



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΑΤΤΙΚΗΣ  
ΔΗΜΟΣ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ  
ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

Ταχ. Διεύθυνση : Αρχιμήδους 2 & Ιπποκράτους

Ταχ. Κώδικας : 111 46

Πληροφορίες : Ν. Ρηγάκου

Τηλέφωνο : 213 2055323,5

Ηλεκτρονικό Ταχ.: [prosopiko@galatsi.gr](mailto:prosopiko@galatsi.gr)

ΜΕΛΕΤΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ  
ΦΡΕΣΚΟΥ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ  
ΤΟ ΕΡΓΑΤΟΤΕΧΝΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ  
ΔΗΜΟΥ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ ΓΙΑ ΤΑ ΕΤΗ 2024, 2025  
& 2026

### ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η παρούσα μελέτη αφορά την προμήθεια φρέσκου αγελαδινού γάλακτος, παστεριωμένου και ομογενοποιημένου, πλήρους (3,5 % λιπαρά) ή ημιαποβουτυρωμένου (1,5 % λιπαρά), βραχείας διάρκειας συντήρησης, το πολύ μέχρι (7) ημερών από την ημερομηνία παραγωγής του. Το γάλα θα διατίθεται προς κατανάλωση σε συσκευασίες του ενός (1) λίτρου, σε φιάλες γυάλινες ή από υλικό tetrapack ή από υλικό pnc κατάλληλες για τρόφιμα σύμφωνα με τον Κώδικα τροφίμων και ποτών και θα κλείνει με καπάκι ασφαλείας. Το υπό προμήθεια γάλα θα πρέπει να πληροί όλες τις προϋποθέσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, έτσι όπως ισχύει σήμερα, (ΦΕΚ 788/Β'/31.12.1987) (άρθρα 80 & 85). ΦΕΚ 85/7-4-2014

Επί της συσκευασίας του γάλακτος, θα πρέπει να αναγράφονται αναλυτικά τα θρεπτικά συστατικά του ανά 100 ml προϊόντος, (πρωτεΐνες, ασβέστιο, φώσφορο, μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες, κ.λ.π). Στο προϊόν επίσης θα αναγράφεται το πιστοποιημένο σύστημα ποιότητας, η ημερομηνία παστερίωσης – ανάλωσης, οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος, οι κωδικοί και γενικά όλα τα απαραίτητα εκείνα στοιχεία που αφορούν στον τρόπο συσκευασίας και παραγωγής (τόπος, χρόνος, παρτίδα). Επίσης θα πρέπει να ικανοποιούνται, κατ' ελάχιστο οι παρακάτω αναφερόμενες προδιαγραφές:

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:** Φρέσκο γάλα αγελάδας πλήρες, παστεριωμένο και ομογενοποιημένο Φρέσκο γάλα αγελάδας ημιαποβουτυρωμένο, παστεριωμένο και ομογενοποιημένο

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ ΠΛΗΡΕΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ & ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ (3,5 % ΛΙΠΑΡΑ)	ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΑΔΑΣ ΗΜΙΑΠΟΒΟΥΤΗΡΩΜΕΝΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ & ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ (1,5 % ΛΙΠΑΡΑ)
<b>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>		
ΛΙΠΑΡΑ	3,5 % κατ' ελάχιστο	1,5 % - 1,8% κατ' ελάχιστο
PH	>6.6 – 6.87	>6.6 – 6.87
Δοκιμασία Φωσφατάσης	- (αρνητικό)	- (αρνητικό)
Δοκιμασία Υπεροξειδάσης	+ (θετικό)	+ (θετικό)
Ειδικό Βάρος στους 15°C	1.028 g/l	1.032 g/l

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΛΑΔΑΣ ΠΛΗΡΕΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ & ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ (3,5 % ΛΙΠΑΡΑ)	ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΛΑΔΑΣ ΗΜΙΑΠΟΒΟΥΤΗΡΩΜΕΝΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ & ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ (1,5 % ΛΙΠΑΡΑ)
<b>ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΑΝΑ 100ml ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</b>		
Ενέργεια	>63 kcal (264 KJ)	>48 kcal (201 KJ)
Πρωτεΐνες	>3 g	>3 g
Υδατάνθρακες	>4.7 g	>4.7 g
Ασβέστιο	>120 mg	>120 mg
Φώσφορος	>90 mg	>90 mg
Βιταμίνες	A. B1. B2. B6. B12. C. D. E.	B1. B2. B6. B12. C. D. E.
Συσκευασία	Αεροστεγής Συσκευασία (επιθυμητό βιδωτό καπάκι ασφαλείας)	
<b>ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ</b>		
Από ημερομηνία παραγωγής	Έως 7 ημέρες	
Συνθήκες Συντήρησης	1 °C – 6 °C	

### **Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ ΟΦΕΙΛΕΙ:**

Να εφαρμόζει και να διατηρεί μία μόνιμη διαδικασία για την υγιεινή και την ποιότητα των τροφίμων, τόσο κατά την παραγωγή όσο και κατά τη διανομή τους, η οποία θα υλοποιείται σύμφωνα με πιστοποιημένα πρότυπα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018 ή ισοδύναμο) σε συνδυασμό με πιστοποιημένα πρότυπα διαχείρισης ποιότητας (ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2008 ή ισοδύναμο) και θα αποδεικνύονται με την προσκόμιση των ανωτέρω πιστοποιητικών (ή ισοδύναμων αυτών).

### **ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ:**

Το προμηθευόμενο προϊόν θα προέρχεται από νομίμως σε λειτουργία εργοστάσια, τα οποία θα έχουν εγκεκριμένη εγκατάσταση με κωδικό αριθμό έγκρισης κτηνιατρικού ελέγχου (σήμα καταλληλότητας) για τη διασφάλιση της ποιότητας αυτού.

Θα διακινείται σε συνθήκες ψύξης όπως ορίζεται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Διατάξεις.

Οι διαγωνιζόμενοι θα πρέπει να δώσουν πλήρεις και σαφείς περιγραφές των προϊόντων τους (πχ. συσκευασία, βάρος συσκευασμένων προϊόντων, ποσότητες, εργοστάσιο παρασκευής, φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά, θρεπτικά συστατικά κ.λ.π.).

Θ Ε Ω Ρ Η Θ Η Κ Ε

Γαλάτσι 31/08/2023

Η Προϊσταμένη Δ/σης  
Διοικητικών Υπηρεσιών

Η Προϊσταμένη Τμήματος  
Διαχείρισης Ανθ. Δυναμικού

Η Συντάξας

Ιουλία Βαθρακοκόιλη

Νίκη Ρηγάκου

Σταματία Θεοδωράτου