



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΡΟΔΟΠΗΣ
ΔΗΜΟΣ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**

Ταχ. Δ/ση : Πλατεία Βιζυηνού 1
Ταχ. Κωδ. : 69100
Πληροφορίες : Μ.Γκιουλέ
Τηλέφωνο : 2531352436
FAX : 2531082705

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ι.ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η παρούσα τεχνική έκθεση αφορά την παροχή υπηρεσίας πλήρους γεύματος ((Πρωινό-μεσημεριανό και βραδινό) στα πλαίσια του έργου «Λειτουργία Ξενώνα Φιλοξενίας Γυναικών Θυμάτων Βίας Δήμου Κομοτηνής» της Πράξης «ανάπτυξης δομών και υπηρεσιών της Τοπικής Αυτοδιοίκησης προς όφελος των γυναικών και για την καταπολέμηση της βίας». Οι τυχόν μεταβολές στις ποσότητες, όταν προκύπτουν θα γνωστοποιούνται εγγράφως στον προμηθευτή. Στην εν λόγω προμήθεια περιλαμβάνεται η συσκευασία και μεταφορά.

Η σίτιση των γυναικών θα γίνεται όλες τις ημέρες της εβδομάδας (7 ημέρες).Ο ανάδοχος υποχρεούται να έρχεται σε συνεννόηση καθημερινά με τον ξενώνα , προκειμένου να ενημερώνεται για τον ακριβή αριθμό των προς σίτιση γυναικών. Η ημερήσια αποζημίωση του αναδόχου συναρτάται από τον αριθμό των ημερησίως δηλωθέντων γυναικών από τον ξενώνα επί της αξίας του ημερησίου φαγητού για κάθε γυναίκα.

Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος με δικά του έξοδα να προμηθευτεί τον απαραίτητο, πλέον κατάλληλο και σύγχρονο, εξοπλισμό και τα απαραίτητα, πολύς καλής ποιότητας, σκεύη και έπιπλα για την απρόσκοπτη παροχή της εν λόγω υπηρεσίας, δηλαδή θερμοθάλαμους, δίσκους κ.τ.λ. όπως αναλυτικά αναφέρονται στον πίνακα II του παρόντος, και ότι άλλα εργαλεία θεωρεί ο ανάδοχος απαραίτητα για την εξασφάλιση της καλύτερης παροχής της εν λόγω υπηρεσίας. Επισημαίνεται ότι όλη η υλικοτεχνική υποδομή θα είναι καινούρια και αμεταχείριστη και για κάθε πιθανή φθορά των προς χρήση συσκευών ή επίπλων θα πρέπει να αντικαθίσταται με άλλη ίδιας ποιότητας.

Η σίτιση των γυναικών θα γίνεται με ενιαίο εδεσματολόγιο (μενού), σύμφωνα με τις προϋποθέσεις και τους όρους που περιγράφονται στην παρούσα.

Η παρασκευή των γευμάτων θα είναι ημέρας αποκλειόμενης της μεθόδου προκατάψυξης τύπου cook and freeze, επί ποινή αποκλεισμού..

Ο ανάδοχος έχει την υποχρέωση να προμηθεύεται με δικά του έξοδα και δική του ευθύνη τα τρόφιμα και τα υλικά για την παρασκευή των φαγητών, και είναι αποκλειστικός υπεύθυνος για την ποιότητά τους. Οι τεχνικές προδιαγραφές των υπό προμήθεια υλικών που θα αποτελούν την βάση για την παρασκευή του προσφερόμενου μενού περιγράφονται παρακάτω στο κεφ. III της παρούσης.

Το βάρος των μερίδων των παρασκευαζόμενων φαγητών καθώς και η ποιότητά τους θα είναι σύμφωνα, επί ποινή αποκλεισμού, με την αγορανομική διάταξη 7/2009 όπως έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.

Τυχόν αλλαγές στο μενού του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά μπορούν να γίνουν μετά από έγκριση της Υπηρεσίας, με την προϋπόθεση ότι το νέο μενού είναι ισάξιο ποιότητας. Ο ανάδοχος υποχρεούται να καταβάλλει κάθε προσπάθεια για την καλύτερη ποιοτική σύνθεση των μερίδων, καθώς και τους βάρους τους.

Η παρασκευή, αποθήκευση, μεταφορά ή διανομή ή διάθεση έτοιμων προς κατανάλωση γευμάτων πρέπει να πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο, με την εφαρμογή των διαδικασιών που

αναπτύσσονται και υλοποιούνται σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP), με βάση τον κανονισμό 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της Ε.Ε. για την υγιεινή των τροφίμων. Επί πλέον, ο ανάδοχος οφείλει όχι μόνο να εφαρμόζει αλλά και να αναθεωρεί την διαδικασία η οποία αναπτύσσεται και υλοποιείται σύμφωνα με τις αρχές του HACCP. Η εφαρμογή και ανάπτυξη του παραπάνω συστήματος αποτελεί προϋπόθεση για τη λειτουργία της επιχείρησης του υποψηφίου αναδόχου.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό για την πλήρη εξυπηρέτηση των γυναικών. Για τον ακριβή αριθμό των μερίδων κάθε ημέρας θα γίνεται ενημέρωση στον πάροχο σίτισης από την υπηρεσία μας, από την προηγούμενη μέρα. Τα πακέτα θα πρέπει να παραδίδονται καθημερινά, μία φορά την ημέρα, στον χώρο της Στέγης Υποστηριζόμενης Διαβίωσης και του Ξενώνα Κακοποιημένων Γυναικών. Ο Δήμος Κομοτηνής δύναται να τροποποιεί το δισπαστήριο στις περιπτώσεις που κατά την κρίση του εκτιμά ότι αυτό είναι απαραίτητο, ενημερώνοντας εγκαίρως τον ανάδοχο της σίτισης, μια εβδομάδα νωρίτερα εγγράφως, ώστε να έχει τον απαραίτητο χρόνο της προετοιμασίας.

Το προσωπικό του αναδόχου που θα αποστέλλεται στο ξενώνα θα πρέπει προηγουμένως να διαπιστωθεί ότι είναι υγιές, γεγονός το οποίο θα προκύπτει από επίσημα έγγραφα (βιβλιάρια υγείας θεωρημένα από το αρμόδιο τμήμα της Δ/σης Υγείας από το οποίο να προκύπτει ότι τα εν λόγω άτομα είναι εμβολιασμένα και έχουν κάνει τις αναγκαίες εξετάσεις για μεταδοτικά νοσήματα, ηπατίτιδα, φυματίωση κτλ και άρα ικανό για την ως άνω εργασία. Όλα τα παραπάνω θα είναι ανά πάσα στιγμή στη διάθεση και των μελών των επιτροπών ελέγχου και σε περίπτωση ασθένειας ή ακαταλληλότητάς τους θα πρέπει άμεσα να αντικατασταθούν. Επίσης, υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Η εποπτεία της λειτουργίας του εργαστηρίου παρασκευής του προς προμήθειας συσσιτίου, και ο έλεγχος της γνησιότητας και ποιότητας των χρησιμοποιούμενων υλικών, της ποσότητας και του βάρους των χορηγουμένων μερίδων φαγητού, καθώς και ο (αιφνιδιστικός) έλεγχος της καθαριότητας του χώρου του εστιατορίου, διενεργείται από την Επιτροπή ελέγχου συμβάσεων, και είναι ανεξάρτητος του ελέγχου που διενεργείται από τις καθ' ύλην αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία Υπουργείου ή τη Δ/ση Εμπορίου, Κτηνιατρικής, ΕΦΕΤ κ.τ.λ.).

Τα ανωτέρω όργανα παρακολουθούν την τήρηση όλων των όρων της σύμβασης από τον ανάδοχο, τα δε πορίσματά τους θα υποβάλλονται στην εκάστοτε αρμόδια υπηρεσία προς ενημέρωση και λήψη σχετικών αποφάσεων όπου τυχόν χρειάζεται. Ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται τον ανωτέρω έλεγχο και να διευκολύνει τα όργανα που τον ασκούν.

Ο ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους.

Παρακάτω παρουσιάζεται ο αναλυτικός πίνακας πλήρων γευμάτων για όλες τις ημέρες της εβδομάδας του προσφερόμενου εδεσματολογίου. Το προαναφερόμενο ημερήσιο εδεσματολόγιο θα πρέπει απαραίτητα να είναι σύμφωνο με τους κανόνες υγιεινής διατροφής και τον παρακάτω πίνακα.

ΠΙΝΑΚΑΣ Ι

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΩΪΝΟΥ

Το πρωινό θα αποτελείται καθημερινά από ένα κρουασάν, ένα τοστ, ένα αυγό, χυμό Ή γάλα.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ

ΔΕΥΤΕΡΑ	Φιλετάκια κοτόπουλου ή χοιρινού με πιλάφι, ψωμί , σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής
ΤΡΙΤΗ	Φιλετάκια ψαριού (fish sticks) ή φρέσκο ψάρι εποχής ή κατεψυγμένο, πατάτες λεμονάτες ή πατατοσαλάτα, σαλάτα εποχής ,ψωμί
ΤΕΤΑΡΤΗ	Αρακάς ή φασολάκια ή χάντρες, τυρί φέτα, ψωμί ολικής άλεσης, φρούτο εποχής
ΠΕΜΠΤΗ	Σουτζουκάκια ή μπιφτέκι, χυλοπίτες, γιαούρτι αγελάδας πλήρες, ψωμί , σαλάτα εποχής, φρούτο εποχής, ρυζόγαλο
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Λαχανικά - λαδερό εποχής, τυρί φέτα, ψωμί, φρούτο εποχής, ζελέ

ΣΑΒΒΑΤΟ	Όσπρια (εναλλάξ φακές ή ρεβύθια ή φασόλια), σαλάτα εποχής (ωμή ή βραστή), φρούτο εποχής, κρέμα (με άνθος αραβοσίτου ή καραμελέ)
ΚΥΡΙΑΚΗ	Ζυμαρικά ή ρύζι εναλλάξ (με σάλτσα ή κιμά) ή γεμιστά λαδερό (ντομάτες, πιπεριές, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) και τυρί φέτα, ψωμί, σαλάτα εποχής (ωμή ή βραστή) φρούτο εποχής, ζελέ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΒΡΑΔΥΝΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ

ΔΕΥΤΕΡΑ	Πατάτες λεμονάτες φούρνου, τυρί φέτα, σαλάτα εποχής, ψωμί
ΤΡΙΤΗ	Τυρόπιτα ταψιού ή χορτόπιτα ταψιού με γιαούρτι αγελάδας πλήρες, σαλάτα εποχής , ψωμί
ΤΕΤΑΡΤΗ	Μοσχάρι ψητό, πουρές, σαλάτα εποχής, ψωμί
ΠΕΜΠΤΗ	Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας, σαλάτα εποχής, ψωμί
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Κοτόπουλο ψητό, κριθαράκι σκέτο, γιαούρτι, σαλάτα εποχής ,ψωμί
ΣΑΒΒΑΤΟ	Πίτσα, σαλάτα εποχής
ΚΥΡΙΑΚΗ	Γιουβαρλάκια, σαλάτα εποχής, τυρί φέτα, ψωμί

Σημείωση:

Όπου σαλάτα εποχής: αγγουροτομάτα, λάχανο-καρότο, μαρούλι, μπρόκολο βραστό, κουνουπίδι βραστό.

Όπου φρούτο εποχής: ροδάκινο, νεκταρίνι, σταφύλι, μήλο, μανταρίνια, πορτοκάλι, ακτινίδιο.

Παραπάνω καταγράφεται η σύνθεση του απαιτούμενου μενού σε εβδομαδιαία βάση και είναι επί ποινή αποκλεισμού. Ο τρόπος παρασκευής και η μορφή του προς προμήθειας γεύματος μένει ανοιχτά στους υποψηφίους. Ωστόσο τα υλικά για την παρασκευή των όσων πρέπει να είναι σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα υλικών της παρούσης.

Επιπλέον παροχές, οι οποίες θα συντελούν στην βελτίωση της σίτισης των γυναικών όπως π.χ. ειδικό μενού νηστειών και διαίτης, πρώτο πιάτο, γλυκό, θα πρέπει να αναγράφεται ως τέτοιες (επιπλέον παροχές) και θα ληφθούν υπόψη.

ΠΙΝΑΚΑΣ II ΥΛΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ / ΣΚΥΕΗ

- Θερμοθάμους που να τηρούν τις προδιαγραφές μέσα στους οποίους θα μεταφέρονται τα φαγητά προκειμένου να διατηρούνται ζεστά,
- Δίσκοι με χωρίσματα
- Επικάλυψη δίσκων από ειδικό πλαστικό μίας χρήσεως για καλύτερη διασφάλιση της υγιεινής (θεωρείται προαιρετικό στην προσφορά και λαμβάνεται υπόψη, ως προσφορά)
- Χαρτοπετσέτες,
- Υλικά καθαριότητας (για τον καθαρισμό των σκευών τους και του χώρου εν γένει)
- Ισοθερμικά κιβώτια για τη μεταφορά των τροφίμων που πρέπει να διατηρούνται σε ψύξη όπως γαλακτοκομικά.

Επισημαίνεται ότι όλη η υλικοτεχνική υποδομή θα είναι καινούρια και για κάθε πιθανή φθορά των προς χρήση συσκευή ή επίπλων θα πρέπει να αντικαθίσταται με άλλη ίδιας ποιότητας.

Η οργάνωση του εστιατορίου, η προμήθεια των σχετικών μηχανημάτων, εργαλείων, επίπλων και σκευών, και γενικά η όλη υλικοτεχνική υποδομή του εστιατορίου, ανήκει στον ανάδοχο, ο οποίος αναλαμβάνει όλες τις σχετικές δαπάνες, καθώς και τη συντήρηση αυτών, για όλο το διάστημα διάρκειας της σύμβασης.

Η ανάληψη με την προσφορά της υποχρέωσης προσκόμισης εξοπλισμού πέραν αυτού που περιγράφεται παραπάνω θα ληφθεί υπόψη.

III. ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ / ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Παρακάτω προτίθεται οι προδιαγραφές που πρέπει να διαθέτουν τα προς προμήθεια τρόφιμα που θα αποτελούν τις πρώτες ύλες για την παρασκευή του συσσιτίου των απόρων του Κέντρου Σίτισης Δήμου Κομοτηνής.

Επισημαίνεται ότι η αναθέτουσα αρχή δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα στην ποιότητα του τελικού προς προμήθεια προϊόντος και επομένως θέτει αυστηρές προδιαγραφές σε όλα τα στάδια παρασκευής του (από την προμήθεια των πρώτων υλών έως το σερβίρισμα), τις οποίες ο ανάδοχος υποχρεούται να δεσμευτεί με υπεύθυνη δήλωσή του ότι αποδέχεται ανεπιφύλακτα, ότι θα προμηθεύεται τα προϊόντα με τις παρακάτω προδιαγραφές και ότι θα αποδέχεται ανεπιφύλακτα κάθε αιφνιδιαστικό έλεγχο της αναθέτουσας αρχής, προκειμένου να διαπιστωθεί αν τηρείται η προμήθεια προϊόντων με τις προδιαγραφές που ορίζει η διακήρυξη και η σύμβαση.

1) ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ Η ΧΟΙΡΙΝΟ ΝΩΠΟ

Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σημάψεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Ειδικά για το βόειο κρέας – διευκρινίζεται ότι θα αφορά βόειο νεαρό ζώο 12 έως 24 μηνών – απαιτείται η προσκόμιση ετικέτας επισήμανσης.

Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση και τα σφαγεία της να ταξινομούνται με μικρή κατηγορία λίπους.

Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσής του στον φορέα δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των +7° C οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 6,1 και μικρότερη του 5,6 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης. Η μεταφορά του κρέατος προς τον φορέα θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

Ο κιμάς θα κόπτεται από κρέας που πρέπει να είναι εφοδιασμένο με άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας ζώου που έχει σφαγεί σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και θα παράγεται σε εργοστάσιο νομίμως αδειοδοτούμενο με Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

Σε περίπτωση που το κρέας έχει υποστεί κατάψυξη, ο χρόνος συντήρησής του να μην υπερβαίνει το ένα (1) έτος.

2) ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ (τ.65%)

Τα κοτόπουλα θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαγεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα πτηνοσφαγεία, ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα με δέρμα λείο και μαλακό ξιφοειδή απόφυση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα να φέρουν τη σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης. Τα προσκομιζόμενα κοτόπουλα (τ.65%) να είναι σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς στο συκώτι, στομάχι, καρδιά και έντερα. Το βάρος τους πρέπει να είναι 1.200 γρ. έως 1.400 γρ. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

Τα τεμαχισμένα κοτόπουλα, να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις και να προέρχονται από εγκεκριμένη εγκατάσταση με άδεια και Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

3) ΨΑΡΙΑ ΦΡΕΣΚΑ Η ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

Το προσφερόμενο είδος θα είναι ένα από τα παρακάτω είδη ψαριών κάθε φορά, στην αντίστοιχη ποσότητα μερίδας, όπως προβλέπεται από τις ισχύουσες διατάξεις.

ΕΙΔΗ ΦΡΕΚΣΩΝ ΨΑΡΙΩΝ: ΣΑΡΔΕΛΑ, ΣΚΟΥΜΠΡΙ, ΤΟΝΟΣ (ΝΩΠΟΣ Ή ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ), ΤΣΙΠΟΥΡΑ Ή ΛΑΒΡΑΚΙ τα δύο τελευταία είδη ιχθυοτροφείου. Από τα παραπάνω είδη μόνο ο τόνος είναι δυνατό να είναι κατεψυγμένος στον οποίο ο επίπαγος θα πρέπει να ανέρχεται στα μιν ολόκληρα ψάρια μέχρι 10% του βάρους τους, στα δε φιλετοποιημένα ή τεμαχισμένα μέχρι 15% του βάρους τους. Αν ανέρχεται πάνω από τα ανωτέρω όρια, τότε θα πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία του κατ/νου αλιεύματος το καθαρό βάρος του.

Όλα τα ψάρια θα πρέπει να έχουν συντηρηθεί κανονικά, να μην παρουσιάζονται σημεία αφυδάτωσης, αποχρωματισμού ή οσμής μη κανονικής και γενικά να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές διατάξεις.

Μεταξύ των δικαιολογητικών απαιτείται και η προσκόμιση βεβαίωσης της Δ/σης Κτηνιατρικής ότι τα ψάρια προέρχονται από καταχωρημένη ιχθυόσκαλα ή από εγκεκριμένη εγκατάσταση με HACCP καθώς επίσης και Κ.Α.Κ.Ε. (Κωδικός Αριθμός Κτηνιατρικής Έγκρισης).

4) ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τα οπωρολαχανικά θα είναι Α' ποιότητας, της εποχής, φρέσκα και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε.

5) ΑΥΓΑ

Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α' Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ο.Κ. και να είναι άνω των 53 γρ.

Το κέντρο προμήθειας θα πρέπει να είναι εγκεκριμένο ως Ωοσκοπικό Κέντρο καθώς και φέρει κωδικό αριθμό ΕΟΚ από την Δ/ση Κτηνιατρικής. Τα δε δικαιολογητικά και βεβαιώσεις που αποδεικνύουν όλα τα παραπάνω απαιτείται να είναι στη διάθεση του προμηθευτή για κάθε έλεγχο από τις αρμόδιες αρχές.

6) ΓΑΛΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ

Τα προμηθευόμενα είδη πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και τη μεταφορά.

Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

Α. 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.

Β. Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στη 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. Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητως να γράφεται έντυπος η ημερομηνία της παστερίωσης.

Ε. Να προέρχεται από εγκατάσταση αδειοδοτημένη και εγκεκριμένη από τη Δ/ση Κτηνιατρικής.

7) ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, παραγόμενο από πρόβειο ή με μείγμα πρόβειου-γίδινου γάλακτος, σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών, από εγκεκριμένο τυροκομείο και στην συσκευασία του παραγωγού να αναγράφεται:

- α) το ονοματεπώνυμο του παραγωγού, τυροκόμου ή η επωνυμία της επιχείρησης,
- β) η τοποθεσία του τυροκομείου και
- γ) η ημερομηνία παραγωγής.

Τα τρίμματα αποκλείονται.

8) ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

Το νωπό βούτυρο θα παρασκευάζεται από πλήρες και κανονικό γάλα αγελάδος ή πρόβειο παστεριωμένο ή να προέρχονται από παστεριωμένη κρέμα, να φέρει προστατευτικό περιτύλιγμα έναντι δυσμενών εξωτερικών επιδράσεων και να έχει παρασκευασθεί σε εγκαταστάσεις αδειοδοτημένες, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α' ποιότητας και να έχουν παρασκευασθεί σε εγκαταστάσεις αδειοδοτημένες, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους.

9) ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΡΥΖΙ

Τα προμηθευόμενα ζυμαρικά να πληρούν τις διατάξεις του κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

10) ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίδεται στα έλαια και παράγωγά τους που θα χρησιμοποιούνται για την Παρασκευή του προς προμήθεια συσσιτίου. Ειδικότερα θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 124 της αρ. 15523/31-08-2006 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1187/τ.Β'/31-08-2006). Συγκεκριμένα:

Πρόκειται αποκλειστικά για:

- Ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Ελαιόλαδο παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μη μηχανικές μεθόδους, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Ελαιόλαδο που αποτελείται από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

11) ΑΡΤΟΣ - ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ο προσφερόμενος άρτος – αρτοσκεύασμα πρέπει να είναι φρέσκο, παραγωγής της ίδιας ημέρας, 70 γρ., παρασκευασμένο από εγκεκριμένους τύπους ή κατηγορίες αλεύρων, σύμφωνα με τον κώδικα Τροφίμων & Ποτών.

12) ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Τα προσφερόμενα είδη παντοπωλείου θα πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

Όλα τα προς προμήθεια προϊόντα για την παρασκευή του συσσιτίου καθώς και οι μονάδες παραγωγής, συσκευασίας ή διανομής τους πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις Κ.Υ.Α. 15523/31-08-2006 (ΦΕΚ 1187/τ.Β') και με τους κανονισμούς Ε.Κ. 178/2002 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 στους οποίους περιγράφονται και οι εκάστοτε κυρώσεις.

Για τη νομιμότητα όλων των παραπάνω θα γίνονται αιφνιδιαστικοί έλεγχοι από τις αρμόδιες επιτροπές και οι τυχόν παρατυπίες θα επιφέρουν τις αντίστοιχες κυρώσεις (έκπτωσης, πρόστιμα, κτλ)

ΚΟΜΟΤΗΝΗ 23-11-2015

Η ΣΥΝΤΑΞΑΣΑ

ΜΕ ΕΝΤΟΛΗ ΔΗΜΑΡΧΟΥ
Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΜΑΡΙΑ ΓΚΙΟΥΛΕ

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΒΙΒΟΓΛΟΥ