

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

1^η Υγειονομική Περιφέρεια Αττικής

Γ.Ν.Α. «Γ.ΓΕΝΝΗΜΑΤΑΣ»

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Είδος :
Μακαρόνια Νο 6 και Νο 2
Κριθαράκι χονδρό
Φιδές σπασμένος ή φωλιές
Λαζανάκι ψιλό
Χιλοπίτες κομμένες
,Μακαρονάκι κοφτό
Πένες

Γενικά:

Η προμηθεύτρια εταιρεία να διαθέτει βεβαίωση εφαρμογής συστήματος διασφάλισης της ποιότητας (HACCP-ISO) για τους χώρους παραγωγής – αποθήκευσης – συντήρησης των χορηγούμενων ειδών , από διαπιστευμένο από ΕΣΥΔ) φορέα πιστοποίησης καθώς επίσης άδεια λειτουργίας της επιχείρησης από την αρμόδια υπηρεσία.

Αν ο χορηγητής δεν είναι παραγωγός των ειδών οφείλει να προσκομίσει τις παραπάνω βεβαιώσεις της παραγωγού εταιρείας αυτών.

Ποιότητα και χαρακτηριστικές ιδιότητες ζυμαρικών

Ζυμαρικά χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι σκληρού σίτου πλούσια σε γλουτόνη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα χωρίς ψήσιμο εντός ειδικών θαλάμων με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην περιέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

Τα ζυμαρικά όταν βράζονται με νερό πρέπει:

- 1) Να διογκούνται τουλάχιστον στο διπλάσιο.
- 2) Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
- 3) Να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή.
- 4) Το υγρό βρασμού πρέπει να είναι κατά το δυνατόν διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή ισχυρή όξινη γεύση. Θόλωμα του υγρού σημαίνει κατώτερης ποιότητας ή παλαιωμένο προϊόν.

Τα προσφερόμενα είδη θα ρπεεί να πληρούν τους όρους του άρθρου 115 για τα ζυμαρικά, εξαιρουμένης της παραγράφου 18, (ανεξάρτητα από την προέλευσή τους) των διατάξεων περί συσκευασίας, μεταφορά του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.

Τα ζητούμενα είδη είναι:

- Μακαρόνια χονδρά (No 2).
- Μακαρόνια ψιλά (No 6).
- Μακαρονάκι κοφτό.
- Φιδές σπασμένος ή σε φωλιές.
- Κριθαράκι χονδρό.
- Λαζάνια ψιλά.
- Χυλοπίτες κομμένες.
- Πένες

Και θα προσφέρονται σε συσκευασία των 500 γρ. (εκτός του φιδέ σε συσκευασία των 500 ή 250 γρ.).

Τα προσφερόμενα είδη θα παραλαμβάνονται το πρώτο τέταρτο του δηλωμένου χρόνου διατηρησιμότητάς τους (π.χ. προϊόν με ημερομηνία ανάλωσης 12 μήνες θα παραλαμβάνεται το πρώτο τρίμηνο από την ημερομηνία παραγωγής τους).

Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται με καθαρά, απολυμασμένα οχήματα, (το πιστοποιητικό απολύμανσης θα επιδεικνύεται όποτε ζητείται), που θα διαθέτουν πιστοποιητικό καταλληλότητας υγειονομικού ενδιαφέροντος για τα είδη που μεταφέρουν από την αρμόδια Διεύθυνση της Νομαρχίας Αθηνών.

Οι προσφορές να δοθούν σε σταθερές τιμές.