



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΔΗΜΟΣ ΗΡΩΙΚΗΣ ΠΟΛΗΣ ΝΑΟΥΣΑΣ

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΩΝ ΣΥΣΣΙΤΙΩΝ

ΤΟΥ

«ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ Δ.ΝΑΟΥΣΑΣ»

ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΩΝ

ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΗΜΟΥ ΝΑΟΥΣΑΣ –ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΟΤΑ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΩΝ

ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Με την παρούσα προβλέπεται η προμήθεια τροφίμων και ποτών και αναψυκτικών, που απαιτούνται για τις ανάγκες των

συσσιτίων των Παιδικών και Βρεφονηπιακών Σταθμών του «Κέντρου Κοινωνικής Προστασίας & Αλληλεγγύης Δήμου Νάουσας και της Εταιρείας Ανάπτυξης Δήμου Νάουσας Ανώνυμη Εταιρεία ΟΤΑ Ξενοδοχείο Βερμιοι

Θα διεξαχθεί Ανοικτός Μειοδοτικός Διαγωνισμός με σφραγισμένες προσφορές για την «ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΩΝ», με κριτήριο κατακύρωσης το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό σε ακέραιες μονάδες στη νόμιμα διαμορφούμενη κάθε φορά μέση τιμή της πρώτης ποιότητας λιανικής πώλησης του είδους την ημέρα παράδοσης, όπως αυτές καθορίζονται από το δελτίο πιστοποίησης τιμών της Δ/σης Ανάπτυξης του τμήματος Εμπορίου στα είδη :

- κρεοπωλείου-πουλερικών
- ιχθυοπωλείου,
- οπωροπωλείου
- ελαιολάδου

Ενώ στα είδη :

- παντοπωλείου,
- αρτοποιείου
- ζαχαροπλαστικής - παγωτών
- ποτών και αναψυκτικών
- είδη καφεπωλείου
- ξηρών καρπών,
- τροφίμων – κατεψυγμένων

το κριτήριο κατακύρωσης θα είναι η συνολικά χαμηλότερη τιμή όπως περιγράφονται στο έντυπο προσφοράς.

Η δαπάνη για την προμήθεια έχει προϋπολογισθεί στο ποσό των 342.067,90 € (ανευ Φ.Π.Α.) για διάστημα ενός ημερολογιακού έτους (2013-2014), και θα χρηματοδοτηθεί από ιδίους πόρους του εκάστοτε φορέα.

Η εκτέλεση της προμήθειας διέπεται από:

1. Τις διατάξεις της αριθμ. 11389/1993 απόφασης του Υπουργού Εσωτερικών (Ε.Κ.Π.Ο.Τ.Α.), και τις σχετικές ερμηνευτικές εγκυκλίους.
2. Τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2286/1995.
3. Τις διατάξεις του Π.Δ. 60/2007 (Φ.Ε.Κ. Α' 64/16-03-2007) Προσαρμογή της Ελληνικής νομοθεσίας στις διατάξεις της οδηγίας 2004/18/ΕΚ «περί

συντονισμού διαδικασιών σύναψης δημοσίων συμβάσεων έργων, προμηθειών κι υπηρεσιών», όπως τροποποιήθηκε με την οδηγία 2055/51/EK της Επιτροπής και την οδηγία 2005/75/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16^{ης} Νοεμβρίου 2005.

4. Τις διατάξεις του άρθρου 13 του Ν.3438/2006
5. Τις διατάξεις του Ν.3886/2010(ΦΕΚ 173^Α) για τη δικαστική προστασία κατά τη σύναψη δημοσίων συμβάσεων.

Τα Νομικά Πρόσωπα διατηρούν το δικαίωμα να αποστέλλουν δείγματα όλα τα είδη , ώστε να ελέγχεται τόσο η ποιότητα όσο και το αν πληρούν τις απαιτούμενες προδιαγραφές, στο Γενικό Χημείο του Κράτους.

Τ Ε Χ Ν Ι Κ Ε Σ

Π Ρ Ο Δ Ι Α Γ Ρ Α Φ Ε Σ

Όλα τα προϊόντα θα είναι αρίστης ποιότητας εγκεκριμένων εταιριών 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 θα είναι της απόλυτης αρεσκείας του φορέα ,χωρίς ο προμηθευτής να μπορεί να επικαλεστεί για όφελος του οποιαδήποτε τυχόν ασάφεια. Αποκλείονται τα προϊόντα , ανώμαλου χρώματος –οσμής , σε συσκευασίες με ρύπους σχισμένες ή φθαρμένες ή παραμορφώσεις μεταλλικής συσκευασίας.

