



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

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ 0110/2018

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

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

Παράρτημα 1 – Τεχνικές Προδιαγραφές

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
Προμήθεια Προϊόντων Σάντουιτς

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	

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.
Ημίκληρο τυρί	20γρ	---	---	0γρ	<1γρ	Αγελαδινό γάλα, αλάτι, πυτιά, οξυγαλακτική καλλιέργεια -χωρίς υψηλά ποσοστά άλατος (≤0,6γρ/100γρ). Πλήρως απαλλαγμένο από αντιβιοτικά και μυκοτοξίνες. Πλήρως απαλλαγμένο αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων.
Ημίκληρο 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) **
--	--	--	--	--	--	---

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

** 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

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.