

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

ΔΙΟΙΚΗΣΗ 1^η Υ.Πε ΑΤΤΙΚΗΣ

ΑΔΑ

ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΠΑΙΔΩΝ ΠΕΝΤΕΛΗΣ

Ταχ. Δ/ση: Ιπποκράτους 8, Π. Πεντέλη
ΤΚ 15236

Αθήνα 11/2/2019

Υπηρεσία: Γραφείο Προμηθειών

Αρ. Πρωτ. 1714

Πληροφ.: ΡΙΣΤΑ ΑΝΝΑ

Τηλ . 213-2052518 ή 508

Fax: 213-2052441

Email: promitheion@paidon-pentelis.gr

ΑΦΜ 997355589

Δ.Ο.Υ. ΧΑΛΑΝΔΡΙΟΥ

ΘΕΜΑ : **Πρόσκληση Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος** συλλογής προσφορών για την προμήθεια του είδους «Τυροκομικά», προϋπολογισμός 5.000,00€ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, (CPV 15544000-3) σε βάρος του ΚΑΕ 1511 του προϋπολογισμού του Νοσοκομείου οικ. έτους 2019.

ΣΧΕΤ. : 1. Ν.4412/2016 (ΦΕΚ 147/08.08.2016) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)».
2. ΦΕΚ 287/07.06.2016 Διορισμός Κοινού Διοικητή στα Διασυνδεδεμένα Ν.Π.Δ.Δ. Νοσοκομείων Γ.Ν.Α «Σισμανόγλειο - Αμαλία Φλέμιγκ» και «Γ.Ν. Παίδων Πεντέλης
3.Το αρ. 500/23-9-2016 ΦΕΚ τεύχος ΥΟΔΔ, διορισμού Αναπληρωτή Διοικητή
4. Την 11388/14.10.2016 Απόφαση Κοινού Διοικητή, σχετικά με εκχώρηση αρμοδιοτήτων στους Αναπληρωτές Διοικητές του Συγκροτήματος.
5. Την από 1713/12-2-2019 Απόφαση Αν. Διοικητή, εγκρίνοντας α) τη σκοπιμότητα δαπάνης ύψους 5.000,00€ συμπεριλ. ΦΠΑ, σύμφωνα με τις εγκεκριμένες τεχνικές προδιαγραφές β) την διενέργεια πρόσκλησης και γ) την έγκριση επιτροπής διενέργειας και αξιολόγησης των προσφορών
6. Τις εγκεκριμένες ενιαίες τεχνικές προδιαγραφές για την προμήθεια τροφίμων της ΕΠΥ , σύμφωνα με το υπ. αριθμ. ΟΙΚ. 4080/29-7-2016 (ΑΔΑ 7ΤΙΜ465ΦΥΟ-ΙΜΕ).
7. Την υπ.αριθμ. Π/6/17 ετήσια σύμβαση προμήθειας του είδους «Τυροκομικά» με την προμηθεύτρια εταιρία «ΤΡΟΦΟΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΠΕ» χρονικού διαστήματος από 14/2/2018 έως 13/2/2019.

8. Το υπ. αριθμ. 899/25-1-2019 έγγραφο της προϊσταμένης του τμήματος διατροφής, σχετικά με την αναγκαιότητα προμήθειας του είδους «Τυροκομικά» για την εξαμηνιαία κάλυψη των αντίστοιχων διατροφικών αναγκών του νοσοκομείου, λόγω της επικείμενης λήξης της ετήσιας σύμβασης στις 13/2/2019.

9. Το γεγονός ότι η διαγωνιστική διαδικασία για τη σύμβαση ενός έτους, δεν μπορεί να γίνει άμεσα, λόγω μη ολοκλήρωσης του νέου πίνακα Προγραμματισμού Διαγωνισμών, Προμηθειών και Υπηρεσιών, η σύνταξη του οποίου είναι σε εξέλιξη και θα προβλεφθεί ο εν λόγω διαγωνισμός.

10. Την αναγκαιότητα της συνέχισης της προμήθειας του είδους «Τυροκομικά» για την εύρυθμη λειτουργία του τμήματος.

Το Νοσοκομείο Παιδών Πεντέλης, λαμβάνοντας υπόψη τα ανωτέρω σχετικά, προβαίνει στην διενέργεια **Πρόσκλησης Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος** για την προμήθεια του είδους «Τυροκομικά», προϋπολογισμός 5.000,00€ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, (CPV 15544000-3) σε βάρος του ΚΑΕ 1511 του προϋπολογισμού του Νοσοκομείου οικ. έτους 2019, προκειμένου να καλυφθούν οι ανάγκες του Νοσοκομείου, με τη διαδικασία συλλογής τουλάχιστον τριών κλειστών προσφορών, **με κριτήριο τη χαμηλότερη τιμή** όπως αναλυτικά αναφέρεται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ –ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ, της παρούσας όπου αποτελεί αναπόσπαστο μέρος.

Σας καλεί να υποβάλετε σε κλειστό πρωτοκολλημένο φάκελο που θα περιέχει τα δικαιολογητικά συμμετοχής, την τεχνική και οικονομική προσφορά στο Γραφείο Προμηθειών.

Αντικείμενο της πρόσκλησης : Προμήθεια του είδους «Τυροκομικά», προϋπολογισμός 5.000,00€ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ : 5.000,00€ συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ

Κριτήριο κατακύρωσης : χαμηλότερη τιμή

ΣΥΜΒΑΣΗ : ΝΑΙ

Εφόσον η προσφορά αποσταλεί στην Υπηρεσία Διενέργειας με οποιονδήποτε τρόπο, Θα πρέπει να φέρει την ένδειξη **«Να μην ανοιχθεί από την ταχυδρομική υπηρεσία ή τη γραμματεία».**

Οι προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους διαγωνιζόμενους για χρονικό διάστημα **εκατόν ογδόντα (180) ημερολογιακών ημερών** από την επόμενη της ημέρας διενέργειας της παρούσας.

Η παρούσα πρόσκληση θα αναρτηθεί σύμφωνα με τους κανόνες δημοσιότητας του Ν4412/2016, στο site της ΔΙΑΥΓΕΙΑΣ, στο διαδικτυακό τόπο του Νοσοκομείου (www.paidon-pentelis.gr), στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό μητρώο συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ).

Υποβολή προσφοράς: Η υποβολή προσφορών μπορεί να γίνεται κάθε μέρα από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας πρόσκλησης στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό μητρώο συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ).

Οι προσφορές θα πρέπει να κατατεθούν σε σφραγισμένο φάκελο ιδιοχείρως, ταχυδρομικά με συστημένη επιστολή ή με υπηρεσία ταχυμεταφοράς στη διεύθυνση: Ιπποκράτους 8, Π. Πεντέλη ΤΚ 15236

Το εμπρόθεσμο των αιτήσεων κρίνεται με βάση την ημερομηνία πρωτοκόλλου της Υπηρεσίας, που φέρει ο φάκελος αποστολής των απαιτούμενων δικαιολογητικών.

Υποβολή προσφορών έως την 18/2/2019, ημέρα Δευτέρα και ώρα 14.30μ.μ

Αποσφράγιση προσφορών: 19/2/2019 ημέρα Τρίτη και ώρα 09.00π.μ

Η αξιολόγηση των υποβληθέντων προσφορών θα διενεργηθεί από την συσταθείσα επιτροπή.

2. ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

- 2.1** Δικαίωμα συμμετοχής στο διαγωνισμό έχουν φυσικά ή νομικά πρόσωπα ή ενώσεις/κοινοπραξίες αυτών ή συνεταιρισμοί που δραστηριοποιούνται στο αντικείμενο της υπό ανάθεση 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.
- 2.2** 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.
- 2.3** 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.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ

ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ

A. Δικαιολογητικά συμμετοχής:

Σε ξεχωριστό σφραγισμένο φάκελο τοποθετούνται τα παρακάτω δικαιολογητικά πρότυπα και αντίγραφα (επί ποινής απόρριψης):

(1) 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 προσήκουσα προσκόμιση των δικαιολογητικών που αφορούν τα αναφερόμενα στην παρούσα πρόσκληση 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 ανάδοχοι συμμετέχουν στο διαγωνισμό με εκπρόσωπο τους συμφώνως περ. (δδ) του εδ. (β) του άρθρου 93 του Ν 4412/2016.

Β. Κλειστός φάκελος Επί ποινή Αποκλεισμού, με την ένδειξη «**ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**», όπου τοποθετείται η **τεχνική προσφορά σε δύο αντίγραφα (πρωτότυπο- αντίγραφο)** με τα τεχνικά στοιχεία της προσφοράς, σύμφωνα με τις ενιαίες προδιαγραφές από την Επιτροπή Προμηθειών Υγείας. Στον εν λόγω φάκελο τοποθετείται **συμπληρωμένος ο Πίνακα Συμμόρφωσης (ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ II)**

Γ. Κλειστός φάκελος Επί ποινή Αποκλεισμού, με την ένδειξη «**ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**», όπου τοποθετείται η **οικονομική προσφορά σε δύο αντίγραφα (πρωτότυπο- αντίγραφο)** και θα περιέχει τα οικονομικά στοιχεία της προσφοράς, στην οποία θα αναγράφεται και το ποσοστό Φ.Π.Α. (%) στο οποίο υπάγονται οι υπηρεσίες και θα βαρύνει το φορέα, καθώς και την ισχύ της προσφοράς.

Συμπληρωμένο τον Πίνακα Οικονομικής προσφοράς (ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ II).

Αντιπροσφορές δεν γίνονται δεκτές και σε περίπτωση υποβολής τους απορρίπτονται.

Η μη συμμόρφωση προς τις αναγκαίες ελάχιστες ανωτέρω απαιτήσεις συνεπάγεται την απόρριψη της προσφοράς.

ΣΥΜΒΑΣΗ

Μεταξύ του Γ.Ν.Π.Π και του ανάδοχου, θα υπογραφεί ετήσια σύμβαση για την προμήθεια του ανωτέρω είδους.

Ο ανάδοχος στον οποίο θα κατακυρωθεί ο διαγωνισμός υποχρεούται να προσέλθει μέσα σε δέκα (10) εργάσιμες ημέρες από την ημερομηνία ανακοίνωσης της κατακύρωσης, για υπογραφή της σχετικής σύμβασης.

Η σύμβαση θα καταρτιστεί στην ελληνική γλώσσα με βάση τους όρους που περιλαμβάνονται στη διακήρυξη, των τεχνικών προδιαγραφών και την οικονομική και τεχνική προσφορά του αναδόχου. Θα διέπεται από το ελληνικό Δίκαιο και δεν μπορεί να περιέχει όρους αντίθετους προς το περιεχόμενο της παρούσας. Το κείμενο της σύμβασης θα κατισχύει των παραρτημάτων της εκτός προφανών ή πασίδηλων παραδρομών.

ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

Τον ανάδοχο βαρύνουν όλες οι νόμιμες ενδεικτικές κάτωθι κρατήσεις που ισχύουν ή θα επιβληθούν, πλην του αναλογούντα Φ.Π.Α. ο οποίος βαρύνει το Νοσοκομείο.

- 1) **2%** Υπέρ ψυχικής υγείας
- 2) **0,06%** Υπέρ Ε.Α.ΔΗ.ΣΥ.
- 3) **3%** Χαρτόσημο Ε.Α.ΔΗ.ΣΥ. εφαρμοστέο επί κράτησης Ε.Α.ΔΗ.ΣΥ.
- 4) **20%** ΟΓΑ χαρτοσήμου εφαρμοστέο επί Χαρτοσήμου Ε.Α.ΔΗ.ΣΥ.

Οι άνωθεν κρατήσεις υπολογίζονται επί της καθαρής αξίας του τιμολογίου

4% Παρακράτηση φόρου που υπολογίζεται επί της καθαρής αξίας του τιμολογίου αφού αφαιρεθούν οι κρατήσεις. Το πληρωτέο ποσό προκύπτει από την αφαίρεση των τελικών ποσών που προκύπτουν από τον υπολογισμό άνωθεν (κρατήσεων & παρακράτησης φόρου) από την μικτή αξία κάθε τιμολογίου πώλησης.

ΠΛΗΡΩΜΗ

Οι πληρωμές θα γίνονται με την προσκόμιση των νομίμων παραστατικών και δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις καθώς και κάθε άλλου δικαιολογητικού που τυχόν ήθελε ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή.

«Σε περίπτωση που η πληρωμή του συμβασιούχου καθυστερήσει από την αναθέτουσα αρχή εξήντα (60) ημέρες μετά την υποβολή του τιμολογίου πώλησης από αυτόν, η αναθέτουσα αρχή (οφειλέτης), σύμφωνα με τα οριζόμενα στο Π.Δ. 166/2003 (ΦΕΚ 138/Α/ 5.6.2003) «Προσαρμογή της Ελληνικής νομοθεσίας στην οδηγία 2000/35 της 29.6.2000 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές», καθίσταται υπερήμερος και οφείλει τόκους χωρίς να απαιτείται όχληση από τον συμβασιούχο. Επισημαίνεται ότι η υποβολή του τιμολογίου πώλησης δεν μπορεί να γίνει προ της ημερομηνίας εκδόσεως του πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής».

Ο ΑΝ. ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΤΡΙΓΩΝΗΣ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

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.

χ.η.

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 γαλακτος (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 καθαρίζει 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, Λιθορουμεπίνη 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/dm² 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..

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.

**ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ
CPV**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

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^α) 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,

οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και κλωριούχο 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 κονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο κλωριούχο νάτριο). Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροκλωρίδα, 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 άλλη περιεκτικότητα σε κλωριούχο 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 άλμης 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^α Άρθρο 4)

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

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 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

(Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2^ο 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).

✓ 

- 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 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ 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:

1. 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),
2. το καθαρό βάρος τους να αναγράφεται στη συσκευασία,
3. 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. τα τριμμένα τυριά να είναι απαλλαγμένα από την επιδερμίδα του τυριού (απαγορεύεται η παρουσία οποιουδήποτε συστατικού

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.

Β 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 εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχική παρασκευή του τυριού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα 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 χλωριούχο 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 με

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: Ευχάριστη, 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> | ✓ | |

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

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

XII ϕ ΗΠ ΑΥ ΣΣ

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 εκτροφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη κλωρίδα της περιοχής αυτής.
- ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από άμελξεις, 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 καθορισμένων στο άρθρο 83 1, 1θ του Κ.Τ.Π..

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

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

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

Στο προς τυροκόμιση 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

Χι Θ ml - ΝΧ/

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:

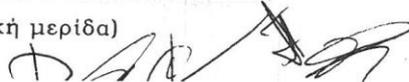
Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- 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 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΓΜΕΝΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΑΛΟΙΦΩΔΗ ΥΦΗ ΣΕ ΤΡΙΓΩΝΑ.

Συσκευασία: 15 - 20g (ατομική μερίδα)

IK



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: Ευάριστη 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,

Κολοβακτηρίδια 30 °C

m = 10.000

M = 100.000

n = 5

c = 2

Esherichia coli

m = 100

M = 1000

n = 5

c = 2

Listeria monocytogenes

Απουσία σε 25 gr

n = 5

c = 0

Salmonella spp.

Απουσία σε 25 gr

n = 5

c = 0

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 :

1^{ον} 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 *[Handwritten signatures]*

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

2^{ον} 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 παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο 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.



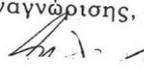
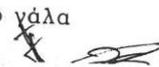
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

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 εμίστημων, 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 η 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

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) 

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ

1. 350 κιλά φέτα
2. 100 κιλά γραβιέρα Κρήτης
3. 150 κιλά ΓΟΥΔΑ Ολλανδίας
4. 150 κιλά EDAM Ολλανδίας
5. 250 κιλά πεκορίνο Αμφιλοχίας

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι: ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΝΑΚΑ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

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

ΠΙΝΑΚΑΣΙΙ: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

A/A	ΕΙΔΟΣ	Μονάδα μέτρησης	Ποσότητα	Τιμή Μονάδος χωρίς ΦΠΑ	Συνολική τιμή χωρίς ΦΠΑ	ΦΠΑ	Τελική Τιμή	Κωδικός Παρατηρητηρίου	Τιμή Παρατηρητηρίου
1	ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ «ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ»	ΚΙΛΟ							

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ: ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΝΑΚΩΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