



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΔΗΜΟΣ ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ

Ταχ. Δ/ση: Δημαρχείου 2

Ταχ. Κωδ.: 24500 Κυπαρισσία

Τηλέφωνο: 2761360739

Τηλ/πία: 2761360773

Email: billi1geo@yahoo.gr

Πληροφορίες: Γεωργοπούλου Βασιλική

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΦΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΥΠΑΛΛΗΛΟΥΣ ΤΟΥ ΣΤΗΝ Δ.Ε. ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ Δ.Ε.Υ.ΑΤ. ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΝΟΜΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΟΥ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ .

ΑΡΙΘΜ. ΜΕΛΕΤΗΣ:3/2016

ΠΡΟΫΠ.: 39.956,06 € και με δικαίωμα προαίρεσης 2.067,89 € με Φ.Π.Α.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1.ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΦΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ Δ.Ε.Υ.ΑΤ. ΣΤΗΝ Δ.Ε. ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΑΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ

Αφορά στην προμήθεια φρέσκου γάλακτος για ένα έτος για τους δικαιούχους υπαλλήλους του Δήμου και της Δ.Ε.Υ.ΑΤ. που απασχολούνται αποκλειστικά στις Διοικητικές Υπηρεσίες, Υπηρεσίες Πολιτισμού-Αθλητισμού-Κοινωνικής Πολιτικής, Καθαριότητας και Ηλεκτροφωτισμού, Τεχνικών Έργων, Πρασίνου και Νεκροταφείων για ένα χρόνο και εντάσσεται στην παροχή μέσω ατομικής προστασίας στους εργαζόμενους των ΟΤΑ, σύμφωνα με την με αριθ. 53361/11-10-2006 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1503/τ.Β'/11-10-2006) όπως αυτή τροποποιήθηκε με τις ΚΥΑ 31119/2008 (ΦΕΚ 990/τ.Β'/28-5-2008) και 36586/2007 (ΦΕΚ 1323/τ.Β'/30-7-2007), καθώς επίσης και την ισχύουσα Σ.Σ.Ε. Η κατακύρωση της προμήθειας θα γίνει σε προμηθευτή που θα προσφέρει την χαμηλότερη τιμή σύμφωνα με την τιμή της μελέτης.

