

Διαγωνισμός προμήθειας τροφίμων

ΣΥΝΤΑΞΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ .

1^Η ΟΜΑΔΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ-ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να λάβουν υπ' όψη τους ότι πρέπει να δώσουν πλήρεις και σαφείς περιγραφές των ειδών τους (π.χ. συσκευασία, βάρος, ονομασία προϊόντος, μάρκα κ.λ.π.) . Τα είδη παραδίδονται έτοιμα προς χρήση χωρίς απόβαρο.

Όλα τα είδη θα είναι πρώτης ποιότητας, ελληνικής προέλευσης ή με σήμανση ευρωπαϊκής ένωσης και πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. 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.

Σε όλες τις συσκευασίες τροφίμων θα πρέπει να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης, η οποία θα είναι πάνω από ένα χρόνο από την ημερομηνία παράδοσης τους.

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

- 1) **Ζαχαρούχο γάλα.** γάλα αγελαδινό ελληνικό συμπυκνωμένο αποστειρωμένο, με 7.5-9% λιπαρά, σε μεταλλική συσκευασία των 400gr με εγκοπή για εύκολο άνοιγμα, θα πληροί τους όρους των περί τροφίμων διατάξεων και θα προέρχεται από τα νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια.
- 2) **Γάλα κονσέρβα εβαπορέ 2%:** γάλα αγελαδινό ελληνικό εβαπορέ αποστειρωμένο, με 2% λιπαρά, σε μεταλλική συσκευασία των 400gr με εγκοπή για εύκολο άνοιγμα, θα πληροί τους όρους των περί τροφίμων διατάξεων και θα προέρχεται από τα νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια.
- 3) **Μουστάρδα- κέτσαπ :** συσκευασία πλαστική (από 200 γραμ. -4500 γραμ).
- 4) **Μέλι** ελληνικό :, πευκόμελο ή ανθόμελο σε γυάλινη συσκευασία των 950γραμ.
- 5) **Ζάχαρη :**λευκή , κρυσταλλική ζάχαρη ελληνικής παραγωγής σε χάρτινη συσκευασία του 1kg, απαλλαγμένη από ξένες ύλες.
- 6) **Ζάχαρη λευκή κρυσταλλική σε ατομική μερίδα** ελληνικής παραγωγής, απαλλαγμένη από ξένες ύλες.
- 7) **Ζάχαρη άχνη :**ελληνικής παραγωγής σε χάρτινη συσκευασία του 1kg, απαλλαγμένη από ξένες ύλες.
- 8) **Ζελέ φρούτων:** 200 gr χάρτινη συσκευασία σε σκόνη (2 φάκελοι των 100gr).
- 9) **Ζωμό βοδινό ή κότας** σε συσκευασία 1 Kg.
- 10) **Νερό εμφιαλωμένο φυσικό επιτραπέζιο,** αρίστης ποιότητας, εμφιαλωμένο σε ειδικά εγκεκριμένα πλαστικά μπουκάλια, σφραγισμένα βάρους 1,5 λίτρου. Να αναγράφονται εξωτερικά του μπουκαλιού η χημική ανάλυση και η άδεια λειτουργίας από το Υπουργείο, η προέλευση και η εγγυημένη ημερομηνία λήξης, η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 6 μηνών εκτός ψυγείου.
- 11) **Πουρέ πατάτας** σε νιφάδες συσκευασία 5 Kg.

- 12) **Σόδα μαγειρικής** πλαστική συσκευασία 250 γραμ. έως 500 gr
- 13) **Ταραμάς** σε συσκευασία 500 γραμ. έως 2000 γραμ.
- 14) **ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ** Άνθος αραβοσίτου άριστης ποιότητας, συσκευασμένο και τυποποιημένο κατάλληλα σε χάρτινο κουτί καθαρού βάρους 160 γραμμαρίων. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου.
- 15) **Αλάτι** : κλασικό φυσικό θαλασσινό ιωδιούχο αλάτι για μαγείρεμα σε πλαστική συσκευασία των 1 έως πέντε (5) κιλών.
- 16) **Ξύδι - Χυμός λεμονιού** ξύδι να προέρχεται από σταφύλι και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη). Σε συσκευασία από 330 ml έως 5 l. Στη συσκευασία του χυμού λεμονιού να αναγράφεται η φράση «Άρτυμα λεμονιού» και σε συσκευασία 330 ml έως 5l.
- 17) **ΚΡΑΣΙ ΛΕΥΚΟ ΚΑΙ ΚΟΚΚΙΝΟ:** Το κρασί να προέρχεται από σταφύλι. Σε συσκευασία 5000 ml.
- 18) **Ντοματάκι ψιλοκομμένο** Άριστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη συσκευασία, βάρους 2500 γραμμαρίων. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου.
- 19) **ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ** Άριστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη συσκευασία, βάρους **250- 5000 γραμμαρίων**. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου.
- 20) **Κομπόστα βερίκοκο** ή ροδάκινο άριστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη συσκευασία, βάρους **1000 γραμμαρίων**. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου.
- 21) **Κορν φλάουρ** χάρτινη συσκευασία 200 γραμ.
- 22) **Φρυγανιές σταρένιες** Άριστης ποιότητα, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, **ατομικού πακέτου**. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών εκτός ψυγείου. Αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης
- 23) **Φρυγανιές σίκαλης 7% αλάτι** Άριστης ποιότητα, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, **360 gr..** Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα

συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών εκτός ψυγείου. Αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης

- 24) Αναψυκτικά μπουκάλι 1,5 lt** Αρίστης ποιότητας εγκεκριμένων εταιρειών ευρείας κατανάλωσης με τις ανάλογες πιστοποιήσεις της κείμενης νομοθεσίας και θα πληρούν τους όρους υγιεινής και ποιότητας όπως αυτοί καθορίζονται από τον Κώδικα τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και της ΕΕ. Αποκλείονται τα προϊόντα, ανώμαλου χρώματος - οσμής, σε συσκευασίες με ρύπους, σχισμένες ή φθαρμένες ή παραμορφώσεις συσκευασίας. Γενικά όλα τα προς προμήθεια είδη θα είναι σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις και σύμφωνα με τον ενδεικτικό προϋπολογισμό της διακήρυξης. Επίσης όλα τα προς προμήθεια είδη θα έχουν μεγάλο περιθώριο ως προς την ημερομηνία λήξης τους.
- 25) Χυμός φρούτων τύπου motion** Αρίστης ποιότητας, 100 % φυσικός χωρίς συντηρητικά. Από συμπυκνωμένο χυμό πορτοκαλιού περιεκτικότητας σε φρούτο 50% τουλάχιστον, με την προσθήκη νερού και ζάχαρης. Συσκευασμένος σε κατάλληλη σφραγισμένη ερμητικά κλειστή χάρτινη συσκευασία, βάρους **250 ml έως 1 λίτρου**. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η εγγυημένη ημερομηνία λήξης, η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των 6 μηνών εκτός ψυγείου.
- 26)** Συμπυκνωμένος ζαχαρούχος χυμός πορτοκάλι σε συσκευασία γυάλινη 680 gr - 840 gr .
- 27) Καφές φίλτρου** αρίστης ποιότητας, τυποποιημένος σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία, βάρους **500 γραμμαρίων**. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου.
- 28) ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ 200 gr:** Συσκευασία των 200 gr με αναγραφόμενη προέλευση Α' Ποιότητας
- 29) Τσάι /Χαμόμηλο** αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε φακελάκια ατομικά σε κατάλληλη συσκευασία των **10 gr** εμβαπτιζόμενα . Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου.
- 30) Τσάι.** μαύρο, αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη συσκευασία των **1000 gr**. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου.
- 31) Βούτυρο :** ατομική συσκευασία 10gr
- 32) Βούτυρο μαγειρικής :** φυτίνη συσκευασία 1000 gr
- 33) Βαφές αυγών :** Να πληρούν τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις

- 34) **χαλβάς σε συσκευασία 2,5 Kg.**
- 35) **Τόνος κονσέρβα** Άριστης ποιότητας, τυποποιημένο σε κατάλληλη συσκευασία, βάρους **120 γρ. -2500 γρ.** Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους εκτός ψυγείου.
- 36) **Αυγά:** τα αυγά πρέπει να είναι Α' ποιότητας, να πληρούν τις ισχύουσες διατάξεις της Ελλ. Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ο. Κ. και να είναι μεσαίου βάρους από 53-63 γρ., συσκευασμένα σε εξάδες.
- 37) **ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΣΕ ΦΕΤΕΣ :** σε συσκευασία από 500 γρ-1000 γρ σύμφωνα με τις υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις.
- 38) **Όσπρια - Ρύζια:** Τα όσπρια - ρύζια να είναι ελληνικής προέλευσης. Να είναι απολύτως καθαρά, απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α)ελληνικής προέλευσης β)ποιότητα Α. Η συσκευασία να είναι των 500 γρ έως 1000 γρ.
- 39) Τα ζυμαρικά 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. – 1000 γρ και του φιδέ των 250 γρ. -500 γρ.
- 40) **Αλεύρι για όλες τις χρήσεις (και για κέικ):** Να είναι αποκλειστικά και μόνο προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθορισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Η συσκευασία του να είναι χάρτινη των 500 -1000 gr.
- 41) **Μαρμελάδα :** Η μαρμελάδα να είναι ελληνική (φράουλα και ροδάκινο). Να είναι παρασκευασμένη με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους. Επί της συσκευασίας να αναγράφεται η ένδειξη χωρίς συντηρητικά. Το βάρος της συσκευασίας του να είναι 10gr.
- 42) **Μπαχαρικά :Πιπέρι– ρίγανη-κύμινο-δυόσμος -κανέλλα-βανίλια- γαρύφαλλοο- δάφνη-μοσχοκάρυδο**
Να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες και οσμές και το βάρος της συσκευασίας τους να είναι από (50) γρ - 1000 γρ.
- 43) **Ελιές:** ελληνικές μαυροελιές.
- 44) **Ελαιόλαδο :** Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ και να έχει οξύτητα 0-1%. Το ελαιόλαδο να είναι ελληνικό και σε συσκευασία μεταλλική ή πλαστική των 5 lt. και να πληρεί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων.
- 45) **Ηλιέλαιο** σε πλαστική συσκευασία των 10 Kg.

2^Η ΟΜΑΔΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ-ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

- 1) **Γιαούρτι:.** γιαούρτι αγελαδινό στραγγιστό με 2% λιπαρά, 200γραμ.

2) Τυροκομικά προϊόντα : (τυρί φέτα – λευκό τυρί (τύπου φέτας) εγχώρια, τυρί τύπου Gouda Ολλανδίας ή Ε.Ε, τυρί τύπου κασέρι εγχώριο ή Ε.Ε, σκληρό τυρί κεφαλοτύρι εγχώριο ή Ε.Ε ,κεφαλοτύρι τριμμένο εγχώριο ή Ε.Ε ,τυράκια τρίγωνα ατομικά 12 ή 24 τεμαχίων)

Όλα τα τυριά να είναι Α' ποιότητας. Να έχουν την πλήρη και επιτυχημένη ωρίμανση, απαλλαγμένα αντικανονικών οσμών και γεύσεων με τη χαρακτηριστική γεύση ενός εκάστου, να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος, να είναι πρώτης ποιότητας (τα τρίμματα αποκλείονται). Τα τυριά πρέπει να πληρούν τις μικροβιολογικές προδιαγραφές, όπως ορίζονται στα Π.Δ. 56/95 και 119/97.

Ο χημικός καθώς και ο εργαστηριακός έλεγχος των μικροβιολογικών προδιαγραφών θα είναι δεσμευτικός. Η μεταφορά των τυριών προς τις αποθήκες του Ιδρύματος θα γίνεται με αυτοκίνητα-ψυγεία τα οποία θα φέρουν καταγραφικά θερμόμετρα. Τα αυτοκίνητα ψυγεία θα είναι καθαρά και απολυμασμένα. Η συσκευασία θα είναι ανάλογα με τις απαιτήσεις του ιδρύματος. Ο προμηθευτής θα πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικό ύπαρξης και ορθής λειτουργίας συστήματος HACCP (αρ. 487/21-9-2000 ΚΥΑ) για τους χώρους παραγωγής, επεξεργασίας και εμπορίας των χορηγούμενων ειδών (αποθήκευσης και διακίνησης) από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής δεν είναι παραγωγός, πρέπει να προσκομίσει πιστοποιητικό ύπαρξης και ορθής λειτουργίας συστήματος HACCP του παραγωγού από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης.

3) Φρέσκο παστεριωμένο αγελαδινό :ομογενοποιημένο γάλα πλήρες ~2% λιπαρών .Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα συσκευασία του γάλακτος πρέπει να είναι με βιδωτό καπάκι ασφαλείας: 1) ενός λίτρου (1lt) . Στις συσκευασίες θα αναγράφεται η ημερομηνία παστερίωσης και λήξεως φρέσκο παστεριωμένο ομογενοποιημένο γάλα θα πρέπει να παραλαμβάνεται κατά την αναφερόμενη ή την επόμενη της ημερομηνίας παστερίωσής του. Στη συσκευασία του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις «παστεριωμένο» και «γάλα», το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος και η διάρκεια και η θερμοκρασία συντήρησής του. Επιπλέον μπορεί να αναγράφεται και η ένδειξη «φρέσκο». Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να είναι σε εμφανές σημείο της συσκευασίας και με ευδιάκριτους χαρακτήρες. Επίσης θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά κριτήρια που ορίζονται στο Κεφ. ΙΙ του Π.Δ. 56/95. Σε περίπτωση που δεν προσφερθούν για κάποιες συσκευασίες γάλα φρέσκο, θα γίνουν αποδεκτές και προσφορές με γάλα υψηλής παστερίωσης.

3η ΟΜΑΔΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ- ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (ΝΩΠΑ ΚΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ)

Προδιαγραφές νωπού κρέατος μόσχου-νωπού κιμά μόσχου , νωπών πουλερικών και χοιρινών .

Α. ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ Τα κρέατα θα είναι νωπά (εγχώρια), πρώτης ποιότητας, υγιεινά, φρέσκα, θα φέρουν λίπος όχι πάνω από 5%, θα έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο σύμφωνα με τις ισχύουσες

διατάξεις και θα παραδίδονται κατά συγκεκριμένα τεμάχια σύμφωνα με τις παραγγελίες των τμημάτων.

Το κρέας πρέπει να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, 48 ώρες πριν και μέχρι (6) ημέρες, να έχει υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του κτηνιατρικού-υγειονομικού ελέγχου.

Η μεταφορά όλων των κρεάτων προς τα Τμήματα θα γίνεται κάτω από υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με τη σχετική άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

Το σφάγιο πρέπει να είναι διαμορφωμένο σε καθαρό κρέας δηλ. χωρίς κεφάλι, άκρα, σπλάχνα και ενδοπνευλικό λίπος, όπως καθορίζεται από τις ισχύουσες Αγορανομικές διατάξεις και να ανταποκρίνεται ακριβώς ως προς την κατηγορία και το είδος του ζώου (ενιαίο σφάγιο, ημιμόριο, 4/μόριο) στα αναγραφόμενα στοιχεία στο δελτίο αποστολής ή στο τιμολόγιο.

Τα κρέατα πρέπει να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση με εξωτερικό στρώμα λίπους 1-1,5 εκατοστά.

Ο κιμάς θα κόβεται στο εργοστάσιο του προμηθευτή από κρέας της προτίμησής (σπάλα ή μηρός) με λίπος έως 5%. Θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας, θα προέρχεται από σφαγείο που λειτουργεί νόμιμα, θα έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και θα φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες Κτηνιατρικού και Υγειονομικού ελέγχου.

Οι προμηθευτές κρέατος στην προσφορά τους πρέπει να αναγράφουν τον τόπο κοπής και επεξεργασίας των κρεάτων, που θα είναι ελεγχόμενος από την Κτηνιατρική Υπηρεσία και θα έχει τις απαιτούμενες άδειες.

Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαίμαξης, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λάπα και υπολείμματα κρέατος αποξασμένα από οστά.

Β. ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΝΩΠΑ Τα υπό προμήθεια νωπά πουλερικά πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαχτεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας, σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα, πτηνοσφαγεία, να έχουν ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα με δέρμα λείο και μαλακό, την υπόφυση του στέρνου μαλακή και εύκαμπτη και να έχουν τραφεί με την κατάλληλη τροφή.

Δεν πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, να είναι απαλλαγμένα από αλλοιώσεις, κακώσεις, εκδορές, να φέρουν σφραγίδα του πτηνοτροφείου και να συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας του κτηνιάτρου του πτηνοσφαγείου. Τα κοτόπουλα πρέπει να είναι τύπου 70% ή 65%, πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη αποπτύλωση και απαντέρωση, το βάρος τους να είναι 1200-1400 γρ. και γενικά να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα πουλερικά πρέπει να διατίθενται ολόκληρα ή τεμαχισμένα, (ανάλογα με την παραγγελία των Τμημάτων). Ο τεμαχισμός του κοτόπουλου πρέπει να γίνεται σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού.

Αν το πτηνοσφαγείο ή η εγκατάσταση τεμαχισμού είναι εκτός νομού πρέπει να συνοδεύονται από κτηνιατρικό Υγειονομικό πιστοποιητικό.

Γ. ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ Προδιαγραφές κατεψυγμένων κρεάτων (κιμά μόσχου και πουλερικών) Ο κιμάς θα κόβεται στο εργοστάσιο του προμηθευτή από κρέας της προτίμησής (σπάλα ή μηρός) με λίπος έως 5%. να Τα πουλερικά και ο κιμάς να είναι σε συσκευασία 1 κιλού έως 1,5 κιλού, όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: **α)** Η ονομασία πώλησης συμπληρωμένη με την ένδειξη «βαθείας κατάψυξης» ή «υπερκατεψυγμένα» **β)** Η συσκευασία τους να μην είναι φθαρμένη ή σκισμένη και να έχει ευανάγνωστες τις ενδείξεις της ημερομηνίας , κατάψυξης και της λήξης συντήρησής τους **γ)** στη συσκευασία τους να αναγράφεται ο κωδικός αριθμός (Κ.Α.) ΕΟΚ της εγκατάστασης παραγωγής **δ)** σαφή ανακοίνωση «απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη».

4η ΟΜΑΔΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ .

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (σπανάκι, αρακάς, φασολάκια, ανάμεικτα λαχανικά)

Τα κατεψυγμένα λαχανικά να είναι απαλλαγμένα από ζωύφια και άλλες ξένες ύλες. Η συσκευασία να είναι του ενός κιλού όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: **α)** η ονομασία πώλησης συμπληρωμένη με την ένδειξη «βαθείας κατάψυξης» ή «ταχείας κατάψυξης» ή «υπερκατεψυγμένα» **β)** η ημερομηνία λήξης **γ)** ο προσδιορισμός παρτίδας **δ)** σαφή ανακοίνωση «απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη».

5η ΟΜΑΔΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ .

Τα κατεψυγμένα ψάρια (βακαλάος ,πέρκα ,πανγκάσιους, κοκκινόψαρο ,καλαμάρια, σουπιές, χταπόδια) να είναι σε συσκευασία 1 κιλού έως 1,5 κιλού, όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: **α)** Η ονομασία πώλησης συμπληρωμένη με την ένδειξη «βαθείας κατάψυξης» ή «υπερκατεψυγμένα» **β)** Η συσκευασία τους να μην είναι φθαρμένη ή σκισμένη και να έχει ευανάγνωστες τις ενδείξεις της ημερομηνίας αλιείας, κατάψυξης και της λήξης συντήρησής τους **γ)** στη συσκευασία τους να αναγράφεται ο κωδικός αριθμός (Κ.Α.) ΕΟΚ της εγκατάστασης παραγωγής **δ)** σαφή ανακοίνωση «απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη».

6η ΟΜΑΔΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ- ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ

Α. ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ ΝΩΠΑ

Τα παραδιδόμενα οπωρολαχανικά πρέπει να είναι της τελευταίας εσοδείας, νωπά και πρώτης ποιότητας και να πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ο.Κ.. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων αλλοιωμένων. Φρούτα κατ' επιλογή νοούνται πρώτης και εξαιρετικής ποιότητας, συσκευασμένα σε τελάρα το πολύ δύο σειρών, όπως αυτά χαρακτηρίζονται στο χονδρικό εμπόριο και ύστερα από οργανοληπτική εξέταση τους. Απαγορεύεται η προμήθεια άγουρων φρούτων. Οι πατάτες, κρεμμύδια κ.λ.π. θα παραδίδονται απαλλαγμένες από ξένες ύλες και από κάθε αλλοίωση λόγω κακής συντήρησης.

7^η ΟΜΑΔΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ- ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΥ

A.ΑΡΤΟΣ

Ο υπό παράδοση άρτος πρέπει να είναι καλά παρασκευασμένος από αλεύρι τύπου 70% ,σε τεμάχια του ενός κιλού (1kg), να είναι καλά ψημένος, η διόγκωσή του να είναι κανονική και ομοιογενής, να είναι εύγευστος και απαλλαγμένος από κάθε δυσάρεστη μυρωδιά. Θα παραδίδεται τρεις ώρες μετά τον εκκλιβανισμό του με δικαιολογημένη μόνο τη νόμιμη αγορανομική αυξομείωση ως προς το βάρος του.

B. ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ:

Η παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρέπει να ενεργείται πάντοτε με επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και να είναι Α' ποιότητας.

- 1) **Αρτος γλυκός :**Ο υπό παράδοση άρτος πρέπει να είναι καλά παρασκευασμένος από αλεύρι τύπου 70% ,σε τεμάχια του ενός κιλού (1kg), να είναι καλά ψημένος, η διόγκωσή του να είναι κανονική και ομοιογενής, να είναι εύγευστος και απαλλαγμένος από κάθε δυσάρεστη μυρωδιά. Θα παραδίδεται τρεις ώρες μετά τον εκκλιβανισμό του με δικαιολογημένη μόνο τη νόμιμη αγορανομική αυξομείωση ως προς το βάρος του.
- 2) **Αρτος χωριάτικος :**Ο υπό παράδοση άρτος πρέπει να είναι καλά παρασκευασμένος από αλεύρι τύπου 70% ,σε τεμάχια του ενός κιλού (1kg), να είναι καλά ψημένος, η διόγκωσή του να είναι κανονική και ομοιογενής, να είναι εύγευστος και απαλλαγμένος από κάθε δυσάρεστη μυρωδιά. Θα παραδίδεται τρεις ώρες μετά τον εκκλιβανισμό του με δικαιολογημένη μόνο τη νόμιμη αγορανομική αυξομείωση ως προς το βάρος του
- 3) **Ψωμί για τσστ:** Σταρένιο ψωμί με προζύμι ,χ χωρίς συντηρητικά , διπλής συσκευασίας των 500gr ή 1000 gr
- 4) **Ψωμάκι για τσστ:** Ατομικό σταρένιο ψωμάκι με προζύμι ,χωρίς συντηρητικά
- 5) **Λαγάνα** Ο υπό παράδοση άρτος πρέπει να είναι καλά παρασκευασμένος από αλεύρι τύπου 70% ,σε τεμάχια του ενός κιλού (1kg), να είναι καλά ψημένος, η διόγκωσή του να είναι κανονική και ομοιογενής, να είναι εύγευστος και απαλλαγμένος από κάθε δυσάρεστη μυρωδιά.. Θα παραδίδεται τρεις ώρες μετά τον εκκλιβανισμό του με δικαιολογημένη μόνο τη νόμιμη αγορανομική αυξομείωση ως προς το βάρος του
- 6) **Βουτήματα :**Τα βουτήματα πρέπει να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους
- 7) **ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ:** Οι κουραμπιέδες πρέπει να είναι καλά ψημένοι και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.
- 8) **ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ:** Τα μελομακάρωνα πρέπει να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.
- 9) **ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ:** Το παρασκεύασμα πρέπει να είναι καλά ψημένο και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζεται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή του.
- 10) **ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ** πρέπει να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ:

Όλα τα προϊόντα να είναι σε κατάλληλες συσκευασίες σφραγισμένες έτσι ώστε η ποιότητά τους να παραμένει αναλλοίωτη.

Όλα τα υπό προμήθεια είδη πρέπει να είναι Α' ποιότητας και της απόλυτης αρεσκείας του φορέα. Οι προμηθεύτριες εταιρείες να προσκομίσουν πιστοποιητικό ποιότητας των εταιρειών που συνεργάζονται σύμφωνα με την ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία .

Σημείωση: Στις τεχνικές προδιαγραφές περιλαμβάνονται τα κυριότερα προϊόντα χρήσης και είναι γενικού χαρακτήρα. Κατισχύει σε όλα η ελληνική και η ευρωπαϊκή νομοθεσία για τις προδιαγραφές παραγωγής, διάθεσης, συσκευασίας, τυποποίησης, κλπ. που αφορούν τα προμηθευόμενα είδη.

ΑΓΙΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ, 11/1/2019

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΤΣΙΚΑΛΑΚΗ ΠΟΠΗ

ΡΕΛΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΑΥΓΟΥΣΤΙΝΑΚΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