



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΗΛΕΙΑΣ  
ΔΗΜΟΣ ΠΥΡΓΟΥ  
Δ/ΝΣΗ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ, ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗΣ & ΠΡΑΣΙΝΟΥ**

**ΤΙΤΛΟΣ ΜΕΛΕΤΗΣ:** Προμήθεια τροφίμων και λοιπών παροχών σε είδος (φρέσκο γάλα) για τις ανάγκες του Δήμου Πύργου και Νομικών Προσώπων αυτού, περιόδου 2020 – 2021

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

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 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, θεοκρασία 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.

Ειδικότερα, τα υπό προμήθεια είδη ανά τμήμα πρέπει να πληρούν τις κατωτέρω τεχνικές προδιαγραφές:

**ΤΜΗΜΑ 1 ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΣΙΟΥ**

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 ολικής αλέσεως καθαρού βάρους 350 γραμμαρίων παραδιδόμενος σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Απαγορεύεται η χρήση οιασδήποτε ουσίας για την βελτίωση ή την απόκρυψη της τυχόν ελαττωματικότητας των φυσικών ιδιοτήτων ή του χρώματος των αλεύρων.

## **ΤΜΗΜΑ 2 ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΕΙΔΗ**

Φρέσκο γάλα: Το προς προμήθεια γάλα πρέπει να είναι πλήρες (λιπαρά 3,5%) ή ημιαποβουτυρωμένο (λιπαρά 1,5%) φρέσκο παστεριωμένο ομογενοποιημένο, σε συσκευασία εμφιάλωσης ενός (1) λίτρου, οποιασδήποτε αναγνωρισμένης μάρκας που διατίθεται στο Λιανικό Εμπόριο σύμφωνα με το άρθρο 80 του Κώδικα (ΦΕΚ 788/87 τεύχος Β).

Το γάλα θα είναι από αγνό αγελαδινό γάλα, το οποίο θα διατηρεί τα φυσικά θρεπτικά συστατικά του (ασβέστιο, πρωτεΐνες, φώσφορο, μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες, κ.λ.π) τα οποία θα αναγράφονται στην τυπωμένη ετικέτα αυτού. Στον προϊόν επίσης θα αναγράφεται το πιστοποιημένο σύστημα ποιότητας, η ημερομηνία παστερίωσης - ανάλωσης, οι κωδικοί και γενικά όλα τα απαραίτητα εκείνα στοιχεία που αφορούν στον τρόπο συσκευασίας και παραγωγής (τόπος, χρόνος, παρτίδα).

Γιαούρτι: Συσκευασίας ενός (1) kg αγελαδινού γάλακτος. Πρέπει να αναγράφεται στην συσκευασία αναλυτικά η περιγραφή του είδους και η ημερομηνία παραγωγής και λήξης.

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.

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.

Κασέρι (ημίσκληρο): Να είναι τύπου 40% υγρ - 40 % λίπος ελληνικής παραγωγής. 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 0έγκρισης από την αρμόδια υπηρεσία και η παρασκευή, συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τον κώδικα HACCP. Να μην έχει οποιαδήποτε ξένη οσμή ή γεύση.

Κεφαλοτύρι τριμμένο: Τυρί τριμμένο, ελληνικής προέλευσης που θα έχει πλήρη και επιτυχημένη ωρίμανση, απαλλαγμένα αντικανονικών οσμών και γεύσεων με τη, να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις υφής και χρώματος, να είναι Α' ποιότητας.

## **ΤΜΗΜΑ 3 ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Τα κατεψυγμένα είδη ιχθυοπωλείου να είναι πρόσφατης καταψύξεως, Α' ποιότητας. Τα είδη να είναι συσκευασμένα σε αεροστεγές πλαστικό περίβλημα, κατάλληλο για τρόφιμα.

Τα κομμάτια των ειδών πρέπει να μην έχουν οποιαδήποτε αλλοίωση στην όψη, οσμή ή χρώμα με επίπαγο μέχρι 15%. Να είναι όσο το δυνατόν σε ισομεγέθη κομμάτια.

Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης. Αποψυγμένο ή μερικώς αποψυγμένο προϊόν θα επιστρέφεται από την αρμόδια επιτροπή παραλαβής.

Τα λοιπά χαρακτηριστικά των κατεψυγμένων ειδών αυτών υπόκεινται στο άρθρο 93 του κεφαλαίου XI του κώδικα τροφίμων και ποτών. Το βάρος κάθε κατεψυγμένου ψαριού δε θα είναι μικρότερο από 250 γραμμάρια.

#### **ΤΜΗΜΑ 4 ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Κρέατα: Απαραίτητες για την ομάδα ειδών κρεοπωλείου είναι ο κωδικός έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, οι κωδικοί έγκρισης του ΕΦΕΤ βάσει των ευρωπαϊκών οδηγιών η άδεια λειτουργίας για παρασκευή και εμπορία νωπού κιμά και νωπού κρέατος και η πιστοποίηση ποιότητας ISO22000.

Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του Π.Δ 203/98 και του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να προμηθεύει κρέας, ποσότητα και ποιότητα σύμφωνα με την παραγγελία του κάθε φορέα. Να δηλώνει τις ποσότητες κρέατος κατά κατηγορία και ποιότητα τόσο στο δελτίο αποστολής όσο και στο αντίστοιχο τιμολόγιο.

Πουλερικά: Τα πουλερικά πρέπει να είναι νωπά, Α' ποιότητας, τρυφερά εύσαρκα με δέρμα μαλακό – λείο χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, σπασμένα κόκαλα, σοβαρούς μώλωπες ή εκδορές, χωρίς εγκαύματα ψύξης. Να είναι τύπου 65%, σφαγμένα να έχουν υποστεί αφαιμάξη. Το βάρος να κυμαίνεται από 1,5 – 1,8 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 άρθρο 6).

Να προέρχεται από πτηνοτροφεία και πτηνοσφαγεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και να φέρουν σφραγίδα του κτηνιατρικού ελέγχου.

#### **ΤΜΗΜΑ 5 ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ**

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 μαραμμένα 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 λαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.

#### **ΤΜΗΜΑ 6 ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

Ελαιόλαδο: 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 ανοξείδωτα δοχεία (σε φιάλες 5 λίτρων).

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».

Δημητριακά ολικής άλεσης: Σε συσκευασία ειδικού για τη φύλαξή τους αεροστεγούς φακέλου 375 γραμμαρίων, ο οποίος θα είναι τοποθετημένος σε χάρτινο κουτί, όπου θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης του προϊόντος, η σύνθεση του προϊόντος και η περιεκτικότητα σε βιταμίνες.

Αυγά: Να παράγονται στην Ελλάδα και να είναι ημέρας, Α' ποιότητας, βάρους κατηγορίας Μ 53 έως 63 γραμμαρίων και να αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής πάνω σε κάθε αυγό. Να παραδίδονται από τον προμηθευτή σε συσκευασία με ατομικά χωρίσματα.

Αλεύρι για όλες τις χρήσεις: Να είναι αποκλειστικά και μόνο προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθορισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Η συσκευασία του να είναι χάρτινη του ενός (1) κιλού. Να είναι κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής και να αναγράφεται επί της συσκευασίας.

Ζυμαρικά: Σε συσκευασία 500 γραμμαρίων με αναγραφόμενη την ημερομηνία λήξης χωρίς αλλοιώσεις. Τα ζυμαρικά να είναι από σιμιγδάλι 100%, ξηραίνόμενα εντός ειδικών θαλάμων με ελαφρά θέρμανση και σε υγιεινές συνθήκες. Το περιεχόμενο να είναι φρέσκο και στην καλύτερη κατάσταση. Τα ζυμαρικά να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απολύτως καθαρά και απαλλαγμένα από έντομα, ακάρεα κ.λ.π. Έλεγχος μακροσκοπικός - χημικός.

Όσπρια: Να παράγονται στην Ελλάδα και να είναι Α' ποιότητας. Να είναι σε συσκευασίες των 500 γραμμαρίων. 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 πρέπει να αναδύονται ευχάριστοι οργανοληπτικοί χαρακτήρες. Όσπρια τα οποία θα βράζουν σε χρόνο μεγαλύτερο του συνήθους θεωρούνται κατωτέρας ποιότητας.

Ρύζι: Σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων Α' ποιότητας (γλασσέ, κίτρινο) και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Μαρμελάδα: Να διατίθεται σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων, επιλογής ειδών φρούτων και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Αλάτι: Σε συσκευασία ενός κιλού και να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Μπαχαρικά: Να είναι Α' ποιότητας, να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Ζάχαρη: Σε συσκευασία των 1.000 γραμμαρίων. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

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

Τοματοχυμός: Σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων, πρόσφατης παραγωγής με αναγραφόμενες προδιαγραφές, να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

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

Ταχίνι: Σε συσκευασία των 300 – 350 γραμμαρίων από σουσάμι αλεσμένο 100%, με αναλλοίωτη συσκευασία, αρίστης ποιότητας καθαρή χωρίς τρίμματα από άλλα υλικά, χωρίς συντηρητικά και χρωστικές ουσίες με αγνά συστατικά που να διατηρούν τη θρεπτική τους αξία. Εξωτερικά η συσκευασία να αναγράφει συστατικά προέλευση και ημερομηνία λήξης.

Κατεψυγμένα λαχανικά: Τα προς προμήθεια κατεψυγμένα λαχανικά θα είναι καθαρισμένα, κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης Ε.Ε., Α' ποιότητας, συσκευασμένα, όπου θα αναγράφεται η ημερομηνία καταψύξεως και λήξεως, θα έχουν το ζωηρό φυσιολογικό τους χρώμα και θα πληρούν τους όρους και προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας της πρώτης. Θα παραδίδονται σε συσκευασία του ενός (1) κιλού. Ο προμηθευτής θα πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικό ύπαρξης και ορθής λειτουργίας συστήματος HACCP (αρ. 487/21-92000 ΚΥΑ) για τους

χώρους παραγωγής, επεξεργασίας και εμπορίας των χορηγούμενων ειδών (αποθήκευσης και διακίνησης) από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης.

#### **ΤΜΗΜΑ 7 & ΤΜΗΜΑ 8 ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ**

Το γάλα πρέπει να είναι αγελαδινό, πλήρες ή light ανάλογα με τις ανάγκες των δικαιούχων υπαλλήλων. Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα, με διάρκεια ζωής όχι μεγαλύτερη των πέντε (5) ημερών, συμπεριλαμβανομένης της ημερομηνίας παραγωγής και της ημερομηνίας λήξης, χωρίς πρόσθετες χρωστικές ουσίες και συντηρητικά τύπου Ε. Η συσκευασία του γάλακτος πρέπει να είναι με βιδωτό καπάκι ασφαλείας. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξης.

Πύργος, 20-05-2020

Η Συντάξασα

**ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΠΑΠΑΧΡΙΣΤΟΠΟΥΛΟΥ**

**ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ**

Πύργος, 01-07-2020

Η Διευθύντρια

Καθαριότητας, Ανακύκλωσης & Πρασίνου

**ΓΑΓΙΑΝΗ ΣΥΣΚΑΚΗ**