- Το γάλα θα είναι ή ελαφρύ 1,5% λιπαρά ή πλήρες με τουλάχιστον 3,5% λιπαρά, αγελαδινό, παστεριωμένο (όχι υψηλής παστερίωσης), σε χάρτινη αεροστεγή συσκευασία ενός λίτρου (1lt) η οποία θα πληρή τους όρους της Εθνικής Νομοθεσίας, είτε από υλικό tetra pack με βιδωτό καπάκι ασφαλείας, είτε από υλικό PVC με βιδωτό καπάκι ασφαλείας.
- Επί της συσκευασίας θα υπάρχουν ευδιάκριτα και σε εμφανές σημείο, η ένδειξη «φρέσκο γάλα» καθώς προορίζεται για άμεση κατανάλωση και η διάρκεια κατανάλωσης του, η οποία δεν θα υπερβαίνει τις επτά (7) ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημέρας παστερίωσης. Επί της συσκευασίας θα αναγράφονται τα στοιχεία του προϊόντος (σύνθεση, όγκος, ημερομηνία παστερίωσης και ανάλωσης, θρεπτικά συστατικά, συνθήκες διατήρησης και χρήσης, διατροφικοί ισχυρισμοί, στοιχεία επικοινωνίας με την εταιρία κ.λ.π).
- Η διάρκεια της παστερίωσης που θα αναγράφεται στη φιάλη δε μπορεί να είναι μεγαλύτερη των επτά ημερών.
- Το βάρος κάθε συσκευασίας γάλακτος θα είναι ένα (1) λίτρο.
- Επί της συσκευασίας θα αναγράφονται τα στοιχεία του προϊόντος (σύνθεση, όγκος, ημερομηνία παστερίωσης και ανάλωσης, θρεπτικά συστατικά, συνθήκες διατήρησης και χρήσης, διατροφικοί ισχυρισμοί, στοιχεία επικοινωνίας με την εταιρία κ.λ.π).
- Το προϊόν το οποίο θα προσφερθεί θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α').
- Ο προσφέρων θα πρέπει να δηλώνει στην προσφορά του το εργοστάσιο το οποίο κατασκευάζει το προσφερόμενο είδος και το οποίο θα πρέπει να εφαρμόζει τα διεθνή πρότυπα διαχείρισης της ποιότητας (ISO 9001:2008), εθνικά και διεθνή πρότυπα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (ΕΛΟΤ 1416, ISO 22000) θα κατατεθεί είτε βεβαίωση δική του ότι εφαρμόζει τα παραπάνω πρότυπα είτε αντίγραφα των πιστοποιητικών του.
- Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να έχει πιστοποιητικό συμμόρφωσης με τους Ευρωπαϊκούς κανονισμούς και το πρότυπο CE ή θα είναι πιστοποιημένα από ελληνικό φορέα.
- Ο ανάδοχος θα πρέπει να εξασφαλίσει με δικά του μέσα και έξοδα την μεταφορά των προϊόντων μέχρι τα σημεία παράδοσης, μετά από συνεννόηση με την υπηρεσία.
- Εάν οι φιάλες γάλακτος κατά την παραλαβή φέρουν αλλοιώσεις, φθορές, εξογκώματα, σκισίματα στην συσκευασία κλπ, δεν θα παραλαμβάνονται από την Υπηρεσία, με ευθύνη του αναδόχου και χωρίς καμία οικονομική επιβάρυνση του Δήμου έως την αντικατάσταση αυτών με τα πρόποντα.
- Η παραλαβή των ειδών θα γίνεται σταδιακά τις εργάσιμες ημέρες κατόπιν εντολής της υπηρεσίας. Ο Δήμος θα ειδοποιεί τον ανάδοχο όποτε διαφοροποιείται ο αριθμός των προς παράδοση φιαλών, ανάλογα με το απασχολούμενο προσωπικό.
- Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα ποιοτικού και ποσοτικού ελέγχου όπου στην περίπτωση ποιοτικού ελέγχου θα σταλούν δείγματα στο Γενικό Χημείο του Κράτους με έξοδα που θα βαρύνουν τον προμηθευτή.
- Η διάρκεια της σύμβασης που αφορά στο Δήμο Τριφυλίας θα έχει διάρκεια ενός (1) έτους με δυνατότητα παράτασης δύο (2) μηνών και δικαίωμα προαίρεσης και η προσφορά του αναδόχου τον δεσμεύει για όλη την διάρκεια της σύμβασης αποκλειόμενης κάθε αύξησης στην συμβατική αξία των ειδών.

2. ΕΙΔΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΨΗ ΑΝΑΓΚΩΝ ΤΟΥ ΠΑΙΔΙΚΟΥ ΣΤΑΘΜΟΥ ΤΟΥ Ν.Π.Δ.Δ. «ΦΟΡΕΑΣ ΚΟΙΝ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ-ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ-ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΔΗΜΟΥ ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ».

Αφορά στην προμήθεια ειδών διατροφής για την κάλυψη αναγκών του Παιδικού Σταθμού του Ν.Π.Δ.Δ. «ΦΟΡΕΑΣ ΚΟΙΝ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ-ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ-ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΔΗΜΟΥ ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ».

Η κατακύρωση της προμήθειας θα γίνει σε προμηθευτή (ή προμηθευτές) που θα προσφέρει το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί της εκατό (%) στην ημερήσια λιανική τιμή πώλησης και όχι πάνω από τις τιμές του ενδεικτικού προϋπολογισμού για τα κρέατα, πουλερικά, νωπά φρούτα και λαχανικά και τα είδη αρτοποιίας και την χαμηλότερη τιμή για τα λοιπά είδη με την προϋπόθεση ότι τα προσφερόμενα από αυτόν καλύπτουν τις τεχνικές προδιαγραφές της προμήθειας. Η διάρκεια των συμβάσεων που αφορούν το Ν.Π.Δ.Δ. θα έχουν διάρκεια ενός (1) έτους με δυνατότητα παράτασης δύο (2) μηνών και με δικαίωμα προαίρεσης και η προσφορά του (των) αναδόχου (αναδόχων) ή το ποσοστό έκπτωσης τους δεσμεύουν για όλη την διάρκεια της σύμβασης αποκλειόμενης κάθε αύξησης στην συμβατική αξία των ειδών.

Όλα τα προϊόντα πρέπει να φέρουν ενδείξεις όπως ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρίας παραγωγής, καθαρό βάρος, να μην έχουν παράσιτα έντομα, ξένα σώματα και οι φυσικοχημικές τους ιδιότητες να είναι αυτές, που ορίζονται από τον Κώδικα τροφίμων και ποτών.

Η προμήθεια αφορά τα παρακάτω είδη ανά κατηγορία:

ΤΡΟΦΙΜΑ Κ ΛΟΙΠΑ ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

(για την σίτιση των νηπίων)

ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ:

Ζυμαρικά (Μακαρόνια, Μακαρόνι κοφτό, κριθαράκι, Χυλοπίτες κ.λ.π): Τα ζυμαρικά να είναι από σμιγδάλι 100% και να μην προορίζονται για επαγγελματική χρήση. Τα ζυμαρικά να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απολύτως καθαρά και απαλλαγμένα από έντομα, ακάρεα κ.λ.π. Η συσκευασία των ζυμαρικών να είναι των 500 γρ.

Όσπρια – Ρύζια: Τα όσπρια – ρύζια να είναι ελληνικής προέλευσης. Να είναι απολύτως καθαρά, απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α)ελληνικής προέλευσης β)ποιότητα Α. Η συσκευασία για τα όσπρια να είναι των 500 γρ. και για τα ρύζια του 1 κιλού.

Μαργαρίνη τύπου SOFT (Λιπαρή ύλη για επάλειψη 70%):Να είναι προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει την ακόλουθη περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες άνω των 62% και κάτω του 80%. Το βάρος της συσκευασίας του να είναι ένα (1) κιλό.

Ζάχαρη-ζάχαρη άκνη: Η ζάχαρη να είναι ελληνικής παραγωγής σε χάρτινη συσκευασία του ενός (1) κιλού και να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες.

Μέλι: Η ονομασία «μέλι» ή «πευκόμελο» ή «ανθόμελο» πρέπει να είναι ευδιάκριτη, ευανάγνωστη και ανεξίτηλη πάνω στη συσκευασία. Το μέλι να είναι ελληνικής παραγωγής. Επίσης πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία το καθαρό βάρος σε γραμμάρια, το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα του παραγωγού ή του συσκευαστή. Το βάρος της συσκευασίας του να είναι από 900 γρ. έως 1000 γρ.

Γάλα εβαπορέ:Να είναι μερικά αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά να είναι τουλάχιστον 7,5%. Η συσκευασία του να είναι σε μεταλλικό κουτί των 410 γρ.

Αλάτι: Η περιεκτικότητα σε NaCl να είναι τουλάχιστον 97%, να μην περιέχει ξένες ύλες, να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή και να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Η συσκευασία του να είναι σε πλαστικό σακουλάκι του ενός (1) κιλού.

Σοκολατούχο ρόφημα: Στιγμιαίο ρόφημα κακάο το οποίο περιέχει βιταμίνες και μεταλλικά στοιχεία. Το βάρος τη συσκευασίας του να είναι 500 γρ. Στη συσκευασία να αναγράφεται η περιεκτικότητα σε βιταμίνες και μεταλλικά στοιχεία.

Πιπέρι – μοσχοκάρυδο- κανέλλα-ξυνό: Να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες και οσμές και το βάρος της συσκευασίας τους να είναι από 20 έως 100 γραμ.

Ξύδι: Το ξύδι να προέρχεται από σταφύλι και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη). Το βάρος του να είναι 400 γρ.

Πραλίνα φουντουκιού: Πραλίνα φουντουκιού με κακάο. Επί της συσκευασίας να αναγράφεται η ένδειξη δεν περιέχει χρώματα και συντηρητικά. Το βάρος της συσκευασίας να είναι 400 γρ.

Άλευρο:Να είναι αποκλειστικά και μόνο προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Η συσκευασία του να είναι χάρτινη του ενός (1) κιλού.

Ελαιόλαδο: Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ και να έχει οξύτητα 0-1%. Το ελαιόλαδο να είναι ελληνικό και σε συσκευασία μεταλλική των 5lt.

Σπορέλαιο: Να είναι πλούσιο σε πολυακόρεστα και βιταμίνες και ιδιαίτερα πλούσια σε βιταμίνη Ε. Σε συσκευασία των 5lt.

Τυρί φέτα:Τυρί φέτα Α' ποιότητας από πρόβειο και γίδινο γάλα. Στη συσκευασία να αναφέρονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις: α)«ΦΕΤΑ» (FETA) β) Προστατευμένη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) γ) Τυρί δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής: 1) Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ 2) Ο αύξοντας αριθμός του τύπου συσκευασίας 3) Ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα: (ΦΕ-1650-20.12.94). Το τυρί να προέρχεται από εγκατάσταση που θα έχει αριθμό ή κωδικό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Αποκλείονται τα τρίμματα.

