## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι – Υπόδειγμα Τεχνικής Προσφοράς

| **Α/Α** | **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**  | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ**  | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ** | **- ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ**  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | Να είναι ελληνικής προέλευσης, παστεριωμένο και ομογενοποιημένο (πλήρες, ημιαποβουτυρωμένο ή άπαχο), διάρκειας 7 ημερών  | **ΝΑΙ** |  |  |
| **2** | Να προέρχεται από νομίμως λειτουργούσες εγκαταστάσεις, οι οποίες κατέχουν Κωδικό Αριθμό Κτηνιατρικής Έγκρισης για τη δραστηριότητα της μεταποίησης νωπού γάλακτος και της παραγωγής παστεριωμένου γάλακτος και να ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές της ελληνικής και ενωσιακής νομοθεσίας, που αφορούν στη θέσπιση των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και την εμπορία θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος. | **ΝΑΙ** |  |  |
| **3** | Να πληροί τα όρια μικροβιολογικών κριτηρίων σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, όπως τροποποιήθηκε με τους Κανονισμούς (ΕΚ) αριθ. 1441/2007, (ΕΚ) αριθ. 365/2010 και (ΕΕ) αριθ. 2019/229 και ισχύει. | **ΝΑΙ** |  |  |
| **4** | Σύμφωνα με το άρθρο 80 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΑΑΔΕ) και τον Νόμο 4336/2015 (ΦΕΚ Α΄94/14.08.2015): | **---------------------** |
| **4.1** | Να έχει υποβληθεί σε παστερίωση που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα, τουλάχιστον στους 71,7°C για 15sec ή σε άλλη θερμική επεξεργασία που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος. | **ΝΑΙ** |  |  |
| **4.2** | Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία της αλκαλικής φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. | **ΝΑΙ** |  |  |
| **4.3** | Να ψύχεται αμέσως μετά την παστερίωση, το συντομότερο δυνατόν, σε θερμοκρασία που δεν θα υπερβαίνει του**ς** 6° C. | **ΝΑΙ** |  |  |
| **4.4** | Να πληροί τα ανώτατα όρια φυσικών και χημικών σταθερών των κατηγοριών του γάλακτος:΄

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Κατηγορία γάλακτος** | **Ειδικό βάρος σε 15ο C** | **Λίπος %** |
| Πλήρες |  1,028 g/l (20%) | 3,5 |
| Αποβουτυρωμένο ή άπαχο | ≤ 1,036 | ≤ 0,5 |
| Ημιαποβουτυρωμένο ή ημιάπαχο |  | 1,5-1,8 |

