



Χολαργός, 15-01-2020

Αριθ. πρωτ: 680

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : Οικονομικών Υπηρεσιών
ΤΜΗΜΑ : Προμηθειών & Διαχείρισης
Αποθηκών
Διεύθυνση : Περικλέους 55
Τ.Κ : 155 61, Χολαργός
Ηλεκτρ. Διεύθυνση : www.dpapxol.gov.gr
Πληροφορίες : Μ Σταματάκη
Ηλεκτρ. Ταχ/μείο : mstamataki@dpapxol.gov.gr
Τηλέφωνο : 2132002859,841,913
Φαξ : 210 6528701

ΠΡΟΣ:

Τους Ενδιαφερόμενους/Συμμετέχοντες
στον Ανοικτό Ηλεκτρονικό Διαγωνισμό:
«**Προμήθεια τροφίμων για τις ανάγκες
του κοινωνικού παντοπωλείου του Δήμου
και του Ν.Π.Δ.Δ. Δ.Ο.Κ.ΜΕ.Π.Α καθώς και
γάλακτος για το προσωπικό του Δήμου
και των Ν.Π.Δ.Δ Δ.Ο.Κ.ΜΕ.Π.Α και
Δ.Ο.Π.Α.Π**»

ΑΡ. ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΣΗΔΗΣ: 83445

ΘΕΜΑ: Διευκρίνιση σχετικά με τις τεχνικές προδιαγραφές του είδους 1.1.16 του ενδεικτικού προϋπολογισμού του Ν.Π.Δ.Δ. «Δ.Ο.Κ.ΜΕ.Π.Α»

Σας διευκρινίζουμε ότι οι τεχνικές προδιαγραφές του είδους **1.1.16 «ΓΑΛΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗΣ σε συσκευασία των 1000 γραμ.»** που περιλαμβάνεται στο **ΤΜΗΜΑ Α1: ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ Δ.Ο.Κ.ΜΕ.Π.Α.** και συγκεκριμένα στην **ΥΠΟΜΟΔΑ Α1.1. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ Δ.Ο.Κ.ΜΕ.Π.Α. ΣΤΑ ΟΠΟΙΑ Η ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗ ΘΑ ΓΙΝΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗ ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ,** είναι οι ακόλουθες:

Γάλα παστεριωμένο (σε συσκευασία του 1 λίτρου): Το αγελαδινό γάλα (παστεριωμένο και ομογενοποιημένο), θα είναι πλήρες όπως καθορίζεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και σύμφωνα με τις διατάξεις της υποπαραγράφου στ.8 του Ν. 4254/Φ.Ε.Κ. 85/07- 4-2014 ως «παστεριωμένο γάλα». Το γάλα θα είναι άριστης ποιότητας αγελαδινό, πλήρες απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη ή βλαβερή ουσία, θα έχει υποστεί παστερίωση και ομογενοποίηση και θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία του 1 λίτρου είτε από υλικό tetrapack ή από υλικό PVC κατάλληλο για τρόφιμα σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και θα κλείνει με καπάκι ασφαλείας. Σύμφωνα με τις διατάξεις της υποπαραγράφου στ. 8 του Ν. 4254/Φ.Ε.Κ./85/07-4-2014 ως «παστεριωμένο γάλα» νοείται το γάλα το οποίο 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 χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα (+63 βαθμούς C τουλάχιστον για 30 λεπτά) 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 ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +6 βαθμούς C, στην οποία θερμοκρασία και συντηρείται, **η συντήρησή του διαρκεί μέχρι 7 ημέρες**, καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και υπόκειται σε έλεγχο των αρμοδίων αρχών του **Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων**. 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, η θερμοκρασία συντήρησής του το είδος της θερμικής επεξεργασίας που έχει υποστεί

το γάλα, η ημερομηνία παραγωγής ή θερμικής επεξεργασίας, η οποία θα πρέπει να είναι η αμέσως προηγούμενη από την ημερομηνία παράδοσης. Επίσης πρέπει να αναγράφεται σε σαφή μορφή και εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο του προϊόντος η διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες, όπως επίσης και τα θρεπτικά συστατικά του προϊόντος συμπεριλαμβανομένων και των φυσικών συστατικών του γάλακτος.

**Η Προϊσταμένη Τμήματος
Προμηθειών & Διαχείρισης Αποθηκών**

Μαρία Σταματάκη