



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ
ΔΗΜΟΣ ΖΗΡΟΥ**

**ΑΡΙΘΜ.ΠΡΩΤ.:475
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:14/1/2014**

ΔΙΑΚΥΡΗΞΗ

ΘΕΜΑ:ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ «ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΛΟΙΠΩΝ ΑΝΑΛΩΣΙΜΩΝ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ ΔΗΜΟΥ ΖΗΡΟΥ ΚΑΙ ΤΟΝ ΔΗΜΟ ΖΗΡΟΥ», με κριτήριο κατακύρωσης τη χαμηλότερη τιμή, (συνολικού ποσού 60.000,00 ευρώ με Φ.Π.Α.) για τις ανάγκες του Οργανισμού Δημοσίου Δικαίου του Δήμου Ζηρού και του Δήμου Ζηρού.

Ο ΔΗΜΑΡΧΟΣ

Έχοντας λάβει υπόψη:

- 1) Τις διατάξεις του άρθρου 2 παρ. 12 του Ν. 2286/95
- 2) Τις διατάξεις των άρθρων 3 παρ. 10 και 23 παρ.4,5,6 του ΕΚΠΟΤΑ
- 3) Την Π1/3305/03.11.2010 απόφαση του Υπουργείου Οικονομίας, Ανταγωνιστικότητας και Ναυτιλίας (Φ.Ε.Κ. 1789/12.11.2010 τεύχος Β)
- 4) Την απόφαση 267/2013 του Δ.Σ. του Δήμου Ζηρού
- 5) Την ανάγκη του Δήμου και των Νομικών του προσώπων για την προμήθεια των αναφερομένων στο θέμα ειδών.
- 6) Την 111/2013 απόφαση της οικονομικής επιτροπής με την οποία δεσμεύτηκε πίστωση (η οποία θα βαρύνει του προϋπολογισμού του οικονομικού έτους 2014) 60.000,00 ευρώ και εγκρίθηκαν οι τεχνικές προδιαγραφές (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α)
- 7) Του Ν.3463/06 (Δ.Κ.Κ) και ιδιαίτερα το άρθρο 209
- 8) Την 2/2014 απόφαση της οικονομικής επιτροπής με την οποία διατέθηκε πίστωση 60.000,00 ευρώ και εγκρίθηκαν οι τεχνικές προδιαγραφές (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α)

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ

Α) Τη διενέργεια πρόχειρου διαγωνισμού με σφραγισμένες προσφορές για την προμήθεια «ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΛΟΙΠΩΝ ΑΝΑΛΩΣΙΜΩΝ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ ΔΗΜΟΥ ΖΗΡΟΥ ΚΑΙ ΤΟΝ ΔΗΜΟ ΖΗΡΟΥ»:

ΟΜΑΔΑ Α	<p style="text-align: center;">Κ.Α. 10-6481.001</p> <p style="text-align: right;">«Προμήθεια ειδών Παντοπωλείου»</p> <p style="text-align: right;">35.000,00€</p>				
Α.	ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ			ΕΝΔΕΙΚ ΤΙΚΗ ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔ ΟΣ	ΣΥΝΟΛΟ ΤΙΜΗΣ

1	ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ (συσκ. του 1 κιλού)	150	ΚΙΛΑ	5.6	840
2	ΑΛΕΥΡΙ (συσκ. του 1 κιλού)	220	ΚΙΛΑ	2.1	380
3	ΑΛΕΥΡΙ ΦΑΡΙΝΑ (ελλην. παραγωγής) (συσκ. του 1 κιλού)	130	ΚΙΛΑ	1.8	132
4	ΑΥΓΑ(Α' Ποιότητας ,Ελληνικά, με ημερομ. Παραγωγής,) (βάδα)	450	ΤΕΜ	1.1	450
5	ΒΑΝΙΛΙΑ (κουτί 5 τεμαχίων)	20	ΤΕΜ	0,9	18
6	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ κεσές 500γρ	180	ΤΕΜ	2,7	486
7	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ (έξτρα παρθένο, με οξύτητα <=0,1)	400	ΛΙΤΡΑ	5,80	2320
8	ΕΛΙΕΣ	50	ΚΙΛΑ	4,8	240
9	ΖΑΧΑΡΗ	180	ΚΙΛΑ	1,4	252
10	ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	70	ΚΙΛΑ	5.2	245
11	ΚΑΝΕΛΛΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ συσκ 5γρ.	10	ΤΕΜ	0,9	9
12	ΚΑΡΑΜΕΛΕΣ φρουι-γλασε	100	ΚΙΛΑ	9	900
13	ΚΑΡΥΔΙΑ ΨΙΧΑ	30	ΚΙΛΑ	8	240
14	ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ (ελλην. Παραγωγής)	100	ΚΙΛΑ	1	100
15	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ (συσκ. του 1 κιλού)	350	ΚΙΛΑ	1,9	665
16	ΠΕΠΤΟΝΑΚΙ ΖΥΜΑΡΙΚΟ (500ΓΡ)	250	ΚΙΛΑ	1,9	475
17	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ - ΠΑΣΤΙΤΣΙΟΥ (συσκ. του 1 κιλού)	190	ΤΕΜ	1,9	361
18	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ (συσκ. του 1 κιλού)	290	ΤΕΜ	1,6	464
19	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΟΦΤΟ (συσκ. του 1 κιλού)	500	ΚΙΛΑ	1,6	800
20	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ (συσκ. γυάλινη 380γρ χωρίς συντηρητικά και χρώμα)	350	ΤΕΜ	3.9	1365
21	ΜΕΛΙ(συσκ. γυάλινη, συγκομιδή και παραγωγή στην Ελλάδα από άνθη κωνοφόρα ή θυμάρι) (συσκ. του 1 κιλού)	280	ΚΙΛΑ	8.9	2492
22	ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟ		ΚΙΛΑ		
23	ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΙΠΕΡΙ συσκ. 40γρ		ΤΕΜ		
24	ΠΙΠΕΡΙ ΜΑΥΡΟ συσκ. 40γρ	20	ΤΕΜ	0,8	16
25	ΡΕΒΥΘΙΑ (ελλην. Παραγωγής ,Α' ποιότητας , συσκ. 1 κιλού)		ΤΕΜ		0
26	ΡΙΓΑΝΙ (συσκ. 40 γρ.)	25	ΤΕΜ	0,8	20
27	ΡΥΖΙ ΓΛΑΣΣΕ (ελλην. Παραγωγής ,Α' ποιότητας) (συσκ. του 1 κιλού)	350	ΚΙΛΑ	1,9	665
28	ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ (,ελλην. Παραγωγής ,Α' ποιότητας) (συσκ. του 1 κιλού)	50	ΚΙΛΑ	1,6	80
29	ΤΑΧΙΝΙ (ελλην. Παραγωγής σε αεροστεγώς και γυάλινες συσκ.των 450 γρ)		ΤΕΜ		
30	ΦΑΚΕΣ (ελλην. Παραγωγής ,Α' ποιότητας , συσκ. 1 κιλού)	220	ΚΙΛΑ	2,9	638

31	ΦΑΣΟΛΙΑ ΞΕΡΑ (ελλην. Παραγωγής, Α' ποιότητας, συσκ. 1 κιλού)	180	ΚΙΛΑ	2,9	522
32	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ (500 ΓΡ)	175	ΚΙΛΑ	1,6	280
33	ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ (500 ΓΡ)	150	ΚΙΛΑ	2,9	435
34	ΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ 500ΓΡ	80	ΤΕΜ	0,55	44
35	ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ	20	ΤΕΜ	0,40	8
36	ΞΥΔΙ 400ml (Γυάλιν συσκευασία)	50	ΤΕΜ	0,5	25
37	ΑΛΑΤΙ 500ΓΡ	50	ΤΕΜ	0,5	25
38	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΤΟΡΕ 410ΓΡ	100	ΤΕΜ	0,9	90
39	ΚΟΜΠΟΣΤΑ	200	ΤΕΜ	1,2	240
40	ΜΠΙΣΚΟΤΑ (ΜΙΡΑΝΤΑ)	60	ΤΕΜ	1,4	84
41	ΜΕΡΕΝΤΑ	20	ΚΙΛΑ	7,9	158
42	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΕΓΧΩΡΙΟ (Α' ποιότητας)	250	ΚΙΛΑ	8,8	2.200
43	ΤΥΡΙ ΚΑΣΕΡΙ (Α' ποιότητας)	140	ΚΙΛΑ	10,8	1512
44	ΓΡΑΒΙΕΡΑ	90	ΚΙΛΑ	10,8	972
45	ΓΙΑΟΥΡΤΙ 4% ΛΙΠΠΑΡΑ	150	ΚΙΛΑ	0,9	135
46	ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΦΡΥΓΑΝΙΑ		ΤΕΜ		
47	ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ (500ΓΡ)	21	ΤΕΜ	3	63
48	ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ (500ΓΡ)	10	ΤΕΜ	4.3	43
49	ΣΟΔΑ	10	ΤΕΜ	1	10
50	ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 1 ΛΙΤΡΟ	50	ΛΙΤΡΑ	0,5	25
51	ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ ΗΜΙΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ(1,5%)	7794	ΛΙΤΡΑ	1.20	9.352,8
		ΣΥΝΟΛΟ 30.975,00			
		ΦΠΑ 4.024,75			
		ΣΥΝΟΛΟ :35.000,00 ευρώ			

ΟΜΑΔΑ Β		Κ.Α. 10-6481.003 «Προμήθεια ειδών Οπωροπωλείου»				12.000.00	
1	ΑΓΓΟΥΡΙΑ(Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	116	ΚΙΛΑ	0,50		58	
2	ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)		ΚΙΛΑ				
3	ΑΝΗΘΟΣ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)		ΤΕΜ				
4	ΑΡΑΚΑΣ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	50	ΚΙΛΑ	2,5		125	
5	ΑΧΛΑΔΙΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	50	ΚΙΛΑ	1,8		90	
6	ΑΧΛΑΔΙΑ(Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	300	ΚΙΛΑ	1,8		540	
8	ΒΕΡΙΚΟΚΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)						
9	ΚΑΡΟΤΑ(Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	50	ΚΙΛΑ	0,80		40	

10	ΚΑΡΠΟΥΖΙ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	50	ΚΙΛΑ	0,5	25
11	ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	50	ΚΙΛΑ	1,5	75
12	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)				
13	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	150	ΚΙΛΑ	0,8	120
15	ΛΑΧΑΝΟ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	100	ΚΙΛΑ	0,50	50
16	ΛΕΜΟΝΙΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	100	ΚΙΛΑ	1	100
17	ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)				
18	ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	100	ΚΙΛΑ	1	100
19	ΜΑΡΟΥΛΙΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	50	ΚΙΛΑ	0,60	30
20	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	50	ΚΙΛΑ	1,8	90
21	ΜΗΛΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	50	ΚΙΛΑ	1,8	90
22	ΜΗΛΑ STARKIN (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	300	ΚΙΛΑ	1,45	435
23	ΜΠΑΝΑΝΕΣ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	200	ΚΙΛΑ	1,60	320
24	ΜΠΡΟΚΟΛΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)				
25	ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	50	ΚΙΛΑ	1,6	80
26	ΝΤΟΜΑΤΕΣ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	100	ΚΙΛΑ	1,8	180
27	ΠΑΤΑΤΕΣ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	700	ΚΙΛΑ	1.10	770
28	ΠΕΠΟΝΙ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	50	ΚΙΛΑ	0,8	40
29	ΠΙΠΕΡΙΕΣ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	25	ΚΙΛΑ	2	50
30	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	200	ΚΙΛΑ	0,8	160
31	ΡΟΔΑΚΙΝΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	180	ΚΙΛΑ	1,5	270
32	ΣΕΛΙΝΟ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	20	ΚΙΛΑ	1,8	36
33	ΣΚΟΡΔΟ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	50	ΤΕΜ	0,4	20
34	ΣΠΑΝΑΚΙ (ΦΡΕΣΚΟ) (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)				
35	ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	300	ΚΙΛΑ	1,7	510
36	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	50	ΚΙΛΑ	2,5	125
37	ΦΡΑΟΥΛΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	100	ΚΙΛΑ	3,3	330
38	ΦΥΡΙΚΙΑ (Α' παραγωγής & Α' ποιότητας)	300	ΚΙΛΑ	1,5	450
					5.309.00
					ΦΠΑ
					691.00
					ΣΥΝΟΛΟ
					6.000.00

ΟΜΑΔΑ Γ

Κ.Α. 10-6481.004 «Προμήθεια ειδών Αρτοποιείου - Ζαχαροπλαστικής» 5.000.00

Γ.	ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ				
1	ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ	1700	ΚΙΛ Α	1,50	2550
2	ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ		ΚΙΛ Α		
3	ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ(500 ΓΡ)	100	ΚΙΛ Α	2.00	200
4	ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ	130	ΚΙΛ Α	6	780
5	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑΚΙΑ	125	ΚΙΛ Α	6	750
6	ΚΡΟΥΑΣΑΝΑΚΙΑ	25	ΚΙΛ Α	7,25	145

ΣΥΝΟΛΟ	4.425
ΦΠΑ	575
ΓΕΝ. ΣΥΝ.	5.000.00

ΟΜΑΔΑ Δ

Κ.Α. 10-6481.006 «Προμήθεια ειδών Ζαχαροπλαστικής» 1.000.00

1	ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ-ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	50	ΚΙΛΑ	6	300
2	ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ 500 ΓΡ	200	ΚΙΛΑ	1,2	240
3	ΚΑΡΑΜΕΛΕΣ -ΓΛΥΦΙΤΖΟΥΡΙΑ	46	ΚΙΛΑ	7,5	345
				ΣΥΝΟΛΟ	885
				ΦΠΑ	115
				ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	1.000.00
					0

ΟΜΑΔΑ Ε	Κ.Α. 10-6481.005 «Προμήθεια ειδών Κρεοπωλείου»					35.000.00
	12.000.00					
1	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	450	Κιλά	3.95	1.777.50	
2	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ	597	Κιλά	7.67	4.579.00	
3	ΜΟΣΧΑΡΙ	444	Κιλά	10	4.440.00	
				ΣΥΝΟΛΟ	10.619.50	
				ΦΠΑ	1.380.50	
				ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	12.000.00	

ΟΜΑΔΑ ΣΤ	Κ.Α. 10-6481.006 «Προμήθεια ειδών Ιχθυοπωλείου & Κατεψυγμένων Προϊόντων»				
	1.000.00				
ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ (ΝΩΠΟΣ)		Κιλά			
ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΦΙΛ. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ	100	Κιλά	8.85	885	
ΛΑΥΡΑΚΙ (Νωπός)		Κιλά			
				ΣΥΝΟΛΟ	885
				ΦΠΑ	115
				ΣΥΝΟΛΟ	1.000.00
					0

Β) Οι όροι του διαγωνισμού είναι οι εξής:

1) Ο διαγωνισμός θα διεξαχθεί την 28/01/2014, ημέρα Τρίτη ώρα 11.00 π.μ. στο Δημοτικό Κατάστημα Φιλιππιάδας, ενώπιον της Επιτροπής διαγωνισμού.

2) Δικαίωμα συμμετοχής έχουν όλα τα φυσικά και νομικά πρόσωπα, καθώς και οι ενώσεις προμηθευτών εφ' όσον πληρούν τους όρους του άρθρου 8 του ΕΚΠΟΤΑ.

3) Τα προσφερόμενα υλικά πρέπει να πληρούν τις τεχνικές προδιαγραφές που περιγράφονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α.

4) Μαζί με την προσφορά πρέπει οι ενδιαφερόμενοι να καταθέσουν και τα εξής δικαιολογητικά:

A) Πιστοποιητικό του Βιοτεχνικού ή εμπορικού ή βιομηχανικού επιμελητηρίου, που θα έχει εκδοθεί το πολύ έξι μήνες από την ημερομηνία διενέργειας του διαγωνισμού.

B) Υπεύθυνη δήλωση του Ν. 1599/86 ότι δεν εμπίπτει στους περιορισμούς του άρθρου 4, παρ 3 Ν. 2286/95 δηλαδή δεν τους έχει επιβληθεί ποινή αποκλεισμού από τις διαδικασίες προμήθειας του Δημοσίου ή των ΟΤΑ και ότι ασκεί νόμιμα την επιχειρηματική τους δραστηριότητα.

5) Οι προσφορές πρέπει να υποβάλλονται στην ελληνική γλώσσα μέσα σε σφραγισμένο φάκελο.

6) Η προσφερόμενη τιμή πρέπει να εκφράζεται σε ΕΥΡΩ και να περιλαμβάνει τις κρατήσεις υπέρ τρίτων.

7) Οι προσφορές μπορούν να αποστέλλονται ή να κατατίθενται στη διεύθυνση Δημαρχείο Φιλιππιάδας, Πλ. Γεννηματά, 1^{ος} Όροφος, Γραφείο Πρωτοκόλλου, μέχρι την 27/01/2014 και ώρα 13.00 μ.μ..

8) Οι προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους προμηθευτές για χρονικό διάστημα 120 ημερών, το οποίο υπολογίζεται από την επόμενη της ημέρας διενέργειας του διαγωνισμού.

9) Η κατακύρωση θα γίνει στον προμηθευτή που προσφέρει τη χαμηλότερη τιμή.

10) Τόπος και τρόπος παράδοσης: Η παράδοση των ειδών θα γίνεται τμηματικά, κατόπιν αιτήματος Υπηρεσίας και ανάλογα με τις ανάγκες της εντός των ορίων του Δήμου Ζηρού και συγκεκριμένα στον τόπο που θα υποδείξει η Υπηρεσία. Θα εκδίδεται τιμολόγιο του προμηθευτή μετά από την παράδοση των ειδών. Μετά από την παραλαβή των υπό προμήθεια ειδών, την έκδοση του τιμολογίου του προμηθευτή, την προσκόμιση των νόμιμων δικαιολογητικών και την ολοκλήρωση κάθε νόμιμου ελέγχου από την υπηρεσία του Επιτρόπου Ελεγκτικού Συνεδρίου, ο Δήμος Ζηρού υποχρεούται να εξοφλήσει τον προμηθευτή μέσα σε διάστημα εξήντα (60) ημερών.

Κατά την εκφόρτωση κάθε αποστολής θα διενεργείται ποσοτική παραλαβή των εφοδίων από την αρμόδια επιτροπή παραλαβής του Δήμου. Κατά την παραλαβή αυτή, μπορεί να παρευρίσκεται και εκπρόσωπος του προμηθευτή, ο οποίος θα υπογράψει το πρωτόκολλο παραλαβής. Κάθε φθορά αναφέρεται στο πρωτόκολλο. Η επιτροπή αυτή καταμετρά λεπτομερώς τις ποσότητες των υλικών που παραδίδονται, τα συνοδευτικά έγγραφα και ελέγχει τη συμφωνία αυτών με την προμήθεια και τη συγγραφή υποχρεώσεων.

11) Η πληρωμή ολόκληρης της συμβατικής αξίας των αγαθών θα γίνει μετά την οριστική παραλαβή των υλικών, με την έκδοση χρηματικού εντάλματος που θα συνοδεύεται από τα νόμιμα δικαιολογητικά.

12) Τον προμηθευτή βαρύνουν όλες οι νόμιμες κρατήσεις καθώς και η κράτηση για φόρο εισοδήματος, πλην του Φ.Π.Α., που βαρύνει το Δήμο.

13) Η εγγύηση καλής εκτέλεσης της συμβάσεως καθορίζεται σε 10 % επί της συνολικής αξίας της προμήθειας χωρίς το Φ.Π.Α., παρέχεται δε με εγγυητική επιστολή, κατά τα λοιπά ως το άρθρο 26 του ΕΚΠΟΤΑ.

Η εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης επιστρέφεται εις τον ανάδοχο της προμήθειας μετά από την οριστική ποσοτική και ποιοτική παραλαβή και ύστερα από την εκκαθάριση των τυχόν απαιτήσεων από τους δύο συμβαλλόμενους.

Δεκτές γίνονται εγγυητικές επιστολές αναγνωρισμένης τράπεζας, συνταγμένες σύμφωνα με όσα ορίζονται στο άρθρο 26 του ΕΚΠΟΤΑ. Γίνονται δεκτές κι εγγυητικές επιστολές του Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων.

14) Τα έξοδα δημοσίευσης θα βαρύνουν τον προμηθευτή.

15) Τα έξοδα μεταφοράς των υπό προμήθεια ειδών στα σημεία παράδοσης βαρύνουν τον μειοδότη - προμηθευτή.

16) Να αναρτηθεί στον πίνακα ανακοινώσεων του Δήμου.

17) Να αναρτηθεί στο διαδικτυακό τόπο του Δήμου Ζηρού <http://www.dimoszirou.gr>

Ο ΔΗΜΑΡΧΟΣ

ΓΙΟΛΔΑΣΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

Β. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΓΕΝΙΚΑ: Όλα τα υπό προμήθεια είδη πρέπει να είναι Α' ποιότητας, προϊόντα εγκεκριμένων εταιριών ευρείας κατανάλωσης με τις ανάλογες πιστοποιήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σύμφωνα με τους όρους του **Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσεως**, καθώς και τις Υγειονομικές και Κτηνιατρικές διατάξεις αποκλειόμενης απολύτως της προμήθειας κατώτερης ποιότητας. Η μεταφορά των προϊόντων πρέπει να πληροί τους όρους του «Κώδικα Τροφίμων και Ποτών» και τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις. Η συσσκευασία των υπό προμήθεια ειδών πρέπει να είναι κατάλληλη για τρόφιμα σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία. **Ο προμηθευτής αναλαμβάνει την υποχρέωση αντικατάστασης προϊόντων που πλησιάζουν την ημερομηνία λήξης τους και δεν έχουν ακόμη χρησιμοποιηθεί.**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ:

Πρόκειται για την προμήθεια τροφίμων για το Ν.Π.Δ.Δ. του Δήμου Ζηρού «**Οργανισμός Δημοσίου Δικαίου του Δήμου Ζηρού (Ν.Π.Δ.Δ.)**» και τον Δήμο Ζηρού για τη λειτουργία των Παιδικών Σταθμών και την προμήθεια γάλακτος στους δικαιούχους υπαλλήλους του Δήμου Ζηρού.

Συγκεκριμένα:

ΟΜΑΔΑ 1 - ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ & ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

1.1 ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ:

- 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 5lt στα οποία θα αναφέρονται η ονομασία, η κατηγορία, το καθαρό βάρος, ο παρασκευαστής ή συσκευαστής, ο αριθμός παρτίδας, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας και οι συνθήκες διατήρησης.

1.2 ΤΥΡΙΑ:

Φέτα εγχώρια συσκευασμένη

- Να είναι φέτα Α ποιότητας Π.Ο.Π 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 κλειστή κατάλληλη για τρόφιμα, με ένδειξη της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης, 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.
- Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις υφής και χρώματος.

Τυρί κασέρι εγχώριο συσκευασμένο

- Να είναι τύπου 40% υγρ - 40 % λίπος ελληνικής παραγωγής.
- Η συσκευασία να είναι κλειστή, κατάλληλη για τρόφιμα με ένδειξη της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης.
- Να είναι παρασκευασμένο από αιγοπρόβειο γάλα.
- Να είναι **ημίσκληρο**, εύγευστο και 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.

Σημειώνουμε: Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται «τυρί κασέρι» και όχι «τύπου κασέρι»

Τυρί κεφαλοτύρι εγχώριο (τριμμένο) συσκευασμένο

- Να είναι τύπου 38% υγρ. - 40 % ελληνικής παραγωγής.
- Να είναι παρασκευασμένο από γάλα πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγμα αυτών.
- Η συσκευασία να είναι κλειστή κατάλληλη για τρόφιμα με ένδειξη της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης.
- Το τυρί να είναι σκληρό εύγευστο και να έχει υποστεί ωρίμανση τουλάχιστον 3 μηνών.
- 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.

Σημειώνουμε: Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται «τυρί κεφαλοτύρι» και όχι «τύπου κεφαλοτύρι»

Τυρί Ημίσκληρο σε φέτες για τoστ συσκευασμένο.

- Να είναι Α ποιότητας ελληνικής παραγωγής, παρασκευασμένο από αγελαδινό γάλα
- Η συσκευασία να είναι κλειστή κατάλληλη για τρόφιμα.
- 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 και να έχει υποστεί επιτυχή ωρίμανση.

Σημειώνουμε: Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται «Τυρί ημίσκληρο », η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή, το βάρος του περιεχομένου καθώς και την ημερομηνία κοπής και λήξης.

1.3 ΜΕΛΙ:

- Η συγκομιδή και η παραγωγή να γίνεται στην Ελλάδα και αυτό να αναφέρεται ρητώς στη συσκευασία.
- Να είναι αγνό φυσικό, ανεπεξέργαστο προϊόν χωρίς προσμίξεις και συντηρητικά σε συσκευασία 920-1000gr γυάλινη ή μεταλλική, εγκεκριμένη για διατήρηση τροφίμων, με ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης.

- Να προέρχεται από θυμάρι και τούτο να αναφέρεται στην ετικέτα συσκευασίας,
- Η συσκευασία να είναι σε γυάλινα βάζα.

1.4 ΑΥΓΑ:

- Να παράγονται στην Ελλάδα.
- Να παραδίδονται από τον προμηθευτή σε συσκευασία με ατομικά χωρίσματα.
- Η προσφορά να συνοδεύεται από πιστοποιητικό διαπιστευμένου φορέα για την ορθή λειτουργία συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) της εταιρείας παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης του προϊόντος, επί ποινή απόρριψης σε περίπτωση μη προσκόμισης.
- Τα χορηγούμενα είδη θα είναι Α' κατηγορίας βάσει ποιότητας και βάσει βάρους κατηγορίας Μ 53 gr έως 63gr (**ΩΟΣΚΟΠΗΜΕΝΑ**), επίσης θα είναι σύμφωνα με τα αναγραφόμενα στα δελτία παραγγελίας του Δήμου.
- Τα αυγά της κατηγορίας Α' πρέπει να έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:
 - Α) Κέλυφος και μεμβράνη φυσιολογικά, καθαρά, άθικτα.
 - Β) Αεροθάλαμος: Ύψος όχι μεγαλύτερο από 6 χιλιοστά και αμετακίνητος.
 - Γ) Λεύκωμα αυγού: Καθαρό, διαυγές, ζελατινώδους συστάσεως, απαλλαγμένο από πάσης φύσεως ξένων σωμάτων.
 - Δ) Κρόκος αυγού: Ορατός στην ωοσκόπηση μόνο υπό μορφή σκιάς χωρίς εμφανή περίμετρο και απαλλαγμένο από πάσης φύσεως ξένων σωμάτων.
 - Ε) Σπέρμα: Μη αισθητώς ορατό κατά την ωοσκόπηση.
 - ΣΤ) Οσμή: Απαλλαγμένα από ξένες οσμές.
 - Ζ) Να μην έχουν καθαρισθεί με υγρά ή ξηρά μέθοδο.
 - Η) Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία διατηρήσεως ή Ψύξεως.
 - Θ) Υποχρεωτικές ενδείξεις:
 - Επί των αυγών. Η υποχρεωτική σήμανση κάθε αυγού με το διακριτικό αριθμό παραγωγού για έλεγχο καταγωγής και του τρόπου παραγωγής.
 - Επί της συσκευασίας των αυγών. Ο διακριτικός αριθμός του κέντρου συσκευασίας για τη χώρα μας GR, η ποιοτική κατηγορία, η κατηγορία βάρους, το όνομα ή την εταιρική επωνυμία του κέντρου ωοσκοπήσεως και συσκευασίας, το σήμα της επιχείρησης. Το διακριτικό αριθμό σήμα της κατηγορίας Α' σε κύκλο διαμέτρου τουλάχιστον 12 χιλιοστομέτρων. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Η ημερομηνία συσκευασίας
- Η παραλαβή και η μεταφορά των νωπών αυγών να πληροί τους όρους της κείμενης Υγειονομικής νομοθεσίας «Καν.1907/90,2295/2003/ΕΚ»
- Έλεγχος μακροσκοπικός- χημικός- μικροβιολογικός

1.5 ΑΛΕΥΡΙ:

- Να παράγεται από αγνές πρώτες ύλες και να συσκευάζεται στην Ελλάδα.
- Να παραδίδεται από τον προμηθευτή σε συσκευασίες 1000 γραμμαρίων αεροστεγείς με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης.
- Το αλεύρι θα πρέπει να είναι σίτου τύπου 70%.

1.6 ΖΥΜΑΡΙΚΑ:

- Να είναι παρασκευασμένα από 100% σιμιγδάλι σκληρού σίτου ξηραϊνόμενα εντός ειδικών θαλάμων με ελαφρά θέρμανση και σε υγιεινές συνθήκες.
- Χώρα παρασκευής τους να είναι η Ελλάδα.
- Η συσκευασία να είναι αεροστεγής του 1/2 κιλού και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος.
- Να υπάρχει στην συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας

και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης.

- Μακαρόνια – πάστες, χυλοπίτες, κριθαράκι κτλ.

1.7 ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ (CORN FLAKES):

- Να παράγονται και να συσκευάζονται στην Ελλάδα από αγνές πρώτες ύλες (καλαμπόκι).
- Η συσκευασία να είναι 500 γρ εγκεκριμένη για τρόφιμα και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης - κατανάλωσης.

1.8 ΟΣΠΡΙΑ (φακές ψιλές-φασόλια μέτρια):

- Να παράγονται στην Ελλάδα και να είναι Α' ποιότητας.
- Να είναι συσκευασμένα σε αεροστεγείς συσκευασίες 500 γραμμαρίων.
- Θα είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής 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 στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος.
- Θα προτιμηθούν τα όσπρια βιολογικής προέλευσης που παράγονται από παραγωγούς που φέρουν βεβαίωση παραγωγής βιολογικών προϊόντων.
- Τα όσπρια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.
- Να υπάρχει στην συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης.

1.9 ΡΥΖΙ:

- Σε αεροστεγή συσκευασία 500 γρ. Α' ποιότητας, (γλασσέ, μπόνετ κίτρινο).
- Θα είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής 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 στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος.
- Να υπάρχει στην συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης.

1.10 ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ ΒΑΝΙΛΙΑ:

- Σε αεροστεγή συσκευασία των 43 γρ.

1.11 ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΦΡΑΟΥΛΑ -ΒΕΡΙΚΟΚΟ:

- Να είναι ελληνικής προέλευσης και παρασκευασμένη με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους.
- Θα διατίθεται σε συσκευασία 500 γρ. επιλογής ειδών.
- Να υπάρχει στην συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης.
- Επί της συσκευασίας να αναγράφεται η ένδειξη χωρίς συντηρητικά.

1.12 ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ SOFT:

- Να είναι 100% φυτικό προϊόν από εκλεκτά έλαια εμπλουτισμένο με βιταμίνες,

- κατάλληλο για άλειμμα και για την Παρασκευή γλυκών και φαγητών.
- Θα παραδίδεται σε συσκευασία 500 γρ. κατά προτίμηση σε πλαστικό κύπελλο (κεσές), εγκεκριμένη για διατήρηση τροφίμων, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος.
- Να υπάρχει στην συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης
- Περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες άνω των 62 % και κάτω του 80%

1.13 ΑΛΕΥΡΙ:

- Να είναι αποκλειστικά και μόνο προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθαρισμένου από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία
- Να παραδίδεται από τον προμηθευτή σε συσκευασίες 500 γρ. αεροστεγείς και χάρτινη με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης.

1.14 ΑΛΑΤΙ:

- Σε πλαστική συσκευασία 500 γρ. εγκεκριμένη για τρόφιμα.
- Να είναι εγχώριο , θαλασσινό , ιωδιούχο με ημερομηνία λήξης κατανάλωσης.
- Η περιεκτικότητα του σε NaCl να είναι τουλάχιστον 97 %

1.15 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΑΡΑΚΑΣ – ΣΠΑΝΑΚΙ – ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ):

- Τα υπό προμήθεια α είδη θα είναι Α' Ποιότητας, θα έχουν το ζωηρό φυσιολογικό τους χρώμα θα είναι καθαρισμένα, απαλλαγμένα ξένων σωμάτων, κατά προτίμησης εγχώριας παραγωγής.
- Τα είδη των κατεψυγμένων λαχανικών είναι:
 - 1. Αρακάς σε συσκευασία του 1 κιλού**
 - 2. Φασολάκια στρογγυλά, όχι κομμένα σε συσκευασία του 1 κιλού**
 - 3. Σπανάκι σε συσκευασία των 750 γραμ.**
- Η συσκευασία των κατεψυγμένων λαχανικών θα είναι, κατάλληλη για τρόφιμα, με τις απαραίτητες ενδείξεις (είδος, ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξης, χώρα προέλευσης, στοιχεία παραγωγής, στοιχεία διακινητή, καθαρού βάρους επίπαγου επί τις εκατό κλπ) στην ελληνική γλώσσα .
- Η μεταφορά των προϊόντων να γίνεται με μεταφορικά μέσα –ψυγεία σε θερμοκρασία 18 βαθμούς Κελσίου καθαρά, απολυμασμένα, με καταγραφικά θερμόμετρα. Τα προϊόντα κατά την παράδοση να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης.
- Η προσφορά να συνοδεύεται από πιστοποιητικό διαπιστευμένου φορέα για την ορθή λειτουργία συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP), της εταιρείας παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης, διακίνησης, επί ποινή απόρριψης σε περίπτωση μη προσκόμισης.

1.16 ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ (πιπέρι-μπαχάρι-δάφνη-κανέλλα ολόκληρη-κανέλλα τριμμένη-κύμινο- μοσχοκάρυδο-ρίγανη)

- Θα είναι Α' ποιότητας, απαλλαγμένα από ξένες ύλες και οσμές.
- Η συσκευασία να είναι αεροστεγής, και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και ο τόπος παρασκευής.

1.16.1 Δάφνη: Σε συσκευασία των 15 γραμ. που θα περιέχει ολόκληρα φύλλα

1.16.2 Κανέλλα ολόκληρη: Σε συσκευασία των 50 γραμ.

1.16.3 Κανέλλα τριμμένη : Σε συσκευασία των 50 γραμ.

1.16.4 Κύμινο: Σε συσκευασία των 50 γραμ.

1.16.5 Μοσχοκάρυδο τριμμένο: Σε συσκευασία των 15 γραμ.

1.16.6 Πιπέρι μαύρο τριμμένο: Σε συσκευασία των 50 γραμ.

1.16.7 Ρίγανη τριμμένη: Σε συσκευασία των 50 γραμ.

1.16.8 Μπαχάρι τριμμένο ή ολόκληρο: Σε συσκευασία των 50 γραμ.

1.17 ΖΑΧΑΡΗ – ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ :

- Να είναι κρυσταλλική φυσικό προϊόν ελληνικής παραγωγής.
- Σε χάρτινη συσκευασία των 1000 γρ. η οποία θα φέρει επάνω την ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης και ένδειξη του διεθνούς σήματος ζάχαρης.

1.18 ΜΠΕΪΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ:

- Σε συσκευασία των 20 γραμμαρίων.
- Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και ο τόπος παρασκευής.

1.19 ΞΥΔΙ:

- Να είναι από σταφύλι και να μην περιέχει αλκοόλη.
- Σε συσκευασία των 350-400 γρ.

1.20 ΧΥΜΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ :

- Η Συσκευασία του να αναγράφει τη φράση << Άρτυμα λεμονιού>>

1.21 ΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ:

- Σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων χάρτινη ή μεταλλική, το άνοιγμα της οποίας δεν θα απαιτεί ανοιχτήρι.
- Χωρίς προσθήκη συντηρητικών.
- Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και ο τόπος παρασκευής.

1.22 ΝΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ

- Να προέρχεται από ελαφρά συμπύκνωση χυμού τομάτας ώστε τα στερεά συστατικά εκ του χυμού προερχόμενα , να είναι 6% τουλάχιστον.
- Η συσκευασία του να είναι χάρτινη των 500 γρ.

1.23 ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ:

- Σε συσκευασία χάρτινη τύπου TetraPack του 1 lit και των 250 ml χωρίς προσθήκη συντηρητικών και ζάχαρης και να αναγράφεται στην ετικέτα του η ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό φρούτων, πολτό φρούτων ή μίγμα αυτών των συστατικών με την ένδειξη «Περιεκτικότητα σε φρούτα 50% τουλάχιστον».
- Να είναι εμφανής η ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης.

1.24 ΚΑΡΑΜΕΛΕΣ ΖΕΛΕΔΑΚΙΑ:

- Σε συσκευασία των 3000 γρ. διάφορες γεύσεις
- Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και ο τόπος παρασκευής.

1.25 ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ:

- Να είναι αγελαδινό σε μεταλλικό κουτί βάρους 410 γρ. με περιεκτικότητα σε λιπαρά 3,5-8% ΣΥΑΛ (Στερεό υπόλειμμα άνευ λίπους) ελάχιστο 8,46% με εύκολο άνοιγμα.
- 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 πληροί τους όρους υγιεινής.
- Να διασφαλίζεται ότι η παραγωγή του γάλακτος δεν έχει προέλθει από ζώα ή ζωοτροφές που χρησιμοποιούν γενετικώς μεταλλαγμένα προϊόντα.
- Όλες οι διεργασίες σχετικά με την παραγωγή και συσκευασία του να έχουν γίνει σύμφωνα με την οδηγία 02/46 ΕΕ.
- Να έχουν σχετικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP

1.26 ΓΙΑΟΥΡΤΙ:

- Να είναι στραγγιστό από αγελαδινό γάλα με 10% λιπαρά (να αναγράφεται στη συσκευασία) σε συσκευασία 1000γρ.
- Με αναγραφόμενη ημερομηνία λήξης.
- Ελληνικής προέλευσης.

1.27 ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΒΡΑΣΤΗ:

- Εγχώριας παραγωγής.
- Άπαχη.
- Η συσκευασία να είναι κλειστή, (μπαστούνι) κατάλληλη για τρόφιμα με ένδειξη της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης
- Σε συσκευασία των 50 γραμ. Ελληνικής παραγωγής.

1.28 ΝΕΡΟ ΕΜΦΥΑΛΩΜΕΝΟ:

- Σε συσκευασία του 1,5 litr Ελληνικής παραγωγής.

1.29 ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΒΑΝΙΛΙΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ:

- Σε φακελάκι των 5 τεμαχίων βάρους 1,5 γραμ. έκαστο.

1.30 ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ :

- Από άνθος αραβόσιτου σε αεροστεγή συσκευασία των 43 γρ

ΟΜΑΔΑ 2 - ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

Τα κατωτέρω προϊόντα θα πρέπει να παρασκευάζονται σε εγκαταστάσεις που έχουν κωδικό αριθμό /κτηνιατρικής έγκρισης που έχει δοθεί από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και τροφίμων και να σημαίνονται σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία και το άρθρο 11 του κώδικα τροφίμων και ποτών

2.1 Κρέας μοσχαρίσιο άνευ οστού

- Να προέρχεται από ζώο που αποδεδειγμένα έχει εκτραφεί και σφαιγιαστεί στην Ελλάδα με την παροχή από τον προμηθευτή των κατάλληλων πιστοποιητικών που να επιβεβαιώνουν την προέλευση, ηλικίας 8 – 12 μηνών.
- Να υπάρχει ελληνική σφραγίδα στο ζώο που να πιστοποιεί τα ανωτέρω.
- Να είναι κρέας νωπό, άπαχο Α ποιότητας απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κλπ, το οποίο να βρίσκεται σε καλή θρεπτική κατάσταση, κόκκινου χρώματος, χωρίς οσμή και αίματα (**σπάλα – ελιά – ποντικός**).
- Να είναι σφαγμένο πριν από 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες.
- Να έχει ετικέτα επισήμανσης με στοιχεία ιχνηλασιμότητας.

- Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσης του στα Τμήματα του Ν.Π. δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4-6 C οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 5,8 μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος, της οσμής, και της σύστασης.
- Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98, του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.

2.2 Κιμάς μοσχαρίσιος

- Όσον αφορά στην ηλικία του ζώου από τα κομμάτια του οποίου θα προέρχεται ο κιμάς ισχύει ότι αναφέρεται και παραπάνω για τις ποσότητες του ανάλογου κρέατος μοσχαριού (**σπάλα**), που θα καταναλωθούν από τα παιδιά που φιλοξενούνται στους Παιδικούς και Βρεφονηπιακούς Σταθμούς του Δήμου, (για τις ανάγκες των Παιδικών Σταθμών κρέας μόσχου ηλικίας 8 έως 12 μηνών).
- Να είναι από εγχώριο νωπό κρέας μόσχου Α ποιότητας, (σπάλα), να είναι καθαρισμένο εντελώς από λίπος, το οποίο θα διπλοαλέθεται στην κρεατομηχανή.
- Ο κιμάς θα κόπτεται στο κατάστημα του προμηθευτή, που πρέπει να είναι εφοδιασμένο με άδεια της κτηνιατρικής υπηρεσίας. Θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας μόσχου προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει σφραγίδες κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου.
- Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λάπα και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά.
- Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98, του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.

2.3 Κοτόπουλα νωπά

- Να είναι νωπά, Α' ποιότητας, τρυφερά, εύσαρκα, με δέρμα μαλακό-λείο χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, σπασμένα κόκκαλα, σοβαρούς μώλωπες ή εκδορές, χωρίς εγκαύματα ψύξης και να παράγονται στην Ελλάδα.
- **Τύπου 65%**, σφαγμένα να έχουν υποστεί δηλαδή αφαιμάξη, να είναι πλήρως αποπτερωμένα, χωρίς κεφάλι και πόδια, απαλλαγμένα από όργανα του πεπτικού συστήματος, χωρίς συκώτι, καρδιά, στομάχι, καθαρά χωρίς ορατό ξένο σώμα ή ακαθαρσία.
- Το βάρος να κυμαίνεται από 1,5-2 κιλά και να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη
- 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).
- 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, τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.

ΟΜΑΔΑ 3 - ΕΙΔΗ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟΥ Βακαλάος φιλέτο (κατ.), Μπακαλιάρος(Νωπό) & Λαυράκι(Νωπό)

Η διακίνηση θα πρέπει να γίνει με φορτηγά ψυγεία και να είναι εφοδιασμένα με άδεια από την κτηνιατρική υπηρεσία

- Τα κατεψυγμένα να είναι α΄ ποιότητας, καλά διατηρημένα κατευθείαν βγαλμένα από τα ψυγεία, ώστε να μην έχουν ξεπαγώσει.
- 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 Λαυράκι να είναι ιχθυοτροφείου θα προσφέρεται σε μέγεθος τεμαχίων, 700 έως 1000 γραμ.
- Ο Μπακαλιάρος θα προσφέρεται σε μέγεθος τεμαχίων έως 500 γραμ.
- Ο Βακαλάος θα προσφέρεται σε μέγεθος τεμαχίων, 300 έως 500 γραμ.

ΟΜΑΔΑ 4 - ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΟΠΩΛΕΙΟΥ (ΦΡΟΥΤΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ)

- Να παράγονται στην Ελλάδα, να είναι Α΄ ποιότητας της εποχής και να ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές της 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 μαραμένα φύλλα.
- Στα δελτία αποστολής τους να αναγράφεται ότι είναι Α΄ ποιότητας καθώς και ο τόπος παραγωγής τους.
- Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι χάρτινες, καθαρές, κατάλληλες για τρόφιμα, απαλλαγμένες από ξένες ύλες, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και διακίνηση τους σε ικανοποιητική κατάσταση με ευθύνη του προμηθευτή.
- Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.

ΟΜΑΔΑ 5 - ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΩΛΕΙΟΥ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Να είναι παρασκευασμένα από σιτάρι που να έχει ψηθεί την ίδια μέρα της διάθεσης

5.1 Ψωμί-αρτοποιήματα.

- Ο άρτος πρέπει να είναι χωριάτικος ή σύμμεικτος, σε φραντζόλα καθαρού βάρους 350γρ. παραδιδόμενος 3 με 4 ώρες μετά τον εκλιβανισμό του, δικαιολογημένης της νομίμου απομείωσης. Το νερό που θα χρησιμοποιείται θα είναι πόσιμο. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση λυκίσκου. Η έψηση με επαφή των τεμαχίων επιτρέπεται σε βαθμό 15% . Το ψήσιμο θα πρέπει να είναι ομοιογενές και να ξεχωρίζει κόρα και ψίχα. Η κόρα (φλόγωμα) θα πρέπει να είναι ομοιογενής καθ' όλη την επιφάνεια . Το μαγειρικό αλάτι να μην ξεπερνά το 1,5% και να πληροί τις προϋποθέσεις του μαγειρικού αλατος. Ο άρτος θα πρέπει να αποκτήσει την θερμοκρασία περιβάλλοντος και να μεταφέρεται όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις. Η μεταφορά του άρτου θα γίνεται σε χάρτινες συσκευασίες, μέσα σε πλαστικά κάνιστρα ή σε καλάθια τα οποία θα τηρούν τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων.
- Απαγορεύεται η χρήση οιασδήποτε ουσίας για την βελτίωση ή την απόκρυψη της τυχόν ελαττωματικότητας των φυσικών ιδιοτήτων ή του χρώματος των αλεύρων . Το ψωμί που προσκομίζεται στα τμήματα του Ν.Π. θα είναι Φ Ρ Ε Σ Κ Ο .
- Η μεταφορά των ανωτέρω ειδών θα γίνεται με τα προβλεπόμενα από τον Νόμο αυτοκίνητα, τα οποία θα είναι απόλυτα καθαρά και θα απολυμαίνονται τακτικά.
- Οι προμηθευτές οφείλουν να εφαρμόζουν και να διατηρούν μία μόνιμη διαδικασία για την υγιεινή των τροφίμων η οποία υλοποιείται σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος HACCP.

5.2 ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ:

- Σε συσκευασία των 500 γρ.
- Η συσκευασία να είναι αεροστεγής και να αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος και ο τόπος παρασκευής.

5.3 Είδη ζαχαροπλαστικής.

- Τα είδη ζαχαροπλαστικής (μελομακάρονα - κουραμπιέδες) θα είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, από αγνά υλικά και σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών.
- Η μεταφορά των ανωτέρω ειδών θα γίνεται με τα προβλεπόμενα από τον Νόμο αυτοκίνητα, τα οποία θα είναι απόλυτα καθαρά και θα απολυμαίνονται τακτικά.
- Οι προμηθευτές οφείλουν να εφαρμόζουν και να διατηρούν μία μόνιμη διαδικασία για την υγιεινή των τροφίμων η οποία υλοποιείται σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος HACCP.

5.4 ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΑΙΔΙΚΑ ΤΥΠΟΥ ΠΤΙ ΜΠΕΡ ή Ισοδύναμου:

Τύπου Πτί –Μπέρ, με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης.