



1.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ  
1<sup>η</sup> Υ. ΠΕ. ΑΤΤΙΚΗΣ  
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΑΙΔΩΝ ΠΕΝΤΕΛΗΣ  
ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ  
ΤΗΛ: 213 2052 518, 508 ΦΑΞ: 213 2052441  
<http://www.paidon-pentelis.gr>  
e-mail: [promitheion@paidon-pentelis.gr](mailto:promitheion@paidon-pentelis.gr)

ΠΕΝΤΕΛΗ 18/09/2024

ΑΡΙΘΜ.ΠΡΩΤ :11296

**ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ****ΕΤΗΣΙΟΥ****ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΜΕ ΑΡΙΘΜ. Α36/24****Για την προμήθεια του είδους «Τυροκομικά»****CPV : 15540000-5****προϋπολογισμός: 15.000,00€ ΣΥΜΠΕΡΙΛ.ΦΠΑ 13%**

2. ΑΝΑΘΕΤΟΥΣΑ ΑΡΧΗ	ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΑΙΔΩΝ ΠΕΝΤΕΛΗΣ
3. ΣΥΜΒΑΣΗ	ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ «ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ»
4. CPV	<b>15540000-5</b>
5. ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ	Δεκατρείς χιλιάδες διακόσια εβδομήντα τέσσερα ευρώ και τριάντα τέσσερα λεπτά (13.274,34€) χωρίς ΦΠΑ & δεκαπέντε χιλιάδες ευρώ (15.000,00€) συμπεριλ. ΦΠΑ 13%
6. ΠΗΓΗ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ	Τακτικός Προϋπολογισμός από τον ΚΑΕ 1511
7. ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ	Η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει τιμής (Χαμηλότερη τιμή)
8. ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	Ημερομηνία : 8/ 10/ 2024 Ημέρα : ΤΡΙΤΗ Ώρα : 09:00
9. ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΠΑΙΔΩΝ ΠΕΝΤΕΛΗΣ
10. ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	Ημερομηνία : 7/ 10/2024 Ημέρα : ΔΕΥΤΕΡΑ Ώρα : 14:30
ΙΣΧΥΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	180 ημέρες από την επομένη της ημερομηνίας διενέργειας του διαγωνισμού.
ΚΑΕ	1511
ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	τεμάχιο
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ	ΕΝΑ ΕΤΟΣ
ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ	Κρατήσεις που βαρύνουν τον προμηθευτή: ο Υπέρ Δημοσίου, παρακράτηση

	<p>ποσοστού 0,02% επί της αξίας των τιμολογίων των συμβάσεων των προμηθειών και υπηρεσιών υγείας, μετά την αφαίρεση του Φ.Π.Α. και κάθε άλλου παρακρατούμενου ποσού υπέρ τρίτων, σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 3 του άρθρου 36 του Ν.4412/2016.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Υπέρ ανεξάρτητης αρχής δημοσίων συμβάσεων 0,07% ΕΑΑΔΗΣΥ βάσει του Ν.4112/2016 έτσι όπως τροποποιήθηκε από τον 4605/2019.</li><li>○ Υπέρ της Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών κράτηση 0,06% επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης</li><li>○ Παρακράτηση 4% για προκαταβολή φόρου εισοδήματος βάσει του Ν.4172/2013.</li><li>○ Κράτηση 2% υπέρ Ψυχικής Υγείας (αρθρ. 3 Ν 3580/2007)</li></ul> <p><b>Προσφορές που ζητούν απαλλαγή τους από τις παραπάνω επιβαρύνσεις, δεν γίνονται δεκτές.</b></p>
--	--

## ΠΡΟΚΗΡΥΣΣΕΙ

## ΑΡΘΡΟ 1 : ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΘΕΤΟΥΣΑΣ ΑΡΧΗΣ

Επωνυμία	ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΑΙΔΩΝ ΠΕΝΤΕΛΗΣ
Ταχυδρομική διεύθυνση	ΙΠΠΟΚΡΑΤΟΥΣ 8 Π ΠΕΝΤΕΛΗ
Πόλη	ΑΘΗΝΑ
Ταχυδρομικός Κωδικός	15236
Τηλέφωνο	2132052200 (κέντρο)
Φαξ	21320524441
Ηλεκτρονικό Ταχυδρομείο	<a href="mailto:promitheion@paidon-pentelis.gr">promitheion@paidon-pentelis.gr</a>
Γενική Διεύθυνση στο διαδίκτυο (URL)	<a href="http://www.paidon-pentelis.gr">www.paidon-pentelis.gr</a>
Αρμόδιος για πληροφορίες	Βλέπε επόμενο πίνακα

Αρμόδιοι υπάλληλοι για παροχή πληροφοριών είναι οι :

A/A	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	ΦΑΞ	E-MAIL
1	Άννα Ρίστα	213 2052518	213 2052441	<a href="mailto:promitheion@paidon-pentelis.gr">promitheion@paidon-pentelis.gr</a>

## 2.1 ΤΙΤΛΟΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

**ΤΙΤΛΟΣ, ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ, ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ & ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

Προμήθεια του είδους «Τυροκομικά » , για την κάλυψη των ετήσιων αναγκών του νοσοκομείου.

**2.2 ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ ( άρθρο 6 του Ν.4412/2016)**

Η εκτιμώμενη αξία της σύμβασης ανέρχεται στο ποσό των Δεκατριών χιλιάδων διακοσίων εβδομήντα τέσσερα ευρώ και τριάντα τέσσερα λεπτά (13.274,34€) χωρίς ΦΠΑ & δεκαπέντε χιλιάδες ευρώ (15.000,00€) συμπεριλ. ΦΠΑ 13%

**Τόπος παροχής υπηρεσιών της σύμβασης (Άρθρο 53 παρ 2 εδ. ια του Ν.4412/2016)**

Ο τόπος παροχής της ανωτέρω ανάθεσης είναι το Γενικό Νοσοκομείο Παιδων Πεντέλης.

**Σύντομη περιγραφή του αντικειμένου της σύμβασης (Άρθρο 53 παρ 2 εδ. ε του Ν.4412/2016)**

Όπως αυτά περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β «ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ», το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο της παρούσας διακήρυξης.

**ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

**Διάρκεια σύμβασης (Άρθρο 53 παρ 2 εδ. ια και άρθρο 217 του Ν.4412/2016)**

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε ένα έτος, το οποίο άρχεται από την υπογραφή της (αρχική σύμβαση) ή μέχρι την ολοκλήρωση της απορρόφησης του ποσού της σύμβασης.

**ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ**

Έχοντας υπόψη τις ακόλουθες διατάξεις, όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν:

1. Του Ν. 3329/2005 «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 81 /4-4-2005), όπως ισχύει σήμερα.

2. Του Ν. 3580/2007 «Προμήθειες Φορέων εποπτευόμενων από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και άλλες διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 134/18-6-2007) όπως ισχύει σήμερα.
3. Του Ν.2955/2001 «Προμήθειες Νοσοκομείων και λοιπών μονάδων υγείας των Π.Ε.Σ.Υ. και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 256 /2-11-2001), όπως ισχύει σήμερα.
4. Του Ν.2362/95 (Φ.Ε.Κ. 247/Α/95) άρθρο 84 «Περί Δημοσίου Λογιστικού, ελέγχου των Δαπανών του Κράτους και άλλες διατάξεις».
5. Του Ν. 4412/8-8-2016 (ΦΕΚ 147/Α/2016) περί Δημοσίων Συμβάσεων Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
6. Του Ν. 3918/2011 (ΦΕΚ 31/Α/1-3-2011) «Διαρθρωτικές αλλαγές στο σύστημα υγείας και άλλες διατάξεις».
7. Του Π.Δ 80/2016 περί αναλήψεων από τους διατάκτες (ΦΕΚ 145/τεύχος Α').
8. Του Ν. 4238/2014 περί «Πρωτοβάθμιου Εθνικού Δικτύου Υγείας (Π.Ε.Δ.Υ.).....»
9. Του Κανονισμού (ΕΕ) 2016/679 του ΕΚ και του Συμβουλίου, της 27ης Απριλίου 2016, για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα και για την ελεύθερη κυκλοφορία των δεδομένων αυτών και την κατάργηση της οδηγίας 95/46/ΕΚ (Γενικός Κανονισμός για την Προστασία Δεδομένων<sup>11</sup>).
10. Το ΦΕΚ 1110/30-12-2019 «Διορισμός Κοινού Διοικητή στα διασυνδεδεμένα ΝΠΔΔ Νοσοκομείων Γ.Ν.Α «Σισμανόγλειο - Αμαλία Φλέμιγκ» και «Γ.Ν. Παίδων Πεντέλης».
11. Το ΦΕΚ 1239/31-12-2022 παράτασης θητείας του κοινού Διοικητή στα διασυνδεδεμένα Γ.Ν.Α. Γ «Σισμανόγλειο - Αμαλία Φλέμιγκ» & «Γ.Ν. Παίδων Πεντέλης»
12. Το ΦΕΚ 37/21-01-2020 (τεύχος ΥΟΔΔ) «Διορισμός Αναπληρώτριας Διοικήτριας στο Γ.Ν. Παίδων Πεντέλης»
13. Την υπ.αριθμ. 2685/11-2-2020 Απόφαση , σχετικά με την εκχώρηση αρμοδιοτήτων στους Αν. Διοικητές του συγκροτήματος.
14. Την υπ. αρ. Γ4β/Γ.Π.οικ.687/04-01-23 ΚΥΑ του Υπ. Υγείας, σχετικά με την παράταση θητείας της αναπλ. Διοικήτριας.
15. Το ΦΕΚ 236/15-03-2023 Συγκρότηση και ορισμός μελών στο Διοικητικό Συμβούλιο των Διασυνδεδεμένων Ν.Π.Δ.Δ.
16. Ν. 4250/14 απλούστευση διαδικασιών περί προμήθειες δημοσίου.
17. Ν. 4281/14 « Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας, οργανωτικά θέματα Υπουργείου Οικονομικών και άλλες διατάξεις».
18. Ν. 4412/2016 ΦΕΚ 147/08.08.2016) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
19. Την υπ.αριθμ. 08/28-2-2024 Απόφαση ΔΣ , σχετικά με την έγκριση του ετήσιου πίνακα προγραμματισμού, διαχειριστικού έτους 2024 (Θέμα 54) (ΑΔΑ:9ΣΓ34690Ω5-ΒΓΧ).
20. Το αριθμ πρωτ 3081/12-3-2024 έγγραφο της Υπηρεσίας προς ΕΚΑΠΥ με κοινοποίηση 1Ηυπε
21. Ενιαίες Τεχνικές Προδιαγραφές τροφίμων ΕΠΥ με αριθμ πρωτ 3837/14.7.2016

