

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗΣ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

1. Τα προς προμήθεια είδη πρέπει να είναι άριστης ποιότητας – κατηγορίας Α΄, το περιεχόμενό τους απαλλαγμένο από ξένες προς το είδος ουσίες να παραδίδονται συσκευασμένα όπως αυτά προσφέρονται στο εμπόριο και να είναι εγκεκριμένα από αναγνωρισμένο οργανισμό τυποποίησης, εφόσον είναι τυποποιημένα προϊόντα. Ο χαρακτηρισμός κάποιων ειδών όπως για παράδειγμα μαργαρίνη, βιτάμ, knor κ.α. αποσκοπεί ώστε να γίνει κατανοητό το ζητούμενο είδος και δεν επηρεάζει την κρίση των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού αν η ονομασία του είδους διαφοροποιείται.

2. Οι τεχνικές προδιαγραφές των ειδών που αναφέρονται στην διακήρυξη αυτή, πρέπει να είναι όπως καθορίζονται από τις ισχύουσες Αγορανομικές διατάξεις αποφάσεις Α.Χ.Κ., Κώδικα Τροφίμων και ποτών κ.λπ.

3. Για τα επιμέρους είδη στα οποία δεν αναγράφονται εμπορικά σήματα, αυτά θα πρέπει να είναι ευρέως διαδεδομένα στην ελληνική αγορά, να είναι αναγνωρίσιμα και δοκιμασμένα από το ευρύ καταναλωτικό κοινό και να διατίθενται στα περισσότερα σούπερ μάρκετ και παντοπωλεία.

ΟΜΑΔΑ Α. ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας, πρόσφατης συλλογής, ακέραια, υγιή και χωρίς ίχνη προσβολών από έντομα, παράσιτα, ασθένειες, αλλοιώσεις και ζημιές από παγετό. Επίσης, να είναι καθαρά, απαλλαγμένα από χρώμα και ορατά ίχνη λιπασμάτων καθώς και ίχνη φυτοφαρμάκων. Να έχουν ωριμότητα, που να επιτρέπει αντοχή σε μεταφορά. Να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασής τους και των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων. Να διατίθενται κατά είδος και ποιότητα, (όχι αναμείξεις διαφόρων ποιοτήτων), ανεξάρτητα ποικιλίας. Τα λαχανικά θα προσφέρονται σε συσκευασία μιας ή δύο σειρών και όχι σε περισσότερες σειρές. Τα λαχανικά θα φέρουν ετικέτες όπου θα αναγράφονται η ποικιλία και η προέλευσή τους. Να μην έχουν υγρασία μεγαλύτερη από το επιτρεπόμενο όριο.

Τα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να πληρούν του όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές διατάξεις και τις ισχύουσες εγκύκλιους και αποφάσεις του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. 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).

ΟΜΑΔΑ Β. ΛΟΙΠΑ ΕΙΔΗ ΔΙΑΒΙΩΣΗΣ

ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Τα πουλερικά πρέπει να είναι τύπου 65% όπως ορίζεται με την 14/89 Α.Δ του Υπ. Εμπορίου, χωρίς πόδια, απεντερωμένα, χωρίς κεφάλια, συκώτι, στομάχι και καρδιά, καλά ανεπτυγμένα, και πολύ καλά αποστειρωμένα, να μην έχουν σφαγεί λόγω αρρώστιας ή ατυχήματος, να έχουν υποστεί πλήρη αφαίμαξη και τέλεια μαδημένα, να είναι άριστης υγιεινής καταστάσεως καλά συντηρημένα. Όλα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας, ένσαρκα, τρυφερά, με δέρμα μαλακό, λείο, λευκό ή υποκίτρινο, να έχουν σφαγεί την προηγούμενη της παράδοσης και γενικά να πληρούν τους όρους των κειμένων υγειονομικών, κτηνιατρικών και αγορανομικών διατάξεων και του Κωδ. Τροφίμων και ποτών. Θα είναι σε σκεπασμένα με διαφανές υλικό κατάλληλο για τρόφιμα, θα συνοδεύονται από έγγραφο του πτηνοσφαγείου και του κτηνιάτρου του για την ημερομηνία (σφαγής) που αντιστοιχεί σε κάθε ημερομηνία λήξης.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

ΚΡΕΑΣ- ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ- ΛΑΧΑΝΙΚΑ - ΨΑΡΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

Τα προμηθευόμενα κρέατα, κιμάς και λαχανικά θα είναι απολύτως κατάλληλα, θα πληρούν τους όρους της κειμένης νομοθεσίας περί κατεψυγμένου κρέατος, κιμά και λαχανικών, θα παραδίνονται σε τεμάχια συσκευασμένα ανά μέρος του ζώου, επίσης και τα χωρίς κόκκαλα κρέατα (μπάλες) όπως ορίζεται στην παραγγελία της Δομής. Τα είδη των χορηγουμένων κατεψυγμένων κρεάτων και κιμά θα είναι όλα εκείνα που πωλούνται στην αγορά είδη κατεψυγμένων κρεάτων ήτοι αρνιά, πρόβατα, βοδινά κ.λπ με κόκκαλα ή χωρίς κόκκαλα

ανάλογα με την παραγγελία της Δομής. Να φέρουν με ευθύνη του Συσκευαστή και του Χορηγητή ετικέτες στα Ελληνικά με όλα τα απαραίτητα στοιχεία. Τα χορηγούμενα είδη κατεψυγμένων κρεάτων πρέπει να έχουν βγεί πρόσφατα από τα ψυγεία υψηλής καταψύξεως και τα οποία πρέπει να είναι κατάλληλα και ειδικά προοριζόμενα για τη διατήρηση του κατεψυγμένου κρέατος, (όχι πριν μια ώρα από την παραλαβή). Ο κιμάς θα παραδίδεται στην Δομή συσκευασμένος σε πακέτα έτσι που να γίνεται εύκολη η εξακρίβωση της ποσότητας από τις ενδείξεις των εξωτερικών περιτυλιγμάτων του είδους για κάθε ποσότητα που παραλαμβάνεται κάθε φορά. Ο προμηθευτής που θα προμηθεύει κατεψυγμένα κρέατα που παράγει η Δομή, οφείλει να δίνει σαφείς χαρακτηρισμούς, να τα φέρνει τυλιγμένα σε συσκευασίες όπως συνηθίζεται στο Εμπόριο και να έχουν τις πινακίδες πάνω για να μπορεί η Επιτροπή παραλαβής του Ιδρύματος να κάνει έλεγχο για το είδος και την κατηγορία του κρέατος και στα Ελληνικά. Τα κατεψυγμένα λαχανικά θα παραδίδονται συσκευασμένα κατά την παραγγελία του Ιδρύματος. Τα χορηγούμενα ψάρια πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και υγιεινής καταστάσεως, κάθε είδους κατά την παραγγελία της Δομής και να είναι συντηρημένα μέσα σε ψυκτικούς θαλάμους σε θερμοκρασία -180 C και κάτω και σύμφωνα προς τις Υγειονομικές Αγορανομικές και Κτηνιατρικές διατάξεις και του ΚΤ και ποτών καθώς και άλλες σχετικές διατάξεις. Η θερμοκρασία κατά την παράδοση να μην έχει ανέβει πάνω από -160 για τα κρέατα, λαχανικά και πάνω από -180 για τα ψάρια, η οποία θα μετράται με θερμόμετρο της επιτροπής παραλαβής ακίδας ή άλλο κατάλληλο. Εφόσον δίνεται παραγγελία προς τον προμηθευτή για την προσκόμιση τεμαχισμένων ψαριών και δεν διαθέτει τέτοια τεμαχισμένα, ο προμηθευτής προβαίνει στον τεμαχισμό όπως συνηθίζεται στο Εμπόριο.

ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΑΣ

Κρέας φρέσκο κάθε είδους απολύτως κατάλληλο που θα πληροί τους όρους της κείμενης Νομοθεσίας περί των φρέσκων κρεάτων. Ειδικά και επιπλέον το βόειο και μοσχαρίσιο κρέας φρέσκο, συσκευασμένο ή μη, να φέρει πινακίδες που επιβάλλει το έγγραφο του Υπουργείου Αγροτ. Ανάπτυξης και Τροφίμων με αριθμ. πρωτ. 237602/22-3-2004, μέχρις ότου εκδοθεί νεότερο ή ακυρωθεί ή τροποποιηθεί. Οι ετικέτες πρέπει να είναι μεταφρασμένες στα Ελληνικά, ενώ ο

κωδικός του ζώου ή της ομάδας των ζώων πρέπει να αναγράφεται και στα συνοδευτικά εμπορικά έγγραφα (τιμολόγια, δελτία αποστολής). Ειδικότερα, Ελληνικό βόειο-μοσχάρι κρέας είναι μόνο το κρέας το οποίο προέρχεται από ζώα τα οποία γεννήθηκαν, εκτράφηκαν και σφάχτηκαν στην Ελλάδα. Το εκτός του Ελληνικού, βόειο-μοσχάρι κρέας, φέρει την ετικέτα Νο2 όπου μεταξύ άλλων αναφέρονται η χώρα γέννησης του ζώου και οι χώρες εκτροφής του.

A. Το Βόειο κρέας που προέρχεται από ζώα τα οποία γεννήθηκαν, εκτράφηκαν και σφάχτηκαν στην Ελλάδα συνοδεύεται από την ετικέτα Νο 1

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

ΚΩΔ. ΖΩΟΥ:
ΧΩΡΑ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ: ΕΛΛΑΔΑ
ΚΩΔ. ΣΦΑΓΕΙΟΥ:
ΑΡΙΘΜ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ:
ΗΜΕΡ. ΣΦΑΓΗΣ:
ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΖΩΟΥ:
(ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ/ΔΙΑΠΛ./ΒΑΘ. ΠΑΧΥΝ.)
ΒΑΡΟΣ:

B. Το Βόειο κρέας που προέρχεται από ζώα που γεννήθηκαν εκτός Ελλάδας συνοδεύεται από την ετικέτα Νο 2

ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

ΚΩΔ. ΖΩΟΥ:
ΧΩΡΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ:
ΧΩΡΕΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ:
ΧΩΡΑ ΣΦΑΓΗΣ:
ΚΩΔ. ΣΦΑΓΕΙΟΥ:
ΑΡΙΘΜ. ΣΦΑΓΗΣ ΖΩΟΥ:
ΗΜΕΡ. ΣΦΑΓΗΣ:
ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΖΩΟΥ:
(ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ/ΔΙΑΠΛ./ΒΑΘ. ΠΑΧΥΝ.)
ΒΑΡΟΣ:

Χωρίς την τήρηση του ανωτέρω θα επιστρέφεται το προϊόν με αντίστοιχο πρακτικό παράβασης με όλες τις συνέπειες.

Προφανώς πινακίδες παρόμοιες σε Αγγλικά ή άλλη γλώσσα θα προσαρμόζονται στην ανωτέρω οδηγία.

Το κρέας αυτό πρέπει να είναι φρεσκότατο, χωρίς εντόσθια και κεφάλια μπούτια ή μπροστινά σύμφωνα με την παραγγελία της Δομής ολόκληρα ή τεμαχισμένα χωρίς υπερβολικά αποθέματα λίπους και αρίστης ποιότητας. Προκειμένου να είναι δυνατή η εξακρίβωση της ποιότητας του κιμά εφόσον παραστεί ανάγκη η άλεση του θα γίνεται παρουσία της επιτροπής που παραλαμβάνει κάθε φορά τον κιμά. Η ημερομηνία λήξης των συσκευασιών κρέατος και γαλοπούλας να είναι δέκα ημέρες τουλάχιστον μετά την ημερομηνία παράδοσης.

