσαίες συσκ. 500gr	τεμ	9	1160	9.900				<b>11.060</b>	2,85	31.521,00
138	Φασολάκια κατ/να 450γρ.	τεμ	9	1990					<b>1.990</b>	2,28	4.537,20
139	Φασόλες ψιλές ή μέτριες συσκ. 500gr	τεμ	9	1260	9.900	0			<b>11.160</b>	2,58	28.792,80
140	Φέτα τρίμμα	κιλό	9	210		190			<b>400</b>	10,75	4.300,00
141	Φιδέ (μαλλιά αγγέλου) 500γρ.	τεμ	9	60		5			<b>65</b>	1,78	115,70
143	Φουντούκι ψημένο	κιλό	9	10					<b>10</b>	16,95	169,50
144	Φρουτόκρεμα 300γρ.	τεμ	9	61					<b>61</b>	7,15	436,15
145	Φρυγανιές 500-510γρ.	πακέτο	9	1070	5.100	25			<b>6.195</b>	2,45	15.177,75
146	Φύλλο κρούστας για γλυκά 450-500γρ.	πακέτο	9	76					<b>76</b>	4,00	304,00
147	Φυτική σαντιγί 500γρ.	τεμ	9	30		2			<b>32</b>	5,35	171,20
148	Χαλβάς συσκ. 400γρ.	τεμ	9	125					<b>125</b>	6,75	843,75
149	Χαμομήλι 20 φακελ. (20X1γρ.)	πακέτο	9	30		2			<b>32</b>	3,35	107,20
150	Χυλοπίτες 500γρ.	τεμ	9	920		30			<b>950</b>	2,70	2.565,00
151	Χυμός 1lt (διάφοροι)	τεμ	9	690			30		<b>720</b>	1,82	1.310,40
152	Χυμός ατομικός 250ml	τεμ	9	250		65			<b>315</b>	0,63	198,45

153	Χυμός βύσσινο 1lt	τεμ	9	20			5		25	2,73	68,25
155	Χωνάκια παγωτού συσκ. 12τεμ	πακέτο	9	300					300	2,90	870,00
156	Ψωμί για τoστ ολικής 700γρ. (28 φέτες)	Τεμ.	9	3500		900			4.400	2,00	8.800,00
			<b>ΣΥΝΟΛΟ ΤΕΜΑΧΙΩΝ (9%)</b>	<b>60.469</b>	<b>84.900</b>	<b>5.664</b>	<b>350</b>	<b>0</b>	<b>151.383</b>		<b>394.073,73</b>
6	Αμμωνία 28-30γρ.	τεμ	17	45					45	0,67	30,15
16	Βανίλιες συσκευασία 3γρ.Χ30τεμ.	πακέτο	17	70		14			84	3,55	298,20
17	Βαφή αυγών 3γρ.	Τεμ.	17	48		2			50	1,73	86,50
63	Κονιάκ (μπράντι) 3* 0,7l	φιάλη	17	9			15		24	15,15	363,60
64	Κονιάκ (μπράντι) 5* 0,7l	φιάλη	17	1					1	17,10	17,10
83	Λικέρ Μαστίχας 500ml	φιάλη	17	1			60		61	10,70	652,70
103	Οίνος Ερυθρός Χίου 750ml	φιάλη	17	20			5		25	9,85	246,25
104	Οίνος Λευκός Χίου 750ml	φιάλη	17	20			5		25	9,30	232,50
110	Ρετσίνα 500ml	φιάλη	17	0					0	2,33	0,00
118	Σόδα μαγειρική σε σκόνη 20γρ.	τεμ	17	730		12			742	0,85	630,70
142	Φίλτρα καφέ 40τεμ.	πακέτο	17	2		25	5		32	1,60	51,20
154	Χυμός Γκρεϊπ φρουτ 1lt	τεμ	17	25					25	2,93	73,25
			<b>ΣΥΝΟΛΟ ΤΕΜΑΧΙΩΝ (17%)</b>	<b>971</b>	<b>0</b>	<b>53</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>1.114</b>		<b>2.682,15</b>
			<b>ΤΕΛΙΚΑ ΣΥΝΟΛΑ</b>	<b>61.440</b>	<b>84.900</b>	<b>5.717</b>	<b>440</b>	<b>0</b>	<b>152.497</b>		<b>396.755,88</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ (πρώην) ΝΠΔΔ &amp; ΔΗΚΕΧ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>217.022,37</b>	<b>236.682,85</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΚΟΙΝ. ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>157.887,00</b>	<b>172.096,83</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΚΔΑΠ ΜΕΑ (Α) &amp; (Β) χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>18.162,81</b>	<b>19.805,73</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΙΣ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>3.683,70</b>	<b>4.093,07</b>
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Α ΤΡΟΦΙΜΑ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>396.755,88</b>	<b>432.678,48</b>

**ΟΜΑΔΑ Β : ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ**

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ					ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ
				(πρώην) ΝΠΔΔ & ΔΗΚΕΧ	ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤ/ΛΕΙΟ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ (Α) & (Β)	ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΙΣ	ΒΣΣ			
157	Αμυγδαλωτά μαστίχας (διπλά)	κιλό	9	15			35		50	17,00	850,00
158	Άρτος (τύπου 70% μαλακό) 350-400γρ.	τεμ	9	14.360		240			14.600	1,20	17.520,00
159	Ατομικά τσουρέκια (σκετα ή με φλουρί)	τεμ	9	870		350	450		1.670	1,00	1.670,00
160	Βασιλόπιτα κιλό	κιλό	9	58	550		55	1.200	1.863	12,00	22.356,00
161	Βουτήματα διάφορα	κιλό	9	15		3	30		48	12,00	576,00
162	Καριόκες	κιλό	9	10			15		25	12,00	300,00
163	Κουραμπιέδες	κιλό	9	75	550	25	8	600	1.258	14,00	17.612,00
164	Μελομακάρονα	κιλό	9	75	550	25	8	600	1.258	14,00	17.612,00
165	Μπεζές	κιλό	9	0					0	12,00	0,00
166	Μπόμπα αλμυρή 12-20 τεμαχίων	τεμ	9	0			70		70	17,00	1.190,00
167	Ροδίνα	κιλό	9	0			8		8	17,00	136,00
168	Σταφιδόψωμα	τεμ	9	340		350			690	0,90	621,00
169	Τσουρέκι 500 γρ	τεμ	9	1080	550	190	20	1.200	3.040	6,00	18.240,00
170	Φλωρεντίνες	κιλό	9	15			10		25	17,00	425,00
			<b>ΣΥΝΟΛΟ ΤΕΜΑΧΙΩΝ (9%)</b>	<b>16.913</b>	<b>2.200</b>	<b>1.183</b>	<b>709</b>	<b>3.600</b>	<b>24.605</b>		<b>99.108,00</b>
										<b>ΜΕ Φ.Π.Α.</b>	
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ (πρώην) ΝΠΔΔ &amp; ΔΗΚΕΧ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>28.494,00</b>	<b>31.058,46</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΚΟΙΝ. ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>25.300,00</b>	<b>27.577,00</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΚΔΑΠ ΜΕΑ (Α) &amp; (Β) χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>2.829,00</b>	<b>3.083,61</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΙΣ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>4.085,00</b>	<b>4.452,65</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΒΟΗΘΕΙΑ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>38.400,00</b>	<b>41.856,00</b>
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΕΙΔΩΝ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>99.108,00</b>	<b>108.027,72</b>

**ΟΜΑΔΑ Γ : ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ					ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ
				(πρώην) ΝΠΔΔ & ΔΗΚΕΧ	ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤ/ΛΕΙΟ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ (Α) & (Β)	ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΙΣ	ΒΣΣ			
171	Κοτόπουλα νωπά (6202)	κιλό	9	3150					3.150	4,50	14.175,00
172	Κρέας νωπό μόσχου εγχώρ. πουίτι ή ποντίκι Α/Ο (5214, 5222)	κιλό	9	2180					2.180	11,70	25.506,00
173	Κιμάς νωπός μόσχου (---)	κιλό	9	2100					2.100	11,47	24.087,00
174	Χοιρινές μπριζόλες Μ/Κ (5608)	κιλό	9	10					10	6,88	68,80
175	Χοιρινό νωπό εγχώριο Α/Ο (7012)	κιλό	9	100					100	7,06	706,00
			<b>ΣΥΝΟΛΟ ΤΕΜΑΧΙΩΝ</b>	<b>7.540</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7.540</b>		<b>64.542,80</b>
<b>ΜΕ Φ.Π.Α.</b>											
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ (πρώην) ΝΠΔΔ &amp; ΔΗΚΕΧ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>64.542,80</b>	<b>70.351,65</b>
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΕΙΔΩΝ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>64.542,80</b>	<b>70.351,65</b>



**ΟΜΑΔΑ Δ : ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ					ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ
				(πρώην) ΝΠΔΔ & ΔΗΚΕΧ	ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤ/ΛΕΙΟ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ (Α) & (Β)	ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΙΣ	ΒΣΣ			
									-		
176	Αγγούρια	Τεμ.	9	1165					1.165	0,89	1.036,85
177	Ακτινίδια	κιλό	9	265					265	4,31	1.142,15
178	Άνηθος ματσάκι	τεμ	9	400					400	0,46	184,00
179	Αχλάδια	κιλό	9	1920					1.920	2,82	5.414,40
180	Βερύκοκα	-//-	9	168					168	3,35	562,80
181	Καρότα	-//-	9	1260					1.260	1,38	1.738,80
182	Καρπούζι εποχής	-//-	9	750					750	0,78	585,00
183	Κεράσι εποχής	-//-	9	90					90	5,05	454,50
184	Κολοκύθια	-//-	9	776					776	2,28	1.769,28
185	Κουνουπίδι	-//-	9	38					38	2,05	77,90
186	Κρεμμύδια ξερά	-//-	9	1880					1.880	1,40	2.632,00
187	Κρεμμύδια Φρέσκα	-//-	9	190					190	2,39	454,10
188	Λάχανο εποχής	-//-	9	855					855	1,07	914,85
189	Λεμόνια	-//-	9	940					940	1,59	1.494,60
190	Μαιντανός ματσάκι	-//-	9	440					440	0,46	202,40
191	Μανταρίνια	-//-	9	510					510	1,15	586,50
192	Μαρούλι εποχής	-//-	9	180					180	1,01	181,80
193	Μελιτζάνες	-//-	9	115					115	2,75	316,25
194	Μήλα	-//-	9	4230					4.230	1,95	8.248,50
195	Μπανάνες	-//-	9	6300					6.300	1,97	12.411,00
196	Νεκταρίνια	-//-	9	145					145	3,00	435,00
197	Ντομάτες	-//-	9	2530					2.530	2,17	5.490,10
198	Ξυλάγγουρα	-//-	9	122					122	1,68	204,96
199	Πατάτες φρέσκες	-//-	9	9000					9.000	0,92	8.280,00
200	Πεπόνι εποχής	-//-	9	670					670	2,29	1.534,30
201	Πυπεριές	-//-	9	130					130	4,50	585,00
202	Πορτοκάλια	-//-	9	1630					1.630	1,38	2.249,40

203	Ροδάκινα	-//-	9	220					220	3,00	660,00	
204	Σέλερυ	-//-	9	386					386	2,20	849,20	
205	Σέλινο ματσάκι	-//-	9	160					160	0,46	73,60	
206	Σκόρδο	τεμ.	9	890					890	0,72	640,80	
207	Σπανάκι	κιλό	9	170					170	2,09	355,30	
208	Σταφύλια εποχής	-//-	9	170					170	5,96	1.013,20	
209	Φράουλες	-//-	9	170					170	5,05	858,50	
			<b>ΣΥΝΟΛΟ ΤΕΜΑΧΙΩΝ</b>	<b>38.865</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38.865</b>		<b>63.637,04</b>	
											<b>ΜΕ Φ.Π.Α.</b>	
										<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ (πρώην) ΝΠΔΔ &amp; ΔΗΚΕΧ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>	<b>63.637,04</b>	<b>69.364,37</b>
										<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΕΙΔΩΝ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>	<b>63.637,04</b>	<b>69.364,37</b>

<b>ΟΜΑΔΑ Ε : ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ</b>												
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ					ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ	
				(πρώην) ΝΠΔΔ & ΔΗΚΕΧ	ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤ/ΛΕΙΟ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ (Α) & (Β)	ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΙΣ	ΒΣΣ				
210	Γαλέος μεγάλος (---)	κιλό	9	1.000					1.000	9,17	9.170,00	
211	Κολιοί (---)	κιλό	9	0					0	5,50	0,00	
212	Μπακαλιάρος εγχώριος Α' (3304)	κιλό	9	1.390					1.390	15,60	21.684,00	
213	Σκορπιός μεγάλος	κιλό	9	20					20	15,60	312,00	
214	Χριστόψαρο (3346)	κιλό	9	170					170	15,60	2.652,00	
			<b>ΣΥΝΟΛΟ ΤΕΜΑΧΙΩΝ</b>	<b>2.580</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2.580</b>		<b>33.818,00</b>	
											<b>ΜΕ Φ.Π.Α.</b>	
										<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ (πρώην) ΝΠΔΔ &amp; ΔΗΚΕΧ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>	<b>33.818,00</b>	<b>36.861,62</b>
										<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΕΙΔΩΝ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>	<b>33.818,00</b>	<b>36.861,62</b>

<b>ΟΜΑΔΑ ΣΤ : ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ</b>												
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ					ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ	
				(πρώην) ΝΠΔΔ & ΔΗΚΕΧ	ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤ/ΛΕΙΟ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ (Α) & (Β)	ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΙΣ	ΒΣΣ				
215	Νερό φιάλη 6Χ1,5lt (εξάδα)	πακέτο	9	120		600			720	1,97	1.418,40	
216	Νερό φιάλη 10lt	φιάλη	9	2000		0			2.000	3,47	6.940,00	
			<b>ΣΥΝΟΛΟ ΤΕΜΑΧΙΩΝ</b>	2.120	0	600	0	0	2.720		8.358,40	
											<b>ΜΕ Φ.Π.Α.</b>	
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ (πρώην) ΝΠΔΔ &amp; ΔΗΚΕΧ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>											<b>7.176,40</b>	<b>7.822,28</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΚΔΑΠ ΜΕΑ (Α) &amp; (Β) χωρίς το Φ.Π.Α.</b>											<b>1.182,00</b>	<b>1.288,38</b>
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΕΜΦ. ΝΕΡΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>											<b>8.358,40</b>	<b>9.110,66</b>

<b>ΟΜΑΔΑ Ζ : ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</b>												
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ					ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΔΑΠΑΝΗ	
				(πρώην) ΝΠΔΔ & ΔΗΚΕΧ	ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤ/ΛΕΙΟ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ (Α) & (Β)	ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΙΣ	ΒΣΣ				
35	Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο 1lt	φιάλη	9	130	5.100	18			5.248	12,40	65.075,20	
36	Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο 4lt	φιάλη	9	335		0			335	47,39	15.875,65	
37	Ελαιόλαδο ραφινρισμένο 4lt	φιάλη	9	0		0			0	44,20	0,00	
			<b>ΣΥΝΟΛΟ ΤΕΜΑΧΙΩΝ (9%)</b>	465	5.100	18	0	0	5.583		80.950,85	
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ (πρώην) ΝΠΔΔ &amp; ΔΗΚΕΧ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>											<b>17.487,65</b>	<b>19.061,54</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΚΟΙΝ. ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>											<b>63.240,00</b>	<b>68.931,60</b>
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΚΔΑΠ ΜΕΑ (Α) &amp; (Β) χωρίς το Φ.Π.Α.</b>											<b>223,20</b>	<b>243,29</b>
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ζ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>											<b>80.950,85</b>	<b>88.236,43</b>

<b>ΚΑΘΑΡΟ ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΑΝΕΥ Φ.Π.Α</b>	<b>747.170,97 €</b>
--	---------------------

<b>ΚΑΘΑΡΟ ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΤΟΥ ΝΟΜΙΜΟΥ Φ.Π.Α</b>	<b>814.630,93 €</b>
---	---------------------

### ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Α/Α	ΟΜΑΔΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ					ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ (ΜΕ ΦΠΑ)
		Ν.Π.Δ.Δ.	ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΑΝΤ/ΛΕΙΟ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ	ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ	ΒΟΗΘΕΙΑ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ	
1	Είδη Τροφίμων	236.682,85	172.096,83	19.805,73	4.093,07		432.678,48
2	Είδη Αρτοζαχαροπλαστικού	31.058,46	27.577,00	3.083,61	4.452,65	41.856,00	108.027,72
3	Είδη Κρεοπωλείου	70.351,65					70.351,65
4	Είδη Οπωροπωλείου	69.364,37					69.364,37
5	Είδη Ιχθυοπωλείου	36.861,62					36.861,62
6	Είδη Εμφιαλωμένου νερού	7.822,28		1.288,38			9.110,66
7	Είδη Ελαιολάδου	19.061,54	68.931,60	243,29			88.236,43
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>		<b>471.202,77</b>	<b>268.605,43</b>	<b>24.421,01</b>	<b>8.545,72</b>	<b>41.856,00</b>	<b>814.630,93</b>

Η ενδεικτική δαπάνη υπολογίζεται στο ποσό των **οκτακοσίων δεκατεσσάρων χιλιάδων εξακοσίων τριάντα ευρώ και ενενήντα τριών λεπτών (814.630,93 €)**, συμπεριλαμβανομένου του νόμιμου για κάθε είδος Φ.Π.Α.

Ο ΣΥΝΤΑΞΑΣ  
13/6/2024

Χαμέτης Ιωάννης

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ  
13/6/2024  
η ΑΝ/ΤΡΙΑ ΠΡ/ΝΗ Δ/ΝΣΗΣ  
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
κ.α.α.

ΚΑΡΑΚΟΥΡΟΥ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