

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ****ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ**

<b>A/A</b>	<b>ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ</b>		<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>
<b>1</b>	<b>ΑΡΤΟΣ- ΛΑΓΑΝΕΣ</b>		
	Άρτος τύπου.70% 500γραμ. και 1κιλού, λαγάνες 500γραμ. συσκευασμένες σε χάρτινη συσκευασία.		
	Ο προμηθευόμενος άρτος, λαγάνες θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα ψωμιά και οι λαγάνες να είναι συσκευασμένα σε ειδική αεριζόμενη χάρτινη συσκευασία και αυτά μέσα σε ειδικά χαρτοκιβώτια. Οι παρασκευαστές να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP στην παραγωγή στην αποθήκευση στην διακίνηση ή τον οδηγό υγιεινής Νο2 του Ε.Φ.Ε.Τ. και βεβαίωση από τον Ε.Φ.Ε.Τ. για την εφαρμογή του.		
<b>2</b>	<b>ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ – ΑΡΤΙΔΙΑ (λευκά-μαύρα)</b>		
	Ψωμάκια για σάντουιτς λευκά 60γραμ., ψωμάκια κουβέρ σίκαλης 30γρ., βασιλόπιτες 50-60 γραμ. συσκευασμένες ανά τεμάχιο, βασιλόπιτες 1 έως 5 κιλά, τσουρεκάκια 50-60 γραμ. σε ατομική χάρτινη συσκευασία, λειτουργίες σε χάρτινη συσκευασία.		
	Τα προμηθευόμενα αρτίδια και τα αρτοσκευάσματα θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα αρτίδια και τα αρτοσκευάσματα να είναι συσκευασμένα σε ειδική αεριζόμενη χάρτινη συσκευασία και αυτά μέσα σε ειδικά χαρτοκιβώτια. Οι παρασκευαστές να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP στην παραγωγή στην αποθήκευση στην διακίνηση ή τον οδηγό υγιεινής Νο2 του Ε.Φ.Ε.Τ. και βεβαίωση από τον Ε.Φ.Ε.Τ. για την εφαρμογή του.		
<b>ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ</b>			
<b>A/A</b>	<b>ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ</b>		<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>
	Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Π.Δ/τος 56/95 και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και τη μεταφορά. Η βιομηχανία να έχει κωδικό έγκρισης και να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην συλλογή, επεξεργασία, αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων		
<b>1</b>	<b>ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ (Γάλα παστεριωμένο εμφιαλωμένο σε συσκευασίες 1Lt., με 3,5% λιπαρά</b>		
	<b>Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:</b>		
	A. Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15' ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.		
	B. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως «υψηλής παστερίωσης».		
	Γ. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° C στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης.		
	Δ) Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική στοιβάδα πλαστικού του 1Lt. , 1/2Lt. ή των 10-20Lt. κατά την κρίση των Ιδρυμάτων.		
	Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται εντύπως η ημερομηνία της παστερίωσης και λήξης.		

	Τα κιτιά πρέπει να παραδίδονται στα Ιδρύματα σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύονται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή.		
	Κατά την παραλαβή του γάλακτος τα Ιδρύματα, αφού πάρουν αποδεικτικό της θερμοκρασίας, θα παίρνουν απαραίτητα αντιπροσωπευτικό δείγμα από όλη την παραληφθείσα ποσότητα (500-1000 γρ.) τα οποία θα βράζουν ενώπιον του προμηθευτού ή του αντιπροσώπου του. Μετά την παραλαβή του γάλακτος, εάν το γάλα, όταν βράσει κόψει τούτο, σημαίνει ότι έχει αυξημένη οξύτητα και απορρίπτεται χωρίς καμία άλλη χημική εξέταση. Ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλη την ποσότητα χωρίς καμία άλλη οικονομική επιβάρυνση του Ιδρύματος αμέσως εντός μίας(1) ώρας.		
	<b><u>Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδυνάμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας και να είναι εφοδιασμένα με όλα τα ενδεικνυόμενα έντυπα του HACCP.</u></b>		
<b>2</b>	<b><u>ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΚΑΪΜΑΚΙ (από γάλα αγελάδας) 3,5% λιπαρά</u></b>		
	Πρέπει να προσκομισθεί αντίγραφο αδείας λειτουργίας εργαστηρίου γιαούρτης (Π.Δ. 56/95) κωδικό έγκρισης Ε.Ε., και να εφαρμόζει το σύστημα HACCP από την συλλογή, την παραγωγή, την αποθήκευση και την διακίνηση, βεβαιωμένο από τον Ε.Φ.Ε.Τ. ή την Δ/νση Κτηνιατρικής.		
	Η γιαούρτη από γάλα αγελάδας να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και θα έχει περιεκτικότητα σε λίπος τουλάχιστον 3,85% σε συσκ. 224-240 γρ.		
	Το παρασκευαστήριο να πληροί την προϋπόθεση του Π.Δ. 56/95 και να έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και να διατηρεί φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής και HACCP βεβαιωμένο από τον Ε.Φ.Ε.Τ. ή την Δ/νση Κτηνιατρικής		
<b>3</b>	<b><u>ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ</u></b>		
	Τα είδη γαλακτοκομίας (τυρί φέτα προδιαγραφές Π.Ο.Π., κασέρι προδιαγραφές Π.Ο.Π, κεφαλοτύρι προδιαγραφές Π.Ο.Π.), ανθότυρο πλάκα, ημίσκληρο τυρί κασέρι, κεφαλοτύρι, θα πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένα από αντικανονικές οσμές και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος.		
	Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ.56/95, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), HACCP στην συλλογή γάλατος, στην παραγωγή, στην αποθήκευση των προϊόντων και στην διακίνηση αυτών ή να τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής		
	Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνονται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και να εφαρμόζει σύστημα HACCP .		
	Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις		
<b><u>ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ</u></b>			

A/A	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	(ΝΑΙ/ΌΧΙ)	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
<b>1</b>	<b>ΨΑΡΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ - ΣΟΥΠΙΕΣ - ΧΤΑΠΟΔΙΑ</b>		
	Τα προσφερόμενα είδη (σουπιές, χταπόδια) πρέπει να έχουν συντηρηθεί κανονικά, να μη παρουσιάζονται σημεία αφυδάτωσης, αποχρωματισμού ή οσμής μη κανονικής.		
	Οι προμηθεύουσες μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και εγκεκριμένο σύστημα HACCP.		
	Ο επίπαγος θα πρέπει να ανέρχεται στα μεν ολόκληρα ψάρια μέχρι 10% του βάρους των, στα δε φιλετοποιημένα ή τεμαχισμένα μέχρι 15% του βάρους των, σύμφωνα με την Α.Δ.: 17/2003. Αν ανέρχεται πάνω από τα ανωτέρω όρια, τότε θα πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία του κατεψυγμένου αλιεύματος το καθαρό βάρος του.		
	Οι σουπιές να είναι καθαρισμένες, το ίδιο ισχύει και για τα χταπόδια να είναι καθαρισμένα το δε βάρος τους να είναι 1 έως 1,5 κιλό ανά τεμάχιο		
<b>2</b>	<b>ΨΑΡΙΑ ΝΩΠΑ</b>		
	Μεταξύ των δικαιολογητικών απαιτείται και η προσκόμιση βεβαίωσης της Δ/σης Κτηνιατρικής ότι τα ψάρια προέρχονται από καταχωρημένη ιχθυόσκαλα ή από εγκεκριμένη εγκατάσταση με HACCP, καθώς επίσης και από κωδικό αριθμό Ε.Ε.		
	Να αναφέρεται επί του τιμολογίου/δελτίου αποστολής η ζώνη αλίευσης και ο κωδικός της, η ονομασία και η προέλευση.		
	Τα ψάρια να είναι φρέσκα, συσκευασμένα σε ισοθερμικά κιβώτια μίας χρήσης καλυμμένα με πάγο και να μεταφέρονται με ψυγείο το οποίο διαθέτει τις κατάλληλες άδειες και εφαρμόζει όλες τις προβλεπόμενες διαδικασίες του HACCP.		
	<b>ΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ (ΒΑΡΟΥΣ ΑΠΟ 250-300 ΓΡ/ΤΕΜ) ΝΑ ΕΧΟΥΝ ΑΚΕΡΑΙΟ ΤΟ ΚΕΦΑΛΙ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΦΘΑΛΜΟΥΣ ΤΟΥΣ ΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΑ ΝΑ ΕΧΟΥΝ ΑΠΟΛΕΠΙΣΤΕΙ ΝΑ ΤΟΥΣ ΕΧΟΥΝ ΑΦΑΙΡΕΘΕΙ ΤΑ ΒΡΑΓΧΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΕΝΤΟΣΘΙΑ ΚΑΙ ΝΑ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP ΕΓΓΡΑΦΑ (ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ)</b>		
<b>ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ</b>			
A/A	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ		ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
<b>1</b>	<b>ΚΡΕΑΣ ΝΩΠΟ</b> (Μόσχου μπουτί Α/Ο -όχι σπάλα- και από το οπίσθιο μέρος, συσκευασμένο σε κενό, μοσχαρίσιες και χοιρινές μπριζόλες τεμαχισμένες σε συσκευασία κενού, αρνί ή κατσίκι, ).		
	Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού-Υγειονομικού ελέγχου.		
	Ειδικά για το βόειο κρέας απαιτείται η προσκόμιση ετικέτας επισήμανσης με στοιχεία ιχνηλασιμότητας.		
	Τα αμνοερίφια θα διατίθενται όπως νομίμως κυκλοφορούν		
	Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης AR3.		
	<u>ΑΜΝΟΣ</u> με επιφανειακό λίπος πάχους όχι μεγαλύτερο των 6χλστ. Η μέτρηση θα γίνεται στην περιοχή του ισχίου του στέρνου και στην έσω επιφάνεια του μηρού.		
	ΚΑΤΣΙΚΙΑ να πληρούν την ισχύουσα νομοθεσία.		

	<u>ΧΟΙΡΙΝΑ</u> μαδητού τύπου να είναι κατηγορίας U ή R, τα χοιρινά τύπου καρέ να είναι διαμορφωμένα σύμφωνα με την ισχύουσα Αγρονομική διάταξη και η προέλευση του σφαγείου να είναι από ωμοπλάτη ή την οσφυϊκή χώρα		
	<u>Το κρέας μόσχου Α/Ο να επεξεργάζεται σε μονάδα που έχει άδεια λειτουργίας, κωδικό αριθμό από την Δ/ση Κτηνιατρικής, να εφαρμόζει το σύστημα HACCP και η εφαρμογή του να βεβαιώνεται από την Δ/ση Κτηνιατρικής.</u>		
	<u>Το κρέας να συσκευάζεται σε ειδικές για τρόφιμα πλαστικές σακούλες με καλή θερμοκόλληση και κενό, κάθε σακούλα να φέρει αυτοκόλλητη ετικέτα που να αναφέρει την προέλευσή του, ημερομηνία σφαγής, ημερομηνία συσκευασίας, ημερομηνία λήξης, την ταυτότητα του ζώου, και ποιά τεμάχιο κρέατος περιέχει.</u>		
	<u>Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσής του στο Ίδρυμα 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.</u>		
	Ο προμηθευτής υποχρεούται να προμηθεύει κρέας, ποσότητα και ποιότητα σύμφωνα με την παραγγελία του Ίδρυματος. Να δηλώνει τις ποσότητες κρέατος κατά κατηγορία και ποιότητα τόσο στο δελτίο αποστολής όσο και στο αντίστοιχο τιμολόγιο.		
	Η μεταφορά του κρέατος προς το Ίδρυμα θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής υπηρεσίας και να τηρούν και να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP.		
	Οι προμηθεύουσες μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κρέατος θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP και θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.		

### **ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ ΔΙΑΦΟΡΑ**

<b>A/A</b>	<b>ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ</b>	<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>
<b>1</b>	<b>ΓΕΝΙΚΑ</b>	
	Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε.	
	Απαγορεύεται η παραλαβή οπωρολαχανικών ελαττωματικών. Τα φρούτα που προσφέρονται σε συσκευασία με περισσότερες από μία σειρές θα πρέπει όλες οι σειρές να είναι πρώτης ποιότητας.	
	Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι χάρτινες και καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του προμηθευτή.	
	Στο δελτίο αποστολής και στο αντίστοιχο τιμολόγιο να αναγράφονται λεπτομερώς χαρακτηρισμοί του προσκομιζόμενου είδους, κατηγορία προέλευσης ως και κάθε χαρακτηριστικό γνώρισμα Π.χ. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ: Μέρλιν, Κρήτης κλπ. ΜΗΛΑ: Στάρκιν, Ντελίσιους κλπ. ΑΧΛΑΔΙΑ: Κρυστάλια κλπ.	
	Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.	
<b>2</b>	<b>ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ</b>	
	Οι νωπές πατάτες θα είναι α' κατηγορίας και θα αναφέρεται η προέλευσή τους.	
<b>3</b>	<b>ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΗΡΑ</b>	
	Τα κρεμμύδια θα είναι α' κατηγορίας και θα αναφέρεται η προέλευσή τους.	

### **ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

<b>A/A</b>	<b>ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ</b>	<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>
<b>1</b>	<b>ΓΕΝΙΚΑ</b>	

	<b>Τα προϊόντα να έχουν βεβαίωση από αρμόδια κρατική υπηρεσία ότι προέρχονται από βιομηχανία ή βιοτεχνία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή, στην αποθήκευση και στην διακίνηση.</b>		
	<b>Ο μειοδότης να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στους αποθηκευτικούς του χώρους, καθώς και στην διακίνηση των προϊόντων του.</b>		
	Τα προμηθευόμενα είδη παντοπωλείου θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και τον Κ.Τ.Π..		
<b>2</b>	<b>ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ</b>		
	Οι μαργαρίνες μαγειρικής να μην προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους σπόρους		
	η βιομηχανία να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή, αποθήκευση, διακίνηση.		
<b>3</b>	<b>ΡΥΖΙ (Καρολίνα, μπλου μπελ) σε συσκευασίες των 500γραμ. ή 1 κιλού ή 5κιλών.</b>		
	Το προμηθευόμενο ρύζι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP.		
<b>4</b>	<b>ΚΟΜΠΟΣΤΑ (Συσκευασίες του 1 κιλού, ροδάκινο, βερίκοκο κ.α. γεύσεις)</b>		
	Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Το προϊόν πρέπει να μην περιέχει παθογόνα μικρόβια ή μύκητες ή μικρόβια που να υποδηλώνουν εντερική μόλυνση που είναι δυνατόν να προκαλέσουν ζύμωση του περιεχομένου. Να παρασκευάζεται σε βιομηχανία που έχει ανεπτυγμένο το σύστημα HACCP.		
	Γενικά η προμηθευόμενη κομπόστα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.		
<b>5</b>	<b>ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ (5 χλγρ. Καθ. Βάρος, και 20 γρ., σε διάφορες γεύσεις)</b>		
	Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους που θα προσδιορίζεται από το Ίδρυμα, και η συσκευασία των 20 γραμμαρίων θα είναι ζελέ. Η βιομηχανία να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή, αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων της.		
	Γενικά η προμηθευόμενη μαρμελάδα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.		
<b>6</b>	<b>ΟΣΠΡΙΑ ( Συσκευασίες των 500γρ</b>		
	Τα όσπρια θα είναι α' κατηγορίας και θα αναφέρεται στη συσκευασία τους η εσοδεία, ημερομηνία συσκευασίας και ημερομηνία λήξης.		
	Γενικά τα προμηθευόμενα είδη να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις του ΚΤΠ.		
<b>7</b>	<b>ΖΥΜΑΡΙΚΑ ( Συσκευασίες των 500 γρ )</b>		
	Το εργοστάσιο παραγωγής να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή των προϊόντων του.		
	Τα προμηθευόμενα ζυμαρικά να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.		
<b>8</b>	<b>ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>		
	Αρακάς (μέτριος), φασολάκια πλατιά (ολόκληρα), μπάμιες Νο (μηδέν), σπανάκι, σε συσκευασία 2,5 και 10 κιλών.		
	Πατάτες προτηγανισμένες καταψυγμένες κυδωνάτες ραγού, σε συσκευασία των 2,5 κιλών.		
	Τα προμηθευόμενα κατεψ/να λαχανικά θα είναι πρώτη ποιότητας και θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, να παράγονται σε βιομηχανία που να εφαρμόζει το σύστημα HACCP. Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.		
<b>9</b>	<b>ΑΥΓΑ</b>		

	Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α΄ Κατηγορίας, να αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης τους και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις ης Ε.Ε και να είναι άνω των 50 γρ. (μέγεθος Μ).		
	Μεταξύ των δικαιολογητικών απαιτείται να προσκομιστεί και βεβαίωση για εγκεκριμένο Ωοσκοπικό Κέντρο καθώς και κωδικό αριθμό του πτηνοτρόφου που δίνεται από την Δ/ση Κτηνιατρικής γραμμένο με λείζερ .		
	<b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</b>		
<b>1</b>	<b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ</b>		
	Τα κοτόπουλα θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαγεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας, σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα πτηνοσφαγεία, με ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα, με δέρμα λείο και μαλακό, ξφροειδή απόφωση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα να φέρουν την σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και α-νάλωσης και να συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας του Κτηνιάτρου του πτηνοσφαγείου. Το βάρος των πρέπει να είναι 1.200 γρ. έως 1.400 γρ. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.		
	Να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις. Οι προμηθεύουσες μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κοτόπουλων θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.) και σύστημα HACCP στην παραγωγή, αποθήκευση, διακίνηση.		
	<b>ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</b>		
<b>1</b>	<b>ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ 0,1-0,8 (ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ)</b>		
	Η βιομηχανία να λειτουργεί νόμιμα και να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή των προϊόντων της.		
	Το ελαιόλαδο να έχει την οξύτητα 0,1-0,8 βαθμών, να είναι συσκευασμένο σε δοχείο 5 λίτρων και 1 λίτρου και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.		