

## Προόμιο - Το Σύμφωνο Ανάδειξης Κυπριακής Γαστρονομίας

Το Σύμφωνο Ανάδειξης Κυπριακής Γαστρονομίας, αποτελεί την από κοινού προσπάθεια του Υφυπουργείου Τουρισμού με τον ιδιωτικό Τομέα, με στόχο να συνεργαστούν για την ανάδειξη, προβολή και αξιοποίηση της «Κυπριακής Γαστρονομίας».



**TASTE CYPRUS**  
DELIGHTFUL JOURNEYS

Η συνεργασία αυτή αποσκοπεί, στη διαμόρφωση μίας νέας κουλτούρας γαστρονομικής συνείδησης και στην ποιοτική αναβάθμιση του τομέα της διατροφής και των σχετικών με τη γαστρονομία παρεχόμενων υπηρεσιών, και φιλοδοξεί να λειτουργήσει ως μέσο:

- ✧ Προβολής του διατροφικού πολιτισμού της Κύπρου.
- ✧ Σύνδεσης του αγροδιατροφικού τομέα με τον τουρισμό και τον πολιτισμό.
- ✧ Ανάδειξης των τοπικών ποιοτικών προϊόντων.
- ✧ Αξιοποίησης της πλούσιας οίνο-γαστρονομικής παράδοσης της Κύπρου.
- ✧ Μετεξέλιξης της Κύπρου σε προορισμό γαστρονομικών εμπειριών.

Η πρωτοβουλία αυτή, υλοποιείται στο πλαίσιο του έργου «Δέσμη Δράσεων Προβολής, Προώθησης και Εμπλουτισμού του Τουριστικού Προϊόντος για την Επιμήκυνση της Τουριστικής Περιόδου».

Στο Σύμφωνο Ανάδειξης Κυπριακής Γαστρονομίας έχουν τη δυνατότητα να ενταχθούν:

- ✧ Εστιατόρια, ταβέρνες/ ψαροταβέρνες, καθώς και εστιατόρια και ταβέρνες ξενοδοχείων και αγροτουριστικών επιχειρήσεων.
- ✧ Μονάδες παραγωγής τοπικών προϊόντων διατροφής.
- ✧ Καταστήματα πώλησης τοπικών προϊόντων διατροφής.

## Καθήκοντα & Ρόλος της Επιτροπής Αξιολόγησης

Η υπό πιστοποίηση επιχείρηση, θα υποβάλλει καταρχήν αίτηση, η οποία εξετάζεται - και εφόσον αρχικά πληροί τα κριτήρια - την επισκέπτεται ο τεχνικός σύμβουλος του έργου προκειμένου να έχει την αναγκαία υποστήριξη και προετοιμασία αναφορικά με την εκπλήρωση των προϋποθέσεων ένταξης.

Στη συνέχεια, αφού γίνει αποδεκτή, θα τύχει επιθεώρησης και αξιολόγησης στις εγκαταστάσεις της από την επιτροπή αξιολόγησης.

Η επιτροπή αξιολόγησης:

- ✓ Επισκέπτεται την επιχείρηση σε προκαθορισμένο χρόνο.
- ✓ Αξιολογεί την επιχείρηση στην επιτόπια επιθεώρησή της βάσει προδιαγραφών και κριτηρίων πιστοποίησης για την απόκτηση του σήματος ποιότητας.

Η επιχείρηση θα πρέπει να θέσει στη διάθεσή της επιτροπής αξιολόγησης όλα εκείνα τα στοιχεία που θα της ζητηθούν. Σε περίπτωση άρνησης για οποιοδήποτε λόγο, αποκλείεται από τη διαδικασία.

### Ένταξη στο Δίκτυο του Συμφώνου Ανάδειξης Κυπριακής Γαστρονομίας

Κατά την επιθεώρηση, συντάσσεται φύλλο ελέγχου από την επιτροπή αξιολόγησης. Στο φύλλο ελέγχου, αποτυπώνεται η τήρηση των κριτηρίων και τυχόν παρατηρήσεις συμμόρφωσης και η ένταξη ή απόρριψη συμμετοχής της επιχείρησης στο δίκτυο του Συμφώνου Ανάδειξης Κυπριακής Γαστρονομίας.

Για να πιστοποιηθεί ένα κέντρο αναψυχής με το σήμα ποιότητας και να ενταχθεί στο δίκτυο, θα πρέπει να ικανοποιούνται **όλα τα υποχρεωτικά κριτήρια** καθώς **επίσης επτά από τα δέκα προαιρετικά ειδικά κριτήρια (7/10)**.

Σε περίπτωση απόρριψης της αίτησης η επιτροπή αποστέλλει στην επιχείρηση τους λόγους απόρριψης καθώς και τις σχετικές παρατηρήσεις.

## Προδιαγραφές Πιστοποίησης

### ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ – ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

#### ΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Η επιχείρηση οφείλει να κατέχει την προβλεπόμενη από τη σχετική νομοθεσία κατάταξη. Όλα τα νομιμοποιητικά έγγραφα της επιχείρησης πρέπει να είναι σε ισχύ και να τηρείται σχετικό αρχείο στην επιχείρηση, ώστε να είναι διαθέσιμα ανά πάσα στιγμή.



#### ΕΙΔΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

##### ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

Η υποψήφια προς ένταξη επιχείρηση πρέπει να περιλαμβάνει στο προσφερόμενο μενού της πιάτα κατά πλειοψηφία βασισμένα στην κυπριακή κουζίνα/ γαστρονομία, τα οποία να συνδυάζουν προϊόντα ή/ και γεύσεις της κυπριακής παραγωγής ή/και κουλτούρας. Ενδεχομένως, επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 20% η συμπερίληψη πιάτων από την ελληνική κουζίνα/ παράδοση.

Τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους κατά κύριο λόγο θα είναι κυπριακής προέλευσης και σύμφωνα με τις προδιαγραφές τροφίμων του παρόντος προτύπου.

Οι τιμοκατάλογοι εδεσμάτων και ποτών πρέπει να είναι εγκεκριμένοι από το Υφυπουργείο Τουρισμού, να είναι σε άριστη κατάσταση, καθαροί και ευανάγνωστοι και σε δύο γλώσσες (ελληνική και μια ξένη γλώσσα από τις επικρατέστερες). Τα εδέσματα που περιλαμβάνονται στον κατάλογο δε θα πρέπει να φέρουν ξένες ονομασίες οι οποίες να παραπέμπουν σε ξένες/διεθνείς συνταγές.

Η επιχείρηση μπορεί να προσφέρει εμφιαλωμένο οίνο ή/και τοπικό επώνυμο οίνο (χύμα) σε ασκό από οινοποιεία τα οποία είναι εγγεγραμμένα στο μητρώο των εγκεκριμένων οινοποιείων του Τμήματος Γεωργίας. Συνιστάται να υπάρχουν αρκετές ετικέτες όπως και ποικιλία άλλων τοπικών ποτών.

Η φύλαξη των κόκκινων κρασιών πρέπει να γίνεται σε χώρους με σταθερή θερμοκρασία 15°C και των λευκών εντός ψυγείου.

Πρέπει να υπάρχει προσφορά φρέσκων κυπριακών πατατών, φρέσκου (τοπικού) ψωμιού, κυπριακής πίτας ή καπήρας. Για τις σαλάτες και την παρασκευή μαγειρευτών φαγητών - όπου το απαιτεί η συνταγή- πρέπει να χρησιμοποιείται ελαιόλαδο. Δε συστήνεται η χρήση βιομηχανοποιημένων ή προπαρασκευασμένων φαγητών, ενώ στο μενού, όπου προσφέρονται τυριά, πρέπει να υπάρχει τουλάχιστον ένα κυπριακό τυρί, κατά προτίμηση χαλλούμι.

Με την προσέλευση προτείνεται (προαιρετικά) να προσφέρεται ποτό/ή και ορεκτικό για καλωσόρισμα στο πλαίσιο της κυπριακής φιλοξενίας, ενώ μετά το πέρας του γεύματος υποχρεωτικά προσφέρεται κέρασμα (π.χ. ποτό - παραδοσιακό αφέψημα/ή και τοπικό γλυκό).

#### ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ Α' ΥΛΩΝ

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην επιχείρηση πρέπει να είναι κατά κύριο λόγο κυπριακής προέλευσης. Χρήση μη κυπριακών προϊόντων επιτρέπεται μόνο σε μη παραγόμενα ή παραγόμενα σε ανεπαρκή ποσότητα προϊόντα ή σε περιπτώσεις έλλειψης λόγω π.χ. κακών καιρικών συνθηκών.

Προϊόν	Κριτήριο
<b>Ελαιόλαδο</b>	Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι κυπριακής προέλευσης (τυποποιημένο) και να αναφέρεται στον κατάλογο η κατηγορία που χρησιμοποιείται (έξτρα παρθένο, παρθένο).
<b>Τυροκομικά προϊόντα</b>	Προσφέρονται τοπικά τυροκομικά προϊόντα όπως : αναρή, χαλούμι, παφίτικο τυρί, χαλίτζια Τηλλυρίας, Ακαθιώτικο τυρί, κλπ.
<b>Κρασί - Ποτά</b>	Προσφέρεται κρασί που παράγεται αποκλειστικά στην Κύπρο και από οινοποιεία τα οποία είναι εγγεγραμμένα στο μητρώο των εγκεκριμένων οινοποιείων του Τμήματος Γεωργίας. Στον κατάλογο υπάρχουν και άλλα ποτά όπως Ζιβανία και Κουμανταρία, καθώς και δυνατότητα παρασκευής κυπριακού καφέ.
<b>Κρέας</b>	Χρήση νωπού κρέατος.
<b>Αλλαντικά – κρεατοσκευάσματα</b>	Τοπικά κρεατοσκευάσματα όπως: χοιρομέρι, ποσυρτή, λούντζα, λουκάνικο, τσαμαρέλλα, απόχτι, ζαλατίνα, παστουρμάς, αποκλειστικά κυπριακής προέλευσης.
<b>Ιχθύες</b>	Ψάρια από τις κυπριακές θάλασσες και για ψάρια υδατοκαλλιεργειών προτεραιότητα σε ψάρια κυπριακής προέλευσης.
<b>Αρτοσκευάσματα</b>	Η επιχείρηση προσφέρει τουλάχιστον ένα (1) είδος κυπριακού αρτοσκευάσματος ήτοι, φρέσκο (τοπικό) ψωμί, καπήρα ή κυπριακή πίτα.

Προϊόν	Κριτήριο
Οπωροκηπευτικά -Όσπρια	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Φρούτα:</b> διάθεση φρούτων εποχής κυπριακής παραγωγής.</li> <li>▪ <b>Κηπευτικά:</b> διάθεση κηπευτικών προϊόντων κυπριακής παραγωγής.</li> <li>▪ <b>Όσπρια:</b> χρήση οσπρίων κυπριακής παραγωγής.</li> </ul> <p>Σε περιπτώσεις ανεπάρκειας είτε λόγω κακών καιρικών συνθηκών, είτε ανεπάρκειας σε ποσότητα παραγωγής θα επιτρέπεται η χρήση μη κυπριακής προέλευσης κηπευτικών, φρούτων και οσπρίων.</p>
Χόρτα	Νωπά κυπριακής προέλευσης.
Επιδόρπια	Χρήση επιδορπίων κυπριακής προέλευσης (π.χ. γλυκά κουταλιού, λουκούμια, σουτζιούκος, παλουζές, κιοφτέρκα). Σε περίπτωση παρασκευής γλυκών από την επιχείρηση, αυτά να είναι από κυπριακές συνταγές ή να συνδυάζουν προϊόντα και γεύσεις της κυπριακής παραγωγής / κουλτούρας.
Ζυμαρικά	Προτεραιότητα στη χρήση τοπικών ζυμαρικών.

Η διακόσμηση και η επίπλωση πρέπει να συνάδει με την κυπριακή ιστορία και παράδοση, ενώ δεν επιτρέπεται η χρήση πλαστικών τραπεζοκαθισμάτων και όπου χρησιμοποιούνται τραπεζομάντηλα, αυτά να είναι καλής ποιότητας και αισθητικής.

Απαιτείται η τοποθέτηση του Σήματος (μετά την απόκτησή του) σε εξωτερικό σημείο της επιχείρησης.

#### ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ & ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην υποδοχή των πελατών, ενώ το προσωπικό διακρίνεται από επαγγελματική συμπεριφορά, είναι φιλικό, πρόθυμο να ανταποκριθεί σε κάθε αίτημα του πελάτη και παρέχει πληροφορίες σχετικά με την ιστορία, τη σύνθεση, την παρασκευή και τις πρώτες ύλες των πιάτων Κυπριακής Κουζίνας. Η εξυπηρέτηση είναι άμεση και άριστη. Το κέρασμα κατά την υποδοχή ή/και την αποχώρηση των πελατών, αποτελεί σημαντικό παράγοντα απόδειξης της κυπριακής φιλοξενίας.

Η επιχείρηση εκπαιδεύει τακτικά το προσωπικό σε θέματα που αφορούν τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις για την ασφάλεια των προϊόντων, καθώς και για τις απαιτήσεις του Σήματος. Το προσωπικό πρέπει να γνωρίζει καλά την προέλευση και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών, των ποτών και των πιάτων όπως και τις βασικές αρχές προετοιμασίας και παρασκευής τους. Η πλειοψηφία του προσωπικού πρέπει να μιλάει ελληνικά και τουλάχιστον μια ξένη γλώσσα από τις επικρατέστερες.

Ο κατάλογος και τα έντυπα ενημέρωσης και προβολής περιέχουν το Σήμα πιστοποίησης (μετά την απόκτησή του).

## ΦΥΛΛΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Επωνυμία Επιχείρησης

Διεύθυνση

Τηλ. & Φαξ

E-mail

Ιστοσελίδα


### ΠΕΔΙΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κέντρα αναψυχής έως 20 τραπέζια

Κέντρα αναψυχής πάνω από 20 τραπέζια

Εστιατόρια αγροτουριστικών επιχειρήσεων έως 20 τραπέζια

Εστιατόρια αγροτουριστικών επιχειρήσεων πάνω από 20 τραπέζια

Εστιατόρια ξενοδοχειακών μονάδων έως 20 τραπέζια

Εστιατόρια ξενοδοχειακών μονάδων πάνω από 20 τραπέζια

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ

	Κριτήριο	Μέθοδος Αξιολόγησης	Συμμόρφωση ΝΑΙ /ΟΧΙ	Παρατηρήσεις
<b>ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ</b>				
Υ	Τήρηση όρων υγιεινής και ασφάλειας που ορίζει η κείμενη υγειονομική νομοθεσία και μέριμνα για την καλή υγιεινή και καθαριότητα των χώρων και του εξοπλισμού	Παρατήρηση Οπτικός έλεγχος		Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει Υγειονομικό Πιστοποιητικό. Ελέγχονται όλοι οι χώροι ως προς τις συνθήκες καθαριότητας
Π	Εύκολη πρόσβαση σε ΑμεΑ	Οπτικός έλεγχος		Ελέγχεται αν υπάρχουν ράμπες πρόσβασης, WC με διευκολύνσεις ΑμεΑ, κ.α.
<b>ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ</b>				
Υ	Επαγγελματική συμπεριφορά & άριστη εξυπηρέτηση, φιλική και πρόθυμη αντιμετώπιση πελατών.	Συνέντευξη /παρατήρηση		Το προσωπικό συμπεριφέρεται κόσμια, με ευγένεια στους πελάτες
Υ	Η πλειοψηφία του προσωπικού εξυπηρέτησης πελατών γνωρίζει και μιλά την ελληνική γλώσσα και τουλάχιστον μια ξένη γλώσσα από τις επικρατέστερες.	Συνέντευξη /παρατήρηση		Διαπιστώνεται η συμμόρφωση με το κριτήριο.
Π	Εκπαίδευση του προσωπικού εξυπηρέτησης σε θέματα συμπεριφοράς, φιλοξενίας και πληροφόρηση ως προς τα προσφερόμενα πιάτα.	Συνέντευξη/ τεκμήρια		Ελέγχεται η ύπαρξη αρχείου εσωτερικής εκπαίδευσης προσωπικού Τι προγράμματα εκπαίδευσης υλοποίησε η επιχείρηση;
Π	Παρέχονται πληροφορίες για τοπικά πιάτα, τις πρώτες ύλες και τον τρόπο παρασκευής τους. Διατίθεται ενημερωτικό υλικό για τα κυπριακά προϊόντα και την κυπριακή γαστρονομία.	Συνέντευξη /παρατήρηση/ φωτογραφικό υλικό		Ελέγχεται αν υπάρχει σχετικό ενημερωτικό υλικό. Στην περίπτωση που υπάρχει, πρέπει να βρίσκεται σε εμφανές και προσβάσιμο σημείο. Εναλλακτικά, πληροφορίες μπορεί να δίδει και ο σερβιτόρος κατά την παραγγελία ή ο σεφ.
Υ	Ο τιμοκατάλογος είναι εγκεκριμένος από το Υφυπουργείο Τουρισμού και υπάρχει αναρτημένος στην είσοδο του κέντρου για την ενημέρωση των πελατών.	Παρατήρηση – οπτικός έλεγχος		
Υ	Υπάρχει βιβλίο εντυπώσεων ή δυνατότητα	Παρατήρηση –		Το βιβλίο βρίσκεται

	σχολιασμού από τον πελάτη σε κάποια διαδικτυακή πλατφόρμα (Facebook, trip advisor, κλπ).	οπτικός έλεγχος		σε εμφανές σημείο
Π	Διοργανώνεται Κυπριακή βραδιά.	Παρατήρηση - οπτικός έλεγχος- φωτογραφικό υλικό		Τήρηση σχετικού αρχείου από την επιχείρηση (π.χ. φωτογραφικό υλικό, τιμολόγια συνεργατών)
Π	Χρήση κυπριακής και ελληνικής μουσικής και όχι ξένης μουσικής.	Παρατήρηση		
<b>ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ</b>				
Υ	Χρησιμοποιούνται καλαίσθητα τραπεζοκαθίσματα, και όπου χρησιμοποιούνται τραπεζομάντηλα, αυτά να είναι καλής ποιότητας και αισθητικής.	Παρατήρηση - οπτικός έλεγχος-		
Υ	Απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους της επιχείρησης.	Παρατήρηση - οπτικός έλεγχος		Έλεγχος των χώρων ως προς τις συνθήκες καθαριότητας. Να γίνονται συστάσεις όταν το επίπεδο καθαριότητας δεν είναι σε αποδεκτά επίπεδα και κατά κύριο λόγο στην κουζίνα.
Π	Η αισθητική και η διακόσμηση του κέντρου συνάδει με την κυπριακή ιστορία και παράδοση.	Παρατήρηση - οπτικός έλεγχος		
Υ	Δε χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσης.	Παρατήρηση - οπτικός έλεγχος		Ελέγχεται η ύπαρξη ευτελών υλικών. Απαγορεύεται η χρήση πλαστικών πιάτων, πιρουνιών, ποτηριών κλπ)
<b>ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ</b>				
Υ	Η επιχείρηση περιλαμβάνει στο μενού της μόνο πιάτα βασισμένα στην κυπριακή κουζίνα/ γαστρονομία, τα οποία να συνδυάζουν προϊόντα ή/ και γεύσεις της κυπριακής παραγωγής ή/και κουλτούρας.	Παρατήρηση - οπτικός έλεγχος		Ελέγχεται το εδεσματολόγιο
Υ	Οι συνταγές αναλύονται και περιγράφονται στα συστατικά τους.	Παρατήρηση - οπτικός έλεγχος		
Υ	Προσφέρονται φρέσκες κυπριακές πατάτες.	Παρατήρηση		Ελέγχονται οι καταψύκτες για τυχόν απόθεμα
Υ	Δεν προσφέρονται προπαρασκευασμένα φαγητά.	Οπτικός έλεγχος		Ελέγχεται η αποθήκη για τυχόν αποθέματα



