



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΑΤΤΙΚΗΣ  
ΔΗΜΟΣ ΩΡΩΠΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
ΚΑΙ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ  
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ,  
ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ  
Λεωφόρος Χαλκουτσίου 50,  
Τ.Κ.: 190 15, Ωρωπός  
Πληροφορίες: Ελένη Κουντουριώτου  
Τηλ. Επικ.: 2295-3-20325  
Fax: 2295-3-20384  
E-mail: promitheiesdimosorou@yahoo.gr

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΙΤΙΣΗ  
ΦΙΛΟΞΕΝΟΥΜΕΝΩΝ ΝΗΠΙΩΝ ΣΤΟΥΣ ΠΑΙΔΙΚΟΥΣ  
ΣΤΑΘΜΟΥΣ ΤΟΥ ΝΠΔΔ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ  
ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΠΑΙΔΙΚΩΝ & ΒΡΕΦΟΝΗΠΙΑΚΩΝ  
ΣΤΑΘΜΩΝ ΔΗΜΟΥ ΩΡΩΠΟΥ” (ΟΜΑΔΑ Α\_ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ  
- ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ, ΟΜΑΔΑ Γ\_ΟΠΩΡΟΠΛΕΙΟ) ΣΕ  
ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΤΟΥ ΑΝΟΙΧΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΜΕ  
ΑΡΙΘΜΟ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗΣ 30570/2015.

Προϋπολογισμός: 36.637,64€ €  
μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. 13% - 23%

Πόροι: ΙΔΙΟΙ ΠΟΡΟΙ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΕΛΕΤΗΣ 09/2015

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

### ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ - ΦΥΛΛΟ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΙΤΙΣΗ ΦΙΛΟΞΕΝΟΥΜΕΝΩΝ ΝΗΠΙΩΝ ΣΤΟΥΣ ΠΑΙΔΙΚΟΥΣ ΣΤΑΘΜΟΥΣ ΤΟΥ ΝΠΔΔ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΠΑΙΔΙΚΩΝ & ΒΡΕΦΟΝΗΠΙΑΚΩΝ ΣΤΑΘΜΩΝ ΔΗΜΟΥ ΩΡΩΠΟΥ  
(ΟΜΑΔΑ Α\_ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ, ΟΜΑΔΑ Γ\_ΟΠΩΡΟΠΛΕΙΟ) ΣΕ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΤΟΥ ΑΝΟΙΧΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΜΕ ΑΡΙΘΜΟ ΔΙΑΚΗΡΥΞΗΣ 30570/2015.

### ΟΜΑΔΑ Α: ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ

A/A	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	ΑΠΑΙ-ΤΗΣΗ	ΣΥΜΜΟΡ-ΦΩΣΗ
A.1	<p>Ψωμί λευκό : Ο άρτος να παρασκευάζεται από αλεύρι Α' ποιότητας τύπου Μ χωριάτικο, σε τεμάχια του μισού ή του ενός κιλού, να είναι καλά ψημένος, η διόγκωσή του να είναι κανονική και ομοιογενής, να είναι εύγευστος και απαλλαγμένος από κάθε δυσάρεστη μυρωδιά. Θα παραδίδεται τρεις ώρες μετά τον εκλιβανισμό του με δικαιολογημένη μόνο τη νόμιμη αγορανομική αυξομείωση ως προς το βάρος του. Να είναι ισοβαρείς φρατζόλες, που να έχουν ψηθεί την ίδια μέρα της διάθεσης. Να είναι καλά ζυμωμένο και ψημένο και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του. 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 αλάτος. 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 κατάλληλα κάniestρα 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. Η μεταφορά των ανωτέρω ειδών θα γίνεται με τα προβλεπόμενα από τον Νόμο αυτοκίνητα, τα οποία θα είναι απόλυτα καθαρά και θα απολυμαίνονται τακτικά. Το ψωμί θα πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής και ποιότητας όπως αυτοί καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και της ΕΕ.</p>	ΝΑΙ	

A.2	Ψωμί Hamburger (400γρ): Αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο προϊόν σε στρογγυλά ψωμάκια, σε κατάλληλη συσκευασία των 400γρ. (6) έξι ψωμάκια ανά συσκευασία, σφραγισμένη και αναλλοίωτη με αναγραφόμενες προδιαγραφές. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση η ημερομηνία λήξης. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.	NAI	
A.3	Ψωμί για τoστ (500γρ): Αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο προϊόν σε φέτες, σε κατάλληλη συσκευασία των 500γρ. σφραγισμένη και αναλλοίωτη με αναγραφόμενες προδιαγραφές. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση η ημερομηνία λήξης. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.	NAI	
A.4	Τυροπιτάκια - Σπανακοπιτάκια – Ζαμπονοτυροπιτάκια: Το παρασκεύασμα πρέπει να είναι καλά ψημένο και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του, να είναι φρέσκο, αρίστης ποιότητας, σε κατάλληλη συσκευασία. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις, θα πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής και ποιότητας όπως αυτοί καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και της ΕΕ.	NAI	
A.5	Κουλουράκια: Το παρασκεύασμα πρέπει να είναι καλά ψημένο και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία του, να είναι φρέσκο, αρίστης ποιότητας, σε κατάλληλη συσκευασία. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις, θα πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής και ποιότητας όπως αυτοί καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και της ΕΕ.	NAI	
A.6 A.8 A.10	Τσουρέκια – Βασιλόπιτες - Κέικ: Θα πρέπει να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.	NAI	
A.9	Κουραμπιέδες: Οι κουραμπιέδες πρέπει να είναι καλά ψημένοι και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.	NAI	
A.7 A.11	Μελομακάρωνα - Δίπλες: Τα μελομακάρωνα πρέπει να είναι καλά ψημένο και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία του, να είναι φρέσκο, αρίστης ποιότητας, σε κατάλληλη συσκευασία. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις, θα πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής και ποιότητας όπως αυτοί καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και της ΕΕ.	NAI	
A.12 A.13 A.14	Μικρά γλυκά διάφορα – Σοκολατάκια - Παγωτίνια: άριστης ποιότητας και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία του, να είναι αρίστης ποιότητας, σε κατάλληλη συσκευασία. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις, θα πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής και ποιότητας όπως αυτοί καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τις σχετικές οδηγίες του ΕΦΕΤ και της ΕΕ.	NAI	

## ΟΜΑΔΑ Γ: ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟ

A/A	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	ΑΠΑΙ-ΤΗΣΗ	ΣΥΜΜΟΡ-ΦΩΣΗ
	Λεμόνια,Λαχανο,Ντομάτες,Πατάτες, Κρεμμύδια, Καρότα, Καρπούζι, Μελιτζάνες,Κολοκύθια,Πορτοκάλια,Μήλα,Μπανάνες,Βερούκοκα, Αχλάδια, Ροδάκινα, Μαρούλι, Αγγούρια, Σέλινο, Άνηθος, Σκόρδα, Μαϊντανός κ.λ.π.: 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 καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. 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	NAI	

Γ.1~ Γ.33	μαραμμένα φύλλα. Στα συνοδευτικά δελτία να αναγράφεται ότι είναι Α ποιότητας καθώς και ο τόπος παραγωγής.Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι χάρτινες, καθαρές, κατάλληλες για τρόφιμα, απαλλαγμένες από ξένες ύλες, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και η διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση με ευθύνη του προμηθευτή.Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.		
--------------	---	--	--

ΩΡΩΠΟΣ, 5-02-2016 Η ΣΥΝΤΑΞΑΣΑ	ΩΡΩΠΟΣ, 05-2-2016 Ο ΕΛΕΓΞΑΣ	ΩΡΩΠΟΣ, 05-02-2016 Η ΘΕΩΡΗΣΑΣΑ
ΚΟΥΝΤΟΥΡΙΩΤΟΥ ΕΛΕΝΗ	ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΣΙΔΕΡΗΣ	ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΟΥ ΙΩΑΝΝΑ
	ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟΣ Τμ. Προϋπολογισμού, Λογιστηρίου & Προμηθειών	ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ Οικονομικών Υπηρεσιών & Τοπικής Ανάπτυξης