



**ΠΡΟΛΗΨΙΣ Αστική μη Κερδοσκοπική Εταιρεία Προληπτικής Περιβαλλοντικής και
Εργασιακής Ιατρικής**

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ 1809/2018

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ LOGISTICS

**Με κριτήριο την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει βέλτιστης
σχέσης ποιότητας – τιμής**

για το Έργο

*«Εφαρμογή του Προγράμματος Σίτισης και Προώθησης Υγιεινής Διατροφής – ΔΙΑΤΡΟΦΗ σε μαθητές σχολείων
πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης της Περιφέρειας Στερεάς Ελλάδας για το σχολικό έτος 2018-2019»*

I Τεύχος Προκήρυξης

Παράρτημα 1 – Τεχνικές Προδιαγραφές

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

**ΤΜΗΜΑ Α΄ - Προμήθεια Παστεριωμένου (Φρέσκου) Γάλακτος &
Τμήμα Β΄ – Προμήθεια Γιαουρτιού**

Οι πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα που θα διανέμονται στα σχολεία, θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές όσον αφορά ζητήματα υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας και τις ακόλουθες απαιτήσεις, όπως αναφέρονται παρακάτω:

- Σε όλα τα τελικά προϊόντα και τις επιμέρους προτεινόμενες πρώτες ύλες, η προέλευση θα είναι αποκλειστικά ελληνική.
- Στο προϊόν «γιαούρτι» επιτρέπεται μόνο η χρήση των εξής συστατικών: ημιαποβουτυρωμένο (ημίπαχο) γάλα αγελάδας, πρωτεΐνες γάλακτος, καλλιέργεια γιαούρτης (γαλακτικά βακτήρια) και κανένα άλλο συστατικό που καθιστά το προϊόν «επιδόρπιο ή σκεύασμα γιαούρτης».
- Σε όλα τα προς διανομή προϊόντα απαγορεύεται η προσθήκη όλων ανεξαιρέτως των πρόσθετων ουσιών (π.χ. συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, χρωστικές, ενισχυτικά γεύσης, συνθετικές γλυκαντικές ουσίες, βανιλίνη κλπ).

Παστεριωμένο Γάλα	Βάρος τελικού προϊόντος	Ολικά λιπαρά ανά 100 mL	Προδιαγραφές
Γάλα ημιαποβουτυρωμένο /ημίπαχο	250 έως 330mL* ¹	1,5%-1,8%	Αγελαδινό γάλα, τυποποιημένο, παστεριωμένο (φρέσκο, με διάρκεια ζωής 7 ημερών σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία) σε ατομική συσκευασία (250 έως 330mL), πλήρως απαλλαγμένο υπολειμμάτων αντιβιοτικών και μυκοτοξινών. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Γιαούρτι ημιαποβουτυρωμένο /ημίπαχο* ²	170 έως 200γρ	1,5-2%	Ημίπαχο στραγγιστό γιαούρτι (όχι επιδόρπιο ή σκεύασμα), χωρίς συνθετικές γλυκαντικές ουσίες, χωρίς προσθήκη χρωστικών και αρωματικών ουσιών, χωρίς προσθήκη ζελατίνης/αμύλου ή λοιπών ουσιών, χωρίς συντηρητικά, απαλλαγμένο υπολειμμάτων αντιβιοτικών και μυκοτοξινών, σε ατομική μερίδα. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Γιαούρτι ημιαποβουτυρωμένο /ημίπαχο με μέλι* ²	120γρ-170γρ (συνολικό βάρος)	Το γιαούρτι θα είναι ημίπαχο (1,5-2% λιπαρών) Η συσκευασία του μελιού θα είναι σε ποσότητα ίση ή μικρότερη των 20γρ.	Γιαούρτι: Ημίπαχο στραγγιστό (όχι επιδόρπιο), χωρίς συνθετικές γλυκαντικές ουσίες, χωρίς προσθήκη χρωστικών και αρωματικών ουσιών, χωρίς προσθήκη ζελατίνης/αμύλου ή λοιπών πρόσθετων ουσιών, χωρίς συντηρητικά και λοιπά πρόσθετα, απαλλαγμένο υπολειμμάτων αντιβιοτικών και μυκοτοξινών. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων. Μέλι: Να μην ξεπερνά τα 20γρ. Θα προτιμηθούν συσκευασίες τύπου split-cup ή

			αντίστοιχες όπου η συσκευασία με το μέλι δε θα είναι χωριστή από το γιαούρτι. Το προϊόν θα είναι πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
--	--	--	--

*1: Στην προσφορά θα αναφέρεται ευκρινώς η ποσότητα γάλακτος εντός του εν λόγω εύρους, για την οποία δίνεται η αντίστοιχη τιμή. Το προϊόν θα συνοδεύεται από καλαμάκι ατομικά συσκευασμένο εντός κατάλληλου περιέκτη για τρόφιμα, ώστε να αποτρέπεται οιαδήποτε πιθανότητα επιμόλυνσης. Ιδανικά, το καλαμάκι θα πρέπει να είναι επικολλημένο στη συσκευασία. Στις προσφορές πρέπει να διευκρινίζεται εάν το καλαμάκι διατίθεται χύδην (εντός κατάλληλου περιέκτη) ή επικολλούμενο στη συσκευασία.