Όλα τα προϊόντα θα είναι αρίστης ποιότητας εγκεκριμένων εταιριών 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 θα είναι της απόλυτης αρεσκείας του φορέα ,χωρίς ο προμηθευτής να μπορεί να επικαλεστεί για όφελος του οποιαδήποτε τυχόν ασάφεια. Αποκλείονται τα προϊόντα , ανώμαλου χρώματος –οσμής , σε συσκευασίες με ρύπους σχισμένες ή φθαρμένες ή παραμορφώσεις μεταλλικής συσκευασίας. Όλα τα προϊόντα πρέπει να φέρουν τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής τους κατά την παράδοση, να υπάρχει ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία

και κωδικός λειτουργίας εταιρίας παραγωγής, καθαρό βάρος, να μην έχουν τεχνολογικά ελαττώματα (Π.Δ. 76/87), παράσιτα έντομα, ξένα σώματα και οι φυσικοχημικές τους ιδιότητες να είναι αυτές, που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

A. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

- Θα πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία «έξτρα παρθένο ελαιόλαδο».
- Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα
- Να είναι οξύτητας μικρότερης ή ίσης με 0.1
- Να προέρχεται από τυποποιητήρια και παρασκευαστήρια εγκατεστημένα στην Ελλάδα, που να παρέχουν βεβαίωση ότι εφαρμόζεται το σύστημα HACCP.
- Να είναι συσκευασμένο σε ανοξειδωτα δοχεία (σε φιάλες 1 lit)

B. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Τυριά και φέτα

- Να είναι φέτα Α ποιότητας και να αναγράφεται ρητά στη συσκευασία το όνομα «φέτα».
- Να διατίθεται σε μεγάλα κομμάτια και να μην έχει τρίμματα.
- Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα.
- Να είναι σκληρή, όχι πολύ αλμυρή, χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή ή γεύση.
- Η συσκευασία να είναι σε δοχεία γυάλινα ή ανοξειδωτα, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων, να περιέχει άλμη, ώστε τα κομμάτια να διατηρούνται μέσα σε αυτή.
- Να προέρχεται από τυροκομεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια υπηρεσία και η παρασκευή, συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τον κώδικα HACCP.

Τυρί κασέρι εγχώριο

- Να είναι τύπου 40% υγρ - 40 % λίπος ελληνικής παραγωγής.
- **Σημειώνουμε:** Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται «τυρί κασέρι» και όχι «τύπου κασέρι» ή κίτρινο τυρί.
- Η συσκευασία να είναι σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων.
- Να προέρχεται από τυροκομεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια υπηρεσία και η παρασκευή, συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τον κώδικα HACCP.
- Χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή ή γεύση.

2. ΜΈΛΙ

- Η συγκομιδή και η παραγωγή να γίνεται στην Ελλάδα και αυτό να αναφέρεται ρητώς στη συσκευασία.
- Να μην έχει αφαιρεθεί η γύρη ή άλλο ειδικό συστατικό.
- Να προέρχεται από άνθη, κωνοφόρα ή θυμάρι και τούτο να αναφέρεται στην ετικέτα συσκευασίας.
- Η συσκευασία να είναι σε γυάλινα βάζα και να αναφέρεται η λέξη «μέλι».

3. Αυγά

- Να παράγονται στην Ελλάδα
- Να παραδίδονται από τον προμηθευτή σε συσκευασία με ατομικά χωρίσματα.

1. Η προσφορά να συνοδεύεται από πιστοποιητικό διαπιστευμένου φορέα για την ορθή λειτουργία συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) της εταιρείας παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης του προϊόντος, επί ποινή απόρριψης σε περίπτωση μη προσκόμισης .

2. Τα χορηγούμενα είδη θα είναι Α΄ κατηγορίας βάσει ποιότητας και βάσει βάρους κατηγορίας M 53 gr έως 63gr, επίσης θα είναι σύμφωνα με τα αναγραφόμενα στα δελτία παραγγελίας του Ν.Π.

3. Τα αυγά της κατηγορίας Α΄ πρέπει να έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:

Α) Κέλυφος και μεμβράνη φυσιολογικά, καθαρά, άθικτα.

