

Αθήνα, 05-04-2021
Αριθμ. Πρωτοκ.:

ΠΡΟΣ: Τμήμα Προμηθειών

Θέμα: Σύνταξη τεχνικών προδιαγραφών για την προμήθεια Τυριών

Στην Αθήνα, σήμερα 05-04-2021, συνεδρίασε η συγκροτηθείσα με την υπ'αριθμ. 16/11/28-07-2020 Α.Δ.Σ. επιτροπή, με έργο τη σύνταξη τεχνικών προδιαγραφών, προς διενέργεια Δημόσιου Ανοικτού Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού για την προμήθεια **Τυριών** (CPV: 15542200-1, 15544000-3, 15542300-2), προϋπολογισθείσας δαπάνης €90.106,80 πλέον ΦΠΑ για ένα έτος.

Η ανωτέρω επιτροπή, λαμβάνοντας υπ'όψιν:

- 1) το υπ'αριθμ. Πρωτοκ. 4187/08-08-2016 έγγραφο της Επιτροπής Προμηθειών Υγείας (ΕΠΥ) με θέμα **«Έγκριση τεχνικών προδιαγραφών για την προμήθεια τροφίμων»**, το οποίο διαβιβάστηκε στην Υπηρεσία μας με το υπ'αριθμ. Πρωτοκ. 35775/26-08-2016 έγγραφο της Διοίκησης της 1^{ης} Υ.ΠΕ. Αττικής
- 2) το απόσπασμα Πρακτικού της από 21-07-2016 και 28-07-2016 87^{ης} Συνεδρίασης της Ολομέλειας της ΕΠΥ – θέμα 6^ο: **Έγκριση τεχνικών προδιαγραφών για την προμήθεια τροφίμων από τα δημόσια νοσοκομεία και τους λοιπούς φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν. 3580/2007** (έγγραφο ΕΠΥ υπ'αριθμ. Πρωτοκ. 4080/29-07-2016, ΑΔΑ: 7ΤΙΜ465ΦΥΟ-ΙΜΕ) και το Παράρτημα 1 της ανωτέρω Απόφασης της Ολομέλειας (έγγραφο ΕΠΥ υπ'αριθμ. Πρωτοκ. 3837/14-07-2016 «Τεχνικές προδιαγραφές τροφίμων»)
- 3) το απόσπασμα Πρακτικού της από 16-09-2016 89^{ης} Συνεδρίασης της Ολομέλειας της ΕΠΥ – θέμα 5^ο: **Έγκριση ως ενιαίων των τεχνικών προδιαγραφών που έχουν εκπονηθεί από την Επιτροπή Προμηθειών Υγείας για μονάδες παραγωγής αερίου οξυγόνου (Ο2) και για την προμήθεια τροφίμων** (έγγραφο ΕΠΥ υπ'αριθμ. Πρωτοκ. 4748/20-09-2016, ΑΔΑ: 7ΕΠΖ465ΦΥΟ-9ΝΨ), σύμφωνα με το οποίο, οι τεχνικές προδιαγραφές για την προμήθεια τροφίμων από τα δημόσια νοσοκομεία και τους λοιπούς φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν. 3580/2007, όπως αυτές έχουν κυρωθεί με την Απόφαση της 87^{ης} Συνεδρίασης της Ολομέλειας της ΕΠΥ (έγγραφο ΕΠΥ υπ'αριθμ. Πρωτοκ. 4080/29-07-2016, ΑΔΑ: 7ΤΙΜ465ΦΥΟ-ΙΜΕ), **εγκρίθηκαν ως ενιαίες**
- 4) την εγκύκλιο που εγκρίθηκε με απόφαση της ΕΠΥ στην 68η και από 14.12.2015 συνεδρίασή της (θέμα 6^ο, ΑΔΑ: Ω9ΗΘ465ΦΥΟ-41Ι), βάσει της οποίας **«Από την 24η Ιουλίου 2015 και επέκεινα οι προμήθειες της Ε.Π.Υ. και όλων των δημοσίων φορέων υγείας που διενεργούνται με τακτικό διαγωνισμό (ανοικτό ή κλειστό) διενεργούνται υποχρεωτικώς βάσει τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων που εκπονούνται και εγκρίνονται δυνάμει της διαδικασίας που θεσπίζεται στην παρούσα απόφαση...»** (εδάφιο 5.1), καθώς και **«Από την 1η Ιουλίου 2016 και επέκεινα οι προμήθειες της Ε.Π.Υ. και των δημοσίων φορέων που διενεργούνται είτε με απευθείας ανάθεση, είτε με συνοπτική διαδικασία (πρόχειροι διαγωνισμοί), είτε με διαπραγμάτευση (με ή χωρίς δημοσίευση της προκήρυξης) καθώς κι όσες διεξάγονται κατ' εφαρμογήν των διατάξεων της παραγράφου 11 του άρθρου 27 του ν. 3867/2010 (ΦΕΚ Α' 128), όπως το άρθρο αυτό κάθε φορά**

ισχύει, **διενεργούνται υποχρεωτικώς βάσει τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων που εκπονούνται και εγκρίνονται δυνάμει της διαδικασίας που θεσπίζεται στην παρούσα απόφαση**» (εδάφιο 5.3)

- 5) το υπ'αρ. πρωτ. 4661/14-09-16 έγγραφο της ΕΠΥ, με επισυναπτόμενο το αρ.88/07-09-16 Απόσπασμα Πρακτικού της (Θέματα 3, 4 και 5: Αναφορικά με την αρμοδιότητα της Επιτροπής Προμηθειών Υγείας να εγκρίνει τεχνικές προδιαγραφές **μετά τη θέση σε ισχύ του ν.4412/2016**), σύμφωνα με το οποίο «...οι τεχνικές προδιαγραφές που εκπονούνται ή καθορίζονται από τους φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν. 3580/2007, είτε ως αναθέτουσες αρχές είτε ως κεντρικές αρχές αγορών (ΚΑΑ) για τη σύναψη δημόσιας σύμβασης οποιουδήποτε ποσού ιατροτεχνολογικών, υγειονομικών, φαρμακευτικών αγαθών και συναφών υπηρεσιών δεν εγκρίνονται από την Επιτροπή Προμηθειών Υγείας. Επομένως, οι φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν. 3580/2007 **δεν δεσμεύονται πλέον**, κατά την εκπόνηση των τεχνικών προδιαγραφών, από τη διαδικασία εκπόνησης τεχνικών προδιαγραφών που έχει καθορίσει η Επιτροπή Προμηθειών Υγείας με τις αποφάσεις της που ελήφθησαν στην 65η και από 17.7.2015 και 21.7.2015 συνεδρίασή της (θέμα 1ο), (ΑΔΑ Ψ11Η465ΦΥΟ-16Ψ), και στην 67η και από 19.11.2015 και 24.11.2015 συνεδρίασή της (θέμα 1ο), (ΑΔΑ 73ΜΝ465ΦΥΟ-Φ0Η) και ενσωματώνονται σε ενιαίο κείμενο στην εγκύκλιο που εγκρίθηκε με την απόφασή της ίδιας που ελήφθη στην 68η και από 14.12.2015 συνεδρίασή της (θέμα 6ο), (ΑΔΑΩ9ΗΘ465ΦΥΟ-411). Στο πλαίσιο της οικειοθελούς αυτοδέσμευσης της Διοίκησης, οι φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν. 3580/2007 δεν κωλύονται, ωστόσο, να αυτοδεσμευτούν έναντι των διοικουμένων, ότι κατά την εκπόνηση τεχνικών προδιαγραφών θα ακολουθούν την ανωτέρω διαδικασία που έχει καθορίσει η Επιτροπή Προμηθειών Υγείας ή οποιαδήποτε άλλη αυτοί καθορίσουν, υπό τον εξυπακούμενο όρο ότι αυτή θα συνάδει με το νόμο.» (εδάφιο 2), ενώ σύμφωνα με το εδάφιο 4 «Οι φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν. 3580/2007 **δύνανται να χρησιμοποιούν τεχνικές προδιαγραφές που είχαν εγκριθεί από την Επιτροπή Προμηθειών Υγείας**, είτε σύμφωνα με τη διαδικασία εκπόνησης τεχνικών προδιαγραφών που έχει καθορίσει η ίδια με τις προλεγόμενες αποφάσεις είτε χωρίς τη διαδικασία αυτή, εφόσον προηγουμένως επανελέγχουν και διαπιστώνουν την πλήρη εναρμόνιση του περιεχομένου τους με τις απαιτήσεις που τίθενται στις διατάξεις του ν.4412/2016 και ιδίως αυτές που καθορίζονται στο άρθρο του 54»
- 6) τα υπ'αρ. πρωτ. 4963/05-10-2016 και αρ. 4972/06-10-2016 έγγραφα της ΕΠΥ, σύμφωνα με τα οποία «**Τα δημόσια νοσοκομεία και οι λοιποί φορείς υγείας της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν.3580/2007 οφείλουν να διενεργούν, έως τον καθορισμό σύμφωνα με το άρθρο 41 του ν.4412/2016 φορέων διενέργειας για τη διενέργεια διαγωνισμών σε επίπεδο κεντρικής δραστηριότητας αγοράς (ΚΑΑ), τις προμήθειές τους από τα ισχύοντα ΠΠΥΦΥ και τηρώντας τα οριζόμενα στο νόμο αυτό**»
- 7) τις διατάξεις του άρθρου 54 «Τεχνικές Προδιαγραφές» (άρθρο 42 της Οδηγίας 2014/24/ΕΕ) του ν.4412/2016 (ΦΕΚ 147/Α/2016)
- 8) τα αναφερόμενα στην ενότητα **Μητρώο Ενιαίων Τεχνικών Προδιαγραφών** του διαδικτυακού τόπου www.promitheus.gov.gr (ημ/νία προσπέλασης: 21-08-2017)

