

ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ

Από το αριθ.11/14-4-2020 πρακτικό, τακτικής δια περιφοράς συνεδρίασης, της Οικονομικής Επιτροπής Δήμου Ξάνθης

Αριθ. Απόφασης 96**Περίληψη**

Επιλογή διαδικασίας της διαπραγμάτευσης χωρίς προηγούμενη δημοσίευση, έγκριση τεχνικών προδιαγραφών της μελέτης Π3/2020 της διεύθυνσης Κ.Π.Α.Π.Π. , έγκριση όρων διαπραγμάτευσης της μελέτης Π3/2020 της διεύθυνσης Κ.Π.Α.Π.Π. και συγκρότηση τριμελούς επιτροπής διαπραγμάτευσης

Στην Ξάνθη, σήμερα 14 Απριλίου 2020, ημέρα Τρίτη και ώρα έναρξης 09:00 – 12:00 ώρα λήξης, συνήλθε σε τακτική διά περιφοράς συνεδρίαση, η Οικονομική Επιτροπή του Δήμου Ξάνθης, ύστερα από την αριθμ.πρωτ.9320/10-4-2020 έγγραφη πρόσκληση του Προέδρου της, Εμμανουήλ Τσέπελη, Δημάρχου Ξάνθης, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 184 του Ν.4365/2019, το άρθρο 10 της Π.Ν.Π. «Κατεπείγοντα μέτρα αντιμετώπισης των αρνητικών συνεπειών εμφάνισης Κορωνοϊού COVID 19 και της ανάγκης περιορισμού της διάδοσης του», την αριθμ.18318/13-3-2020 εγκύκλιο του ΥΠΕΣ, την αριθμ.40/-31-3-2020 εγκύκλιο του ΥΠΕΣ και το άρθρο 67 του Ν.3852/2010προσαρμοσμένο στις προαναφερόμενες διατάξεις, προκειμένου να συζητηθούν τα παρακάτω θέματα της ημερήσιας διάταξης.

Αφού διαπιστώθηκε νόμιμη απαρτία, γιατί σε σύνολο 9 μελών βρέθηκαν παρόντα 5 μέλη δηλαδή:

ΠΑΡΟΝΤΕΣ

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1. Τσέπελης Εμμανουήλ (Πρόεδρος) | 4. Μπεκίρη Ουγλού Σουά |
| 2. Ελευθεριάδης Απόστολος | 5. Φανουράκης Εμμανουήλ |
| 3. Ζερενίδης Ιωάννης | |

ΑΠΟΝΤΕΣ

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1. Δημαρχόπουλος Χαράλαμπος | 3. Παπαχρόνης Ιωάννης |
| 2. Παπαδόπουλος Κυριάκος | 4. Σταυρακάρας Παναγιώτης |
- (οι οποίοι αν και προσκλήθηκαν, δεν συμμετείχαν στη διά περιφοράς συνεδρίαση)

Ο Πρόεδρος Εμμανουήλ Τσέπελης, κήρυξε την έναρξη της διά περιφοράς συνεδρίασης της Οικονομικής Επιτροπής και αφού εισηγήθηκε το 3^ο θέμα της ημερήσιας διάταξης, έθεσε υπόψη των μελών την αριθμ.πρωτ.9370/10-4-2020 εισήγηση του Αντιδημάρχου Διοικητικών & Οικονομικών Υπηρεσιών, η οποία έχει, ως εξής:

«Έχοντας υπόψη: 1. Τις Π.Ν.Π.(ΦΕΚ Α/55/11-03-2020, Π.Ν.Π.(ΦΕΚ Α/64/14-03-2020, Π.Ν.Π.(ΦΕΚ Α/68/20-03-2020 άρθρο 37 παρ.10, «Κατεπείγοντα μέτρα για την αντιμετώπιση των συνεπειών του κινδύνου διασποράς του κορωνοϊού COVID-19.....» 2. Το άρθρο 206 παρ.1 του Ν.4555/2018: «Δεν απαιτείται απόφαση του δημοτικού συμβουλίου για την εκκίνηση της διαδικασίας ανάθεσης δημόσιας σύμβασης έργου, προμήθειας ή νενικής υπηρεσίας. [...]» 3. Το άρθρο 72 παρ.1 περιπτ.θ και ιδ του Ν.3852/2010. όπως ισχύει: «[...]θ) Αποφασίζει την κατάσταση των όρων. τη σύνταξη των διακηρύξεων. τη διεξάνωγή και κατακύρωση κάθε μορφής δημοπρασιών και διανωνισμών. για ένα. μελέτες. προμήθειες και υπηρεσίες. καθώς και τη συγκρότηση των ειδικών επιτροπών διεξάνωγής και αξιολόγησης από μέλη της ή ειδικούς επιστήμονες. υπαλλήλους του δήμου ή δημόσιους υπαλλήλους. ιδ) Ασκει καθήκοντα αναθέτουσας αρχής για τις συμβάσεις έργων. μελετών. υπηρεσιών και προμηθειών. ανεξαιρέτως προϋπολογισμού πλην των περιπτώσεων που υπάρχουν στην αρμοδιότητα του Δημάρχου για την απευθείας ανάθεση. [...]» 4. Την παρ.2 του άρθρου 32 του Ν.4412/2016: «2.Η διαδικασία με διαπραγμάτευση χωρίς προηγούμενη δημοσίευση μπορεί να χρησιμοποιείται για δημόσιες συμβάσεις έργων, προμηθειών και υπηρεσιών σε οποιαδήποτε από τις κατωτέρω περιπτώσεις: [...] γ) στο μέτρο που είναι απολύτως απαραίτητο, εάν λόγω κατεπείγουσας ανάγκης οφειλόμενης σε γεγονότα απρόβλεπτα για την αναθέτουσα αρχή, δεν είναι δυνατή η τήρηση των προθεσμιών που προβλέπονται για τις ανοικτές, κλειστές ή ανταγωνιστικές διαδικασίες με διαπραγμάτευση. Οι περιστάσεις που επικαλούνται οι αναθέτουσες αρχές για την αιτιολόγηση της κατεπείγουσας ανάγκης δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να απορροούν από δική τους ευθύνη.» 5. Το άρθρο 32Α του Ν.4412/2016: «Εξαιρούνται της υπονομοτικής εφαρμογής των άρθρων 22 παράγραφοι 1. 36. 72 παράγραφος 1 περίπτωση α΄. 79 παράγραφοι 1 έως 4. και 221 παράγραφοι 8 και 9. οι ακόλουθες περιπτώσεις του άρθρου 32: α) όπου η δυνατότητα ανάθεσης περιορίζεται σε έναν προκαθορισμένο συμμετέχοντα. σύμφωνα με την περίπτωση β΄ της παραγράφου 2. με την παράγραφο 3. με την περίπτωση β΄ της παραγράφου 4 και την παράγραφο 6. β) λόγω του επείγοντος χαρακτήρα της ανάθεσης σύμφωνα με την περίπτωση γ΄ της παραγράφου 2. ή γ) λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της συναλλαγής στην περίπτωση προμηθειών που είναι εισηγμένες και ανοιχτές σε γονυατιστήριο ευπορευμάτων σύμφωνα με την περίπτωση γ΄ της παραγράφου 4. Στις περιπτώσεις α΄ και β΄ η διαδικασία διεξάνεται σύμφωνα με τα οριζόμενα στους όρους της πρόσκλησης. όπου υπάρχει και η αξιολόγηση των προσφορών μπορεί να γίνεται σε ενιαίο στάδιο με την ανάθεση της σύμβασης. Στην περίπτωση γ΄ δεν απαιτείται προηγούμενη πρόσκληση και η διαδικασία διεξάνεται με βάση τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της συναλλαγής. Η διαδικασία της διαπραγμάτευσης γίνεται από τριμελές όργανο. το οποίο συγκροτείται από την Αναθέτουσα Αρχή και εισηγείται προς το αποφαινόμενο όργανο για κάθε θέμα που ανακύπτει κατά την ανάθεση της σύμβασης» 5. Το άρθρο 54 παρ.7 του Ν.4412/2016: «Οι τεχνικές προδιαγραφές καθορίζονται και εγκρίνονται πριν την έναρξη της διαδικασίας σύναψης της σύμβασης κατά το άρθρο 61.»

6. Την υπ' αριθ.23/2020 εγκύκλιο του Υπ.Εσωτερικών παρ.2,περ.β «καταγραφή των απόρων και οικονομικά αδυνάτων κατοίκων του δήμου που δεν μπορούν ή δεν επιτρέπεται να μετακινηθούν από τις οικίες τους και αδυνατούν να εξυπηρετηθούν κατά δήλωσή τους» & περ.δ «δωρεάν προσφορά φαρμακευτικής περίθαλψης και ειδών πρώτης ανάγκης στους κατοίκους της περ.β.», 7. Το υπ' αριθ.18919/18-03-2020 έγγραφο του Υπ.Εσωτερικών. 8. Την απόφαση 20210/27-3-2020 του Υπ.Εσωτ.παρ.Β «Με τα ανωτέρω ποσά οι Δήμοι μπορούν να χρηματοδοτήσουν ενέργειες όπως:α)ανάθεση υπηρεσιών απολύμανσης εντός και περίξ καταυλισμών Ρομά, β)....., γ).....,δ)κάθε άλλο πρόσφορο μέτρο που κρίνει ο οικείος ΟΤΑ για τη διαφύλαξη της δημόσιας υγείας εντός και περίξ των καταυλισμών. 9. Το πρωτογενές αίτημα 9336/10-4-2020. 10. Την μελέτη Π3/2020 της διεύθυνσης Κ.Π.Α.Π.Π.11.Τις αποφάσεις ανάληψης υποχρέωσης με αριθμούς 321/2020,337/2020,336/2020. 12. Την ανάγκη συγκρότησης τριμελούς Επιτροπής για την διαδικασία διαπραγμάτευσης χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του αντικειμένου των συμβάσεων προμηθειών, σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν.4412/2016 άρθρο 32 &32Α. 13. Τους υπηρετούντες υπαλλήλους στο Δήμο Ξάνθης.

- Επιλογή της διαδικασίας της διαπραγμάτευσης χωρίς προηγούμενη δημοσίευση σύμφωνα με το άρθρο 32 &32Α του Ν.4412/16 λόγω της κατεπείγουσας ανάγκης για την αντιμετώπιση των συνεπειών του κινδύνου διασποράς του κορωνοϊού COVID-19.

- Έγκριση των τεχνικών προδιαγραφών της μελέτης Π3/2020 της διεύθυνσης Κ.Π.Α.Π.Π.

- Έγκριση όρων διαπραγμάτευσης, σύμφωνα με την οικονομικότερη προσφορά της μελέτης Π3/2020 της διεύθυνσης Κ.Π.Α.Π.Π.

- Συγκρότηση τριμελούς επιτροπής διαπραγμάτευσης. (προκειμένου να συγκροτηθεί τριμελής Επιτροπή για την διαδικασία διαπραγμάτευσης χωρίς προηγούμενη δημοσίευση του αντικειμένου των συμβάσεων προμηθειών, παρακαλούμε να εισηγηθείτε στην Οικονομική Επιτροπή, τον ορισμό υπαλλήλων του Δήμου μας, ως μελών στην Επιτροπή, τους κάτωθι 1.Ζολώτας Αργύριος ως πρόεδρος της επιτροπής με αναπληρωτή την Πανταζόγλου Αθανασία 2.Μπαρμπαλέξη Ευδοκία με αναπληρώτρια την Ντουλοπούλου Μαρία 3.Μαυρομάτη Αικατερίνη με αναπληρωτή τον Μισιρλίδη Παναγιώτη).

Η Επιτροπή θα έχει την εξής αρμοδιότητα:

θα αιτηθεί από τους υποψήφιους αναδόχους την μεγαλύτερη δυνατή έκπτωση επι των τιμών της υπ' αριθ μελέτης Π3/2020 της διεύθυνσης Κ.Π.Α.Π.Π. και θα προτείνει στην Οικονομική Επιτροπή του Δήμου Ξάνθης τον υποψήφιο ανάδοχο ή υποψήφιους αναδόχους ο οποίος ή οι οποίοι θα έχουν προσφέρει την μεγαλύτερη δυνατή έκπτωση επι των τιμών της υπ' αριθ μελέτης Π3/2020 της διεύθυνσης Κ.Π.Α.Π.Π. ανά ομάδα προϊόντων όπως περιγράφονται στην προ αναγραφόμενη μελέτη.

Εισηγούμαι θετικά για τα παραπάνω θέματα».

Τέλος ο Πρόεδρος, κάλεσε τα μέλη να αποφασίσουν σχετικά.

Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ύστερα από διαλογική συζήτηση και ανταλλαγή απόψεων έχοντας υπόψη την εν λόγω εισήγηση,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ ΟΜΟΦΩΝΑ

Α) Την Επιλογή της διαδικασίας της διαπραγμάτευσης χωρίς προηγούμενη δημοσίευση σύμφωνα με το άρθρο 32 &32Α του Ν.4412/16 λόγω της κατεπείγουσας ανάγκης για την αντιμετώπιση των συνεπειών του κινδύνου διασποράς του κορωνοϊού COVID-19.

Β) Την έγκριση των τεχνικών προδιαγραφών της μελέτης Π3/2020 της διεύθυνσης Κ.Π.Α.Π.Π., όπως ακριβώς επισυνάπτεται και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος, της παρούσης απόφασης.

Γ) Την έγκριση των όρων διαπραγμάτευσης, σύμφωνα με την οικονομικότερη προσφορά της μελέτης Π3/2020 της διεύθυνσης Κ.Π.Α.Π.Π.

Δ) Τη συγκρότηση τριμελούς επιτροπής διαπραγμάτευσης, αποτελούμενη από τους υπαλλήλους του Δήμου Ξάνθης: Ζολώτα Αργύριο, ως πρόεδρος της επιτροπής, Μπαρμπαλέξη Ευδοκία και Μαυρομάτη Αικατερίνη, με αντίστοιχους αναπληρωτές τους υπαλλήλους του Δήμου Ξάνθης: Πανταζόγλου Αθανασία, Ντουλοπούλου Μαρία και Μισιρλίδη Παναγιώτη).

Η Επιτροπή θα έχει την εξής αρμοδιότητα:

θα αιτηθεί από τους υποψήφιους αναδόχους την μεγαλύτερη δυνατή έκπτωση επι των τιμών της υπ' αριθ μελέτης Π3/2020 της διεύθυνσης Κ.Π.Α.Π.Π. και θα προτείνει στην Οικονομική Επιτροπή του Δήμου Ξάνθης τον υποψήφιο ανάδοχο ή υποψήφιους αναδόχους ο οποίος ή οι οποίοι θα έχουν προσφέρει την μεγαλύτερη δυνατή έκπτωση επι των τιμών της υπ' αριθ μελέτης Π3/2020 της διεύθυνσης Κ.Π.Α.Π.Π. ανά ομάδα προϊόντων όπως περιγράφονται στην προ αναγραφόμενη μελέτη.

.....
Συντάχθηκε το πρακτικό αυτό και υπογράφηκε όπως ακολουθεί.

Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ο Πρόεδρος
Εμμανουήλ Τσέπελης
(υπογραφή)

Τα μέλη
(Ακολουθούν υπογραφές)

Ακριβές απόσπασμα
Ξάνθη, 14-4-2020
Με εντολή Δημάρχου
Η Γραμματέας της Οικονομικής Επιτροπής
Μαρία Άννα Ανδρέου

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
 ΝΟΜΟΣ ΞΑΝΘΗΣ
 ΔΗΜΟΣ ΞΑΝΘΗΣ
 Διεύθυνση Κ.Π.Α.Π.Π.
 Αριθμ. Μελέτης : Π3/2020

«ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΕΙΔΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΩΝ ΑΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΑΔΥΝΑΤΩΝ ΑΤΟΜΩΝ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΞΑΝΘΗΣ»

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΥ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ **139.344,17** ευρώ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ
 ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Αντικείμενο της σύμβασης
2. Τεχνικές Προδιαγραφές
3. Συγγραφή Υποχρεώσεων

1. Αντικείμενο της σύμβασης

Αντικείμενο της σύμβασης είναι η προμήθεια τροφίμων, ειδών υγιεινής και απολυμαντικών προϊόντων για τις ανάγκες υποστήριξης των ευπαθών ομάδων και οικονομικά αδυνάτων ατόμων του Δήμου Ξάνθης στο πλαίσιο των μέτρων αντιμετώπισης των αρνητικών συνεπειών της εμφάνισης του κορωνοϊού COVID-19 και της ανάγκης περιορισμού της διασποράς του, σύμφωνα με τις κατωτέρω διατάξεις:

1. Της Π.Ν.Π. της 11-03-2020 (ΦΕΚ 55/τ. Α'/11-3-2020) : «Κατεπείγοντα μέτρα αντιμετώπισης των αρνητικών συνεπειών της εμφάνισης του κορωνοϊού COVID-19 και της ανάγκης περιορισμού της διάδοσής του.»
2. Της Π.Ν.Π. της 14-03-2020 (ΦΕΚ 64/τ. Α'/14-3-2020) : «Κατεπείγοντα μέτρα αντιμετώπισης της ανάγκης περιορισμού της διασποράς του κορωνοϊού COVID-19.»
3. Της Π.Ν.Π. της 20-03-2020 (ΦΕΚ 68/τ. Α'/14-3-2020) : «Κατεπείγοντα μέτρα για την αντιμετώπιση των συνεπειών του κινδύνου διασποράς του κορωνοϊού COVID-19, τη στήριξη της κοινωνίας και της επιχειρηματικότητας και τη διασφάλιση της ομαλής λειτουργίας της αγοράς και της δημόσιας διοίκησης.»
4. Της υπ' αριθ. πρωτ. 18209/13-03-2020 Απόφασης του Γενικού Διευθυντή Οικονομικών Τοπικής Αυτοδιοίκησης και Αναπτυξιακής Πολιτικής: «Έκτακτη κατανομή ποσού 10.770.000,00€, από τους Κεντρικούς Αυτοτελείς Πόρους έτους 2020 στους Δήμους της Χώρας, προς κάλυψη αναγκών για την αποφυγή της διάδοσης του κορωνοϊού COVID-19.» (ΑΔΑ Ψ0Γ646ΜΤΛ6-Τ3Σ)
5. Της υπ' αριθ. πρωτ. 20210/27-03-2020 Απόφασης του Γενικού Διευθυντή Οικονομικών Τοπικής Αυτοδιοίκησης και Αναπτυξιακής Πολιτικής: «Έκτακτη κατανομή ποσού 2.255.000,00 €, από τους Κεντρικούς Αυτοτελείς Πόρους έτους 2020 σε Δήμους της Χώρας, προς κάλυψη αναγκών για την αποφυγή της διάδοσης του κορωνοϊού COVID-19 σε οικισμούς και καταυλισμούς Ρομά. (ΑΔΑ ΨΗΛΒ46ΜΤΛ6-ΕΙΖ)
6. Της υπ' αριθ. πρωτ. 21102/01-04-2020 Απόφασης του Γενικού Διευθυντή Οικονομικών Τοπικής Αυτοδιοίκησης και Αναπτυξιακής Πολιτικής: «Συμπληρωματική έκτακτη κατανομή ποσού 200.000,00€ από τους Κεντρικούς Αυτοτελείς Πόρους έτους 2020 στο Δήμο Ξάνθης Νομού Ξάνθης, προς κάλυψη αναγκών για την αποφυγή της διάδοσης του κορωνοϊού COVID-19.» (ΑΔΑ 90ΘΜ46ΜΤΛ6-641)
7. Της υπ' αριθ. 23/17-03-2020 Εγκυκλίου του Υπ. Εσωτερικών: «Ενίσχυση δημοτικών δομών κοινωνικής πολιτικής και αλληλεγγύης - Απασχόληση προσωπικού ΟΤΑ και νομικών προσώπων αυτών κατά τη διάρκεια λήψης μέτρων αποφυγής και περιορισμού της διάδοσης του κορωνοϊού - COVID 19» .
8. Της υπ' αριθ. 18919/18-03-2020 διευκρινιστικής εγκυκλίου του ΥΠ.ΕΣ. επί της υπ' αριθμ. 23 Εγκυκλίου του ΥΠ.ΕΣ [ΑΔΑ: ΩΧ8Γ46ΜΤΛ6-502].

Η μελέτη περιλαμβάνει το σύνολο των γενικών και ειδικών απαιτήσεων για την προμήθεια των τροφίμων, ειδών υγιεινής και απολυμαντικών προϊόντων των παρακάτω πινάκων. Στο σχεδιασμό των απαιτήσεων έχουν ληφθεί υπόψη ο εκτιμώμενος αριθμός των απόρων και οικονομικά αδυνάτων ατόμων και τα χαρακτηριστικά τους, όπως ο αριθμός των μελών της οικογένειάς τους, οι ηλικίες τους, κλπ.

Η **προμήθεια τροφίμων** προορίζεται για την κάλυψη βασικών αναγκών των ωφελούμενων του προγράμματος «Βοήθεια στο σπίτι» Δήμου Ξάνθης, του Διευρυμένου Κέντρου Κοινότητας με Παράρτημα ΡΟΜΑ Δήμου Ξάνθης και του προγράμματος του Ε.Ε.Α. (Ελάχιστο Εγγυημένο Εισόδημα) που βρίσκονται σε οικονομική αδυναμία.

Όλα τα είδη είναι διατροφικά αξιολογημένα και καλύπτουν τις βασικές διατροφικές ανάγκες διαβίωσης των απόρων και οικονομικά αδυνάτων ατόμων του Δήμου Ξάνθης με τεχνικές προδιαγραφές που αναφέρονται παρακάτω.

Τα προς προμήθεια είδη τροφίμων είναι 12 και κατατάσσονται στις ακόλουθες ομάδες με τους αντίστοιχους κωδικούς του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV) :

ΟΜΑΔΑ Α

A/A	ΕΙΔΗ	CPV
1	ΡΥΖΙ	15614100-6
2	ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	15612100-2

ΟΜΑΔΑ Β

A/A	ΕΙΔΗ	CPV
1	ΦΑΣΟΛΙΑ	03221210-1
2	ΦΑΚΕΣ	03212211-2

ΟΜΑΔΑ Γ

A/A	ΕΙΔΗ	CPV
1	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ	15851100-9
2	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ	15851100-9
3	ΖΑΧΑΡΗ	15831200-4
4	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ	15821110-3
5	ΑΛΑΤΙ	15872400-5

ΟΜΑΔΑ Δ

A/A	ΕΙΔΗ	CPV
1	ΓΑΛΑ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ	15511210-8

ΟΜΑΔΑ Ε

A/A	ΕΙΔΗ	CPV
1	ΠΕΛΤΕΣ	15331427-6

ΟΜΑΔΑ ΣΤ

A/A	ΕΙΔΗ	CPV
1	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ	15411110-6

Η προμήθεια ειδών υγιεινής προορίζεται για την κάλυψη βασικών αναγκών των ωφελούμενων του προγράμματος «Βοήθεια στο σπίτι» Δήμου Ξάνθης, του Διευρυμένου Κέντρου Κοινότητας με Παράρτημα ΡΟΜΑ Δήμου Ξάνθης και του προγράμματος του Ε.Ε.Α. (Ελάχιστο Εγγυημένο Εισόδημα) που βρίσκονται σε οικονομική αδυναμία, καθώς και των κατοίκων που διαβιούν σε καταυλισμούς ΡΟΜΑ εντός των διοικητικών ορίων του Δήμου Ξάνθης, σύμφωνα με την υπ' αριθ. πρωτ. 20210/27-03-2020 Απόφαση του Γενικού Διευθυντή Οικονομικών Τοπικής Αυτοδιοίκησης και Αναπτυξιακής Πολιτικής: «Έκτακτη κατανομή ποσού 2.255.000,00 €, από τους Κεντρικούς Αυτοτελείς Πόρους έτους 2020 σε Δήμους της Χώρας, προς κάλυψη αναγκών για την αποφυγή της διάδοσης του κορονοϊού COVID-19 σε οικισμούς και καταυλισμούς Ρομά. (ΑΔΑ ΨΗΛΒ46ΜΤΛ6-ΕΙΖ)

Όλα τα είδη είναι αξιολογημένα και καλύπτουν τις βασικές ανάγκες υγιεινής των απόρων οικονομικά αδυνάτων ατόμων και ευπαθών ομάδων του Δήμου Ξάνθης με τεχνικές προδιαγραφές που αναφέρονται παρακάτω. Τα προς προμήθεια είδη υγιεινής είναι 9 και κατατάσσονται στις ακόλουθες ομάδες με τους αντίστοιχους κωδικούς του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV) :

ΟΜΑΔΑ Ζ

A/A	ΕΙΔΗ	CPV
1	ΥΓΡΟ ΚΡΕΜΟΣΑΠΟΥΝΟ	33741100-7
2	ΣΑΜΠΟΥΑΝ	33711610-6
3	ΑΝΤΙΣΗΠΤΙΚΟ ΧΕΡΙΩΝ	33741300-9
4	ΧΑΡΤΙ ΥΓΕΙΑΣ	33761000-2
5	ΧΑΡΤΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	33760000-5

ΟΜΑΔΑ Η

A/A	ΕΙΔΗ	CPV
1	ΧΛΩΡΙΝΗ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ	39830000-9
2	ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΥΓΡΟ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ	39831200-8
3	ΣΚΟΝΗ ΠΛΥΣΙΜΑΤΟΣ ΡΟΥΧΩΝ	39831200-8
4	ΥΓΡΟ ΠΙΑΤΩΝ	39831200-8

Η προμήθεια απολυμαντικών προϊόντων προορίζεται για την κάλυψη βασικών αναγκών καθαριότητας των κάδων απορριμμάτων και των δημοσίων χώρων για την απομάκρυνση των ρύπων, την απολύμανση και την απόσμησή τους. Το είδος πρέπει να είναι αξιολογημένο και να καλύπτει τις τεχνικές προδιαγραφές που αναφέρονται παρακάτω. Το προς προμήθεια είδος είναι 1 και κατατάσσεται στον ακόλουθο κωδικό του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV) :

ΟΜΑΔΑ Θ

A/A	ΕΙΔΗ	CPV
1	ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΟ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ ΚΑΔΩΝ	24455000-8

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

ΟΜΑΔΑ Α

A/A	ΠΡΟΙΟΝΤΑ	M/M	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ M/M	ΣΥΝΟΛΟ ΣΕ €	ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΡΥΖΙ 500gr	TMX	7000	0,94	6.580,00	13%	855,40	7.435,40
2	ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΗΣ 1000gr	Kg	7000	0,69	4.830,00	13%	627,90	5.457,90
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Α				11.410,00		1.483,30	12.893,30