22. Ν. 4024/2011 «Συγκρότηση συλλογικών οργάνων της διοίκησης και ορισμός των μελών τους με κλήρωση».
23. Το αριθμ. 7586/20-6-2024 έγγραφο της Διαχείρισης Τροφίμων
24. Την υπ.αριθμ. 24/11-7-2024 Απόφαση ΔΣ σχετικά με την έγκριση διενέργειας, πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος και συγκρότησης επιτροπής αξιολόγησης των προσφορών, για την προμήθεια του είδους «Τυροκομικά» θέμα 33 (ΑΔΑ:6ΚΝ94690Ω5-9Υ8)
25. Το αριθμ. 7586/20-6-2024 έγγραφο της Διαχείρισης τροφίμων σχετικά με τις προτεινόμενες ποσότητες.

**ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ ΡΗΤΡΑ (Άρθρο 18 παρ. 2 & 4 και άρθρο 130 παρ. 1 του Ν.4412/2016)**

Κατά την εκτέλεση της παρούσας σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς τηρούν τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπισθεί με το δικαίωμα της Ένωσης, το εθνικό δικαίωμα, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του Ν.4412/2016. Η τήρηση των εν λόγω υποχρεώσεων ελέγχεται και βεβαιώνεται από τα όργανα που επιβλέπουν την εκτέλεση της σύμβασης και τις αρμόδιες δημόσιες αρχές και υπηρεσίες που ενεργούν εντός των ορίων της ευθύνης και της αρμοδιότητάς τους.

Η αθέτηση της υποχρέωσης της ανωτέρω παραγράφου συνιστά σοβαρό επαγγελματικό παράπτωμα του οικονομικού φορέα κατά την έννοια της παρ. 4, εδ. θ του άρθρου 73 του Ν.4412/2016, κατά τα ειδικότερα οριζόμενα στις κείμενες διατάξεις.

**ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ (Άρθρο 20 του Ν. 4412/2016)**

Δικαίωμα συμμετοχής στο διαγωνισμό έχουν οι οικονομικοί φορείς, όπως αυτοί περιγράφονται στο άρθρο 2, παρ.1. (11) του Ν. 4412/2016 ήτοι, κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο ή δημόσιος φορέας ή ένωση αυτών των προσώπων ή και φορέων, συμπεριλαμβανομένων των προσωρινών συμπράξεων επιχειρήσεων, που προσφέρουν στην αγορά την περιγραφόμενη υπηρεσία στα κάτωθι παραρτήματα. Επιπλέον το δικαίωμα συμμετοχής υποψηφίων καθορίζεται από τα οριζόμενα στο άρθρο 25 του Ν. 4412/2016.

Για τους υποψήφιους οικονομικούς φορείς υπό μορφή ενώσεων ή προσωρινών συμπράξεων, δεν απαιτείται αυτοί να περιβληθούν συγκεκριμένη νομική μορφή, για την υποβολή προσφοράς (άρθρο 19 παρ. 2, Ν. 4412/2016).

Εφόσον όμως η ανάθεση της σύμβασης γίνει σε ένωση ή σύμπραξη οικονομικών φορέων, αυτή υποχρεούται να περιβληθεί συγκεκριμένη νομική μορφή, εφόσον η λήψη ορισμένης νομικής μορφής είναι αναγκαία για την ικανοποιητική εκτέλεση της σύμβασης (άρθρο 19 παρ. 3, Ν. 4412/2016).

Σε περίπτωση ανάθεσης της σύμβασης στην ένωση, η ευθύνη αυτή εξακολουθεί μέχρι πλήρους εκτέλεσης της σύμβασης (άρθρο 19 παρ. 3, Ν. 4412/2016).

**ΔΗΜΟΣΙΟΤΗΤΑ**

Η παρούσα πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος μαζί με τα λοιπά έγγραφα της σύμβασης (αναλυτική διακήρυξη μετά των παραρτημάτων της, το έντυπο οικονομικής προσφοράς) και τα παραρτήματα αυτής θα δημοσιευθούν:

1. στο ΚΗΜΔΗΣ σύμφωνα με το άρθρο 66 του Ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
2. στο Πρόγραμμα ΔΙΑΥΓΕΙΑ σύμφωνα με το Ν. 3861/2010 και
3. στον διαδικτυακό τόπο της αρχής : [www.paidon-pentelis.gr](http://www.paidon-pentelis.gr)

**ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΑΝΑΘΕΣΗΣ (Άρθρο 86 Ν.4412/2016)**

Κριτήριο για την ανάθεση της σύμβασης είναι η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά μόνο βάσει τιμής (χαμηλότερη τιμή).

**ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ** (Άρθρα 73,74 & 75 Ν.4412/2016 , όπως τροποποιήθηκε και ισχύει))

- 12.1 Δικαίωμα συμμετοχής στο διαγωνισμό έχουν φυσικά ή νομικά πρόσωπα ή ενώσεις/κοινοπραξίες αυτών ή συνεταιρισμοί που δραστηριοποιούνται στο αντικείμενο της υπό ανάθεσης υπηρεσίας, που λειτουργούν νόμιμα στην Ελλάδα ή σε άλλο κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ε.Ε.) ή του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ.) ή σε τρίτες χώρες που έχουν υπογράψει τη Συμφωνία Δημοσίων Συμβάσεων του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου, η οποία κυρώθηκε με το Ν.2513/1997 και των πολυμερών διαπραγματεύσεων του Γύρου της Ουρουγουάης, σύμφωνα με το άρθρο 5 της Οδηγίας 2004/18/ΕΚ (αρ. 4 Π.Δ. 60/2007) ή προερχόμενα από τρίτες χώρες που έχουν συνάψει ευρωπαϊκές συμφωνίες με την Ε.Ε. και τα οποία πληρούν τους όρους που καθορίζονται στην συνέχεια της παρούσας.
- 12.2 Οι ενώσεις προσώπων δεν υποχρεούνται να περιβληθούν ορισμένη νομική μορφή για την υποβολή της προσφοράς τους. Ωστόσο, σε περίπτωση που η διακηρυσσόμενη με την παρούσα Υπηρεσία κατακυρωθεί σε ένωση προσώπων η Αναθέτουσα Αρχή δικαιούται, εφ' όσον το θεωρήσει αναγκαίο για την ικανοποιητική εκτέλεση της Σύμβασης, να ζητήσει από την ένωση να περιβληθεί ορισμένη νομική μορφή και η ένωση, στην περίπτωση αυτή, υποχρεούται να το πράξει.
- 12.3 Τα εγκατεστημένα στην Ελλάδα φυσικά ή νομικά πρόσωπα πρέπει να είναι εγγεγραμμένα στα οικεία επαγγελματικά ή εμπορικά μητρώα και να προσκομίζουν ανάλογο πιστοποιητικό. Οι υποψήφιοι που δεν έχουν εγκατάσταση στην Ελλάδα πρέπει να αποδεικνύουν την εγγραφή τους σε επαγγελματικό ή εμπορικό μητρώο του κράτους εγκατάστασής τους ή να προσκομίζουν ανάλογη ένορκη βεβαίωση ή πιστοποιητικό, κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 44 του Π.Δ. 60/2007.
- 12.4 Στη συνέχεια της παρούσας διακήρυξης, ο όρος "προμηθευτής" αφορά όλες τις προαναφερθείσες παραπάνω κατηγορίες.

12.5 Υπεργολαβία (Άρθρα 58 και 131 Ν.4412/2016)

Η προμήθεια **δεν** μπορεί να ανατεθεί υπό μορφή υπεργολαβίας σε τρίτους.

**ΤΟΠΟΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ ΚΑΙ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ** (Άρθρα 96 και 121 του Ν.4412/2016)

**Τόπος / χρόνος διενέργειας διαγωνισμού.**

Ο διαγωνισμός θα διενεργηθεί στο Γραφείο Προμηθειών του ΓΝΠΠ Ιπποκράτους 8 Π Πεντέλη , ενώπιον της αρμόδιας Επιτροπής Διαγωνισμού, στις 8/ 10 /2024 ημέρα ΤΡΙΤΗ και ώρα 09:00 πμ (ημερομηνία και χρόνος διενέργειας του διαγωνισμού & έναρξη αποσφράγισης προσφορών).

**Τόπος / χρόνος υποβολής προσφορών**

Οι φάκελοι των προσφορών υποβάλλονται στο πρωτόκολλο της Υπηρεσίας, στην διεύθυνση της παραγράφου 13.1 άνω.

Οι προσφορές υποβάλλονται με :

(α) με κατάθεσή τους στο πρωτόκολλο της Υπηρεσίας, είτε

(β) με ταχυδρομική αποστολή μέσω συστημένης επιστολής ή με courier προς την Υπηρεσία.

**ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ – ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΦΑΚΕΛΟΥ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ - ΓΛΩΣΣΑ - ΛΟΙΠΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ** (άρθρα 92 έως 96 του Ν.4412/2016)

**Τρόπος υποβολής προσφορών**

Κάθε προσφορά υποβάλλεται, **επί ποινή αποκλεισμού**, μέσα σε καλά σφραγισμένο φάκελο σύμφωνα με το άρθρο 92 παρ. 1 του Ν. 4412/2016 στον οποίο θα αναγράφονται ευκρινώς:

Α. Η λέξη «ΠΡΟΣΦΟΡΑ» με ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ

Β. Η επωνυμία της αναθέτουσας αρχής

Γ. Ο αριθμός της Διακήρυξης

Δ. Η ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού &

Ε. Τα στοιχεία του αποστολέα (οικονομικού φορέα).

Η ένδειξη « ΠΡΟΣΟΧΗ ! Η προσφορά να μην αποσφραγιστεί

Οι προσφέροντες υποβάλλουν την προσφορά τους στον κυρίως φάκελο που θα εμπεριέχει τους υποφακέλους που αναφέρονται ακολούθως, κατά την διαδικασία του άρθρου 92 παρ. 2 του Ν.4412/2016 και σύμφωνα με τις οικείες διατάξεις :

Ο κυρίως φάκελος της προσφοράς θα εμπεριέχει τους ακόλουθους υποφακέλους:

**α) Ξεχωριστό σφραγισμένο** φάκελο με την ένδειξη «ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ», (βλέπε παρ.14.2.Α της παρούσας)

**β) Ξεχωριστό σφραγισμένο** φάκελο με την ένδειξη «ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ», (βλέπε παρ. 14.2.Β της παρούσας). Αν τα τεχνικά στοιχεία της προσφοράς δεν είναι δυνατόν, λόγω μεγάλου όγκου, να τοποθετηθούν στον κυρίως φάκελο, τότε αυτά συσκευάζονται χωριστά και ακολουθούν τον κυρίως φάκελο με τις ίδιες ενδείξεις.

γ) **Ξεχωριστό σφραγισμένο** φάκελο με την ένδειξη «ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ», (βλέπε παρ. 14.2.Γ της παρούσας).

Όλοι οι παραπάνω ΦΑΚΕΛΟΙ θα πρέπει να αναγράφουν ευκρινώς την ονομασία του περιεχομένου τους (π.χ. «ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ», «ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ», «ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ») και την πλήρη «ΕΠΩΝΥΜΙΑ» του προσφέροντος οικονομικού φορέα.

**Περιεχόμενο επί μέρους φακέλων**

**α. Δικαιολογητικά συμμετοχής** (Άρθρο 93 Ν. 4412/2016)

Ο φάκελος «**Δικαιολογητικά Συμμετοχής**» περιέχει σε δύο αντίτυπα (πρωτότυπο και αντίγραφο), επί ποινή αποκλεισμού εξής :

**11. Ι. Ενημερωμένη Υπεύθυνη Δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του ν. 1599/86**, συμφώνως περ. (αα) του εδ.(β) του άρθρου 93 του Ν 4412/2016, η οποία πρέπει να φέρει ημερομηνία εντός των τελευταίων τριάντα (30) ημερολογιακών ημερών προ της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών και δεν απαιτείται βεβαίωση του γνήσιου υπογραφής από αρμόδια διοικητική αρχή ή τα ΚΕΠ και στην οποία :

**(α)** να αναγράφονται τα στοιχεία του διαγωνισμού στον οποίο συμμετέχουν.

**(β)** να δηλώνεται ότι, μέχρι και την ημερομηνία έκδοσής της:

1) **Δεν υπάρχει εις βάρος τους τελεσίδικη καταδικαστική απόφαση για κάποιο αδίκημα** από τα αναφερόμενα στην παρ. 1 του άρθρου 73 του Ν. 4412/2016,

2) **Είναι φορολογικά και ασφαλιστικά ενήμεροι** ως προς τις υποχρεώσεις του συμφώνως παρ. 2 του άρθρου 73 του Ν.4412/2016,

3) **Δεν τελούν σε κάποια από τις αναφερόμενες καταστάσεις** στην παρ. 4 του άρθρου 73 του Ν. 4412/2016

4) **Είναι εγγεγραμμένοι στο οικείο Επιμελητήριο** συμφώνως παρ. 2 του άρθρου 75 του Ν. 4412/2016.

**(γ)** Να αναλαμβάνεται η υποχρέωση, εφόσον απαιτηθεί από την Αναθέτουσα Υπηρεσία για την έγκαιρη και προσηκούσα προσκόμιση των δικαιολογητικών που αφορούν τα αναφερόμενα στην παρούσα διακήρυξη συμφώνως του άρθρου 80 του Ν.4412/2016 και εφόσον ο διαγωνισμός κατακυρωθεί στον προσφέροντα να οφείλει σε διάστημα όχι μεγαλύτερο των είκοσι (20) ημερών από την σχετική έγγραφη ειδοποίηση της Υπηρεσίας που διενεργεί το διαγωνισμό, να προσκομίσει τα απαραίτητα δικαιολογητικά όπως ορίζεται στο άρθρο 103 του Ν. 4412/2016.

**(2) Αποδεικτικό έγγραφο νομιμοποίησης** του προσφέροντος (παραστατικό /έγγραφο σύστασης εταιρείας) συμφώνως περ. (γγ) του εδ. (β) του άρθρου 93 του Ν.4412/2016.

**(3) Παραστατικό εκπροσώπησης**, εφόσον οι προμηθευτές συμμετέχουν στο διαγωνισμό με εκπρόσωπο τους συμφώνως περ. (δδ) του εδ. (β) του άρθρου 93 του Ν 4412/2016.

Στις περιπτώσεις, τα κατά περίπτωση νομιμοποιητικά έγγραφα σύστασης και νόμιμης εκπροσώπησης (όπως καταστατικά, πιστοποιητικά μεταβολών, αντίστοιχα ΦΕΚ, συγκρότηση Δ.Σ. σε σώμα, σε περίπτωση Α.Ε., κλπ., ανάλογα με τη νομική μορφή

του οικονομικού φορέα), συνοδευόμενα από υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου ότι εξακολουθούν να ισχύουν κατά την υποβολή τους.

Σε περίπτωση που για τη διενέργεια της παρούσας διαδικασίας ανάθεσης έχουν χορηγηθεί εξουσίες σε πρόσωπο πλέον αυτών που αναφέρονται στα παραπάνω έγγραφα, προσκομίζεται επιπλέον απόφαση- πρακτικό του αρμοδίου καταστατικού οργάνου διοίκησης του νομικού προσώπου με την οποία χορηγήθηκαν οι σχετικές εξουσίες. Όσον αφορά τα φυσικά πρόσωπα, εφόσον έχουν χορηγηθεί εξουσίες σε τρίτα πρόσωπα, προσκομίζεται εξουσιοδότηση του οικονομικού φορέα.

**Οι αλλοδαποί οικονομικοί φορείς** προσκομίζουν τα προβλεπόμενα, κατά τη νομοθεσία της χώρας εγκατάστασης, αποδεικτικά έγγραφα, και εφόσον δεν προβλέπονται, υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου, από την οποία αποδεικνύονται τα ανωτέρω ως προς τη νόμιμη σύσταση, μεταβολές και εκπροσώπηση του οικονομικού φορέα.

Οι ως άνω υπεύθυνες δηλώσεις γίνονται αποδεκτές, εφόσον έχουν συνταχθεί μετά την κοινοποίηση της πρόσκλησης για την υποβολή των δικαιολογητικών.

Από τα ανωτέρω έγγραφα πρέπει να προκύπτουν η νόμιμη σύσταση του οικονομικού φορέα, όλες οι σχετικές τροποποιήσεις των καταστατικών, το/τα πρόσωπο/α που δεσμεύει/ουν νόμιμα την εταιρία κατά την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού (νόμιμος εκπρόσωπος, δικαίωμα υπογραφής κλπ.), τυχόν τρίτοι, στους οποίους έχει χορηγηθεί εξουσία εκπροσώπησης, καθώς και η θητεία του/των ή/και των μελών του οργάνου διοίκησης/ νόμιμου εκπροσώπου.

Όσον αφορά την παράγραφο 1 του άρθρου 73 (ως έχει αντικατασταθεί με το άρθρο 22 το Ν. 4782/2021), υποβολή υπεύθυνης δήλωσης, ότι δε συντρέχουν λόγοι αποκλεισμού

Πλέον των ως άνω πιστοποιητικών, **υπεύθυνη δήλωση ότι δεν έχει εκδοθεί δικαστική ή διοικητική απόφαση με τελεσίδικη και δεσμευτική ισχύ για την αθέτηση των υποχρεώσεών τους όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης.**

Όσο αφορά στο άρθρο 74 του Ν. 4412/2016, ως έχει αντικατασταθεί με άρθρο 23 του Ν. 4782/2021 (αναφορικά με την περίπτωση συνδρομής λόγων αποκλεισμού των παρ. 1 και 4 του άρθρου 73), και μέχρι την ημερομηνία έναρξης λειτουργίας του καταλόγου αποκλεισθέντων στην Εθνική Βάση Δεδομένων Δημόσιων Συμβάσεων, η οποία θα τηρείται και θα επικαιροποιείται από την ΕΑΑΔΗΣΥ, απαιτείται ο προσωρινός ανάδοχος, μαζί με τα δικαιολογητικά κατακύρωσης, να καταθέσει **υπεύθυνη δήλωση περί μη επιβολής σε βάρος του της κύρωσης του οριζόντιου αποκλεισμού, σύμφωνα τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας** (περί αποκλεισμού από τη συμμετοχή σε μελλοντικές διαδικασίες σύναψης δημόσιων συμβάσεων, για εύλογο χρονικό διάστημα).



Στην περίπτωση Ένωσης Οικονομικών φορέων, όπου υποβάλλουν κοινή προσφορά, τα παραπάνω κατά περίπτωση δικαιολογητικά υποβάλλονται για κάθε οικονομικό φορέα που συμμετέχει στην Ένωση.

**Για τις ενώσεις προμηθευτών που υποβάλλουν κοινή προσφορά, τα δικαιολογητικά συμμετοχής και κατακύρωσης υποβάλλονται για κάθε μέλος της ένωσης χωριστά.**

**Τεχνική προσφορά** (άρθρο 92 και 94 – παρ. 4 του Ν. 4412/2016)

Ο φάκελος «**Τεχνική προσφορά**» περιέχει σε δύο αντίτυπα (πρωτότυπο και αντίγραφο), **επί ποινή αποκλεισμού** .τα εξής :

**1. Υπεύθυνη δήλωση** της παρ. 4 του άρθρου 8 του Ν. 1599/1986 (Α' 75) του προσφέροντος, στην οποία:

ι) δηλώνει την πλήρη αποδοχή και συμμόρφωση με τις τεχνικές προδιαγραφές και τους λοιπούς όρους της υπό ανάθεση σύμβασης όπως αυτά ορίζονται στο **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ α'** της παρούσας.

**2** Όλα τα έγγραφα, Πιστοποιητικά ή δικαιολογητικά τα οποία ιδίως τεκμηριώνουν την τεχνική επάρκεια του προσφέροντα οικονομικού φορέα, και αποδεικνύουν την δυνατότητα του να ανταποκριθεί πλήρως στις απαιτήσεις της υπηρεσίας, όπως αναλυτικά περιγράφονται στο Παράρτημα Β' και όσα έγγραφα αναφέρονται στους όρους και στις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας διακήρυξης, προκειμένου να χρησιμοποιηθούν για την αξιολόγηση των προσφορών. Σε περίπτωση που τα τεχνικά στοιχεία της προσφοράς δεν είναι δυνατόν, λόγω μεγάλου όγκου, να τοποθετηθούν στον κυρίως φάκελο, τότε αυτά συσκευάζονται χωριστά και ακολουθούν τον κυρίως φάκελο με την ένδειξη «Παράρτημα Προσφοράς» και τις λοιπές ενδείξεις του κυρίως φακέλου.

**Οικονομική προσφορά** (άρθρο 95 Ν. 4412/2016)

Ο φάκελος «**Οικονομική προσφορά**» περιέχει σε δύο αντίτυπα (πρωτότυπο και αντίγραφο) και σε ηλεκτρονική μορφή (CD-R,DVD-R η flash memory αρχεία σε **επεξεργασία** μορφή Microsoft office), **επί ποινή αποκλεισμού**, την οικονομική προσφορά του συμμετέχοντος, σύμφωνα με το έντυπο της οικονομικής προσφοράς του παραρτήματος Γ' της διακήρυξης .

**Στο φάκελο της οικονομικής προσφοράς οφείλει κάθε διαγωνιζόμενος και στην περίπτωση νομικού προσώπου ή ένωσης προσώπων ο νόμιμος εκπρόσωπός του να καταθέσει την αντίστοιχη σελίδα καταχώρησης με την τιμή της προσφερόμενης υπηρεσίας του παρατηρητηρίου τιμών της ΕΠΥ (εφόσον υπάρχει) της τελευταίας καταχώρησης πριν το διαγωνισμό ή αλλιώς να υποβάλει υπεύθυνη δήλωση ότι δεν υπάρχει η υπηρεσία καταχωρημένη στο παρατηρητήριο τιμών τη συγκεκριμένη ημερομηνία της υποβολής της προσφοράς. (με ποινή απόρριψης).**

Ως κριτήριο για την επιλογή του αναδόχου θα είναι αυτό της πλέον συμφέρουσας από οικονομική άποψη προσφοράς, βάσει τιμής, σε ευρώ.

Το τίμημα της προσφοράς κάθε προσφέροντος θα δοθεί με συνολική τιμή προ ΦΠΑ και συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ

Η συνολική προσφερόμενη τιμή της οικονομικής προσφοράς δεν θα πρέπει να ξεπερνά την προϋπολογιζόμενη δαπάνη.

Η τιμή προσφοράς δεν υπόκειται σε καμία αναπροσαρμογή ή αναθεώρηση, για οποιονδήποτε λόγο ή αιτία, θα ισχύει δε και θα δεσμεύει τον Ανάδοχο μέχρι τη πλήρη εκτέλεση της σύμβασης. Στην προσφερόμενη τιμή θα περιλαμβάνονται οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία μη συμπ/νου του ΦΠΑ. Σε περίπτωση διαφοροποίησης μεταξύ της αναγραφόμενης τιμής αριθμητικών και ολογράφως, λαμβάνεται υπόψη η τιμή ολογράφως.

Στις διαδικασίες σύναψης δημόσιας σύμβασης προμηθειών και παροχής γενικών υπηρεσιών, ισχύουν επιπλέον τα ακόλουθα:

### **Γλώσσα**

Τα έγγραφα της σύμβασης έχουν συνταχθεί στην ελληνική γλώσσα

Τυχόν ενστάσεις ή προδικαστικές προσφυγές υποβάλλονται στην ελληνική γλώσσα.

Οι προσφορές και τα περιλαμβανόμενα σε αυτές στοιχεία συντάσσονται στην ελληνική γλώσσα ή συνοδεύονται από επίσημη μετάφρασή τους στην ελληνική

γλώσσα.

Τα αποδεικτικά έγγραφα συντάσσονται στην ελληνική γλώσσα ή συνοδεύονται από επίσημη μετάφρασή τους στην ελληνική γλώσσα. Στα αλλοδαπά δημόσια έγγραφα και δικαιολογητικά εφαρμόζεται η Συνθήκη της Χάγης της 5.10.1961, που κυρώθηκε με το ν. 1497/1984 (Α' 188).

Ειδικότερα, όλα τα δημόσια έγγραφα που αφορούν αλλοδαπούς οικονομικούς φορείς και που θα κατατεθούν από τους προσφέροντες στην παρούσα διαδικασία, θα είναι νόμιμα επικυρωμένα, και η μετάφραση των εν λόγω εγγράφων μπορεί να γίνει είτε από τη μεταφραστική υπηρεσία του ΥΠ.ΕΞ., είτε από το αρμόδιο προξενείο, είτε από δικηγόρο κατά την έννοια των άρθρων 454 του Κ.Πολ.Δ. και 53 του Κώδικα περί Δικηγόρων, είτε από ορκωτό μεταφραστή της χώρας προέλευσης, αν υφίσταται στη χώρα αυτή τέτοια υπηρεσία.

Επιτρέπεται αντίστοιχα η κατάθεση οιοδήποτε δημόσιου εγγράφου και δικαιολογητικού που αφορά αλλοδαπή Επιχείρηση με τη μορφή επικυρωμένης φωτοτυπίας προερχόμενης είτε από το νόμιμο επικυρωμένο έγγραφο από το αρμόδιο Προξενείο της χώρας του προσφέροντος, είτε από το πρωτότυπο έγγραφο με την σφραγίδα "Apostile" σύμφωνα με την συνθήκη της Χάγης της 05-10-61. Η επικύρωση αυτή πρέπει να έχει γίνει από δικηγόρο κατά την έννοια των άρθρων 454 του Κ.Π.Δ. και 53 του Κώδικα περί Δικηγόρων.

Στις περιπτώσεις που με την αίτηση συμμετοχής ή την προσφορά υποβάλλονται ιδιωτικά έγγραφα, αυτά γίνονται αποδεκτά είτε κατά τα προβλεπόμενα στις διατάξεις του ν. 4250/2014 (Α' 94) είτε και σε απλή φωτοτυπία, εφόσον συνυποβάλλεται υπεύθυνη δήλωση, στην οποία βεβαιώνεται η ακρίβειά τους και η οποία φέρει υπογραφή μετά την έναρξη της διαδικασίας σύναψης σύμβασης.

Ενημερωτικά και τεχνικά φυλλάδια και άλλα έντυπα - εταιρικά ή μη - με ειδικό τεχνικό περιεχόμενο μπορούν να υποβάλλονται σε άλλη γλώσσα (π.χ. αγγλική) χωρίς να συνοδεύονται από μετάφραση στην ελληνική.

Κάθε μορφής επικοινωνία με την αναθέτουσα αρχή, καθώς και μεταξύ αυτής και του αναδόχου, θα γίνονται υποχρεωτικά στην ελληνική γλώσσα.

Α. Οι προσφορές και τα περιλαμβανόμενα σε αυτές στοιχεία συντάσσονται στην ελληνική γλώσσα ή συνοδεύονται από επίσημη μετάφρασή τους στην ελληνική γλώσσα.

Β. Σε περίπτωση που από τους ειδικούς όρους ή την τεχνική περιγραφή και τις προδιαγραφές των υλικών, ζητούνται PROSPECTUS, τεχνικά φυλλάδια και άλλα έντυπα με ειδικό τεχνικό περιεχόμενο κλπ, αυτά υποβάλλονται σύμφωνα με τα αναγραφόμενα στους ειδικούς αυτούς όρους και την τεχνική περιγραφή. Αν δεν ορίζουν αλλιώς, αυτά υποβάλλονται κατά προτεραιότητα στην Ελληνική γλώσσα. Δευτερευόντως, υπάρχει η δυνατότητα υποβολής τους στην Αγγλική γλώσσα χωρίς μετάφραση στην Ελληνική γλώσσα, με την επιφύλαξη ότι αν ζητηθεί από την Αναθέτουσα Αρχή, οι συμμετέχοντες, επί ποινή απορρίψεως, έχουν την υποχρέωση εντός ταχθείσας προθεσμίας, να προσκομίσουν επισήμως μεταφρασμένα στην Ελληνική γλώσσα τα παραπάνω τεχνικά φυλλάδια, PROSPECTUS, έντυπα, κλπ.

Ειδικά, τα αλλοδαπά ιδιωτικά έγγραφα μπορούν να συνοδεύονται από μετάφρασή τους στην ελληνική γλώσσα επικυρωμένη είτε από πρόσωπο αρμόδιο κατά τις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας είτε από πρόσωπο αρμόδιο της χώρας στην οποία έχει συνταχθεί το έγγραφο.

Τυχόν ενστάσεις υποβάλλονται στην ελληνική γλώσσα.

### **Λοιπά στοιχεία**

Οι προσφορές υπογράφονται και μονογραφούνται ανά φύλλο από τον οικονομικό φορέα ή σε περίπτωση νομικών προσώπων, από τον νόμιμο εκπρόσωπο αυτών.

Η ένωση οικονομικών φορέων υποβάλλει κοινή προσφορά, η οποία υπογράφεται υποχρεωτικά είτε από όλους τους οικονομικούς φορείς που αποτελούν την ένωση είτε από εκπρόσωπό τους νομίμως εξουσιοδοτημένο. Στην προσφορά απαραίτητως πρέπει να προσδιορίζεται η έκταση και το είδος της συμμετοχής του (συμπεριλαμβανομένης της κατανομής αμοιβής μεταξύ τους) κάθε μέλους της ένωσης, καθώς και ο εκπρόσωπος συντονιστής αυτής.

Τα δημόσια και ιδιωτικά έγγραφα, καθώς και τα αλλοδαπά δημόσια έγγραφα υποβάλλονται και γίνονται αποδεκτά, σύμφωνα με τα ειδικότερα οριζόμενα στο άρθρο 1 του Ν.4250/2014

Με την υποβολή της προσφοράς τεκμαίρεται ότι οι συμμετέχοντες έχουν λάβει γνώση των όρων της διακήρυξης και των λοιπών εγγράφων της σύμβασης.

## **ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ** (Άρθρο 72 Ν. 4782/2021)

Οι εγγυήσεις εκδίδονται από τα πιστωτικά ιδρύματα του άρθρου 72 παρ. 3 και εφόσον δεν είναι διατυπωμένες στην ελληνική γλώσσα, θα συνοδεύονται από επίσημη μετάφραση.

Εγγύηση συμμετοχής: **Δεν απαιτείται.**

Εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης, **Δεν Απαιτείται.**

«Οι αναθέτουσες αρχές ζητούν από τον ανάδοχο της σύμβασης να παράσχει «εγγύηση καλής εκτέλεσης», σε ποσοστό επί της εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης ή του τμήματος της σύμβασης, χωρίς να συμπεριλαμβάνονται τα δικαιώματα προαίρεσης. Το ποσοστό αυτό καθορίζεται για τις προμήθειες και τις υπηρεσίες σε τέσσερα τοις εκατό (**4%**) και για τα έργα και τις μελέτες σε πέντε τοις εκατό (5%). Η εγγύηση καλής εκτέλεσης κατατίθεται μέχρι και την υπογραφή του συμφωνητικού».

## **ΤΙΜΕΣ**

**1.1.**Οι τιμές θα αναγράφονται δε ολογράφως και αριθμητικώς.

**1.2.**Οι τιμές θα δίδονται ως εξής:

I. Τιμή με κρατήσεις χωρίς Φ.Π.Α.

II. Ποσοστό Φ. Π. Α. επί τοις %, στο οποίο υπάγεται το είδος (Σε περίπτωση που αναφέρεται εσφαλμένος Φ. Π. Α αυτός θα διορθώνεται από την Υπηρεσία).

Τιμές οι οποίες υπερβαίνουν την προϋπολογισθείσα τιμή θα απορρίπτονται ως απαράδεκτες.

**1.3.**Η αναγραφή της τιμής σε ΕΥΡΩ, μπορεί να γίνεται με δύο ή και περισσότερα δεκαδικά ψηφία (άνευ ορίου), εφόσον χρησιμοποιείται σε ενδιάμεσους υπολογισμούς. Το γενικό σύνολο στρογγυλοποιείται σε δυο δεκαδικά ψηφία, προς τα άνω εάν το τρίτο δεκαδικό ψηφίο είναι ίσο ή μεγαλύτερο του πέντε και προς τα κάτω εάν είναι μικρότερο του πέντε.

**1.4.Εφόσον από την προσφορά δεν προκύπτει με σαφήνεια η προσφερόμενη τιμή, η προσφορά απορρίπτεται ως απαράδεκτη.**

**1.5.Προσφορές που θα θέτουν όρο αναπροσαρμογής της τιμής απορρίπτονται ως απαράδεκτες.**

**1.6.**Εάν στο διαγωνισμό οι προσφερόμενες τιμές είναι υπερβολικά χαμηλές θα εξετάζονται λεπτομερώς οι προσφορές πριν την έκδοση απόφασης κατακύρωσης. Για τον σκοπό αυτό θα ζητηθούν από τον προσφέροντα να παρασχεθούν εγγράφως οι αναγκαίες διευκρινίσεις σχετικά με τον οικονομικό χαρακτήρα της διαδικασίας, όπως αυτά ορίζονται και στα αρ. 88-89 του Ν.4412/2016 .

**1.7.**Όταν οι προσφορές φαίνονται ασυνήθιστα χαμηλές σε σχέση με τα αγαθά ή τις υπηρεσίες, οι αναθέτουσες αρχές απαιτούν από τους οικονομικούς φορείς να εξηγήσουν την τιμή ή το κόστος που προτείνουν στην προσφορά τους, εντός αποκλειστικής προθεσμίας είκοσι (20) ημερών από την κοινοποίηση της πρόσκλησης της αναθέτουσας αρχής. Αν οικονομικός φορέας δεν ανταποκριθεί στη σχετική πρόσκληση της

αναθέτουσας αρχής εντός της άνω προθεσμίας και δεν υποβάλλει εξηγήσεις, η προσφορά του απορρίπτεται. Ως μη κανονική απορρίπτεται η προσφορά, εάν διαπιστώσουν ότι είναι ασυνήθιστα χαμηλή, διότι δεν συμμορφώνεται με τις ισχύουσες υποχρεώσεις της παρ. 2 του άρθρου 18 του Ν. 4412/2016.

## **ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ**

Η κατακύρωση γίνεται σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 103 - 105 του Ν. 4412/2016 ως έχουν τροποποιηθεί με τα άρθρα 43 -45 Ν. 4782/2021). Η αναθέτουσα αρχή κοινοποιεί την απόφαση κατακύρωσης, μαζί με αντίγραφο όλων των πρακτικών της διαδικασίας ελέγχου και αξιολόγησης των προσφορών, σε όλους τους οικονομικούς φορείς που έλαβαν μέρος στη διαδικασία ανάθεσης δημόσιας σύμβασης, εκτός από τους οριστικώς αποκλεισθέντες και ιδίως, όσους αποκλείστηκαν οριστικά δυνάμει της παρ. 1 του άρθρου 72, του Ν. 4412/2016 με κάθε πρόσφορο τρόπο. Η απόφαση κατακύρωσης καθίσταται οριστική, εφόσον συντρέξουν οι προϋποθέσεις της παρ. 3 άρθρο 105 Ν. 4412/2016 ως έχει τροποποιηθεί με άρθρο 45 Ν. 4782/2021).

## **ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ**

Μετά από την οριστικοποίηση της απόφασης κατακύρωσης (παρ. 3, άρθρο 105 Ν. 4412/2016 ως έχει τροποποιηθεί με άρθρο 45 Ν. 4782/2021), η αναθέτουσα αρχή προσκαλεί τον ανάδοχο να προσέλθει για την υπογραφή του συμφωνητικού, θέτοντάς του προθεσμία δεκαπέντε (**15**) ημερών από την κοινοποίηση σχετικής έγγραφης ειδικής πρόσκλησης (παρ. 4 άρθρο 105 Ν. 4412/2016 ως έχει τροποποιηθεί με άρθρο 45 Ν. 4782/2021). Η πρόσκληση της παρ. 4 απευθύνεται το αργότερο εντός χρονικού διαστήματος εξήντα (60) ημερών από την οριστικοποίηση της Απόφασης κατακύρωσης με την επιφύλαξη των οριζόμενων την παρ. 8 του εν λόγω άρθρου. Η σύμβαση θεωρείται συναφθείσα με την κοινοποίηση της πρόσκλησης της παρ. 4 στον ανάδοχο ( προσέλευσης για την υπογραφή του συμφωνητικού)

## **ΧΡΟΝΟΣ-ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ**

Ως προς τον τρόπο πληρωμής και τα απαιτούμενα δικαιολογητικά για την πληρωμή του αναδόχου ισχύουν τα οριζόμενα στο αρ. 200 του Ν. 4412/2016.

**Ο ΚΟΙΝΟΣ ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ**

**ΔΑΛΑΙΝΑΣ ΗΛΙΑΣ**

**ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ**

<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΗΔΙΚΑ</b>	<b>ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ</b>	<b>ΜΟΝ/ΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ</b>	
Ο101001001000093	ΦΕΤΑ ΠΟΠ	ΚΙΛΑ	500
Ο101001001000086	ΚΑΣΕΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	ΚΙΛΑ	500
Ο101001001000087	ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΔΑΝΙΑΣ	ΚΙΛΑ	550

**ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΦΠΑ = 15.000,00€**

**Οι ποσότητες των ζητούμενων ειδών είναι ενδεικτικές για την ανάδειξη μειοδότη. Οι τελικές ποσότητες θα καθορίζονται σταδιακά ανάλογα με τις ανάγκες του νοσοκομείου.**

**Το Νοσοκομείο δεν έχει υποχρέωση να εξαντλήσει τις ανωτέρω ποσότητες ή τον προϋπολογισμό της προμήθειας, εφόσον τούτο δεν επιβάλλεται από τις ανάγκες του, όπως αυτές θα διαμορφωθούν στη διάρκεια της σύμβασης.**

1

**ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ  
ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Όλα τα τυροκομικά προϊόντα να είναι πρώτης ποιότητας σύμφωνα με τα οριζόμενα, ανά είδος, στον Κ.Τ.& Π. Άρθρο 83 και σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.

**Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης**

**A.** Η ωρίμανση των τυριών πρέπει (Άρθρο 83 §1.4) να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +10°C και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγρομετρική κατάσταση. Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού:

α) τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν για τουλάχιστον τρεις (3) μήνες στις παραπάνω συνθήκες.

β) τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον δύο (2) μήνες. Εξαιρούνται τα «Λευκά τυριά άλμης», τα οποία είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα και επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε ημέρες (15) μετά την παρασκευή τους (η εξαίρεση αυτή δεν αφορά τα Ελληνικά Παραδοσιακά τυριά).

**B.** Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών (Άρθρο 83 §1.5) μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση:

α) πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 0°C έως +10°C και υγρομετρικής κατάστασης από 75 έως 85%.

β) μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλωμένο μέτριο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας 0°C έως +2°C και υγρομετρικής κατάστασης από 85 έως 95 %. Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.χ. μεταλλικά δοχεία, τα οποία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 0°C έως +2°C.




2

Γ. Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα, θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π. και στις επιμέρους παραγράφους του άρθρου 83 Κεφάλαιο Γ (γενικές διατάξεις για τα τυριά από γάλα, με ωρίμανση) και επιπλέον:

- κατηγορία τυριού,
- είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάσθηκε το τυρί,
- ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία),
- μέγιστη υγρασία,
- ημερομηνία παραγωγής,
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας,
- χώρα προέλευσης - παραγωγής του τυριού,
- έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά),
- ποσοστό άλατος,
- πρόσθετα, είτε έχουν προστεθεί στη μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού και με τις προϋποθέσεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και επίσης με οδηγίες, όπου χρειάζονται, π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμυκίνη θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιο βάθος θα καθαρίζεται το τυρί.

Ητοι:

- α) Το προϊόν.
- β) Την Προέλευση.
- γ) Την επωνυμία και την έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- δ) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου.
- ε) Την ημερομηνία παραγωγής και λήξεως.
- στ) Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης, τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας.

Οι λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ.7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Η επικάλυψη των τυριών ( Γ. Γενικές διατάξεις για τα τυριά § 2.β) μπορεί να είναι από κεριά μελισσών, σκληρή παραφίνη ή άλλες ύλες που για να χρησιμοποιηθούν πρέπει να τύχουν έγκρισης του ΑΧΣ και κατά περίπτωση, του ΕΟΦ ή του ΚΕΣΥ.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι χρωματισμένη με τις χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων καθώς και με τις χρωστικές E180, Λιθορουμπίνη ΒΚ και E160β Ανάττο, όπως αναφέρεται στο παράρτημα IV, του εν λόγω άρθρου και σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων αυτών. Επιτρέπεται η επάλειψη, η εμφάνιση ή ο ψεκασμός μόνο της επιφάνειας των σκληρών, των ημισκληρών και ημιμαλακών τυριών με ναταμυκίνη ή πιμαρισίνη και με την προϋπόθεση ότι στο τυρί που διατίθεται στην κατανάλωση:

1. Θα διαπιστώνεται απουσία ναταμυκίνης σε βάθος 5 mm.
2. Το κατάλοιπο της ναταμυκίνης δεν θα υπερβαίνει το 1mg/dm<sup>2</sup> επιφάνειας.

Η συσκευασία να είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.Π..





4

Οι προσφορές των παρακάτω προϊόντων θα είναι επώνυμες ως προς τα προσφερόμενα είδη με παράλληλη προσκόμιση σχετικών δειγμάτων. Η προσκόμιση δειγμάτων είναι απαραίτητη, με ποινή αποκλεισμού, βάσει του οποίου θα γίνεται και η παραλαβή του είδους μετά την κατακύρωση του διαγωνισμού.

<b>ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ CPV</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ</b>
1. 15542300-2	ΦΕΤΑ (ΠΟΠ)
2. 15543300-9	ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΤΥΡΙ
3. 15544000-3	ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ
4. 15544000-4	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ
5. 15544100-1	ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ
6. 15544100-2	ΗΜΙΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ
7. 15544100-3	ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)
8. 15545000-0	ΤΥΡΙΑ ΓΙΑ ΕΠΑΛΕΙΨΗ
9. 15542000-9	ΦΡΕΣΚΑ ΤΥΡΙΑ

#### **1. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΥΡΙΟΥ ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π)**

Το τυρί ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π), να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2<sup>ο</sup>) και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) ΦΕΤΑ (FETA) Απόφαση 313025/11.1.94 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94, για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται παρά κάτω, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου,

✓     ✓     .     ✓     ✓     ✓     ✓     ✓

Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου, όπως αυτό ορίζεται στην υπ. αριθμό Υπουργική Απόφαση 313025, ΦΕΚ 8, Τεύχος Β'.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) σύμφωνα με το Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2<sup>ο</sup>) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- α) Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.
- β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος.
- γ) Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5.
- δ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.
- ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη κλωρίδα της εν λόγω περιοχής.
- στ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
- ζ) Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες.
- η) Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο.
- θ) Το γάλα να χαρακτηρίζεται από απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

Απαγορεύεται η παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των ανωτέρω καθοριζομένων.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών και συντηρητικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) προστίθενται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς

Η. Φ. Π. - / / / / /

6

οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο, μέχρι 20gr/ 100 Kgr γάλακτος.

Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικούς υποδοχείς (καλούπια) για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση.

Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα, η οποία θα συμβάλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς, προστίθεται άλημ περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 18°C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) να γίνεται σε δυο στάδια: Το πρώτο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται και διαρκεί μέχρι 15 ημέρες. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν σταθερή θερμοκρασία 2-4°C και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) κατά τα ανωτέρω δυο στάδια διαρκεί τουλάχιστον δυο μήνες. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρθηκαν.

Η «ΦΕΤΑ» (FETA) να διατίθεται συσκευασμένη σε κατάλληλα μεταλλικά δοχεία των 15 Kgr και εντός άλης όπως ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 4 και 5 της **Υπουργικής Απόφασης 313025 ΦΕΚ 8 Τεύχος Β.**

Η παραδιδόμενη ΦΕΤΑ να έχει :

**A ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

(Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2<sup>ο</sup> Άρθρο 4 )

1. Λίπος επί ξηρού 43% κατ'ελάχιστον. / 1

7

2. Υγρασία 56% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 3% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 4.25-4.5% pH.
5. Χρώμα καθαρό λευκό.
6. Υφή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
7. Εμφάνιση μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές κατανεμημένες σε όλη την μάζα.
8. Γεύση ευχάριστη, λιπόλυσης ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
9. Σχήμα ορθογώνια παραλληλεπίπεδα.
10. Συνεκτικότητα μαλακό τυρί που να κόβεται σε λείες φέτες.
11. Οπές: Καθόλου ή λίγες - Κατανομή: Σε όλη τη μάζα Σχήμα οπής: Ακανόνιστο.

#### **Β ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007

1. Κολοβακτηροειδή	< 100
2. <i>Escherichia coli</i>	< 10
3. <i>Salmonella spp</i>	0
4. <i>Listeria monocytogenes</i>	0
5. <i>Staphylococcus aureus</i>	<100

#### **Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**

(Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2<sup>ο</sup> Άρθρο 5 )

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΦΕΤΑ» (FETA).

(X) 

8

- β) Προστατευόμενη 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 αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.  
 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΦΕ-1650-20/12/94).  
 Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή  
 κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η  
 οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά  
 παραγωγό «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ  
 αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη  
 διακίνηση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

## 2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΗΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΡΙΜΜΕΝΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και σαν προσυσκευασμένα τριμμένα τυριά (Άρθρο 83 Ενότητα Α § 1.9) με την προϋπόθεση ότι τα τυριά αυτά να πληρούν τους παρακάτω όρους:

- να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών και τις ειδικές διατάξεις των τυριών από τα οποία προέρχονται (ενότητα Α παράγραφος 1 έως και 1.8 του Κ.Τ.Π. Άρθρο ),
- το καθαρό βάρος τους να αναγράφεται στη συσκευασία,
- η συσκευασία να είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.Π.,
- τα τριμμένα τυριά να είναι απαλλαγμένα από την επιδερμίδα του τυριού (απαγορεύεται η παρουσία οποιουδήποτε συστατικού

9

επικάλυψης της επιδερμίδας των τυριών π.χ. παραφίνης, χρωμάτων, ναταμυκίνης κ.λπ.).

5. οι ενδείξεις στη συσκευασία να είναι ίδιες με τις ενδείξεις του τυριού από το οποίο προέρχονται και με την προσθήκη της φράσης «τριμμένο τυρί».

### **3 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ**

Το σκληρό τυρί, (κεφάλι 8 Kgr περίπου) να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτό ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Άρθρο 83 Ενότητα Α §1.7 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων οι καλλιέργειες βακτηρίων, η ωρίμανση δε να έχει γίνει στους 12-14°C με σχετική υγρασία 85-90% και για (3) τουλάχιστον μήνες.

Το παραδιδόμενο σκληρό τυρί να έχει:

#### **Α ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον.
2. Υγρασία 38% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5.3.5.5% pH.
5. Χρώμα υποκίτρινο.
6. Υφή σκληρής συμπαγής.
7. Εμφάνιση συνεκτική.
8. Γεύση αλμυρή πικάντικη.
9. Σχήμα κυλινδρικό.

10

**B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007

1. Κολοβακτηροειδή	-
2. <i>Escherichia coli</i>	-
3. <i>Salmonella spp</i>	Απουσία
4. <i>Listeria monocytogenes</i>	Απουσία
5. <i>Staphylococcus aureus</i>	-

**Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. Το προϊόν.
2. Η ονομασία Προέλευσης.
3. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
4. Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξεως.
5. Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας.
6. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

**4. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ**

ΤΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Κεφαλοτύρι είναι το σκληρό τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο. Ανάλογα με τον τρόπο προελεύσεως τους, έχει διαφορετικό σχήμα, μέγεθος.

τεχνολογία και ποιότητα γι' αυτό διατίθεται σαν κεφαλοτύρι Ηπείρου, κεφαλοτύρι Θεσσαλίας, κεφαλοτύρι Μακεδονίας, Κρήτης, Κεφαλληνίας, Ευβοίας, Νάξου κλπ.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτροφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη κλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10%.

γ) Να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ε) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο. Απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή του παραδοσιακού κεφαλοτυριού προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και κλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100Kgr γάλακτος.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32-34°C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 35 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 480°C περίπου, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16°C και σχετική υγρασία 85% περίπου. Μετά μια ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δυο ημέρες περίπου 3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-16°C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται περίπου 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα εις



12

ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6°C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

Το παραδοσιακό κεφαλοτύρι να έχει :

#### **A ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ'ελάχιστο.
2. Υγρασία 38% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5.3.5.5% PH.
5. Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί.
5. Χρώμα υποκίτρινο έως ανοικτό καστανό.
6. Υφή σκληρή συμπαγής ελαστική, με πολλές οπές στη μάζα του.
7. Εμφάνιση συνεκτική λεπτή.
8. Γεύση αλμυρή πικάντικη.
9. Σχήμα κυλινδρικό.
10. Διαστάσεις: Διάφορες - Βάρη: Μικρό 4-6κιλά Μεγάλο 10-12 κιλά.
11. Άλλα χαρακτηριστικά: Ευάριστη, ελαφρά αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

#### **B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007

- |                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| 7. Κολοβακτηροειδή                | -       |
| 8. <i>Escherichia coli</i>        | -       |
| 9. <i>Salmonella spp</i>          | Απουσία |
| 10. <i>Listeria monocytogenes</i> | Απουσία |
| 11. <i>Staphylococcus aureus</i>  | ✓       |

13

**Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ».
- β) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- γ) Το βάρος του περιεχομένου.
- δ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ε) Ο αύξοντιος αριθμός του μέσου συσκευασίας.
- στ) Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93.

**5. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ  
ΗΜΙΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ**

Ημίσκληρο τυρί τύπου ΚΑΣΕΡΙ ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ των 3 Kgr περίπου, να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση και να προέρχεται από ωρίμανση του πήγματος, μετά την απαλλαγή του από το τυρόγαλο, με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων, **η ωρίμανση δε να έχει συμπληρώσει τους τρεις (3) τουλάχιστον μήνες** και να έχει γίνει σε χώρους και συνθήκες τέτοιες που να χαρακτηρίζουν το είδος.

✓          1          υλ.          2/2          1          2

Το παραδιδόμενο Ημίσκληρο τυρί τύπου ΚΑΣΕΡΙ να έχει:

#### **A ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ'ελάχιστον.
2. Υγρασία 45% το μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5,1% - 5,4% pH.
5. Σχήμα παραλληλεπίπεδο.
6. Υφή συνεκτική, άνευ οπών, επικαλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες ύλες για τρόφιμα.
7. Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
8. Εμφάνιση: Λεπτή.
9. Χρώμα: Λευκοκίτρινο **(αποκλειομένων των κίτρινων τυριών)**.
10. Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές).
11. Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

#### **B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007

- |                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| 1. Κολοβακτηροειδή               | < 100 |
| 2. <i>Escherichia coli</i>       | < 10  |
| 3. <i>Salmonella spp</i>         | 0     |
| 4. <i>Listeria monocytogenes</i> | 0     |
| 5. <i>Staphylococcus aureus</i>  | <100  |

**Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**

15

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

- Το προϊόν.
- Η προέλευση.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξεως.
- Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93.

#### **6. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ**

##### **ΗΜΙΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙ ΜΕΡΙΚΩΣ ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟΥ**

Το Ημισκληρο μερικώς αποβουτυρωμένο τυρί (Μπαστούνι) να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΑΡΘΡΟ 83 ΕΝΩΤΗΤΑ Α παραγρ. 1.8 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Το μερικώς αποβουτυρωμένο τυρί να έχει μέγιστη υγρασία 46% και λίπος έως 20% υπολογισμένο επί ξηράς ουσίας.

Στην συσκευασία, πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα αναγράφεται η ένδειξη «μερικώς αποβουτυρωμένο».

#### **7. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ**

##### **ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)**

Το ΚΑΣΕΡΙ να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ

XI    ς    ΗΙ    ΜΚΣ    Σ

ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

ΚΑΣΕΡΙ αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π. ΚΑΣΕΡΙ (KASSERI) Απόφαση 313027/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/17.1.94, 101/Β/16.2.1994) όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του Υπ. Γεωργίας 379116/19-7-2000 (Φ.Ε.Κ. 949/Β/31-7-2000), Άρθρο 1.

ΚΑΣΕΡΙ είναι το ημίκληρο τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα από γάλα πρόβειο ή μίγμα με γίδινο και προέρχεται αποκλειστικά από τις γεωγραφικές περιοχές Μακεδονίας, Θεσσαλίας και Νομών Λέσβου και Ξάνθης.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- α) Το «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) παράγεται κατά κανόνα από πρόβειο γάλα. Σε περίπτωση ανάμειξης του με γίδινο γάλα, το τελευταίο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.
- β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον σε 6% κατά βάρος.
- γ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.
- δ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.
- ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
- στ) Το γάλα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 83 1, 1θ του Κ.Τ.Π..

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) γάλα, απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης γάλακτος.

(V. A. H. S. R. S. R.)

πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος.

Η ωρίμανση του τυριού διαρκεί 3 τουλάχιστον μήνες σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 18°C, σε εγκαταστάσεις των παραπάνω οριζόμενων περιοχών.

Το παραδιδόμενο Ημίσκληρο τυρί ΚΑΣΕΡΙ να έχει:

#### **A ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ'ελάχιστο.
2. Υγρασία 45% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5,1% - 5,4% pH.
5. ΣΧΗΜΑ:
  - α) Κυλινδρικό: Διαστάσεων Διάμετρος 25-30 cm, ύψος 7-10cm.
  - β) παραλληλεπίπεδο τριών (3) Kgr.
6. Υφή: συνεκτική, άνευ οπών, επικαλυμμένη είτε με παραφίνη, είτε με άλλες επιτρεπόμενες ύλες για τρόφιμα.
7. Εμφάνιση: Λεπτή.
8. Χρώμα: Λευκοκίτρινο.
9. Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές).
10. Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

#### **B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Κι Φ ml - ΝΚ/

18

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί  
2073/2005 και 1441/2007

6. Κολοβακτηροειδή	< 100
7. <i>Escherichia coli</i>	< 10
8. <i>Salmonella spp</i>	0
9. <i>Listeria monocytogenes</i>	0
10. <i>Staphylococcus aureus</i>	<100

### Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.).

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: ΚΑ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΑ -1650-20.12.94)

Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI).

### 8. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΗΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΓΜΕΝΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΑΛΟΙΦΩΔΗ ΥΦΗ ΣΕ ΤΡΙΓΩΝΑ.

Συσκευασία: 15 - 20g (ατομική μερίδα)

(κ)

19

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του 83 Β παρ.2 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Τηγμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη προϊόντων γάλακτος και /ή άλλων τροφίμων.

Ελάχιστο λίπος επί ξηρού: 45%

και ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα: 40%.

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ενώσεις (βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.α.) σε ποσοστό μεγαλύτερο από τα τυχόν επιτρεπόμενα όρια και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί. Οι ενδείξεις να αναγράφονται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα με οποιοδήποτε τρόπο σε κάθε μονάδα παραγωγής.

#### **8. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΝΘΟΤΥΡΟΥ**

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Να παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο ή αγελαδινό τυρόγαλα, γάλα και ανθόγαλα. Να είναι μαλακό, εύπεπτο, χαμηλό σε νάτριο (αλάτι) και λιπαρά. Το ανθότυρο έχει χαμηλή έως μέτρια περιεκτικότητα σε χοληστερίνη και υψηλή περιεκτικότητα σε



20

λακτόζη. Είναι πλούσιο σε πρωτεΐνη υψηλής βιολογικής αξίας, ασβέστιο, μαγνήσιο, φώσφορο, βιταμίνες Α, Ε και Β.

Η προσφερόμενη συσκευασία να είναι 400 gr και 1 Kgr σε Vacuum.

#### ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χρώμα: Λευκό έως υπόλευκο.

Υφή: Μαλακή με συμπαγή ομοιόμορφη δομή.

Συνεκτικότητα: Φρέσκο μαλακό τυρί γαλακτώδες, με ήπια ή γλυκιά γεύση.

Άλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη γεύση με ελαφρύ άρωμα.

Μέγιστη υγρασία: 75%.

Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 10 - 15% περίπου.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι: >1%.

#### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Σύμφωνα με το Προεδρικό Διάταγμα 56/95, ΦΕΚ 45 / 27-2-1995 και το Κανονισμό (ΕΚ) 2073/2005,

<b>Κολοβακτηρίδια 30 °C</b>	<b><i>Esherichia coli</i></b>
m = 10.000	m = 100
M = 100.000	M = 1000
n = 5	n = 5
c = 2	c = 2

#### ***Listeria monocytogenes***

Απουσία σε 25 gr  
n = 5  
c = 0

#### ***Salmonella spp.***

Απουσία σε 25 gr  
n = 5  
c = 0

*(Handwritten signatures and initials)*

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

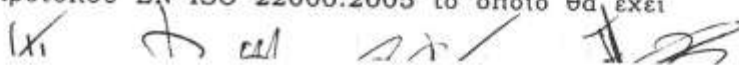
Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006**. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεών τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

2 Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει :

1ον Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει

ixi 

22

κορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή των προϊόντων.

2<sup>ον</sup> Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση που κατακυρωθεί σε αυτόν ο διαγωνισμός.

3 Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219B)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν.

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιόριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.



**ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ**

1. Κ.Τ.Π. Άρθρο 83.
2. ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις.
3. Π.Δ. 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α'.
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 882/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επισήμων, ελέγχων της συμμόρφωσης

- προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.
11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004.
  12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
  13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
  14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/20.03.2006 Για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
  15. **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** (ΦΕΚ 1187/τ. Β'/31-8-2006) Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου
  16. Υπ' αριθμ. 261611/07.03.2007 (ΦΕΚ 406/Β/22.03.2007) Κοινή Υπουργική Απόφαση «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των διατάξεων του Καν. (ΕΚ) 510/2006 του Συμβουλίου της 20ης Μαρτίου 2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών».


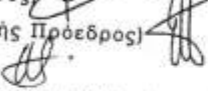


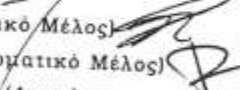
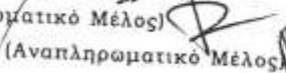
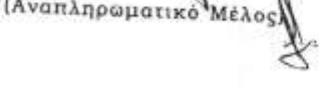
25

προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων και του Καν. (ΕΚ) 1898/2006 της Επιτροπής της 23ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού υπ' αριθμ. 510/2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωγραφικών προϊόντων και των τροφίμων», όπως τροποποιήθηκε από την υπ' αριθμ. 290398/11.04.2008 (ΦΕΚ 694/Β/21.04.2008) Κοινή Υπουργική Απόφαση και ισχύει.

- 17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 18. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 6ης Νοεμβρίου 2006 για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
- 19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 5ης Δεκεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- 20. ΟΔΗΓΙΑ 2007/68/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 27ης Νοεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του παραρτήματος IIIα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ορισμένα συστατικά τροφίμων.
- 21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1019/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 17ης Οκτωβρίου 2008 για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.
- 22. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1020/2008** για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

- 23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 149/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 29ης Ιανουαρίου 2008 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με τη θέσπιση των παραρτημάτων II, III και IV για τον καθορισμό ανώτατων ορίων καταλοίπων στα προϊόντα που καλύπτονται από το παράρτημα I του κανονισμού.
- 24. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 273/2008** της Επιτροπής της 5ης Μαρτίου 2008 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1255/1999 του Συμβουλίου, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και ποιοτικής αξιολόγησης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.
- 25. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1162/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 30ής Νοεμβρίου 2009 σχετικά με τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- 26. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

#### Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

A/A	ΕΙΔΟΣ	Μονάδα μέτρησης	Τιμή Μονάδος Χωρίς ΦΠΑ	Συνολική τιμή Χωρίς ΦΠΑ	ΦΠΑ	Τελική Τιμή	Κωδικός Παρατηρητηρίου	Τιμή Παρατηρητηρίου	
1									
2									

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ: ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ (ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΑΙ ΣΕ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΜΗ ΜΟΡΦΗ)**

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ: ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ**

A/A	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ :		ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	
	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ	ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ
1	Συμφωνία επί του συνόλου των τεχνικών προδιαγραφών όπως αναλυτικά ορίζεται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α' της διακήρυξης	ΝΑΙ		







