

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

---

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Τα τις την προμήθεια είδη, θα είναι:

### Α. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

#### 1. 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 ή γυάλινα σκούρου χρώματος.

#### 2. Γάλα αγελάδας 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 πληρεί τις όρους υγιεινής, τις καθορίζονται από τον κώδικα τροφίμων και ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και τις ΕΕ.
- Να διασφαλίζεται ότι η παραγωγή του γάλακτος δεν έχει προέλθει από ζώα ή ζωοτροφές που χρησιμοποιούν γενετικώς μεταλλαγμένα προϊόντα.
- Τις οι διεργασίες σχετικά με την παραγωγή και συσκευασία του να έχουν γίνει σύμφωνα με την οδηγία 02/46 ΕΕ.

#### 3. 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 ανοξείδωτα, 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.

#### **4. 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.

#### **5. Αυγά**

- Να παράγονται στην Ελλάδα
- Να είναι αυγά ημέρας Α' ποιότητας και να αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής τις.
- Να παραδίδονται από τον προμηθευτή σε συσκευασία με ατομικά χωρίσματα.

#### **6. Αλεύρι**

- Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα.
- Να παραδίδεται από τον προμηθευτή σε συσκευασίες 500-1000 γραμμαρίων.

#### **7. Ζυμαρικά**

- Να είναι παρασκευασμένα από 100% σκληρό σιταρένιο σιμιγδάλι.
- Χώρος παρασκευής τις να είναι η Ελλάδα.
- Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και ο τύπος παρασκευής.

#### **8. Δημητριακά(corn flakes)**

- Να παράγονται και να συσκευάζονται στην Ελλάδα.

## **9. Όσπρια και ρύζι**

- Να παράγονται στην Ελλάδα και να είναι Α' ποιότητας.
- Να είναι συσκευασμένα σε συσκευασίες 500-1000 γραμμαρίων.
- Θα προτιμηθούν τα όσπρια-ρύζι βιολογικής προέλευσης που παράγονται από παραγωγούς που φέρουν βεβαίωση παραγωγής βιολογικών προϊόντων.

## **B. ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ**

### **1. κρέας μοσχαρίσιο**

- Να προέρχεται από ζώο που αποδεδειγμένα έχει εκτραφεί και σφασιαστεί στην Ελλάδα με την παροχή από τον προμηθευτή των κατάλληλων πιστοποιητικών που να επιβεβαιώνουν την προέλευση.
- Να υπάρχει ελληνική σφραγίδα στο ζώο που να πιστοποιεί τα ανωτέρω.
- Να είναι κρέας νωπό, άπαχο, κατάλληλο να τεμαχιστεί για κιμά.
- Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98, του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.

### **1. κοτόπουλα νωπά**

- Να είναι νωπά, Α' ποιότητας, τρυφερά, εύσαρκα, με δέρμα μαλακό-λείο και να παράγονται στην Ελλάδα.
- 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 άρθρο 6).
- 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.

## **Γ. ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ**

### **1. Ψάρια**

- Να είναι κατεψυγμένα, α' ποιότητας, καλά διατηρημένα κατευθείαν βγαλμένα από τα ψυγεία, ώστε να μην έχουν ξεπαγώσει ακόμη.
- Να μην έχουν αλλοιώσεις στην όψη, οσμή και το χρώμα.

- Κατά την απόψυξη να διατηρούν τουλάχιστον το 70% του αρχικού τις βάρους.
- Ο τεμαχισμός και η συσκευασία να έχει γίνει σε εγκαταστάσεις που διαθέτουν εγκεκριμένο αριθμό λειτουργίας. Τα παραπάνω πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος. Τις, πάνω στα πακέτα πρέπει να αναγράφεται η ημερομηνία και ο τόπος αλίευσης, καθώς και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.
- Να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη κομμάτια, απαλλαγμένα από κεφάλια, μεγάλα λέπια και πτερύγια.

## **Δ. ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΟΠΩΛΕΙΟΥ**

### **1. Οπωρολαχανικά**

- Να παράγονται στην Ελλάδα, να είναι α' ποιότητας και να ανταποκρίνονται τις ποιοτικές προδιαγραφές τις 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 τις να αναγράφεται ότι είναι α' ποιότητας καθώς και ο τόπος παραγωγής τις.

## **Ε. ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

### **1. Ψωμί**

- Να είναι ισοβαρείς φρατζόλες παρασκευασμένες από σιτάρι και να έχουν ψηθεί την ίδια μέρα τις διάθεσης.
- Η παράδοση από τον προμηθευτή να γίνεται με το προϊόν μέσα σε χάρτινες σακούλες.

Όλα τα υπό προμήθεια είδη πρέπει να είναι α' ποιότητας, σύμφωνα με όσα ισχύουν στην αγορά, τις απόλυτης αρεσκείας του φορέα, χωρίς ο προμηθευτής να μπορεί να επικαλεσθεί για όφελός του οποιαδήποτε ασάφεια ως τις την ποιότητα και να εφαρμόζονται οι διατάξεις τις κείμενης νομοθεσίας τις αυτές ισχύουν.

**Με κάθε προσφορά και με ποινή αποκλεισμού να δοθούν κατ' ελάχιστο τα πιο κάτω στοιχεία :**

- Οι Προσφορές θα αναφέρουν ξεχωριστά την κάθε ομάδα τροφίμων, για την επιλογή του μειοδότη τις, θα λαμβάνεται υπόψη το συνολικό ποσό τις κάθε προσφοράς, που θα περιλαμβάνει τις τις ομάδες τροφίμων τις μελέτης.
- Κατά την εκτέλεση τις προμήθειας οι τιμές των ομάδων τροφίμων 2,3 και 4, θα ακολουθούν τις μέσες, τρέχουσες τιμές τις Δ/νσης Εμπορίου Περιφέρειας Αττικής. Τις τιμές μονάδας δεν περιλαμβάνεται ΦΠΑ

## Γενικά στοιχεία

### Χρόνος παραδόσεως:

Η παράδοση του συνόλου των ειδών, μετά την υπογραφή της σύμβασης, θα γίνει το αργότερο μέσα σε δώδεκα (12) μήνες, **σε δόσεις, η συχνότητα των οποίων δεν θα υπερβαίνει τις δύο (2) ημέρες για τα νωπά και τις πέντε (5) ημέρες για τα λοιπά είδη**, και πάντοτε κατόπιν έγγραφης παραγγελίας του Α.ΚΟΙ.ΠΟ.Π., εντός διαστήματος **δύο (2) ημερών** από την κάθε παραγγελία.

Η παράδοση των προϊόντων θα γίνεται από τον προμηθευτή, με δικά του μέσα αζημίως, στον τόπο και κατά τις ώρες που θα καθορίζει το Α.ΚΟΙ.ΠΟ.Π.

## Ο ΠΡΟΣΦΕΡΩΝ