

96 ΑΝΩΤΕΡΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ



1^η ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

ΥΠ. ΑΡΙΘΜ. 01α/2020
για την Προμήθεια
Άρτου από Ιδιωτικό Αρτοποιείο

Οκτώβριος 2020

Άρθρο 2° Τεχνικοί Όροι

1. Ο παρασκευαζόμενος άρτος και τα αρτίδια πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας, δηλαδή να παρουσιάζουν αμέσως μετά την αποκλιβάνευσή τους τα παρακάτω χαρακτηριστικά, τόσο για τον άρτο όσο και τα αρτίδια.

α. Το σχήμα του άρτου να είναι επίμηκες (φραντζόλα), του δε αρτιδίου επίμηκες ή στρογγυλό και να είναι η μεν πάνω επιφάνεια ομοιόμορφη και κυρτή, η δε κάτω οριζόντια ή να έχει το σχήμα της φόρμας.

β. Να είναι καλά ψημένα, με χρώμα κιτρινοκαφέ σε όλη την επιφάνειά **του για το λευκό άρτο και καφέ για τον άρτο ολικής.**

γ. Να έχουν ψίχα ομοειδούς σύστασης καλά ζυμωμένη με ομοιόμορφη λευκότητα.

δ. Η επάνω επιφάνεια (κόρα) να έχει πάχος κατά μέγιστο τέσσερα χιλιοστά για τον άρτο και δύο για τα αρτίδια, να είναι προσκολλημένη στην ψίχα, να αποσπάται εύκολα με το χέρι και να μην παρουσιάζει φουσκώματα και σχισμές.

ε. Η κάτω κόρα να έχει χρώμα βαθύ κίτρινο **για το λευκό άρτο και καφέ για τον άρτο ολικής**, καλό σχήμα, πάχος όπως προαναφέρθηκε, να μη παρουσιάζει κενά με την ψίχα, αλλά να είναι συνέχεια αυτής.

στ. Η οσμή να είναι ευχάριστη, η γεύση γλυκιά και η όψη τους να κινεί την όρεξη του σπλίτη καταναλωτή.

ζ. Ο καλοψημένος άρτος και το αρτίδιο πρέπει να παρουσιάζουν τα παρακάτω χαρακτηριστικά, τα οποία διαπιστώνονται μισή ώρα μετά την αποκλιβάνευσή τους:

(1) Όταν κτυπάμε με τα δάκτυλα του χεριού στην κάτω επιφάνεια (πάτος) να αποδίδουν ήχο υπόκωφο.

(2) Κατά την επιθεώρηση, ολόκληρης της επιφάνειάς τους, να έχουν χρώμα κιτρινοκαφέ **για το λευκό άρτο και καφέ για τον άρτο ολικής**, γεύση ευχάριστη και οσμή όχι βαριά και υπόξινη.

(3) Με ελαφρά πίεση ολόκληρου του άρτου ή αρτιδίου από πάνω προς τα κάτω, πρέπει να συστέλλεται εύκολα και να επανέρχεται στην αρχική του κατάσταση, αμέσως μόλις σταματήσει η πίεση.

(4) Με το κόψιμο του άρτου σε δύο κομμάτια και πιέζοντάς τον όπως προηγουμένως, από πάνω προς τα κάτω, θα πρέπει να παρουσιάζει την ίδια ελαστικότητα συστολής και επαναφοράς.

(5) Η ψίχα, μετά το κόψιμο όπως προηγουμένως, θα πρέπει να είναι σπογγώδης με ομοιόμορφο κυψέλωμα από μικρές και ομοιόμορφες τρύπες. Όταν πιέσουμε την ψίχα ελαφρά πρέπει να παρατηρήσουμε την ίδια ελαστικότητα.

Επιπλέον, κατά την πίεση, πρέπει να αισθανόμαστε στα δάκτυλα αφή στεγνή και όχι υγρή και να μην προσκολλάται στα δάκτυλα (η ψίχα).

2. Για την παρασκευή του άρτου και των αρτιδίων να εφαρμόζεται η μέθοδος της ταχείας αρτοποιήσης.

3. Τα αρτοποιητικά υλικά, τα οποία θα χρησιμοποιεί ο προμηθευτής για 100 κιλά αρτοποιημένου αλεύρου θα είναι:

α. Πεπιεσμένη ζύμη αρτοποιίας (μαγιά), 1.250 γραμμάρια ή ξερή ζύμη αρτοποιίας, 400 γραμμάρια.

β. Αλάτι, 1.500 γραμμάρια.

γ. Ελαιόλαδο επάλειψης λαμαρινών, με οξύτητα μέχρι έξι (6) βαθμών, 120 γραμμάρια.

δ. Ξύδι από 01 Μαΐου μέχρι 31 Οκτωβρίου κάθε έτους για την απολύμανση των αρτοποιητικών σκευών, 40 γραμμάρια.

