

## Προμήθεια τροφίμων (είδη παντοπωλείου και γαλακτοκομικά είδη)

### **A). ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ**

<b>A/A</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ</b>	<b>ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ</b>
1	ΑΝΘΟΤΥΡΟ «ΠΛΑΚΑ» ΑΝΑΛΟ	ΚΙΛΟ
2	ΓΑΛΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	ΚΙΛΟ
3	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 200 έως 250 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ
4	ΚΑΣΕΡΙ	ΚΙΛΟ
5	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΚΙΛΟ

### **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ**

#### **1. ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ**

**Γάλα παστεριωμένο εμφιαλωμένο σε συσκευασίες 1Lt., με 3,5% λιπαρά.**

Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Π.Δ/τος 56/95 και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και τη μεταφορά. Η βιομηχανία να έχει κωδικό έγκρισης και να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην συλλογή, επεξεργασία, αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων.

#### **Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:**

A. Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15'' ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

B. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως «υψηλής παστερίωσης».

Γ. Αμέσως μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° C στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης.

Δ Το παστεριωμένο γάλα θα προμηθεύεται σε χάρτινη συσκευασία με εσωτερική στοιβάδα πλαστικού του 1Lt. , 1/2Lt.

ή των 10-20Lt. κατά την κρίση των Ιδρυμάτων.

Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται εντύπως η ημερομηνία της παστερίωσης και λήξης.

Τα κιτιά πρέπει να παραδίδονται στα Ιδρύματα σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύονται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή.

Κατά την παραλαβή του γάλακτος τα Ιδρύματα, αφού πάρουν αποδεικτικό της θερμοκρασίας, θα παίρνουν απαραίτητα αντιπροσωπευτικό δείγμα από όλη την παραληφθείσα ποσότητα (500-1000 γρ.) τα οποία θα βράζουν ενώπιον του προμηθευτού ή του αντιπροσώπου του. Μετά την παραλαβή του γάλακτος, εάν το γάλα, όταν βράσει κόψει τούτο, σημαίνει ότι έχει αυξημένη οξύτητα και απορρίπτεται χωρίς καμία άλλη χημική εξέταση. Ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλη την ποσότητα χωρίς καμία άλλη οικονομική επιβάρυνση του Ιδρύματος αμέσως εντός μίας(1) ώρας.

**Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδυνάμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια**

**της κατά τύπου κτηνιατρικής υπηρεσίας και να είναι εφοδιασμένα με όλα τα ενδεικνυόμενα έντυπα του**

**HACCP.**

#### **2. ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΚΑΪΜΑΚΙ (από γάλα αγελάδας) 3,5% λιπαρά**

Για να γίνουν δεκτές οι προσφορές πρέπει να προσκομισθεί αντίγραφο αδείας λειτουργίας εργαστηρίου γιαούρτης (Π.Δ. 56/95) κωδικό έγκρισης Ε.Ε., και να εφαρμόζει το σύστημα HACCP από την συλλογή, την παραγωγή, την αποθήκευση και την διακίνηση, βεβαιωμένο από τον Ε.Φ.Ε.Τ. ή την Δ/νση Κτηνιατρικής.

Η γιαούρτη από γάλα αγελάδας να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και θα έχει περιεκτικότητα σε λίπος τουλάχιστον 3,85% σε συσκ. 224-240 γρ.

***Το παρασκευαστήριο να πληροί την προϋπόθεση του Π.Δ. 56/95 και να έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και να διατηρεί φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής και HACCP βεβαιωμένο από τον Ε.Φ.Ε.Τ. ή την Δ/νση Κτηνιατρικής .***

#### **3. ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ**

Τα είδη γαλακτοκομίας (τυρί φέτα προδιαγραφές Π.Ο.Π., κασέρι προδιαγραφές Π.Ο.Π, κεφαλοτύρι προδιαγραφές Π.Ο.Π.), ανθότυρο πλάκα, ημίκληρο τυρί κασέρι, κεφαλοτύρι, θα πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένα από αντικανονικές οσμές και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος. Τα τυροκομεία να πληρούν τις προϋποθέσεις του Π.Δ.56/95, να φέρουν αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), HACCP στην συλλογή γάλατος, στην παραγωγή, στην αποθήκευση των προϊόντων και στην διακίνηση αυτών ή να τηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.

Τα σκληρά και ημίκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνονται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

#### **Β. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

<b>Α/Α</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ</b>	<b>ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ</b>
1	FARINE LACTE	ΤΕΜΑΧΙΟ
2	ΚΡΕΜΑ ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ	ΤΕΜΑΧΙΟ
3	ΚΡΕΜΑ ΒΡΕΦΙΚΗ ΠΡΟΨΗΜΕΝΟ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ	ΤΕΜΑΧΙΟ
4	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ <u>410 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ</u>	ΤΕΜΑΧΙΟ
5	ΒΟΥΤΥΡΑΚΙΑ (ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ) ΜΕΡΙΔΑ ΣΚΑΦΑΚΙ ΤΩΝ 10 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ
6	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΑΛΕΙΦΟΜΕΝΗ	ΚΙΛΟ
	ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΑΠΟ 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ – 2 ΚΙΛΑ	
7	ΑΛΕΥΡΙ <u>ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1ΚΙΛΟΥ</u>	ΚΙΛΟ
8	ΚΑΣΤΕΡ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 120 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ
9	ΝΙΣΕΣΤΕΣ	ΚΙΛΟ
10	ΠΟΥΡΕΣ <u>ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1ΚΙΛΟΥ</u>	ΚΙΛΟ
11	ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ <u>ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ</u>	ΚΙΛΟ
12	ΑΛΑΤΙ (ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑΚΟ) <u>ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 25 ΚΙΛΩΝ</u>	ΚΙΛΟ
13	ΜΑΥΡΟΠΙΠΕΡΟ	
14	ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΙΠΕΡΙ	
15	ΚΥΜΙΝΟ	
16	ΡΙΓΑΝΗ	
17	ΑΥΓΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ
18	ΖΑΧΑΡΗ	ΚΙΛΟ
19	ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ ΤΥΠΟΥ ΝΕΣ ΚΑΦΕ ΣΕ ΦΑΚΕΛΑΚΙΑ ΤΩΝ 50 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ
20	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ <u>5 ΚΙΛΑ</u> ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ	ΚΙΛΟ
21	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 20 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ
22	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ	ΚΙΛΟ
23	ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1 ΚΙΛΟΥ	
24	ΑΣΤΡΑΚΙ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΚΙΛΟ
25	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΚΙΛΟ
26	ΒΙΔΕΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΚΙΛΟ
27	ΠΕΝΕΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΚΙΛΟ

28	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΝΟΥΜΕΡΑ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΚΙΛΟ
29	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΟΦΤΑ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΚΙΛΟ
30	ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΚΙΛΟ
31	ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	
32	ΦΙΔΕΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 250 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΚΙΛΟ
33	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΟΞΥΤ. 0,1-0,8% ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΛΙΤΡΩΝ	ΛΙΤΡΟ
34	ΞΥΔΙ	ΤΕΜΑΧΙΟ
35	ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ	ΤΕΜΑΧΙΟ
36	ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ	ΚΙΛΟ
37	ΜΠΑΜΙΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ	ΚΙΛΟ
38	ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ	ΚΙΛΟ
39	ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ	ΚΙΛΟ
40	ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	ΚΙΛΟ
41	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	ΚΙΛΟ
42	ΦΑΚΕΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΚΙΛΟ
43	ΦΑΣΟΛΙΑ ΞΕΡΑ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΚΙΛΟ
44	ΡΥΖΙ ΚΑΡΟΛΙΝΑ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ή 1000 ή 5000 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΚΙΛΟ
45	ΡΥΖΙ ΜΠΛΟΥ ΜΠΕΛ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ή 1000 ή 5000 ΓΡΑΜΜΑΡΙΩΝ	ΚΙΛΟ
46	ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 3 ΚΙΛΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ
47	ΝΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ	ΚΙΛΟ
48	ΣΟΔΑ ΦΑΓΗΤΟΥ	
49	ΜΠΙΣΚΟΤΑΚΙΑ 2001	ΤΕΜΑΧΙΟ
50	ΤΣΑΙ ΜΑΥΡΟ	ΚΙΛΟ
51	ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΤΥΠΟΥ ΚΟΛΑ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1.500 ML	ΤΕΜΑΧΙΟ
52	ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ (ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ) ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 1.500ML	ΤΕΜΑΧΙΟ
53	ΧΥΜΟΣ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΧΑΡΤΙΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 250ML	ΤΕΜΑΧΙΟ

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

### 1. ΓΕΝΙΚΑ

Τα προϊόντα να έχουν βεβαίωση από αρμόδια κρατική υπηρεσία ότι προέρχονται από βιομηχανία ή βιοτεχνία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή, στην αποθήκευση και στην διακίνηση. Ο μειοδότης να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στους αποθηκευτικούς του χώρους, καθώς και στην διακίνηση των προϊόντων του.

Τα προμηθευόμενα είδη παντοπωλείου θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και τον Κ.Τ.Π..

### 2. ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ

Οι μαργαρίνες μαγειρικής να **μην** προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους σπόρους, η βιομηχανία να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή, αποθήκευση, διακίνηση.

### 3. ΡΥΖΙ (Καρολίνα, νυχάκι, μπλου μπελ) σε συσκευασίες των 2κιλών.

Το προμηθευόμενο ρύζι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP.

#### **4. ΚΟΜΠΟΣΤΑ (Συσκευασίες του 1 κιλού, ροδάκινο, βερίκοκο κ.α. γεύσεις)**

Η πρώτη ύλη θα είναι καλής ποιότητας και εξαιρετικής νωπότητας, με ποσοστό ζάχαρης 14-16%. Το προϊόν πρέπει να μην περιέχει παθογόνα μικρόβια ή μύκητες ή μικρόβια που να υποδηλώνουν εντερική μόλυνση που είναι δυνατόν να προκαλέσουν ζύμωση του περιεχομένου. Να παρασκευάζεται σε βιομηχανία που έχει ανεπτυγμένο το σύστημα HACCP.

Γενικά η προμηθευόμενη κομπόστα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

#### **5. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ (5 χλγρ. Καθ. Βάρος, και 20 γρ., σε διάφορες γεύσεις)**

Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με περιεκτικότητα σε φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους που θα προσδιορίζεται από το Ίδρυμα, και η συσκευασία των 20 γραμμαρίων θα είναι ζελέ. Η βιομηχανία να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή, αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων της.

Γενικά η προμηθευόμενη μαρμελάδα να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Κ.Τ.Π.

#### **6. ΟΣΠΡΙΑ (Συσκευασίες των 500γρ )**

Τα όσπρια θα είναι α' κατηγορίας και θα αναφέρεται στη συσκευασία τους η εσοδεία, ημερομηνία συσκευασίας και ημερομηνία λήξης.

Γενικά τα προμηθευόμενα είδη να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις του ΚΤΠ.

#### **7. ΖΥΜΑΡΙΚΑ (Συσκευασίες των 500 γρ )**

Το εργοστάσιο παραγωγής να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή των προϊόντων του.

Τα προμηθευόμενα ζυμαρικά να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

#### **8. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ 0,1-0,8 (ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ)**

Η βιομηχανία να λειτουργεί νόμιμα και να εφαρμόζει το σύστημα HACCP στην παραγωγή των προϊόντων της.

Το ελαιόλαδο να έχει την οξύτητα 0,1-0,8 βαθμών, να είναι συσκευασμένο σε δοχείο 5 λίτρων και 1 λίτρου και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

#### **9. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ**

Αρακάς (μέτριος), φασολάκια πλατιά (ολόκληρα), μπάμιες Νο (μηδέν), σπανάκι, σε συσκευασία 2,5 και 10 κιλών.

Πατάτες προηγητισμένες καταψυγμένες κυδωνάτες ραγού, σε συσκευασία των 2,5 κιλών.

Τα προμηθευόμενα κατεψ/να λαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας και θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, να παράγονται σε βιομηχανία που να εφαρμόζει το σύστημα HACCP. Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

#### **10. ΑΥΓΑ**

Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας, να αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης τους και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις ης Ε.Ε και να είναι άνω των 50 γρ. (μέγεθος Μ).

Μεταξύ των δικαιολογητικών απαιτείται να προσκομιστεί και βεβαίωση για εγκεκριμένο Ωσκοπικό Κέντρο καθώς και κωδικό αριθμό του πτηνοτρόφου που δίνεται από την Δ/νση Κτηνιατρικής γραμμένο με λείζερ .