Τυρί τριμμένο (Κίτρινο και λευκό σκληρό): Τυρί τριμμένο, ελληνικής προέλευσης που θα έχει πλήρη και επιτυχημένη ωρίμανση, απαλλαγμένα αντικανονικών οσμών και γεύσεων με τη χαρακτηριστική γεύση ενός εκάστου, να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος, να είναι Α' ποιότητας.

Τοματοχυμός 500 γρ: Πρόσφατης παραγωγής σε χάρτινη συσκευασία με αναγραφόμενες Προδιαγραφές.

Δημητριακά 500γρ :Συσκευασία αναλλοίωτη, κουτί ή σακούλα με νιφάδες πρόσφατης παραγωγής και καλής διατήρησης με ημερομηνία λήξης.

Νερό εμφιαλωμένο: Θα διατίθεται σε συσκευασία 6 πλαστικών μπουκαλιών των 1.5 Λίτρων το κάθε τεμάχιο.

Γιαούρτι: Θα είναι Α' ποιότητας σύμφωνα με τις κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις και θα διατίθεται σε συσκευασία του ενός κιλού.

Τσάι: Θα είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τις κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις και θα διατίθεται σε συσκευασία των 20 τεμαχίων (1,5γρ ανά τεμάχιο)

Καφές Ελληνικός: Θα είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις θα είναι φρεσκοκομμένος και θα διατίθεται σε συσκευασία των 500γρ.

Καφές Φίλτρου: Θα είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις θα είναι φρεσκοκομμένος και θα διατίθεται σε αναλλοίωτη συσκευασία των 250 gr.

ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ:

Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης (Α') ποιότητας, της εποχής, και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων και λαχανικών ελαττωματικών. Τα φρούτα θα προσφέρονται σε συσκευασία μιας ή δύο σειρών και όχι σε περισσότερες σειρές. Τα φρούτα θα φέρουν ετικέτες όπου θα αναγράφονται η ποικιλία και η προέλευσή τους. Εφιστάται η προσοχή του προμηθευτή στο δελτίο αποστολής και στο αντίστοιχο τιμολόγιο στο οποίο θα πρέπει να αναγράφονται λεπτομερώς οι χαρακτηρισμοί του προσκομιζόμενου είδους, (κατηγορία, προέλευση όπως και κάθε χαρακτηριστικό γνώρισμα π.χ. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ Μέρλιν, Κρήτης, Άρτας, Πρέβεζας, Γιάφας, ΜΗΛΑ: Στάρκιν, Ντέλιους, Βόλου, Γκόλντεν, Ρενέτες, Γκράν-Σμίθ, Μπέλ-φόρ, ΑΧΛΑΔΙΑ: Κρυστάλια, Αμπάτε-φετε, κάρζερ κ.λ.π.

ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ:

Προδιαγραφές νωπού κρέατος μόσχου-νωπού κιμά μόσχου και νωπών πουλερικών,αυγά

1. Κρέας μόσχου: Νωπό εγχώριο σε μερίδες, από ποντίκι, σπάλα ή μπουτί, Α' ποιότητας απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π. Να προέρχεται από ζώα υγιή και να είναι άριστης θρεπτικής κατάστασης. Να έχουν σφαγεί σε ελεγχόμενα από την Κτηνιατρική Υπηρεσία Σφαγεία, να έχουν υποστεί τον κρεοσκοπικό έλεγχο και να έχουν σφραγισθεί με τις προβλεπόμενες σφραγίδες Κτηνιατρικού ελέγχου. Στο σφάγιο να υπάρχει σε κάθε τεταρτημόριό του το ειδικό καρτελάκι που εκδίδουν οι κτηνιατρικές υπηρεσίες όπου θα αναγράφονται: α) η ημερομηνία σφαγής, β) το σφαγείο όπου σφαγιάστηκε το ζώο γ) χώρα γέννησης: Ελλάδα, δ) χώρα εκτροφής: Ελλάδα, ε) χώρα σφαγής: Ελλάδα, Ταξινόμηση ζώου, Κατηγορία: Α Διάπλαση: U ή R ή O, Βαθμός πάχυνσης: 1 ή 2

2. Κιμάς μόσχου: Να προέρχεται από εγχώριο νωπό κρέας μόσχου μπουτί Α' ποιότητας, να είναι καθαρισμένο εντελώς από λίπος, όπως ακριβώς το μεριδοποιημένο κρέας, το οποίο θα αλέθεται στην κρεατομηχανή. Το κρέας το οποίο προορίζεται για κοπή κιμά, να έχει ακριβώς τις ίδιες τεχνικές προδιαγραφές με αυτές του μεριδοποιημένου νωπού κρέατος μόσχου Αποκλείεται από την παρασκευή κιμά το ποντίκι και τα τραυματισμένα μέρη.

3. Κρέας χοιρινό: Νωπό εγχώριο σε μερίδες, από μπουτί, Α' ποιότητας απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π. Να προέρχεται από ζώα υγιή και να είναι άριστης θρεπτικής κατάστασης. Να έχουν σφαγεί σε ελεγχόμενα από την Κτηνιατρική Υπηρεσία Σφαγεία, να έχουν υποστεί τον κρεοσκοπικό έλεγχο και να έχουν σφραγισθεί με τις προβλεπόμενες σφραγίδες Κτηνιατρικού ελέγχου. Στο σφάγιο να υπάρχει σε κάθε τεταρτημόριό του το ειδικό καρτελάκι που εκδίδουν οι κτηνιατρικές υπηρεσίες όπου θα αναγράφονται: α) η ημερομηνία σφαγής, β) το σφαγείο όπου σφαγιάστηκε το ζώο, γ) χώρα γέννησης: Ελλάδα, δ) χώρα εκτροφής: Ελλάδα, ε) χώρα σφαγής: Ελλάδα, Ταξινόμηση ζώου, Κατηγορία: Α, Διάπλαση: U ή R ή O, Βαθμός πάχυνσης: 1 ή 2.

4. Κοτόπουλα νωπά: Να είναι Α' ποιότητας, προσφάτου σφαγής και του τύπου 70% χωρίς εντόσθια (σκωτάκια, καρδιά κ.λ.π.), και αμάρα. Να προέρχονται από υγιή εγχώρια κοτόπουλα και να είναι καλής θρεπτικής κατάστασης να έχουν σφαγεί σε σύγχρονο και ελεγχόμενο από την Κτηνιατρική Υπηρεσία πτηνοτροφείο.

5. Αυγά: 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 ωοκόπησης, ο κωδικός αριθμός του ωοσκοπικού κέντρου και ημερομηνία λήξης. Η παράδοση τους να γίνεται τρεις (3) ημέρες από την ημερομηνία ωοκόπησης.

ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ:

Άρτος χωριάτικος: Ο άρτος θα πρέπει να είναι πολυτελείας Α' ποιότητας. Το βάρος του θα πρέπει να είναι από 450-500 γραμμάρια (καθαρό). Για την παρασκευή του θα πρέπει να χρησιμοποιείται άλευρο σίτου επώνυμης αλευροβιομηχανίας. Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν θα πρέπει να είναι ανώτερο από 1,5% και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος. Ο άρτος πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μισή ώρα τουλάχιστον μετά την απόκτηση της θερμοκρασίας δωματίου. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Το ψήσιμο του άρτου πρέπει να είναι κανονικό και ομοιογενές σ' όλη την επιφάνεια. Η παράδοσή τους να γίνεται την ημέρα παρασκευής τους, όλα τα προϊόντα να είναι α' ποιότητας και να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

Κουλούρια σουσαμίνη. Όλα τα είδη θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και παραγωγής της ίδιας ημέρας. Πρέπει να πληρούν τις αγρονομικές διατάξεις.

ΚΑΤΕΨΥΤΜΕΝΑ ΕΙΔΗ:

1. Ψάρι πέρκα φιλέτο κατεψυγμένο, κοκκινόψαρο: Θα είναι ελληνικής προέλευσης, σχετικά πρόσφατης καταψύξεως άριστης ποιότητας και

σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις.

2. Αρακάς κατεψυγμένος: Συσκευασμένα σε ένα κιλό, από την εταιρία παραγωγής με αναγραφόμενες προδιαγραφές και ημερομηνία λήξης.

Η τροφοδοσία των ειδών όλων των κατηγοριών θα γίνεται σε μέρες, ώρες και στα σημεία, που θα ορίσει το Νομικό Πρόσωπο.

Κυπαρισσία 19-02-2016

Η Συντάξασα

Βασιλική Γεωργοπούλου

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

**Η Προϊσταμένη Τμήματος Προϋπολογισμού-
Λογιστηρίου-Προμηθειών**

Δήμητρα Λαμπροπούλου