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

Τα ανωτέρω είδη πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και να πληρούν τους όρους των κείμενων υγειονομικών, αγορανομικών διατάξεων και του Κωδ. τροφίμων και ποτών. Πακέτα τυριών που στερούνται την επωνυμία κ.λ.π. χαρακτηριστικά του προϊόντος δεν επιτρέπονται. Τα τυριά θα παραδίδονται σε βάρος άκοπο ή τριμμένο, όταν χρειαστεί η Δομή. Θα παραδίδεται μαζί με τις ποσότητες και το αντίστοιχο περιτύλιγμα για ταυτοποίηση της ποικιλίας. Θα συσκευάζονται κατά προτίμηση σε διαφανές υλικό κατάλληλο για τρόφιμα και κάθε πακέτο θα φέρει ετικέτα με τα στοιχεία του αρχικού πακέτου πλην βάρους, με ευθύνη του προμηθευτή. Η ημερομηνία λήξης θα είναι πλέον του ενός μηνός μετά την παράδοση των εμπορευμάτων. Η θερμοκρασία παράδοσης των τυροκομικών θα ελέγχεται κατά την παράδοση, ώστε να μην παρεκκλίνει από τα οριζόμενα από τους οδηγούς ορθής πρακτικής (HACCP).

Το γιαούρτι θα πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από τον Κώδικα τροφίμων και ποτών, τις ισχύουσες υγειονομικές, κτηνιατρικές, αγορανομικές κ.λ.π. διατάξεις. Θερμοκρασία κατά την ώρα της παράδοσης και του μεταφορικού μέσου και του προϊόντος θα λαμβάνεται από την επιτροπή παραλαβής των τροφίμων. Ρυπασμένες (λερωμένες) συσκευασίες από οποιαδήποτε αιτία θα επιβάλλουν απόρριψη του είδους και σύνταξη πρακτικού κακής μεταχείρισης του προϊόντος. Τα γιαούρτια πρέπει να είναι σε συσκευασία και θα μετράται η θερμοκρασία παράδοσης και του οχήματος και του προϊόντος, ώστε να είναι σύμφωνες με τις αρχές HACCP. Η ημερομηνία λήξης θα πρέπει να είναι ολόκληρη, ευανάγνωστη, (άλλως θα ακολουθεί επιστροφή του είδους και πρακτικό) και θα βρίσκεται 10 ημέρες από την ημέρα παράδοσης, εκτός εάν το

είδος που ζητά η Δομή είναι τέτοιο που έχει μικρή διάρκεια ζωής (π.χ. 5 ημέρες), οπότε θα παραδίδεται την επόμενη της πρώτης ημέρας της διατηρησιμότητας. Ρυπασμένες συσκευασίες θα αποκλείονται της παραλαβής, επίσης όχι καλά κλεισμένες θα αποκλείονται και μάλιστα θα καταστρέφονται ενώπιον του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του για λόγους ασφαλείας. Θα συντάσσονται πρακτικά και θα εκδίδει ανάλογο πιστωτικό τιμολόγιο ο προμηθευτής.

Το γιαούρτι θα είναι πηγμένο σε δοχεία (κεσσέδες) από πλαστική ύλη σύμφωνα με τους όρους του Κ.Τ. και Ποτών Επί των δοχείων (κεσσέδων) θα αναγράφονται τα από τον Νόμο ή άλλες αποφάσεις και αγορανομικές διατάξεις προβλεπόμενα στοιχεία. Ως γιαούρτι, εννοείται κάθε είδος γιαούρτης (πλην παραδοσιακής) που κυκλοφορεί νόμιμα στην αγορά και εξυπηρετεί τις ανάγκες των ιδρυμάτων και θα προμηθεύεται ανάλογα με τις παραγγελίες αυτών.

ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ - ΛΟΙΠΑ (ΔΙΑΦΟΡΑ) ΕΙΔΗ

Τα εν λόγω είδη πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και να πληρούν τους όρους των κειμένων υγειονομικών, αγορανομικών διατάξεων και του Κωδ. Τροφίμων και ποτών. Επιτρέπεται η χορήγηση ειδών κατωτέρας ποιότητας εφόσον παραγγελθούν ειδικώς από την Δομή. Σε τέτοιες περιπτώσεις θα αναγράφεται ρητώς επί των πρωτοκόλλων παραλαβής από το προμηθευτή η κατωτερότητα της ποιότητας των ειδών καθώς και ότι η χορήγηση αυτή έγινε κατόπιν ειδικής παραγγελίας της Δομής μας.