



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΔΗΜΟΣ ΓΡΕΒΕΝΩΝ  
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΗΣ**

**ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ: «Προμήθεια τροφίμων για  
της υπηρεσίες του δήμου και των νομικών  
προσώπων αυτού για το έτος 2016»  
ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ 151.498,57 €**

### **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Με την παρούσα προβλέπεται η εκτέλεση προμήθειας ειδών τροφίμων για τις ανάγκες του Δήμου , των Νομικών Προσώπων του καθώς και προμήθεια τροφίμων για την λειτουργία του Κοινωνικού Παντοπωλείου του Δήμου και της Μαθητικής Εστίας για το έτος 2016.

### **Α. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

#### **ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

Ελαιόλαδο, να προέρχεται από τυποποιητήρια και παρασκευαστήρια εγκαταστημένα στην Ελλάδα που να παρέχουν βεβαίωση ασφαλείας και ποιότητας προϊόντος, αναγραφόμενο στην ετικέτα ΕΧΤΡΑ παρθένο ελαιόλαδο Α' ποιότητας, σε συσκευασία ανοξειδωτή μεταλλική ή γυάλινη σκούρου χρώματος σε δοχεία των πέντε και ενός λίτρων.

#### **ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ 410γρ**

Γάλα εβαπορέ 410γρ λευκό αγελάδας συμπυκνωμένο εβαπορέ αποστειρωμένο σε συσκευασία μεταλλική των 410γρ

#### **ΖΑΧΑΡΗ**

Ζάχαρη , ψιλή λευκή κρυσταλλική Α' ποιότητας, σε συσκευασία του ενός κιλού με αναγραφόμενη προέλευση

#### **ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ**

Μακαρόνια από σιμιγδάλι σιταρένιο σκληρού τύπου, σε αεροστεγή πλαστική ή χάρτινη συσκευασία των 500 γραμ.

#### **ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ**

Κριθαράκι από σιμιγδάλι σιταρένιο σκληρού τύπου, σε αεροστεγή πλαστική ή χάρτινη συσκευασία των 500 γραμ.

#### **ΡΥΖΙ ΤΥΠΟΥ ΚΑΡΟΛΙΝΑ**

Ρύζι τύπου καρολίνα σε συσκευασία 1κιλού , πρόσφατης συλλογής Α' ποιότητας, και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του ΚΤΠ και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Η συσκευασία να φέρει ενδείξεις στα ελληνικά όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 Κ.Τ.Π. περί επισήμανσης.

#### **ΦΑΚΕΣ**

Φακές μέτριες 500 γραμ. τυποποιημένες με καρπούς υγιείς ξηρούς ομοιογενείς απαλλαγμένους από ξένα σώματα σε πλαστική ή χάρτινη συσκευασία των 500γρ.

#### **ΦΑΣΟΛΙΑ**

Φασόλια 500γρ. τυποποιημένα με καρπούς υγιείς ξηρούς ομοιογενείς απαλλαγμένους από ξένα σώματα σε πλαστική ή χάρτινη συσκευασία των 500γρ.

#### **ΑΛΕΥΡΙ**

Αλεύρι για όλες τις χρήσεις, σε συσκευασία 1 Κιλού. Όχι υγροποιημένο ή σβολιασμένο που δεν θα έχει καμία μυρουδιά ή έντομα.

#### **ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ**

Τυρί φέτα με προδιαγραφές Π.Ο.Π  
Κασέρι με προδιαγραφές Π.Ο.Π

Κεφαλοτύρι 38% υγρασία- 40% λίπος επί ξηρού  
Γιαούρτι σε κεσεδάκια 220-250 γραμ. σε τυποποίηση Ευρωπαϊκού τύπου στραγγιστά με λιπαρά 4 ή 2 ή 0 επί τοις εκατό.

Τα είδη γαλακτοκομίας πρέπει να έχουν ήπια γεύση, να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένα από αντικανονικές οσμές και να μη παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος, να φέρουν δε οπωσδήποτε ημερομηνία παραγωγής. Τα τυροκομεία πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ. 56/95 , να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.)

Τα χορηγούμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις.

Τα χορηγούμενα είδη θα φέρουν τις απαραίτητες ενδείξεις όπως αυτές περιγράφονται στα άρθρα ελάχιστο ποσοστό λίπους υπολογισμένο σε ξηρή ουσία μέγιστο ποσοστό υγρασίας, ημερομηνία παραγωγής και ελάχιστης διατηρησιμότητας, κωδικό μονάδος παραγωγής της ΕΕ

### **ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ**

Το προς προμήθεια γάλα θα πρέπει να είναι φρέσκο αγελαδινό, παστεριωμένο και ομογενοποιημένο, πλήρους (3,5 % λιπαρά) ή ημιαποβουτυρωμένο (1,5 % λιπαρά), 100 %, βραχείας διάρκειας συντήρησης, το πολύ μέχρι (5) ημερών. Το γάλα θα διατίθεται προς κατανάλωση σε συσκευασίες του ενός (1) λίτρου, σε φιάλες κατάλληλες για τρόφιμα σύμφωνα με τον Κώδικα τροφίμων και ποτών και θα κλείνει με καπάκι ασφαλείας. Το υπό προμήθεια γάλα θα πρέπει να πληρεί όλες τις προϋποθέσεις του ΚΤΠ, έτσι όπως ισχύει σήμερα, (ΦΕΚ 788/Β' /31.12.1987) (άρθρα 80 & 85).

Επί της συσκευασίας του γάλακτος, θα πρέπει να αναγράφονται αναλυτικά τα θρεπτικά συστατικά του ανά 100 ml προϊόντος, (πρωτεΐνες, ασβέστιο, φώσφορο, μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες, κ.λ.π). Στον προϊόν επίσης θα αναγράφεται το πιστοποιημένο σύστημα ποιότητας, η ημερομηνία παστερίωσης – ανάλωσης, οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος, οι κωδικοί και γενικά όλα τα απαραίτητα εκείνα στοιχεία που αφορούν στον τρόπο συσκευασίας και παραγωγής (τόπος, χρόνος, παρτίδα). Ο υπολογισμός της ποσότητας του προς προμήθεια γάλακτος έγινε αφού λήφθηκαν υπόψη οι ανάγκες του δήμου για την παροχή μέσω ατομικής προστασίας για το μόνιμο προσωπικό καθώς και οι προβλέψεις για την πρόσληψη εκτάκτου προσωπικού όπως επίσης και τις ανάγκες σίτισης των μαθητών της Μαθητικής εστίας.

### **ΑΥΓΑ**

Τα αυγά να είναι κοινά, πτηνοτροφείου, κατηγορίας AM (Medium) μεσαίου βάρους από 53-63 γρ. Να είναι ωοσκοπημένα και ποιοτικά καταταγμένα από νόμιμα λειτουργούντα ωοσκοπικά κέντρα τα οποία διαθέτουν κωδικό αριθμό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Να είναι συσκευασμένα σε εξάδες. Στη συσκευασία τους να υπάρχουν ενδείξεις κατηγορίας, ποιότητας και βάρους. Να υπάρχει ημερομηνία συσκευασίας ή ωοσκόπησης, ο κωδικός αριθμός του ωοσκοπικού κέντρου και η ημερομηνία λήξης. Η παράδοση τους να γίνεται τρεις (3) ημέρες από την ημερομηνία ωοσκόπησης.

### **ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ ΚΑΙ ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ**

Όλα τα είδη αρτοποιείου-Ζαχαροπλαστείου πρέπει να είναι άριστης ποιότητας ζυγισμένο και σύμφωνα με τη δεδομένη παραγγελία του κάθε φορέα .

Ο άρτος πρέπει να είναι 70% ή σύμμεικτος ή χωριάτικος παραδιδόμενος 3 με 4 ώρες μετά από τον εκλιβανισμό του , δικαιολογημένης την νόμιμης απομείωσης.

Τα είδη ζαχαροπλαστικής θα είναι άριστης ποιότητας και όχι πολυκαιρισμένα.

Τα γλυκά θα είναι σε τεμάχια έτσι ώστε να έχουμε 15 ως 20 κατά κιλό.

Όλα τα προς προμήθεια είδη θα είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε αγορανομικές διατάξεις.

Όλα τα είδη θα είναι συσκευασμένα στις ποσότητες που αναγράφονται για το καθένα από αυτά στον ενδεικτικό προϋπολογισμό, επώνυμα και ευρείας κυκλοφορίας.

### **ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Το κρέας πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας, από ζώο νεαρής ηλικίας, το οποίο να βρίσκεται σε καλή θρεπτική κατάσταση, κόκκινου χρώματος χωρίς οσμή και αίματα, η ποσότητα του θα ανήκει στο ίδιο είδος ζώου ή από ολόκληρο ζώο, αν πρόκειται για μικρό και όχι από κομμάτια διάφορων ζώων. Το είδος και η ποσότητα καθορίζεται από την παραγγελία του κάθε φορέα . Επίσης πρέπει να υπάρχει σήμανση όλων των τεμαχίων κρέατος ώστε να είναι εμφανής η προέλευση τους.

Τα νωπά κρέατα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις και ειδικότερα:

1. Κρέας μόσχου νωπό Α' ποιότητας άνευ οστού: Μπούτι αυτοτελές τεμάχιο κατηγορίας διάπλασης U2.
2. Τα κρέατα θα πρέπει να προέρχονται από μικρά και υγιή ζώα (ηλικίας μικρότερης των 18 μηνών), από συγκεκριμένα σφαγεία και θα φέρουν τις απαιτούμενες σημάνσεις όπως προβλέπεται από τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις και θα συνοδεύονται με τα κατάλληλα πιστοποιητικά κτηνιατρικής επιθεώρησης.

Τα προϊόντα και η διακίνηση τους θα πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.

Τα κοτόπουλα να είναι νωπά, πρώτης ποιότητας, πλήρης αποπύλωσης, ανέπαφα, καθαρά χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα, χωρίς οποιοδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος (εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους), χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες, και χωρίς ίχνη προηγμένης κατάψυξης. Θα πρέπει επίσης να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος στην πλάτη και στους μηρούς (άρθρο 7 του ΚΑΝ 543/08)

Επίσης πρέπει να προέρχονται από πτηνοσφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης και καταχώρισης από την οικεία Δ/ση Κτηνιατρικής Υπηρεσίας ή άλλη αρμόδια υπηρεσία και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα (κονκάρδα) του κτηνιατρικού ελέγχου, με ημερομηνία λήξεως του προϊόντος.

Επιπλέον, σύμφωνα με την ΚΑΝ 853/04 που κυρώνεται από το ΠΔ 79/2007, ο τεμαχισμός και η επεξεργασία του νωπού κρέατος, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού και να φέρει τις απαραίτητες σημάνσεις (σφραγίδα και αριθμό έγκρισης εγκατάστασης-τεμαχισμού). Για την συντήρηση και διακίνηση του νωπού κρέατος να τηρούνται οι διατάξεις του παραπάνω ΚΑΝ.

### **ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Όλα τα είδη Οπωροπωλείου πρώτης ποιότητας, νωπά, εποχής πρόσφατης συλλογής, ακέραια υγιή και χωρίς ίχνη προσβολών από έντομα παράσιτα ασθένειες αλλοιώσεις και ζημιές από παγετό. Επίσης, να είναι καθαρά, απαλλαγμένα από χρώμα και ορατά ίχνη λιπασμάτων, καθώς και ίχνη φυτοφαρμάκων.

Να έχουν ωριμότητα, που να επιτρέπει αντοχή σε μεταφορά και μεταχείριση ώστε να ανταποκρίνονται στις συνθήκες λειτουργίας των παιδικών σταθμών.

Να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασής τους και των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων. Να διατίθενται κατά είδος και ποιότητα, (όχι αναμίξεις διαφόρων ποιοτήτων), ανεξάρτητα ποικιλίας.

Τα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Πρώτη ποιότητα νοείται αυτή της αγορανομικής διάταξης.

Το είδος και η ποιότητα καθορίζεται από την παραγγελία του κάθε φορέα .

### **ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Όλα τα είδη πρέπει να είναι άριστης ποιότητας φρέσκα αλιευμένα την ίδια μέρα ή το πολύ την προηγούμενη θαλάσσης ή ιχθυοκαλλιέργειας και να πληρούν όλες τις αγορανομικές διατάξεις και τον κώδικα τροφίμων .

### **ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ**

**Κατεψυγμένα ψάρια:** Τα χορηγούμενα κατεψυγμένα ψάρια να είναι Α' ποιότητας, κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να είναι συσκευασμένα σε Α και Β Συσκευασία (κάλυψη με πλαστικό φύλλο (Α) μέσα σε χαρτοκιβώτιο (Β)), με τις απαραίτητες ενδείξεις στα ελληνικά (ονομασία πώλησης, ημ. Παραγωγής, ημ. Λήξης, χώρα προέλευσης και αρ. έγκρισης εργαστηρίου σε περίπτωση τεμαχισμού και επεξεργασίας) καθαρό βάρος και ποσοστό επίπαγου ( ως 15% για τα τεμαχισμένα).

Τα παραπάνω προϊόντα θα προέρχονται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις (κωδικός έγκρισης ή καταχώρισης από την οικεία Δ/ση Κτηνιατρικής ή άλλη αρμόδια Υπηρεσία με τήρηση συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων).

Τα προϊόντα θα είναι πρόσφατης κατάψυξης.

Τα κατεψυγμένα ψάρια κατά τη παράδοση θα πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις (την Κτηνιατρική και Υγειονομική νομοθεσία, τις Αγορανομικές Διατάξεις) και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

**Κατεψυγμένα λαχανικά:** Τα προμηθευόμενα κατ/να λαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητος και θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.

Θα πρέπει:

Τα προϊόντα να είναι Α' ποιότητας, καθαρισμένα, απαλλαγμένα ξένων σωμάτων, κατά προτίμησης.

Η συσκευασία να είναι κατάλληλη για τρόφιμα με τις απαραίτητες ενδείξεις (είδος, ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξης, χώρα προέλευσης, στοιχεία παραγωγής, στοιχεία διακινητή κλπ) στην ελληνική γλώσσα.

Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται με μεταφορικά μέσα θερμοκρασίας -18 βαθμούς Κελσίου, καθαρά, απολυμασμένα με καταγραφικά θερμόμετρα.

Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης.

Τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις υγειονομικές και κοινοτικές διατάξεις.

Τα ανωτέρω στοιχεία θα αναγράφονται στις συσκευασίες

#### **ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ**

Να είναι Α' ποιότητας και να παράγονται ή να συσκευάζονται σύμφωνα με όλες τις Υγειονομικές διατάξεις και να πληρούνται οι όροι διατήρησης και μεταφοράς των .

**ΓΡΕΒΕΝΑ 05-06-2015**

**Ο ΣΥΝΤΑΚΤΗΣ**

**Δημήτριος Στέφος**

**ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ  
Η ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ  
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**

**Ευδοξία Μπαζάκα**