 | **ΝΑΙ** |  |  |
| **4.5** | Να περιέχει ποσοστό Σ.Υ.Α.Λ. τουλάχιστον 8.5% και 2,9% πρωτεϊνικών ουσιών, ποσοστά διαπιστούμενα σε γάλα με 3,5% λιπαρής ουσίας ή σε ισοδύναμες συγκεντρώσεις προκειμένου για γάλα διαφορετικής λιποπεριεκτικότητας. | **ΝΑΙ** |  |  |
| **4.6** | Οι παραπάνω κατηγορίες γάλακτος δεν επιτρέπεται να περιέχουν χρωστικές. | **ΝΑΙ** |  |  |
| **5** | Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΑΑΔΕ) σχετικά με τη συσκευασία (άρθρα 9, 80 και 85): | **---------------------** |
| **5.1** | Να έχει συσκευαστεί σε ειδική συσκευασία του 1 lt (όχι γυάλινη), η οποία να πληροί όλους τους όρους υγιεινής και να κλείνει με καπάκι ασφαλείας. | **ΝΑΙ** |  |  |
| **5.2** | Οι συσκευασίες αυτού πρέπει να είναι κατασκευασμένες απoκλειστικά και μόνo από τις επιτρεπόμενες για το σκοπό αυτό ύλες. Δεν θα πρέπει να απελευθερώνουν μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων που θα ήταν δυνατό να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσει τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες. Επίσης, δεν θα πρέπει να είναι ελλιποβαρείς, χτυπημένες ή αλλοιωμένες . | **ΝΑΙ** |  |  |
| **5.3** | Η συσκευασία πρέπει να παρέxει όλες τις εγγυήσεις πρoστασίας τoυ από κάθε επιβλαβή εξωτερική ή εσωτερική επίδραση και να γίνεται κατά τρόπo πoυ να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης τoυ προϊόντος από την επίδραση τoυ περιβάλλοντoς και τη γνησιότητα τoυ, καθώς και τo αμετάβλητο των επιγραφών αυτής. | **ΝΑΙ** |  |  |
| **5.4** | Tα πώματα των συσκευασιών πρέπει να είναι άθικτα και να εφαρμόζoυν κατά τρόπo πoυ να διασφαλίζεται η στεγανότητα και η γνησιότητα τoυ περιεxoμένoυ της συσκευασίας. | **ΝΑΙ** |  |  |
| **6** | Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις ισχύουσες διατάξεις για τα τρόφιμα και ειδικά για το γάλα: ο Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 «*σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές …*», όπως τροποποιήθηκε με τους Κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1155/2013, 78/2014 και 2015/2283, και ισχύει, ο Νόμος 4336/2015 (ΦΕΚ Α΄94/14.08.2015), ο Νόμος 4492/2017 (ΦΕΚ Α΄156/18.10.2017) καθώς και η υπ’ αριθ. 1710/51865/04.04.2018 Απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης και Τροφίμων «*Λεπτομέρειες εφαρμογής των άρθρων 5 και 7 του ν. 4492/2017 (ΦΕΚ Α΄ 156) περί της υποχρεωτικής επισήμανσης προέλευσης στο γάλα και στα γαλακτοκομικά προϊόντα***.**» (ΦΕΚ Β΄ 1295/12.04.2018). | **ΝΑΙ** |  |  |
| **6.1** | Συγκεκριμένα, πρέπει να αναγράφονται σε εμφανές σημείο και με ευδιάκριτους χαρακτήρες στην Ελληνική γλώσσα οι ενδείξεις: «*παστεριωμένο*» «γ*άλα*», η ημερομηνία παστερίωσης, η τελική ημερομηνία ανάλωσης, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος (κωδικός κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης), η θερμοκρασία συντήρησής του (εντός ψυγείου), ο κωδικός παρτίδας αυτού, τα στοιχεία του όπως σύνθεση, όγκος, θρεπτικά συστατικά, κ.τ.λ, καθώς και το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης τροφίμων. | **ΝΑΙ** |  |  |
| **6.2** | Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται με σαφήνεια και σε εμφανές σημείο, στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος, η διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες. | **ΝΑΙ** |  |  |
| **7** | Η αναγραφόμενη στη συσκευασία ημερομηνία παραγωγής πρέπει να συμπίπτει με την ημερομηνία παράδοσης των προϊόντων στην Περιφέρεια. | **ΝΑΙ** |  |  |
| **8** | Η μεταφορά μέχρι τα σημεία παράδοσης των προϊόντων στην Περιφέρεια να γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία αυτοδυνάμου ψύξεως | **ΝΑΙ** |  |  |
| **9** | Τα μεταφορικά μέσα του ανωτέρω εδαφίου 8.1 θα είναι εφοδιασμένα με Άδεια Καταλληλότητας Οχήματος Μεταφοράς συσκευασμένου παστεριωμένου γάλακτος, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες, | **ΝΑΙ** |  |  |
| **10** | Τα μεταφορικά μέσα του ανωτέρω εδαφίου 8.1 θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς, προκειμένου να τεκμηριώνουν τη μεταφορά των προϊόντων υπό ψύξη στη θερμοκρασία 2-4οC. | **ΝΑΙ** |  |  |

**Ο Προσφέρων**

 **Υπογραφή - Σφραγίδα**