



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ  
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
ΑΡ. ΜΕΛΕΤΗΣ: 7/2019

Τίτλος Μελέτης:  
«ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΟΜΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ & ΤΩΝ  
ΝΟΜΙΚΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΩΝ & ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΔΙΚΑΙΟΥΧΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥΣ ΕΤΟΥΣ  
2019»

Προϋπολογισμός: 498.162,27 €

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. 43726/8-6-2019 Κ.Υ.Α. (ΦΕΚ 2208 Β'/8-6-2019) «Παροχή μέσων ατομικής προστασίας σε υπαλλήλους των Ο. Τ. Α. α' & β' βαθμού και των νομικών προσώπων αυτών 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. 43726/8-6-2019 Κ.Υ.Α. (ΦΕΚ 2208 Β'/8-6-2019) «Παροχή μέσων ατομικής προστασίας σε υπαλλήλους των Ο. Τ. Α. α' & β' βαθμού και των νομικών προσώπων αυτών 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 και νωπού γάλακτος που χορηγεί στο δικαιούχο προσωπικό σύμφωνα με την αρ. 43726/8-6-2019 Κ.Υ.Α. (ΦΕΚ 2208 Β'/8-6-2019) «Παροχή μέσων ατομικής προστασίας σε υπαλλήλους των Ο. Τ. Α. α' & β' βαθμού και των νομικών προσώπων αυτών και μέτρα προληπτικής ιατρικής», όπως αυτή ισχύει.

Ο ενδεικτικός προϋπολογισμός της προμήθειας υπολογίζεται στο ποσό των **τετρακοσίων ενενήντα οκτώ χιλιάδων εκατόν εξήντα δύο ευρώ και είκοσι επτά λεπτών (498.162,27€)**, συμπεριλαμβανομένου του νόμιμου Φ.Π.Α.

Η δαπάνη θα βαρύνει τις πιστώσεις των προϋπολογισμών οικονομικού έτους 2019 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-1098/13-8-2019 A-1099/13-8-2019 A-1100/13-8-2019 A-1101/13-8-2019	<b>119.956,94</b> (4,00 € το 2019 & 119.952,94 € το 2020)
Ξηροί καρποί, Αρτοσκευάσματα	15000000-8 15810000-9	00-6434.001	A-1105/13-8-2019	<b>3.764,92</b> (113,73 € το 2019 & 3.651,19€ το 2020)
Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα, Ελαιόλαδο	15000000-8 15411110-6	15-6481.006	A-1104/13-8-2019	<b>73.857,21</b> (5.000,00 € το 2019 & 68.857,21 € το 2020)

**Δικαίωμα Προαίρεσης 5%** για το Γάλα εργαζομένων ήτοι **6.192,12 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 & ΒΟΗΘΕΙΑ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ)**

Είδος τροφίμων	Κωδ. Αρ. CPV	ΚΑ προϋπολογισμού	Α.Α.Υ.	Σύνολο
Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα, Ελαιόλαδο Αρτοσκευάσματα	15511000-3 15000000-8 15411110-6 15810000-9	15-6063.001 60-6699.001	A-1102/13-8-2019 A-1106/13-8-2019	<b>17.304,80</b> (2,00 € το 2019 & 17.302,80 € το 2020)

**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-220/8-8-2019 A-219/8-8-2019 A-218/8-8-2019	<b>180.890,99</b> (23.736,58 € το 2019 & 157.154,41 € το 2020)
Γάλα	15511000-3	10-6063.003	A-219/8-8-2019	<b>29.342,71</b> (12.922,95 € το 2019 & 16.419,76 € το 2020)

**Δικαίωμα Προαίρεσης 25%** για το Γάλα εργαζομένων ήτοι **5.088,84 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-285/12-8-2019 A-286/12-8-2019	<b>54.181,95</b> (2.183,64 € το 2019 & 5.998,31 € το 2020)
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-1103/13-8-2019	<b>18.869,74</b> (1,00 € το 2019 & 18.868,74 € το 2020)

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**

<b>ΟΜΑΔΑ Α : ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>								
<b>Α/Α</b>	<b>ΕΙΔΟΣ</b>	<b>ΜΟΝ.</b>	<b>ΦΠΑ</b>	<b>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</b>				<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ</b>
				<b>Ν.Π.Δ.Δ.</b>	<b>ΔΗΚΕΧ</b>	<b>Δ.ΧΙΟΥ</b>	<b>ΚΔΠ ΜΕΑ</b>	
1	Αλάτι συσκ. 500γρ.	τεμ	13	400	71		12	<b>483</b>
2	Αλεύρι γενικής χρήσης 1kg	Τεμ.	13		125	4.000	250	<b>4.375</b>
3	Αλεύρι γενικής χρήσης 1kg ολικής	Τεμ.	13	150	50			<b>200</b>
4	Αλεύρι για τσουρέκι 1kg	Τεμ.	13		10			<b>10</b>
5	Αλεύρι που φουσκώνει 500γρ.	Τεμ.	13		80		30	<b>110</b>
6	Αλεύρι που φουσκώνει 500γρ. Ολικής	Τεμ.	13	400	100			<b>500</b>
7	Αλμυρά κράκερς 120γρ.	τεμ	13	0	34			<b>34</b>
8	Αμμωνία 28γρ.	τεμ	24	40	10			<b>50</b>
9	Αμύγδαλο (αλμυρό)	κιλό	24			26		<b>26</b>
10	Αμυγαλόψιχα	κιλό	13	10	8			<b>18</b>
11	Ανάμικτα λαχανικά κατ/να 450γρ.	Τεμ.	13		105			<b>105</b>
12	Ανθόνερο 500ml	Τεμ.	13		2			<b>2</b>
13	Αποφλοιωμένα ντοματάκια συσκ. 400γρ.	τεμ	13	2500	175			<b>2.675</b>
14	Αραβοσιτέλαιο συσκ. 5lt	φιάλη	13	50	2			<b>52</b>
15	Αραιός χυμός ντομάτας 500γρ.	τεμ	13	1800	200	4.000		<b>6.000</b>
16	Αρακάς κατ/νος συσκ 450γρ.	Τεμ.	13	1000	100			<b>1.100</b>
17	Αυγά φρέσκα	βάδα	13	1200	770		40	<b>2.010</b>
18	Βανίλιες συσκευασία 30τεμ.	πακέτο	13	40	11		18	<b>69</b>
19	Βαφή αυγών 3γρ.	Τεμ.	24	30	13		4	<b>47</b>
20	Βούτυρο συσκ. 800γρ.	τεμ	13				15	<b>15</b>
21	Βούτυρο τύπου σοφτ συσκ. 1κιλών	τεμ	13	300	140			<b>440</b>
22	Βρώμη 500γρ.	τεμ.	13		20			<b>20</b>
23	Γάλα προσχολικής ηλικίας 410γρ.	Τεμ.	13	300	10			<b>310</b>
24	Γάλα βρεφικής ηλικίας 410γρ.	Τεμ.	13		10			<b>10</b>
25	Γάλα εβαπορέ συσκ. 410γρ.	τεμ	13	500	500		60	<b>1.060</b>
26	Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 410γρ.	τεμ	13		100	12.000		<b>12.100</b>
27	Γάλα ζαχαρούχο 397γρ.	τεμ	13	50	110			<b>160</b>
28	Γαλοπούλα	κιλά	13		50		115	<b>165</b>
29	Γαρυφαλλο (ολόκληρο) 30γρ.	τεμ	13	10				<b>10</b>
30	Γαρυφαλλο σκόνη 15γρ.	τεμ	13	20	10		6	<b>36</b>
31	Γιαούρτι πλήρες στραγγιστό συσκ. 1kg	τεμ	13	800	355		15	<b>1.170</b>
32	Δάφνη 50γρ.	τεμ	13	20			6	<b>26</b>
33	Δεντρολίβανο 100γρ.	τεμ	13	10				<b>10</b>
34	Δημητριακά συσκ. 500γρ.	τεμ	13		50			<b>50</b>
35	Δημητριακά βρώμης συσκ. 375γρ.	τεμ.	13	300	50			<b>350</b>
36	Δυόσμος συσκ. 50 γρ.	τεμ	13	20	2			<b>22</b>

37	<b>Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο 1lt</b>	φιάλη	13			4.000		<b>4.000</b>
38	<b>Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο 5lt</b>	φιάλη	13	120	52		10	<b>182</b>
39	<b>Ελαιόλαδο ραφινάρισμένο 4lt</b>	φιάλη	13	100	0			<b>100</b>
40	Ερμόλ για παγωτό συσκ. 250γρ.	τεμ	13		30			<b>30</b>
41	Ζαμπόν για τσοστ	κιλό	13		6			<b>6</b>
42	Ζάχαρη άχνη 400γρ.	τεμ	13	50	35			<b>85</b>
43	Ζάχαρη συσκ. 1kg	τεμ	13	300	208	4.000	30	<b>4.538</b>
44	Ζάχαρη καστανή 500γρ.	τεμ.	13		40			<b>40</b>
45	Ζελέ 2Χ100γρ.	πακέτο	13		16			<b>16</b>
46	Ζελεδάκια συσκ. 1kg	τεμ	13	80	78			<b>158</b>
47	Ζυμαρικά κοφτό 500γρ.	τεμ	13	1500	503			<b>2.003</b>
48	Ζυμαρικά Νο2 500γρ.	τεμ	13	500	16			<b>516</b>
49	Ζυμαρικά Νο6 500γρ.	τεμ	13	600	0	4.000		<b>4.600</b>
50	Ηλιέλαιο συσκ. 5lt	φιάλη	13		10			<b>10</b>
51	Θυμάρι 50γρ.	τεμ	13	10	2			<b>12</b>
52	Κακάο συσκ. 125γρ.	τεμ	13	40	22			<b>62</b>
53	Καλαμάρι κατ/νο	κιλό	13		2			<b>2</b>
54	Καλαμπόκι κατ/νο 450γρ.	τεμ	13		25			<b>25</b>
55	Κανέλλα συσκ. 50γρ.	τεμ	13	50	20		6	<b>76</b>
56	Καραμέλες συσκ. 1kg	τεμ	13			30		<b>30</b>
57	Καραμέλες μαστίχας συσκ. 1kg	κιλά	13		2	15		<b>17</b>
58	Κάρυ 30γρ.	τεμ	13	20				<b>20</b>
59	Καρυδόψιχα	κιλό	13	10	8			<b>18</b>
60	Καταΐφι συσκ. 500γρ.	τεμ	13		12			<b>12</b>
61	Καφές ελληνικός 197γρ.	τεμ	13		100	20	120	<b>240</b>
62	Καφές νες 200γρ.	τεμ	13		4			<b>4</b>
63	Καφές φίλτρου 250γρ.	τεμ	13		11			<b>11</b>
64	Κέτσαπ 500γρ.	τεμ	13		15			<b>15</b>
65	Κονιάκ 3* 0,7l	φιάλη	24	10	7	26		<b>43</b>
66	Κόρν φλάουερ 200γρ.	τεμ	13	80	32		10	<b>122</b>
67	Κόρν φλέικς 375γρ.	τεμ	13	300	100			<b>400</b>
68	Κουβερτούρα 125γρ.	τεμ	13	20	50			<b>70</b>
69	Κράκερς τετράγωνα 140 γρ.	Τεμ.	13		100			<b>100</b>
70	Κρέμα άνθος αραβοσίτου 180γρ.	τεμ	13	80	210			<b>290</b>
71	Κρέμα βανίλια παιδική 300γρ.	τεμ	13	100	15			<b>115</b>
72	Κρέμα γάλακτος 300ml	τεμ	13	50	10			<b>60</b>
73	Κρέμα σοκολάτα 160γρ.	τεμ	13	50				<b>50</b>
74	Κρέμα Φαρίνα παιδική 300γρ.	τεμ	13	50	4			<b>54</b>
75	Κριθαράκι (μέτριο ή χονδρό)	τεμ	13	1000	520	4.000		<b>5.520</b>
76	Κρουασάν σοκολάτα 70γρ.	τεμ	13				1.300	<b>1.300</b>
77	Κρούστα για πίτες λεπτή 450γρ.	Τεμ.	13	30	10			<b>40</b>
78	Κρούστα σφολιάτας 850γρ.	τεμ	13	180	140			<b>320</b>
79	Κύμινο 30γρ.	τεμ	13	20	10			<b>30</b>
80	Λεμονάδα 1lt	τεμ	13	12	15			<b>27</b>
81	Λικέρ Μαστίχας 500ml	φιάλη	24		1	10		<b>11</b>
82	Λουκανοπιτάκια 1kg	τεμ	13	50	15			<b>65</b>
83	Μαγειρικό λίπος 800γρ.	τεμ	13		30			<b>30</b>
84	Μαγιά νωπή 50γρ.	τεμ	13	100	10			<b>110</b>
85	Μαγιά ξηρή 9γρ.	3δα	13		45		80	<b>125</b>
86	Μαρμελάδα 500γρ.	τεμ	13	150	83		24	<b>257</b>
87	Μαχλέπι 10γρ.	τεμ	13		10			<b>10</b>

88	Μέλι 900γρ.	700γρ.	13	240	102		20	<b>362</b>
89	Μερέντα 450γρ.	τεμ	13		20			<b>20</b>
90	Μοσχοκάρυδο 15γρ.	τεμ	13	20	10			<b>30</b>
91	Μουστάρδα 500γρ.	τεμ	24		11		10	<b>21</b>
92	Μπάμιες κατ/νες	κιλό	13		2			<b>2</b>
93	Μπαχάρι (ολόκληρο ή τριμμένο) 50γρ	τεμ	13	30	11			<b>41</b>
94	Μπέικιν πάουντερ 200γρ.	τεμ	13	20	46		15	<b>81</b>
95	Μπέικον καπνιστό	κιλό	13		1			<b>1</b>
96	Μπισκότα τύπου πτι μπερ 225γρ.	πακέτο	13	600	350		140	<b>1.090</b>
97	Μπισκότα τύπου ΜΙΡΑΝΤΑ 250γρ.	πακέτο	13	800	70			<b>870</b>
98	Μπισκοτόκρεμα 300γρ.	τεμ	13	50	30			<b>80</b>
99	Ξύδι 350ml	φιάλη	13	300	80		25	<b>405</b>
100	Οίνος Λευκός Χίου 750ml	φιάλη	24	10	6	6		<b>22</b>
101	Οίνος Ερυθρός Χίου 750ml	φιάλη	24	10	6	6		<b>22</b>
102	Παγωτό 2000ml	τεμ	13	80				<b>80</b>
103	Πάπρικα 50γρ.	τεμ	13	50			3	<b>53</b>
104	Πιπέρι σε σκόνη 50γρ.	τεμ	13	100	30		3	<b>133</b>
105	Πλιγούρι 500γρ.	τεμ.	13		12			<b>12</b>
106	Πορτοκαλάδα 1lt	τεμ	13	120				<b>120</b>
107	Ρεβίθια συσκ. 1kg	τεμ	13	200	100			<b>300</b>
108	Ρετσίνα 500ml	φιάλη	24	10	30			<b>40</b>
109	Ρίγανη 50γρ.	τεμ	13	50	10		6	<b>66</b>
110	Ριζάλευρο συσκ. 300γρ.	τεμ	13		8			<b>8</b>
111	Ρύζι κίτρινο (bonnet) συσκ. 1kg	τεμ	13	500	143			<b>643</b>
112	Ρύζι γλασσέ συσκ. 1kg	τεμ	13	150	100	4.000		<b>4.250</b>
113	Σάλτσα πελτέ 400γρ.	τεμ	13	20	120		24	<b>164</b>
114	Σιμιγδάλι χοντρό 500γρ.	τεμ	13	25	14			<b>39</b>
115	Σιμιγδάλι ψιλό 500γρ.	τεμ	13	25	14		12	<b>51</b>
116	Σόδα σε σκόνη 20γρ.	τεμ	24	300	20			<b>320</b>
117	Σοκολατάκια γεμιστά πραλίνας	κιλό	13			28		<b>28</b>
118	Σοκολατάκια χριστουγεννιάτικα	κιλό	13	300	30		2	<b>332</b>
119	Σουσάμι 50γρ.	τεμ	13		10			<b>10</b>
120	Σπανάκι κατ/vo	κιλό	13	100	40			<b>140</b>
121	Σπανακοπιτάκια 750γρ.	πακέτο	13	50	10			<b>60</b>
122	Σταφίδα ξανθή	κιλό	13		3			<b>3</b>
123	Σφολιατάκια τετράγωνα 500γρ.	πακέτο	13		10			<b>10</b>
124	Ταχίνι 500γρ.	τεμ	13	80	17			<b>97</b>
125	Τραχανάς 500γρ.	τεμ	13	50	4			<b>54</b>
126	Τσάι συσκ. 20 φακελ. (20X1,5γρ.)	τεμ	13		50		5	<b>55</b>
127	Τυρί /γραβιέρα Ελληνική	κιλό	13	80	100			<b>180</b>
128	Τυρί /κεφαλογραβιέρα Ελληνική	κιλό	13	80	26			<b>106</b>
129	Τυρί γκούντα για τοστ	κιλό	13	360	240		115	<b>715</b>
130	Τυρί γκούντα τριμμένο	κιλό	13	40	56		170	<b>266</b>
131	Τυρί κασέρι	κιλό	13	400	40			<b>440</b>
132	Τυρί τριμμένο	κιλό	13	240	76			<b>316</b>
133	Τυρί φέτα Ελληνική	κιλό	13	500	65			<b>565</b>
134	Τυροπιτάκια συσκ. 1kg	πακέτο	13	50	55			<b>105</b>
135	Φακές μεσαίες συσκ. 1kg	τεμ	13	400	120	4.000		<b>4.520</b>

136	Φασολάκια κατ/να 450γρ.	τεμ	13	1000	100			<b>1.100</b>
137	Φασόλες ψιλές συσκ. 1kg	τεμ	13	200	120	4.000		<b>4.320</b>
138	Φέτα τρίμμα	κιλό	13		40			<b>40</b>
139	Φιδέ (μαλλιά αγέλου) 500γρ.	τεμ	13	24	20			<b>44</b>
140	Φουντούκι ψημένο	κιλό	13			26		<b>26</b>
141	Φρουτόκρεμα 300γρ.	τεμ	13	50	4			<b>54</b>
142	Φρυγανιές 510γρ.	πακέτο	13		70			<b>70</b>
143	Φρυγανιές ολικής αλέσεως 510γρ.	πακέτο	13	500	40			<b>540</b>
144	Φύλλο κρούστας για γλυκά 450γρ.	πακέτο	13	50	27			<b>77</b>
145	Φυτική σαντιγί 500γρ.	τεμ	24	50	30			<b>80</b>
146	Χαλβάς	κιλό	13	100	10			<b>110</b>
147	Χαμομήλι 20 φακελ. (20Χ1γρ.)	πακέτο	13		30			<b>30</b>
148	Χταπόδι κατ/νο	κιλό	13	100				<b>100</b>
149	Χυλοπίτες 500γρ.	τεμ	13	240	95			<b>335</b>
150	Χυμός βύσσινο 1lt	τεμ	13	12	10			<b>22</b>
151	Χυμός Γκρεϊπ φρουτ 1lt	τεμ	24		20			<b>20</b>
152	Χυμός φυσικός 1lt χωρίς προσθήκη ζάχαρης	τεμ.	13	120	180			<b>300</b>
153	Χωνάκια παγωτού συσκ. 12τεμ	πακέτο	13	120	20			<b>140</b>
154	Ψωμί για τoστ 700γρ. (28 φέτες)	Τεμ.	13		110			<b>110</b>
155	Ψωμί για τoστ ολικής 450γρ.	τεμ.	13	1500	700		500	<b>2.700</b>

ΟΜΑΔΑ Β : ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ								
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ	Δ.ΧΙΟΥ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ	
156	Αμυγδαλωτά μαστίχας (διπλά)	κιλό	24			18		<b>18</b>
157	Αρτοποιασκείασμα 350 γρ. Ημίλευκο	τεμ	13		10			<b>10</b>
158	Αρτοποιασκείασμα 350 γρ. Ολικής	τεμ	13	6.800	1650			<b>8.450</b>
159	Ατομικά τσουρέκια (σκέτα ή με φλουρί)	τεμ	24	500	180	350		<b>1.030</b>
160	Βασιλόπιτα κιλό	κιλό	24	30	7	6		<b>43</b>
161	Βουτήματα διάφορα	κιλό	24			20		<b>20</b>
162	Καριόκες	κιλό	24			10		<b>10</b>
163	Κουραμπιέδες	κιλό	24	50	5	26	5	<b>86</b>
164	Κριτσινάκια διάφορα 250γρ.	πακέτο	24			12		<b>12</b>
165	Μελομακάρονα	κιλό	24	50	5	26	5	<b>86</b>
166	Μπεζές	κιλό	24			6		<b>6</b>
167	Μπόμπα αλμυρή	τεμ.	24			12		<b>12</b>
168	Ροδίνα νηστίσιμα	κιλό	24			6		<b>6</b>
169	Σταφιδόψωμα	τεμ	24	500	120		1.000	<b>1.620</b>
170	Τσουρέκι	τεμ	24	500	245		30	<b>775</b>
171	Φλωρεντίνες	κιλό	24			6		<b>6</b>

Τα είδη Κρεοπωλείου, 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 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/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			
172	Κοτόπουλα νωπά ντόπια	κιλό	13	1500	410			<b>1.910</b>
173	Κρέας νωπό μόσχου εγχώρ. Κατσαρ. Α/Ο	κιλό	13	800	310			<b>1.110</b>
174	Κιμάς νωπός μόσχου	κιλό	13	900	256			<b>1.156</b>
175	Χοιρινές μπριζόλες	κιλό	13	300				<b>300</b>
176	Χοιρινό νωπό εγχώριο κατσαρ. Α/Ο	κιλό	13		10			<b>10</b>

ΟΜΑΔΑ Δ : ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ								
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ			
177	Αγγούρια	Τεμ.	13	1000	203			<b>1.203</b>
178	Ακτινίδια	κιλό	13	50	200			<b>250</b>
179	Άνηθος ματσάκι	τεμ	13	250	52			<b>302</b>
180	Αχλάδια	κιλό	13	2000	450			<b>2.450</b>
181	Καΐσια	κιλό	13	100				<b>100</b>
182	Καρότα	-//-	13	1000	191			<b>1.191</b>
183	Καρπούζι εποχής	-//-	13	1200	190			<b>1.390</b>
184	Κεράσι εποχής	-//-	13	150	80			<b>230</b>
185	Κολοκύθια	-//-	13	100	182			<b>282</b>
186	Κουνουπίδι	-//-	13	40				<b>40</b>
187	Κρεμμύδια ξερά	-//-	13	1200	161			<b>1.361</b>
188	Κρεμμύδια Φρέσκα	-//-	13	60	11			<b>71</b>
189	Λάχανο εποχής	-//-	13	800	20			<b>820</b>
190	Λεμόνια	-//-	13	700	100			<b>800</b>
191	Μαϊντανό ματσάκι	-//-	13	300	41			<b>341</b>
192	Μανταρίνια	-//-	13	200	100			<b>300</b>
193	Μαρούλι εποχής	-//-	13	400	50			<b>450</b>
194	Μελιτζάνες	-//-	13	50				<b>50</b>
195	Μήλα	-//-	13	3000	495			<b>3.495</b>
196	Μπανάνες	-//-	13	3000	602			<b>3.602</b>
197	Νεκταρίνια	-//-	13	300	60			<b>360</b>
198	Ντομάτες	-//-	13	1200	204			<b>1.404</b>
199	Ξυλάγγουρα	-//-	13		40			<b>40</b>
200	Πατάτες φρέσκες-ΧΙΟΥ	-//-	13	6000	1520			<b>7.520</b>
201	Πατζάρια	-//-	13	30				<b>30</b>
202	Πεπόνι εποχής	-//-	13	600	154			<b>754</b>
203	Πιπεριές	-//-	13	40	5			<b>45</b>
204	Πορτοκάλια	-//-	13	2000	310			<b>2.310</b>



205	Ροδάκινα	-//-	13		75			75
206	Σέλινο ματσάκι	-//-	13		50			50
207	Σέλερυ	-//-	13	220				220
208	Σκόρδο	τεμ.	13	250	50			300
209	Σπανάκι	κιλά	13	100	30			130
210	Σταφύλια εποχής	-//-	13	400	70			470
211	Φρούλες	-//-	13	400	70			470

ΟΜΑΔΑ Ε : ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ								
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ			
212	Γαλέος	κιλό	13	700	10			710
213	Μπακαλιάρος	κιλό	13	700	200			900
214	Σκορπιός	κιλό	13	100				100
215	Χριστόψαρο	κιλό	13	200	20			220

ΟΜΑΔΑ ΣΤ : ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ								
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ			
216	Νερό φιάλη 6X1,5lt (εξάδα)	πακέτο	13	3.600	800			4.400
217	Νερό φιάλη 10lt	φιάλη	13		50			50

ΟΜΑΔΑ Ζ : ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ								
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ	Δ.ΧΙΟΥ	Α'ΒΑΘΜΙΑ & Β'ΒΑΘΜΙΑ	
218	Φρέσκο γάλα μόνιμου/αορίστου & ορισμένου χρόνου προσωπικού	1 λίτρο	13	15.664	1.500	95.304	14.520	126.988
219	Φρέσκο γάλα νηπίων στους παιδικούς σταθμούς	1 λίτρο	13	3.000	550			3.550
	ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ 5% ή 25%	1 λίτρο	13	3.916		4.765		8.681

Με βάση την 43726/ 8-6-2019 Κ.Υ.Α. (ΦΕΚ 2208 Β'/8-6-2019) Υπουργική Απόφαση περί "Παροχή μέσω ατομικής προστασίας σε υπαλλήλους των Ο.Τ.Α. και μέτρα προληπτικής ιατρικής", όπως ισχύει, 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. 16561/04-06-2019 έγγραφο του Τμήματος Αποθήκης & Προμηθειών.

**Α) Δ/ΝΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**

- 28 άτομα x 12 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 7.392 λίτρα (Προϋπολογισμού **9.605,90 ευρώ**)

**Β) Δ/ΝΣΗ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗΣ**

- 216 άτομα x 12 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 57.024 λίτρα (Προϋπολογισμού **74.102,69 ευρώ**)

**Γ) Δ/ΝΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**

- 64 άτομα x 12 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 16.896 λίτρα (Προϋπολογισμού **21.956,35 ευρώ**)

**Δ) Δ/ΝΣΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ & ΠΡΑΣΙΝΟΥ**

- 25 άτομα x 12 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 6.600 λίτρα (Προϋπολογισμού **8.576,70 ευρώ**)

**Ε) Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ, ΠΑΙΔΕΙΑΣ & ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ**

- 28 άτομα x 12 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 7.392 λίτρα (Προϋπολογισμού **9.605,90 ευρώ**)
- ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ 5% = 4.765 λίτρα (Προϋπολογισμού **6.192,12 ευρώ**)

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ
1	Γάλα 1 λίτρου εργαζομένων	λίτρα	95.304

**ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ** με Δικαίωμα Προαίρεσης 5% : (95.304+4.765) = **100.069** λίτρα

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

Η προμήθεια υπολογίζεται με βάση τα στοιχεία-καταστάσεις των εργαζομένων στην Α' Βάθμια & Β' Βάθμια Σχολική Επιτροπή του Δήμου Χίου σε απάντηση στο υπ' αριθμ. 16561/04-06-2019 έγγραφο του Τμήματος Αποθήκης & Προμηθειών ως εξής:

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

**ΣΤ) Α' ΒΑΘΜΙΑ & Β' ΒΑΘΜΙΑ ΣΧΟΛΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ Δ. ΧΙΟΥ**

- 66 άτομα x 10 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 14.520 λίτρα (Προϋπολογισμού **18.868,74 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. 16561/04-06-2019 έγγραφο του Τμήματος Αποθήκης & Προμηθειών, ως εξής:

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ
1	Γάλα 1 λίτρο εργαζομένων	λίτρα	15.664
1	Γάλα 1 λίτρου νηπίων	λίτρα	3.000

**Ζ) ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΠΑΙΔΙΚΩΝ ΣΤΑΘΜΩΝ-ΙΩΝΙΚΟΥ ΚΟΛΥΜΒΗΤΗΡΙΟΥ-ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΣΤΑΔΙΟΥ-ΦΙΛΑΡΜΟΝΙΚΗΣ**

- 33 άτομα x 12 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 8.712 λίτρα

- 24 άτομα x 12 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 6.336 λίτρα
- 2 άτομα x 4 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 176 λίτρα
- 4 άτομα x 5 μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 440 λίτρα
- ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ 25% = 3.916 λίτρα

ΣΥΝΟΛΟ Γάλα εργαζομένων με Δικαίωμα Προαίρεσης 25% : (15.664+3.916) = **19.580** λίτρα

ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ Γάλα εργαζομένων + Γάλα νηπίων: (19.580+3.000) = **22.580** 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. 16561/04-06-2019 έγγραφο του Τμήματος Αποθήκης & Προμηθειών ως εξής:

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ
1	Γάλα 1 λίτρο εργαζομένων	λίτρα	1.500
1	Γάλα 1 λίτρου νηπίων	λίτρα	550

Η) ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΠΑΙΔΙΚΩΝ ΣΤΑΘΜΩΝ

- 11 άτομα x μήνες x 22 ημέρες εργάσιμες = 1.500 λίτρα

ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ Γάλα εργαζομένων + Γάλα νηπίων: (1.500+550) = **2.050** λίτρα

## **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 ισοδύναμο ή ανώτερο πιστοποιητικό.**

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

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

Η παράδοση των ειδών Τροφίμων, του Οπωροπωλείου, των ειδών του Κρεοπωλείου και των ειδών Ιχθυοπωλείου θα γίνεται μία φορά κάθε εβδομάδα. Η παράδοση του 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: όξινο ανθρακικό νάτριο, δισόξινο πυροσφορικό νάτριο και δισόξινο φωσφορικό ασβέστιο. Η συσκευασία του να είναι χάρτινη των 500 γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000 .**

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

#### **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 του ενός (1) κιλού, να είναι μαλακή για ευκολότερη επάλειψη στο ψωμί. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **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 τριάντα (30) 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 πλήρες στραγγιστό**

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

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

### **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 εκατό (100) 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 (4) 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. 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 βρίσκονται 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.**

#### **54. 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.

#### **55. Κανέλα σκόνη**

Να είναι απαλλαγμένη 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.**

#### **56. 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.**

#### **57. 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.**

#### **58. Κάρυ συσκευασία**

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

#### **59. 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**

#### **60. Κανταΐφι**

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

#### **61. Καφές Ελληνικός, 62. 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.**

#### **63. 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**

#### **64. 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.**

#### **65. 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.**

#### **66. 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.**

#### **67. 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.**

#### **68. 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.**

#### **69. 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.**

#### **70. 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.**

#### **71. Κρέμα βανίλια παιδική**

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

#### **72. Κρέμα γάλακτος**

Κρέμα γάλακτος από αγελαδινό γάλα συσκευασίας 300ml, με 35% λιπαρά, χωρίς συντηρητικά. Ιδανική τόσο στη μαγειρική όσο και στην ζαχαροπλαστική, χωρίς συντηρητικά. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **73. Κρέμα σοκολάτα**

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

#### **74. Κρέμα Φαρίνα παιδική**

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

#### **75. Κριθαράκι**

**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.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.**

#### **76. 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.**

#### **77. 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.**

### **78. 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.**

### **79. Κύμινο**

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

### **80. 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.**

### **81. 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.**

### **82. 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.**

### **83. 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.**

### **84. 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.**

### **85. 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.**

### **86. 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.**

### **87. 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.

### **88. 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 900 γρ. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.**

#### **89. Μερέντα**

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

#### **90. 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.**

#### **91. 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.**

#### **92. 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.**

#### **93. Μπαχάρι**

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.**

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

#### **95. 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.**

#### **96. 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.**

#### **97. 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.**

### **98. Μπισκοτόκρεμα**

Να είναι σε συσκευασία αεροστεγής των 300gr ,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.**

### **99. 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.**

### **100 & 101 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.

### **102. 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.**

### **103. Πάπρικα**

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

### **104. Πιπέρι σε σκόνη**

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

### **105. Πλιγούρι**

Θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης παραγωγής σε συσκευασία 500 gr 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.**

### **106. 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.**

### **107. 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 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 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.**

### **108. Ρετσίνα**

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

### **109. 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.**

### **110. 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.**

### **111 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.**

### **112 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.**

### **113. 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.**

### **114. Σιμιγδάλι χοντρό- 115. 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.**

### **116. Σόδα**

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

### **117. Σοκολατάκια**

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

#### **118. 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.**

#### **119. 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.**

#### **120. 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.**

#### **121. 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.**

#### **122. 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.**

#### **123. 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.**

#### **124. 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.**

#### **125. 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.**

#### **126. 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.**

#### **127,128,129,130,131,132. 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. [\(Να κατατεθεί με την προσφορά\).](#)**

### **133. Τυρί φέτα, 138. 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 [\(Να κατατεθεί με την προσφορά\).](#)**

### **134. 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.**

### **135. 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 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 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.**

### **136. 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.**

### **137. Φασόλες**

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

### **139. Φιδέ (μαλλιιά αγγέλου)**

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

#### **140. Φουντούκια**

Φουντούκια ψημένα χωρίς αλάτι σε συσκευασία του κιλού.

#### **141. 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.**

#### **142. 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.**

#### **143. 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.**

#### **144. 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.**

#### **145. Φυτική σαντιγί**

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

#### **146. 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.**

#### **147. Χαμομήλι**

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

#### **148. 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.**

#### **149. Χυλοπίτες**

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

#### **150,151. Χυμός φρούτων 1 λίτρου**

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

#### **152. Χυμός 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.**

#### **153. 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.**

#### **154. Ψωμί για τوست**

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.**

#### **155. Ψωμί για τوست 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.**

### **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ**

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

#### **156. Αμυγδαλωτά Μαστίχας**

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

#### **157, 158, 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.

**159. Ατομικά τσουρεκάκια:** Η παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρέπει να ενεργείται πάντοτε με επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και να είναι Α' ποιότητας. Πρέπει να περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες. Απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή τους είναι

γάλα, βούτυρο, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι. Θα είναι σκέτα ή με φλουρί για κόψιμο βασιλόπιτας.

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

#### **161. Βουτήματα διάφορα**

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

#### **162. Καριόκες**

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

#### **163. Κουραμπιέδες**

Φρέσκο γλυκό κεράσματος σε συσκευασία του κιλού.

#### **164. 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.

#### **165. Μελομακάρονα**

Φρέσκο γλυκό κεράσματος σε συσκευασία του κιλού.

#### **166. Μπεζές**

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

#### **167. 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 κοιτοσαλάτα με γέμιση αυγό, καρτό, μουστάρδα, μαγιονέζα . Συνήθως αποτελείται από 26-30 τεμάχια στην καθεμιά μπόμπα.

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

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

#### **169. 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.

#### **170. 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.

#### **171. Φλωρεντίνες**

Φρέσκο γλυκό κεράσματος με αμύγδαλο σε συσκευασία του κιλού.

## **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ**

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

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

### **172. 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.

### **173. 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.λ.π. 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 ποιό τεμάχιο κρέας περιέχει. Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4ο C, οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 5,8 μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης.

### **174. 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.

### **175. Χοιρινές Μπριζόλες**

Να είναι νωπό εγχώριο, χοιρινές μπριζόλες, συσκευασμένο σε κενό Α' ποιότητας απαλλαγμένο από λίπος, τένοντες κ.λ.π. Να προέρχεται από ζώα υγιή και να είναι άριστης 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 ποιό τεμάχιο κρέας περιέχει. Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4ο C, οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 5,8 μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης.

## **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ**

**177-211.** 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, κρίζερ κ.λ.π. **(Θα δοθεί ποσοστό έκπτωσης)**

#### **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ**

**212-215.** Ο προμηθευτής υποχρεούται να προμηθεύει τα είδη Ιχθυοπωλείου, ποσότητα και ποιότητα όπως θα ορίζει η σχετική παραγγελία του αρμόδιου του κάθε φορέα. Η παραγγελία θα είναι έγγραφη και θα παραδίδεται στον χορηγητή **τουλάχιστον δύο εργάσιμες ημέρες πριν την παράδοσή τους.**

**(Θα δοθεί ποσοστό έκπτωσης)**

Τα αλιεύματα ( Γαλέος, Κολιοί, Μπακαλιάρος, Χριστόψαρο, Σκορπιός) πρέπει να είναι Α' ποιότητας, αρίστης θρεπτικής κατάστασης και πολύ φρέσκα. Το δέρμα τους θα είναι λείο, 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.λ.π. για τα ψάρια που προσφέρονται, να ζητά σχετική γνωμάτευση από την αρμόδια υπηρεσία.

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

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

**216-217.** Σε πλαστικό μπουκάλι του 1,5 λίτρου και σε φιάλη 10λίτρων. Στην ετικέτα τους να αναγράφεται η σκληρότητα, η Αγωγιμότητα, το ΡΗ καθώς και η περιεκτικότητά τους σε ανιόντα και κατιόντα. Η ένδειξη αυτή πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος. **Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. [\(Να κατατεθεί με την προσφορά\).](#)**

#### **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΦΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

**218-219.**

- 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 ή σε ειδική πλαστική φιάλη 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 ή ισοδύναμο ή ανώτερο**) 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 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 ταρέποντα.
- 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 05-07-2019	ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ 05-07-2019
	Ο ΤΜΗΜΑΤΑΡΧΗΣ
Φαφαλιός Αδαμάντιος	Χαμέτης Ιωάννης

### ΙΙΙ. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

ΟΜΑΔΑ Α : ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ	ΔΑΠΑΝΗ
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ	Δ.ΧΙΟΥ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ			
1	Αλάτι συσκ. 500γρ.	τεμ	13	400	71		12	<b>483</b>	0,51	247,69
2	Αλεύρι γενικής χρήσης 1kg	Τεμ.	13		125	4.000	250	<b>4.375</b>	0,70	3.062,50
3	Αλεύρι γενικής χρήσης 1kg ολικής	Τεμ.	13	150	50			<b>200</b>	2,11	422,00
4	Αλεύρι για τσουρέκι 1kg	Τεμ.	13		10			<b>10</b>	2,19	21,93
5	Αλεύρι που φουσκώνει 500γρ.	Τεμ.	13		80		30	<b>110</b>	0,83	90,83
6	Αλεύρι που φουσκώνει 500γρ. Ολικής	Τεμ.	13	400	100			<b>500</b>	1,00	500,00
7	Αλμυρά κράκερς 120γρ.	τεμ	13	0	34			<b>34</b>	0,94	31,97
8	Αμμωνία 28γρ.	τεμ	24	40	10			<b>50</b>	0,18	8,97
9	Αμύγδαλο (αλμυρό)	κιλό	24			26		<b>26</b>	11,00	286,00
10	Αμυγδαλόψιχα	κιλό	13	10	8			<b>18</b>	9,00	162,00
11	Ανάμικτα λαχανικά κατ/να 450γρ.	Τεμ.	13		105			<b>105</b>	1,85	194,59
12	Ανθόνερο 500ml	Τεμ.	13		2			<b>2</b>	1,93	3,85
13	Αποφλοιωμένα ντοματάκια συσκ. 400γρ.	τεμ	13	2.500	175			<b>2.675</b>	0,68	1.829,06
14	Αραβοσιτέλαιο συσκ. 5lt	φιάλη	13	50	2			<b>52</b>	10,68	555,56
15	Αραιός χυμός ντομάτας 500γρ.	τεμ	13	1.800	200	4.000		<b>6.000</b>	0,40	2.400,00
16	Αρακάς κατ/νος συσκ 450γρ.	Τεμ.	13	1.000	100			<b>1.100</b>	2,28	2.502,75
17	Αυγά φρέσκα	δάδα	13	1.200	770		40	<b>2.010</b>	1,01	2.028,44
18	Βανίλιες συσκευασία 30τεμ.	πακέτο	13	40	11		18	<b>69</b>	3,50	241,50
19	Βαφή αυγών 3γρ.	Τεμ.	24	30	13		4	<b>47</b>	1,10	51,82
20	Βούτυρο συσκ. 800γρ.	τεμ	13				15	<b>15</b>	3,68	55,13
21	Βούτυρο τύπου σοφτ συσκ. 1κιλών	τεμ	13	300	140			<b>440</b>	3,52	1.548,80
22	Βρώμη 500γρ.	τεμ.	13		20			<b>20</b>	2,11	42,20
23	Γάλα προσχολικής ηλικίας 410γρ.	Τεμ.	13	300	10			<b>310</b>	0,91	281,56
24	Γάλα βρεφικής ηλικίας 410γρ.	Τεμ.	13		10			<b>10</b>	0,91	9,08
25	Γάλα εβαπορέ συσκ. 410γρ.	τεμ	13	500	500		60	<b>1.060</b>	0,83	875,23
26	Γάλα εβαπορέ ελαφρύ 410γρ.	τεμ	13		100	12.000		<b>12.100</b>	0,63	7.623,00
27	Γάλα ζαχαρούχο 397γρ.	τεμ	13	50	110			<b>160</b>	1,10	176,15
28	Γαλοπούλα	κιλά	13		50		115	<b>165</b>	9,63	1.589,45
29	Γαρούφαλλο (ολόκληρο) 30γρ.	τεμ	13	10				<b>10</b>	1,77	17,69
30	Γαρούφαλλο σκόνη 15γρ.	τεμ	13	20	10		6	<b>36</b>	0,71	25,54
31	Γιαούρτι πλήρες στραγγιστό συσκ. 1kg	τεμ	13	800	355		15	<b>1.170</b>	3,09	3.617,34
32	Δάφνη 50γρ.	τεμ	13	20			6	<b>26</b>	2,00	52,00
33	Δεντρολίβανο 100γρ.	τεμ	13	10				<b>10</b>	2,00	20,00
34	Δημητριακά συσκ. 500γρ.	τεμ	13		50			<b>50</b>	3,20	160,00
35	Δημητριακά βρώμης συσκ. 375γρ.	τεμ.	13	300	50			<b>350</b>	5,68	1.988,00
36	Δυόσμος συσκ. 50 γρ.	τεμ	13	20	2			<b>22</b>	1,71	37,61
37	<b>Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο 1lt</b>	φιάλη	13			4.000		<b>4.000</b>	<b>5,91</b>	23.640,00
38	<b>Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο 4lt</b>	φιάλη	13	120	52		10	<b>182</b>	<b>25,40</b>	4.622,80
39	<b>Ελαιόλαδο ραφινρισμένο 4lt</b>	φιάλη	13	100	0			<b>100</b>	<b>17,45</b>	1.745,00
40	Ερμόλ για παγωτό συσκ. 250γρ.	τεμ	13		30			<b>30</b>	1,62	48,46
41	Ζαμπόν για τoστ	κιλό	13		6			<b>6</b>	6,40	38,40
42	Ζάχαρη άχνη 400γρ.	τεμ	13	50	35			<b>85</b>	1,05	89,25



43	Ζάχαρη συσκ. 1kg	τεμ	13	300	208	4.000	30	<b>4.538</b>	0,75	3.403,50
44	Ζάχαρη καστανή 500γρ.	τεμ.	13		40			<b>40</b>	1,22	48,80
45	Ζελέ 2Χ100γρ.	πακέτο	13		16			<b>16</b>	1,19	19,01
46	Ζελεδάκια συσκ. 1kg	τεμ	13	80	78			<b>158</b>	6,28	992,56
47	Ζυμαρικά κοφτό 500γρ.	τεμ	13	1.500	503			<b>2.003</b>	0,84	1.690,61
48	Ζυμαρικά Νο2 500γρ.	τεμ	13	500	16			<b>516</b>	0,84	435,52
49	Ζυμαρικά Νο6 500γρ.	τεμ	13	600	0	4.000		<b>4.600</b>	0,55	2.530,00
50	Ηλιέλαιο συσκ. 5lt	φιάλη	13		10			<b>10</b>	11,54	115,38
51	Θυμάρι 50γρ.	τεμ	13	10	2			<b>12</b>	2,00	24,00
52	Κακάο συσκ. 125γρ.	τεμ	13	40	22			<b>62</b>	1,28	79,49
53	Καλαμάρι κατ/νο	κιλό	13		2			<b>2</b>	9,08	18,16
54	Καλαμπόκι κατ/νο 450γρ.	τεμ	13		25			<b>25</b>	2,57	64,22
55	Κανέλλα συσκ. 50γρ.	τεμ	13	50	20		6	<b>76</b>	1,35	102,63
56	Καραμέλες συσκ. 1kg	τεμ	13			30		<b>30</b>	6,28	188,46
57	Καραμέλες μαστίχας συσκ. 1kg	κιλά	13		2	15		<b>17</b>	5,36	91,12
58	Κάρυ 30γρ.	τεμ	13	20				<b>20</b>	1,90	38,00
59	Καρυδόψιχα	κιλό	13	10	8			<b>18</b>	11,93	214,68
60	Καταίφι συσκ. 500γρ.	τεμ	13		12			<b>12</b>	2,69	32,31
61	Καφές ελληνικός 197γρ.	τεμ	13		100	20	120	<b>240</b>	2,20	528,00
62	Καφές νες 200γρ.	τεμ	13		4			<b>4</b>	5,50	22,00
63	Καφές φίλτρου 250γρ.	τεμ	13		11			<b>11</b>	3,08	33,85
64	Κέτσαπ 500γρ.	τεμ	13		15			<b>15</b>	1,71	25,64
65	Κονιάκ 3* 0,7l	φιάλη	24	10	7	26		<b>43</b>	11,27	484,61
66	Κόρν φλάουερ 200γρ.	τεμ	13	80	32		10	<b>122</b>	0,85	104,27
67	Κόρν φλέικς 375γρ.	τεμ	13	300	100			<b>400</b>	2,80	1.120,00
68	Κουβερτούρα 125γρ.	τεμ	13	20	50			<b>70</b>	0,91	64,02
69	Κράκερς τετράγωνα 140 γρ.	Τεμ.	13		100			<b>100</b>	0,94	94,02
70	Κρέμα άνθος αραβοσίτου 180γρ.	τεμ	13	80	210			<b>290</b>	0,85	245,38
71	Κρέμα βανίλια παιδική 300γρ.	τεμ	13	100	15			<b>115</b>	4,00	460,00
72	Κρέμα γάλακτος 300ml	τεμ	13	50	10			<b>60</b>	2,50	150,00
73	Κρέμα σοκολάτα 160γρ.	τεμ	13	50				<b>50</b>	0,96	47,86
74	Κρέμα Φαρίνα παιδική 300γρ.	τεμ	13	50	4			<b>54</b>	3,00	162,00
75	Κριθαράκι (μέτριο ή χονδρό)	τεμ	13	1.000	520	4.000		<b>5.520</b>	0,55	3.036,00
76	Κρουασάν σοκολάτα 70γρ.	τεμ	13				1.300	<b>1.300</b>	0,27	355,56
77	Κρούστα για πίτες λεπτή 450γρ.	Τεμ.	13	30	10			<b>40</b>	2,35	94,02
78	Κρούστα σφολιάτας 850γρ.	τεμ	13	180	140			<b>320</b>	3,44	1.102,22
79	Κύμινο 30γρ.	τεμ	13	20	10			<b>30</b>	1,15	34,62
80	Λεμονάδα 1lt	τεμ	13	12	15			<b>27</b>	1,20	32,40
81	Λικέρ Μαστίχας 500ml	φιάλη	24		1	10		<b>11</b>	9,00	99,00
82	Λουκανοπιτάκια 1kg	τεμ	13	50	15			<b>65</b>	4,00	260,00
83	Μαγειρικό λίπος 800γρ.	τεμ	13		30			<b>30</b>	3,67	110,00
84	Μαγιά νωπή 50γρ.	τεμ	13	100	10			<b>110</b>	0,41	45,13
85	Μαγιά ξηρή 9γρ.	3δα	13		45		80	<b>125</b>	0,85	106,84
86	Μαρμελάδα 500γρ.	τεμ	13	150	83		24	<b>257</b>	1,45	372,65
87	Μαχλέπι 10γρ.	τεμ	13		10			<b>10</b>	1,30	13,00
88	Μέλι 900γρ.	900γρ.	13	240	102		20	<b>362</b>	8,99	3.254,68
89	Μερέντα 450γρ.	τεμ	13		20			<b>20</b>	1,76	35,21
90	Μοσχοκάρυδο 15γρ.	τεμ	13	20	10			<b>30</b>	0,70	21,00
91	Μουστάρδα 500γρ.	τεμ	24		11		10	<b>21</b>	2,56	53,85
92	Μπάμιες κατ/νες	κιλό	13		2			<b>2</b>	4,72	9,44
93	Μπαχάρι (ολόκληρο ή τριμμένο) 50γρ	τεμ	13	30	11			<b>41</b>	1,00	41,00
94	Μπέικιν πάουντερ 200γρ.	τεμ	13	20	46		15	<b>81</b>	1,08	87,23
95	Μπικικον καπνιστό	κιλό	13		1			<b>1</b>	7,06	7,06
96	Μπισκότα τύπου πι μπερ 225γρ.	πακέτο	13	600	350		140	<b>1.090</b>	0,90	981,00
97	Μπισκότα τύπου ΜΙΡΑΝΤΑ 250γρ.	πακέτο	13	800	70			<b>870</b>	1,15	1.000,50

98	Μπισκοτόκρεμα 300γρ.	τεμ	13	50	30			<b>80</b>	4,13	330,28
99	Ξύδι 350ml	φιάλη	13	300	80		25	<b>405</b>	0,70	283,50
100	Οίνος Λευκός Χίου 750ml	φιάλη	24	10	6	6		<b>22</b>	6,00	132,00
101	Οίνος Ερυθρός Χίου 750ml	φιάλη	24	10	6	6		<b>22</b>	6,00	132,00
102	Παγωτό 2000ml	τεμ	13	80				<b>80</b>	6,00	480,00
103	Πάπρικα 50γρ.	τεμ	13	50			3	<b>53</b>	1,00	53,00
104	Πιπέρι σε σκόνη 50γρ.	τεμ	13	100	30		3	<b>133</b>	1,70	226,10
105	Πλιγούρι 500γρ.	τεμ.	13		12			<b>12</b>	2,52	30,24
106	Πορτοκαλάδα 1lt	τεμ	13	120				<b>120</b>	1,20	144,00
107	Ρεβίθια συσκ. 1kg	τεμ	13	200	100			<b>300</b>	3,39	1.017,00
108	Ρετσίνα 500ml	φιάλη	24	10	30			<b>40</b>	1,30	52,00
109	Ρίγανη 50γρ.	τεμ	13	50	10		6	<b>66</b>	1,44	95,33
110	Ριζάλευρο συσκ. 300γρ.	τεμ	13		8			<b>8</b>	2,34	18,72
111	Ρύζι κίτρινο (bonnet) συσκ. 1kg	τεμ	13	500	143			<b>643</b>	1,36	873,06
112	Ρύζι γλασσέ συσκ. 1kg	τεμ	13	150	100	4.000		<b>4.250</b>	1,30	5.525,00
113	Σάλτσα πελτέ 400γρ.	τεμ	13	20	120		24	<b>164</b>	1,37	224,27
114	Σιμιγδάλι χοντρό 500γρ.	τεμ	13	25	14			<b>39</b>	0,85	33,28
115	Σιμιγδάλι ψιλό 500γρ.	τεμ	13	25	14		12	<b>51</b>	0,84	43,05
116	Σόδα σε σκόνη 20γρ.	τεμ	24	300	20			<b>320</b>	0,25	80,00
117	Σοκολατάκια γεμιστά πραλίνας	κιλό	13			28		<b>28</b>	9,10	254,80
118	Σοκολατάκια χριστουγεννιάτικα	κιλό	13	300	30		2	<b>332</b>	9,50	3.154,00
119	Σουσάμι 50γρ.	τεμ	13		10			<b>10</b>	0,72	7,21
120	Σπανάκι κατ/νο	κιλό	13	100	40			<b>140</b>	3,30	462,39
121	Σπανακοπιτάκια 750γρ.	πακέτο	13	50	10			<b>60</b>	3,00	180,00
122	Σταφίδα ξανθή	κιλό	13		3			<b>3</b>	3,00	9,00
123	Σφολιατάκια τετράγωνα 500γρ.	πακέτο	13		10			<b>10</b>	3,20	32,00
124	Ταχίни 500γρ.	τεμ	13	80	17			<b>97</b>	5,00	485,00
125	Τραχανάς 500γρ.	τεμ	13	50	4			<b>54</b>	2,85	154,07
126	Τσάι συσκ. 20 φακελ. (20X1,5γρ.)	τεμ	13		50		5	<b>55</b>	1,50	82,26
127	Τυρί /γραβιέρα Ελληνική	κιλό	13	80	100			<b>180</b>	12,02	2.163,30
128	Τυρί /κεφαλογραβιέρα Ελληνική	κιλό	13	80	26			<b>106</b>	10,00	1.060,00
129	Τυρί γκούντα για τοστ	κιλό	13	360	240		115	<b>715</b>	4,80	3.432,00
130	Τυρί γκούντα τριμένο	κιλό	13	40	56		170	<b>266</b>	4,80	1.276,80
131	Τυρί κασέρι	κιλό	13	400	40			<b>440</b>	9,17	4.036,70
132	Τυρί τριμένο	κιλό	13	240	76			<b>316</b>	8,44	2.667,16
133	Τυρί φέτα Ελληνική	κιλό	13	500	65			<b>565</b>	6,78	3.830,60
134	Τυροπιτάκια συσκ. 1kg	πακέτο	13	50	55			<b>105</b>	4,02	421,79
135	Φακές μεσαίες συσκ. 1kg	τεμ	13	400	120	4.000		<b>4.520</b>	2,11	9.537,61
136	Φασολάκια κατ/να 450γρ.	τεμ	13	1.000	100			<b>1.100</b>	2,20	2.422,02
137	Φασόλες ψιλές συσκ. 1kg	τεμ	13	200	120	4.000		<b>4.320</b>	2,18	9.417,60
138	Φέτα τρίμμα	κιλό	13		40			<b>40</b>	3,67	146,79
139	Φιδέ (μαλλιά αγγέλου) 500γρ.	τεμ	13	24	20			<b>44</b>	1,45	63,80
140	Φουντούκι ψημένο	κιλό	13			26		<b>26</b>	10,78	280,28
141	Φρουτόκρεμα 300γρ.	τεμ	13	50	4			<b>54</b>	4,43	239,28
142	Φρυγανιές 510γρ.	πακέτο	13		70			<b>70</b>	1,54	107,69
143	Φρυγανιές ολικής αλέσεως 510γρ.	πακέτο	13	500	40			<b>540</b>	1,72	928,80
144	Φύλλο κρούστας για γλυκά 450γρ.	πακέτο	13	50	27			<b>77</b>	3,08	236,92
145	Φυτική σαντιγή 500γρ.	τεμ	24	50	30			<b>80</b>	1,50	120,00
146	Χαλβάς	κιλό	13	100	10			<b>110</b>	6,50	715,00
147	Χαμομήλι 20 φακελ. (20X1γρ.)	πακέτο	13		30			<b>30</b>	1,20	36,00
148	Χταπόδι κατ/νο	κιλό	13	100				<b>100</b>	11,62	1.162,00
149	Χυλοπίτες 500γρ.	τεμ	13	240	95			<b>335</b>	1,01	338,07
150	Χυμός βύσσινο 1lt	τεμ	13	12	10			<b>22</b>	1,29	28,39
151	Χυμός Γκρεπ φρουτ 1lt	τεμ	24		20			<b>20</b>	1,57	31,45
152	Χυμός φυσικός 1lt χωρίς προσθήκη ζάχαρης	τεμ.	13	120	180			<b>300</b>	1,20	360,00

153	Χωνάκια παγωτού συσκ. 12τεμ	πακέτο	13	120	20			140	1,71	239,32	
154	Ψωμί για τoστ 700γρ. (28 φέτες)	Τεμ.	13		110			110	1,90	209,00	
155	Ψωμί για τoστ oλικής 450γρ.	τεμ.	13	1.500	700		500	2.700	2,52	6.804,00	
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>59.907,32</b>	67.743,23
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>22.091,94</b>	24.999,61
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ ΚΟΙΝ. ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>65.360,37</b>	73.857,21
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΩΝ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>1.588,96</b>	1.877,04
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΚΔΑΠ ΜΕΑ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>5.683,99</b>	6.426,21
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Α' ΕΙΔΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>154.632,58</b>	<b>174.903,30</b>

ΟΜΑΔΑ Β : ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ											
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ	
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ	Δ.ΧΙΟΥ	ΚΔΑΠ ΜΕΑ				
156	Αμυγδαλωτά μαστίχας (διπλά)	κιλό	24			18		18	12,00	216,00	
157	Αρτοπαρασκεύασμα 350 γρ. Ημίλευκο	τεμ	13		10			10	1,00	10,00	
158	Αρτοπαρασκεύασμα 350 γρ. Ολικής	τεμ	13	6.800	1.650			8.450	0,73	6.168,50	
159	Ατομικά τσουρέκια (σκετα ή με φλουρί)	τεμ	24	500	180	350		1.030	0,50	515,00	
160	Βασυλόπιτα κιλό	κιλό	24	30	7	6		43	8,00	344,00	
161	Βουτήματα διάφορα	κιλό	24			20		20	10,00	200,00	
162	Καριόκες	κιλό	24			10		10	8,50	85,00	
163	Κουραμπιέδες	κιλό	24	50	5	26	5	86	8,50	731,00	
164	Κριτσινάκια διάφορα 250γρ.	πακέτο	24			12		12	4,00	48,00	
165	Μελομακάρονα	κιλό	24	50	5	26	5	86	8,50	731,00	
166	Μπεζές	κιλό	24			6		6	15,00	90,00	
167	Μπόμπα αλμυρή	τεμ.	24			12		12	16,00	192,00	
168	Ροδίνια νηστίσιμα	κιλό	24			6		6	15,00	90,00	
169	Σταφιδόψωμα	τεμ	24	500	120		1.000	1.620	0,50	810,00	
170	Τσουρέκι	τεμ	24	500	245		30	775	3,80	2.945,00	
171	Φλωρεντίνες	κιλό	24			6		6	11,00	66,00	
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>8.454,00</b>	9.553,02
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>2.436,50</b>	2.753,25
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Δ. ΧΙΟΥ ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΩΝ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>1.652,00</b>	1.887,88
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΚΔΑΠ ΜΕΑ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>699,00</b>	789,87
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Β' ΕΙΔΩΝ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>13.241,50</b>	<b>14.984,02</b>

ΟΜΑΔΑ Γ : ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ											
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ	
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ						
172	Κοτόπουλα νωπά ντόπια	κιλό	13	1.500	410			1.910	4,08	7.792,80	
173	Κρέας νωπό μόσχου εγχώρ. Κατσαρ. Α/Ο	κιλό	13	800	310			1.110	9,17	10.178,70	
174	Κιμάς νωπός μόσχου	κιλό	13	900	256			1.156	9,17	10.600,52	
175	Χοιρινές μπριζόλες	κιλό	13	300				300	6,20	1.860,00	
176	Χοιρινό νωπό εγχώριο κατσαρ. Α/Ο	κιλό	13		10			10	7,80	78,00	
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>23.569,00</b>	26.632,97
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>6.941,02</b>	7.843,35
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Γ' ΕΙΔΩΝ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>										<b>30.510,02</b>	<b>34.476,32</b>

ΟΜΑΔΑ Δ : ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ										
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ					
177	Αγγούρια	Τεμ.	13	1.000	203			1.203	0,87	1.046,61
178	Ακτινίδια	κιλό	13	50	200			250	3,75	937,50
179	Άνηθος ματσάκι	τεμ	13	250	52			302	0,68	205,36
180	Αχλάδια	κιλό	13	2.000	450			2.450	2,45	6.001,38
181	Καΐσια	κιλό	13	100				100	2,25	224,77
182	Καρότα	-//-	13	1.000	191			1.191	1,60	1.905,60
183	Καρπούζι εποχής	-//-	13	1.200	190			1.390	0,50	701,38
184	Κεράσι εποχής	-//-	13	150	80			230	2,98	685,78
185	Κολοκύθια	-//-	13	100	182			282	2,66	750,12
186	Κουνουπίδι	-//-	13	40				40	2,16	86,40
187	Κρεμμύδια ξερά	-//-	13	1.200	161			1.361	1,38	1.878,18
188	Κρεμμύδια Φρέσκα	-//-	13	60	11			71	2,20	156,20
189	Λάχανο εποχής	-//-	13	800	20			820	1,24	1.016,80
190	Λεμόνια	-//-	13	700	100			800	1,65	1.321,10
191	Μαιντανό ματσάκι	-//-	13	300	41			341	0,69	235,29
192	Μανταρίνια	-//-	13	200	100			300	2,06	618,00
193	Μαρούλι εποχής	-//-	13	400	50			450	0,82	369,00
194	Μελιτζάνες	-//-	13	50				50	2,20	110,00
195	Μήλα	-//-	13	3.000	495			3.495	2,06	7.214,45
196	Μπανάνες	-//-	13	3.000	602			3.602	2,06	7.435,32
197	Νεκταρίνια	-//-	13	300	60			360	1,90	683,67
198	Ντομάτες	-//-	13	1.200	204			1.404	2,30	3.229,20
199	Ξυλάγγουρα	-//-	13		40			40	2,35	94,00
200	Πατάτες φρέσκες-ΧΙΟΥ	-//-	13	6.000	1.520			7.520	0,99	7.444,80
201	Πατζάρια	-//-	13	30				30	1,56	46,80
202	Πεπόνι εποχής	-//-	13	600	154			754	0,80	603,20
203	Πυτεριές	-//-	13	40	5			45	3,44	154,80
204	Πορτοκάλια	-//-	13	2.000	310			2.310	1,24	2.864,40
205	Ροδάκινα	-//-	13		75			75	1,50	112,84
206	Σέλινο ματσάκι	-//-	13		50			50	0,46	23,00
207	Σέλερυ	-//-	13	220				220	2,06	453,20
208	Σκόρδο	τεμ.	13	250	50			300	0,55	165,00
209	Σπανάκι	κιλά	13	100	30			130	2,20	286,00
210	Σταφύλια εποχής	-//-	13	400	70			470	3,44	1.616,97
211	Φράουλες	-//-	13	400	70			470	3,85	1.809,50
									<b>ΜΕ Φ.Π.Α.</b>	
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.</b>									<b>42.875,76</b>	48.449,61
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.</b>									<b>9.610,86</b>	10.860,27
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Δ' ΕΙΔΩΝ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>									<b>52.486,62</b>	<b>59.309,88</b>

ΟΜΑΔΑ Ε : ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ										
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ					
212	Γαλέος	κιλό	13	700	10			710	8,56	6.077,60
213	Μπακαλιάρος	κιλό	13	700	200			900	14,38	12.942,00
214	Σκορπιός	κιλό	13	100				100	14,38	1.438,00
215	Χριστόψαρο	κιλό	13	200	20			220	14,38	3.163,60
									<b>ΜΕ Φ.Π.Α.</b>	
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.</b>									<b>20.372,00</b>	23.020,36
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.</b>									<b>3.249,20</b>	3.671,60
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ε' ΕΙΔΩΝ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>									<b>23.621,20</b>	<b>26.691,96</b>

ΟΜΑΔΑ ΣΤ : ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ										
Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝ.	ΦΠΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ				ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ	ΔΑΠΑΝΗ
				Ν.Π.Δ.Δ.	ΔΗΚΕΧ					
216	Νερό φιάλη 6X1,5lt (εξάδα)	πακέτο	13	3.600	800			4.400	1,35	5.940,00
217	Νερό φιάλη 10lt	φιάλη	13		50			50	3,00	150,00
									<b>ΜΕ Φ.Π.Α.</b>	
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.									<b>4.860,00</b>	5.491,80
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.									<b>1.230,00</b>	1.389,90
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΣΤ' ΕΙΔΩΝ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΥ ΝΕΡΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>									<b>6.090,00</b>	<b>6.881,70</b>

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			
218	Φρέσκο γάλα μόνιμου/αορίστου & ορισμένου χρόνου προσωπικού	1 λίτρο	13	15.664	1.500	95.304	14.520	126.988	1,15	146.036,20
219	Φρέσκο γάλα νηπίων στους παιδικούς σταθμούς	1 λίτρο	13	3.000	550			3.550	1,15	4.082,50
	ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ 5% ή 25%	1 λίτρο	13	3.916		4.765		8.681	1,15	9.983,15
									<b>ΜΕ Φ.Π.Α.</b>	
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ν.Π.Δ.Δ. χωρίς το Φ.Π.Α.									<b>25.967,00</b>	29.342,71
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗ.Κ.Ε.Χ. χωρίς το Φ.Π.Α.									<b>2.357,50</b>	2.663,98
ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΔΗΜΟΥ ΧΙΟΥ χωρίς το Φ.Π.Α.									<b>115.079,35</b>	130.039,67
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Α' ΒΑΘΜΙΑ &amp; Β' ΒΑΘΜΙΑ ΣΧΟΛ. ΕΠΙΤΡΟΠΗ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>									<b>16.698,00</b>	18.868,74
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ζ' ΦΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ χωρίς το Φ.Π.Α.</b>									<b>160.101,85</b>	<b>180.915,09</b>

## 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	67.743,23	24.999,61	75.734,25	6.426,21	-	174.903,30
2	Είδη Αρτοζαχαροπλαστείου	9.553,02	2.753,25	1.887,88	789,87	-	14.984,02
3	Είδη Κρεοπωλείου	26.632,97	7.843,35	-	-	-	34.476,32
4	Είδη Οπωροπωλείου	48.449,61	10.860,27	-	-	-	59.309,88
5	Είδη Ιχθυοπωλείου	23.020,36	3.671,60	-	-	-	26.691,96
6	Είδη Εμφιαλωμένου νερού	5.491,80	1.389,90	-	-	-	6.881,70
7	Είδη Φρέσκου γάλακτος	24.253,87	2.663,98	123.847,55	-	18.868,74	169.634,14
8	Δικαίωμα Προαίρεσης 5%	-	-	6.192,12	-	-	6.192,12
	Δικαίωμα Προαίρεσης 25%	5.088,84	-	-	-	-	5.088,84
<b>Σύνολο</b>		<b>210.233,70</b>	<b>54.181,95</b>	<b>207.661,80</b>	<b>7.216,08</b>	<b>18.868,74</b>	<b>498.162,27</b>

Η ενδεικτική δαπάνη υπολογίζεται στο ποσό των **τετρακοσίων ενενήντα οκτώ χιλιάδων εκατόν εξήντα δύο ευρώ και είκοσι επτά λεπτών (498.162,27€)**, συμπεριλαμβανομένου του νόμιμου για κάθε είδος Φ.Π.Α.

Ο ΣΥΝΤΑΞΑΣ 05-07-2019	ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ 05-07-2019	ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ 05-07-2019
	Ο ΤΜΗΜΑΤΑΡΧΗΣ	Η ΑΝΑΠΛ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ
Φαφαλιός Αδαμάντιος	Χαμέτης Ιωάννης	Γκανάπη Μαρία