



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΑΡ. ΜΕΛΕΤΗΣ: 5/2018

Τίτλος Μελέτης:
**«ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΟΜΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ
& ΤΩΝ ΝΟΜΙΚΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΩΝ & ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΔΙΚΑΙΟΥΧΟ
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥΣ ΕΤΟΥΣ 2018»**

Προϋπολογισμός: 404.541,77 €

Με το παρόν τεύχος περιγράφονται οι προδιαγραφές που πρέπει να πληρούν τα είδη τροφίμων, που προμηθεύεται ο Δήμος Χίου και τα εποπτευόμενα από αυτόν Νομικά Πρόσωπα, για τη λειτουργία των δομών τους και το γάλα που χορηγείται, ως πρόσθετη παροχή, στο απασχολούμενο προσωπικό τους. Συγκεκριμένα αφορά στις προμήθειες:

- A.** του **ΔΗΜΟΥ ΧΙΟΥ**, ειδών τροφίμων για τη λειτουργία Δομών του (ΚΔΑΠ-ΜΕΑ), του **ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΥ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**, του Γραφείου Δημοσίων Σχέσεων και νωπού γάλακτος που χορηγεί στο δικαιούχο προσωπικό, σύμφωνα με την αρ. 53361/ 2-10-2006 Κ.Υ.Α. (ΦΕΚ 1503 Β'/11-10-2006) «Παροχή μέσωσν ατομικής προστασίας σε υπαλλήλους των Ο. Τ. Α. και μέτρα προληπτικής ιατρικής», όπως αυτή ισχύει,
- B.** του **ΝΟΜΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ, ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ&ΠΑΙΔΕΙΑΣ**, ειδών τροφίμων για τις ανάγκες σίτισης των παιδιών στους παιδικούς και τους βρεφικούς σταθμούς και νωπού γάλακτος που χορηγεί στο δικαιούχο προσωπικό σύμφωνα με την αρ. 53361/2-10-2006 Κ.Υ.Α. (ΦΕΚ 1503 Β'/11-10-2006) «Παροχή μέσωσν ατομικής προστασίας σε υπαλλήλους των Ο. Τ. Α. και μέτρα προληπτικής ιατρικής», όπως αυτή ισχύει.
- Γ.** της **ΔΗΜΟΤΙΚΗΣ ΚΟΙΝΟΦΕΛΟΥΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΧΙΟΥ (ΔΗ.Κ.Ε.Χ)**, ειδών τροφίμων και νωπού γάλακτος για τις ανάγκες σίτισης των παιδιών στους παιδικούς και τους βρεφικούς σταθμούς.

Ο ενδεικτικός προϋπολογισμός της προμήθειας υπολογίζεται στο ποσό των **τετρακοσίων τεσσάρων χιλιάδων πεντακοσίων σαράντα ένα ευρώ και εβδομήντα επτά λεπτών (404.541,77€)**, συμπεριλαμβανομένου του νόμιμου Φ.Π.Α.

Η δαπάνη θα βαρύνει τις πιστώσεις των προϋπολογισμών οικονομικού έτους 2018 των ανωτέρω φορέων ξεχωριστά,

Συγκεκριμένα:

A. για το **ΔΗΜΟ ΧΙΟΥ** θα βαρύνει τους εξής κωδικούς αριθμούς:

Είδος τροφίμων	Κωδ. Αρ. CPV	ΚΑ προϋπολογισμού	Α.Α.Υ.	Σύνολο
Γάλα	15511000-3	10-6063.001 20-6063.002 30-6063.001 35-6063.001	A-882/29-5-2018 A-883/29-5-2018 A-884/29-5-2018 A-885/29-5-2018	80.224,46 (40.112,23 € το 2018 & 40.112,23 € το 2019)
Ξηροί καρποί, Αρτοσκευάσματα	15000000-8 15810000-9	00-6434.001	A-880/29-5-2018	2.434,57 (1.800,00 € το 2018 & 634,57€ το 2019)
Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα, Ελαιόλαδο	15000000-8 15411110-6	15-6481.006	A-879/29-5-2018	77.934,00 (20.373,19 € το 2018 & 57.560,81 € το 2019)

Δικαίωμα Προαίρεσης 5% για το Γάλα εργαζομένων ήτοι **3.819,74 ευρώ** το οποίο θα ενεργοποιηθεί μόνο σε περίπτωση που ο ΔΗΜΟΣ προβεί στην πρόσληψη νέου προσωπικού μόνιμου ή ορισμένου χρόνου ή από μελλοντική μετάταξη προσωπικού που δεν έχει προβλεφθεί ή άλλη αλλαγή που μπορεί να προκύψει στους δικαιούχους.

Για τις **ΔΟΜΕΣ (ΚΔΑΠ-ΜΕΑ)**

Είδος τροφίμων	Κωδ. Αρ. CPV	ΚΑ προϋπολογισμού	Α.Α.Υ.	Σύνολο
Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα, Ελαιόλαδο Αρτοσκευάσματα	15000000-8 15411110-6 15810000-9	60-6699.001	A-881/29-5-2018	5.283,75 (1.327,85 € το 2018 & 3.955,90 € το 2019)

Β. για το ΝΟΜΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ, ΑΛΛΗΛΕΓΥΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ & ΠΑΙΔΕΙΑΣ θα βαρύνει τους εξής κωδικούς αριθμούς:

Είδος τροφίμων	Κωδ. Αρ. CPV	ΚΑ προϋπολογισμού	Α.Α.Υ.	Σύνολο
Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα, Ελαιόλαδο Αρτοσκευάσματα Κρέας Οπωρολαχανικά Ψάρια Εμφιαλωμένο Νερό	15000000-8 15411110-6 15810000-9 15119000-5 15112130-6 03221200-8 03220000-9 03311000-2 41110000-3	69-6481.001 69-6481.002 69-6481.003	A-264/15-5-2018 A-265/15-5-2018 A-266/15-5-2018	158.925,48 (52.975,28 € το 2018 & 105.950,20 € το 2019)
Γάλα	15511000-3	10-6063.003	A-267/15-5-2018	17.265,27 (5.755,09 € το 2018 & 11.510,18 € το 2019)

Δικαίωμα Προαίρεσης 25% για το Γάλα εργαζομένων ήτοι **2.707,25** ευρώ το οποίο θα ενεργοποιηθεί μόνο σε περίπτωση που το ΝΟΜΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ προβεί στην πρόσληψη νέου προσωπικού μόνιμου ή ορισμένου χρόνου ή από μελλοντική μετάταξη προσωπικού που δεν έχει προβλεφθεί ή άλλη αλλαγή που μπορεί να προκύψει στους δικαιούχους.

Γ. για την ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΚΟΙΝΟΦΕΛΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΧΙΟΥ (ΔΗ.Κ.Ε.Χ). θα βαρύνει τους εξής κωδικούς αριθμούς:

Είδος τροφίμων	Κωδ. Αρ. CPV	ΚΑ προϋπολογισμού	Α.Α.Υ.	Σύνολο
Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα, Ελαιόλαδο Αρτοσκευάσματα Κρέας Οπωρολαχανικά Ψάρια Εμφιαλωμένο Νερό	15000000-8 15411110-6 15810000-9 15119000-5 15112130-6 03221200-8 03220000-9 03311000-2 41110000-3	64.08.83.02 64.08.83.03 64.08.83.06	A-114/20-3-2018 A-115/20-3-2018 A-116/20-3-2018	44.733,53 (7.466,05 € το 2018 & 37.267,48 € το 2019)
Γάλα	15511000-3			

Δ. για την Α' ΒΑΘΜΙΑ & Β' ΒΑΘΜΙΑ ΣΧΟΛΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΔΗΜΟΥ ΧΙΟΥ θα βαρύνει τον εξής κωδικό αριθμό:

Είδος τροφίμων	Κωδ. Αρ. CPV	ΚΑ προϋπολογισμού	Α.Α.Υ.	Σύνολο
Γάλα	15511000-3	73-6063.002	A-886/29-5-2018	18.048,36 (9.024,18 € το 2018 & 9.024,18 € το 2019)

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

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

Αναλυτικά η προμήθεια έχει ως εξής:

ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΟΜΑΔΑ Α : ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ								
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ	Δ.ΧΙΟΥ	ΚΔΠ ΜΕΑ	
1	Αλάτι 500γρ.	τεμ	24	300	76		2	378
2	Αλεύρι γενικής χρήσης 1kg	Τεμ.	13	150	100	4.000	250	4.500
3	Αλεύρι γενικής χρήσης 1kg ολικής		13		150			150
4	Αλεύρι για τσουρέκι 1kg	Τεμ.	13		10			10
5	Αλεύρι που φουσκώνει 500γρ.	Τεμ.	13	400	100		20	520
6	Αλεύρι που φουσκώνει 500γρ. Ολικής		13		110			110
7	Αλμυρά κράκερ 120γρ.	τεμ	24		180			180
8	Αμμωνία 28γρ.	τεμ	24	40	10			50
9	Αμύγδαλο (αλμυρό)	κιλό	24		2	10		12
10	Αμυγδαλόψιχα	κιλό	13	10	6			16
11	Ανάμικτα λαχανικά κατ/να 450γρ.	Τεμ.	13		100			100
12	Ανθόνερο 500ml	Τεμ.	13		2			2
13	Αποφλοιωμένα ντοματάκια συσκ. 400γρ.	τεμ	24	2500	120			2.620
14	Αραβοσιτέλαιο συσκ. 5lt	φιάλη	24	50				50
15	Αραιός χυμός ντομάτας 500γρ.	τεμ	24	1800	130	4.000		5.930
16	Αρακάς κατ/νος συσκ 450γρ.	Τεμ.	13	600	90			690
17	Αυγά φρέσκα	βάδα	13	1200	785		40	2.025
18	Βανίλιες συσκευασία 30τεμ.	πακέτο	24	40	11		3	54
19	Βαφή αυγών 3γρ.	Τεμ.	24	20	15			35
20	Βούτυρο συσκ. 800γρ.	τεμ	24				15	15
21	Βούτυρο τύπου σοφτ συσκ. 2κιλών	τεμ	24	150	72			222
22	Βρώμη 500γρ.	τεμ.	24		70			70
23	Γάλα προσχολικής ηλικίας 410γρ.	Τεμ.	13	120				120
24	Γάλα βρεφικής ηλικίας 410γρ.	Τεμ.	13	120	100			220
25	Γάλα εβαπορέ συσκ. 410γρ.	τεμ	13	500	760		40	1.300
26	Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 410γρ.	τεμ	13	10		12.000		12.010
27	Γάλα ζαχαρούχο 397γρ.	τεμ	13	50	136		10	196
28	Γαλοπούλα	κιλά	13		60			60
29	Γαρύφαλλο (ολόκληρο) 30γρ.	τεμ	24	10	3			13
30	Γαρύφαλλο σκόνη 15γρ.	τεμ	24	20	12			32
31	Γιαούρτι πλήρες στραγγιστό συσκ. 1kg	τεμ	13	400	165		20	585
32	Δάφνη 50γρ.	τεμ	24	20	4			24
33	Δεντρολίβανο 100γρ.	τεμ	24	10	2			12
34	Δημητριακά συσκ. 500γρ.	τεμ	24		40			40
35	Δημητριακά βρώμης συσκ. 375γρ.	τεμ.	24		60			60
36	Δυόσμος συσκ. 50 γρ.	τεμ	24	20	2		3	25
37	Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο 1lt	φιάλη	13			4.000		4.000
38	Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο 5lt	φιάλη	13	120	41		3	164
39	Ελαιόλαδο ραφινρισμένο 4lt	φιάλη	13	100				100
40	Ερμόλ για παγωτό συσκ. 250γρ.	τεμ	24		20			20
41	Ζαμπόν για τοστ	κιλό	13		22		115	137
42	Ζάχαρη άχνη 400γρ.	τεμ	24	50	40			90
43	Ζάχαρη συσκ. 1kg	τεμ	24	300	224	4.010	40	4.574

44	Ζάχαρη καστανή 500γρ.	τεμ.	24		6			6
45	Ζελέ 2X100γρ.	πακέτο	24		10			10
46	Ζελεδάκια συσκ. 1kg	τεμ	24	50	30			80
47	Ζυμαρικά κοφτό 500γρ.	τεμ	13	1500	355			1.855
48	Ζυμαρικά Νο2 500γρ.	τεμ	13	500	15			515
49	Ζυμαρικά Νο6 500γρ.	τεμ	13	600		4.000		4.600
50	Ηλιέλαιο συσκ. 5lt	φιάλη	24		8			8
51	Θυμάρι 50γρ.	τεμ	24	10	2			12
52	Κακάο συσκ. 125γρ.	τεμ	24	40	22		10	72
53	Κακάο ζαχαρούχο συσκ. 500γρ.	τεμ	24	40				40
54	Καλαμάρι κατ/νο	κιλό	13	25	6			31
55	Καλαμπόκι κατ/νο 450γρ.	τεμ	13		38			38
56	Κανέλλα συσκ. 50γρ.	τεμ	24	50	18			68
57	Καραμέλες συσκ. 1kg	τεμ	24				3	3
58	Καραμέλες μαστίχας συσκ. 1kg	κιλά	24			12		12
59	Κάρυ 30γρ.	τεμ	24	20			2	22
60	Καρυδόψιχα	κιλό	13	10	5			15
61	Κανταΐφι συσκ. 500γρ.	τεμ	24		11			11
62	Καφές ελληνικός 197γρ.	τεμ	24		100	40	120	260
63	Καφές νες 200γρ.	τεμ	24		12			12
64	Καφές φίλτρου 250γρ.	τεμ	24		10			10
65	Κέτσαπ 500γρ.	τεμ	24	12	12			24
66	Κονιάκ 3* 0,7l	φιάλη	24	10	6	12		28
67	Κόρν φλάουερ 200γρ.	τεμ	24	40	22			62
68	Κόρν φλέικς 375γρ.	τεμ	24	600				600
69	Κουβερτούρα 125γρ.	τεμ	24		50			50
70	Κουλουράκια αμυγδάλο 350γρ.	Τεμ.	24		24			24
71	Κράκερς τετράγωνα 140 γρ.	Τεμ.	24		50			50
72	Κρέμα άνθος αραβοσίτου 180γρ.	τεμ	24	80	180			260
73	Κρέμα βανίλια παιδική 300γρ.	τεμ	24	100	20			120
74	Κρέμα γάλακτος 300ml	τεμ	24	50	16			66
75	Κρέμα σοκολάτα 160γρ.	τεμ	24	60				60
76	Κρέμα Φαρίνα παιδική 300γρ.	τεμ	24	50				50
77	Κριθαράκι (μέτριο ή χονδρό)	τεμ	13	500	350	4.000		4.850
78	Κρουασάν σοκολάτα 70γρ.	τεμ	24				1.300	1.300
79	Κρούστα για πίτες λεπτή 450γρ.	Τεμ.	24	30	30			60
80	Κρούστα σφολιάτας 850γρ.	τεμ	24	180	80			260
81	Κύμινο 30γρ.	τεμ	24	20	10			30
82	Λεμονάδα 1lt	τεμ	24	20	48			68
83	Λικέρ Μαστίχας 500ml	φιάλη	24		1	10		11
84	Λουκανοπιτάκια 1kg	τεμ	24	50	65			115
85	Μαγειρικό λίπος 800γρ.	τεμ	24	40	30			70
86	Μαγιά νωπή 50γρ.	τεμ	24	100	10			110
87	Μαγιά ξηρή 9γρ.	3δα	24		55		80	135
88	Μανιτάρια κονσέρβα 400γρ.	τεμ	24		10			10
89	Μαρμελάδα 500γρ.	τεμ	24	150	70			220
90	Μαχλέπι 10γρ.	τεμ	24		10			10
91	Μέλι 900γρ.	700γρ.	13	150	52		2	204
92	Μερέντα 450γρ.	τεμ	24	100	2			102
93	Μοσχοκάρυδο 15γρ.	τεμ	24	20	10			30
94	Μουστάρδα 500γρ.	τεμ	24	40	4		3	47

95	Μπάμιες κατ/νες	κιλό	13		10			10
96	Μπαχάρι (ολόκληρο ή τριμμένο) 50γρ	τεμ	24	30	10			40
97	Μπέικιν πάουντερ 200γρ.	τεμ	24	20	41		15	76
98	Μπέικον καπνιστό	κιλό	13		1			1
99	Μπισκότα τύπου πτι μπερ 225γρ.	πακέτο	24	600	200		140	940
100	Μπισκότα τύπου ΜΙΡΑΝΤΑ 250γρ.	πακέτο	24	800	120			920
101	Μπισκοτόκρεμα 300γρ.	τεμ	13	50	30			80
103	Οίνος Λευκός Χίου 750ml	φιάλη	24	10	11			21
104	Ξύδι 350ml	φιάλη	24	200	60		40	300
104	Οίνος Ερυθρός Χίου 750ml	φιάλη	24	10	11			21
105	Παγωτό 2000ml	τεμ	24	80				80
106	Πάπρικα 50γρ.	τεμ	24	50			2	52
107	Πιπέρι σε σκόνη 50γρ.	τεμ	24	50	40			90
108	Πλιγούρι 500γρ.	τεμ.	13		40			40
109	Πορτοκαλάδα 1lt	τεμ	24	150	70			220
110	Ρεβίθια συσκ. 1kg	τεμ	13	200	70			270
111	Ρετσίνα 500ml	φιάλη	24	10	20			30
112	Ρίγανη 50γρ.	τεμ	24	50	10		10	70
113	Ριζάλευρο συσκ. 300γρ.	τεμ	13		10			10
114	Ρύζι κίτρινο (bonnet) συσκ. 1kg	τεμ	13	500	103			603
115	Ρύζι γλασσεύ συσκ. 1kg	τεμ	13	150	101	4.000		4.251
116	Σάλτσα πελτέ 400γρ.	τεμ	24	40	100		50	190
117	Σιμιγδάλι χοντρό 500γρ.	τεμ	13	25	13			38
118	Σιμιγδάλι ψιλό 500γρ.	τεμ	13	25	16			41
119	Σόδα σε σκόνη 20γρ.	τεμ	24	100	22			122
120	Σοκολατάκια γεμιστά πραλίνας	κιλό	24		5	15		20
121	Σοκολατάκια χριστουγεννιάτικα	κιλό	24	300	6			306
122	Σουπιές κατ/νες	κιλό	13	50	4			54
123	Σουσάμι 50γρ.	τεμ	24		10			10
124	Σπανάκι κατ/νο	κιλό	13	50	60			110
125	Σπανακοπιτάκια 750γρ.	πακέτο	24	50	50			100
126	Σταφίδα ξανθή	κιλό	13		3			3
127	Σφολιατάκια τετράγωνα 500γρ.	πακέτο	24	60	4			64
128	Ταχίνι 500γρ.	τεμ	24	50	32			82
129	Τραχανάς 500γρ.	τεμ	13	20	10			30
130	Τσάι συσκ. 20 φακελ. (20X1,5γρ.)	τεμ	24	25	100		10	135
131	Τυρί /γραβιέρα Ελληνική	κιλό	13	80	80			160
132	Τυρί /κεφαλογραβιέρα Ελληνική	κιλό	13	80	25			105
133	Τυρί γκούντα για τοστ	κιλό	13	360	125		115	600
134	Τυρί γκούντα τριμμένο	κιλό	13	40	52		170	262
135	Τυρί κασέρι	κιλό	13	200	30			230
136	Τυρί τριμμένο	κιλό	13	240	65			305
137	Τυρί φέτα Ελληνική	κιλό	13	300	80			380
138	Τυροπιτάκια συσκ. 1kg	πακέτο	24	120	115			235
139	Φακές μεσαίες συσκ. 1kg	τεμ	13	400	80	4.000		4.480
140	Φασολάκια κατ/να 450γρ.	τεμ	13	600	90			690
141	Φασόλες ψιλές συσκ. 1kg	τεμ	13	200	80	4.000		4.280
142	Φέτα τρίμμα	κιλό	13		40			40
143	Φιδέ (μαλλιά αγγέλου) 500γρ.	τεμ	13		20			20

144	Φουντούκι ψημένο	κιλό	24			10		10
145	Φρουτόκρεμα 300γρ.	τεμ	13	50				50
146	Φρυγανιές 510γρ.	πακέτο	24	500	160			660
147	Φρυγανιές ολικής αλέσεως 510γρ.	πακέτο	24		60			60
148	Φύλλο κρούστας για γλυκά 450γρ.	πακέτο	24	50	74			124
149	Φυτική σαντιγί 500γρ.	τεμ	24	50	4			54
150	Χαλβάς	κιλό	24	25	20			45
151	Χάμ ωμοπλάτη	κιλό	13		2			2
152	Χαμομήλι 20 φακελ. (20Χ1γρ.)	πακέτο	24		70		5	75
153	Χταπόδι κατ/νο	κιλό	13	25	3			28
154	Χυλοπίτες 500γρ.	τεμ	13	150	85			235
155	Χυμός 1lt	τεμ	24	500				500
156	Χυμός βύσσινο 1lt	τεμ	24	25	50			75
157	Χυμός Γκρειπ φρουτ 1lt	τεμ	24		50			50
158	Χυμός φυσικός 1lt χωρίς προσθήκη ζάχαρης	τεμ.	24		60			60
159	Χωνάκια παγωτού συσκ. 12τεμ	πακέτο	24	120	20			140
160	Ψωμί για τoστ 700γρ. (28 φέτες)	Τεμ.	24		150		300	450
161	Ψωμί για τoστ ολικής 450γρ.	τεμ.	24	1200	400			1.600

ΟΜΑΔΑ Β : ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ								
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ	Δ.ΧΙΟΥ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ	
162	Αμυγδαλωτά μαστίχας (διπλά)	κιλό	24			20		20
163	Αρτοπαρασκεύασμα 350 γρ. Ημίλευκο	τεμ	13		900			900
164	Αρτοπαρασκεύασμα 350 γρ. Μαύρο	τεμ	13	6.800				6.800
165	Αρτοπαρασκεύασμα 350 γρ. Ολικής	τεμ	13		700			700
166	Ατομικά τσουρέκια (σκέτα ή με φλουρί)	τεμ	24	500	130	200		830
167	Βασιλόπιτα κιλό	κιλό	24	20	5	5	5	35
168	Βουτήματα διάφορα	κιλό				20		20
169	Καριόκες	κιλό	24			8		8
170	Κουραμπιέδες	κιλό	24	50	15	10	6	81
171	Κριτσινάκια διάφορα 250γρ.	πακέτο				16		16
172	Μελομακάρονα	κιλό	24	50	25	10	6	91
173	Μπεζές	κιλό				4		4
174	Μπόμπα αμυρή	τεμ.				6		6
175	Ροδίνια νησίσιμα	κιλό				8		8
176	Σταφιδόψωμα	τεμ	24	500	80			580
177	Τσουρέκια	τεμ	24	500	225		30	755
178	Φλωρεντίνες	κιλό	24			6		6

Τα είδη Κρεσπωλείου, είδη Οπωροπωλείου, είδη Ιχθυοπωλείου και για το Ελαιόλαδο καταγράφονται ενδεικτικά τόσο ως προς την ποσότητα, την τιμή όσο και προς τα είδη, γιατί η προμήθεια τους προσαρμόζεται, λόγω της ιδιαιτερότητάς τους, με βάση την επάρκεια που υπάρχει κάθε φορά στην αγορά, και λαμβάνοντας υπόψη τη διαμόρφωση των τιμών τους από

το Τμήμα Εμπορείου της Δ/σης Ανάπτυξης της Περιφερειακής Ενότητας Χίου έτσι λοιπόν θα δοθεί **συνολικό ποσοστό έκπτωσης (%)** επί των ανωτέρω τιμών για τα συγκεκριμένα είδη.

ΟΜΑΔΑ Γ : ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ								
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ			
179	Κοτόπουλα νωπά ντόπια-ΧΙΟΥ	κιλό	13	1500	210			1.710
180	Κρέας νωπό μόσχου εγχώρ. Κατσαρ. Α/Ο-ΧΙΟΥ	κιλό	13	800	210			1.010
181	Κιμάς νωπός μόσχου-ΧΙΟΥ	κιλό	13	800	236			1.036
182	Χοιρινές μπριζόλες	κιλό	13	400				400
183	Χοιρινό νωπό εγχώριο κατσαρ. Α/Ο	κιλό	13		10			10

ΟΜΑΔΑ Δ : ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ								
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ			
184	Αγγούρια	Τεμ.	13	1000	180			1.180
185	Ακτινίδια	κιλό	13	100	160			260
186	Άνηθος ματσάκι	τεμ	13	120	43			163
187	Αχλάδια	κιλό	13	1000	300			1.300
188	Καΐσια	κιλό	13	50	6			56
189	Καρότα	-//-	13	500	150			650
190	Καρπούζι εποχής	-//-	13	1200	95			1.295
191	Κεράσι εποχής	-//-	13	150	40			190
192	Κολοκύθια	-//-	13	100	205			305
193	Κουνουπίδι	-//-	13	40				40
194	Κρεμμύδια ξερά	-//-	13	1200	185			1.385
195	Κρεμμύδια φρέσκα	-//-	13	60	15			75
196	Λάχανο εποχής	-//-	13	500	12			512
197	Λεμόνια	-//-	13	600	85			685
198	Μαϊντανό ματσάκι	-//-	13	170	63			233
199	Μανταρίνια	-//-	13	200	80			280
200	Μαρούλι εποχής	-//-	13	400	16			416
201	Μελιτζάνες	-//-	13	50				50
202	Μήλα	-//-	13	1700	365			2.065
203	Μπανάνες	-//-	13	1200	400			1.600
204	Νεκταρίνια	-//-	13	250	50			300
205	Ντομάτες	-//-	13	1200	130			1.330
206	Ξυλάγγουρα	-//-	13	150	50			200
207	Πατάτες φρέσκες-ΧΙΟΥ	-//-	13	5000	730			5.730
208	Πεπόνι εποχής	-//-	13	600	90			690
209	Πιπεριές	-//-	13	40	7			47
210	Πορτοκάλια	-//-	13	2000	450			2.450
211	Ροδάκινα	-//-	13		30			30

212	Σέλινο ματσάκι	-//-	13		33			33
213	Σέλερυ	-//-	13	180				180
214	Σκόρδο	τεμ.	13	250	40			290
215	Σπανάκι	κιλά	13	100	20			120
216	Σταφύλια εποχής	-//-	13	400	50			450
217	Φράουλες	-//-	13	100	40			140

ΟΜΑΔΑ Ε : ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ								
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ			
218	Γαλέος	κιλό	13	700	20			720
219	Κολιοί	κιλό	13		10			10
220	Μπακαλιάρος	κιλό	13	700	80			780
221	Σκορπιός	κιλό	13	100	20			120
222	Χριστόψαρο	κιλό	13	200	20			220

ΟΜΑΔΑ ΣΤ : ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ								
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ			
223	Νερό φιάλη 6X1,5lt (εξάδα)	πακέτο	13	3.600				3.600
224	Νερό φιάλη 10lt	φιάλη	13		530			530

ΟΜΑΔΑ Ζ : ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ								
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ	Δ.ΧΙΟΥ	Α'ΒΑΘΜΙΑ & Β'ΒΑΘΜΙΑ	
225	Φρέσκο γάλα μόνιμου/αορίστου & ορισμένου χρόνου προσωπικού	1 λίτρο	13	8.712		61.468	14.520	84.700
226	Φρέσκο γάλα νηπίων στους παιδικούς σταθμούς	1 λίτρο	13	3.000	280			3.280
	ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ 5%	1 λίτρο	13	2.178		3.073		5.251

Με βάση την 53361/2-10-2006 (ΦΕΚ 1503/Β'/11-10-2006) Υπουργική Απόφαση περί "Παροχή μέσω ατομικής προστασίας σε υπαλλήλους των Ο.Τ.Α. και μέτρα προληπτικής ιατρικής", όπως τροποποιήθηκε και ισχύει με την 31119/19-05-2008 (ΦΕΚ 990/Β'/28-05-2008) Κ.Υ.Α. και την ΤΤ36586/10-07-2007 (ΦΕΚ 1323/Β'/30-07-2007) Κ.Υ.Α., προβλέπεται η χορήγηση 1 λίτρου γάλακτος την ημέρα ανά υπάλληλο πλην των αδειών, αργιών και των Σαββατοκύριακων.

Ο Δήμος Χίου και το Νομικό Πρόσωπο διατηρούν το **δικαίωμα προαίρεσης** για την αύξηση του συμβατικού αντικειμένου μέχρι **5% (πέντε τοις εκατό)** για το Δήμο και **25% (είκοσι πέντε τοις εκατό)** το Νομικό Πρόσωπο του προϋπολογισμού της αρχικής σύμβασης, σε περίπτωση

πρόσληψης νέου προσωπικού μόνιμου/αορίστου ή ορισμένου χρόνου ή μετάταξης ή αύξησης του αριθμού των δικαιούχων του.

Συγκεκριμένα η προμήθεια έχει ως εξής:

ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ

Η ανάλυση της ποσότητας (λίτρων) και των αριθμό των δικαιούχων εργαζομένων του προϋπολογισμού προκύπτει από τις απαντήσεις των εκάστοτε Διευθύνσεων στο υπ' αριθμ. 4849/13-02-2018 έγγραφο του Τμήματος Αποθήκης & Προμηθειών.

Α) Δ/ΝΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

- 30 άτομα x 11 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 7.260 λίτρα (Προϋπολογισμού **9.024,18 ευρώ**)

Β) Δ/ΝΣΗ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗΣ

- 183 άτομα x 11 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 44.286 λίτρα (Προϋπολογισμού **55.047,50 ευρώ**)

Γ) Δ/ΝΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

- 32 άτομα x 11 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 7.744 λίτρα (Προϋπολογισμού **9.625,79 ευρώ**)

Δ) Δ/ΝΣΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ & ΠΡΑΣΙΝΟΥ

- 9 άτομα x 11 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 2.178 λίτρα (Προϋπολογισμού **2.707,25 ευρώ**)
- ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ 5% = 3.073 λίτρα (Προϋπολογισμού **3.380,30 ευρώ**)

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ
1	Γάλα 1 λίτρου εργαζομένων	λίτρα	61.468

ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ με Δικαίωμα Προαίρεσης 5% : (61.468+3.073) = **64.541** λίτρα

Α' ΒΑΘΜΙΑ & Β' ΒΑΘΜΙΑ ΣΧΟΛΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ Δ. ΧΙΟΥ

Η προμήθεια υπολογίζεται με βάση τα στοιχεία-καταστάσεις των εργαζομένων στην Α' Βάθμια & Β' Β' άθμια Σχολική Επιτροπή του Δήμου Χίου σε απάντηση στο υπ' αριθμ. 4849/13-02-2018 έγγραφο του Τμήματος Αποθήκης & Προμηθειών ως εξής:

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ
1	Γάλα 1 λίτρου εργαζομένων	λίτρα	14.520

Ε) Α' ΒΑΘΜΙΑ & Β' ΒΑΘΜΙΑ ΣΧΟΛΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ Δ. ΧΙΟΥ

- 66 άτομα x 10 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 14.520 λίτρα (Προϋπολογισμού **18.048,36 ευρώ**)

Ν.Π.Δ.Δ.

Η προμήθεια υπολογίζεται με βάση τα στοιχεία-καταστάσεις των εργαζομένων και των νηπίων του Νομικού Προσώπου σε απάντηση στο υπ' αριθμ. 4849/13-02-2018 έγγραφο του Τμήματος Αποθήκης & Προμηθειών, ως εξής:

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ
1	Γάλα 1 λίτρο εργαζομένων	λίτρα	8.712
1	Γάλα 1 λίτρου νηπίων	λίτρα	3.000

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΠΑΙΔΙΚΩΝ ΣΤΑΘΜΩΝ-ΙΩΝΙΚΟΥ ΚΟΛΥΜΒΗΤΗΡΙΟΥ-ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΣΤΑΔΙΟΥ-ΦΙΛΑΡΜΟΝΙΚΗΣ

- 24 άτομα x 11 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 5.808 λίτρα
- 12 άτομα x 11 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 2.904 λίτρα
- ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ 25% = 2.178 λίτρα

ΣΥΝΟΛΟ Γάλα εργαζομένων με Δικαίωμα Προαίρεσης 25% : (8.712+2.178) = **10.890** λίτρα

ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ Γάλα εργαζομένων + Γάλα νηπίων: (10.890+3.000) = **13.890** λίτρα

ΔΗ.Κ.Ε.Χ

Η προμήθεια υπολογίζεται με βάση τα στοιχεία-καταστάσεις των νηπίων της Δημοτικής Κοινοφελούς Επιχείρησης Χίου σε απάντηση στο υπ' αριθμ. 4849/13-02-2018 έγγραφο του Τμήματος Αποθήκης & Προμηθειών ως εξής:

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ
1	Γάλα 1 λίτρου νηπίων	λίτρα	280

Ο ΣΥΝΤΑΞΑΣ 16-04-2018	ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ 16-04-2018	ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ 17-04-2018
Φαφαλιός Αδαμάντιος	Ο ΤΜΗΜΑΤΑΡΧΗΣ Χαμέτης Ιωάννης	Η ΑΝΑΠΛ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ Γκανάπη Μαρία

II. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

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

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

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

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

Η παράδοση των ειδών Τροφίμων, του Οπωροπωλείου, των ειδών του Κρεοπωλείου και των ειδών Ιχθυοπωλείου θα γίνεται μία φορά κάθε εβδομάδα. Η παράδοση του νωπού Γάλακτος για το προσωπικό του Δήμου, του Νομικού Προσώπου και της Α' Β'αθμίας & Β' Βάθμιας Σχολικής Επιτροπής θα γίνεται καθημερινά και θα παραδίδεται μέχρι τις 9:00 π.μ. ή το λιγότερο δύο με τρεις φορές την εβδομάδα, εφόσον συμφωνεί ο κάθε φορέας. Η παράδοση του άρτου και των κουλουριών θα γίνεται κάθε μέρα, ανάλογα με τις παραγγελίες που θα δίνονται κάθε φορά.

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

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Αλάτι (συσκευασίας)

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

2. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις (γενικής χρήσης)

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

3. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις Ολικής (γενικής χρήσης)

Να είναι αποκλειστικά και μόνο προϊόν ολικής αλέσεως υγιούς σίτου στο οποίο δεν έχει αφαιρεθεί ο εξωτερικός φλοιός του σίτου, βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Αγνό αλεύρι άλεσης ολόκληρου του σιταριού (ώστε να είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες) χωρίς συντηρητικά. Η συσκευασία του να είναι χάρτινη του ενός (1) κιλού. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

4. Αλεύρι για τσουρέκι

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

5. Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

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

6. Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του (Ολικής αλέσεως)

Να είναι αποκλειστικά και μόνο προϊόν ολικής αλέσεως υγιούς σίτου στο οποίο δεν έχει αφαιρεθεί ο εξωτερικός φλοιός του σίτου, βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Αλεύρι με φυτικές ίνες, από μαλακό σιτάρι, διογκωτικές ύλες: όξινο ανθρακικό νάτριο, φωσφορικό μονο-ασβέστιο. Η συσκευασία του να είναι χάρτινη των 500 γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

7. Αλμυρά κράκερ

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

8. Αμμωνία

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

9. Αμύδαλο(αλμυρό)

Αμύδαλο ψημένο με αλάτι σε συσκευασία του κιλού.

10. Αμυγδαλόψιχα

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

11. Ανάμικτα λαχανικά κατεψυγμένα

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

12. Ανθόνερο

Η συσκευασία να είναι αεροστεγής.

13. Αποφλοιωμένα ντοματάκια

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

14. Αραβοσιτέλαιο

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

15. Αραιός χυμός ντομάτας

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

16. Αρακάς (μέτριος) κατεψυγμένος

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

17. Αυγά

Τα αυγά να είναι κοινά, πτηνοτροφείου, κατηγορίας AM (Medium) μεσαίου βάρους από 53-63 γρ. Να είναι ωοσκοπημένα και ποιοτικά καταταγμένα από νόμιμα λειτουργούντα ωοσκοπικά κέντρα τα οποία διαθέτουν κωδικό αριθμό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Να είναι συσκευασμένα σε εξάδες. Στη

συσκευασία τους να υπάρχουν ενδείξεις κατηγορίας, ποιότητας και βάρους. Να υπάρχει ημερομηνία συσκευασίας ή ωσοκόπησης, ο κωδικός αριθμός του ωσοσκοπικού κέντρου και η ημερομηνία λήξης. Η παράδοση τους να γίνεται τρεις (3) ημέρες από την ημερομηνία ωσοκόπησης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

18. Βανίλια

Να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες και η συσκευασία τους να είναι των 30 τεμμαχίων. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

19. Βαφή αυγών

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

20. Βούτυρο

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

21. Βούτυρο τύπου SOFT (Λιπαρή ύλη για επάλειψη 70%)

Να είναι προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει την ακόλουθη περιεκτικότητα: Ανάλατο, μαργαρίνη $\frac{3}{4}$ με 60% λιπαρά συστατικά, φυτικά έλαια 40%, νερό, φυτικά λίπη 20%, σκόνη βούτυρο γάλακτος και βιταμίνες A, D, E. Το βάρος της συσκευασίας του να είναι των δύο (2) κιλών, να είναι μαλακή για ευκολότερη επάλειψη στο ψωμί. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

22. Βρώμη

Να είναι σε εγκεκριμένη για τρόφιμα συσκευασία των 500 γρ., όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά, να αναγράφονται στη συσκευασία οι εξής ενδείξεις: α) Ημερομηνία λήξης, β) Σύνθεση του προϊόντος, γ) Περιεκτικότητα σε βιταμίνες. Θα είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες, ακόρεστα λιπαρά και βιταμίνες του συμπλέγματος Β. Είναι δημητριακό με την υψηλότερη περιεκτικότητα σε βιταμίνες και μέταλλα. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

23. Γάλα προσχολικής ηλικίας

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

24. Γάλα βρεφικής ηλικίας

Όπως το άρθρο 23.

25. Γάλα εβαπορέ

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

26. Γάλα εβαπορέ (ελαφρύ)

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

27. Γάλα ζαχαρούχο

Να είναι αγελαδινό γάλα, συμπυκνωμένο, απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία και να έχει υποστεί υψηλού βαθμού αποστείρωση, να είναι σε μεταλλική συσκευασία των 397 γραμμαρίων περίπου, καθαρού βάρους, και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Εξωτερικά της συσκευασίας να γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των έντεκα (11) μηνών εκτός ψυγείου καθώς και να φέρει τη σήμανση CE. Το κάθε κουτί πρέπει να ανοίγει χωρίς τη βοήθεια μηχανικών μέσων (easy open). **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

28. Γαλοπούλα (Για τόστ)

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

29. Γαρύφαλλο συσκευασία

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

30. Γαρύφαλλο σκόνη

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

31. Γιαούρτι στραγγιστό

Να είναι στραγγιστό, από αγελαδινό γάλα, πλήρες, σε συσκευασία του 1 κιλού **10% λιπαρά**. Να πληροί τις ισχύουσες περί τροφίμων διατάξεις. **Το γιαούρτι στραγγιστό να προέρχεται από εγκατάσταση που θα έχει αριθμό ή κωδικό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000 (Να κατατεθεί με την προσφορά).**

32. Δάφνη συσκευασία

Να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας της να είναι των πενήντα (50) γραμμαρίων.

33. Δενδρολίβανο συσκευασία

Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των πενήντα (50) γραμμαρίων.

34. Δημητριακά

Να είναι σε εγκεκριμένη για τρόφιμα συσκευασία των 450 γρ., όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά, να μην περιέχουν χρωστικές ουσίες και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) Ημερομηνία λήξης, β) Σύνθεση του προϊόντος, γ) Περιεκτικότητα σε βιταμίνες. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

35. Δημητριακά Βρώμης

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

36. Δυόσμος

Να είναι απαλλαγμένος από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των τριάντα (30) γραμμαρίων.

37, 38. Ελαιόλαδο αγνό παρθένο

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να παράγεται απευθείας από ελιές χωρίς πρόσμιξη εξευγενισμένων ελαίων, θα είναι **εξαιρετικά παρθένο** και θα έχει οξύτητα 0,1 – 0,8, υπεροξειδία έως 15mE902/kg, κηροί έως 350mg/kg. Οι φυσικές και χημικές σταθερές θα είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών με τις ισχύουσες Αγορανομικές και υγειονομικές διατάξεις. Η βιομηχανία να λειτουργεί νόμιμα. Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο να είναι ελληνικό και να αναγράφεται επί της συσκευασίας, σε συσκευασία του ενός (1) λίτρου και των (5) λίτρων αντίστοιχα. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. (Θα δοθεί ποσοστό έκπτωσης).**

39. Ελαιόλαδο ραφινρισμένο

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

40. Ερμόλ για παγωτό

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

41. Ζαμπόν για τόστ

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

42. Ζάχαρη άχνη

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

43. Ζάχαρη

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

44. Ζάχαρη Καστανή

Ακατέργαστη καστανή ζάχαρη παρασκευασμένη από την πρώτη κρυσταλοποίηση του σακχαροκάλαμου. Θα είναι συσκευασμένη σε τυποποιημένη χάρτινη συσκευασία καθαρού βάρους πεντακοσίων (500) γραμμαρίων, καλής γνήσιας & εμπορεύσιμης άριστης ποιότητας. **Το προϊόν να**

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

45. Ζελέ

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

46. Ζελεδάκια

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

47. Ζυμαρικά κοφτό

48. Ζυμαρικά Νο 2

49. Ζυμαρικά Νο 6

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

50. Ηλιέλαιο

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

51. Θυμάρι συσκευασία

Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των πενήντα (50) γραμμαρίων.

52. Κακάο

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

53. Κακάο ζαχαρούχο

Η συσκευασία του να είναι των 500γρ. Στη συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

54. Καλαμάρι κατεψυγμένο

Θα πρέπει να είναι πρόσφατης καταψύξεως Α ποιότητας. Τα είδη θα είναι συσκευασμένα σε αεροστεγές πλαστικό περίβλημα για τρόφιμα και η συσκευασία τους να κυμαίνεται μεταξύ 1.000 και 1.500 γραμμαρίων. Τα κομμάτια των ειδών αυτών που φέρονται στην κατανάλωση, πρέπει να είναι λευκωπά, χωρίς οποιαδήποτε αλλοίωση στην όψη ή χρώμα με επίπαγο μέχρι 15%. Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκεται σε κατάσταση κατάψυξης. Αποψυγμένο ή μερικώς αποψυγμένο προϊόν ή προϊόν που θα φέρει σημάδια εγκαυμάτων επιδερμίδας θα επιστρέφεται πίσω. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

55. Καλαμπόκι κατεψυγμένο

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

56. Κανέλα σκόνη

Να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των σαράντα (40) γραμμαρίων. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

57. Καραμέλες

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

58. Καραμέλες μαστίχας

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

59. Κάρυ συσκευασία

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

60. Καρυδόπιχα

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

61. Κανταΐφι

Σε συσκευασία των 450γρ. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

62. Καφές Ελληνικός, 63. Καφές Νες

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

64. Καφές φίλτρου

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

65. Κέτσαπ

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

66. Κονιάκ 3*

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

67. Κόρν φλάουρ

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

68. Κόρν-φλέιξ

Να είναι σε συσκευασία των 375γρ., νιφάδες καλαμποκιού με 6 βιταμίνες, σίδηρο και βιταμίνη D. Συστατικά : καλαμπόκι, ζάχαρη, αρωματική ουσία βύνης κριθαριού, αλάτι, όπως διατίθενται στην

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

69. Κουβερτούρα

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

70. Κουλουράκια Αμυγδάλου

Σε αεροστεγή συσκευασία, με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. Παρασκευασμένα από υψηλής ποιότητας υλικά, χωρίς προσθήκη συντηρητικών.

71. Κράκερς τετράγωνα

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

72. Κρέμα άνθος αραβοσίτου

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

73. Κρέμα βανίλια παιδική

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

74. Κρέμα γάλακτος

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

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

75. Κρέμα σοκολάτα

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

76. Κρέμα Φαρίνα παιδική

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

77. Κριθαράκι

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

78. Κρουασάν σοκολάτας

Σε αεροστεγή συσκευασία των 75γρ. από αλεύρι σίτου, φυτικό λίπος(φοινικέλαιο), σιρόπι γλυκόζης, ζάχαρη, νερό, άπαχο γάλα σε σκόνη και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

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

79. Κρούστα για πίτες λεπτή

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

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

80. Κρούστα σφολιάτας

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

81. Κύμινο

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

82. Λεμονάδα

Η λεμονάδα να είναι σε συσκευασία του 1 λίτρου. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

83. Λικέρ Μαστίχας

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

84. Λουκανοπιτάκια

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

85. Μαγειρικό λίπος

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

86. Μαγιά νωπή

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

87. Μαγιά ξηρή

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

88. Μανιτάρια κονσέρβα

Μανιτάρια κονσέρβα ψιλοκομμένα σε συσκευασία 400 γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

89. Μαρμελάδα

Να είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% (ολόκληρα κομμάτια φρούτων 55gr ανά 100gr μαρμελάδας) και άνω, ζάχαρη και ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρο 61%, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους. Θα διατίθεται σε συσκευασία 500γρ., επιλογής ειδών φρούτων. Να υπάρχει στη συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. **Το προϊόν να**

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

90. Μαχλέπι

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

91. Μέλι

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

92. Μερέντα

Σε αεροστεγή συσκευασία των 400γρ., να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

93. Μοσχοκάρυδο

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

94. Μουστάρδα

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

95. Μπάμιες κατεψυγμένες

Τα κατεψυγμένα λαχανικά σε συσκευασία του ενός (1) κιλού, θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, θα είναι καθορισμένα, καλής συντήρησης χωρίς την παρουσία ξένων υλών και σωμάτων. Θα έχουν το ζωηρό φυσιολογικό τους χρώμα και θα πληρούν τους όρους και προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών. Θα περιέχονται σε αεροστεγές περίβλημα όπου αναγράφεται η ημερομηνία καταψύξεως και λήξεως. Θα παράγονται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

96. Μπαχάρι

Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των σαράντα (40)γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

97. Μπέικιν πάουντερ

Να είναι σε συσκευασία των 120γρ. και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και ο τόπος παρασκευής. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

98. Μπέικον καπνιστό

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

99. Μπισκότα τύπου Πτί Μπέρ

Σε αεροστεγή συσκευασία των 225γρ., με 32 γλυκά μπισκότα ανά συσκευασία από αλεύρι σίτου, ζάχαρη, φυτικό έλαιο (φοινικέλαιο), σιρόπι γλυκόζης, αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη. Με ένδειξη

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

100. Μπισκότα τύπου Μιράντα

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

101. Μπισκοτόκρεμα

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

102. Ξύδι

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

103 & 104 Οίνος Λευκός & Ερυθρός Χίου

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

105. Παγωτό

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

106. Πάπρικα

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

107. Πιπέρι σε σκόνη

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

108. Πλιγούρι

Θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης παραγωγής σε συσκευασία 500 γρ που δε θα παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και θα είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων , ακάρεων κ.λπ., απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Πρέπει η συσκευασία να αναγράφει τις προδιαγραφές του είδους και να έχει ημερομηνία λήξης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

109. Πορτοκαλάδα

Η πορτοκαλάδα να είναι σε συσκευασία του 1 λίτρου. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

110. Ρεβίθια

Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να

αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. Η συσκευασία να είναι του ενός 1 κιλού. **Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.**

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

111. Ρετσίνα

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

112. Ρίγανη

Να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας τους να είναι των ογδόντα (80) γραμμαρίων. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

113. Ριζάλευρο

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

114 Ρύζι κίτρινο (bonnet)

Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. Η συσκευασία να είναι του 1 κιλού. **Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.**

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

115 Ρύζι γλασσέ

Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. Η συσκευασία να είναι του 1 κιλού. **Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.**

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

116. Σάλτσα πελτέ

Συμπυκνωμένη σάλτσα ντομάτας σε συσκευασία 400γρ. ελαφρά συμπυκνωμένος χυμός τομάτας από τομάτες 100% ελληνικής παραγωγής, σε συσκευασία tetra pack, στερεά συστατικά 7%. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

117. Σιμιγδάλι χοντρό- 118. Σιμιγδάλι ψιλό

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

119. Σόδα

Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας του να είναι των εκατό (100)γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

120. Σοκολατάκια

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

121. Σοκολατάκια Χριστουγεννιάτικα

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

122. Σουπιές κατεψυγμένες

Θα πρέπει να είναι πρόσφατης καταψύξεως Α ποιότητας. Τα είδη θα είναι συσκευασμένα σε αεροστεγές πλαστικό περίβλημα για τρόφιμα και η συσκευασία τους να κυμαίνεται μεταξύ 1.000 και 1.500 γραμμαρίων. Τα κομμάτια των ειδών αυτών που φέρονται στην κατανάλωση, πρέπει να είναι λευκωπά, χωρίς οποιαδήποτε αλλοίωση στην όψη ή χρώμα με επίπαγο μέχρι 15%. Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκεται σε κατάσταση κατάψυξης. Αποψυγμένο ή μερικώς αποψυγμένο προϊόν ή προϊόν που θα φέρει σημάδια εγκαυμάτων επιδερμίδας θα επιστρέφεται πίσω.

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

123. Σουσάμι

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

124. Σπανάκι κατεψυγμένο

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

125. Σπανακοπιτάκια

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

126. Σταφίδες

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

127. Σφολιατάκια τετράγωνα

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

128. Ταχίνι

Το ταχίνι θα είναι μία λιπαρή πάστα από ψημένο, τριμμένο, ξεφλουδισμένο σουσάμι. Σε αεροστεγή συσκευασία των 500γρ., να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

129. Τραχανάς

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

130. Τσάι

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

131,132,133,134,135,136. Τυριά

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

A. Τυρί

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

Γ. Το βάρος του περιεχομένου.

Δ. Η ημερομηνία παραγωγής.

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

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

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

137. Τυρί φέτα, 142. Φέτα τρίμματα

Τυρί φέτα Α' ποιότητας από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα. Στη συσκευασία να αναφέρονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις: α)«ΦΕΤΑ» (FETA), β)Προστατευμένη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ), γ)Τυρί, δ)Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή, ε)Το βάρος του περιεχομένου, στ)Η ημερομηνία παραγωγής, ζ)Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής: 1)Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ 2)Ο αύξων αριθμός του τύπου συσκευασίας 3)Ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα: (ΦΕ-1650-20.12.94).

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

138. Τυροπιτάκια

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

139. Φακές

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

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

140. Φασολάκια κατεψυγμένα

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

141. Φασόλες

Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φρενιτής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοίμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. Η συσκευασία να είναι ενός 1 κιλού. **Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.**

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

143. Φιδέ (μαλλιά αγγέλου)

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

144. Φουντούκια

Φουντούκια ψημένα χωρίς αλάτι σε συσκευασία του κιλού.

145. Φρουτόκρεμα

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

146. Φρυγανιές

Να παρασκευάζεται εξ ολοκλήρου από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας εκ των επιτρεπόμενων. Να προέρχεται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο. Το βάρος της συσκευασίας να είναι 250γρ και 510γρ. αντίστοιχα. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

147. Φρυγανιές Ολικής Αλέσεως

Να παρασκευάζεται εξ ολοκλήρου από αλεύρι ολικής αλέσεως κατηγορίας εκ των επιτρεπόμενων. Να είναι άριστης ποιότητας τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία 510 γρ. Στη συσκευασία να αναγράφονται τα συστατικά η προέλευση και η ημερομηνία λήξης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

148. Φύλλο κρούστας για γλυκά

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

149. Φυτική σαντιγή

Να είναι σε συσκευασία αεροστεγής 250γρ, να μην περιέχει χρωστικές ουσίες και συντηρητικά και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) Ημερομηνία λήξης, β) Σύνθεση του προϊόντος, γ) Περιεκτικότητα σε βιταμίνες. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

150. Χαλβάς

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

151. Χαμ ωμοπλάτης

Το χάμ ωμοπλάτης για τσόντ πρέπει να είναι πρόσφατης παραγωγής σε συσκευασία του ενός (1) κιλού, χωρίς γλουτένη, 5% λιπαρά, χοιρινό κρέας 58%, νερό, άμυλο πατάτας, αλάτι, φυτική πρωτεΐνη σόγιας και με αναγραφόμενη στη συσκευασία ημερομηνία λήξης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

152. Χαμομήλι

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

153. Χταπόδι κατεψυγμένο

Θα πρέπει να είναι πρόσφατης καταψύξεως Α ποιότητας. Τα είδη θα είναι συσκευασμένα σε αεροστεγές πλαστικό περίβλημα για τρόφιμα και η συσκευασία τους να κυμαίνεται μεταξύ 1.000 και 1.500 γραμμαρίων. Τα κομμάτια των ειδών αυτών που φέρονται στην κατανάλωση, πρέπει να είναι λευκωπά, χωρίς οποιαδήποτε αλλοίωση στην όψη ή χρώμα με επίπαγο μέχρι 15%. Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκεται σε κατάσταση κατάψυξης. Αποψυγμένο ή μερικώς αποψυγμένο προϊόν ή προϊόν που θα φέρει σημάδια εγκαυμάτων επιδερμίδας θα επιστρέφεται πίσω. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

154. Χυλοπίτες

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

155,156,157. Χυμός φρούτων 1 λίτρου

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

158. Χυμός φυσικός 1 λίτρου (χωρίς ζάχαρη)

Οι φυσικοί χυμοί θα είναι πρόσφατης παραγωγής, που λαμβάνεται από υγιή φρούτα, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, δεν θα είναι συμπυκνωμένοι και θα είναι εμπλουτισμένοι με σύμπλεγμα βιταμινών (τουλάχιστον 2 βιταμίνες). Θα έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται. Θα διατίθεται σε χάρτινη συσκευασία του 1 λίτρου, σφραγισμένη με αναγραφόμενες προδιαγραφές. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

159. Χωνάκια παγωτού

Σε αεροστεγή συσκευασία των 20 τεμαχίων με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

160. Ψωμί για τσόντ

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

161. Ψωμί για τσόντ ολικής αλέσεως

Η παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρέπει να ενεργείται πάντοτε με επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων ολικής αλέσεως και να είναι Α' ποιότητας. Να είναι άριστης ποιότητας τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία 450γρ. Στη συσκευασία να αναγράφονται τα συστατικά η προέλευση και η ημερομηνία λήξης. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

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

162. Αμυδαλωτά Μαστίχας

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

163, 164, 165. Άρτος

Ο άρτος θα πρέπει να είναι πολυτελείας Α' ποιότητας. Το βάρος του θα πρέπει να είναι από 350 γραμμάρια και ενός (1) κιλού αντίστοιχα (καθαρό-ψημένο). Για την παρασκευή του θα πρέπει να χρησιμοποιείται άλευρο σίτου ή άλευρο ολική ανάλογα το είδος άρτου, επώνυμης αλευροβιομηχανίας. Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν θα πρέπει να είναι ανώτερο από 1,5% και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος. Ο άρτος πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μισή ώρα τουλάχιστον μετά την απόκτηση της θερμοκρασίας δωματίου. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Η παράδοση από τον προμηθευτή να γίνεται σε χάρτινες σακούλες.

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

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

168. Βουτήματα διάφορα

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

169. Καριόκες

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

170. Κουραμπιέδες

Φρέσκο γλυκό κεράσματος σε συσκευασία του κιλού.

171. Κριτσινάκια διάφορα 250gr.

Φρέσκα κριτσίνια που θα περιέχουν αλεύρι ολικής άλεσης και 100% εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Θα είναι πλούσια σε φυτικές ίνες και χωρίς ζάχαρη. Συστατικά: Αλεύρι σίτου, αλεύρι σίτου ολικής αλέσεως, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, κρασί, φυτικές ίνες βρώμης, μαγιά, αλάτι. Επικάλυψη: σουσάμι. Η συσκευασία θα είναι σε πακέτα των 250gr. Πιθανών να ζητηθούν σε διάφορες γεύσεις: πολύσπορα, με σουσάμι, με σπανάκι κτλ.

172. Μελομακάρονα

Φρέσκο γλυκό κεράσματος σε συσκευασία του κιλού.

173. Μπεζές

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

174. Μπόμπα αλμυρή

Φρέσκες στρογγυλές φέτες ψωμιού, αλειμμένες με μαγιονέζα ή τυρί Φιλαδέλφεια η μία πάνω στην άλλη με ενδιάμεσα τυρί και ζαμπόν ή κοτόπουλο ή ροκφόρ ή τόνο ή γαλοπούλα – τυρί ή κοτοσαλάτα με

γέμιση αυγό, καρότο, μουστάρδα, μαγιονέζα . Συνήθως αποτελείται από 26-30 τεμάχια στην καθεμιά μπόμπα.

175. Ροδίνα νηστίσιμα (γλυκό)

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

176. Σταφιδόψωμα

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

177. Τσουρέκι

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

178. Φλωρεντίνες

Φρέσκο γλυκό κεράσματος με αμύγδαλο σε συσκευασία του κιλού.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

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

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

179. Κοτόπουλο Νωπό

Να είναι Α' ποιότητας, προσφάτου σφαγής. Να προέρχονται από υγιή εγχώρια κοτόπουλα και να είναι καλής θρεπτικής κατάστασης να έχουν σφραγιστεί σε σύγχρονο και ελεγχόμενο από την Κτηνιατρική Υπηρεσία πτηνοτροφείο, το οποίο διαθέτει κωδικό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του οποίου η επωνυμία θα αναφέρεται στις τεχνικές προδιαγραφές, να έχουν συσκευασθεί και συντηρηθεί υπό υγιεινές συνθήκες να φέρουν επ' αυτών το ειδικό καρτελάκι, όπου αναγράφεται η ημερομηνία λήξης. Η ημερομηνία παράδοσής τους να είναι τουλάχιστον πέντε (5) ημέρες πριν την ημερομηνία λήξεως.

180. Κρέας Μόσχου

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

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

181. Κιμάς Μόσχου

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

Αποκλείονται από την παρασκευή κιμά τα τραυματισμένα μέρη.

182. Χοιρινές Μπριζόλες, 183. Χοιρινό νωπό κατσαρόλας

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

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

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ

184-217. Τα φρούτα και λαχανικά να παράγονται στην Ελλάδα και να είναι πρώτης (Α') ποιότητας, της εποχής, και να πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε.

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

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

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ

218-222. Ο προμηθευτής υποχρεούται να προμηθεύει τα είδη Ιχθυοπωλείου, ποσότητα και ποιότητα όπως θα ορίζει η σχετική παραγγελία του αρμόδιου του κάθε φορέα. Η παραγγελία θα είναι έγγραφη και θα παραδίδεται στον χορηγητή **τουλάχιστον δύο εργάσιμες ημέρες πριν την παράδοσή τους.**

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

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

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

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

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

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

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΥ ΝΕΡΟΥ

223-224. Σε πλαστικό μπουκάλι του 1,5 λίτρου και σε φιάλη 10λίτρων. Στην ετικέτα τους να αναγράφεται η σκληρότητά, η Αγωγιμότητα, το ΡΗ καθώς και η περιεκτικότητά τους σε ανιόντα και κατιόντα. Η ένδειξη αυτή πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. (Να κατατεθεί με την προσφορά).**

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΦΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

225-226.

- Το υπό προμήθεια φρέσκο γάλα πρέπει να είναι αγελαδινό, πλήρως παστεριωμένο και ομογενοποιημένο με 3,5% λιπαρά ή 1,5% λιπαρά, προέλευσης 100% Ελληνικό.
- Η συσκευασία του θα πρέπει είναι ειδικού χάρτινου υλικού η οποία θα πληροί τους όρους της προβλεπόμενης Εθνικής Νομοθεσίας.
- Η ημερομηνία παστερίωσης που θα αναγράφεται στη φιάλη δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από μία (1) ημέρα από την ημερομηνία παράδοσής της.
- Η διάρκεια της παστερίωσης που θα αναγράφεται στη φιάλη δε μπορεί να είναι μεγαλύτερη των οκτώ ημερών.
- Το βάρος κάθε συσκευασίας γάλακτος θα είναι ένα (1) λίτρο.
- Επί της συσκευασίας θα αναγράφονται τα στοιχεία του προϊόντος (σύνθεση, όγκος, ημερομηνία παστερίωσης και ανάλωσης, θρεπτικά συστατικά, συνθήκες διατήρησης και χρήσης, διατροφικοί ισχυρισμοί, στοιχεία επικοινωνίας με την εταιρία κ.λ.π).
- Το προϊόν το οποίο θα προσφερθεί θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του 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').
- Ο προσφέρων θα πρέπει να δηλώνει στην προσφορά του το εργοστάσιο το οποίο κατασκευάζει το προσφερόμενο είδος και το οποίο θα πρέπει να εφαρμόζει τα διεθνή πρότυπα διαχείρισης της ποιότητας, εθνικά και διεθνή πρότυπα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (ΕΛΟΤ 1416, **ISO 22000-HACCP**) θα κατατεθεί είτε δήλωση (βεβαίωση) δική του ότι εφαρμόζει τα παραπάνω πρότυπα είτε αντίγραφα των πιστοποιητικών του. **(Να κατατεθεί με την προσφορά).**
- Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να έχει πιστοποιητικό συμμόρφωσης με τους Ευρωπαϊκούς κανονισμούς και το πρότυπο CE ή θα είναι πιστοποιημένα από ελληνικό φορέα.
- Ο ανάδοχος της προμήθειας έχει την υποχρέωση να διαθέσει ψυκτικούς θαλάμους συντήρησης των φιαλών γάλακτος που θα εγκατασταθούν σε σημεία, αντίστοιχα των σημείων παράδοσης των φιαλών, που θα υποδειχθούν από τις υπηρεσίες. Την ευθύνη μεταφοράς, εγκατάστασης και συντήρησης των παραπάνω ψυκτικών θαλάμων έχει ο ανάδοχος καθώς και την υποχρέωση αντικατάστασής τους σε περίπτωση βλάβης ή μη σωστής λειτουργίας.
- Ο ανάδοχος θα πρέπει να εξασφαλίσει με δικά του μέσα και έξοδα την μεταφορά των προϊόντων μέχρι τα σημεία παράδοσης, μετά από συνεννόηση με την υπηρεσία.
- Εάν οι φιάλες γάλακτος κατά την παραλαβή φέρουν αλλοιώσεις, φθορές, εξογκώματα, σχισίματα στην συσκευασία κλπ, δεν θα παραλαμβάνονται από την Υπηρεσία, με ευθύνη του αναδόχου και χωρίς καμία οικονομική επιβάρυνση του Δήμου, έως την αντικατάσταση αυτών με τα πρέποντα.
- Η παραλαβή των ειδών θα γίνεται τμηματικά τις εργάσιμες ημέρες κατόπιν εντολής της υπηρεσίας. Ο Δήμος ή το εκάστοτε Νομικό Πρόσωπο θα ειδοποιεί τον ανάδοχο όποτε διαφοροποιείται ο αριθμός των προς παράδοση φιαλών, ανάλογα με το απασχολούμενο προσωπικό ή αριθμό νηπίων.
- Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα ποιοτικού και ποσοτικού ελέγχου όπου στην περίπτωση ποιοτικού ελέγχου θα σταλούν δείγματα στο Γενικό Χημείο του Κράτους με έξοδα που θα βαρύνουν τον προμηθευτή.

Ο ΣΥΝΤΑΞΑΣ 16-04-2018	ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ 16-04-2018
	Ο ΤΜΗΜΑΤΑΡΧΗΣ
Φαφαλιός Αδαμάντιος	Χαμέτης Ιωάννης

ΙΙΙ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

ΟΜΑΔΑ Α : ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ										
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΔΑΠΑΝΗ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ	Δ.ΧΙΟΥ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ			
1	Αλάτι 500γρ.	τεμ	24	300	76		2	378	0,51	193,85
2	Αλεύρι γενικής χρήσης 1kg	Τεμ.	13	150	100	4.000	250	4.500	0,70	3.150,00
3	Αλεύρι γενικής χρήσης 1kg ολικής		13		150			150	2,11	316,50
4	Αλεύρι για τσουρέκι 1kg	Τεμ.	13		10			10	2,19	21,93
5	Αλεύρι που φουσκώνει 500γρ.	Τεμ.	13	400	100		20	520	0,83	429,36
6	Αλεύρι που φουσκώνει 500γρ. Ολικής		13		110			110	1,00	110,00
7	Αλμυρά κράκερς 120γρ.	τεμ	24		180			180	0,94	169,23
8	Αμμωνία 28γρ.	τεμ	24	40	10			50	0,18	8,97
9	Αμύγδαλο (αλμυρό)	κιλό	24		2	10		12	11,00	132,00
10	Αμυγδαλόψυχα	κιλό	13	10	6			16	9,00	144,00
11	Ανάμικτα λαχανικά κατ/να 450γρ.	Τεμ.	13		100			100	1,85	185,32
12	Ανθόνερο 500ml	Τεμ.	13		2			2	1,93	3,85
13	Αποφλοιωμένα ντοματάκια συσκ. 400γρ.	τεμ	24	2500	120			2.620	0,68	1.791,45
14	Αραβοσιτέλαιο συσκ. 5lt	φιάλη	24	50				50	10,68	534,19
15	Αραιός χυμός ντομάτας 500γρ.	τεμ	24	1800	130	4.000		5.930	0,40	2.372,00
16	Αρακάς κατ/νος συσκ 450γρ.	Τεμ.	13	600	90			690	2,28	1.569,91
17	Αυγά φρέσκα	6άδα	13	1200	785		40	2.025	1,01	2.043,58
18	Βανίλιες συσκευασία 30τεμ.	πακέτο	24	40	11		3	54	3,50	189,00
19	Βαφή αυγών 3γρ.	Τεμ.	24	20	15			35	1,10	38,59
20	Βούτυρο συσκ. 800γρ.	τεμ	24				15	15	3,68	55,13
21	Βούτυρο τύπου σοφτ συσκ. 2κιλών	τεμ	24	150	72			222	6,24	1.385,13
22	Βρώμη 500γρ.	τεμ.	24		70			70	2,11	147,70
23	Γάλα προσχολικής ηλικίας 410γρ.	Τεμ.	13	120				120	0,91	108,99
24	Γάλα βρεφικής ηλικίας 410γρ.	Τεμ.	13	120	100			220	0,91	199,82
25	Γάλα εβαπορέ συσκ. 410γρ.	τεμ	13	500	760		40	1.300	0,83	1.073,39
26	Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 410γρ.	τεμ	13	10		12.000		12.010	0,63	7.566,30
27	Γάλα ζαχαρούχο 397γρ.	τεμ	13	50	136		10	196	1,10	215,78
28	Γαλοπούλα	κιλά	13		60			60	9,63	577,98
29	Γαρύφαλλο (ολόκληρο) 30γρ.	τεμ	24	10	3			13	1,77	23,00
30	Γαρύφαλλο σκόνη 15γρ.	τεμ	24	20	12			32	0,71	22,70
31	Γιαούρτι πλήρες στραγγιστό συσκ. 1kg	τεμ	13	400	165		20	585	3,09	1.808,67
32	Δάφνη 50γρ.	τεμ	24	20	4			24	2,00	48,00
33	Δεντρολίβανο 100γρ.	τεμ	24	10	2			12	2,00	24,00
34	Δημητριακά συσκ. 500γρ.	τεμ	24		40			40	3,20	128,00
35	Δημητριακά βρώμης συσκ. 375γρ.	τεμ.	24		60			60	5,68	340,80
36	Δυόσμος συσκ. 50 γρ.	τεμ	24	20	2		3	25	1,71	42,74
37	Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο 1lt	φιάλη	13			4.000		4.000	6,70	26.800,00
38	Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο 5lt	φιάλη	13	120	41		3	164	31,00	5.084,00
39	Ελαιόλαδο ραφινρισμένο 4lt	φιάλη	13	100				100	21,91	2.191,00
40	Ερμόλ για παγωτό συσκ. 250γρ.	τεμ	24		20			20	1,62	32,31
41	Ζαμπόν για τoστ	κιλό	13		22		115	137	6,40	876,80
42	Ζάχαρη άχνη 400γρ.	τεμ	24	50	40			90	1,05	94,50
43	Ζάχαρη συσκ. 1kg	τεμ	24	300	224	4.010	40	4.574	0,75	3.430,50
44	Ζάχαρη καστανή 500γρ.	τεμ.	24		6			6	1,22	7,32

45	Ζελέ 2Χ100γρ.	πακέτο	24		10			10	1,19	11,88
46	Ζελεδάκια συσκ. 1kg	τεμ	24	50	30			80	6,28	502,56
47	Ζυμαρικά κοφτό 500γρ.	τεμ	13	1500	355			1.855	0,84	1.565,69
48	Ζυμαρικά Νο2 500γρ.	τεμ	13	500	15			515	0,84	434,68
49	Ζυμαρικά Νο6 500γρ.	τεμ	13	600		4.000		4.600	0,55	2.530,00
50	Ηλιέλαιο συσκ. 5lt	φιάλη	24		8			8	11,54	92,31
51	Θυμάρι 50γρ.	τεμ	24	10	2			12	2,00	24,00
52	Κακάο συσκ. 125γρ.	τεμ	24	40	22		10	72	1,28	92,31
53	Κακάο ζαχαρούχο συσκ. 500γρ.	τεμ	24	40				40	2,80	112,00
54	Καλαμάρι κατ/νο	κιλό	13	25	6			31	9,08	281,48
55	Καλαμπόκι κατ/νο 450γρ.	τεμ	13		38			38	2,57	97,61
56	Κανέλλα συσκ. 50γρ.	τεμ	24	50	18			68	1,35	91,83
57	Καραμέλες συσκ. 1kg	τεμ	24				3	3	6,28	18,85
58	Καραμέλες μαστίχας συσκ. 1kg	κιλά	24			12		12	5,36	64,32
59	Κάρυ 30γρ.	τεμ	24	20			2	22	1,90	41,80
60	Καρυδόψιχα	κιλό	13	10	5			15	11,93	178,90
61	Καταϊφι συσκ. 500γρ.	τεμ	24		11			11	2,69	29,62
62	Καφές ελληνικός 197γρ.	τεμ	24		100	40	120	260	2,20	572,00
63	Καφές νες 200γρ.	τεμ	24		12			12	5,50	66,00
64	Καφές φίλτρου 250γρ.	τεμ	24		10			10	3,08	30,77
65	Κέτσαπ 500γρ.	τεμ	24	12	12			24	1,71	41,03
66	Κονιάκ 3* 0,7l	φιάλη	24	10	6	12		28	11,27	315,56
67	Κόρν φλάουερ 200γρ.	τεμ	24	40	22			62	0,85	52,99
68	Κόρν φλέικς 375γρ.	τεμ	24	600				600	2,80	1.680,00
69	Κουβερτούρα 125γρ.	τεμ	24		50			50	0,91	45,73
70	Κουλουράκια αμυγδάλου 350γρ.	Τεμ.	24		24			24	2,50	60,00
71	Κράκερς τετράγωνα 140 γρ.	Τεμ.	24		50			50	0,94	47,01
72	Κρέμα άνθος αροβοσίτου 180γρ.	τεμ	24	80	180			260	0,85	220,00
73	Κρέμα βανίλια παιδική 300γρ.	τεμ	24	100	20			120	4,00	480,00
74	Κρέμα γάλακτος 300ml	τεμ	24	50	16			66	2,50	165,00
75	Κρέμα σοκολάτα 160γρ.	τεμ	24	60				60	0,96	57,44
76	Κρέμα Φαρίνα παιδική 300γρ.	τεμ	24	50				50	3,00	150,00
77	Κριθαράκι (μέτριο ή χονδρό)	τεμ	13	500	350	4.000		4.850	0,55	2.667,50
78	Κρουασάν σοκολάτα 70γρ.	τεμ	24				1.300	1.300	0,27	355,56
79	Κρούστα για πίτες λεπτή 450γρ.	Τεμ.	24	30	30			60	2,35	141,03
80	Κρούστα σφολιάτας 850γρ.	τεμ	24	180	80			260	3,44	895,56
81	Κύμινο 30γρ.	τεμ	24	20	10			30	1,15	34,62
82	Λεμονάδα 1lt	τεμ	24	20	48			68	1,20	81,60
83	Λικέρ Μαστίχας 500ml	φιάλη	24		1	10		11	9,00	99,00
84	Λουκανοπιτάκια 1kg	τεμ	24	50	65			115	4,00	460,00
85	Μαγειρικό λίπος 800γρ.	τεμ	24	40	30			70	3,67	256,67
86	Μαγιά νωπή 50γρ.	τεμ	24	100	10			110	0,41	45,13
87	Μαγιά ξηρή 9γρ.	3δα	24		55		80	135	0,85	115,38
88	Μανιτάρια κονσέρβα 400γρ.	τεμ	24		10			10	1,90	19,00
89	Μαρμελάδα 500γρ.	τεμ	24	150	70			220	1,28	282,05
90	Μαχλέπι 10γρ.	τεμ	24		10			10	1,30	13,00
91	Μέλι 900γρ.	700γρ.	13	150	52		2	204	8,99	1.834,13
92	Μερέντα 450γρ.	τεμ	24	100	2			102	1,76	179,59
93	Μοσχοκάρυδο 15γρ.	τεμ	24	20	10			30	0,70	21,00
94	Μουστάρδα 500γρ.	τεμ	24	40	4		3	47	2,56	120,51
95	Μπάμιες κατ/νες	κιλό	13		10			10	4,72	47,20
96	Μπαχάρι (ολόκληρο ή τριμμένο) 50γρ	τεμ	24	30	10			40	1,00	40,00
97	Μπέικιν πάουντερ 200γρ.	τεμ	24	20	41		15	76	1,08	81,85
98	Μπικον καπνιστό	κιλό	13		1			1	7,06	7,06

99	Μπισκότα τύπου πτι μπερ 225γρ.	πακέτο	24	600	200		140	940	0,90	846,00
100	Μπισκότα τύπου ΜΙΡΑΝΤΑ 250γρ.	πακέτο	24	800	120			920	1,15	1.058,00
101	Μπισκοτόκρεμα 300γρ.	τεμ	13	50	30			80	4,13	330,28
103	Όινοσ Λευκός Χίου 750ml	φιάλη	24	10	11			21	6,00	126,00
104	Ξύδι 350ml	φιάλη	24	200	60		40	300	0,70	210,00
104	Όινοσ Ερυθρός Χίου 750ml	φιάλη	24	10	11			21	6,00	126,00
105	Παγωτό 2000ml	τεμ	24	80				80	6,00	480,00
106	Πάπρικα 50γρ.	τεμ	24	50			2	52	1,00	52,00
107	Πιτέρι σε σκόνη 50γρ.	τεμ	24	50	40			90	1,70	153,00
108	Πλιγούρι 500γρ.	τεμ.	13		40			40	2,52	100,80
109	Πορτοκαλάδα 1lt	τεμ	24	150	70			220	1,20	264,00
110	Ρεβίθια συσκ. 1kg	τεμ	13	200	70			270	3,39	915,30
111	Ρετσίνα 500ml	φιάλη	24	10	20			30	1,30	39,00
112	Ρίγανη 50γρ.	τεμ	24	50	10		10	70	1,44	101,11
113	Ριζάλευρο συσκ. 300γρ.	τεμ	13		10			10	2,34	23,39
114	Ρύζι κίτρινο (bonnet) συσκ. 1kg	τεμ	13	500	103			603	1,36	818,75
115	Ρύζι γλασσέ συσκ. 1kg	τεμ	13	150	101	4.000		4.251	1,30	5.526,30
116	Σάλτσα πελτέ 400γρ.	τεμ	24	40	100		50	190	1,37	259,83
117	Σιμιγδάλι χοντρό 500γρ.	τεμ	13	25	13			38	0,85	32,42
118	Σιμιγδάλι ψιλό 500γρ.	τεμ	13	25	16			41	0,84	34,61
119	Σόδα σε σκόνη 20γρ.	τεμ	24	100	22			122	0,25	30,50
120	Σοκολατάκια γεμιστά πραλίνας	κιλό	24		5	15		20	9,10	182,00
121	Σοκολατάκια χριστουγεννιάτικα	κιλό	24	300	6			306	9,50	2.907,00
122	Σουπιές κατ/νες	κιλό	13	50	4			54	9,17	495,18
123	Σουσάμι 50γρ.	τεμ	24		10			10	0,72	7,21
124	Σπανάκι κατ/νο	κιλό	13	50	60			110	3,30	363,30
125	Σπανακοπιτάκια 750γρ.	πακέτο	24	50	50			100	3,00	300,00
126	Σταφίδα ξανθή	κιλό	13		3			3	3,00	9,00
127	Σφολιατάκια τετράγωνα 500γρ.	πακέτο	24	60	4			64	3,20	204,80
128	Ταχίνι 500γρ.	τεμ	24	50	32			82	5,00	410,00
129	Τραχανάς 500γρ.	τεμ	13	20	10			30	2,85	85,60
130	Τσάι συσκ. 20 φακελ. (20X1,5γρ.)	τεμ	24	25	100		10	135	1,50	201,92
131	Τυρί /γραβιέρα Ελληνική	κιλό	13	80	80			160	12,02	1.922,94
132	Τυρί /κεφαλογραβιέρα Ελληνική	κιλό	13	80	25			105	10,00	1.050,00
133	Τυρί γκοούντα για τσοςτ	κιλό	13	360	125		115	600	4,80	2.880,00
134	Τυρί γκοούντα τριμένο	κιλό	13	40	52		170	262	4,80	1.257,60
135	Τυρί κασέρι	κιλό	13	200	30			230	9,17	2.110,09
136	Τυρί τριμένο	κιλό	13	240	65			305	8,44	2.574,31
137	Τυρί φέτα Ελληνική	κιλό	13	300	80			380	6,78	2.576,33
138	Τυροπιτάκια συσκ. 1kg	πακέτο	24	120	115			235	4,02	944,02
139	Φακές μεσαίες συσκ. 1kg	τεμ	13	400	80	4.000		4.480	2,11	9.453,21
140	Φασολάκια κατ/να 450γρ.	τεμ	13	600	90			690	2,20	1.519,27
141	Φασόλες ψιλές συσκ. 1kg	τεμ	13	200	80	4.000		4.280	2,18	9.330,40
142	Φέτα τρίμμα	κιλό	13		40			40	3,67	146,79
143	Φιδέ (μαλλιά αγγέλου) 500γρ.	τεμ	13		20			20	1,45	29,00
144	Φουντούκι ψημένο	κιλό	24			10		10	10,78	107,80
145	Φρουτόκρεμα 300γρ.	τεμ	13	50				50	4,43	221,56
146	Φρυγανιές 510γρ.	πακέτο	24	500	160			660	1,54	1.015,38
147	Φρυγανιές ολικής αλέσεως 510γρ.	πακέτο	24		60			60	1,72	103,20
148	Φύλλο κρούστας για γλυκά 450γρ.	πακέτο	24	50	74			124	3,08	381,54
149	Φυτική σαντιγή 500γρ.	τεμ	24	50	4			54	1,50	81,00
150	Χαλβάς	κιλό	24	25	20			45	6,50	292,50

151	Χάμ ωμοπλάτη	κιλό	13		2			2	7,98	15,96	
152	Χαμομήλι 20 φακελ. (20Χ1γρ.)	πακέτο	24		70		5	75	1,20	90,00	
153	Χταπόδι κατ/νο	κιλό	13	25	3			28	11,62	325,36	
154	Χυλοπίτες 500γρ.	τεμ	13	150	85			235	1,01	237,16	
155	Χυμός 1lt	τεμ	24	500				500	1,20	600,00	
156	Χυμός βύσσινο 1lt	τεμ	24	25	50			75	1,29	96,79	
157	Χυμός Γκρειπ φρουτ 1lt	τεμ	24		50			50	1,57	78,63	
158	Χυμός φυσικός 1lt χωρίς προσθήκη ζάχαρης	τεμ.	24		60			60	1,20	72,00	
159	Χωνάκια παγωτού συσκ. 12τεμ	πακέτο	24	120	20			140	1,71	239,32	
160	Ψωμί για τoστ 700γρ. (28 φέτες)	Τεμ.	24		150		300	450	1,90	855,00	
161	Ψωμί για τoστ ολικής 450γρ.	τεμ.	24	1200	400			1.600	2,52	4.032,00	
										ΜΕ Φ.Π.Α.	
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.										51.452,91	60.473,97
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.										20.027,33	23.537,87
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ ΚΟΙΝ. ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ χωρίς το Φ.Π.Α.										68.520,37	77.934,01
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΩΝ χωρίς το Φ.Π.Α.										739,36	916,81
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΚΔΑΠ ΜΕΑ χωρίς το Φ.Π.Α.										4.231,54	4.966,31
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Α' ΕΙΔΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ χωρίς το Φ.Π.Α.										144.971,51	167.828,97

ΟΜΑΔΑ Β : ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ											
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ	
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ	Δ.ΧΙΟΥ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ				
162	Αμυγδαλωτά μαστίχας (διπλά)	κιλό	24			20		20	12,00	240,00	
163	Αρτοπαρασκεύασμα 350 γρ. Ημίλευκο	τεμ	13		900			900	1,00	900,00	
164	Αρτοπαρασκεύασμα 350 γρ. Μαύρο	τεμ	13	6.800				6.800	0,73	4.964,00	
165	Αρτοπαρασκεύασμα 350 γρ. Ολικής	τεμ	13		700			700	0,73	511,00	
166	Ατομικά τσουρέκια (σκετα ή με φλουρί)	τεμ	24	500	130	200		830	0,50	415,00	
167	Βασλόπιτα κιλό	κιλό	24	20	5	5	5	35	8,00	280,00	
168	Βουτήματα διάφορα	κιλό				20		20	10,00	200,00	
169	Καριόκες	κιλό	24			8		8	8,50	68,00	
170	Κουραμπιέδες	κιλό	24	50	15	10	6	81	8,50	688,50	
171	Κριτσινάκια διάφορα 250γρ.	πακέτο				16		16	4,00	64,00	
172	Μελομακάρονα	κιλό	24	50	25	10	6	91	8,50	773,50	
173	Μπεζές	κιλό				4		4	15,00	60,00	
174	Μπόμπα αλμυρή	τεμ.				6		6	16,00	96,00	
175	Ροδίνια νηστίσιμα	κιλό				8		8	15,00	120,00	
176	Σταφιδόψωμα	τεμ	24	500	80			580	0,50	290,00	
177	Τσουρέκι	τεμ	24	500	225		30	755	3,80	2.869,00	
178	Φλωρεντίνες	κιλό	24			6		6	11,00	66,00	
										ΜΕ Φ.Π.Α.	
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.										8.374,00	9.837,72
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.										2.751,00	3.256,03
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Δ. ΧΙΟΥ ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΩΝ χωρίς το Φ.Π.Α.										1.224,00	1.517,76
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΚΔΑΠ ΜΕΑ χωρίς το Φ.Π.Α.										256,00	317,44
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Β' ΕΙΔΩΝ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.										12.605,00	14.928,95

ΟΜΑΔΑ Γ : ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ										
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ					
179	Κοτόπουλα νωπά ντόπια-ΧΙΟΥ	κιλό	13	1500	210			1.710	4,08	6.976,80

180	Κρέας νωπό μόσχου εγχώρ. Κατσαρ. Α/Ο-ΧΙΟΥ	κιλό	13	800	210			1.010	10,05	10.150,50	
181	Κιμάς νωπός μόσχου-ΧΙΟΥ	κιλό	13	800	236			1.036	8,25	8.547,00	
182	Χοιρινές μπριζόλες	κιλό	13	400				400	6,90	2.760,00	
183	Χοιρινό νωπό εγχώριο κατσαρ. Α/Ο	κιλό	13		10			10	8,50	85,00	
									ΜΕ Φ.Π.Α.		
									ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.		23.520,00
									ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.		4.999,30
									ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Γ' ΕΙΔΩΝ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.		28.519,30
											32.226,81

ΟΜΑΔΑ Δ : ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ											
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ	
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ						
184	Αγγούρια	Τεμ.	13	1000	180			1.180	0,83	974,31	
185	Ακτινίδια	κιλό	13	100	160			260	3,85	1.001,83	
186	Άνηθος ματσάκι	τεμ	13	120	43			163	0,50	82,25	
187	Αχλάδια	κιλό	13	1000	300			1.300	2,45	3.184,40	
188	Καϊσία	κιλό	13	50	6			56	2,25	125,87	
189	Καρότα	-//-	13	500	150			650	1,15	745,41	
190	Καρπούζι εποχής	-//-	13	1200	95			1.295	0,50	653,44	
191	Κεράσι εποχής	-//-	13	150	40			190	2,98	566,51	
192	Κολοκύθα	-//-	13	100	205			305	2,20	671,56	
193	Κουνουπίδι	-//-	13	40				40	1,83	73,39	
194	Κρεμμύδια ξερά	-//-	13	1200	185			1.385	0,83	1.143,58	
195	Κρεμμύδια Φρέσκα	-//-	13	60	15			75	1,97	147,94	
196	Λάχανο εποχής	-//-	13	500	12			512	0,98	502,61	
197	Λεμόνια	-//-	13	600	85			685	1,65	1.131,19	
198	Μαιντανό ματσάκι	-//-	13	170	63			233	0,46	106,88	
199	Μανταρίνια	-//-	13	200	80			280	0,96	269,72	
200	Μαρούλι εποχής	-//-	13	400	16			416	0,80	332,04	
201	Μελιτζάνες	-//-	13	50				50	2,50	125,00	
202	Μήλα	-//-	13	1700	365			2.065	2,06	4.262,61	
203	Μπανάνες	-//-	13	1200	400			1.600	2,06	3.302,75	
204	Νεκταρίνια	-//-	13	250	50			300	1,90	569,72	
205	Ντομάτες	-//-	13	1200	130			1.330	1,97	2.623,39	
206	Ξυλάγουρα	-//-	13	150	50			200	2,29	458,72	
207	Πατάτες φρέσκες-ΧΙΟΥ	-//-	13	5000	730			5.730	0,92	5.256,88	
208	Πεπόνι εποχής	-//-	13	600	90			690	0,70	481,10	
209	Πιπεριές	-//-	13	40	7			47	2,11	99,17	
210	Πορτοκάλια	-//-	13	2000	450			2.450	0,96	2.360,09	
211	Ροδάκινα	-//-	13		30			30	1,50	45,14	
212	Σέλινο ματσάκι	-//-	13		33			33	1,80	59,34	
213	Σέλερο	-//-	13	180				180	2,00	360,00	
214	Σκόρδο	τεμ.	13	250	40			290	0,50	146,33	
215	Σπανάκι	κιλά	13	100	20			120	2,11	253,21	
216	Σταφύλια εποχής	-//-	13	400	50			450	3,44	1.548,17	
217	Φράουλες	-//-	13	100	40			140	4,25	594,68	
									ΜΕ Φ.Π.Α.		
									ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.		27.745,55
									ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.		6.513,71
									ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Δ' ΕΙΔΩΝ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.		34.259,26
											38.712,96

ΟΜΑΔΑ Ε : ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ										
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ					
218	Γαλέος	κιλό	13	700	20			720	8,26	5.944,95
219	Κολιοί	κιλό	13		10			10	4,59	45,87
220	Μπακαλιάρος	κιλό	13	700	80			780	16,51	12.880,73
221	Σκορπιός	κιλό	13	100	20			120	16,51	1.981,65
222	Χριστόψαρο	κιλό	13	200	20			220	16,51	3.633,03
									ΜΕ Φ.Π.Α.	
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.									22.293,58	25.191,74
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.									2.192,66	2.477,71
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ε' ΕΙΔΩΝ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.									24.486,24	27.669,45

ΟΜΑΔΑ ΣΤ : ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ										
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ					
223	Νερό φιάλη 6X1,5lt (εξάδα)	πακέτο	13	3.600				3.600	1,35	4.860,00
224	Νερό φιάλη 10lt	φιάλη	13		530			530	3,00	1.590,00
									ΜΕ Φ.Π.Α.	
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.									4.860,00	5.491,80
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.									1.590,00	1.796,70
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΣΤ' ΕΙΔΩΝ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΥ ΝΕΡΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.									6.450,00	7.288,50

ΟΜΑΔΑ Ζ : ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ										
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ	Δ.ΧΙΟΥ	Α'ΒΑΘΜΙΑ & Β' ΒΑΘΜΙΑ			
225	Φρέσκο γάλα μόνιμου/αορίστου & ορισμένου χρόνου προσωπικού	1 λίτρο	13	8.712		61.468	14.520	84.700	1,10	93.170,00
226	Φρέσκο γάλα νηπίων στους παιδικούς σταθμούς	1 λίτρο	13	3.000	280			3.280	1,10	3.608,00
	ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ 5% & 25%	1 λίτρο	13	2.178		3.073		5.251	1,10	5.776,10
									ΜΕ Φ.Π.Α.	
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.									15.279,00	17.265,27
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.									308,00	348,04
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗΜΟΥ ΧΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.									70.995,10	80.224,46
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Α' ΒΑΘΜΙΑ & Β' ΒΑΘΜΙΑ ΣΧΟΛ. ΕΠΙΤΡΟΠΗ χωρίς το Φ.Π.Α.									15.972,00	18.048,36
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ζ' ΦΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ χωρίς το Φ.Π.Α.									102.554,10	115.886,13

ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ					ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
		Ν.Π.Δ.Δ	ΔΗ.Κ.Ε.Χ	ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ	Α'ΒΑΘΜΙΑ & Β'ΒΑΘΜΙΑ	
1	Είδη Τροφίμων	60.473,97	23.537,87	78.850,82	4.966,31	-	167.828,97
2	Είδη Αρτοζαχαροπλαστείου	9.837,72	3.256,03	1.517,76	317,44	-	14.928,95
3	Είδη Κρεοπωλείου	26.577,60	5.649,21	-	-	-	32.226,81
4	Είδη Οπωροπωλείου	31.352,47	7.360,49	-	-	-	38.712,96
5	Είδη Ιχθυοπωλείου	25.191,74	2.477,71	-	-	-	27.669,45
6	Είδη Εμφιαλωμένου νερού	5.491,80	1.796,70	-	-	-	7.288,50
7	Είδη Φρέσκου γάλακτος	14.558,02	348,04	76.404,72	-	18.048,36	109.359,14
8	Δικαίωμα Προαίρεσης 5%	-	-	3.819,74	-	-	3.819,74
	Δικαίωμα Προαίρεσης 25%	2.707,25	-	-	-	-	2.707,25
Σύνολο		176.190,57	44.426,05	160.593,04	5.283,75	18.048,36	404.541,77

Η ενδεικτική δαπάνη υπολογίζεται στο ποσό των **τριακοσίων τεσσάρων χιλιάδων πεντακοσίων σαράντα ένα ευρώ και εβδομήντα επτά λεπτών (404.541,77€)**, συμπεριλαμβανομένου του νόμιμου για κάθε είδος Φ.Π.Α.

Ο ΣΥΝΤΑΞΑΣ 16-04-2018	ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ 16-04-2018	ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ 17-04-2018
	Ο ΤΜΗΜΑΤΑΡΧΗΣ	Η ΑΝΑΠΛ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ
Φαφαλιός Αδαμάντιος	Χαμέτης Ιωάννης	Γκανάπη Μαρία