

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Γενικές Προδιαγραφές - Γενικές Απαιτήσεις

Ως προς τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, θα πρέπει να τηρούνται όλες οι διατάξεις υγιεινής, διάθεσης και εμπορίας καθώς και οι προδιαγραφές της κείμενης ελληνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας σύμφωνα με το Π.Δ. 79/07 (ΦΕΚ 95 Α'/3-5-2007) «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθ. 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» και όπως αυτό έχει τροποποιηθεί με το Ν. 4235/14 (ΦΕΚ - 32 Α'/11-2-2014): Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Επιπλέον, κατά την παραγωγή των γαλακτοκομικών προϊόντων θα πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις των άρθρων 79 και 80 της υπουργικής απόφασης με αριθμό 1100/87 (ΦΕΚ 788/31-12-87) «Κωδικοποίηση και μεταγλώττιση των διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών με σύστημα κινητών φύλλων» και όπως αυτά έχουν τροποποιηθεί.

Για τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για τη παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας, ζύμης και ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας, τον τρόπο συσκευασίας και διάθεσης των προϊόντων αυτών, καθώς και για τη διαδικασία του ελέγχου τους, απαιτείται η εναρμόνιση στους ισχύοντες Ευρωπαϊκούς κανονισμούς, στις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, όπως ισχύουν κάθε φορά και στις συναφείς διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας. Πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, χωρίς αλλοιώσεις, νοθείες, προσβολές από μικροοργανισμούς, έντομα ή ακάρεα, γαιώδεις προσμίξεις, τοξικές ουσίες, ανεπιθύμητες οσμές, χρωματισμούς και άλλα ανεπιθύμητα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Ο προμηθευόμενος άρτος, τα αρτοσκευάσματα και τα αρτοποιεία θα πληρούν τους όρους και προϋποθέσεις που θέτει ο Ν. 3526/2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις».

Όλα τα είδη θα είναι άριστης ποιότητας, σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788 Β'/87) όπως έχει τροποποιηθεί και τις εκάστοτε υγειονομικές διατάξεις.

Τεχνική περιγραφή ανά ομάδα και είδος

ΑΡΤΟΣ-ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

Ο άρτος θα είναι χωριάτικου τύπου ή από μισό αλεύρι σίτου ολικής άλεσης και μισό κοινό όλα Α' ποιότητας, σε φρατζόλες ή καρβελιού 1000 γρ. (ψημένο την ίδια μέρα της διάθεσης), με τα χαρακτηριστικά του κλασικού άρτου, παρασκευασμένος με υλικά άριστης ποιότητας, χωρίς αλλοιώσεις, νοθείες, προσβολές από μικροοργανισμούς, έντομα ή ακάρεα, γαιώδεις προσμίξεις, τοξικές ουσίες, ανεπιθύμητες οσμές, χρωματισμούς

και άλλα ανεπιθύμητα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Για τον άρτο, σε σχέση με την παρασκευή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, καθώς και για την επισήμανση αυτού, απαιτείται η εναρμόνιση στους ισχύοντες Ευρωπαϊκούς κανονισμούς, την ελληνική νομοθεσία και τις σχετικές διατάξεις και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Το ψωμί (τόστ) θα είναι χωριάτικου τύπου ή από μισό αλεύρι σίτου ολικής άλεσης και μισό κοινό όλα Α' ποιότητας, σε φέτες και συσκευασία των 18 τεμαχίων.

Οι συνθήκες στις εγκαταστάσεις στις οποίες θα παρασκευάζονται τα ανωτέρω είδη καθώς και στα μέσα με τα οποία θα μεταφέρονται, να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία της Ε.Ε.

Η παράδοση από τον προμηθευτή θα γίνεται σε ατομική ή μαζική συσκευασία σε κιβώτια που είναι κατασκευασμένα από υλικό κατάλληλο για επαφή με προϊόντα. Απαγορεύεται η μεταφορά, με οποιοδήποτε τρόπο, προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που μεταφέρουν ρυπαρά αντικείμενα ή τοξικές ύλες ή υγρά, τα οποία μπορούν να επηρεάσουν, με οποιονδήποτε τρόπο, την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων αυτών.

Ενδεικτικές τιμές για τα είδη έχουν ληφθεί από το ελεύθερο εμπόριο.

ΚΡΕΑΤΑ-ΨΑΡΙΑ

Το κρέας μοσχάρι Α' ποιότητας (άνευ οστού), να είναι νωπό χωρίς οστά και να παραδίδεται σε συσκευασία κενού η οποία θα φέρει ετικέτα με τις απαραίτητες ενδείξεις όπως προβλέπεται από τους Ευρωπαϊκούς κανονισμούς, την ελληνική νομοθεσία, τις σχετικές διατάξεις και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, θα φέρει σφραγίδα προέλευσης και θα συνοδεύεται από τιμολόγιο στο οποίο θα αναγράφει τον αριθμό του ζώου και την ημερομηνία σφαγής του. Θα είναι από σπάλα και συγκεκριμένα χτένι και ψαχνό της σπάλας και από μπούτι και συγκεκριμένα, στρογγυλό, κοιλότο, βόειων νεαρών ζώων (ηλικίας μικρότερης των 18 μηνών). Το κρέας θα είναι απαλλαγμένο από περιτονίες και επιφανειακό λίπος. Τα κρέατα θα συνοδεύονται με τα κατάλληλα πιστοποιητικά κτηνιατρικής επιθεώρησης.

Κιμάς μόσχου, από κρέας μόσχου Α' ποιότητας άνευ οστού, κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευσης από χώρες της Ε.Ε. κατηγορίας διάπλασης U2. Τα κρέατα θα πρέπει να προέρχονται από μικρά και υγιή ζώα (ηλικίας μικρότερης των 18 μηνών), από εγκεκριμένα σφαγεία και σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Σύμφωνα με το Π.Δ. 410/94 ο τεμαχισμός και η επεξεργασία του νωπού κρέατος πρέπει απαραίτητα να γίνεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού και να φέρει τις απαραίτητες σημάνσεις (σφραγίδα και αριθμό έγκρισης εγκατάστασης τεμαχισμού).

Τα κοτόπουλα να είναι νωπά, τύπου 65%, σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλια και πόδια κομμένα στους ταρσούς και χωρίς εντόσθια. Το καθαρό βάρος τους (το οποίο καθορίζεται ως το βάρος που προκύπτει έπειτα από την προαναφερόμενη επεξεργασία και υπό αυτή την έννοια θα αναφέρεται ο όρος αυτός από εδώ και στο εξής για το συγκεκριμένο είδος) θα πρέπει να είναι από 1200gr έως 1500gr. Τα κοτόπουλα να είναι Α' ποιότητας, να μην παρουσιάζουν ανωμαλίες στη σύστασή τους, στο χρώμα τους, στην οσμή τους, είτε ανωμαλίες λόγω κακών χειρισμών κατά τη σφαγή τους. Να είναι εύσαρκα, τρυφερά με δέρμα μαλακό και λείο, να μην υφίσταται ακαθαρσία ή αίμα. Να έχουν περιθώριο τουλάχιστον τριών (3) ημερών από την ημερομηνία λήξης. Θα πρέπει επίσης να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς (σχετ. Κανον. Ε. Ο. Κ. 1538/91 άρθρο 6 και Π.Δ. 291/96).

Η συντήρηση, η συσκευασία και η επισήμανση, η επεξεργασία και η μεταφορά να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους Ευρωπαϊκούς κανονισμούς, την ελληνική νομοθεσία, τις σχετικές διατάξεις και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Τα κοτόπουλα να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα και εγκεκριμένα εργοστάσια και εργαστήρια επεξεργασίας τα οποία υπόκεινται σε αυτοέλεγχο και έλεγχο από τις αρμόδιες αρχές. Τα εν λόγω χορηγούμενα νωπά κοτόπουλα θα πρέπει να προέρχονται από πτηνοσφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα (κονκάρδα) του κτηνιατρικού ελέγχου, με ημερομηνία λήξεως του προϊόντος. Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του Π.Δ. 203/98 και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.

Τα ψάρια και μαλάκια 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 τους 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. Επίσης, πάνω στα πακέτα πρέπει να αναγράφεται η ημερομηνία και ο τόπος αλίευσης, καθώς και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.
- Απαιτείται η πλήρωση όλων των διατάξεων του Κώδικα, Τροφίμων και Ποτών και η εναρμόνιση στις ισχύουσες κανονιστικές, κτηνιατρικές, υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, Π.Δ. 786/1978, περί κτηνιατρικής επιθεώρησης αλιευμάτων και Π.Δ. 290/92, τροποποίηση του Π.Δ. 786/78, κανονισμού Π.Δ.412/94 περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων, κανονισμού 2406/96/Ε.Κ. περί προδιαγραφών εμπορίας αλιευτικών προϊόντων, οδηγίας 2000/13/Ε.Κ. περί επισήμανσης τροφίμων καθώς και της Αγορανομικής Διάταξης 7/2009(άρθρο 101, 106,107), σχετικά με την εμπορία και διάθεση κατεψυγμένων αλιευμάτων σε σχέση με το ποσοστό του επίπαγου του άρθρου 1 του Π.Δ. 290/92.
- Απαιτείται επίσης η εναρμόνιση στους ισχύοντες Κανονισμούς, κτηνιατρικές και αγορανομικές διατάξεις, περί μικροβιολογικών σταθεροτύπων για τα κατεψυγμένα αλιεύματα.
- Το είδος Βακαλάος ΑΚ θα προσφέρεται σε μέγεθος τεμαχίων, 600γρ- 1000γρ.και σε άθικτη συσκευασία (με την απαραίτητη και ευκρινή επισήμανση στα Ελληνικά) έως 5 Kg.
- Το είδος Γαλέος φέτα ΑΚ θα προσφέρεται σε μέγεθος τεμαχίων, 600γρ-
- 1000γρ.και σε άθικτη συσκευασία (με την απαραίτητη και ευκρινή επισήμανση στα Ελληνικά) έως 5 Kg.
- Η Πέρκα φιλέτο θα προσφέρεται σε μέγεθος τεμαχίων 500γρ -1000γρ και σε άθικτη συσκευασία (με την απαραίτητη και ευκρινή επισήμανση στα Ελληνικά) έως 5 Kg.