ΟΜΑΔΑ Β

A/A	ΠΡΟΙΟΝΤΑ	M/M	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ M/M	ΣΥΝΟΛΟ ΣΕ €	ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΦΑΣΟΛΙΑ 500gr	TMX	3500	1,23	4.305,00	13%	559,65	4.864,65
2	ΦΑΚΕΣ 500gr	TMX	3500	1,00	3.500,00	13%	455,00	3.955,00
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Β				7.805,00		1.014,65	8.819,65

ΟΜΑΔΑ Γ

A/A	ΠΡΟΙΟΝΤΑ	M/M	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ M/M	ΣΥΝΟΛΟ ΣΕ €	ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 500gr	TMX	3500	0,48	1.680,00	13%	218,40	1.898,40
2	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ 500gr	TMX	3500	0,76	2.660,00	13%	345,80	3.005,80
3	ΖΑΧΑΡΗ 1000gr	Kg	7000	0,43	3.010,00	13%	391,30	3.401,30
4	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ	3TMX	7000	1,45	10.150,00	13%	1.319,50	11.469,50
5	ΑΛΑΤΙ 500gr	TMX	7000	0,45	3.150,00	13%	409,50	3.559,50
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Γ				20.650,00		2.684,50	23.334,50

ΟΜΑΔΑ Δ

A/A	ΠΡΟΙΟΝΤΑ	M/M	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ M/M	ΣΥΝΟΛΟ ΣΕ €	ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΓΑΛΑ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ 1lt	TMX	14000	0,95	13.300,00	13%	1.729,00	15.029,00
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Δ				13.300,00		1.729,00	15.029,00

ΟΜΑΔΑ Ε

A/A	ΠΡΟΙΟΝΤΑ	M/M	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ M/M	ΣΥΝΟΛΟ ΣΕ €	ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΠΕΛΤΕΣ 410gr	TMX	7000	1,03	7.210,00	13%	937,30	8.147,30
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ε				7.210,00		937,30	8.147,30

ΟΜΑΔΑ ΣΤ

A/A	ΠΡΟΙΟΝΤΑ	M/M	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ M/M	ΣΥΝΟΛΟ ΣΕ €	ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ 1000ml	lt	7000	3,63	25.410,00	13%	3.303,30	28.713,30
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ ΣΤ				25.410,00		3.303,30	28.713,30

ΟΜΑΔΑ Ζ

A/A	ΠΡΟΙΟΝΤΑ	M/M	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ M/M	ΣΥΝΟΛΟ ΣΕ €	ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΥΓΡΟ ΚΡΕΜΟΣΑΠΟΥΝΟ 1lt ΜΕ ΑΝΤΛΙΑ	TMX	1200	4,16	4.992,00	6%	299,52	5.291,52
2	ΣΑΜΠΟΥΑΝ 1000ml	TMX	1930	3,20	6.176,00	6%	370,56	6.546,56
3	ΑΝΤΙΣΗΠΤΙΚΟ ΧΕΡΙΩΝ 410ml	TMX	1200	4,20	5.040,00	6%	302,40	5.342,40
4	ΧΑΡΤΙ ΥΓΕΙΑΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ 8TMX	TMX	1200	3,58	4.296,00	24%	1.031,04	5.327,04
5	ΧΑΡΤΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ 2TMX	TMX	1200	1,70	2.040,00	24%	489,60	2.529,60
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Ζ				22.544,00		2.493,12	25.037,12

ΟΜΑΔΑ Η

A/A	ΠΡΟΙΟΝΤΑ	M/M	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ M/M	ΣΥΝΟΛΟ ΣΕ €	ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΧΛΩΡΙΝΗ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ 750ml	TMX	1200	0,70	840,00	6%	50,40	890,40
2	ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΥΓΡΟ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ 1000ml	TMX	2200	1,20	2.640,00	24%	633,60	3.273,60
3	ΣΚΟΝΗ ΠΛΥΣΙΜΑΤΟΣ ΡΟΥΧΩΝ 1000gr	TMX	1200	1,63	1.956,00	24%	469,44	2.425,44
4	ΥΓΡΟ ΠΙΑΤΩΝ 1000ml	TMX	1820	1,70	3.094,00	24%	742,56	3.836,56
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Η				8.530,00		1.896,00	10.426,00

ΟΜΑΔΑ Θ

A/A	ΠΡΟΙΟΝΤΑ	M/M	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ M/M	ΣΥΝΟΛΟ ΣΕ €	ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΟ ΚΑΔΩΝ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ	ΛΙΤΡΑ	2000	2,80	5.600,00	24%	1.344,00	6.944,00
	ΣΥΝΟΛΟ ΟΜΑΔΑΣ Θ				5.600,00		1.344,00	6.944,00

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΡΓΟΥ

A/A	ΠΡΟΙΟΝΤΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΣΕ €	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
	ΟΜΑΔΑ Α	11.410,00	1.483,30	12.893,30
	ΟΜΑΔΑ Β	7.805,00	1.014,65	8.819,65

	ΟΜΑΔΑ Γ	20.650,00	2.684,50	23.334,50
	ΟΜΑΔΑ Δ	13.300,00	1.729,00	15.029,00
	ΟΜΑΔΑ Ε	7.210,00	937,30	8.147,30
	ΟΜΑΔΑ ΣΤ	25.410,00	3.303,30	28.713,30
	ΟΜΑΔΑ Ζ	22.544,00	2.493,12	25.037,12
	ΟΜΑΔΑ Η	8.530,00	1.896,00	10.426,00
	ΟΜΑΔΑ Θ	5.600,00	1.344,00	6.944,00
	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΡΓΟΥ	122.459,00	16.885,17	139.344,17

Η δαπάνη του έργου θα βαρύνει τους κατωτέρω ΚΑΕ του προϋπολογισμού οικ. έτους 2020 ως εξής:
Κ.Α. 02.15.6495.05 με τίτλο: «Δαπάνες για προμήθειες υλικού παροχής μέσων προστασίας εργαζομένων και λοιπών συναφών υπηρεσιών για την αντιμετώπιση της κατεπείγουσας ανάγκης λήψης μέτρων αποφυγής διάδοσης του κορωνοϊού (Covid-19)»

Κ.Α. 02.15.6495.06 με τίτλο: «Δαπάνες για προμήθειες υλικού παροχής μέσων προστασίας εργαζομένων και λοιπών συναφών υπηρεσιών για την αντιμετώπιση της κατεπείγουσας ανάγκης λήψης μέτρων αποφυγής διάδοσης του κορωνοϊού (Covid-19) σε οικισμούς και καταυλισμούς ΡΟΜΑ»

2.ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Τα προϊόντα πρέπει να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004) και λαμβάνοντας υπόψη τις προδιαγραφές που αναφέρονται στον Καν. 609/2013, όπως κατά περίπτωση έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν, να έχουν λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Υ1/Γ.Π.47813.από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ) και να τηρούν τις απαιτήσεις των κριτηρίων ασφάλειας για *Listeriamonocytogenes* και *Enterobactersakazakii* όπως ορίζεται στον Καν. 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων σε τρόφιμα.

Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της Ευρωπαϊκής και Εθνικής νομοθεσίας (Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013 και Κ.Τ.Π.). Τα προϊόντα πρέπει να φέρουν ημερομηνία «ανάλωσης έως» σύμφωνα με όσα ορίζονται στις προδιαγραφές. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη Ευρωπαϊκή και Εθνική νομοθεσία. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες. Τα προϊόντα δεν πρέπει να παρουσιάζουν σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων πρέπει να είναι άψογα, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών, να μην έχουν υποστεί μεταβολή όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή τους.

Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

Τέλος, όλα τα προϊόντα, εκτός από το γάλα μακράς διάρκειας, θα πρέπει να έχουν ημερομηνία λήξης τουλάχιστον έξι (6) μήνες από την υπογραφή της σχετικής σύμβασης

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η σύνθεση των τροφίμων να είναι τέτοια ώστε να ενδείκνυται, να ικανοποιεί τις διατροφικές απαιτήσεις και να είναι κατάλληλη για τα πρόσωπα για τα οποία προορίζεται σύμφωνα με τα γενικώς αποδεκτά επιστημονικά δεδομένα. Τα προϊόντα δεν πρέπει να περιέχουν καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να θέτει σε κίνδυνο την υγεία των προσώπων για τα οποία προορίζεται.

Το τρόφιμο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας περί υπολειμματικότητας σε χρήση φυτοφαρμάκων (Κανονισμός (ΕΕ) 609/2013).

Το τρόφιμο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (π.χ. βαρέα μέταλλα, υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, κατάλοιπα κτηνιατρικών προϊόντων και αντιμικροβιακών παραγόντων, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs) (Καν. 1881/2006).

Η χρήση των προσθέτων υλών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 1333/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει και της λοιπής κείμενης εθνικής νομοθεσίας.

ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. ΡΥΖΙ ΚΑΡΟΛΙΝΑ

«Ρύζι» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού «Ορυζα» (ORYZA SATIVA) και διατίθενται στο εμπόριο ως αναποφλοιώτο (PADDY) ή ως αποφλοιωμένο (CARED) ή ως κατεργασμένο (RIZ USINE). (Άρθρο 101, ΚΤΠ)

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του ρυζιού θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Το ρύζι θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά, σύμφωνα με την Απόφαση (2006/601/ΕΚ) και την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.
- Να μην είναι «ρύζι β' ποιότητας» ή «ρύζι γ' ποιότητας» σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) άρθρο 101.
- Να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μηχανικά μέσα σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Να είναι στιλβωμένο μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τρόπον, ώστε μετά την επεξεργασία να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τις μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες ποικιλίες ρυζιού τύπου Καρολίνα, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Να διατίθεται στην κατανάλωση αυτούσιο. Η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της στην κατανάλωση ως ανώτερη ποιότητα, θεωρείται νοθεία, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι εύγευστο και αρωματικό, χαρακτηριστικό του είδους.
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

- Το ρύζι θα πρέπει να είναι μεσόσπερμο, δηλαδή το μήκος των κόκκων να είναι μεγαλύτερο από 5,2mm και μικρότερο ή ίσο με 6,0mm και του οποίου ο λόγος μήκος /πλάτος να είναι μικρότερος του 3, σύμφωνα με Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1785/2003.
- Να μην παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λπ., σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί ως και κάθε αδρανής ύλη, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5%, από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατώτερου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101. Θραυσμένοι κόκκοι μεγέθους μεγαλύτερου των 3/4 του ακεραίου κόκκου, θεωρούνται ως ακέραιοι.
- Να είναι λευκού χρώματος, χαρακτηριστικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5%.
- Να μην περιέχει ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις κόκκους σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Να μην περιέχει κόκκους άωρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 2% κατά βάρος, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Το ρύζι θα πρέπει να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή έως 16%, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (βαρέα μέταλλα - Καν. 1881/2006).
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί ανώτατων ορίων καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005).

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

Το ρύζι θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Συσκευασία

Το ρύζι θα πρέπει να διατίθεται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους 500 gr ±10%.

Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην εμφανίζει διαρροές.

Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλης αντοχής και βάρους για παλετοποίηση.

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

- Επί του περιέκτη θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (είδος και κατηγορία).
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια
- Ένδειξη σχετικά με την ελάχιστη διατηρησιμότητα με τη φράση «ανάλωση έως» ή «ανάλωση κατά προτίμηση πριν το τέλος» και με τη μορφή (Ημέρα/ Μήνας/Έτος) ή (Μήνας/ Έτος).

- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης

- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).

- Η χώρα καταγωγής ή ο ακριβής τόπος προέλευσης

- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

- Η ποιότητα του ρυζιού, σύμφωνα με το άρθρο 101 του ΚΤΠ.

- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.

- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.

- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

- Ο αριθμός της σύμβασης.

Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με το ρύζι θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

2. ΞΕΡΑ ΦΑΣΟΛΙΑ

Τα ξερά φασόλια χαρακτηρίζονται ως «Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης», όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Η ονομασία "Ξερά Φασόλια" αποδίδεται σε αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού φασόλιος (*Phaseolus vulgaris*) της οικογένειας των ψυχανθών (*Leguminosae*).

Τα φασόλια ταξινομούνται σύμφωνα με το μέγεθος και τη μορφή τους σε κατηγορίες σύμφωνα με την ΚΥΑ 37227/87, όπως αυτή ισχύει.

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των φασολιών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

- Τα φασόλια θα πρέπει να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

- Να είναι καθαρισμένα με κοσκίνισμα ή με χειροδιαλογή.

- Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας.

- Κατά τον βρασμό με νερό πρέπει να παρουσιάζουν ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χαρακτηριστικούς του είδους.

- Να έχουν χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

- Τα φασόλια, ως προς το μέγεθος τους, θα είναι μεσόσπερμα (μέτρια).

- Τα φασόλια θα πρέπει να έχουν κόκκους ακέραιους, ώριμους, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα.

- Τα φασόλια θα πρέπει να είναι μαλακά και αλευρώδη και το εξωτερικό τους χρώμα να είναι λευκό.

- Οι κόκκοι των φασολιών να είναι σφαιροειδής, κυλινδρικοί ή πλατείς, χαρακτηριστικοί του είδους.
- Τα φασόλια πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζουν καμία αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.
- Τα φασόλια πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένα κάθε ξένης προσμίξεως, που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ. απαλλαγμένα τελείως αυτών σε περίπτωση, που φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένα».
- Δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Τα φασόλια θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.).
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των φασολιών θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας (ΚΥΑ 37227/87).
- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των φασολιών στους 1050C, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 14%.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

- Τα φασόλια θα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Συσκευασία

- Τα φασόλια θα πρέπει να διατίθενται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους περιεχομένου 0,5 κιλού \pm 10%.
- Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην εμφανίζει διαρροές.
- Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλης αντοχής και βάρους για παλετοποίηση.

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του άρθρου 6 της 37227/87 ΚΥΑ.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί του περιέκτη θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία του οσπρίου και η κατηγορία του.
- Η χώρα καταγωγής ή ο ακριβής τόπος προέλευσης (προκειμένου για ελληνικά φασόλια).
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα. Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τα φασόλια θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

3. ΦΑΚΗ

Η φακή χαρακτηρίζεται ως «Διατηρημένο με ξήρανση τρώσιμο φυτικής προέλευσης», όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Η ονομασία φακή (LENS CULINARIS) αποδίδεται σε αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών (Leguminosae). Εμφανίζεται με διάφορα χρώματα (πράσινη, καφέ, κόκκινη). Οι ποικιλίες φακής ταξινομούνται σύμφωνα με το μέγεθος και το σχήμα των κόκκων, στις εξής κατηγορίες: μεγαλόσπερμες (πλατιές ή χοντρές), μεσόσπερμες, μικρόσπερμες (ψιλές).

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά της φακής θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Η φακή θα πρέπει να έχει παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η φακή θα πρέπει να είναι καθαρισμένη με κοσκίνισμα ή με χειροδιαλογή.
- Η φακή να είναι απαλλαγμένη από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζει καμία αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.
- Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας.
- Κατά τον βρασμό με νερό η φακή θα πρέπει να παρουσιάζει ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χαρακτηριστικούς του είδους.
- Η φακή θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

- Η φακή θα πρέπει να έχει κόκκους ακέραιους, ώριμους, καφέ χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς σπές από έντομα.
- Οι κόκκοι της φακής δεν πρέπει να είναι ξεροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου να μην είναι φαιό (σταχτί, γκριζο).
- Οι κόκκοι της φακής πρέπει να έχουν ομοιόμορφο σχήμα, χαρακτηριστικό του είδους.
- Η φακή θα πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένη από κάθε ξένη πρόσμιξη, που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφυωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ., απαλλαγμένη τελείως αυτών σε περίπτωση, που φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένη».
- Δεν επιτρέπεται να περιέχει κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Η φακή θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.).
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της φακής θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας (ΚΥΑ 37227/87).
- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες της φακής στους 1050C, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 14%.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

- Η φακή πρέπει να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Συσκευασία

- Η φακή θα πρέπει να διατίθεται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους περιεχομένου 0,5 κιλού ± 10%.
- Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην εμφανίζει διαρροές.
- Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλης αντοχής και βάρους για παλετοποίηση.

Επιστημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του άρθρου 6 της 37227/87 ΚΥΑ.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί του περιέκτη θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία του οσπρίου και η κατηγορία του.
- Η χώρα καταγωγής ή ο ακριβής τόπος προέλευσης (προκειμένου για ελληνικές φακές).

- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
 - Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
 - Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
 - Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
 - Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
 - Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα. Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας
- Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία
- Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:
- Η επωνυμία του αναδόχου.
 - Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
 - Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
 - Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
 - Ο αριθμός της σύμβασης.
- Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς
- Οι συσκευασίες με τις φακές θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.
- Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

4. ΖΥΜΑΡΙΚΑ (ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ)

«Ζυμαρικά» χαρακτηρίζονται προϊόντα που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι ή άλευρο ολικής άλεσης μακαρονοποιίας από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη, και ξηραίνονται σε ειδικούς θαλάμους με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα, χωρίς ψήσιμο. (Άρθρο 115, ΚΤΠ).

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των ζυμαρικών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Τα ζυμαρικά πρέπει να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι κατηγορίας «Σπαγγέτι Νο 6».
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- Όταν βράζονται με νερό πρέπει να διογκούνται τουλάχιστον στο διπλάσιο, να μην διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%, να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή και το υγρό βρασμού πρέπει να είναι κατά το δυνατόν διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή ισχυρή όξινη γεύση.
- Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η προσθήκη συντηρητικών.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων στα ξηρά ζυμαρικά.

- Τα ζυμαρικά θα πρέπει να έχουν χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

- Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι αμιγή, καθαρά και απαλλαγμένα από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις.
- Το σχήμα των ζυμαρικών θα πρέπει να είναι χαρακτηριστικό της κατηγορίας τους (Σπαγγέτι Νο 6).
- Τα ζυμαρικά δε θα πρέπει να έχουν μαύρα στίγματα, δε θα πρέπει να είναι παραμορφωμένα ή επιφανειακά ραγισμένα και η επιφάνειά τους δε θα πρέπει να έχει εξογκώματα ή άλλες ανωμαλίες.
- Απαγορεύεται η προσφορά στην κατανάλωση ζυμαρικών, που εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή που έχουν σκώληκες ή ακάρεα.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Τα ζυμαρικά θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα, αφλατοξίνες κ.ά.).
- Η χρήση των προσθέτων υλών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1333/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Τα ζυμαρικά θα πρέπει να έχουν υγρασία και πτητικές στους 1050C ουσίες, κατ' ανώτατο όριο 12,5% για τη θερινή περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και 13,5% για τη χειμερινή περίοδο από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 15 Ιουνίου.

• Η οξύτητα των ζυμαρικών δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη των 10 βαθμών οξύτητος ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

• Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Συσκευασία

• Τα ζυμαρικά θα πρέπει να διατίθεται σε διαφανής, ανακυκλώσιμους πλαστικούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους 500 gr \pm 10%.

• Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

• Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια, να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες και να μην εμφανίζει διαρροές.

• Οι προσυσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

• Επισημάνσεις

• Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

• Επί του περιέκτη θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

• Η ονομασία του τροφίμου (είδος και κατηγορία).

• Ο κατάλογος των συστατικών.

• Τα αλλεργιογόνα που περιέχονται ή που μπορεί να περιέχονται.

• Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.

• Ένδειξη σχετικά με την ελάχιστη διατηρησιμότητα με τη φράση «ανάλωση έως» ή «ανάλωση κατά προτίμηση πριν το τέλος» και με τη μορφή (Ημέρα/ Μήνας/Έτος) ή (Μήνας/ Έτος).

• Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης

• Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).

• Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

• Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

• Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

• Η επωνυμία του αναδόχου.

• Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.

• Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.

• Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

• Ο αριθμός της σύμβασης.

Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τα μακαρόνια θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να τηρούνται και κατά τη μεταφορά.

5. ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ

Θα είναι παρασκευασμένα 100% από σιμιγδάλι σκληρού σίτου.

Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των ζυμαρικών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας. Τα υπό προμήθεια ζυμαρικά θα πρέπει να είναι κατηγορίας «Κριθαράκι μέτριο» και να έχουν χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι αμιγή, χωρίς σπασίματα, υγιή, καθαρά, απαλλαγμένα από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις και δε θα πρέπει να έχουν μαύρα στίγματα, δε θα πρέπει να είναι παραμορφωμένα ή επιφανειακά ραγισμένα και η επιφάνειά τους δε θα πρέπει να έχει εξογκώματα ή άλλες ανωμαλίες.

Τα ζυμαρικά θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε διάφανους, πλαστικούς περιέκτες, κατάλληλους για επαφή με τρόφιμα και καθαρού περιεχομένου 500γρ +/- 10% σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

• Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Ο αριθμός της σύμβασης.

Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με το κριθαράκι θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να τηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6. ΓΑΛΑ ΥΠΕΡΥΨΗΛΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (UHT)

Γάλα υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT) είναι το θερμικά επεξεργασμένο γάλα, το οποίο έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος, που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας (τουλάχιστον +135οC επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο) και τη συσκευασία, υπό ασηπτικές συνθήκες, σε αδιαφανή δοχεία ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές (ΚΤΠ άρθρο 80).

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

Γενικά Χαρακτηριστικά

• Το γάλα υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT) θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

• Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004) και να συμμορφώνεται πλήρως με το άρθρο 80 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του γάλακτος UHT.

• Η κατά βάρος περιεκτικότητα του σε λιπαρά να είναι τουλάχιστον 3,5% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 8,5%.

• Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του, διατηρημένο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (εκτός ψυγείου).

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

• Το γάλα υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT) πρέπει να είναι ομοιογενές.

• Να έχει χρώμα λευκό ή υπόλευκο.

• Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

• Δεν πρέπει να παρουσιάζει κροκιδώση ή πήξη του περιεχομένου, ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.

• Δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση.

• Οι οργανοληπτικοί του χαρακτήρες πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.

• Να έχει τη χαρακτηριστική οσμή του γάλακτος

• Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση.

• Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

• Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του γάλακτος UHT (ολική οξύτητα, pH, χρωστικές, πρόσθετα, προσθήκη βιταμινών κ.λ.π.), θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

• Το γάλα UHT θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, κατάλοιπα κτηνιατρικών προϊόντων και αντιμικροβιακών παραγόντων, βαρέα μέταλλα, κασσίτερος, διοξίνες, μυκοτοξίνες κ.ά.)

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

• Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας.

Συσκευασία

- Το γάλα UHT θα πρέπει να είναι συσκευασμένο υπό ασηπτικές συνθήκες σε κλειστά αδιαφανή ανακυκλώσιμα δοχεία (προσυσκευασία) περιεχομένου καθαρής ονομαστικής ποσότητας 1 λίτρου και σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική.
- Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις), να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις, παραμορφώσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.
- Οι προσυσκευασίες του γάλακτος θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια ή χαρτοτελάρια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία του προϊόντος («Γάλα UHT» ή «UHT»).
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η καθαρή ποσότητα του γάλακτος εκφραζόμενη σε λίτρα (l).
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Περιεκτικότητα σε λιπαρά.
- Η Διαθρεπτική Επισήμανση.
- Αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται.
- Το είδος της θερμικής επεξεργασίας που έχει υποστεί και η ημερομηνία της θερμικής επεξεργασίας.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

- Ο αριθμός της σύμβασης.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης (Γάλα UHT).
- Ο αριθμός των συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενη σε όγκο.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

7. ΖΑΧΑΡΗ

«Ζάχαρη ή λευκή ζάχαρη» χαρακτηρίζεται η καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας (Άρθρο 64, ΚΤΠ).

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά της ζάχαρης θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Η ζάχαρη θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Η ζάχαρη θα πρέπει να είναι λευκή, με κρυστάλλους ομοιογενούς κοκκομετρικής σύστασης, χωρίς συσσωματώματα.
- Η ζάχαρη θα πρέπει να ρέει ελεύθερα.

- Η ζάχαρη θα πρέπει να μην περιέχει ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.
- Η ζάχαρη θα πρέπει να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή.
- Η γεύση της να είναι αποκλειστικά και σαφώς γλυκιά.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της ζάχαρης θα πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Η ζάχαρη θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.).
- Η περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς να είναι τουλάχιστον 99,7% κατά βάρος σε ξηρά κατάσταση.
- Η μέγιστη περιεκτικότητα σε ιμβερτοσάκχαρο να είναι 0,04% κατά βάρος.
- Οι μέγιστες απώλειες κατά την ξήρανση να είναι 0,06% κατά βάρος.
- Η περιεκτικότητα σε τέφρα είναι κατ' ανώτατο όριο 15%.
- Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙΙΙ Τμήμα Β του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων Ε220, Ε221, Ε222, Ε223, Ε224, Ε226, Ε227, Ε228 και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης, εκφραζόμενο ως SO₂ 10 mg/kg.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.
- Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

- Η ζάχαρη πρέπει να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Συσκευασία

- 3.1. Η ζάχαρη θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κλειστούς, χάρτινους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού ονομαστικού βάρους περιεχομένου 1kg.
- 3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- 3.3. Η προσυσκευασία δε θα πρέπει να είναι ανοιγμένη ή φθαρμένη και δε θα πρέπει να εμφανίζει διαρροές.
- 3.4. Οι προσυσκευασίες της ζάχαρης θα πρέπει να παραδίδονται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια ή περιτυλιγμένες ανά 10 ή 12 τεμάχια με φιλμ υψηλής συρρίκνωσης (shrink film) (δευτερογενής συσκευασία). Οι δευτερογενείς συσκευασίες θα παραδίδονται κατάλληλα παλετοποιημένες.

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του άρθρου 11 του ΚΤΠ.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τη ζάχαρη θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να τηρούνται και κατά τη μεταφορά.

8. ΠΕΛΤΕΣ

Η ποιότητα και τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του τοματοπολλτού και οι εγκαταστάσεις παραγωγής θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας..

Ο τοματοπολλτός θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

Ο τοματοπολλτός, μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει να έχει πολτώδη και ομογενή σύσταση και χρώμα ανοιχτό ερυθρό μέχρι ερυθροφαίο και δε θα πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

Ο τοματοπολλτός πρέπει να είναι απαλλαγμένος από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνεται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα τραχιά μέρη της τομάτας, σκώληκες, έντομα, προνύμφες κ.λ.π. Γενικά ο τοματοπολλτός πρέπει να έχει καλή γεύση, χαρακτηριστική ενός κατάλληλα μεταποιημένου προϊόντος. Ο τοματοπολλτός θα είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης, με στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 28% και 36% αντίστοιχα. Ο τοματοπολλτός θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε λευκοσιδηρά δοχεία καθαρού βάρους περιεχομένου 410gr+/- 10% γραμμαρίων, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα τα οποία θα φέρουν σύστημα εύκολου ανοίγματος ή και πλαστικό καπάκι..

Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τον τοματοπολλτό θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να τηρούνται και κατά τη μεταφορά.

9. ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

Ως «άλευρο σίτου» ή απλώς «άλευρο» νοείται αποκλειστικά και μόνο το προϊόν της άλεσης υγιούς σίτου βιομηχανικά καθαρισμένου από κάθε ανόργανη ή οργανική ουσία. (ΚΤΠ άρθρο 104).

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του αλεύρου θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

- Το αλεύρι θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

- Η επεξεργασία της πρώτης ύλης (σιτάρι) πρέπει να είναι σύμφωνη προς τα καθοριζόμενα από τις σχετικές διατάξεις του ΚΤΠ (άρθρο 104).

- Απαγορεύεται η λεύκανση των αλεύρων με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με εφαρμογή οποιασδήποτε άλλης μεθόδου, πλην αυτής με οξονισμό, σύμφωνα με τον ΚΤΠ (άρθρο 104).

- Απαγορεύεται η ανάμιξη των αλεύρων με άλευρα, που προέρχονται από άλλους καρπούς, σύμφωνα με τον ΚΤΠ (άρθρο 104).

- Επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που αναφέρονται στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα II, Μέρος Ε κατηγορία 06.2.1, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης.

- Το αλεύρι να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένο σίτο.

- Το αλεύρι θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 4 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Οι μακροσκοπικοί χαρακτήρες του αλεύρου πρέπει να είναι άμεμπτοι, και χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

- Το αλεύρι πρέπει να έχει χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.

- Πρέπει να είναι αμιγές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις, σύμφωνα με τον ΚΤΠ (άρθρο 104).

- Δεν θα πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.

- Απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.

- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αλεύρου πρέπει να είναι άμεμπτοι, και χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας

- Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση του να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή (άρθρο 105 του ΚΤΠ).

- Το αλεύρι κατά τη μύση δε θα πρέπει να παρουσιάζει τριγμό (άρθρο 105 του ΚΤΠ).

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Υγρασία: Για τη χρονική περίοδο από 15 Ιουνίου μέχρι και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5%, σύμφωνα με τα άρθρα 105,106 του ΚΤΠ. Για τη χρονική περίοδο από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 14 Ιουνίου του επομένου έτους, ανώτατο όριο 14%, σύμφωνα με τα άρθρα 105,106 του ΚΤΠ.

- Γλουτένη υγρή: Η γλουτένη των αλεύρων θα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, δηλαδή συνεκτική, ελαστική και όλκιμος. Απαγορεύεται η ύπαρξη ιξώδους ή διαρρέουσας γλουτένης, σύμφωνα με το άρθρο 106 του ΚΤΠ. Η περιεκτικότητα των αλεύρων σε γλουτένη πρέπει να είναι τουλάχιστον 26% για τα άλευρα

από εγχώριο σίτο και 28% για τα άλευρα από αμιγές σίτο αλλοδαπής προέλευσης, σύμφωνα με το άρθρο 105 του ΚΤΠ.

- Οξύτητα σε Θεϊκό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08%. Επιτρέπεται κατά την περίοδο από 15 Ιουνίου μέχρι και 15 Σεπτεμβρίου επιπλέον ανοχή 10%, δηλαδή ανώτατο όριο 0,088%, σύμφωνα με τα άρθρα 105 και 106 του ΚΤΠ.

- Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% για τα άλευρα από εγχώριο σίτο, και 0,55% για τα άλευρα από αμιγές σίτο αλλοδαπής προέλευσης, σύμφωνα με το άρθρο 106 του ΚΤΠ.

- Το αλεύρι πρέπει να συμμορφώνεται προς τις ισχύουσες διατάξεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας [καν. (ΕΚ) 1881/2006] σχετικά με τα μέγιστα επιτρεπόμενα επίπεδα ορισμένων ουσιών που επιμολύνουν τα τρόφιμα [βαρέα μέταλλα, αφλατοξίνη Β1, συνολική περιεκτικότητα αφλατοξινών (άθροισμα της αφλατοξίνης Β1, Β2, G1 και G2), Ωχρατοξίνη Α και τοξίνες από μύκητες τους γένους *Fusarium*].

- Απαγορεύεται η ύπαρξη κατάλοιπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών πέραν των ορίων, που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου.

- Απαγορεύεται η επιβάρυνση του αλεύρου με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία, εκτός των επιτρεπομένων της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

- *Salmonellas*: Απουσία σε 10 g αλεύρου, n=5.

- Παράσιτα: Δεν πρέπει να ανευρίσκονται παράσιτα ή προνύμφες αυτών.

Συσκευασία

- Το αλεύρι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε χάρτινες συσκευασίες (προσυσκευασία) καθαρού βάρους περιεχομένου ενός (1) κιλού.

- Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

- Οι προσυσκευασίες του αλεύρου θα πρέπει να παραδίδονται ανά 10 ή 12 τεμάχια περιτυλιγμένα με φιλμ υψηλής συρρίκνωσης (shrinkfilm) (δευτερογενής συσκευασία). Οι δευτερογενείς συσκευασίες θα παραδίδονται κατάλληλα παλετοποιημένες.

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- «Αλεύρι» ή «Αλεύρι για όλες τις χρήσεις» ή «Αλεύρι για πολλές χρήσεις».

- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.

- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.

- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε kg.

- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.

- Η Διαθρεπτική Επισήμανση.

- Αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται.

- Κατάλογος συστατικών (κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας ως προς το βάρος), εφόσον απαιτείται σύμφωνα με τον καν. (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.

- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.

- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

- Ο αριθμός της σύμβασης.

- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

- Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.

- Αριθμός συσκευασιών επί το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε βάρος.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες του προϊόντος θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό, ξηρό και σκιερό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

Διενεργούμενοι Έλεγχοι

10. ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Με τον όρο Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, εννοείται, το ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους, και είναι σύμφωνο με τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθμ. 29/2012 της Επιτροπής της 13ης Ιανουαρίου 2012 για τα πρότυπα εμπορίας του ελαιολάδου και τον Κανονισμό (ΕΟΚ) αριθμ. 2568/91 της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 1991, σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού, και τις εκάστοτε τροποποιήσεις τους.

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

Γενικά Χαρακτηριστικά

• Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου θα πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα για τη συγκεκριμένη κατηγορία ελαιολάδου στον Κανονισμό (ΕΕ) 29/2012 και γενικότερα στην λοιπή ενωσιακή και εθνική νομοθεσία (ΚΤΠ).

• Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

• Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

• Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20οC, ΚΤΠ άρθρο 70.

• Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ελαιολάδου.

• Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύσεις ή οσμές ξένες προς αυτό, Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθμ. 2568/91 της Επιτροπής.

• Να μην παρέχει γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης, κατά την παραγωγή του (π.χ. να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης).

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

• Τα ποιοτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία του στο Παράρτημα Ι του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθμ. 2568/91 της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 1991, όπως αυτό έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

• Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα, πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες κ.ά.).

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

• Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Συσκευασία

• Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμους κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία) καθαρού περιεχομένου 1,0 λίτρου ± 5%.

• Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

• Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια, χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

• Οι προσυσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία (Κανονισμός (ΕΕ) 29/2012 άρθρα 3, 4, 5, & 6 και ΚΥΑ 323902/2009 άρθρο 3), θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος (εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο).

- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
 - Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου ελαιολάδου, εκφραζόμενη σε μονάδες όγκου.
 - Ο προσδιορισμός της καταγωγής.
 - Ο αλφαριθμητικός κωδικός έγκρισης (EL 40 xxxx), εφόσον είναι ελληνικής προέλευσης.
 - Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του ελαίου (μακριά από το φως και τη θερμότητα).
 - Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
 - Ο αριθμός παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
 - Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα. Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία
Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:
 - Η επωνυμία του αναδόχου.
 - Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο).
 - Ο αριθμός των φιαλών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε όγκο.
 - Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
 - Ο αριθμός της σύμβασης.
 - Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς
 Οι συσκευασίες με το ελαιόλαδο θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό, σκιερό και ξηρό περιβάλλον.
Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.
11. ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ

Γενικά Χαρακτηριστικά

Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά των αρτοσκευασμάτων θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Τα αρτοσκευάσματα θα πρέπει να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων επιτρέπεται η χρήση και άλλων πρώτων υλών από τις επιτρεπόμενες από τον ΚΤΠ, όπως γάλα και τα απ' αυτό προϊόντα, αυγά, φυσικές γλυκαντικές ύλες, γλεύκος, λιπαρές ύλες, αρτυματικές ύλες κ.λπ.

Η χροιά των αρτοσκευασμάτων πρέπει να είναι εκείνη που προκύπτει από τις πρώτες ύλες ή από τον τρόπο επεξεργασίας τους.

Επιτρέπεται ο αρωματισμός των αρτοσκευασμάτων με αβλαβείς αρωματικές ουσίες.

Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I σύμφωνα με τις αρχές του *quantum satis*, του παραρτήματος III - Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά και του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του ΚΤΠ.

Απαγορεύεται γενικά η τεχνητή χρώση των αρτοσκευασμάτων εκτός από τα προϊόντα εκλεκτής αρτοποιίας (π.χ. κρουασάν, μπισκότα, κέικ, γκοφρέτες), όπου επιτρέπεται η χρώση των προϊόντων με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του ΚΤΠ, καθώς και με τη χρωστική E160β Ανάττο, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου.

Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του ΚΤΠ.

Οι φρυγανιές θα πρέπει να έχουν χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των αρτοσκευασμάτων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

Τα αρτοσκευάσματα πρέπει να είναι καλά και ομοιόμορφα ψημένα.

Δε θα πρέπει να παρουσιάζουν σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται σκόληκες, έντομα, προνύμφες κ.λπ.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Τα αρτοσκευάσματα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (μυκοτοξίνες - Καν. 1881/2006).

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Τα αρτοσκευάσματα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς και να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας.

Συσκευασία

Οι φρυγανιές θα πρέπει να είναι συσκευασμένες σε ανακυκλώσιμο πλαστικό ή αλουμινένιο περιέκτη κατάλληλα σφραγισμένο (προσυσκευασία).

Κάθε συσκευασία με φρυγανιές θα έχει καθαρό βάρος τουλάχιστον 300 γραμμάρια.

Τα υλικά της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας, Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004 και Κανονισμός (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα και σύμφωνα με τις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες).

Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του άρθρου 11 του ΚΤΠ.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.

Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).

Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε γραμμάρια (gr).

Ο κατάλογος των συστατικών.

Αλλεργιογόνα συστατικά.

Διατροφική δήλωση.

Η ποσότητα ορισμένων συστατικών ή κατηγοριών συστατικών

Το είδος της λιπαρής ύλης, σε περίπτωση χρησιμοποίησης αυτής (π.χ βούτυρο, μαργαρίνη, έλαια κ.λπ.) Κάθε άλλη ουσία, εκτός από τη ζάχαρη, που μπορεί να προσδώσει ιδιάζοντες οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος.

Η φράση «με γλυκαντικά» πρέπει να συνοδεύει την ονομασία του τροφίμου, σε περίπτωση που περιέχονται.

Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

Η επωνυμία του αναδόχου.

Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.

Ο αριθμός των συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Ο αριθμός της σύμβασης.

Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τα αρτοσκευάσματα θα πρέπει να διατηρούνται σε χώρους καθαρούς, σκιερούς, ξηρούς και δροσερούς.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

Απαγορεύεται η μεταφορά, με οποιοδήποτε τρόπο, προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που μεταφέρουν ρυπαρά αντικείμενα ή τοξικές ύλες ή υγρά, τα οποία μπορούν να επηρεάσουν, με οποιοδήποτε τρόπο, την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων αυτών.

12. ΑΛΑΤΙ

Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του ιωδιούχου αλατιού θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

Το ιωδιούχο αλάτι θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Το ιωδιούχο αλάτι θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Το ιωδιούχο αλάτι θα πρέπει να έχει λευκό χιονάτο χρώμα.

Να μην περιέχει ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.

Να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή.

Η γεύση του πρέπει να είναι αποκλειστικά και σαφώς αλμυρή.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του ιωδιούχου αλατιού να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Το ιωδιούχο αλάτι θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.).

Η περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο πρέπει να είναι τουλάχιστον 97%, οι αδιάλυτες στο νερό ουσίες να μην είναι πάνω από 0,2% και υδατικό διάλυμα 1% πρέπει να παρουσιάζει αντίδραση ουδέτερη, ως προς δείκτη φαινολοφθαλείνης ή σε περίπτωση αλκαλικής αντίδρασης, να μην απαιτούνται πάνω από τέσσερα (4) κυβικά εκατοστά δεκατοκανονικού (N/10) διαλύματος υδροχλωρικού οξέος, παρουσία ηλιανθίνης, για εξουδετέρωση (ΚΤΠ)

Το ιωδιούχο αλάτι δεν επιτρέπεται να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

Το αλάτι, τα υποκατάστατα και τα σκευάσματα άλατος επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετα του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα κατά περίπτωση με τους όρους του παραρτήματος αυτού: Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E350, E351, E352 σιδηροκυανιούχα E535, E536, E538, πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559.

Οι φυσικά περιεχόμενες αλκαλικές γαίες, εκφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο, δεν πρέπει να είναι πάνω από 1%.

Η υγρασία του ιωδιούχου αλατιού δε θα πρέπει να υπερβαίνει το 1%.

Επιτρέπεται η προσθήκη ανθρακικού νατρίου E500, σύμφωνα με το άρθρο 38, παράγραφος 7 του ΚΤΠ.

Συσκευασία

Το ιωδιούχο αλάτι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κλειστές ανακνκλώσιμες πλαστικές σακούλες καθαρού ονομαστικού βάρους περιεχομένου $500g \pm 5\%$.

Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

Η προσυσκευασία δε θα πρέπει να είναι ανοιγμένη ή φθαρμένη και δε θα πρέπει να εμφανίζει διαρροές.

Οι προσυσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Επιστημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του άρθρου 11 του ΚΤΠ.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η φράση «ΙΩΔΙΟΥΧΟ ΑΛΑΤΙ».
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Το ακριβές ποσοστό πρόσθετου ιωδιούχου καλίου σε (ppm) με ανοχή $\pm 10\%$.
- Το είδος των σταθεροποιητών σε περίπτωση χρησιμοποίησής τους.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Υπόδειξη ότι αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή φαγητών.
- Υπόδειξη να μην εκτίθεται στις ηλιακές ακτίνες και να διατηρείται σε χώρο σκιερό, ξερό και δροσερό.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

Η επωνυμία του αναδόχου.

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου «ΙΩΔΙΟΥΧΟ ΑΛΑΤΙ».
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Το ιωδιούχο αλάτι δεν πρέπει να εκτίθεται στις ηλιακές ακτίνες, ενώ πρέπει να είναι κατάλληλα συσκευασμένο και να διατηρείται σε χώρους σκιερούς, ξηρούς και δροσερούς.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΙΔΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

1. ΥΓΡΟ ΚΡΕΜΟΣΑΠΟΥΝΟ 1lt ΜΕ ΑΝΤΛΙΑ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια υγρού κρεμοσάπουνου 1lt με αντλία .

Γενικά Χαρακτηριστικά

Το κρεμοσάπουνο είναι υγρό σαπούνι καθαρισμού, το οποίο πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να διατίθεται στην αγορά σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

Σε κάθε συσκευασία θα περιέχονται 1000ml προϊόντος.

Κάθε συσκευασία θα φέρει σύστημα δοσομετρικής αντλίας εξαγωγής του προϊόντος.

Πρέπει να είναι άοσμο ή να έχει πολύ ήπιο και ευχάριστο άρωμα.

Πρέπει να περιέχει επιφανειοδραστικές ουσίες για τη διευκόλυνση απομάκρυνσης ρύπων

Πρέπει να περιέχει ενυδατικούς και αναλιπαντικούς παράγοντες του δέρματος.

Πρέπει να έχει ουδέτερο ΡΗ και να είναι δερματολογικά ελεγμένο .

Να περιέχει τασιενεργά (ανιονικά – μη ιονικά) λιγότερα από 8%.

Να περιέχει επιπρόσθετα μια ή περισσότερες ουσίες σαν συντηρητικά συστατικά για την μη ανάπτυξη μικροβίων.

Τα συστατικά του να μην έχουν αναφερθεί στη βιβλιογραφία ως επιβλαβή για την υγεία του ανθρώπου.

Πρέπει να είναι καταχωρημένο στον ΕΟΦ σαν καλλυντικό κρεμοσάπουνο.

Συσκευασία

Το υγρό κρεμοσάπουνο θα περιέχεται σε κλειστή και καινούρια πλαστική φιάλη των 1000ml φέρουσα δοσομετρική αντλία και δε θα έχει σχισίματα ή τρύπες και δε θα εμφανίζει διαρροές.

Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφονται κατ' ελάχιστον: α) τα στοιχεία του κατασκευαστή και του υπεύθυνου διανομής, β) οι οδηγίες χρήσης του προϊόντος, γ) τα συστατικά και η ποσότητα του περιεχομένου, δ) ο αριθμός της άδειας λειτουργίας του κατασκευαστή και ε) η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ - ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».

2. ΧΛΩΡΙΝΗ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ 750ml

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια χλωρίνης παχύρευστης

Γενικά Χαρακτηριστικά

Το διάλυμα χλωρίνης να είναι κατάλληλο για καθαρισμό επιφανειών.

Το διάλυμα να είναι αρωματικό, λευκαντικό, παχύρευστο και απολυμαντικό

Οι λευκαντικοί- απολυμαντικοί παράγοντες να έχουν βάση το ενεργό χλώριο -υποχλωριώδες νατρίου 4-6% κ.β..

Να είναι φιλτραρισμένη για την απομάκρυνση των ακαθαρσιών που μειώνουν τη δράση της

Να μη χρειάζεται ξέβγαλμα και να έχει ευχάριστη και διακριτική οσμή.

Να φέρει έγκριση από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (Ε.Ο.Φ.) για την απολυμαντική δράση του προϊόντος η οποία να τεκμηριώνεται και έγκριση του Γενικού Χημείου του Κράτους (Γ.Χ.Κ.)

Συσκευασία

Να είναι συσκευασμένο σε πλαστικές φιάλες με καπάκι με καθαρό περιεχόμενο 750ml προϊόντος.

Κάθε συσκευασία να είναι καινούρια και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης, και να μην παρουσιάζει διαρροές, τρύπες, σπασίματα ή ρωγμές.

Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφονται κατ' ελάχιστον: α) τα στοιχεία του κατασκευαστή και του υπευθύνου διανομής, β) οι οδηγίες χρήσης του προϊόντος, γ) οδηγίες προφύλαξης, δ) ο όγκος του περιεχομένου, ε) ο αριθμός της άδειας λειτουργίας του κατασκευαστή, στ) η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ – ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ»

Να κατατεθεί το τεχνικό φυλλάδιο του προϊόντος, καταχώρηση Ε.Μ.Χ.Π (Γ.Χ.Κ), άδεια Ε.Ο.Φ. και το Δελτίο Δεδομένων Ασφαλείας σύμφωνα με την οδηγία Ε.Ε. 1907/2006 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, και τον κανονισμό ΕΚ. 1272/2008 CLP

3. ΣΑΜΠΟΥΑΝ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «σαμπουάν».

Τα σαμπουάν χαρακτηρίζονται ως καλλυντικό προϊόν, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Το σαμπουάν πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ.1223/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.
- Το σαμπουάν πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Να συμμορφώνεται με τους κανόνες ΔΙΕΠΠΥ και τη σχετική ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία.
- Η παραγωγή του και η διάθεσή του στην αγορά να συμμορφώνεται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Η παραγωγή του πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- Να είναι κατάλληλο για χρήση από ενήλικες και όχι ειδικό για παιδιά.
- Να είναι κατάλληλο για χρήση σε κανονικά μαλλιά.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το σαμπουάν πρέπει να έχει ευχάριστη οσμή και να ρέει ελεύθερα.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Το σαμπουάν πρέπει να έχει ουδέτερο pH για το δέρμα.
- Πρέπει να υπάρχουν περιορισμοί για ουσίες του Κεφαλαίου IV του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.

Συσκευασία

- Το σαμπουάν θα συσκευάζεται σε ανακυκλώσιμο πλαστικό μπουκάλι (προσυσκευασία), που κλείνει με πλαστικό καπάκι.
- Κάθε συσκευασία θα περιέχει 1000 ml προϊόντος.
- Κάθε συσκευασία θα είναι καινούρια και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να είναι σπασμένη, να έχει τρύπες ή να παρουσιάζει διαρροές.
- Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 19 του Κανονισμού (ΕΕ) 1223/2009.

- Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του υπεύθυνου προσώπου.
- Το ονομαστικό περιεχόμενο εκφρασμένο σε όγκο (ml).
- Ο χρόνος διατηρησιμότητας μετά το άνοιγμα.
- Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του καλλυντικού προϊόντος.
- Ο κατάλογος των συστατικών του προϊόντος.
- Οδηγίες χρήσης.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ - ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Σε περίπτωση που επί της συσκευασίας υπάρχουν επισημάνσεις σχετικά με κλινικούς, δερματολογικούς και μικροβιολογικούς ελέγχους, οι ισχυρισμοί αυτοί πρέπει να είναι επιστημονικά τεκμηριωμένοι και τα σχετικά στοιχεία θα πρέπει να είναι διαθέσιμα, εφόσον ζητηθούν από την Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό.

- Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ - ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».

4. ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΥΓΡΟ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «υγρό καθαριστικό γενικής χρήσης».

Το υγρό καθαριστικό γενικής χρήσης χαρακτηρίζεται ως απορρυπαντικό, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) 648/2004.

Γενικά Χαρακτηριστικά

Το υγρό καθαριστικό γενικής χρήσης θα πρέπει να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Κανονισμό (ΕΚ) 648/2004.

Να παράγεται και να τυποποιείται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

Να διατίθεται στο εμπόριο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

- Να είναι κατάλληλο για γενική χρήση και για όλες τις επιφάνειες.
- Να μη χρειάζεται ξέβγαλμα.
- Να στεγνώνει γρήγορα χωρίς να αφήνει ίχνη.
- Η δοσολογία για γενικό καθαρισμό (συνήθη χρήση) να μην υπερβαίνει τα 5ml/lit νερού.
- Η ημερομηνία παραγωγής τους δεν θα πρέπει να είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Το καθαριστικό γενικής χρήσης πρέπει να είναι υγρό.

Να μην αναδύει δυσάρεστες οσμές.

Να έχει ευχάριστη και διακριτική οσμή.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Η περιεκτικότητα σε μη ιονικά τασιενεργά, σε ανιονικά τασιενεργά, σε φωσφορικές ενώσεις και σε απολυμαντικό παράγοντα να είναι μικρότερη από 5%.

Να μην είναι διάλυμα υποχλωριώδους νατρίου (χλωρίνη).

Να μην είναι ερεθιστικό και επιβλαβές για το δέρμα.

Συσκευασία

Το καθαριστικό γενικής χρήσης θα είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική φιάλη (προσυσκευασία) με πλαστικό καπάκι και θα κλείνει ερμητικά.

Σε κάθε συσκευασία θα περιέχονται τουλάχιστον 1000ml προϊόντος.

Η συσκευασία θα είναι καινούρια, κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχει σπασίματα ή ρωγμές, τρύπες και να εμφανίζει διαρροή του προϊόντος.

Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 11 του Κανονισμού 648/2004 (ΕΚ), την ΥΑ 381/2005 και το άρθρο 68 των Κανόνων ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση στην ελληνική γλώσσα με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

Η επωνυμία του αναδόχου.

Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.

Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ - ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».

5. ΣΚΟΝΗ ΓΙΑ ΠΛΥΣΙΜΟ ΡΟΥΧΩΝ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Σκόνη για πλύσιμο ρούχων».

Η σκόνη για πλύσιμο ρούχων χαρακτηρίζεται ως απορρυπαντικό, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) 648/2004.

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η σκόνη πλυσίματος να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Κανονισμό (ΕΚ) 648/2004.
- Να παρασκευάζεται και να τυποποιείται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Να διατίθεται στο εμπόριο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι κατάλληλη για πλύσιμο ρούχων στο πλυντήριο.
- Να καθαρίζει αποτελεσματικά τα ρούχα και σε χαμηλές θερμοκρασίες (30oC).

- Οι κόκκοι να διαλύονται εύκολα και πλήρως στο νερό και σε χαμηλές θερμοκρασίες (30οC) και να μη συσσωματώνονται κατά τη ροή του νερού.
- Να μην αφήνει υπολείμματα του προϊόντος στα ρούχα μετά από το ξέβγαλμα.
- Να είναι ρυθμιζόμενου αφρισμού, ώστε κατά την εργασία να μην παρατηρείται αφρισμός που θα παρεμποδίζει την λειτουργία του πλυσίματος, ούτε να θέτει σε κίνδυνο τις ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις του πλυντηρίου.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Η σκόνη πλυσίματος πρέπει να είναι κοκκώδης, ομοιόμορφης εμφάνισης και οποιαδήποτε συσσωμάτωση εμφανίζεται να θραύεται με το χέρι.
- Να μην έχει οσμή ξένη προς το προϊόν (πχ κεροζίνης ή ιχθυώδη ή άλλη δυσάρεστη οσμή).
- Να είναι ελαφρά αρωματισμένη.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Τα περιεχόμενα στη σκόνη πλυσίματος συστατικά να μην είναι επιβλαβή στα καθοριζόμενα υφάσματα ούτε στις πλυντικές μηχανές.
- Η περιεκτικότητα σε μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, σε φωσφονικές ενώσεις, σε πολυκαρβοξυλικές ενώσεις, σε λαμπρύνουσες ουσίες και σε σαπούνη να είναι μικρότερη από 5%.
- Η περιεκτικότητα σε ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες και σε λευκαντικούς παράγοντες με βάση το οξυγόνο να είναι τουλάχιστον 5% και κάτω από 15%.
- Να μην περιέχει βενζόλιο και ακεταλδεΐδη.

Συσκευασία

- Η σκόνη πλυσίματος ρούχων θα είναι συσκευασμένη σε ανακυκλώσιμη χάρτινη ή πλαστική συσκευασία (προσυσκευασία).
- Η ποσότητα του περιεχομένου θα είναι 1000γρ.
- Η συσκευασία θα είναι κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχει σχισίματα, τρύπες και διαρροή του υλικού.
- Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Επισημάνσεις

- Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 11 του Κανονισμού 648/2004 (ΕΚ), την ΥΑ 381/2005 και το άρθρο 68 των Κανόνων ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει κατ' ελάχιστον να αναγράφονται οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η ονομασία ή η εμπορική επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η πλήρης διεύθυνση και αριθμός τηλεφώνου του υπεύθυνου για τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά.
- Η διεύθυνση, η ηλεκτρονική διεύθυνση, εφόσον υπάρχει και ο αριθμός τηλεφώνου από όπου μπορεί να αποκτηθεί το δελτίο στοιχείων του προϊόντος.
- Η ονομαστική ποσότητα (ονομαστική μάζα ή ονομαστικός όγκος) του περιεχομένου.
- Ο συνολικός αριθμός πλύσεων ή ο συνολικός αριθμός μοναδιαίων δόσεων.
- Η σύνθεση (χημική ονομασία της ή των ουσιών που περιέχει το προϊόν).
- Η φράση «Μακριά από παιδιά» και «Τηλέφωνο Κέντρου Δηλητηριάσεων: 2107793777»
- Ειδικές προφυλάξεις (σύμβολα και ενδείξεις των κινδύνων, φράσεις κινδύνου και οδηγίες προφύλαξης)
- Οι συνιστώμενες ποσότητες ή/και οι οδηγίες δοσολογίας, εκφρασμένες σε χιλιοστόλιτρα ή γραμμάρια, για σύνηθες φορτίο πλυντηρίου, για νερό χαμηλής, μέσης και υψηλής σκληρότητας και με πρόβλεψη για τις διαδικασίες πλύσης ενός ή δύο κύκλων.
- Η χωρητικότητα του δοσομετρικού κυπέλλου που τυχόν παρέχεται μαζί με το απορρυπαντικό σε χιλιοστόλιτρα ή γραμμάρια.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ - ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ - ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».

6. ΑΝΤΙΣΗΠΤΙΚΟ ΧΕΡΙΩΝ 410ml

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια αντισηπτικού χεριών συσκευασίας 410ml.

Γενικά Χαρακτηριστικά

Το αντισηπτικό χεριών πρέπει να είναι υδατοαλκοολικό διάλυμα σε υγρή ρευστή ή παχύρρευστη μορφή, πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να διατίθεται στην αγορά σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία. Επιπρόσθετα πρέπει να είναι σύμφωνο με τις συστάσεις του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας (Π.Ο.Υ.).

Σε κάθε συσκευασία θα περιέχονται 410 ml προϊόντος.

Η σύνθεση του να αποτελείται από αιθανόλη, υπεροξείδιο του υδρογόνου, γλυκερόλη

Να μη περιέχει συστατικά που δεν ανήκουν στα μέσα που συνιστά ο Π.Ο.Υ. κατά του κορωνοϊού.

Τα συστατικά του να μην έχουν αναφερθεί στη βιβλιογραφία ως επιβλαβή για την υγεία του ανθρώπου.

Πρέπει να είναι καταχωρημένο στον ΕΟΦ

Συσκευασία

Το αντισηπτικό χεριών θα περιέχεται σε κλειστή και καινούρια πλαστική φιάλη των 410ml που δε θα έχει σχισίματα ή τρύπες και δε θα εμφανίζει διαρροές.

Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφονται κατ' ελάχιστον: α) τα στοιχεία του κατασκευαστή και του υπεύθυνου διανομής, β) οι οδηγίες χρήσης του προϊόντος, γ) Προειδοποιήσεις χρήσης/Προφυλάξεις δ) τα συστατικά και η ποσότητα του περιεχομένου, ε) Οι συνθήκες αποθήκευσης, στ) ο αριθμός της άδειας λειτουργίας του κατασκευαστή και ζ) η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ - ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ»

7. ΥΓΡΟ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟ ΠΙΑΤΩΝ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Υγρό απορρυπαντικό πιάτων».

Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων χαρακτηρίζεται ως απορρυπαντικό, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) 648/2004.

Γενικά Χαρακτηριστικά

• Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Κανονισμό (ΕΚ) 648/2004.

• Να παράγεται και να συσκευάζεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, σύμφωνα με την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

• Να διατίθεται στο εμπόριο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

• Να διαλύεται εύκολα στο νερό, να είναι ρυθμιζόμενου αφρού και να ξεπλένεται εύκολα.

Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

• Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων πρέπει να είναι συμπυκνωμένο.

• Να μην έχει οσμή ξένη προς το προϊόν (πχ κεροζίνης ή ιχθυώδη ή άλλη δυσάρεστη οσμή).

• Να έχει ευχάριστη οσμή.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

• Η περιεκτικότητα σε μη ιονικά τασιενεργά να είναι μικρότερη από 5%.

• Η περιεκτικότητα σε ανιονικά τασιενεργά να είναι τουλάχιστον 5% και κάτω από 15%.

• Να έχει ουδέτερο pH.

• Να μην είναι ερεθιστικό και επιβλαβές για τα χέρια.

Συσκευασία

• Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων θα είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική φιάλη με πλαστικό καπάκι (προσυσκευασία) και θα κλείνει ερμητικά.

• Σε κάθε συσκευασία θα περιέχονται τουλάχιστον 1000ml προϊόντος.

• Η συσκευασία θα είναι καινούρια, κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχει σπασίματα ή ρωγμές, τρύπες και να εμφανίζει διαρροή του προϊόντος.

• Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 11 του Κανονισμού 648/2004 (ΕΚ), την ΥΑ 381/2005 και το άρθρο 68 των Κανόνων ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει κατ' ελάχιστον να αναγράφονται οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ανανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

• Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.

• Η ονομασία ή η εμπορική επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η πλήρης διεύθυνση και αριθμός τηλεφώνου του υπεύθυνου για τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά.

• Η διεύθυνση, η ηλεκτρονική διεύθυνση, εφόσον υπάρχει και ο αριθμός τηλεφώνου από όπου μπορεί να αποκτηθεί το δελτίο στοιχείων του προϊόντος.

• Η ονομαστική ποσότητα (ονομαστική μάζα ή ονομαστικός όγκος) του περιεχομένου.

- Η σύνθεση (χημική ονομασία της ή των ουσιών που περιέχει το προϊόν).
 - Οδηγίες χρήσης.
 - Ειδικές προφυλάξεις (σύμβολα και ενδείξεις των κινδύνων, φράσεις κινδύνου και οδηγίες προφύλαξης).
 - Η φράση «Μακριά από παιδιά» και «Τηλέφωνο Κέντρου Δηλητηριάσεων: 2107793777».
 - Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ - ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.
- Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία
- Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:
- Η επωνυμία του αναδόχου.
 - Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
 - Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
 - Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ - ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».

8. ΧΑΡΤΙ ΥΓΕΙΑΣ

Το υπό προμήθεια χαρτί υγείας πρέπει:

- Να είναι χρώματος λευκού, λεπτό, αντοχής στην χρήση, απορροφητικό και να αποσυντίθενται εύκολα στο νερό.
- Να μην αφήνει χνούδι και να μην σχίζεται εύκολα
- Να μη φέρει υπολείμματα κατασκευής ή τοξικά υπολείμματα τα οποία να μεταφέρονται στους χρήστες αυτού.
- Να διατίθεται με υφή γκοφρέ αλλά και λεία.
- Να διατίθεται σε ρολά ≥ 400 διπλών φύλλων με ανοχή $\pm 5\%$
- Τα φύλλα να έχουν πλάτος 0,10 μ. με ανοχή $\pm 5\%$ και μήκος κυμαινόμενο από 0,10 μέχρι 0,15 μ.
- Ολικό μήκος ρολού ≥ 40 μέτρα
- Τα φύλλα να χωρίζονται μεταξύ τους είτε με διάτρηση είτε με πίεση, πάντως κατά τρόπο ώστε να είναι εύκολος ο διαχωρισμός φύλλου από φύλλο.
- Η αρχή του χαρτιού να είναι ελαφρώς κολλημένη και η κόλλα να μην διαπερνά τα υπόλοιπα φύλλα προς εύκολη χρήση και αποφυγή σπατάλης.
- Να είναι περιτυλιγμένο σε κύλινδρο από χαρτόνι διαμέτρου min 5 cm, κατάλληλο για την στήριξη του ρολού στις βάσεις στήριξης αλλά και για να υπάρχει δυνατότητα εύχρηστης περιστροφής του ρολού
- Να διατίθεται σε κλειστή ατομική ή ομαδική συσκευασία έως 30 τεμ./συσκευασίας, πληρώνοντας τους όρους υγιεινής και ασφάλειας.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Το υπό προμήθεια χαρτί υγείας πρέπει να παρουσιάζει τα παρακάτω ειδικά χαρακτηριστικά:

- Σύνθεση: Λευκασμένος χημικά χαρτοπολτός 100%.
- Απουσία χλωρίου στην σύνθεσή του.
- Απουσία ανακυκλώσιμων υλικών.
- Βάρος ανά τετραγωνικό μέτρο για μονό φύλλο 17 gr $\pm 5\%$.
- Καθαρό βάρος ρολού: 120 gr ($\pm 5\%$).
- Απορροφητικότητα : Μέγιστος χρόνος 15 sec.
- Αντοχή στη διάτρητη κατά Mullen (σε τέσσερα επάλληλα φύλλα και σύμφωνα με τη μέθοδο TAPPI-T 403): Ανάλογα του βάρους σε σημείο αναφοράς τα 4 PSI τουλάχιστον για βάρος χαρτιού 17 gr/ τετραγ. μέτρο $\pm 5\%$.
- Αντοχή σε εφελκυσμό (σε μονό φύλλο και σε δοκίμιο διαστάσεων πλάτους 15 χιλιοστών και αποστάσεως σταγόνων δυναμόμετρου 80 χιλιοστών).
- Ανάλογα του βάρους με σημείο αναφοράς τα 140 τουλάχιστον γραμμάρια κατά την διεύθυνση της μηχανής και τα 60 τουλάχιστον γραμμάρια κατά την κάθετη διεύθυνση για βάρος χαρτιού 17 / τετραγ. μέτρο $\pm 5\%$.
- Επιμήκυνση min $\pm 5\%$ κατά όριο θραύσης $\pm 5\%$.

Συσκευασία

- Κάθε συσκευασία να είναι κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης.
- Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφονται:
 - α) η επωνυμία του κατασκευαστή,
 - β) η ημερομηνία παραγωγής, η οποία δεν θα πρέπει να είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης,
 - γ) τα συστατικά του προϊόντος και ο αριθμός των τεμαχίων που περιέχονται
 - δ) η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ»
- Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Επισημάνσεις

Σε κάθε χαρτοκιβώτιο θα πρέπει να υπάρχουν έκτυπα ή σε αυτοκόλλητη ταινία επικολλημένη σε αυτό κατ' ελάχιστον οι παρακάτω επισημάνσεις:

- Η επωνυμία του προϊόντος.
- Η επωνυμία του κατασκευαστή και ο υπεύθυνος διανομής.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».

9. ΡΟΛΟ ΧΑΡΤΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 2τεμ.)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια χαρτιού κουζίνας σε ρολό συσκευασίας 2 τεμαχίων των 600γρ ($\pm 10\%$).

Γενικά Χαρακτηριστικά

Το χαρτί πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, ανθεκτικό και απορροφητικό.

Το ελάχιστο ύψος φύλλου χαρτιού ρολού κουζίνας πρέπει να είναι 22cm

Πρέπει να είναι κατασκευασμένο από 100% λευκασμένο χημικό πολτό / κυταρρίνη

Η παραγωγή του και η διάθεσή του στην αγορά να συμμορφώνεται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων για ανθρώπινη χρήση

Συσκευασία

Κάθε συσκευασία θα περιέχει 2 τεμάχια/ρολά χαρτιού κουζίνας, βάρους 600γρ ($\pm 10\%$) έκαστο και το υλικό της θα αποτελείται από κατάλληλο πλαστικό.

Κάθε συσκευασία πρέπει να είναι κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης

Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφονται κατ' ελάχιστον: α) τα στοιχεία του κατασκευαστή και του υπεύθυνου διανομής, γ) τα συστατικά του προϊόντος, δ)τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, ε) η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ - ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟΥ- ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΟΥ ΚΑΔΩΝ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΧΩΡΩΝ

Το καθαριστικό- απολυμαντικό κάδων απορριμμάτων και δημοσίων χώρων πρέπει να είναι ικανό για τον καθαρισμό απορριματοφόρων οχημάτων, κάδων απορριμμάτων, οδών, πεζοδρομίων, δαπέδων αμαξοστασίων από πετρελαιοειδή και υπολείμματα οργανικών απορριμμάτων. Να είναι πλήρως ελεγχμένο, αποτελεσματικό και από τη χρήση του να μην ελλοχεύει κανένας κίνδυνος για τη δημόσια υγεία.

Το προϊόν θα είναι άριστης ποιότητας, κατασκευασμένο σύμφωνα με τις απαιτούμενες προδιαγραφές και όλες τις νομοθετικές διατάξεις που το διέπουν, θα φέρει πιστοποιητικά ποιότητας και ασφάλειας και θα διαθέτει σε ισχύ άδεια κυκλοφορίας από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων.

Ως δραστική ουσία επιλέγεται η Benzalconium Chloride, σε ποσότητα (10,5 %) ή αντίστοιχη η οποία να έχει αδειοδοτηθεί από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων.

Για την αποτελεσματικότητά της επιλέγεται η αραίωση 2,0 έως 2,5 λίτρων του προτεινόμενου απολυμαντικού σε 1000 λίτρα νερού, ώστε να απολυμανθεί πλήρως ο κάθε χώρος ή κάδος απορριμμάτων από ένα όχημα-πλυντήριο ή μια κοινού τύπου πλυστική μηχανή.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Εμφάνιση : Διαυγές Υγρό με υποκίτρινη χροιά

Εκρηκτικές ιδιότητες : Δεν εφαρμόζονται

Οξειδωτικές ιδιότητες : Δεν εφαρμόζονται

Αναφλεξιμότητα : Δεν εφαρμόζεται

Οξύτητα/ Αλκαλικότητα : PH=11,5 – 12,0 Αλκαλικό

Σχετική πυκνότητα : 1.12 \pm 0.05 g/ml

Ιξώδες : Ελαφρώς παχύρευστο

Σταθερότητα κατά την αποθήκευση: Τουλάχιστον 5 χρόνια

Ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης : Σε δροσερό (25oC) και σκιερό μέρος. Να αποφεύγεται η απ' ευθείας έκθεση στην ηλιακή ακτινοβολία.

Τεχνικά χαρακτηριστικά :

Το προϊόν να παρέχει έντονο αφρισμό και μεγάλη διαβρεξιμότητα.

Επιφανειακή τάση (Du Nouÿ): 29.5 mNm

Ύψος Αφρισμού 20oC, 3.8 odH (according to "Vindan") 230 mm άμεσα μετά από 1 λεπτό.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το ως άνω απολυμαντικό θα διατίθεται σε παλετοδεξαμενή 1000 λίτρων.

ΔΕΛΤΙΟ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Το προϊόν θα συνοδεύεται από δελτίο δεδομένων ασφαλείας που κατ' ελάχιστον θα περιέχει :

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΥΣΙΑΣ/ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΟΣ/ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ
2. ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ
3. ΣΥΣΤΑΣΗ/ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ
4. ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ

5. ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ
6. ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΤΥΧΑΙΑΣ ΕΚΛΥΣΗΣ
7. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ
8. ΈΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΈΚΘΕΣΗΣ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ, ΑΤΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ
9. ΧΗΜΙΚΕΣ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
10. ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΔΡΑΣΤΙΚΟΤΗΤΑ
11. ΤΟΞΙΚΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
12. ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ
13. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΑΘΕΣΗΣ (ΕΞΑΛΕΙΨΗΣ)
14. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ
15. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ / Χαρακτηρισμός ΕΚ

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ / ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ

Σε κάθε συσκευασία θα πρέπει να υπάρχουν έκτυπα ή σε αυτοκόλλητη ταινία επικολλημένη σε αυτό κατ' ελάχιστον οι παρακάτω επισημάνσεις:

- Η επωνυμία του προϊόντος.
- ΚΙΝΔΥΝΟΣ
- ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ: Επιβλαβές σε περίπτωση κατάποσης. Προκαλεί σοβαρά δερματικά εγκαύματα και οφθαλμικές βλάβες. Πολύ τοξικό για τους υδρόβιους οργανισμούς, με μακροχρόνιες επιπτώσεις.
- ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ: Μακριά από παιδιά (P102)
ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΕΠΑΦΗΣ ΜΕ ΤΑ ΜΑΤΙΑ: Ξεπλύνετε προσεκτικά με νερό για αρκετά λεπτά. Εάν υπάρχουν φακοί επαφής, αφαιρέστε τους, εφόσον είναι εύκολο. Συνεχίστε να ξεπλένεστε. (P305 + P351 + P338)
ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΚΑΤΑΠΟΣΗΣ: Ξεπλύνετε το στόμα. ΜΗΝ προκαλέσετε εμετό. (P301 + P330 + P331)
ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΕΠΑΦΗΣ ΜΕ ΤΟ ΔΕΡΜΑ (ή με τα μαλλιά): Αφαιρέστε/Βγάλτε αμέσως όλα τα μολυσμένα ρούχα. Ξεπλύνετε την επιδερμίδα με νερό/στο ντους.(P303 + P361 + P353) Να φοράτε προστατευτικά γάντια/προστατευτικά ενδύματα/μέσα ατομικής προστασίας για τα μάτια/το πρόσωπο.(P280)
Καλέστε αμέσως το ΚΕΝΤΡΟ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΩΝ ή ένα γιατρό.(P310)
Να αποφεύγεται η ελευθέρωση στο περιβάλλον.(P273)
Διάθεση του περιεχομένου/περιέκτη σε αδειοδοτημένο χώρο διάθεσης.(P501)

3. ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

ΑΡΘΡΟ 1

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ

Η παρούσα συγγραφή υποχρεώσεων αφορά την προμήθεια τροφίμων, ειδών υγιεινής και απολυμαντικών προϊόντων για τις ανάγκες υποστήριξης των ευπαθών ομάδων και οικονομικά αδυνάτων ατόμων του Δήμου Ξάνθης στο πλαίσιο των μέτρων αντιμετώπισης της ανάγκης περιορισμού της διασποράς του κορωνοϊού COVID-19

ΑΡΘΡΟ 2

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Η διάρκεια της σύμβασης ορίζεται έως τις 31-05-2020 από την υπογραφή της. Ρητά συμφωνείται ότι ο δήμος Ξάνθης διατηρεί το δικαίωμα εξάντλησης των υπό προμήθεια ειδών πριν τη λήξη της χρονικής διάρκειας της σύμβασης, όπως επίσης και το δικαίωμα να μην απορροφήσει το σύνολο των ποσοτήτων του ενδεικτικού προϋπολογισμού κατά τη διάρκεια ισχύος της σύμβασης.

ΑΡΘΡΟ 3

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Η παράδοση των υπό προμήθεια ειδών πρέπει να είναι εφικτή αμέσως μετά την υπογραφή της σύμβασης και θα πραγματοποιείται τμηματικά και σταδιακά με βάση τον προγραμματισμό παραδόσεων της αναθέτουσας αρχής.

Κάθε σχετική παραγγελία θα δίνεται στον Ανάδοχο μέσω φαξ ή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο και θα ικανοποιείται σε συγκεκριμένη ημερομηνία, εντός πέντε (5) εργάσιμων ημερών από την έγγραφη ενημέρωσή του.

ΑΡΘΡΟ 4**ΤΟΠΟΣ & ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ**

Ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να λάβει όλα τα κατάλληλα μέτρα για τη σωστή μεταφορά και απρόσκοπτη παράδοση των ειδών στα σημεία παράδοσης, που θα προβλέπονται σε κάθε παραγγελία.

Ιδιαίτερα για την παράδοση των ειδών που είναι συσκευασμένα σε παλέτες υποχρεούται ο ανάδοχος με ίδια μέσα να τα παραδίδει εντός του υποδεικνυόμενου χώρου.

Οι παραδόσεις των προς διανομή ειδών θα γίνονται με ευθύνη και δαπάνη του δήμου.

ΑΡΘΡΟ 5**ΕΥΘΥΝΗ ΠΩΛΗΤΗ - ΚΥΡΩΣΕΙΣ**

Ο ανάδοχος ευθύνεται για την ύπαρξη των συμφωνημένων ιδιοτήτων των πωλουμένων και εγγυάται την ανυπαρξία οποιουδήποτε κρυμμένου ελαττώματος.

Ο πωλητής ευθύνεται εάν το προσφερόμενο είδος δεν είναι σύμφωνο με την Ελληνική Νομοθεσία.

Επισημαίνεται ότι για ατυχήματα ή βλάβες που μπορεί να συμβούν κατά την εκτέλεση της σύμβασης στο πάσης φύσεως προσωπικό του ή σε τρίτους από οποιοδήποτε λόγο ή αιτία ευθύνεται δε προσωπικώς μόνον ο ανάδοχος και υποχρεούται να καταβάλλει κάθε θετική και αποθετική ζημία που τυχόν ήθελε προκύψει κατά την εκτέλεση της σύμβασης, αποκλειόμενης ρητώς και απολύτως κάθε ευθύνης της Αναθέτουσας Αρχής.

Τα απαιτούμενα για την εκτέλεση της σύμβασης μεταφορικά μέσα, ο έλεγχός τους καθ' όλη τη διάρκειά της και το απαιτούμενο εργατοτεχνικό προσωπικό για την φορτοεκφόρτωση και μεταφορά στον τόπο παράδοσης βαρύνουν αποκλειστικά τον ανάδοχο.

Ειδικά στην περίπτωση που από τη χρήση των ακατάλληλων τροφίμων / προϊόντων προκληθούν αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία όσων τα κατανάλωσαν, ο ανάδοχος υποχρεούνται να αναλάβει όλες τις δαπάνες αποκατάστασης της βλάβης που προξένησε από τα ακατάλληλα τρόφιμα / προϊόντα, επιφυλασσόμενης της Υπηρεσίας να ασκήσει και άλλα δικαιώματα σε βάρος του. Επιπλέον κατά την κρίση του Δημοτικού Συμβουλίου μπορεί να κηρυχθεί έκπτωτος με όλες τις νόμιμες συνέπειες.

Εάν παρουσιασθεί έλλειψη συμφωνηθείσης ιδιότητας ή ελαττώματα τα οποία δεν είναι δυνατόν να διαπιστωθούν κατά την παραλαβή, ο δήμος δικαιούται κατά την κρίση του να επιδιώξει είτε την αναστροφή της αγοροπωλησίας είτε την ανάλογη μείωση του τιμήματος.

ΑΡΘΡΟ 6**ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ ΤΙΜΩΝ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

Για όλα τα είδη η προσφερόμενη τιμή του αναδόχου θα είναι σταθερή και αμετάβλητη και θα ισχύει για όλη τη διάρκεια της σύμβασης και δεν θα υπόκειται για κανένα λόγο σε αναθεώρηση.

ΑΡΘΡΟ 7**ΕΞΟΔΑ-ΔΑΠΑΝΕΣ**

Όλα γενικά τα έξοδα μέχρι την ολοκλήρωση της σύμβασης καθώς και οι κρατήσεις υπέρ τρίτων, βαρύνουν τον ανάδοχο.

ΑΡΘΡΟ 8**ΑΘΕΤΗΣΗ ΟΡΩΝ ΣΥΜΦΩΝΙΑΣ**

Η από μέρους του αναδόχου αθέτηση όρου της υπογραφείσας σύμβασης ή η μη πλήρης συμμόρφωσή του προς τους όρους αυτής παρέχει στο δήμο το δικαίωμα να επιβάλλει κυρώσεις που προβλέπονται από το άρθρο 207 του ν. 4412/2016.

ΑΡΘΡΟ 9**ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ**

Η πληρωμή της αξίας από την Αναθέτουσα Αρχή προς τον ανάδοχο θα γίνεται τμηματικά.

Ολόκληρο το ποσό της αξίας των ειδών που παραδόθηκαν, όπως προβλέπεται στο άρθρο 4 της παρούσης, θα καταβάλετε μετά την παραλαβή από την αρμόδια επιτροπή με την έκδοση σχετικού τιμολογίου (τμηματική παράδοση) εντός των προβλεπόμενων ημερομηνιών.

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει εάν καλύπτονται τα γενικά και ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος όπως αυτά ορίζονται στην παρούσα μελέτη.

Η Υπηρεσία διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων προϊόντων μετά από νέα δειγματοληψία. Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται μετά από επικοινωνία με τον ΕΦΕΤ. Το κόστος των εργαστηριακών εξετάσεων και τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάσταση των δειγμάτων, ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

Η πληρωμή θα γίνεται με χρηματικό ένταλμά που θα εκδίδεται μετά την τμηματική παραλαβή των ειδών και εφόσον η επιτροπή παραλαβής δεν διαπιστώσει κανένα πρόβλημα ως προς την ποιότητα και καταλληλότητα αυτών. Επειδή η παράδοση των προϊόντων είναι τμηματική, θα εκδίδεται τιμολόγιο του προμηθευτή είτε αμέσως μετά την παράδοση της κάθε φορά ποσότητας, είτε το αργότερο εντός τριάντα (30) ημερών.

ΑΡΘΡΟ 10

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΠΡΟΣΦΥΓΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΩΝ ΣΥΜΒΑΣΕΩΝ

Ο ανάδοχος μπορεί κατά των αποφάσεων που επιβάλλουν σε βάρος του κυρώσεις, δυνάμει των όρων της σύμβασης μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία τριάντα (30) ημερών από την ημερομηνία που έλαβε γνώση της σχετικής απόφασης. Επί της προσφυγής, αποφασίζει το αρμόδιο αποφαινόμενο όργανο, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου συλλογικού οργάνου.

Η εν λόγω απόφαση δεν επιδέχεται προσβολή με άλλη οποιασδήποτε φύσεως διοικητική πράξη.

ΑΡΘΡΟ 11

ΑΠΟΔΟΧΗ ΟΡΩΝ – ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΑ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης του αναδόχου με τους όρους της συναφθείσας σύμβασης ο Δήμος έχει το δικαίωμα μετά από απόφαση του Δημοτικού Συμβουλίου να κηρύξει έκπτωτο τον ανάδοχο.

ΞΑΝΘΗ, 10/04/2020
Ο ΣΥΝΤΑΚΤΗΣ

ΞΑΝΘΗ, 10/04/2020
ΕΛΕΧΘΗΚΕ & ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

ΑΘΑΝΑΣΙΑ ΠΑΝΤΑΖΟΓΛΟΥ

ΑΡΓΥΡΙΟΣ ΖΟΛΩΤΑΣ