

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΦΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ : «Προμήθεια Φρέσκου Γάλακτος»

ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ: Δ.Ε.Υ.Α.Λ.

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ: 28.500,00 € (πλέον Φ.Π.Α.)

1. Τεχνική Περιγραφή

1.1 Η παρούσα αφορά στην προμήθεια φρέσκου Γάλακτος που προορίζεται για το εργατοτεχνικό προσωπικό της Δ.Ε.Υ.Α.Λ. σύμφωνα με την νομοθεσία, για το έτος 2021-2022.

2. Ποσότητα

2.1 Η απαιτούμενη συνολική ποσότητα είναι 28.500 lt.

2.2 Οι ζητούμενες ποσότητες που αναγράφονται στο έντυπο της Οικονομικής Προσφοράς δεν είναι δεσμευτικές για την Δ.Ε.Υ.Α.Λ.

3. Τεχνικές προδιαγραφές

3.1 Το αγελαδινό γάλα να είναι φρέσκο, παστεριωμένο και ομογενοποιημένο. Ορίζεται από τον κώδικα τροφίμων και ποτών και σύμφωνα με τις διατάξεις της υποπ. Στ. 8 του ν.4254 (ΦΕΚ 85/Α/07-04-2014) ως παστεριωμένο γάλα εννοείται το γάλα με την ένδειξη «παστεριωμένο γάλα» διάρκειας έως επτά (7) ημερών.

Το προϊόν να είναι ελληνικής παραγωγής, υψηλής ποιότητας, αγελαδινό με λιπαρά 3,5% (πλήρες) μέγιστης απόκλισης $\pm 0,5\%$ και με λιπαρά έως 1,5% (LIGHT) μέγιστης απόκλισης $\pm 0,5\%$ απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, βλαβερή ή περιττή ουσία. Η συσκευασία να είναι του 1 LT ειδικού χάρτινου υλικού η οποία να πληροί τους όρους της προβλεπόμενης Εθνικής Νομοθεσίας, σύμφωνα με το άρθρο 80 του κώδικα (ΦΕΚ 788/87 τεύχος Β) και να κλείνει με καπάκι ασφαλείας. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται στοιχεία του προϊόντος όπως (σύνθεση, όγκος, ημερομηνία παστερίωσης και ανάλωσης, προέλευση, θρεπτικά συστατικά, διατροφική επισήμανση, στοιχεία επικοινωνίας με την εταιρεία, το σήμα καταλληλόλητας του

Δημοτική Επιχείρηση Ύδρευσης και Αποχέτευσης Λάρισας

προϊόντος). Επίσης θα αναφέρεται στην συσκευασία η διάρκεια ζωής και οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

3.2 Τα χαρακτηριστικά του γάλακτος θα είναι:

Τύπος Γάλακτος	Χαρακτηριστικά πλήρους γάλακτος
Το γάλα να είναι φρέσκο, αγελαδινό, παστεριωμένο δηλαδή να έχει έκθεση σε θερμοκρασία 71,7 °C για 15 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμος συνδυασμός και ομογενοποιημένο.	Λιπαρά τουλάχιστον 3,5% (πλήρες)
	pH 6,7 - 6,8
	Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους 8,5%
	Πρωτεϊνικές ουσίες τουλάχιστον 2,9%
	Υδατάνθρακες 4,5-4,8 /100gr προϊόντος
	Ενέργεια 60-70 Kcal /100gr προϊόντος

Επίσης το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει:

- Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7°C για 15 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδυνάμου αποτελέσματος.
- Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη «υψηλής παστερίωσης».
- Αμέσως μετά την παστερίωση, να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6°C
- Να πληροί τα μικροβιολογικά κριτήρια που ορίζονται στο κεφ.ΙΙ του Π.Δ. 56/95

4. Τεκμηρίωση

4.1 Το γάλα να ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές της ελληνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας, σύμφωνα με τις οδηγίες ΕΕ 92/46, και την τροποποίηση της με την οδηγία 94/71 ΕΚ για την θέσπιση των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και την εμπορία νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα.

Στον φάκελο Τεχνικής Προσφοράς να περιλαμβάνονται αναλυτικά πιστοποιητικά ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων και το παραληφθέν από την οικονομική υπηρεσία φύλλο συμμόρφωσης με τις υπόψη οδηγίες **(επί ποινή αποκλεισμού)**.

4.2 Το εργοστάσιο παραγωγής πρέπει να διαθέτει πιστοποιημένο σύστημα διαχείρισης ποιότητας κατά EN ISO 9001: 2015 ή νεότερο καθώς και πιστοποιητικό σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων EN ISO 22000: 2005 ή νεότερο. Το κάθε πιστοποιητικό θα είναι σε ισχύ και θα είναι συναφές με το αντικείμενο της προμήθειας. **Αντίγραφα εκ των πρωτοτύπων** των σχετικών πιστοποιητικών πρέπει να περιλαμβάνονται στο φάκελο της Τεχνικής Προσφοράς **(επί ποινή αποκλεισμού)**.

5. ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

5.1 Τα προϊόντα θα παραδίδονται ανά δεύτερη ημέρα (Δευτέρα - Τετάρτη - Παρασκευή) και μόνο σε εργάσιμες ημέρες (όχι αργίες), το δε γάλα να είναι συσκευασίας **της ίδιας ημέρας**. Ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να παραδίδει το γάλα στις εγκαταστάσεις της Δ.Ε.Υ.Α.Λ. και η παράδοση θα γίνεται με δαπάνες του προμηθευτή και με δικά του μεταφορικά μέσα, τα οποία θα είναι καθαρά και θα τηρούν τις ισχύουσες διατάξεις περί μεταφοράς γάλακτος.

Λάρισα, Φεβρουάριος 2021

Η Συντάξασα

ΚΥΡΙΕΡΗ ΠΕΛΑΓΙΑ
Οικονομολόγος