*2: Στην προσφορά θα αναφέρεται ευκρινώς η ποσότητα γιαουρτιού εντός του εν λόγω εύρους, για την οποία δίνεται η αντίστοιχη τιμή. Τα προϊόντα θα συνοδεύονται από κουταλάκι ατομικά συσκευασμένου εντός κατάλληλου περιέκτη για τρόφιμα, ώστε να αποτρέπεται οιαδήποτε πιθανότητα επιμόλυνσης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΤΜΗΜΑ Γ' - Προμήθεια Φρέσκων Φρούτων

Φρούτο	Βάρος* ¹ (γρ)	Προδιαγραφές
Μηλοειδή και Ροδάκινο/Νεκταρίνι (εντός κατάλληλης ατομικής προστατευτικής συσκευασίας)		
Μήλο	160-180γρ	Τα μηλοειδή & τα πυρηνόκαρπα θα πρέπει οπωσδήποτε να είναι εντός ατομικής συσκευασίας κατάλληλης για τρόφιμα. Πριν τη συσκευασία τους, θα πρέπει να έχουν επιμελώς καθαριστεί, πλυθεί (με πόσιμο νερό) και απολυμανθεί (με φυσικούς τρόπους απολύμανσης, κυρίως προτιμώνται διαλύματα ξιδιού με νερό κατάλληλης περιεκτικότητας), ενώ πριν την τοποθέτησή τους στη συσκευασία πρέπει να έχουν ξεπλυθεί και στεγνωθεί επιμελώς για την αφαίρεση υγρασίας επί του προϊόντος και επί της συσκευασίας (για αποφυγή αλλοιώσεων, όπως π.χ. έναρξη ευρωτίωσης-μούχλας). Στις λοιπές προδιαγραφές περιλαμβάνονται: Κατηγορία Extra, υγιή/ακέραια, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (γεύση, οσμή, χρώμα, εμφάνιση χαρακτηριστικά του είδους), απαλλαγμένα από μώλωπες/ τραυματισμούς και μη φυσιολογική υπερβολική υγρασία, απαλλαγμένα από προσβολές εντόμων/παρασίτων και μηχανικών αιτιών, καθαρά/απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, πλήρως απαλλαγμένα από αλλοιογόνα/παθογόνα μικρόβια, απαλλαγμένα εσωτερικών αλλοιώσεων, χωρίς οιαδήποτε μετασυλλεκτική επεξεργασία με κηρό ή συντηρητικά, βαθμού ωριμότητας (όχι άγουρα, όχι υπερώριμα) για άμεση κατανάλωση (να φθάνουν σε ικανοποιητικές συνθήκες ωριμότητας στον προορισμό), με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των θεσμοθετημένων από τη σχετική νομοθεσία ορίων, γενικά θα πρέπει να τηρούν όλους τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.
Αχλάδι	110-140γρ	
Ροδάκινο/Νεκταρίνι	120-150γρ	
Εσπεριδοειδή και Μπανάνες (εκτός ατομικής συσκευασίας, διανομή πάντοτε μετά από κατάλληλο πλύσιμο και καθαρίσμα)		
Πορτοκάλι	150-180γρ	Τα εσπεριδοειδή και οι μπανάνες θα διανέμονται εκτός ατομικής συσκευασίας. Θα πρέπει να έχουν επιμελώς καθαριστεί, πλυθεί (π.χ. με πόσιμο νερό) και στεγνωθεί επιμελώς (για αποφυγή συγκράτησης υγρασίας που μπορεί να οδηγήσει σε μετέπειτα αλλοιώσεις, όπως π.χ. ευρωτίαση-μούχλα). Στις λοιπές προδιαγραφές περιλαμβάνονται: Κατηγορία Extra, υγιή/ακέραια, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (γεύση, οσμή, χρώμα χαρακτηριστικά του είδους), απαλλαγμένα από μώλωπες/ τραυματισμούς και μη φυσιολογική υπερβολική υγρασία, απαλλαγμένα από προσβολές εντόμων/παρασίτων και μηχανικών αιτιών, καθαρά/απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, πλήρως απαλλαγμένα από αλλοιογόνα/παθογόνα μικρόβια, απαλλαγμένα εσωτερικών αλλοιώσεων, χωρίς οιαδήποτε μετασυλλεκτική επεξεργασία με κηρό ή συντηρητικά, βαθμού ωριμότητας (όχι άγουρα, όχι υπερώριμα) για άμεση κατανάλωση (να φθάνουν σε ικανοποιητικές συνθήκες ωριμότητας στον προορισμό), με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των θεσμοθετημένων από τη σχετική νομοθεσία ορίων, γενικά θα πρέπει να τηρούν όλους τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.
Μανταρίνια	80-100γρ	
Μπανάνα	180-220γρ	

*1: Όλα τα βάρη που αναφέρονται στα φρούτα είναι η κατώτερη και ανώτερη τιμή αντίστοιχα. Επομένως, όλα τα φρούτα πρέπει να ευρίσκονται στο δεδομένο εύρος που αναφέρεται. Επισημαίνεται ότι δεν επιτρέπεται κανένα φρούτο να ευρίσκεται σε βάρος χαμηλότερο του κατώτερου ορίου που αναφέρεται στον Πίνακα. Για παράδειγμα, δεν επιτρέπεται κανένα διανεμηθέν μήλο να έχει βάρος χαμηλότερο των 160γρ κλπ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΤΜΗΜΑ Δ' - Προμήθεια προϊόντων Σάντουιτς & Λοιπών Αρτοσκευασμάτων

Οι πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα που θα διανέμονται στα σχολεία, θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές όσον αφορά ζητήματα υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας και τις ακόλουθες απαιτήσεις, όπως αναφέρονται παρακάτω:

- Σε όλα τα τελικά προϊόντα και τις επιμέρους προτεινόμενες πρώτες ύλες για την παρασκευή τους, η προέλευση θα είναι αποκλειστικά ελληνική.
- Σε όλα τα προϊόντα θα πρέπει να αποφεύγεται η χρήση όλων ανεξαιρέτως των πρόσθετων ουσιών (π.χ. συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, χρωστικές, ενισχυτικά γεύσης, συνθετικές γλυκαντικές ουσίες, βανιλίνη κλπ). Στις περιπτώσεις όπου προτείνεται η χρησιμοποίηση προσθέτου (όχι συντηρητικού, όχι τεχνητής προέλευσης και πάντα εγκεκριμένου από τη Νομοθεσία), θα πρέπει να ενημερώνεται εγκαίρως το Ινστιτούτο για την αναγκαιότητα χρήσης της εν λόγω προτεινόμενης ουσίας, ώστε να δίνεται από πριν σχετική έγκριση για τη χρήση ή όχι. Επισημαίνεται ρητά η απαγόρευση χρήσης γλουταμινικού μονονατρίου, γλυκουρονικού νατρίου και γενικά συστατικών που αναφέρονται στο Άρθρο 9 της Υγειονομικής Διατάξεως με αριθμό Υ1γ/Γ.Π/οικ 81025 2013 (ΦΕΚ 2135/τ.Β'/29-8-2013).
- Σε όλα τα προϊόντα να γίνει σχετική κοστολόγηση για προσθήκη μόνο έξτρα παρθένου ελαιόλαδου ως μοναδική προστιθέμενη λιπαρή ύλη.
- Στο φιλέτο στήθος πουλερικών δεν επιτρέπεται η χρήση πολτοποιημένης μάζας, αλλά ολόκληρου του κρεατοσκευάσματος κομμένου σε λεπτές φέτες, μαριναρισμένου σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με την προσθήκη μυρωδικών και ψημένου, όχι τηγανισμένου.
- Για όλα τα προϊόντα είναι αποδεκτή η απόκλιση $\pm 5\%$ επί της αναγραφόμενης στον ακόλουθο Πίνακα τιμής, με την προϋπόθεση ότι ο μέσος όρος του συνόλου των διανεμηθέντων προϊόντων ανά ημέρα να είναι ίσος με την προβλεπόμενη τιμή του Πίνακα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ								
Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Ολικά λιπαρά ανά 100 γρ προϊόντος	Κορεσμένα (ανά 100 γρ προϊόντος)	Τρανς (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100 γρ προϊόντος)	% ολικής άλεσης επί του συνολικού αλεύρου	Προδιαγραφές
Ψωμί								
Ψωμί του τόστ (1 φέτα)	30γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0 γρ	<0,5 γρ	≥60	Όλα τα αρτοσκευάσματα πρέπει να είναι: α) ολικής άλεσης (το αλεύρι ολικής να είναι τουλάχιστον 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου, και οπωσδήποτε να αναγράφεται επί της ετικέτας), β) απαλλαγμένα από ή με περιορισμένα στο ελάχιστο κορεσμένα λιπαρά οξέα (βλέπε Πίνακα) και πλήρως απαλλαγμένα από trans λιπαρά οξέα, γ) χαμηλής περιεκτικότητας σε καστανή ζάχαρη και αλάτι (οι τιμές που αναφέρονται στον Πίνακα είναι τα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια). Επισημαίνεται ότι εφόσον το επιτρέπουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, συμμορφούμενοι με τις υποδείξεις του Ινστιτούτου, θα πρέπει οι ποσότητες καστανής ζάχαρης και άλατος να είναι ακόμα χαμηλότερες, δ) πλήρως απαλλαγμένα συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλα τα προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας) και ε) με επιτρεπόμενα διογκωτικά αρτοποιίας μόνο μαγειρική σόδα και baking powder.
Ψωμάκι στρογγυλό/μακρόστενο	60γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0 γρ	<0,5 γρ	≥60	
Ψωμάκι μακρόστενο	80γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0 γρ	<0,5 γρ	≥60	
Αραβική πίτα ολικής άλεσης	90γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0 γρ	<0,5 γρ	≥60	

Λοιπά αρτοσκευάσματα								
Τυρόψωμο με λαχανικά	100γρ	<0,5γρ	-	-	0 γρ	<0,5γρ	≥60	Βασικά συστατικά: αλεύρι ολικής άλεσης, τυριά, λαχανικά, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Ως προς τα τυριά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν: ημίσκληρο τυρί ελληνικής προέλευσης και παραγωγής, φέτα, ανθότυρος. Ως προς τα λαχανικά προτείνονται: πιπεριές, καρότο, κολοκύθι κλπ. Επίσης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί γιαούρτι για τη δημιουργία της γέμισης. Επισημαίνεται ότι το ποσοστό της ζύμης και γέμισης θα πρέπει να είναι 50% έκαστο με προτίμηση στην υπεροχή της γέμισης έναντι της ζύμης (προτεινόμενα εύρη %: ζύμη 30-40%, γέμιση 60-70%) και παράλληλα το ποσοστό των λαχανικών της γέμισης παρόμοιο ή ελαφρώς λιγότερο από το ποσοστό των χρησιμοποιούμενων τυριών
Σταφιδόψωμο*	60γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0 γρ	<5 γρ*	≥60	Όλα τα αρτοσκευάσματα πρέπει να είναι: α) ολικής άλεσης (το αλεύρι ολικής να είναι τουλάχιστον 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου, και να αναγράφεται επί της ετικέτας), β) απαλλαγμένα ή με περιορισμένα στο ελάχιστο κορεσμένα λιπαρά οξέα (βλέπε Πίνακα) και πλήρως απαλλαγμένα από trans λιπαρά οξέα, γ) χαμηλής περιεκτικότητας σε σάκχαρα και αλάτι (οι τιμές που αναφέρονται στον Πίνακα είναι τα ανώτατα επιτρεπόμενα όρια). Επισημαίνεται ότι εφόσον το επιτρέπουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, συμμορφούμενοι με τις υποδείξεις του Ινστιτούτου, θα πρέπει οι ποσότητες καστανής ζάχαρης και άλατος να είναι ακόμα χαμηλότερες, δ) πλήρως απαλλαγμένα συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλα τα προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας) και ε) με επιτρεπόμενα διογκωτικά αρτοποιίας μόνο μαγειρική σόδα και baking powder.
Μουστοκούλουρο*	60γρ	<0,5 γρ	<15 γρ	< 3 γρ	0 γρ	<5 γρ*	≥60	
Κριτσίνια	60γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0 γρ	<5 γρ*	≥60	
Κριτσίνια με σουσάμι	60γρ	<0,5 γρ	<15 γρ	< 3 γρ	0 γρ	<5 γρ*	≥60	
Κέικ καρότου*, **	80γρ	<0,5γρ	-	-	0 γρ	<5γρ*	≥60	

Κέικ καρότο-παντζάρι*, **	80γρ	<0,5γρ	-	-	0 γρ	<5γρ*	≥60	Εκτός από τα βασικά συστατικά αλεύρι ολικής άλεσης (το αλεύρι ολικής να είναι τουλάχιστον 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου, και να αναγράφεται επί της ετικέτας), καρότο, παντζάρι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αυγό και σταφίδες το προϊόν μπορεί να περιέχει επίσης: μέλι ή καστανή ζάχαρη (μόνο σε κατάλληλο συνδυασμό με το μέλι**), κανέλλα ή άλλο μυρωδικό, βανίλια (όχι βανιλίνη), αλάτι, διογκωτικά αρτοποιίας (μόνο μαγειρική σόδα και baking powder). Η ποσότητα των λαχανικών να αποτελεί τουλάχιστον το 30% του βάρους επί του τελικού προϊόντος. Πλήρως απαλλαγμένο συντηρητικών και μυκοτοξινών. Πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
---------------------------	------	--------	---	---	------	-------	-----	--

* Επισημαίνεται ότι η προσθήκη καστανής ζάχαρης επιτρέπεται σε ποσοστά ανώτατα έως 5%, ενώ η προσθήκη συνδυασμού καστανής ζάχαρης και μελιού σε ποσοστά έως 8%. Θα πρέπει να δηλώνεται τόσο στην ετικέτα όσο και στις τεχνικές προδιαγραφές, τόσο η χρησιμοποιούμενη γλυκαντική ύλη/ύλες όσο και το ποσοστό προσθήκης αυτής/αυτών.

** Επισημαίνεται ότι στα κέικ (καρότου, καρότου/παντζαριού) η ποσότητα των χρησιμοποιούμενων γλυκαντικών υλών (μόνο μέλι και καστανή ζάχαρη) θα είναι η ελάχιστη δυνατή, με το όριο που αναφέρεται στα προστιθέμενα σάκχαρα να είναι το μέγιστο δυνατό επιτρεπόμενο. Θα προτιμηθεί η παραγωγή προϊόντων με επίτεδα σακχάρων όσο το δυνατόν χαμηλότερα των αναγραφόμενων επιτρεπόμενων ορίων, εφόσον το επιτρέπουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους. Επίσης, προτιμάται η προσθήκη μελιού έναντι της καστανής ζάχαρης. Η προσθήκη καστανής ζάχαρης μπορεί να είναι έως 5%, ενώ η προσθήκη συνδυασμού καστανής ζάχαρης και μελιού μπορεί να είναι έως και 8%.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ								
Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Ολικά λιπαρά ανά 100 γρ προϊόντος	Κορεσμένα (ανά 100 γρ προϊόντος)	Τρανς (ανά 100 γρ προϊόντος)	Ολικά σάκχαρα (ανά 100 γρ προϊόντος)	% ολικής άλεσης επί του συνολικού αλεύρου	Προδιαγραφές
Νιφάδες βρώμης με σταφίδες	20γρ (10γρ νιφάδες βρώμης + 10γρ σταφίδες)	<0,05 γρ	<7,5 γρ	<0,3 γρ	0 γρ	<12 γρ	-	Εντός ατομικής προστατευτικής συσκευασίας κατάλληλης για τρόφιμα και επαφής με τρόφιμα. Οι νιφάδες βρώμης μπορούν να είναι προέλευσης από χώρες Ε.Ε. Οι σταφίδες να είναι ελληνικής προέλευσης και πλήρως απαλλαγμένες από κουκούτσι. Πλήρως απαλλαγμένο συντηρητικών και μυκοτοξινών. Με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός ορίων νομοθεσίας. Πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ						
Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (γρ)*	Ολικά λιπαρά (ανά 100γρ)	Κορεσμένα λιπαρά (ανά 100 γρ)	Τρανς λιπαρά ανά 100γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προδιαγραφές
ΠΡΩΤΕΙΝΟΥΧΑ ΤΡΟΦΙΜΑ						
Στήθος κοτόπουλο ψητό	30γρ	<2γρ	<0,6γρ	0γρ	<0,5γρ	Φιλέτο στήθος κοτόπουλο άνευ δέρματος (πέτσας), χωρίς κόκαλα, κλείδα και χόνδρινα (σκληρά) σημεία του στέρνου, μη χρήση πολτοποιημένης μάζας αλλά ολόκληρου τεμαχίου κομμένου σε φέτες (όχι σε μικρά κομματάκια), άνευ συντηρητικών και λοιπών προσθέτων (π.χ. γλουταμινικά, καραγενάνη, πρωτεΐνη σόγιας), με πλήρη απουσία αντιβιοτικών και διοξινών, μαριναρισμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βαλσάμικο και μυρωδικά, ψημένο όχι τηγανισμένο, σε βαθμό ώστε να έχει απωλέσει το ροζ/κοκκινωπό χρώμα στο εσωτερικό ή στο κέντρο του για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροβίων όπως η <i>Salmonella</i> spp., η <i>Listeria monocytogenes</i> κλπ.
Στήθος κοτόπουλο ψητό	50γρ	<2γρ	<0,6γρ	0γρ	<0,5γρ	
Αυγό	50γρ	---	---	---	<0,5γρ	Κατηγορίας Α (σύμφωνα με τον Κανονισμό 589/2008), πολύ καλά βρασμένο ώστε ο κρόκος να μη ρέει για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροβίων όπως <i>Salmonella</i> spp., με πλήρη απουσία πρόσθετων ουσιών (π.χ. χρωστικές, συντηρητικά κλπ), με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένα από επιβλαβή/παθογόνα μικρόβια (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία στα 25g, <i>E. coli</i> <10cfu/g, Εντεροβακτήρια <100cfu/g)* *
Ανθότυρος	30γρ	---	---	0γρ	<0,5γρ	Με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, πλήρως απαλλαγμένος από αντιβιοτικά και μυκοτοξίνες, πλήρως απαλλαγμένος αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Ημίσκληρο τυρί	20γρ	---	---	0γρ	<1γρ	Αγελαδινό γάλα, αλάτι, πυτιά, οξυγαλακτική καλλιέργεια - χωρίς υψηλά ποσοστά άλατος ($\leq 0,6\text{γρ}/100\text{γρ}$). Πλήρως απαλλαγμένο από αντιβιοτικά και μυκοτοξίνες. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Ημίσκληρο τυρί	40γρ	---	---	0γρ	<1γρ	
Ψητή ομελέτα λαχανικών	70γρ	---	---	---	<0,5γρ	Συστατικά: αυγό, πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι, αλάτι, μυρωδικά. Να χρησιμοποιηθεί η ελάχιστη δυνατή ποσότητα έξτρα παρθένου ελαιολάδου για το ψήσιμο. Τα λαχανικά

						(πιπεριές, κρεμμύδι) να αποτελούν το 30% του βάρους του τελικού ψημένου προϊόντος. Οι πιπεριές να είναι κομμένες εις τρόπον ώστε τα τεμάχια να είναι ορατά στο έτοιμο προϊόν και ομοιόμορφα κατανεμημένες σε αυτό. Η ομελέτα να είναι πολύ καλά ψημένη για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροβίων όπως η <i>Salmonella</i> , με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένη από επιβλαβή/παθογόνα μικρόβια (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία στα 25g, <i>E. coli</i> <10cfu/g, Εντεροβακτήρια <100cfu/g) **
--	--	--	--	--	--	---

** Επισημαίνεται πως η παρουσία οποιονδήποτε αλλοιογόνων στελεχών *Listeria* spp. σε συνδυασμό με αυξημένο αριθμό εντεροβακτηρίων (άνω των 1000 cfu/g) θα συνιστά κριτήριο για λήψη μέτρων από τον ανάδοχο της βελτίωσης της υγιεινής/ποιότητας πρώτων υλών ή ολόκληρης της παραγωγικής διαδικασίας, αφού βάσει των αρχών του Προγράμματος μια τέτοια ανίχνευση ως αποτέλεσμα εργαστηριακής ανάλυσης δεν είναι αποδεκτή.

* Όλες οι ποσότητες αναφέρονται στα τελικά, ψημένα/βρασμένα διανεμηθέντα προϊόντα και κάθε απόκλιση επί του αποδεκτού εύρους συνιστά παράβαση

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
Τρόφιμο	Βάρος (γρ)	Προδιαγραφές
ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
Τομάτα	30γρ	Αποδεκτή τυπική απόκλιση $\pm 5\%$ επί του προβλεπόμενου στον πίνακα, κατάλληλα αποφλοιωμένα, απαλλαγμένα από μώλωπες και τραυματισμούς, πλυμένα και καλά απολυμασμένα (προτείνονται φυσικοί τρόποι απολύμανσης, π.χ. με αραιά διαλύματα ξιδιού κατάλληλης περιεκτικότητας για την ορθή και αποτελεσματική απολύμανση), απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, γεύση, οσμή, χρώμα), απαλλαγμένα από αλλοιογόνα/παθογόνα μικρόβια (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία Στα 25g, <i>E. coli</i> <100cfu/g, Εντεροβακτήρια <1000cfu/g)*, με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των ορίων της νομοθεσίας, με πλήρη απουσία βαρέων μετάλλων.
Αγγούρι	30γρ	
Καρότο τριμμένο	25-30γρ	Αποδεκτή τυπική απόκλιση $\pm 5\%$ επί του προβλεπόμενου στον πίνακα, κατάλληλα αποφλοιωμένα, απαλλαγμένα από μώλωπες και τραυματισμούς, πλυμένα και καλά απολυμασμένα (προτείνονται φυσικοί τρόποι απολύμανσης, π.χ. με αραιά διαλύματα ξιδιού κατάλληλης περιεκτικότητας για την ορθή και αποτελεσματική απολύμανση), απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, γεύση, οσμή, χρώμα), απαλλαγμένα από αλλοιογόνα/παθογόνα μικρόβια (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία Στα 25g, <i>E. coli</i> <100cfu/g, Εντεροβακτήρια <1000cfu/g)*, με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των ορίων της νομοθεσίας, με πλήρη απουσία βαρέων μετάλλων.
Iceberg	15γρ	
Ψητά λαχανικά (για χρήση σε τοστ/σάντουιτς)	40γρ	Επιτρεπόμενα λαχανικά: μελιτζάνα/κολοκύθι/πιπεριές πολύχρωμες: να υπερέχουν τα υπόλοιπα λαχανικά έναντι της μελιτζάνας (ενδεικτική αναλογία 30γρ τα υπόλοιπα λαχανικά και 10γρ η μελιτζάνα ή και ακόμα λιγότερη ποσότητα μελιτζάνας), πλυμένα και καλά απολυμασμένα (προτείνονται φυσικοί τρόποι απολύμανσης, π.χ. με αραιά διαλύματα ξιδιού κατάλληλης περιεκτικότητας για την ορθή και αποτελεσματική απολύμανση), απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, γεύση, οσμή, χρώμα), απαλλαγμένα από αλλοιογόνα/παθογόνα μικρόβια (<i>Salmonella</i> spp. απουσία στα 25g, <i>Listeria monocytogenes</i> απουσία Στα 25g, <i>E. coli</i> <100cfu/g, Εντεροβακτήρια <1000cfu/g)*, με υπολείμματα φυτοφαρμάκων εντός των ορίων της νομοθεσίας, με πλήρη απουσία βαρέων μετάλλων.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				
Τρόφιμο	Βάρος (γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100γρ προϊόντος)	Προδιαγραφές
Μίγμα για προσθήκη σε σάντουιτς (με βάση το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)	1 κουταλιά της σούπας (περίπου 10-15γρ)	<0,5γρ	<0,5γρ	Επιτρεπόμενα συστατικά για την παρασκευή των μιγμάτων: νερό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλεύρι, γιαούρτι, λεμόνι, γνήσιο ξίδι, λαχανικά, μυρωδικά. Απαγορεύεται κάθε χρήση συντηρητικών προσθέτων, καθώς και άλλων προστιθέμενων λιπών και ελαίων πέραν του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου. Μη χρήση χρωστικών και τεχνητών προσθέτων. Πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων. Επισημαίνεται ότι τα μίγματα θα χρησιμοποιούνται στα σάντουιτς με αυγό, κοτόπουλο και ψητά λαχανικά και θα είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα σε αυτά. Ιδανικά μπορούν να προταθούν περισσότερα του ενός μίγματα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΤΜΗΜΑ Ε΄ - Προμήθεια Προϊόντων Πίτας και Πίτσας Λαχανικών

Οι πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα που θα διανέμονται στα σχολεία, θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές όσον αφορά ζητήματα υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας και τις ακόλουθες απαιτήσεις, όπως αναφέρονται παρακάτω:

- Σε όλα τα τελικά προϊόντα και τις επιμέρους προτεινόμενες πρώτες ύλες, η προέλευση θα είναι αποκλειστικά ελληνική. Σε όλες τις πίτες και την πίτσα λαχανικών θα πρέπει να αποφεύγεται η χρήση όλων των πρόσθετων ουσιών (π.χ. συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, χρωστικές, ενισχυτικά γεύσης, συνθετικές γλυκαντικές ουσίες, σιροπιού γλυκόζης κλπ). Στις περιπτώσεις όπου προτείνεται η χρησιμοποίηση προσθέτου (όχι συντηρητικού, όχι τεχνητής προέλευσης και πάντα εγκεκριμένου από τη Νομοθεσία), θα πρέπει να ενημερώνεται εγκαίρως για την αναγκαιότητα χρήσης του εν λόγω προσθέτου το Ινστιτούτο, ώστε να δοθεί πιθανή σχετική άδεια. Επισημαίνεται ρητά η απαγόρευση χρήσης γλουταμινικού μονονατρίου, γλυκουρονικού νατρίου και γενικά συστατικών που αναφέρονται στο Άρθρο 9 στην Υγειονομική Διάταξη με αριθμό Υ1γ/Γ.Π/οικ 81025 2013 (ΦΕΚ 2135/τ.Β'/29-8-2013).
- Σε όλες τις πίτες και την πίτσα λαχανικών επιτρέπεται η προσθήκη μόνο έξτρα παρθένου ελαιόλαδου, ως μοναδική προστιθέμενη λιπαρή ύλη και απαγορεύεται η προσθήκη οποιασδήποτε άλλης λιπαρής ύλης.
- Σε όλες τις πίτες και την πίτσα λαχανικών επιτρέπεται μόνο η χρήση αλεύρου ολικής άλεσης τουλάχιστον στο 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου (το ποσοστό αυτό θα αναγράφεται οπωσδήποτε επί της συσκευασίας).
- Για όλα τα προϊόντα πίτας και την πίτσα λαχανικών είναι αποδεκτή η απόκλιση $\pm 5\%$ επί της αναγραφόμενης στον ακόλουθο πίνακα τιμής, με την προϋπόθεση ότι ο μέσος όρος του συνόλου των διανεμηθέντων προϊόντων ανά ημέρα να είναι ίσος με την προβλεπόμενη τιμή του Πίνακα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ						
Τρόφιμο	Βάρος (γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντ ος)	Προστιθέμενα σάκχαρα (ανά 100γρ προϊόντος)	Προδιαγραφές		
ΠΙΤΕΣ						
Σπανακόπιτα	140γρ	<0,5γρ	---	α) φύλλο μόνο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μη χρήση σιροπιού γλυκόζης, β) παρόμοια αναλογία ζύμης και γέμισης (στο 50% έκαστη) επί του τελικού, έτοιμου προς κατανάλωση ψημένου προϊόντος, γ) αποδεκτές οι πίτες που έχουν φύλλο, και όχι μόνο ζύμη που παραπέμπει σε ψωμί, δ) μη αποδεκτή η χρήση σφολιάτας, ε) πλήρως απαλλαγμένες συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλες τις πρώτες ύλες, δηλαδή στο αλεύρι, στα λοιπά προστιθέμενα συστατικά και στα τελικά προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας), στ) πρόσφατης παρασκευής (το πολύ 1 μήνα εντός κατάψυξης από τη στιγμή παρασκευής και τοποθέτησης της γέμισης).		
Πρασόπιτα	140γρ	<0,5γρ	---			
Σπανακοτυρόπιτα	140γρ	<0,5γρ	---	Ισχύουν όλα τα παραπάνω (α-στ). Επιτρεπόμενα τυριά για τη γέμιση: μυζήθρα, φέτα, η ποσότητα του λαχανικού εντός της γέμισης να υπερτερεί αυτής του τυριού. Στις πίτες που περιέχουν λαχανικά και τυρί επί του τελικού προϊόντος γέμισης ισχύουν οι εξής αναλογίες: i) κολοκυθοτυρόπιτα: ≥50% της γέμισης το κολοκύθι, ≥30% της γέμισης το/τα τυρί/τυριά, και το υπόλοιπο ποσοστό συμπληρώνεται από τα λοιπά αναφερόμενα και επιτρεπόμενα συστατικά γέμισης, ii) σπανακοτυρόπιτα /πρασοτυρόπιτα: παρόμοιες με τις ανωτέρω αναλογίες λαχανικών και τυριού/τυριών.		
Πρασοτυρόπιτα	140γρ	<0,5γρ	---			
Κολοκυθοτυρόπιτα	140γρ	<0,5γρ				
Παραδοσιακή τυρόπιτα με πλιγούρι	140γρ	<0,5γρ	---	Συστατικά: Γλυκός τραχανάς με παστεριωμένο (φρέσκο) γάλα και σπασμένο σιτάρι (πλιγούρι), τυρί φέτα, αλεύρι ολικής άλεσης, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αυγό, φρέσκο γάλα, αλάτι, πιπέρι. Ισχύουν τα παραπάνω (α, γ έως στ). Επισημαίνεται ότι η ζύμη/φύλλο θα αποτελεί ποσοστό έως το 30% του τελικού προς κατανάλωση ψημένου προϊόντος και η γέμιση ίσο ή άνω του 70%. Στη γέμιση επί του τελικού προϊόντος, θα χρησιμοποιηθεί λιγότερο από 50% γλυκός τραχανάς (κατάλληλη αναλογία φρέσκου γάλακτος και πλιγουριού), περισσότερο από 40% τυρί και 5-10% λοιπά επιτρεπόμενα συστατικά (αυγό, γάλα).		
Κολοκυθόπιτα γλυκιά (με ή χωρίς φύλλο ολικής άλεσης)	140γρ	<0,5γρ	<5γρ	Εκτός από τα βασικά συστατικά (κίτρινη κολοκύθα, αλεύρι ολικής άλεσης, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο) μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης: παστεριωμένο (φρέσκο) γάλα, αυγό, σταφίδες, μέλι, καστανή ζάχαρη, κανέλλα ή άλλο μυρωδικό, αλάτι. Ισχύουν τα παραπάνω (α-στ). Στη γέμιση η κίτρινη κολοκύθα θα αποτελεί το ≥60% επί του τελικού ψημένου προϊόντος.		
Τρόφιμο	Βάρος τελικού προϊόντος (γρ)*	Ολικά λιπαρά (ανά 100γρ)	Κορεσμένα λιπαρά (ανά 100 γρ)	Τρανς λιπαρά ανά 100γρ)	Νάτριο (ανά 100 γρ προϊόντος)	Προδιαγραφές
Πίτσα με λαχανικά	140γρ	0,5γρ	0γρ	0,5γρ	≥60	α) ζύμη αποκλειστικά με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μη χρήση σιροπιού γλυκόζης, β) πλήρως απαλλαγμένη συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλες τις πρώτες ύλες-αλεύρι όσο και στα προϊόντα, κάτω από το όριο ανίχνευσης, ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας), γ) πρόσφατης παρασκευής, το πολύ 1 μήνα εντός κατάψυξης από τη στιγμή παρασκευής). Συστατικά: ημίσκληρο τυρί (40γρ), τομάτα (30γρ), πράσινη πιπεριά (15γρ). Δεν επιτρέπεται η χρήση σάλτσας ντομάτας. Η τομάτα να είναι κατανεμημένη στο προϊόν ως εξής: φέτα-εξ φρέσκιας τομάτας πάνω από το τυρί και κομματάκια φρέσκιας τομάτας κάτω από το τυρί. Η ζύμη να μην ξεπερνά το 40-45% του βάρους του τελικού προϊόντος (ψημένου, έτοιμου προς κατανάλωση). Πλήρως απαλλαγμένο συντηρητικών και μυκοτοξινών. Πλήρης απουσία αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Πίτσα με λαχανικά κλειστού τύπου (τύπου καλτσόνε)	140γρ	0,5γρ	0γρ	0,5γρ	≥60	

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΤΜΗΜΑ ΣΤ' - Πίνακας Κατανομής Σχολείων (Βοιωτία-Εύβοια)

Σχολείο	Σύνολο Μαθητών	Σημείο	Δ/νση 1	ΤΚ	Περιοχή	Δήμος	Περιφερειακή Ενότητα
ΣΧΟΛΕΙΟ 1	52	1	ΑΥΛΙΔΟΣ 67	32200	ΑΓ.ΘΕΟΔΩΡΟΙ	ΘΗΒΑΙΩΝ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 2	54	1	ΛΟΥΤΟΥΦΙ ΘΗΒΩΝ	32200	ΛΟΥΤΟΥΦΙ ΘΗΒΩΝ	ΘΗΒΑΙΩΝ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 3	22	1	ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΙ	32002	ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΙ	ΑΛΙΑΡΤΟΥ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 4	86		ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΙ	32002	ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΙ	ΑΛΙΑΡΤΟΥ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 5	26	1	ΧΑΙΡΩΝΕΙΑ	32131	ΧΑΙΡΩΝΕΙΑ	ΛΕΒΑΔΕΩΝ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 6	55	1	Δ.Σ ΛΕΥΚΤΡΩΝ	32200	ΛΕΥΚΤΡΑ	ΘΗΒΑΙΩΝ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 7	23	1	ΑΝΑΛΗΨΕΩΣ 23	32131	ΖΑΓΑΡΑΣ ΛΙΒΑΔΕΙΑΣ	ΛΕΒΑΔΕΩΝ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 8	74		ΑΝΑΛΗΨΕΩΣ 23	32100	ΛΙΒΑΔΕΙΑ	ΛΕΒΑΔΕΩΝ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 9	15	1	ΑΡΜΑ	32200	ΤΑΝΑΓΡΑ	ΤΑΝΑΓΡΑΣ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 10	40		ΑΡΜΑ	32200	ΤΑΝΑΓΡΑ	ΤΑΝΑΓΡΑΣ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 11	173	1	ΟΥΛΩΦ ΠΑΛΜΕ	32001	ΑΛΙΑΤΡΟΣ	ΑΛΙΑΡΤΟΥ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
	620	8					
ΣΧΟΛΕΙΟ 12	164	1	ΜΟΝΗΣ ΕΡΙΩΝ	34100	ΠΕΙΡΑΪΚΗ-ΠΑΤΡΑΪΚΗ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 13	64	1	28ης Οκτωβρίου 1	34100	ΚΕΝΤΡΟ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 14	153	1	ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗ 2 ΚΑΙ ΑΝΤΙΓΟΝΟΥ	34100	ΧΑΛΚΙΔΑ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 15	36	1	ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ 34	34132	ΧΑΛΚΙΔΑ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 16	68	1	ΜΠΑΛΑΛΑΙΩΝ & ΨΑΡΩΝ (γωνία)	34100	ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 17	7		ΜΠΑΛΑΛΑΙΩΝ & ΨΑΡΩΝ	34100	ΧΑΛΚΙΔΑ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 18	41	1	Καμάρες (Πλησίον Γηροκομείου)	34100	Καμάρες	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 19	48	1	ΦΑΡΟΣ ΑΥΛΙΔΑΣ	34100	ΑΥΛΙΔΑΣ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 20	113	1	ΚΡΙΝΩΝ 2	34100	ΕΞΩ ΠΑΝΑΓΙΤΣΑ ΧΑΛΚΙΔΑ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 21	76	1	ΚΑΛΟΧΩΡΙ-ΠΑΝΤΕΙΧΙ	34100	ΚΑΛΟΧΩΡΙ-ΠΑΝΤΕΙΧΙ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 22	59	1	ΤΡΙΑΔΑ	34400	ΤΡΙΑΔΑ	ΔΙΡΦΥΩΝ - ΜΕΣΣΑΠΙΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 23	19		ΤΡΙΑΔΑ	34400	ΤΡΙΑΔΑ	ΔΙΡΦΥΩΝ - ΜΕΣΣΑΠΙΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
	848	10					

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΤΜΗΜΑ Ζ΄ - Πίνακας Κατανομής Σχολείων (Ευρυτανία, Φθιώτιδα, Φωκίδα)

Σχολείο	Σύνολο Μαθητών	Σημείο	Δ/νση 1	ΤΚ	Περιοχή	Δήμος	Περιφερειακή Ενότητα
ΣΧΟΛΕΙΟ 24	76	1	ΦΡΟΥΡΙΟΥ 81	33100	ΑΜΦΙΣΣΑΣ-ΦΩΚΙΔΑΣ	ΔΕΛΦΩΝ	ΦΩΚΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 25	82	1	ΑΓ. ΙΩΑΝΝΟΥ	33200	ΔΕΛΦΩΝ	ΔΕΛΦΩΝ	ΦΩΚΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 26	29	1	ΚΑΡΑΪΣΚΑΚΗ 113	33200	ΙΤΕΑ	ΔΕΛΦΩΝ	ΦΩΚΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 27	112	1	Π. και Α. Καψάλη 20	33200	ΙΤΕΑ	ΔΕΛΦΩΝ	ΦΩΚΙΔΑΣ
	299	4					
ΣΧΟΛΕΙΟ 28	142	1	ΚΑΡΑΪΣΚΑΚΗ 26	36100	ΚΑΡΠΕΝΗΣΙ	ΚΑΡΠΕΝΗΣΙΟΥ	ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 29	55		ΚΑΡΑΪΣΚΑΚΗ 26	36100	ΚΑΡΠΕΝΗΣΙ	ΚΑΡΠΕΝΗΣΙΟΥ	ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 30	102	1	ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΚΑΡΠΕΝΗΣΙΩΤΗ 103	36100	ΚΑΡΠΕΝΗΣΙ	ΚΑΡΠΕΝΗΣΙΟΥ	ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ
	299	2					
ΣΧΟΛΕΙΟ 31	32	1	ΚΑΣΤΡΙ	35011	ΚΑΣΤΡΙ	ΜΑΚΡΑΚΩΜΗΣ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 32	46	1	ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ	35100	ΛΑΜΙΑ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 33	11	1	ΓΕΒΕΩΝ & ΜΠΕΛΛΟΓΙΑΝΝΗ	35100	ΠΑΓΚΡΑΤΙ - ΛΑΜΙΑ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 34	48		ΓΡΕΒΕΩΝ & ΜΠΕΛΟΓΙΑΝΝΗ	35100	ΛΑΜΙΑ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 35	27		ΓΕΒΕΩΝ & ΜΠΕΛΛΟΓΙΑΝΝΗ	35100	ΠΑΓΚΡΑΤΙ - ΛΑΜΙΑ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 36	83	1	Β.ΒΟΥΛΓΑΡΟΚΤΟΝΟΥ 3	35003	ΣΠΕΡΧΕΙΑΔΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ	ΜΑΚΡΑΚΩΜΗΣ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 37	18		Β. ΒΟΥΛΓΑΡΟΚΤΟΝΟΥ 3	35003	ΣΠΕΡΧΕΙΑΔΑ	ΜΑΚΡΑΚΩΜΗΣ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 38	62	1	ΛΟΥΤΡΑ ΥΠΑΤΗΣ	35016	ΛΟΥΤΡΑ ΥΠΑΤΗΣ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 39	22		ΛΟΥΤΡΑ ΥΠΑΤΗΣ	35016	ΛΟΥΤΡΑ ΥΠΑΤΗΣ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 40	152	1	ΡΟΔΙΤΣΑ ΛΑΜΙΑ	35100	ΛΑΜΙΑ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 41	158	1	ΤΕΡΜΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ	35300	ΣΤΥΛΙΔΑ	ΣΤΥΛΙΔΑΣ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 42	143	1	Μ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ	35300	ΣΤΥΛΙΔΑ	ΣΤΥΛΙΔΑΣ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
	802	8					