Π	Δεν προσφέρονται έτοιμα προπαρασκευασμένα ορεκτικά.			
Π	Στο μενού αναγράφεται όπου γίνεται χρήση τοπικών προϊόντων ή πιστοποιημένων προϊόντων (ΠΟΠ, ΠΓΕ, βιολογικά).	Παρατήρηση - οπτικός έλεγχος		Ελέγχεται το μενού
Υ	Χρησιμοποιείται ελαιόλαδο στις σαλάτες και τα μαγειρευτά όπου το απαιτεί η συνταγή.	Οπτικός έλεγχος		
Υ	Προσφέρεται τουλάχιστον ένα τοπικό τυρί.  <b>*Στην κατηγορία: ψαροταβέρνες, το κριτήριο δεν είναι υποχρεωτικό.</b>			Ελέγχεται το μενού
Υ	Προσφέρονται κατά προτεραιότητα τοπικά κρεατοσκευάσματα.			Ελέγχονται τιμολόγια των προμηθευτών
Υ	Προσφέρεται κυπριακή σαλάτα ή σαλάτα εποχής.			Ελέγχεται το μενού
Υ	Προσφέρεται φρέσκο (τοπικό) ψωμί, κυπριακή πίτα ή καπήρα.			Ελέγχονται οι καταψύκτες για ύπαρξη τυχόν αποθεμάτων
Υ	Τα κρασιά που προσφέρονται να είναι ως επί το πλείστον κυπριακά από παραγωγούς που είναι εγγεγραμμένοι στο μητρώο των εγκεκριμένων οινοποιείων του Τμήματος Γεωργίας ή/και τοπικά επώνυμα μη εμφιαλωμένα κρασιά (χύμα).			Ελέγχονται τα τιμολόγια των προμηθευτών. Αναφέρονται οι ετικέτες.
Υ	Φύλαξη κρασιών σε σταθερή θερμοκρασία 15°C και των λευκών εντός ψυγείου.	Οπτικός Έλεγχος		Ελέγχεται η ύπαρξη θερμομέτρων στα ψυγεία
Υ	Προσφέρεται κυπριακός καφές.	Παρατήρηση		Ελέγχεται το μενού
Π	Αναφέρονται στον τιμοκατάλογο όπου εφαρμόζονται παραδοσιακές τεχνικές για την παρασκευή εδεσμάτων κυπριακής κουζίνας.	Παρατήρηση		Ελέγχεται το μενού για ειδική αναφορά σε παραδοσιακές τεχνικές παρασκευής
Υ	Το εδεσματολόγιο (κατάλογος) είναι στην ελληνική γλώσσα και σε μια τουλάχιστον ξένη γλώσσα από τις επικρατέστερες.	Παρατήρηση		Ελέγχεται αν το μενού είναι μεταφρασμένο
Π	Προσφέρεται κέρασμα κατά την υποδοχή με τοπικά προϊόντα.	Παρατήρηση		Καταγράψτε αν προσφέρεται κέρασμα κατά την υποδοχή και τι περιλαμβάνει
Υ	Προσφέρεται κέρασμα μετά το γεύμα.	Παρατήρηση		Καταγραφή του κεράσματος. Πρέπει να είναι κυπριακό ή να βασίζεται σε κυπριακές συνταγές.

Σύνολο κριτηρίων	Συμμόρφωση με όλα τα Υποχρεωτικά Κριτήρια		Συμμόρφωση Προαιρετικών Ειδικών Κριτηρίων Ικανοποίηση 7/10	
	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
32	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Υπογραφή εκπροσώπων της Επιτροπής Αξιολόγησης	Υπογραφή εκπροσώπου επιχείρησης
A. B. Γ.	

### Σχόλια – Παρατηρήσεις Αξιολογητών

