



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ΔΗΜΟΣ ΧΕΡΣΟΝΗΣΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Ν.Π.Δ.Δ.ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ
ΚΑΙ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Α. ΤΡΟΦΙΜΑ

1. Ελαιόλαδο

- Θα πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία «έξτρα παρθένο ελαιόλαδο».
- Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα
- Να είναι οξύτητας μικρότερης ή ίσης με 0.1
- Να προέρχεται από τυποποιητήρια και παρασκευαστήρια εγκατεστημένα στην Ελλάδα, που να παρέχουν βεβαίωση ότι εφαρμόζεται το σύστημα HACCP.
- Να είναι συσκευασμένο σε ανοξείδωτα δοχεία ή γυάλινα σκούρου χρώματος ή πλαστικό δοχείο του ενός λίτρου.

2. Γάλα αγελάδας πλήρες συμπυκνωμένο

- Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα
- Να αναγράφονται στη συσκευασία οδηγίες για τον τρόπο ανασύστασης ή αραιώσης.
- Να αναγράφεται στη συσκευασία η ημερομηνία λήξης του προϊόντος και οι εκατοστιαίες περιεκτικότητες θρεπτικών συστατικών του προϊόντος.
- Η συσκευασία πρέπει να πληρεί τους όρους υγιεινής, όπως καθορίζονται από τον κώδικα τροφίμων και ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και της ΕΕ.
- 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.

3. Τυριά και φέτα

- Να είναι φέτα Α ποιότητας και να αναγράφεται ρητά στη συσκευασία το όνομα «φέτα». 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.
- Να διατίθεται σε μεγάλα κομμάτια και να μην έχει τρίμματα.
- Να παράγεται και να συσκευάζεται στην Ελλάδα.
- Να είναι σκληρή, όχι πολύ αλμυρή, χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή ή γεύση.
- Η συσκευασία να είναι σε δοχεία γυάλινα ή ανοξείδωτα, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων, να περιέχει άλμη, ώστε τα κομμάτια να διατηρούνται μέσα σε αυτή.
- Να προέρχεται από τυροκομεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια υπηρεσία και η παρασκευή, συντήρηση και διακίνηση να τηρεί τον κώδικα HACCP.
- Ημίσκληρο τυρί Α' ποιότητας, παρασκευασμένο από αγελαδινό γάλα. Στη συσκευασία του, της οποίας το μέγιστο βάρος να είναι 3 κιλά, να αναφέρονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:
 - A. «ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ»
 - B. Τυρί
 - Γ. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή.
 - Δ. Το βάρος του περιεχομένου.
 - Ε. Η ημερομηνία παραγωγής.Το τυρί ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ να προέρχεται από εγκατάσταση που θα έχει αριθμό ή κωδικό έγκρισης Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.
- Τα είδη γαλακτοκομίας να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένα από ανεπιθύμητες οσμές και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος.

4. Μέλι

- Η συγκομιδή και η παραγωγή να γίνεται στην Ελλάδα και αυτό να αναφέρεται ρητώς στη συσκευασία.
- Να μην έχει αφαιρεθεί η γύρη ή άλλο ειδικό συστατικό.
- Να προέρχεται από άνθη, κωνοφόρα ή θυμάρι και τούτο να αναφέρεται στην ετικέτα συσκευασίας.
- Η συσκευασία να είναι σε γυάλινα βάζα.

5. Αυγά

- Τα αυγά να είναι κοινά, πτηνοτροφείου, κατηγορίας AM (Medium) μεσαίου βάρους από 53-63 γρ. Να είναι ωσσκοπημένα και ποιοτικά καταταγμένα από νόμιμα λειτουργούντα ωσσκοπικά 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 ωσκόπησης, ο κωδικός αριθμός του ωσσκοπικού κέντρου και η

ημερομηνία λήξης. Η παράδοση τους να γίνεται τρεις (3) ημέρες από την ημερομηνία ωσοκόπησης.

6. Αλεύρι

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

7. Ζυμαρικά

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

8. Λοιπά είδη

- Να παράγονται ή να συσκευάζονται στην Ελλάδα.

9. Όσπρια και ρύζι

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

10. Ψάρια

Να είναι κατεψυγμένα, α' ποιότητας, κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) καλά διατηρημένα κατευθείαν βγαλμένα από τα ψυγεία, ώστε να μην έχουν ξεπαώσει 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.
- Η προέλευση των ψαριών να είναι ελληνική.
- Να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη κομμάτια, απαλλαγμένα από κεφάλια, μεγάλα λέπια και πτερύγια.

B. ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1. Οπωρολαχανικά

- Να παράγονται στην Ελλάδα, να είναι α' ποιότητας 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 παραλαβής τους να αναγράφεται ότι είναι α' ποιότητας καθώς και ο τόπος παραγωγής τους.

Γ'. ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Κρέας μοσχαρίσιο ή χοιρινό

- 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.
- Να υπάρχει ελληνική σφραγίδα στο ζώο που να πιστοποιεί τα ανωτέρω.
- Να είναι κρέας νωπό, άπαχο, κατάλληλο να τεμαχιστεί για κιμά.
- Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98, του HACCP και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ περί μεταφοράς τροφίμων.

2. Κοτόπουλα νωπά

- Να είναι νωπά, Α' ποιότητας, τρυφερά, εύσαρκα, με δέρμα μαλακό-λείο και να παράγονται στην Ελλάδα.
- Να έχουν υποστεί αφαίμαξη, να είναι πλήρως αποπτερωμένα χωρίς κεφάλι και πόδια.
- Το βάρος να κυμαίνεται από 1,5-2 κιλά και να είναι όσο το δυνατόν ισομεγέθη.
- Να είναι απαλλαγμένα από όργανα του πεπτικού συστήματος, καθαρά χωρίς ορατό ξένο σώμα ή ακαθαρσία.
- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ένδειξης σαλμονέλας έστω και σε ένα κοτόπουλο, ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλα τα κοτόπουλα.
- Να υπάρχει ένα λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος και στην πλάτη (ΕΟΚ 1538/91 άρθρο 6).
- Να προέρχονται από πτηνοτροφεία και πτηνοσφαγεία με αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και να φέρουν σφραγίδα κτηνιατρικού ελέγχου.
- Η συντήρηση και η διακίνηση να τηρεί τις διατάξεις του ΠΔ 203/98 και του HACCP.

Δ. ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. Ψωμί

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

2. Για όλα τα υπόλοιπα αρτοσκευάσματα

- Να είναι άριστης ποιότητας και παραγωγής της ίδιας ημέρας.

- Να είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών , τις αγορανομικές διατάξεις και την Νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Η παράδοση από τον προμηθευτή να γίνεται με το προϊόν μέσα σε χάρτινες σακούλες ή σε κουτιά .
- Οι συνθήκες στις εγκαταστάσεις στις οποίες παρασκευάζονται τα ανωτέρω είδη καθώς και στα μέσα που μεταφέρονται να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της Ε.Ε.

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

Θ Ε Ω Ρ Η Θ Η Κ Ε
Λ. Χερσονήσου 6/03/2013
Η Προϊστάμενη της Δ/νσης
Οικονομικών Υπηρεσιών

Λ. Χερσονήσου 6/03/2013
Η Συντάξασα

Κουρλετάκη Μαρία-Ελένη
Μηχ/γος Μηχ/κός ΤΕ

Τασιούδη Καλλιρόη