Β) Αεροθάλαμος: Ύψος όχι μεγαλύτερο από 6 χιλιοστά και αμετακίνητος.

Γ) Λεύκωμα αυγού: Καθαρό, διαυγές, ζελατινώδους συστάσεως, απαλλαγμένο από πάσης φύσεως ξένα σώματα.

Δ) Κρόκος αυγού: Ορατός στην ωοσκόπηση μόνο υπό μορφή σκιάς χωρίς εμφανή περίμετρο και απαλλαγμένος από πάσης φύσεως ξένα σώματα.

Ε) Σπέρμα: Μη αισθητώς ορατό κατά την ωοσκόπηση.

Στ) Οσμή: Απαλλαγμένα από ξένες οσμές.

Ζ) Να μην έχουν καθαρισθεί με υγρά ή ξηρά μέθοδο.

Η) Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία διατηρήσεως ή Ψύξεως.

Θ) Υποχρεωτικές ενδείξεις:

- Επί των αυγών. Η υποχρεωτική σήμανση κάθε αυγού με το διακριτικό αριθμό παραγωγού για έλεγχο καταγωγής και του τρόπου παραγωγής.

- Επί της συσκευασίας των αυγών. Ο διακριτικός αριθμός του κέντρου συσκευασίας για τη χώρα μας GR, η ποιοτική κατηγορία, η κατηγορία βάρους, το όνομα ή την εταιρική επωνυμία του κέντρου ωοσκοπήσεως και συσκευασίας, το σήμα της επιχείρησης. Το διακριτικό αριθμό σήμα της κατηγορίας Α΄ σε κύκλο διαμέτρου τουλάχιστον 12 χιλιοστομέτρων. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Η ημερομηνία συσκευασίας.

- Η παραλαβή και η μεταφορά των νωπών αυγών να πληροί τους όρους της κείμενης Υγειονομικής νομοθεσίας «Καν.1907/90,2295/2003/ΕΚ»

- Έλεγχος μακροσκοπικός- χημικός- μικροβιολογικός

4. Αλεύρι

- Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα.
- Να παραδίδεται από τον προμηθευτή σε συσκευασίες 500 γραμμαρίων.
- Το αλεύρι θα πρέπει να είναι τύπου 70% , σε συσκευασία του ενός κιλού , θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 106 του Κεφαλαίου XII του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών .

5. Ζυμαρικά

- Να είναι παρασκευασμένα από 100% σιμιγδάλι πλούσια σε γλουτένη και νερό χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών θαλάμων με ελαφρά θέρμανση και σε υγιεινές συνθήκες.
- Χώρα παρασκευής τους να είναι η Ελλάδα.
- Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και ο τόπος παρασκευής.
- Η συσκευασία να είναι του ½ κιλού.
- Η μεταφορά των προϊόντων να πληροί τους όρους του «Κώδικα Τροφίμων και Ποτών» και τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.
- Έλεγχος μακροσκοπικός – χημικός

6. Δημητριακά(corn flakes)

- Να παράγονται και να συσκευάζονται στην Ελλάδα.
- Το είδος να υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 103 του Κώδικα τροφίμων και ποτών και να είναι ειδικής κατηγορίας για παιδιά.

7. Όσπρια

- Να παράγονται στην Ελλάδα και να είναι Α' ποιότητας.
- Να είναι συσκευασμένα σε συσκευασίες 500 γραμμαρίων.
- Θα προτιμηθούν τα όσπρια βιολογικής προέλευσης που παράγονται από παραγωγούς που φέρουν βεβαίωση παραγωγής βιολογικών προϊόντων.
- Τα όσπρια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.
- Τα όσπρια θα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 121 του Κεφαλαίου XIII του Κώδικα τροφίμων και ποτών , θα έχουν υγρασία και πτητικές ουσίες (στους 105ο C) όχι πάνω από 14% . Θα πρέπει να είναι ώριμα , φυσιολογικού χρώματος στιλπνά , μη συρρικνωμένα και χωρίς προσμίξεις . Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας. Κατά τον βρασμό θα πρέπει να αναδύονται ευχάριστοι οργανοληπτικοί χαρακτήρες . Όσπρια τα οποία θα βράζουν σε χρόνο μεγαλύτερο του συνήθους θεωρούνται κατωτέρας ποιότητας.

8. Ρύζι

Σε συσκευασία 500 γρ. Α' ποιότητας, (γλασέ, για πιλάφι, μπόνετ κίτρινο) και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

9. Μαρμελάδα

Θα διατίθεται σε συσκευασία 400 γρ. επιλογής ειδών φρούτων και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

10. Βούτυρο (soft)

Σε συσκευασία 250 και 1.000 γρ. Κατά προτίμηση σε πλαστικό κύπελλο (κεσές) και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

11. Μπισκότα

Τύπου Μιράντα ή ανάλογο σε συσκευασία 275 γρ. και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

12. Αλάτι

Σε συσκευασία 500 γρ. και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

13. Μπαχαρικά

Θα είναι Α΄ ποιότητας, θα πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

14. Ζάχαρη

Σε συσκευασία των 1000 γρ. και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

15. Κακάο

Σε συσκευασία των 125 γρ. και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

16. Κόρν φλάουερ

Σε συσκευασία των 200 γρ. και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και

τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

17. Ξύδι

Σε συσκευασία των 400 γραμμαρίων. και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

18. Τοματοχυμός & τοματάκια ολόκληρα.

Σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων ο τοματοχυμός και 1.000 γραμμαρίων τα τοματάκια και να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

19. Τυροπιτάκια και λουκανοπιτάκια

Σε συσκευασία των 1.000 γραμμαρίων. και να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

20. Φυσικός χυμός

Σε συσκευασία των 1 lit . και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις

ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

21. Νερό εμφιαλωμένο

Σε συσκευασία του 1,5 lit (βάδες) και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

22. Πραλίνα φουντουκιού

Σε συσκευασία του 1kg ελληνικής προέλευσης και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

23. Σκονη ροφήματος για παιδιά.

Σε συσκευασία των 1.000 gr και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

24. Αραβοσιτέλαιο

- Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα.
- Να προέρχεται από τυποποιητήρια και παρασκευαστήρια εγκατεστημένα στην Ελλάδα, που να παρέχουν βεβαίωση ότι εφαρμόζεται το σύστημα HACCP.
- Να είναι συσκευασμένο σε φιάλες 1 lit.

Γ. ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Κρέας Μοσχαρίσιο.

- Να είναι κρέας προερχόμενο από μικρά και υγιή ζώα ηλικίας μικρότερης των 18 μηνών κατηγορίας U2.
- Να είναι κρέας νωπό, άπαχο το οποίο να βρίσκεται σε καλή θρεπτική κατάσταση, κόκκινου χρώματος, χωρίς οσμή και αίματα.
- Να είναι σφαγμένο πριν από 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες.
- Να έχει ετικέτα επισήμανσης με στοιχεία ιχνηλασιμότητας.
- Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του στο Ν.Π. δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4-6 C οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 5,8 μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης .
- Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98 και του HACCP, επί ποινής αποκλεισμού αν ο προμηθευτής δεν διαθέτει ανάλογη πιστοποίηση.

2. Κοτόπουλα Νωπά.

- Να είναι νωπά, Α' ποιότητας, τρυφερά, εύσαρκα, με δέρμα μαλακό-λείο.
- Να έχουν υποστεί αφαίμαξη, να είναι πλήρως αποπτερωμένα χωρίς κεφάλι και πόδια.
- Το βάρος να κυμαίνεται από 1,5-2 κιλά και να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη.
- Να είναι απαλλαγμένα από όργανα του πεπτικού συστήματος, καθαρά χωρίς ορατό ξένο σώμα ή ακαθαρσία.
- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ένδειξης σαλμονέλας έστω και σε ένα κοτόπουλο, ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλα τα κοτόπουλα.
- Να υπάρχει ένα λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος και στην πλάτη (ΕΟΚ 1538/91)
- Να προέρχονται από πτηνοτροφεία και πτηνοσφαγεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και να φέρουν σφραγίδα κτηνιατρικού ελέγχου.
- Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98 και του HACCP επί ποινής αποκλεισμού αν ο προμηθευτής δεν διαθέτει ανάλογη πιστοποίηση.

3. Κιμάς.

- Ο κιμάς θα κόπτεται από κρέας μόσχου (μπούτι) στο κατάστημα του προμηθευτή , που πρέπει να είναι εφοδιασμένο με άδεια της κτηνιατρικής υπηρεσίας , παρουσία των αντιπροσώπων του Ν.Π. Θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας μόσχου προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει σφραγίδες κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου.
- Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών , επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λάπα, και υπολείμματα κρέατος αποξασμένα από οστά.
- Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98, του HACCP και τις οδηγίες του Ε.Φ.Ε.Τ. περί μεταφοράς τροφίμων. Επί ποινής αποκλεισμού αν δεν διαθέτει ο προμηθευτής ανάλογες πιστοποιήσεις και μεταφορικά μέσα ανάλογα.

Δ. ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Ψάρια κατεψυγμένα

- Να είναι α' ποιότητας, καλά διατηρημένα
- Να μην έχουν αλλοιώσεις στην όψη, οσμή και το χρώμα..
- Ο τεμαχισμός και η συσκευασία να έχει γίνει σε εγκαταστάσεις που διαθέτουν εγκεκριμένο αριθμό λειτουργίας. Τα παραπάνω πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος. Επίσης, πάνω στα πακέτα πρέπει να αναγράφεται η ημερομηνία και ο τόπος αλίευσης, καθώς και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.
- Απαιτείται η πλήρωση όλων των διατάξεων του Κώδικα, Τροφίμων και Ποτών, άρθρο 92,93, και η εναρμόνιση στις ισχύουσες κανονιστικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, Π.Δ. 786/1978, περί κτηνιατρικής επιθεώρησης αλιευμάτων και Π.Δ. 290/92, τροποποίηση του Π.Δ. 786/78, κανονισμού Π.Δ.412/94 περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων, κανονισμού 2406/96/Ε.Κ. περί προδιαγραφών

εμπορίας αλιευτικών προϊόντων, οδηγίας 2000/13/Ε.Κ. περί επισήμανσης τροφίμων καθώς και της Αγορανομικής Διάταξης 7/2009(άρθρο 101, 106, 107), σχετικά με την εμπορία και διάθεση κατεψυγμένων αλιευμάτων σε σχέση με το ποσοστό του επίπαγου του άρθρου 1 του Π.Δ. 290/92.

- Απαιτείται επίσης η εναρμόνιση στους ισχύοντες Κανονισμούς, κτηνιατρικές και αγορανομικές διατάξεις, περί μικροβιολογικών σταθεροτύπων για τα κατεψυγμένα αλιεύματα.
- Το είδος Βακαλάος ΑΚ θα προσφέρεται σε μέγεθος τεμαχίων, 600γρ-1000γρ. και σε άθικτη συσκευασία (με την απαραίτητη και ευκρινή επισήμανση στα Ελληνικά) έως 5 Kg.
- Η Πέρκα φιλέτο θα προσφέρεται σε μέγεθος τεμαχίων 500γρ-1000γρ και σε άθικτη συσκευασία (με την απαραίτητη και ευκρινή επισήμανση στα Ελληνικά) έως 5 Kg.

Ε. ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Οπωρολαχανικά

- Να παράγονται στην Ελλάδα, να είναι α' ποιότητας και να ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές της κατηγορίας.
- Να μην είναι χτυπημένα, να μην εμφανίζουν αλλοίωση σύστασης και οργανοληπτικών χαρακτήρων, σύμφωνα με τις προδιαγραφές του κώδικα τροφίμων και ποτών.
- Να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και ανάπτυξης για να καταναλωθούν.
- Να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη, φρέσκα, απαλλαγμένα από ζιζάνια και τα λαχανικά χωρίς μαραμένα φύλλα.
- Στα δελτία παραλαβής τους να αναγράφεται ότι είναι Α' ποιότητας καθώς και ο τόπος παραγωγής τους.
- Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι σε χάρτινες και καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του προμηθευτή.
- Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων , ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.

Ζ. ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

1. Ψωμί – κουλούρια κλπ.

- Ο άρτος που θα προσκομίζεται θα υπακούει στις διατάξεις του άρθρου 111 του Κεφαλαίου XII του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών .
- Ο άρτος πρέπει να είναι χωριάτικος ή σύμμεικτος καθαρού βάρους 350γρ. παραδιδόμενος 3 με 4 ώρες μετά τον εκλιβανισμό του, δικαιολογημένης της νομίμου απομείωσης.
- Το νερό που θα χρησιμοποιείται θα είναι πόσιμο. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση λυκίσκου .

- Η έψηση με επαφή των τεμαχίων επιτρέπεται σε βαθμό 15% . Το ψήσιμο θα πρέπει να είναι ομοιογενές και να ξεχωρίζει κόρα και ψίχα. Η κόρα (φλόγωμα) θα πρέπει να είναι ομοιογενές καθ' όλη την επιφάνεια .
- Το μαγειρικό αλάτι να μην ξεπερνά το 1,5% και να πληροί τις προϋποθέσεις του μαγειρικού άλατος .
- Ο άρτος θα πρέπει να αποκτήσει την θερμοκρασία περιβάλλοντος και να μεταφέρεται όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις. Η μεταφορά του άρτου θα γίνεται σε πλαστικά κάνιστρα ή σε καλάθια τα οποία θα τηρούν τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων , και θα μεταφέρονται σε χάρτινες συσκευασίες.
- Απαγορεύεται η χρήση οιασδήποτε ουσίας για την βελτίωση η την απόκρυψη της τυχόν ελαττωματικότητας των φυσικών ιδιοτήτων η του χρώματος των αλεύρων . Τα είδη άρτου και ζαχαροπλαστικής που προσκομίζονται στο Ν.Π. θα είναι **ΦΡΕΣΚΑ ΚΑΙ ΟΧΙ ΑΠΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΖΥΜΗ.**

H. ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Γιαούρτι παιδικό συσκευασίας 150 γραμμαρίων αγελαδινού γάλακτος

- Το γιαούρτι θα πρέπει να είναι αεροστεγώς συσκευασμένο σε πλαστικό κεσεδάκι των 150 γραμμαρίων.
- Θα πρέπει να αναγράφεται στην συσκευασία αναλυτικά η περιγραφή του είδους και η ημερομηνία παραγωγής και λήξης.
- Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.
- Να έχουν σχετικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP
- Να διασφαλίζεται ότι η παραγωγή του γάλακτος δεν έχει προέλθει από ζώα ή ζωοτροφές που χρησιμοποιούν γενετικώς μεταλλαγμένα προϊόντα.
- Όλες οι διεργασίες σχετικά με την παραγωγή και συσκευασία του να έχουν γίνει σύμφωνα με την οδηγία 02/46 ΕΕ.

2. Γάλα αγελάδας εβαπορέ (410 γραμμαρίων) πλήρες συμπυκνωμένο

- Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα
- Να αναγράφονται στη συσκευασία οδηγίες για τον τρόπο ανασύστασης ή αραιώσης.
- Να αναγράφεται στη συσκευασία η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και οι εκατοστιαίες
- περιεκτικότητες θρεπτικών συστατικών του προϊόντος.
- Η συσκευασία πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής, όπως καθορίζονται από τον κώδικα τροφίμων και ποτών, τις σχετικές οδηγίες του Ε.Φ.Ε.Τ. και της Ε.Ε.
- Να διασφαλίζεται ότι η παραγωγή του γάλακτος δεν έχει προέλθει από ζώα ή ζωοτροφές που χρησιμοποιούν γενετικώς μεταλλαγμένα προϊόντα.

- Όλες οι διεργασίες σχετικά με την παραγωγή και συσκευασία του να έχουν γίνει σύμφωνα με την οδηγία 02/46 ΕΕ.

Θ. ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ –ΜΠΥΡΕΣ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

- Η συσκευασία πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής, όπως καθορίζονται από τον κώδικα τροφίμων και ποτών, τις σχετικές οδηγίες του Ε.Φ.Ε.Τ. και της Ε.Ε.
- Όλες οι διεργασίες σχετικά με την παραγωγή και συσκευασία του να έχουν γίνει σύμφωνα με την οδηγία 02/46 ΕΕ.

- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**

Στις Τεχνικές Προδιαγραφές περιλαμβάνονται τα κυριότερα προϊόντα χρήσεις και είναι γενικού χαρακτήρα. Κατισχύει σε όλα η Ελληνική και η Ευρωπαϊκή Νομοθεσία για τις προδιαγραφές παραγωγής ,διάθεσης ,συσκευασίας, τυποποίησης διάθεσης κ.λ.π, που αφορούν τα προμηθευόμενα είδη.

Νάουσα 31-10-2013

Ο συντάξας

Αθηνά Βαταντζή

ΠΕ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΛΟΓΙΣΤΙΚΟΥ