Ενδεικτικές τιμές για τα είδη έχουν ληφθεί από το ελεύθερο εμπόριο.

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.

Η μεταφορά του κρέατος προς την υπηρεσία θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

ΩΠΟΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ

Τα οπωροκηπευτικά όσον αφορά την ποικιλία, την ομοιογένεια, τη συσκευασία, την παρουσίαση, τη σήμανση, τα χαρακτηριστικά, την κατάταξη, την ταξινόμηση, τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων και τη διακίνηση αυτών θα είναι σύμφωνα με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς, την ελληνική νομοθεσία, τις σχετικές διατάξεις και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Τα νωπά οπωροκηπευτικά πρέπει να είναι φρεσκοκομμένα Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής, ακέραια υγιή και ειδικότερα χωρίς ίχνη προσβολών από έντομα ή άλλα παράσιτα και ασθένειες χωρίς μώλωπες, αλλοιώσεις καθώς και ζημιές από παγετό. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και ομοιόμορφο ως προς την ποικιλία, μέγεθος, βάρος, ποιοτική κατηγορία και ιδίου βαθμού ωρίμανσης, με έντονα τα χρώματά τους και χωρίς χτυπήματα στην στιλπνή επιφάνειά τους. Συγκεκριμένα:

- Να είναι κανονικού μεγέθους και εμφανίσεως, ανάλογα με το είδος, την ποικιλία, την εποχή και τον τόπο παραγωγής.
- Η ωριμότητά τους να είναι τέτοιου βαθμού ώστε να εξασφαλίζεται η αποστολή των προϊόντων σε άριστη κατάσταση, όσον αφορά το σχήμα, την υφή, τη γεύση και το άρωμα, σχετικά με την ποικιλία, έτσι ώστε να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης και να παραδίδονται σε άριστη κατάσταση.
- Να μη φέρουν ελαττώματα που επηρεάζουν την ποιότητά τους όπως ενδείξεις απαρχής αποσυνθέσεως, σήψης, χτυπήματα, σχισμές, ξένες ύλες κ.λ.π.
- Να υπάρχει δυνατότητα προμήθειας όλων των ειδών φρούτων και λαχανικών σύμφωνα με την εποχή για την κάλυψη των διατροφικών αναγκών των βρεφών και νηπίων των παιδικών και βρεφικών σταθμών.

▪ Να μην έχουν υγρασία μεγαλύτερη από το επιτρεπόμενο όριο και θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις

▪ Πρέπει να είναι καθαρά απαλλαγμένα από χώμα και ορατά ίχνη λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων.

Εφόσον από τη χρήση των ακατάλληλων ειδών προκλήθηκαν αρνητικές βλάβες στην υγεία όσων τα κατανάλωσαν, ο προμηθευτής υποχρεούνται να αναλάβει όλες τις δαπάνες αποκατάστασης της βλάβης που προξένησε από τα ακατάλληλα είδη, επιφυλασσόμενης της Υπηρεσίας να ασκήσει και άλλα δικαιώματα σε βάρος του προμηθευτή. Επιπλέον κατά την κρίση του Δημοτικού Συμβουλίου μπορεί να κηρυχθεί έκπτωτος με όλες τις νόμιμες συνέπειες. Επίσης, με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου μπορεί να του επιβληθεί πρόστιμο, το οποίο οφείλει να καταβάλει ως αποζημίωση προς την Υπηρεσία για τη βλάβη που προκάλεσε. Αν ο προμηθευτής δεν καταβάλει το πρόστιμο κηρύσσεται έκπτωτος, με όλες τις νόμιμες συνέπειες.

Τα χορηγούμενα νωπά σπωρολαχανικά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους Κοινοτικούς Κανονισμούς και τις ισχύουσες εγκυκλίους και αποφάσεις του Υπουργείου Γεωργίας. Θα απορρίπτονται τα άγουρα ή τα πολύ ώριμα και όσα για οποιοδήποτε λόγο, κρίνονται ακατάλληλα ή χαρακτηρίζονται κακής ποιότητας. Όλα τα είδη θα πρέπει να είναι φρεσκοκομμένα, του ιδίου μεγέθους με έντονα τα χρώματά τους, χωρίς χτυπήματα στην στιλπνή επιφάνειά τους και κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής.

Ενδεικτικές τιμές για τα είδη έχουν ληφθεί από το ελεύθερο εμπόριο.

ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ - ΧΥΜΟΙ

Τα αυγά πρέπει να είναι Α' ποιότητας, να πληρούν τις ισχύουσες διατάξεις της Ελλ. Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και να είναι μεσαίου βάρους (medium) από 53-63 γρ. Να είναι ακέραια και καθαρά, ωσσκοπημένα Α' κατηγορίας με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων, σε καθαρές προθήκες, και θα αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής. Ο έλεγχος του βάρους θα εξακριβώνεται με ζύγιση ορισμένου αριθμού αυγών κατ' εκτίμηση από την επιτροπή παραλαβής. Η παράδοση τους να γίνεται τρεις (3) ημέρες από την ημερομηνία ωσκόπησης. Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 87 του Κ.Τ.Π.

Τα ζυμαρικά θα πρέπει να παραδίδονται συσκευασμένα σε αεροστεγείς συσκευασίες καθαρού βάρους 500 γρ. από αγνές πρώτες ύλες, από 100% σμιγδάλι σκληρού σίτου, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Τα ζυμαρικά (μακαρόνια, κοφτά, κουσκούσι, κριθαράκι) δεν πρέπει να προέρχεται από μειονεκτικές πρώτες ύλες ή ατελούς επεξεργασίας. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεπτοι. Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών, η προσθήκη συντηρητικών και η προσφορά στην κατανάλωση ζυμαρικών που εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή ακάρεα. Θα είναι σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Τα ζυμαρικά να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απολύτως καθαρά και απαλλαγμένα από έντομα κ.λ.π Τα παραπάνω είδη θα είναι σε συσκευασία των 500 γρ (εκτός αν αλλιώς αναφέρεται στον ενδεικτικό προϋπολογισμό).

Τα όσπρια (ρεβίθια, φασόλια, φακές) θα είναι φυσικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, Α' ποιότητας, βραστερότητας και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ύλης και η εμφάνιση προσβολής από ακάρεα. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα. Τα φασόλια, οι φακές και τα ρεβίθια να είναι σε αεροστεγή συσκευασία και η συσκευασία θα είναι των 500gr. Επίσης θα πρέπει να φέρουν πιστοποιητικό από εγκεκριμένο Οργανισμό Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α.

Τα είδη ρυζιού, θα είναι φυσικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, βραστέρας και γεύσης, φετινής σοδιάς, φυσιολογικού χρώματος, με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Στη συσκευασία ρυζιού εκτός από τις προβλεπόμενες ενδείξεις (σχετικές διατάξεις) πρέπει απαραίτητα να γράφεται και η ποιότητα του ρυζιού και η συσκευασία θα είναι των 500gr. Να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Τα άλευρα για όλες τις χρήσεις θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθορισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Αλεύρι που να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά. Να παραδίδονται συσκευασμένα σε αεροστεγείς συσκευασίες καθαρού βάρους 1.000 γρ, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Ως "άλευρο σίτου" ή απλώς "άλευρο" νοείται αποκλειστικά και μόνο το προϊόν της άλεσης υγιούς σίτου βιομηχανικά καθαρισμένου από κάθε ανόργανη ή οργανική ουσία. Το προϊόν να πληρεί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 104,105,106,107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το αλεύρι τύπου φαρίνα να είναι σε συσκευασία των 500 γρ. Να είναι αποκλειστικά και μόνο προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου, βιομηχανικώς καθορισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης. Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104, 105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το μέλι (ανθόμελο ή θυμαρίσιο), θα πρέπει να είναι αγνό, ανεπεξέργαστο προϊόν, πλούσιο σε ιχνοστοιχεία και βιταμίνες, σε συσκευασία 900 γρ. (+-10%), με ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης, με όλα τα αναγραφόμενα στη συσκευασία να είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της Νομοθεσίας περί επισήμανσης. Θα πρέπει να είναι εξαιρετικής ποιότητας, αγνό από άνθη, κωνοφόρα και θυμάρι, φυσικό, ανεπεξέργαστο προϊόν, χωρίς προσμίξεις και συντηρητικά. Η ονομασία «μέλι» ή «πευκόμελο» ή «ανθόμελο» πρέπει να είναι ευδιάκριτη, ευανάγνωστη και ανεξίτηλη πάνω στη συσκευασία. Η συγκομιδή και η παραγωγή να γίνεται στην Ε.Ε. και αυτό να αναφέρεται ρητώς στη συσκευασία. 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. Να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 67 του Κ.Τ.Π. και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές και κτηνιατρικές Διατάξεις.

Το αλάτι θα πρέπει να είναι ψιλό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95%. Να μην περιέχει ξένες ύλες, να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή και να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Θα πρέπει να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικής σακούλας εγκεκριμένης για τρόφιμα, καθ. βάρους 500 γρ, με ημερομηνία λήξης κατανάλωσης. Χλωριούχο νάτριο που προέρχεται είτε από την εξάτμιση του θαλασσινού νερού στις αλυκές είτε από την επεξεργασία του ορυκτού άλατος των αλοτορυχείων. Θα πρέπει να έχει λευκό χρώμα και το υδατικό του διάλυμα να εμφανίζει ελαφριά μόνο θολερότητα και να πληροί τους όρους του άρθρου 38 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Τα Μπαχαρικά. Η ρίγανη τριμμένη (καθαρή) συσκευασία 50γρ. Όλα τα καρυκεύματα (ρίγανη, πιπέρι, δυόσμος, κύμινο, μπαχάρι, κανέλα) να είναι σε αεροστεγή συσκευασία, Α ποιότητας. Να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 42 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες και το βάρος της συσκευασίας σύμφωνα με αυτή που αναγράφεται στον ενδεικτικό προϋπολογισμό.

Οι τοματοχυμοί να είναι ελαφρά συμπυκνωμένος χυμός τομάτας με αποβολή μέρους του νερού αυτών, χωρίς συντηρητικά, χωρίς φλοιό και σπόρους, με ομοιόμορφο χρώμα ερυθρό ώριμης τομάτας, χωρίς κηλίδες και γενικότερα ξένες προς το προϊόν ύλες, με τη περιεκτικότητα σε στερεά συστατικά να είναι 6% τουλάχιστον. Να είναι σε χάρτινη ή μεταλλική συσκευασία έως 500 γρ. Να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 124 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η τριμμένη φρυγανιά να είναι σε αεροστεγή συσκευασία 180-200 γρ. στην οποία θα αναγράφονται τα συστατικά. Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το φύλλο κρούστας να είναι από φύλλο λεπτό, φτιαγμένο από αλεύρι εξαιρετικής ποιότητας σε συσκευασία εμπορίου 450-500γρ, θα αναγράφεται σε αυτή ο παραγωγός, το σύνολο των στοιχείων που πιστοποιούν το προϊόν και η ημερομηνία λήξης του.

Τα σφολιατάκια να πληρούν τους όρους σύμφωνα με το άρθρο 113 του ΚΤΠ και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να είναι πρόσφατης παραγωγής και ψύξης σε συσκευασία 500 γρ., με αναγραφόμενες στη συσκευασία προδιαγραφές και ημερομηνία λήξης.

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να διατίθεται σε συσκευασία 5 λίτρων (αν είναι δυνατόν σε πλαστικό δοχείο, ειδάλλως μεταλλική συσκευασία 5 λίτρων). Θα πρέπει να είναι προϊόν εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με τέλειο άρωμα και γεύση, με οξύτητα όχι μεγαλύτερη από 1%. Θα παραδίδεται σε συσκευασία εγκεκριμένη για διατήρηση τροφίμων, στην οποία θα αναφέρονται η ονομασία, η κατηγορία, το καθαρό βάρος, ο παρασκευαστής ή συσκευαστής, ο αριθμός παρτίδας, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, οι συνθήκες διατήρησης και το σύστημα διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης.

Οι φυσικές και χημικές σταθερές του ελαιόλαδου θα είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσεως και με τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις καθώς και τους κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (1100/87/ΦΕΚ 788/31-12-87) (Κ.Τ.Π) όπως ισχύουν.

Οι χυμοί φρούτων σε διάφορες γεύσεις (πορτοκάλι, βύσσινο κ.λ.π.) συσκευασίας 1 λίτρου, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία tetra Pak και tetra Brik, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης. Στην ετικέτα του να αναγράφεται η ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό φρούτων, πολτό φρούτων ή μίγμα αυτών των συστατικών. Να είναι χωρίς συντηρητικά, ζάχαρη. Να πληρούν τις διατάξεις των άρθρων 126-127 του ΚΤΠ και τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

Το τσάι να είναι σε συσκευασία 200 γρ.

Ενδεικτικές τιμές για τα είδη έχουν ληφθεί από το ελεύθερο εμπόριο.

Αναλυτικά, η προμήθεια τυποποιημένων τροφίμων αποτελείται από τα κάτωθι είδη:

ΕΙΔΟΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	CPV	ΕΙΔΟΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	CPV
Αυγά	03142500-3	Ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο οξύτητας 0-1% ελληνικό σε συσκευασία μεταλλική των 5 lt	15411110-6
Μακαρόνι Νο 2	15851100-9	Μέλι ελληνικό, πευκόμελο ή ανθόμελο σε ατομική συσκευασία του 1 κιλού.	15831600-8
Μακαρόνι Νο 10	15851100-9	Χυμός τομάτας κλασικός συμπυκνωμένος χυμός τομάτας σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων	15331425-2
Μακαρόνι κοφτό	15851100-9	Φύλλα σφολιάτας φύλλα σφολιάτας κατεψυγμένα σε συσκευασία 500 γραμμαρίων.	15812100-4
Κριθαράκι	15851100-9	Φρυγανιές σταρένιες 500 γραμμαρίων	15821110-3
Χυλοπίτες (μικρές ή μεγάλες)	15851100-9	Πιπέρι μαυροπίπερο τριμμένο σε πλαστικό σακουλάκι των 50gr.	15872200-3

Πένες	15851100-9	Ρίγανη συσκευασμένη σε πλαστικό σακουλάκι των 50gr	15872200-3
Φιογκάκια	15851100-9	Κανέλλα συσκευασμένη σε πλαστικό σακουλάκι των 50gr.	15872200-3
Βίδες	15851100-9	Κανέλλα ξύλο συσκευασμένη σε πλαστικό σακουλάκι των 50gr.	15872200-3
Ρύζι γλασσέ	03211000-3	Φύλλο δάφνης συσκευασμένο σε πλαστικό σακουλάκι των 50 gr.	15872200-3
Ρύζι κίτρινο μπονέτ	03211000-3	Βανίλιες φιαλίδια βανίλιας βάρους 10γραμ. ανά τεμάχιο.	15872200-3
Φακές ψιλές	03212220-8	Φρυγανιά τριμμένη σε πλαστικό σακουλάκι των 480 γραμ.	15821110-3
Φασόλια	03212220-8	Μπεϊκιν πάουντερ διογκωτικό γλυκισμάτων σε χάρτινη συσκευασία των 10 γραμ.	15899000-6
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	15612000-1	Δυόσμος αποξηραμένο προϊόν σε βαζάκι 55 γρ.	15872200-3
Αλεύρι μαλακό με διογκωτικό για ζαχαροπλαστική των 500gr.	15612000-1	Αλάτι κλασικό φυσικό θαλασσινό ιωδιούχο αλάτι για μαγείρεμα 500 γραμ.	15872400-5
Αλεύρι σίτου διαφόρων χρήσεων των 1000 gr.	15612000-1		

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

Ως προς το γάλα

Το προϊόν πρέπει να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών όπως τροποποιήθηκε και ισχύει σήμερα, να έχει υποστεί παστερίωση και συγκεκριμένα:

Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (+71,7 βαθμούς C° τουλάχιστον για 15 δευτερόλεπτα) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας μεταξύ των δύο παραπάνω συνθηκών για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος, παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, αμέσως δε μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +6 βαθμούς C°, στην οποία θερμοκρασία και θα συντηρείται, η δε διάρκεια συντήρησής του θα καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και θα υπόκειται σε ελέγχους των αρμόδιων αρχών του Υπουργείου Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας.

Στη συσκευασία του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει να αναγράφονται σε εμφανές σημείο και με ευδιάκριτους χαρακτήρες οι ενδείξεις «παστεριωμένο» και «γάλα», η ημερομηνία παστερίωσης, η ημερομηνία λήξης, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος και η θερμοκρασία συντήρησής του. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται σε σαφή μορφή και εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος η διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες που σε καμία δε περίπτωση δεν θα υπερβαίνει τις επτά (7) ημέρες.

Ειδικότερα για το γάλα που θα διανέμεται στη Ρειχιά, έδρα της Δημοτικής Ενότητας Ζάρακα και λόγω του απομακρυσμένου χαρακτήρα της περιοχής από σημεία πώλησης/διανομής και της εξ αυτού αντικειμενικής αδυναμίας χορήγησής του σε ημερήσια βάση, γίνεται δεκτό και γάλα που έχει υποβληθεί επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση του σε χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα (+63 βαθμούς C° τουλάχιστον για 30 λεπτά), με διάρκεια ζωής σε ημέρες που σε καμία δε περίπτωση δεν θα υπερβαίνει τις πενήντα (50) ημέρες, όπως προβλέπεται από τις διατάξεις της ΚΥΑ 43726/07.06.2019 (ΦΕΚ 2208/08.06.2019 τεύχος Β').

Σε καμία δε περίπτωση δεν γίνεται δεκτό γάλα κατηγορίας «θερμικά επεξεργασμένο» τύπου UHT.

Θα είναι πλήρες (λιπαρά 3,5%), παστεριωμένο και ομογενοποιημένο από αγελαδινό γάλα, σε συσκευασία εμφιάλωσης ενός (1) λίτρου θα είναι οποιασδήποτε αναγνωρισμένης μάρκας που διατίθεται στο Λιανικό Εμπόριο σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και ποτών.

Το προϊόν συντηρούμενο στην προβλεπόμενη θερμοκρασία ψύξης για διάρκεια από την ημερομηνία

παρασκευής του έως την ημερομηνία λήξεώς του δεν θα πρέπει να παρουσιάζει αλλοιώσεις περιεχομένου ή συσκευασίας οι οποίες οφείλονται σε μικροβιακές ή ενζυματικές διεργασίες.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το προς προμήθεια γάλα πρέπει να έχει λευκό ή υπόλευκο χρώμα, ευχάριστη οσμή και τη χαρακτηριστική γεύση, υφή και δομή του φρέσκου γάλακτος.

Γενετικά τροποποιημένο υλικό

Το προς προμήθεια γάλα πρέπει να μην περιέχει γενετικά τροποποιημένο υλικό, οι πρώτες και οι βοηθητικές ύλες παρασκευής του να μην περιέχουν γενετικά τροποποιημένο υλικό, και τέλος για την παραγωγή του προϊόντος δεν χρησιμοποιήθηκαν γενετικά τροποποιημένοι μικροοργανισμοί (GMOs).

Συσκευασία προμηθευόμενου γάλακτος

Το προς προμήθεια γάλα θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε συσκευασίες του 1 lt, εγκεκριμένες σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Οι συσκευασίες του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής.

Δεν πρέπει ιδίως να απελευθερώνουν μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων που θα ήταν δυνατό να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσει τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες.

Στη συσκευασία του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει εκτός από τις άλλες υποχρεωτικές ενδείξεις να αναγράφεται:

-Το είδος της θερμικής επεξεργασίας που έχει υποστεί το γάλα.

-Η ημερομηνία παραγωγής ή θερμικής επεξεργασίας, η διάρκεια και η θερμοκρασία αποθήκευσης –συντήρησης

Το τυρί ημίσκληρο τύπου γκούντα Α' ποιότητας από αγελαδινό γάλα. Να έχει μέγιστη υγρασία 45% και το λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστον 40% τα οποία να αναγράφονται επακριβώς στη συσκευασία. Επίσης να αναγράφονται στη συσκευασία όλες οι υποχρεωτικές ενδείξεις σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Το τυρί κεφαλοτύρι να είναι σκληρό κίτρινο τυρί - κεφαλοτύρι τριμμένο, 38% υγρ. , 40% λίπος παρασκευασμένο από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγμα αυτών Α' ποιότητας. Θα είναι σκληρό, εύγεστο, θα έχει υποστεί ωρίμανση τουλάχιστον 3 μήνες. Στη συσκευασία θα υπάρχει ένδειξη της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης.

Το κασέρι (τυρί ημίσκληρο) να είναι εύγεστο, να έχει υποστεί την ωρίμανση που από την νομοθεσία προβλέπεται. Να προέρχεται από τυροκομεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια υπηρεσία και η παρασκευή, συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τον κώδικα HACCP. Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις υφής και χρώματος. Στην ετικέτα να αναγράφεται «τυρί κασέρι» και όχι τύπου κασέρι. Να είναι τύπου 40% υγρ. - 40% λίπος (+10%) και να προέρχεται από αγελαδινό γάλα. Η μεταφορά των τυριών προς τις αποθήκες του φορέα ανάθεσης θα γίνεται με αυτοκίνητα - ψυγεία τα οποία θα φέρουν καταγραφικά θερμόμετρα. Τα αυτοκίνητα - ψυγεία θα είναι καθαρά και απολυμασμένα.

Το τυρί φέτα Α' Ποιότητας με ένδειξη προστατευμένης ονομασίας προέλευσης, παρασκευασμένο από αιγοπρόβειο γάλα που πρέπει να πληροί τις απαραίτητες προδιαγραφές και χαρακτηριστικά σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 83 ενότητα Δ 2α). Όμοια και στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται οι ακόλουθες ενδείξεις:

- «Φέτα» (FETA)
- Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- Τυρί
- Επωνυμία και έδρα παραγωγού - συσκευαστηρίου
- Βάρος περιεχομένου
- Ημερομηνία παραγωγής
- «Στοιχεία ελέγχου»:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης Φ.Ε.

2. Αύξοντα αριθμός του μέσου συσκευασίας

3. Ημερομηνία παραγωγής

Να είναι συσκευασμένο σε δοχείο γυάλινα ή ανοξείδωτα έως 5 κιλών καθαρού βάρους με ψηφιακή ένδειξη από την εταιρεία παραγωγής και να περιέχει άλμη, ώστε τα κομμάτια να διατηρούνται μέσα σε αυτή.

Το Γιαούρτι με 4% λιπαρά θα παράγεται από 100% φρέσκο γάλα αγελάδας, ανθόγαλα, μαγιά γιαούρτης σε πλαστικό κύπελλο αεροστεγώς κλεισμένο με αλουμινόφυλλο, να διαθέτει πιστοποιητικό από εγκεκριμένο Οργανισμό Ελέγχου. Το προϊόν να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 82 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές διατάξεις. Θα διακινείται σε συνθήκες ψύξης όπως ορίζεται στον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις και θα παραδίδεται σε συσκευασία 1000 γρ.

Υπολογισμός ποσοτήτων γάλακτος (παροχή εργαζομένων)

Σύμφωνα με τις διατάξεις της ΚΥΑ αρ. 53361/2006 (ΦΕΚ 1503Β/11-10-2006) και του άρθρ. 97 παρ.3 του Ν. 4483/17 (ΦΕΚ 107/31.07.2017 τ Α') στους εργαζόμενους στους οποίους παρέχονται τα μέσα ατομικής προστασίας, παρέχεται επίσης ένα (1) λίτρο φρέσκο γάλα σε ημερήσια βάση (ημέρα εργασίας).

Το γάλα δεν παρέχεται τις μη εργάσιμες ημέρες (Σάββατο, Κυριακή, επίσημες αργίες & ημέρες άδειας ή απουσίας).

Σύμφωνα με τα ανωτέρω οι απαιτούμενες ποσότητες ανά Δημοτική Ενότητα προκύπτουν ως εξής:

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΔΙΚΑΙΟΥΧΩΝ ΕΙΔΩΝ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΩΝ ΣΕ ΕΙΔΟΣ (ΓΑΛΑ) ΕΤΟΥΣ 2021

(Περιλαμβάνονται τακτικοί υπάλληλοι Ι.Δ.Α.Χ και Ι.Δ.Ο.Χ)

(α)	(β)	(γ)	(δ)	(γ X δ)
ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΥΠΗΡΕΣΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΗΜΕΡΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ/ΕΤΟΣ ΕΚΤΟΣ ΑΡΓΙΩΝ & ΑΔΕΙΩΝ* (1/3/2021-28/2/2022)	ΣΥΝΟΛΟ ΛΙΤΡΩΝ
ΑΣΩΠΟΥ	ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ	16	228	3648
	ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ	1	228	228
	ΥΔΡΕΥΣΗΣ	2	228	456
ΒΟΙΩΝ	ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ	37	228	8436
	ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ	1	228	228
	ΥΔΡΕΥΣΗΣ	3	228	684
ΖΑΡΑΚΑ	ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ	12	228	2736
	ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ	2	228	456
	ΥΔΡΕΥΣΗΣ	0	228	0
ΜΟΛΑΩΝ	ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ	26	228	5928
	ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ	11	228	2508
	ΥΔΡΕΥΣΗΣ	4	228	912
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ	ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ	26	228	5928
	ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ	3	228	684
	ΥΔΡΕΥΣΗΣ	3	228	684
	Σύνολα	147	228	33516

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΗΜΟΥ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

(Περιλαμβάνονται τακτικοί υπάλληλοι Ι.Δ.Α.Χ και Ι.Δ.Ο.Χ)

(α)	(β)	(γ)	(β X γ)
ΥΠΗΡΕΣΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΗΜΕΡΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ/ΕΤΟΣ ΕΚΤΟΣ ΑΡΓΙΩΝ & ΑΔΕΙΩΝ*	ΣΥΝΟΛΟ ΛΙΤΡΩΝ

		(1/3/2021-28/2/2022)	
ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ	117	228	26.676
ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ	18	228	4.104
ΥΔΡΕΥΣΗΣ	12	228	2.736
Σύνολο	147	228	33.516

ΝΟΜΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΚΟΙΝΩΝΙΑΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ (Κ.Ε.Π.Π.Ε.Δ.Μ) (Περιλαμβάνονται τακτικοί υπάλληλοι και Ι.Δ.Ο.Χ)			
(α)	(β)	(γ)	(β X γ)
ΥΠΗΡΕΣΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΗΜΕΡΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ/ΕΤΟΣ ΕΚΤΟΣ ΑΡΓΙΩΝ & ΑΔΕΙΩΝ* (1/3/2021-28/2/2022)	ΣΥΝΟΛΟ ΛΙΤΡΩΝ
Κοινωφελής Επιχείρηση	12	228	2736

ΝΟΜΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ (Περιλαμβάνονται τακτικοί υπάλληλοι και Ι.Δ.Ο.Χ)			
(α)	(β)	(γ)	(β X γ)
ΥΠΗΡΕΣΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΗΜΕΡΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ/ΕΤΟΣ ΕΚΤΟΣ ΑΡΓΙΩΝ & ΑΔΕΙΩΝ* (1/3/2021-28/2/2022)	ΣΥΝΟΛΟ ΛΙΤΡΩΝ
Παιδικός Σταθμός Μολάων	2	228	456
Παιδικός Σταθμός Παπαδιανικών	2		456
Παιδικός Σταθμός Νεάπολης	1		228
Σύνολο	5		1140

*25 ημέρες που αφαιρούνται: 2X11 μήνες (ΙΑΝ-ΝΟΕΜΒ) & 3X1 μήνα (ΔΕΚΕΜΒ)

Οι ποσότητες γάλακτος είναι ενδεικτικές και έχουν υπολογισθεί με βάση την υπάρχουσα κατάσταση σε εργατοτεχνικό προσωπικό βάσει της σχετικής νομοθεσίας και της κατάστασης των δικαιούχων από τις Δ/νσεις Καθαριότητας και Τεχνικών Υπηρεσιών του Δήμου και των Ν.Π.Δ.Δ, λαμβάνοντας υπόψη ωστόσο και τις περιπτώσεις συντάξεων, αποχωρήσεων, σύναψη νέων συμβάσεων ορισμένου χρόνου και μετατάξεων.

Όλα τα είδη πρέπει να είναι άριστης ποιότητας ευρείας κατανάλωσης και να 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, στη συσκευασία τους να φέρουν ένδειξη με την ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στις Τεχνικές Προδιαγραφές περιλαμβάνονται τα κυριότερα προϊόντα χρήσεις και είναι γενικού χαρακτήρα. Κατισχύει σε όλα η Ελληνική και η Ευρωπαϊκή Νομοθεσία για τις προδιαγραφές παραγωγής, διάθεσης, συσκευασίας, τυποποίησης, διάθεσης κ.λπ, που αφορούν τα προμηθευόμενα είδη

Για τα υπόλοιπα είδη που δεν αναφέρονται ανωτέρω, το βάρος των συσκευασιών τους θα πρέπει να είναι σύμφωνα με αυτό που αναγράφεται στη περιγραφή τους κατωτέρω και στον προϋπολογισμό.

Μολάοι: 15.1.2021

Θεωρήθηκε

Ο Προϊστάμενος Οικονομικών
Υπηρεσιών

Μιχαήλ Π. Διβάνης

Συντάχθηκε

Ο Προϊστάμενος

Τμήματος Προμηθειών

Αντώνης Παπαγεωργίου