παραθέτει τις **τεχνικές προδιαγραφές για τα υπό προμήθεια Τυριών, οι οποίες ορίζονται ως ακολούθως:**

Οι ετήσιες ποσοτικές ανάγκες του Νοσοκομείου στα ανωτέρω είδη προσδιορίζονται κατ'εκτίμηση ως εξής:

ΤΥΡΙΑ							
Είδος	CPV	Ποσότητα	ΜΜ	Εκτιμώμενη Τιμή	Προυπ/σα Δαπάνη κατ' είδος πλέον ΦΠΑ	Συντελεστής ΦΠΑ	Προυπ/σα Δαπάνη κατ' είδος συμπ. ΦΠΑ
Ημίσκληρο	15542200-1	7.000	Κιλό	5,3	37.100,00	13	41.923,00
Κεφαλοτύρι	15544000-3	2.600	Κιλό	6,118	15.906,80	13	17.974,68
Φέτα	15542300-2	7.000	Κιλό	5,3	37.100,00	13	41.923,00
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΑΠΑΝΗ					90.106,80		101.820,68

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Όλα τα τυροκομικά προϊόντα να είναι πρώτης ποιότητας σύμφωνα με τα οριζόμενα, ανά είδος, στον Κ.Τ.& Π. Άρθρο 83 και σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.

Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης

A. Η ωρίμανση των τυριών πρέπει (Άρθρο 83§1.4) να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +10⁰C και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγρομετρική κατάσταση. Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού: α) τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν για τουλάχιστον τρεις (3) μήνες στις παραπάνω συνθήκες, β) τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον δύο (2) μήνες. Εξαιρούνται τα «Λευκά τυριά άλμης», τα οποία είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα και επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε ημέρες (15) μετά την παρασκευή τους (η εξαίρεση αυτή δεν αφορά τα Ελληνικά Παραδοσιακά τυριά).

B. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών (Άρθρο 83 § 1.5) μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση: α) πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 0⁰C έως +10⁰C και υγρομετρικής κατάστασης από 75 έως 85, β) μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλωμένο μέτριο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας 0⁰C έως +2⁰C και υγρομετρικής κατάστασης από 85 έως 95 %. Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.χ. μεταλλικά δοχεία, τα οποία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 0⁰C έως +2⁰C.

Γ. Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα, θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π. και στις επιμέρους παραγράφους του άρθρου 83 κεφάλαιο Γ (γενικές διατάξεις για τα τυριά από γάλα, με ωρίμανση) και επιπλέον:

- κατηγορία τυριού,
- είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάσθηκε το τυρί,
- ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία),
- μέγιστη υγρασία,
- ημερομηνία παραγωγής,
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας,
- χώρα προέλευσης – παραγωγής του τυριού,
- έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά),
- ποσοστό άλατος,

– πρόσθετα, είτε έχουν προστεθεί στη μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού και με τις προϋποθέσεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και επίσης με οδηγίες, όπου χρειάζονται, π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμυκίνη θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιο βάθος θα καθαρίζει το τυρί.

Ήτοι:

α) Το προϊόν.

β) Την Προέλευση.

γ) Την επωνυμία και την έδρα του παραγωγού – συσκευαστή.

δ) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου.

ε) Την ημερομηνία παραγωγής και λήξεως.

στ) Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης, τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας.

Οι λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ.7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Η επικάλυψη των τυριών (Γ. Γενικές διατάξεις για τα τυριά § 2.β) μπορεί να είναι από κεριά μελισσών, σκληρή παραφίνη ή άλλες ύλες που για να χρησιμοποιηθούν πρέπει να λάβουν έγκριση του ΑΧΣ και κατά περίπτωση, του ΕΟΦ ή του ΚΕΣΥ.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι χρωματισμένη με τις χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων καθώς και με τις χρωστικές E180, Λιθορουμπίνη ΒΚ και E160β Ανάττο, όπως αναφέρεται στο παράρτημα IV, του εν λόγω άρθρου και σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων αυτών. Επιτρέπεται η επάλειψη, η εμφάνιση ή ο ψεκασμός μόνο της επιφάνειας των σκληρών, των ημισκληρών και ημιμαλακών τυριών με ναταμυκίνη ή πιμαρισίνη και με την προϋπόθεση ότι στο τυρί που διατίθεται στην κατανάλωση:

1. Θα διαπιστώνεται απουσία ναταμυκίνης σε βάθος 5 mm.

2. Το κατάλοιπο της ναταμυκίνης δεν θα υπερβαίνει το 1mg/dm² επιφάνειας.

Η συσκευασία να είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.Π..

Οι προσφορές των παρακάτω προϊόντων θα είναι επώνυμες ως προς τα προσφερόμενα είδη με παράλληλη προσκόμιση σχετικών δειγμάτων. Η προσκόμιση δειγμάτων είναι απαραίτητη, με ποινή αποκλεισμού, βάσει του οποίου θα γίνεται και η παραλαβή του είδους μετά την κατακύρωση του διαγωνισμού.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

CPV

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

1. 15542300-2

ΦΕΤΑ (ΠΟΠ)

2. 15544000-4

ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

3. 15544100-1

ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ

1. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΥΡΙΟΥ ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π)

Το τυρί ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π), να είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2^ο) και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) ΦΕΤΑ (FETA) Απόφαση 313025/11.1.94 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94), για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται παρά κάτω, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου, όπως αυτό ορίζεται στην υπ. αριθμό Υπουργική Απόφαση 313025, ΦΕΚ 8, Τεύχος Β΄.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA), σύμφωνα με το Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2^ο, πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- α) Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.
- β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος.
- γ) Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5.
- δ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.
- ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτροφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της εν λόγω περιοχής.
- στ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
- ζ) Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες.
- η) Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο.
- θ) Το γάλα να χαρακτηρίζεται από απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

Απαγορεύεται η παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των ανωτέρω καθοριζομένων.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών και συντηρητικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) προστίθενται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο, μέχρι 20gr/ 100 Kgr γάλακτος.

Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικούς υποδοχείς (καλούπια) για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση.

Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα, η οποία θα συμβάλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς, προστίθεται άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 18^οC και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) να γίνεται σε δυο στάδια: Το πρώτο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται και διαρκεί μέχρι 15 ημέρες. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν σταθερή θερμοκρασία 2-4^οC και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) κατά τα ανωτέρω δυο στάδια διαρκεί τουλάχιστον δυο

μήνες. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρθηκαν.

Η «ΦΕΤΑ» (FETA) να διατίθεται συσκευασμένη σε κατάλληλα μεταλλικά δοχεία των 15 Kgr και εντός άλμης όπως ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 4 και 5 της Υπουργικής Απόφασης 313025 (ΦΕΚ 8/τεύχος Β/1994).

Η παραδιδόμενη ΦΕΤΑ να έχει :

A. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

(Άρθρο 83 Κεφ Δ 2° Άρθρο 4)

1. Λίπος επί ξηρού 43% κατ'ελάχιστον.
2. Υγρασία 56% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 3% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 4.25-4.5% pH.
5. Χρώμα καθαρό λευκό.
6. Υφή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
7. Εμφάνιση μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές κατανεμημένες σε όλη την μάζα.
8. Γεύση ευχάριστη, λιπόλυσης ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
9. Σχήμα ορθογώνια παραλληλεπίπεδα.
10. Συνεκτικότητα μαλακό τυρί που να κόβεται σε λείες φέτες.
11. Οπές: Καθόλου ή λίγες – Κατανομή: Σε όλη τη μάζα Σχήμα οπής: Ακανόνιστο.

B. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

(ΕΚ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005, 1441/2007)

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 1. Κολοβακτηροειδή | < 100 |
| 2. <i>Escherichia coli</i> | < 10 |
| 3. <i>Salmonella spp</i> | 0 |
| 4. <i>Listeria monocytogenes</i> | 0 |
| 5. <i>Staphylococcus aureus</i> | <100 |

Γ. ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

(Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2° Άρθρο 5)

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΦΕΤΑ» (FETA).
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- γ) Τυρί.
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου.
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
 1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα (ΦΕ-1650-20/12/94). Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ' αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

ΤΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ να είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Κεφαλοτύρι είναι το σκληρό τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο. Ανάλογα με τον τρόπο προελεύσεως τους έχει διαφορετικό σχήμα, μέγεθος, τεχνολογία και ποιότητα γι' αυτό διατίθεται σαν κεφαλοτύρι Ηπείρου, κεφαλοτύρι Θεσσαλίας, κεφαλοτύρι Μακεδονίας, Κρήτης, Κεφαλληνίας, Ευβοίας, Νάξου κλπ.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10%.

γ) Να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ε) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή του παραδοσιακού κεφαλοτυριού προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100Kgr γάλακτος.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32-34°C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 35 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 480°C περίπου, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16°C και σχετική υγρασία 85% περίπου. Μετά μια ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δυο ημέρες περίπου 3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-16°C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται περίπου 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα με ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6°C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

Το παραδοσιακό κεφαλοτύρι να έχει :

A. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ'ελάχιστο.
 2. Υγρασία 38% μέγιστον.
 3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
 4. Ενεργό οξύτητα 5.3.5.5% PH.
 5. Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί.
 5. Χρώμα υποκίτρινο έως ανοικτό καστανό.
 6. Υφή σκληρή συμπαγής ελαστική, με πολλές οπές στη μάζα του.
 7. Εμφάνιση συνεκτική λεπτή.
 8. Γεύση αλμυρή πικάντικη.
 9. Σχήμα κυλινδρικό.
 10. Διαστάσεις: Διάφορες – Βάρη: Μικρό 4-6κιλά Μεγάλο 10-12 κιλά.
 11. Άλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη, ελαφρά αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα.
- Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

B. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

(ΕΚ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005, 1441/2007)

- | | |
|----------------------------------|---------|
| 1. Κολοβακτηροειδή | - |
| 2. <i>Escherichia coli</i> | - |
| 3. <i>Salmonella spp</i> | Απουσία |
| 4. <i>Listeria monocytogenes</i> | Απουσία |
| 5. <i>Staphylococcus aureus</i> | - |

Γ. ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ».

β) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή.

γ) Το βάρος του περιεχομένου.

δ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ε) Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

στ) Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93.

3. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Ημίσκληρο τυρί τύπου ΚΑΣΕΡΙ ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ των 3 Kgr περίπου, να είναι πρώτης (Α΄) ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση και να προέρχεται από ωρίμανση του πήγματος, μετά την απαλλαγή του από το τυρόγαλο, με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων, **η ωρίμανση δε να έχει συμπληρώσει τους τρεις (3) τουλάχιστον μήνες** και να έχει γίνει σε χώρους και συνθήκες τέτοιες που να χαρακτηρίζουν το είδος.

Το παραδιδόμενο Ημίσκληρο τυρί τύπου ΚΑΣΕΡΙ να έχει:

A. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ'ελάχιστον.
2. Υγρασία 45% το μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5,1% - 5,4% pH.
5. Σχήμα παραλληλεπίπεδο.
6. Υφή συνεκτική, άνευ οπών, επικαλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες ύλες για τρόφιμα.
7. Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
8. Εμφάνιση: Λεπτή.
9. Χρώμα: Λευκοκίτρινο (**αποκλεισμένων των κίτρινων τυριών**).
10. Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές).
11. Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

B. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

(ΕΚ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005, 1441/2007)

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 1. Κολοβακτηροειδή | < 100 |
| 2. <i>Escherichia coli</i> | < 10 |
| 3. <i>Salmonella spp</i> | 0 |
| 4. <i>Listeria monocytogenes</i> | 0 |
| 5. <i>Staphylococcus aureus</i> | <100 |

Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

- Το προϊόν.
- Η προέλευση.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξεως.
- Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006**. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους από το ΕΣΥΔ φορείς Πιστοποίησης για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει :

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους από το ΕΣΥΔ φορείς Πιστοποίησης για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση που κατακυρωθεί σε αυτόν ο διαγωνισμός.

3. Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν.

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Κατά την ώρα παράδοσης, ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασίας του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.