



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

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ 0812/2017

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ LOGISTICS

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 2017-2018»

I Τεύχος Προκήρυξης

Παράρτημα 1 – Τεχνικές Προδιαγραφές

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΤΜΗΜΑ Α' - Προμήθεια Παστεριωμένου (Φρέσκου) Γάλακτος

Όσον αφορά τις πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα, θα πρέπει να τηρούνται αυστηροί όροι και προϋποθέσεις για ζητήματα υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας και τις ακόλουθες απαιτήσεις. Ειδικότερα, οι πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα που θα διανέμονται στα σχολεία, θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές, όπως αναφέρονται παρακάτω:

- Σε όλα τα τελικά προϊόντα και τις επιμέρους προτεινόμενες πρώτες ύλες, η προέλευση θα είναι αποκλειστικά ελληνική.
- 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*	1,5%-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.

*Στην προσφορά θα αναφέρεται ευκρινώς η ποσότητα γάλακτος εντός του εν λόγω εύρους στην 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 επί της συσκευασίας. Στις προσφορές πρέπει να διευκρινίζεται εάν διατίθεται χύδην (εντός του περιέκτη) ή επί της συσκευασίας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΤΜΗΜΑ Β΄ - Προμήθεια Φρέσκων Φρούτων

Φρούτο	Βάρος* ¹ (γρ)	Προδιαγραφές
Μηλοειδή και Ροδάκινο		
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 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. 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 ορίων νομοθεσίας, γενικά θα πρέπει να τηρούν όλους τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.
Ροδάκινο/Νεκταρίνι	120-150γρ	
Εσπεριδοειδή και Μπανάνες		
Πορτοκάλι	150-180γρ	Τα εσπεριδοειδή και οι μπανάνες μπορούν να διανέμονται και εκτός ατομικής συσκευασίας. Σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να έχουν επιμελώς καθαριστεί, πλυθεί και στεγνωθεί επιμελώς. 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 ορίων νομοθεσίας, θα πρέπει να τηρούν όλους τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.
Μανταρίνι* ²	80-100γρ (το κάθε τεμάχιο)	
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 Γ' - Προμήθεια προϊόντων Σάντουιτς

Όσον αφορά τις πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα, θα πρέπει να τηρούνται αυστηροί όροι και προϋποθέσεις για ζητήματα υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας και τις ακόλουθες απαιτήσεις. Ειδικότερα, οι πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα που θα διανέμονται στα σχολεία, θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές, όπως αναφέρονται παρακάτω:

- Σε όλα τα τελικά προϊόντα και τις επιμέρους προτεινόμενες πρώτες ύλες, 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 έγκαιρα το Ινστιτούτο ώστε να δίνεται από πριν σχετική έγκριση για τη χρήση του ή όχι. Επισημαίνεται 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 παρθένο/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%	<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 να αναγράφεται επί της ετικέτας), β) απαλλαγμένα από ή με περιορισμένα στο ελάχιστο από κορεσμένα λιπαρά οξέα (βλέπε Πίνακα) και πλήρως απαλλαγμένα από trans, 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) 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%	<0,5 γρ	≥60	
Ψωμάκι μακρόστενο	80γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0%	<0,5 γρ	≥60	
Αραβική πίτα ολικής άλεσης	90γρ	<0,5 γρ	<10 γρ	< 3 γρ	0%	<0,5 γρ	≥60	

Λοιπά αρτοσκευάσματα								
Τυρόψωμο με λαχανικά	100γρ	<0,5γρ	-	-	0%	<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 γιασούρτι. Επισημαίνεται ότι το ποσοστό της ζύμης και γέμισης θα πρέπει να είναι 50% έκαστο με προτίμηση στην υπεροχή της γέμισης έναντι της ζύμης (π.χ. ζύμη 30-40%, γέμιση 50-60%) και το ποσοστό των λαχανικών της γέμισης παρόμοιο ή ελαφρώς λιγότερο από το ποσοστό των τυριών

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	<0,6	0%	<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 παρθένο/έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βαλσάμικο και μυρωδικά, ψημένο όχι τηγανισμένο, σε βαθμό ώστε να έχει
Στήθος κοτόπουλο ψητό	50γρ	<2γρ	<0,6	0%	<0,5γρ	

						απωλέσει το ροζ/κοκκινωπό χρώμα στο εσωτερικό ή στο κέντρο του για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροβίων όπως η Salmonella.
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 η Salmonella, με πλήρη απουσία πρόσθετων ουσιών (π.χ. χρωστικές, συντηρητικά κλπ), με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένα από επιβλαβή/παθογόνα μικρόβια (Salmonella spp. απουσία στα 25g, Listeria monocytogenes απουσία στα 25g, E. coli <10cfu/g, Εντεροβακτήρια <100cfu/g)*
Ημίσκληρο τυρί	20γρ	---	---	0%	<1γρ	Αγελαδινό γάλα, αλάτι, πτυιά, 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	---	---	<0,1	<1γρ	
Ψητή ομελέτα λαχανικών	70γρ	---	---	---	<0,5γρ	Συστατικά: αυγό, πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι, αλάτι, μυρωδικά. Να χρησιμοποιηθεί η ελάχιστη δυνατή ποσότητα παρθένου/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 Salmonella, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, απαλλαγμένη από επιβλαβή/παθογόνα μικρόβια (Salmonella spp. απουσία στα 25g, Listeria monocytogenes απουσία στα 25g, E. coli <10cfu/g, Εντεροβακτήρια <100cfu/g) *

* Επισημαίνεται πως η παρουσία 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 ή της όλης διαδικασίας παραγωγής, 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, καλά αποφλοιωμένα, απαλλαγμένα από μώλωπες και τραυματισμούς, πλυμένα και καλά απολυμασμένα, απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, γεύση, οσμή, χρώμα), απαλλαγμένα από επιβλαβή/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 ενόττητων ορίων της νομοθεσίας, με πλήρη απουσία βαρέων μετάλλων.
Αγγούρι	30γρ	
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). πλυμένα και καλά απολυμασμένα, απαλλαγμένα ορατών ξένων υλών, με κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (εμφάνιση, γεύση, οσμή, χρώμα), απαλλαγμένα από επιβλαβή/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 ενόττητων 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 παρθένο ελαιόλαδο)	1 κουταλιά της σούπας (περίπου 10-15γρ)	<0,5γρ	<0,5γρ	Επιτρεπόμενα συστατικά για την παρασκευή των μίγμάτων: νερό, παρθένο/έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλεύρι, γιαούρτι, λεμόνι, γνήσιο ξίδι, λαχανικά, μυρωδικά. Απαγορεύεται η χρήση συντηρητικών και άλλων προστιθέμενων λιπών και ελαίων πέραν του παρθένου/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 Δ' - Προμήθεια Προϊόντων Πίτας

Όσον αφορά τις πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα, θα πρέπει να τηρούνται αυστηροί όροι και προϋποθέσεις για ζητήματα υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας σύμφωνα με τις διατάξεις της νομοθεσίας και τις ακόλουθες απαιτήσεις. Πιο συγκεκριμένα, οι πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα που θα διανέμονται στα σχολεία, θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και αυστηρές προδιαγραφές, όπως αναφέρονται παρακάτω:

- Σε όλα τα τελικά προϊόντα και τις επιμέρους προτεινόμενες πρώτες ύλες, η προέλευση θα είναι αποκλειστικά ελληνική. Σε όλες τις πίτες 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 έγκαιρα το Ινστιτούτο ώστε να δοθεί πιθανή σχετική άδεια. Επισημαίνεται 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 επιτρέπεται η προσθήκη μόνο έξτρα παρθένου ελαιόλαδου ως μοναδική προστιθέμενη λιπαρή ύλη και απαγορεύεται η προσθήκη οποιασδήποτε άλλης λιπαρής ύλης.
- Σε όλες τις πίτες 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 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 προϊόντος)	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 της 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, στις 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-τοποθέτησης γέμισης).
Πρασόπιτα*	140γρ	<0,5γρ	---	
Σπανακοτυρόπιτα*	140γρ	<0,5γρ	---	Ισχύουν όλα τα παραπάνω (α-στ). Επιτρεπόμενα τυριά για τη γέμιση: μυζήθρα, φέτα ή λευκό τυρί άλμης ευρωπαϊκής προέλευσης ή τρίτης χώρας, η ποσότητα του λαχανικού εντός γέμισης να υπερτερεί αυτή του τυριού. Στις πίτες που περιέχουν λαχανικά και τυρί επί του τελικού προϊόντος γέμισης ισχύουν οι εξής αναλογίες: ι) κολοκυθοτυρόπιτα: $\geq 50\%$ της γέμισης το
Πρασοτυρόπιτα*	140γρ	<0,5γρ	---	
Κολοκυθοτυρόπιτα*	140γρ	<0,5γρ		

				κολοκύθι, $\geq 30\%$ της γέμισης το/τα τυρί/τυριά, και το υπόλοιπο ποσοστά από τα λοιπά αναφερόμενα συστατικά γέμισης, ii) σπανακοτυρόπιτα /πρασοτυρόπιτα: παρόμοιες αναλογίες λαχανικών και τυριού/τυριών.
Κολοκυθόπιτα γλυκιά* (με ή χωρίς φύλλο ολικής άλεσης)	140γρ	<0,5γρ	<5γρ	Εκτός από τα βασικά συστατικά (κίτρινη κολοκύθα, αλεύρι ολικής άλεσης, παρθένο ελαιόλαδο) μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης: παστεριωμένο (φρέσκο) γάλα, αυγό, σταφίδες, καστανή ζάχαρη, μέλι, κανέλλα ή άλλο μυρωδικό, αλάτι. Ισχύουν τα παραπάνω (α-στ). Στη γέμιση η κίτρινη κολοκύθα θα αποτελεί το $\geq 60\%$ επί του τελικού προϊόντος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΤΜΗΜΑ Ε΄ - Πίνακας Κατανομής Σχολείων (Βοιωτία-Εύβοια)

Σχολείο	Σύνολο Μαθητών	Σημείο	Δ/νση	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	32100	ΖΑΓΑΡΑΣ ΛΙΒΑΔΕΙΑΣ	ΛΕΒΑΔΕΩΝ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 8	74		ΑΝΑΛΗΨΕΩΣ 23	32100	ΛΙΒΑΔΕΙΑ	ΛΕΒΑΔΕΩΝ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 9	19	1	ΤΣΑΚΑΛΩΦ 2	32200	ΚΟΝΤΙΤΟ ΘΗΒΑ	ΘΗΒΑΙΩΝ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 10	3		ΤΣΑΚΑΛΩΦ 2	32200	ΚΟΝΤΙΤΟ ΘΗΒΑ	ΘΗΒΑΙΩΝ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ
	414	7					
ΣΧΟΛΕΙΟ 11	164	1	ΜΟΝΗΣ ΕΡΙΩΝ	34100	ΠΕΙΡΑΪΚΗ-ΠΑΤΡΑΪΚΗ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 12	64	1	28ης ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 1	34100	ΚΕΝΤΡΟ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 13	153	1	ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗ 2 ΚΑΙ ΑΝΤΙΓΟΝΟΥ	34100	ΧΑΛΚΙΔΑ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 14	36		ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ 34	34132	ΧΑΛΚΙΔΑ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 15	4	1	ΜΠΑΛΑΛΑΙΩΝ ΚΑΙ ΨΑΡΩΝ	34100	ΧΑΛΚΙΔΑ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 16	68		ΜΠΑΛΑΛΑΙΩΝ & ΨΑΡΩΝ (γωνία)	34100	ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 17	7		ΜΠΑΛΑΛΑΙΩΝ & ΨΑΡΩΝ	34100	ΧΑΛΚΙΔΑ	ΧΑΛΚΙΔΕΩΝ	ΕΥΒΟΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 18	41	1	ΚΑΜΑΡΕΣ (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
	774	9					

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΤΜΗΜΑ ΣΤ' - Πίνακας Κατανομής Σχολείων (Ευρυτανία, Φθιώτιδα, Φωκίδα)

Σχολείο	Σύνολο Μαθητών	Σημείο	Δ/νση 1	ΤΚ	Περιοχή	Δήμος	Περιφερειακή Ενότητα
ΣΧΟΛΕΙΟ 1	76	1	ΦΡΟΥΡΙΟΥ 81	33100	ΑΜΦΙΣΣΑΣ-ΦΩΚΙΔΑΣ	ΔΕΛΦΩΝ	ΦΩΚΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 2	82	1	ΑΓ. ΙΩΑΝΝΟΥ	33200	ΚΙΡΡΑ	ΔΕΛΦΩΝ	ΦΩΚΙΔΑΣ
	158	2					
ΣΧΟΛΕΙΟ 3	142	1	ΚΑΡΑΪΣΚΑΚΗ	36100	ΚΑΡΠΕΝΗΣΙ	ΚΑΡΠΕΝΗΣΙΟΥ	ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 4	55		ΚΑΡΑΪΣΚΑΚΗ	36100	ΚΑΡΠΕΝΗΣΙ	ΚΑΡΠΕΝΗΣΙΟΥ	ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ
	197	1					
ΣΧΟΛΕΙΟ 5	32	1	ΚΑΣΤΡΙ	35011	ΚΑΣΤΡΙ	ΜΑΚΡΑΚΩΜΗΣ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 6	46	1	ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ	35100	ΛΑΜΙΑ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 7	11	1	ΓΕΒΕΝΩΝ & ΜΠΕΛΛΟΓΙΑΝΝΗ	35100	ΠΑΓΚΡΑΤΙ - ΛΑΜΙΑ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 8	48		ΓΡΕΒΕΝΩΝ & ΜΠΕΛΟΓΙΑΝΝΗ	35100	ΛΑΜΙΑ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 9	27		ΓΕΒΕΝΩΝ & ΜΠΕΛΛΟΓΙΑΝΝΗ	35100	ΠΑΓΚΡΑΤΙ - ΛΑΜΙΑ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 10	83	1	Β.ΒΟΥΛΓΑΡΟΚΤΟΝΟΥ 3	35003	ΣΠΕΡΧΕΙΑΔΑ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ	ΜΑΚΡΑΚΩΜΗΣ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 11	18		Β. ΒΟΥΛΓΑΡΟΚΤΟΝΟΥ 3	35003	ΣΠΕΡΧΕΙΑΔΑ	ΜΑΚΡΑΚΩΜΗΣ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 12	94	1	ΛΑΜΙΑ	35014	ΛΑΜΙΑ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 13	12		ΛΑΜΙΑ	35014	ΛΑΜΙΑ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 14	62	1	ΛΟΥΤΡΑ ΥΠΑΤΗΣ	35016	ΛΟΥΤΡΑ ΥΠΑΤΗΣ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 15	22		ΛΟΥΤΡΑ ΥΠΑΤΗΣ	35016	ΛΟΥΤΡΑ ΥΠΑΤΗΣ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΧΟΛΕΙΟ 16	100	1	ΣΕΦΕΡΗ 1	35100	ΛΑΜΙΑ ΜΕΓΑΛΗ ΒΡΥΣΗ	ΛΑΜΙΕΩΝ	ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
	555	7					