ε. Χημικό καθαρό οξύ, περιεκτικότητας 99-100% και πυκνότητας 1,048 μέχρι 1,051, από 01 Μαΐου μέχρι 31 Οκτωβρίου κάθε έτους, 500 γρ. Σε περίπτωση έλλειψης οξικού οξέως χρησιμοποιείται καθαρό ξύδι περιεκτικότητας 3,5% σε οξικό οξύ και σε ποσότητα τριών (3) κιλών.

στ. Ανάλογη ποσότητα καύσιμης ύλης, εντός δεξαμενής ευρισκόμενης εκτός του χώρου παρασκευής του άρτου.

ζ. Ειδικά για τα αρτίδια, εκτός από τα παραπάνω, στα 100 κιλά αλεύρου θα χρησιμοποιείται επιπλέον και 1 κιλό βούτυρο άριστης ποιότητας, 1 κιλό ζάχαρη και 1 κιλό επιτρεπόμενου βελτιωτικού.

4. **Από τον αγοραστή θα παραδίδονται στον προμηθευτή μόνο τα προβλεπόμενα δύο είδη αλεύρων**, ενώ τα παραπάνω αναφερόμενα υλικά αρτοποιήσης θα βαρύνουν τον προμηθευτή.

5. Για κάθε παρασκευαζόμενη μερίδα άρτου 500 γραμμάρια από τον προμηθευτή, να παραδίδονται από τον αγοραστή 385 γραμμάρια αλεύρι, όπως παρακάτω:

α. **Για λευκό άρτο: 385 γραμ. άλευρο τύπου 70%**

β. **Για άρτο ολικής: 115 γραμ. άλευρο τύπου 70% και 270 γραμ. άλευρο τύπου 100%.**

για κάθε δε αρτίδιο 100 γραμμαρίων να παραδίδονται 84 γραμ. αλεύρι τύπου 70%, οπότε η απόδοση θα πρέπει να είναι 130% και 120% αντίστοιχα, το δε βάρος του άρτου και του αρτιδίου να είναι το προαναφερόμενο (500 και 100 γραμμάρια αντίστοιχα), μετά παρέλευση 12ώρου από την αποκλιβάνευσή τους.

6. **Το άλευρο τύπου 70%** προ της χρησιμοποίησής του πρέπει να κοσκινίζεται. Απαγορεύεται η χρήση αλεύρων διαφορετικών από αυτά που χορηγεί η Στρατιωτική Υπηρεσία, καθώς και η χρήση βελτιωτικού για την παρασκευή του άρτου 500 γρ. Η αρτομάζα να κυλινδρίζεται υποχρεωτικά και να τοποθετείται σε λαμαρίνες, οι οποίες θα πρέπει να πληρούν τους όρους υγιεινής (λαμαρίνες οξειδωμένες, τρύπιες ή ακάθαρτες αποκλείονται). Υπόψη των προμηθευτών ότι, η τοποθέτηση αρτομάζας από το ζυγιστήριο – κοπτήριο κατευθείαν στις λαμαρίνες, χωρίς να κυλινδρίζεται κατά τεμάχιο σε κωνικό κύλινδρο, απαγορεύεται.

7. Η απόδοση του αλεύρου ελέγχεται καθημερινά από τον προμηθευτή, με σύγκριση της συνολικής ποσότητας του άρτου που αρτοποιήθηκε και της συνολικής ποσότητας του αλεύρου που χρησιμοποιήθηκε.

8. Ο παραγόμενος άρτος να εναποθηκεύεται, καταρχάς, μέσα στο αρτοποιείο του προμηθευτή, σε ξύλινους φοριαμούς αεριζόμενους και προστατευόμενους από πλέγμα (σήτα). Οι σειρές του άρτου που θα εναποθηκεύεται, δε θα πρέπει να υπερβαίνουν τις 2 φραντζόλες και θα πρέπει να εναποθηκεύονται σταυρωτά, ώστε να μη συνθλίβονται. Όταν ο άρτος και τα αρτίδια πάρουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος και μετά από πάροδο 3-4 ωρών, μεταφέρεται και παραδίδεται στο σημείο που έχει καθορισθεί.

9. Η 96 ΑΔΤΕ μπορεί να παρακολουθεί κατά την κρίση της τις εργασίες αρτοποίησης, στο αρτοποιείο του προμηθευτή σε όλα τα στάδια τους. Επίσης, μπορεί να προβαίνει σε δειγματοληψία για εργαστηριακό ή μακροσκοπικό έλεγχο, σε οποιοδήποτε χώρο και χρόνο παρουσία του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του, ο οποίος υπογράφει και το σχετικό πρωτόκολλο δειγματοληψίας. Η αξία των δειγμάτων βαρύνει τον εργολάβο.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

**ΓΙΑ ΤΗΝ
ΑΝΑΘΕΤΟΥΣΑ ΑΡΧΗ**

ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΝΑΔΟΧΟ