

ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ

Από το αριθ.43/7-12-2021 πρακτικό τακτικής, συνεδρίασης της Οικονομικής Επιτροπής Δήμου Ξάνθης

Αριθ. Απόφασης 415**Περίληψη**

Έγκριση τεχνικών προδιαγραφών «Προμήθεια τροφίμων & βασικών υλικών συνδρομής στο πλαίσιο του ΕΠ Επισιτιστικής και βασικής υλικής συνδρομής του Ταμείου Ευρωπαϊκής βοήθειας προς τους απόρους (ΤΕΒΑ) 2014-2020

Στην Ξάνθη, σήμερα 7 Δεκεμβρίου 2021, ημέρα Τρίτη και ώρα 09:30 συνήλθε σε τακτική, μεικτή (δια ζώσης και ταυτόχρονα με τηλεδιάσκεψη), συνεδρίαση, η Οικονομική Επιτροπή του Δήμου Ξάνθης, ύστερα από την αριθμ.πρωτ.29328/3-12-2021 έγγραφη πρόσκληση του Προέδρου της, Εμμανουήλ Τσέπελη, Δημάρχου Ξάνθης, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 184 του Ν.4365/2019, του άρθρου 10 της Π.Ν.Π. «Κατεπείγοντα μέτρα αντιμετώπισης των αρνητικών συνεπειών εμφάνισης Κορωνοϊού COVID 19 και της ανάγκης περιορισμού της διάδοσης του», τις αριθμ.18318/13-3-2020, 40/-31-3-2020, 163/33282-29.05.2020 60249/22-9-2020 και αριθμ.643/69472/24.09.2021 εγκυκλίους του ΥΠΕΣ, την ΚΥΑ-Δ1αΓ.Π.οικ.-71342-06.11.2020-ΦΕΚ-4899-06.11.2020-τεύχος-Β' και το άρθρο 67 του Ν.3852/2010 προσαρμοσμένο στις προαναφερόμενες διατάξεις, προκειμένου να συζητηθούν τα παρακάτω θέματα της ημερήσιας διάταξης.

Αφού διαπιστώθηκε νόμιμη απαρτία, γιατί σε σύνολο 9 μελών βρέθηκαν παρόντα 7 μέλη δηλαδή:

ΠΑΡΟΝΤΕΣ:

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Τσέπελης Εμμανουήλ | 5. Μπεκήρ Ογλού Σουά |
| 2. Ελευθεριάδης Απόστολος | 6. Παπαχρόνης Ιωάννης |
| 3. Ζερενίδης Ιωάννης | 7. Φανουράκης Εμμανουήλ |
| 4. Μελισσόπουλος Σάββας | |

ΑΠΟΝΤΕΣ:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1. Δημαρχόπουλος Χαράλαμπος | 3. Σταυρακάρας Παναγιώτης |
| 2. Παπαδόπουλος Κυριάκος | |
- (οι οποίοι δεν συμμετείχαν στη συνεδρίαση)

Γίνεται μνεία, ότι ο δημοτικός σύμβουλος Παναγιώτης Σταυρακάρας, ενημέρωσε εγκαίρως τον Πρόεδρο για την απουσία του και στη θέση του, κλήθηκε το αναπληρωματικό μέλος Σάββας Μελισσόπουλος

Γίνεται μνεία ότι ο δημοτικός σύμβουλος Σάββας Μελισσόπουλος, αποχώρησε οριστικά από τη συνεδρίαση, μετά την ψήφιση του 7

Ο Πρόεδρος, Εμμανουήλ Τσέπελης, κήρυξε την έναρξη, της συνεδρίασης της Οικονομικής Επιτροπής και αφού εισηγήθηκε το 16^ο θέμα της ημερήσιας διάταξης, έθεσε υπόψη των μελών, την αριθμ.πρωτ.29225/3-12-2021 εισήγηση του Αντιδημάρχου Διοικητικών & Οικονομικών Υπηρεσιών, η οποία έχει ως εξής:

«Έχοντας υπόψη: -Τις διατάξεις του Ν. 4412/2016, -Την αρ. πρωτ. 29224/03.12.2021 αναφορά της υπεύθυνης του έργου του Ε.Π. Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων και Β.Υ.Σ του ΤΕΒΑ (2014-2020), η οποία αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσης,

Εισηγούμαι στην Οικονομική Επιτροπή: α) Την έγκριση τεχνικών προδιαγραφών της επικείμενης προμήθειας τροφίμων & ΒΥΣ του Ε.Π. ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ (ΤΕΒΑ 2018-2019) για ωφελούμενους της Κ.Σ 'ΣΤΗ-ΡΙΖΩ' Π.Ε Ξάνθης, των πράξεων 2018 – 2019 (MIS5029827) και 2015-2016 (MIS5000133) της Π.Ε. ΞΑΝΘΗΣ, όπως συνημμένα υποβάλλονται».

Επακολούθησε συζήτηση και πλήρης περιγραφή των συζητηθέντων, βρίσκεται καταγεγραμμένη σε ηλεκτρονική μορφή που τηρείται στο αρχείο του γραφείου της Οικονομικής Επιτροπής.

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

Την έγκριση τεχνικών προδιαγραφών της επικείμενης προμήθειας τροφίμων & ΒΥΣ του Ε.Π. ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ (ΤΕΒΑ 2018-2019) για ωφελούμενους της Κ.Σ 'ΣΤΗ-ΡΙΖΩ' Π.Ε Ξάνθης, των πράξεων 2018 – 2019 (MIS5029827) και 2015-2016 (MIS5000133) της Π.Ε. ΞΑΝΘΗΣ, όπως ακριβώς επισυνάπτονται και αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της παρούσης απόφασης.

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

Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ο Πρόεδρος
Εμμανουήλ Τσέπελης
(υπογραφή)

Τα μέλη
(Ακολουθούν υπογραφές)

Ακριβές απόσπασμα
Ξάνθη, 8-12-2021
Με εντολή Δημάρχου
Η Γραμματέας της Οικονομικής Επιτροπής
Μαρία Άννα Ανδρέου

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	3
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΡΥΖΙ ΤΥΠΟΥ ΚΑΡΟΛΙΝΑ.....	3
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΞΕΡΑ ΦΑΣΟΛΙΑ	5
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΦΑΚΗ	7
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ.....	9
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΥΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΟΠ.....	11
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΠΟΠ	14
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ (ΕΒΑΠΟΡΕ) ..	17
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ «ΜΕΛΙ ΘΥΜΑΡΙΟΥ» Ή «ΜΕΛΙ ΠΕΥΚΟΥ»19	
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΛΕΥΚΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ ΖΑΧΑΡΗ.....	21
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΑΛΑΤΙ (ΙΩΔΙΟΥΧΟ ΑΛΑΤΙ).....	24
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΕΛΑΦΡΩΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΧΥΜΟ ΤΟΜΑΤΑΣ	26
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	28
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ (ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ – ΚΕΪΚ)	30
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΝΕΚΤΑΡ ΜΗΛΟ - ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ – ΒΕΡΙΚΟΚΟ	33
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΚΡΕΜΑ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟΥ (ΒΡΕΦΙΚΗ ΤΡΟΦΗ)	35
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΒΡΕΦΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ	38
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΜΕ ΟΣΤΟ ΑΠΟ ΑΡΝΑΚΙ ..	40
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ (ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ)43	
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ.....	45
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ...	48
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΜΗΛΑ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ.....	50
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΠΑΤΑΤΕΣ.....	52
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΒΥΣ	54
ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΟΔΟΝΤΟΚΡΕΜΑ	54
ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΟΔΟΝΤΟΒΟΥΡΤΣΑ.....	56
ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΣΑΜΠΟΥΑΝ	58
ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΥΓΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ..	59
ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΣΚΟΝΗ ΓΙΑ ΠΛΥΣΙΜΟ ΡΟΥΧΩΝ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ	63
ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΣΑΠΟΥΝΙΑ.....	66
ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΣΕΡΒΙΕΤΕΣ	68
ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΥΓΡΟ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟ ΠΙΑΤΩΝ	70
ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΕΙΔΗ ΧΑΡΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ...	72

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΡΥΖΙ ΤΥΠΟΥ ΚΑΡΟΛΙΝΑ**1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «ρύζι τύπου Καρολίνα», για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

«Ρύζι» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού «Ορυζα» (ORYZA SATIVA) (Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ), Άρθρο 101)

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά**

2.1.1. Το ρύζι θα πρέπει να είναι του εμπορικού τύπου «καρολίνα».

2.1.2. 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.

2.1.3. Να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

2.1.4. Να μην είναι «ρύζι β' ποιότητας» ή «ρύζι γ' ποιότητας» σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

2.1.5. Να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μηχανικά μέσα σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

2.1.6. Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

2.1.7. Το ρύζι θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.8. Το προϊόν θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας **12 μηνών** τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

2.2.2. Το ρύζι πρέπει να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται και σκόληκες, έντομα, νύμφες κ.λπ.

2.2.3. Να είναι λευκού χρώματος, χαρακτηριστικού της ποικιλίας.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η υγρασία του προϊόντος και το μέγεθος των κόκκων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.101) νομοθεσία για το είδος.

2.4. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

2.4.1. Το ρύζι θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

2.4.2. Το ρύζι θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το ρύζι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμους και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία) **καθαρού βάρους περιεχομένου 500 γραμμαρίων ± 10%.**

3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακεραία (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην παρουσιάζει γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

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

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. 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 τροφίμου.

Η ποιότητα του ρυζιού.

Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια

- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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.
- Ο αριθμός της σύμβασης
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

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.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας, ελέγχει την τήρηση της απαίτησης της παραγράφου 2.1.8, τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1 και 4.2 αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η επιτροπή παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.
- γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις

τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.3 και 2.4. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενο στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΞΕΡΑ ΦΑΣΟΛΙΑ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «ξερά φασόλια» για τις ανάγκες του φορέα σύμφωνα με την διακήρυξη για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

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

Η τυποποίηση των ξερών φασολιών γίνεται σύμφωνα με τα οριζόμενα στην ΚΥΑ 37227/87.

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των φασολιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

2.1.2. Τα φασόλια πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Τα φασόλια πρέπει να είναι καθαρισμένα με κοσκίνισμα ή με χειροδιαλογή.

2.1.4. Τα φασόλια πρέπει να έχουν χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

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

2.2.2. Τα φασόλια πρέπει να έχουν κόκκους ακέραιους, ώριμους, λευκού χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα.

2.2.3. Οι κόκκοι των φασολιών να είναι σφαιροειδής, κυλινδρικοί ή πλατείς, χαρακτηριστικοί του είδους.

2.2.4. Οι κόκκοι των φασολιών δεν πρέπει να περιέχουν κόκκους άλλων κατηγοριών.

2.2.5. 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».

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των φασολιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του τροφίμου.

2.4. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

2.4.1. Τα φασόλια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.

2.4.2. Τα φασόλια πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

2.4.3. Τα φασόλια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζουν καμία αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.

2.4.4. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας στα φασόλια.

2.4.5. Τα φασόλια δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Τα φασόλια πρέπει να διατίθενται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους περιεχομένου 0,5 κιλού ± 10%.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν.1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

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

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

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί του περιέκτη 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.
- «Ελληνικής παραγωγής» προκειμένου για ελληνικά φασόλια ή «εισαγωγής - συσκευασμένα στην Ελλάδα».
- Στην περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα να αναγράφεται ο εισαγωγέας στην Ε.Ε.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας 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.
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Οι συσκευασίες του προϊόντος πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, ξηρό, δροσερό και σκιερό περιβάλλον, απαλλαγμένο από οσμές. Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει την απαίτηση της παραγράφου 2.1.4, τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4.1 και 4.2 αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η επιτροπή παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.3., 2.4.1. και 2.4.2. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενο στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΦΑΚΗ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «φακή» για τις ανάγκες του φορέα σύμφωνα με την διακήρυξη για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

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

Η τυποποίηση της φακής γίνεται σύμφωνα με τα οριζόμενα στην ΚΥΑ 37227/87.

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά της φακής πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

2.1.2. Η φακή πρέπει να έχει παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Η φακή πρέπει να είναι καθαρισμένη με κοσκίνισμα ή με χειροδιαλογή.

2.1.4. Η φακή πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Η φακή πρέπει να έχει κόκκους ακέραιους, ώριμους, καφέ χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα.

2.2.2. Οι κόκκοι της φακής δεν πρέπει να είναι ξεροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου να μην είναι φαιό (σταχτί, γκριζο).

2.2.3. Οι κόκκοι της φακής δεν πρέπει να περιέχουν κόκκους άλλων κατηγοριών και πρέπει να έχουν ομοιόμορφο σχήμα.

2.2.4. Η φακή πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένη από κάθε ξένη πρόσμιξη, που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ., απαλλαγμένη τελείως αυτών σε περίπτωση, που φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένη».

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες της φακής πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του τροφίμου.

2.4. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

2.4.1. Η φακή πρέπει να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.

2.4.2. Η φακή πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

2.4.3. Η φακή πρέπει να είναι απαλλαγμένη από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζει καμία αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.

2.4.4. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας στη φακή.

2.4.5. Η φακή δεν επιτρέπεται να περιέχει κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Η φακή πρέπει να διατίθεται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους περιεχομένου 0,5 κιλού ± 10%.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

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

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

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί του περιέκτη 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.

«Ελληνικής παραγωγής» προκειμένου για ελληνικές φακές ή «εισαγωγής - συσκευασμένες στην Ελλάδα».

Στην περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα να αναγράφεται ο εισαγωγέας στην Ε.Ε.

Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.

Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.

Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.

Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας 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.

Ο αριθμός της σύμβασης

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Οι συσκευασίες του προϊόντος πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, ξηρό, δροσερό και σκιερό περιβάλλον, απαλλαγμένο από οσμές. Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της

παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει την απαίτηση της παραγράφου 2.1.4, τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η επιτροπή παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.3., 2.4.1. και 2.4.2. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «ζυμαρικά» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

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

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Τα ζυμαρικά πρέπει να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.2. Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

2.1.3. Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι κατηγορίας «Σπαγγέτι Νο 6» (ή «Κριθαράκι μέτριο»).

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

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

2.2.2. Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι αμιγή, καθαρά και απαλλαγμένα από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις

2.2.3. Το σχήμα των ζυμαρικών θα πρέπει να είναι χαρακτηριστικό της κατηγορίας τους (Σπαγγέτι Νο 6, Κριθαράκι μέτριο).

2.2.4. 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.

2.2.5. Τα ζυμαρικά δεν πρέπει να εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή έχουν σκώληκες ή ακάρεα.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.115) νομοθεσία για το είδος.

2.4. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

2.4.1. Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.

2.4.2. Το προϊόν θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

2.4.3. Δεν επιτρέπεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η χρήση προσθέτων, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Τα ζυμαρικά θα πρέπει να διατίθεται σε διαφανείς, ανακυκλώσιμους πλαστικούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), **καθαρού βάρους 500 gr ±10%**.

3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. 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.

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

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. 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 τροφίμου.

Ο κατάλογος των συστατικών, στον οποίο τα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται με σαφή και διακριτό από τα υπόλοιπα συστατικά τρόπο.

Πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν.

Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.

Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.

Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.

Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

Η Διατροφική Δήλωση.

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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.

Ο αριθμός της σύμβασης.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

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

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

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας, ελέγχει την τήρηση της απαίτησης της παραγράφου 2.1.4, τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η επιτροπή παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.3, 2.4.1 και 2.4.2. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΥΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΟΠ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Τυρί Γραβιέρα ΠΟΠ» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

Η παρούσα τεχνική προδιαγραφή περιλαμβάνει απαιτήσεις για το τυρί γραβιέρα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) που ανήκει στα σκληρά τυριά και παράγεται στις περιοχές των Αγράφων, της Νάξου και της Κρήτης από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο ή από γάλα αγελαδινό ή μίγμα αυτού με πρόβειο και γίδινο, στο

οποίο όμως η αναλογία του πρόβειου και γίδινου δεν ξεπερνά το 20% κατά βάρος. [Άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών (ΚΤΠ)].

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντομίας, το τυρί Γραβιέρα ΠΟΠ θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά χαρακτηριστικά

2.1.1. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 1 της παρούσης προδιαγραφής, και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος

σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

2.1.2. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).

2.1.3. Το προϊόν και η παρασκευή του θα πρέπει να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 83 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για τα τυροκομικά προϊόντα.

2.1.4. Το προϊόν θα διατίθεται σε ακέραιο τεμάχιο και όχι τριμμένο με ή χωρίς επικάλυψη της επιδερμίδας του, όπως ορίζεται στο Άρθρο 83 του ΚΤΠ (τμήμα Γ).

2.1.5. Το προϊόν θα διατίθεται σε ακέραιο τεμάχιο και όχι τριμμένη.

2.1.6. Το προϊόν πρέπει να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον ένα (1) μήνα από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το προϊόν είναι ένα σκληρό τυρί με συμπαγή ελαστική μάζα στην οποία υπάρχουν συνήθως διάσπαρτες οπές.

Πρέπει να έχει υποκίτρινο χρώμα και σκληρή επιδερμίδα.

2.2.2. Το προϊόν πρέπει να έχει ευχάριστη, υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα, χαρακτηριστικά του είδους.

2.2.3. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).

2.2.4. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων.

2.2.5. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.

2.2.6. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται σκώληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η μέγιστη υγρασία και η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του τροφίμου.

2.4. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

2.4.1. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

2.4.2. Το γάλα από το οποίο παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

2.4.3. Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών και συντηρητικών ουσιών στο προϊόν, εκτός της επικάλυψης του, που μπορεί να είναι χρωματισμένη σύμφωνα με τα αναφερόμενα στον ΚΤΠ.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το προϊόν συσκευάζεται σε διαφανή πλαστική σακούλα που συρρικνώνεται με κενό (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος του προϊόντος που περιέχεται στην προσυσκευασία θα είναι 250 γραμμάρια.

3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακεραία (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

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

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ και ΥΑ 282303/2004).

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- ✓ Η καταχωρισμένη ένδειξη: «ΤΥΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ - ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΕΡΙΟΧΗΣ» - Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- ✓ Είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάστηκε το τυρί.

- ✓ Η προέλευση του κύριου συστατικού (γάλα) (χώρα αρμέγματος, χώρα επεξεργασίας, χώρα συσκευασίας).
- ✓ Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή επιχείρησης τροφίμου.
- ✓ Το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε κιλά ή γραμμάρια.
- ✓ Στοιχεία ελέγχου (Τα γράμματα ΦΕ - Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας - Η ημερομηνία παραγωγής).
- ✓ Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (Ημέρα/ Μήνας/Ετος).
- ✓ Σήμανση Πιστοποίησης του οργανισμού ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ και ο αριθμός Πιστοποιητικού ΠΟΓ/..... του προϊόντος κάτω ακριβώς από το σήμα.
- ✓ Οδηγίες συντήρησης.
- ✓ Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία).
- ✓ Μέγιστη υγρασία.
- ✓ Διατροφική δήλωση
- ✓ Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

- ✓ Η επωνυμία του αναδόχου.
- ✓ Η ονομασία πώλησης του τροφίμου: «**ΤΥΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ - ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΕΡΙΟΧΗΣ- ΠΟΠ**»).
- ✓ Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Το προϊόν πρέπει να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενώτητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να

συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τις απαιτήσεις της παραγράφου 2.1.6, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η Επιτροπή Παραλαβής

θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.3., 2.4.1. και 2.4.2. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα

διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΠΟΠ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους τυρί «ΦΕΤΑ ΠΟΠ» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντομίας, το τυρί «ΦΕΤΑ ΠΟΠ» θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά χαρακτηριστικά

2.1.1. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 1 της παρούσης προδιαγραφής, και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωσειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

2.1.2. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).

2.1.3. Το προϊόν και η παρασκευή του θα πρέπει να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 83 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για τα τυροκομικά προϊόντα.

2.1.4. Το προϊόν πρέπει να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το προϊόν είναι ένα μαλακό λευκό τυρί, χωρίς επιδερμίδα που μπορεί να κόβεται σε φέτες, έχει συμπαγή μάζα με λίγα ή χωρίς ανοίγματα και μπορεί να φέρει λίγες οπές κατανεμημένες σε όλη τη μάζα.

2.2.2. Το προϊόν πρέπει να έχει ευχάριστη, ελαφρά όξινη γεύση και πλούσιο άρωμα, χαρακτηριστικά του είδους.

2.2.3. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).

2.2.4. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων.

2.2.5. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.

2.2.6. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται σκώληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η μέγιστη υγρασία και η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του τροφίμου.

2.4. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

2.4.1. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

2.4.2. Το γάλα από το οποίο παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

2.4.3. Στο προϊόν δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών και συντηρητικών στο προϊόν.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το προϊόν συσκευάζεται σε πλαστικό περιέκτη τύπου «τάπερ» με άλμη ή σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία (προσυσκευασία). Μέσα στην προσυσκευασία θα περιέχονται από ένα έως τρία ισομεγέθη τεμάχια. Το καθαρό βάρος του προϊόντος που περιέχεται στην προσυσκευασία θα είναι 400 γραμμάρια.

3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα, παραμορφώσεις και οπές) και να μην παρουσιάζει διαρροές.

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

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ και ΥΑ 282303/2004 ΦΕΚ 43/16.1.2004).

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

Η καταχωρισμένη ένδειξη: «ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ - ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΕΡΙΟΧΗΣ» - Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή επιχείρησης τροφίμου.

Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (στραγγισμένου) εκφρασμένο σε κιλά ή γραμμάρια.

Στοιχεία ελέγχου (Τα γράμματα ΦΕ - Ο αύξοντος αριθμός του μέσου συσκευασίας - Η ημερομηνία παραγωγής).

Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (Ημέρα/ Μήνας/Έτος).

Σήμανση Πιστοποίησης του οργανισμού ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ και ο αριθμός Πιστοποιητικού ΠΟΓ/.....-..... του προϊόντος κάτω ακριβώς από το σήμα.

Οδηγίες συντήρησης.

Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία).

Μέγιστη υγρασία.

Διατροφική δήλωση.

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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 του τροφίμου: «ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ - ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΕΡΙΟΧΗΣ – ΠΟΠ».

Αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.

Ο αριθμός της σύμβασης.

- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύνανται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Το προϊόν πρέπει να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θάλαμους. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενώτητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τις απαιτήσεις της παραγράφου 2.1.4, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2 αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η επιτροπή παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.3., 2.4.1. και 2.4.2. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ (ΕΒΑΠΟΡΕ)**1.ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «συμπυκνωμένο γάλα (εβαπορέ)» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

Συμπυκνωμένο γάλα (εβαπορέ) είναι ένα είδος μη ζαχαρούχου συμπυκνωμένου γάλακτος, μερικά αφυδατωμένου. [Άρθρο 80α του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών (ΚΤΠ), Οδηγία 2001/114/ΕΚ].

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης το «συμπυκνωμένο γάλα (εβαπορέ)» θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2.ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά**

2.1.1. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.

2.1.2. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).

2.1.3. Το προϊόν και η παρασκευή του θα πρέπει να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 80α του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του συμπυκνωμένου γάλακτος.

2.1.4. Το προϊόν πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας δέκα (10) μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το προϊόν πρέπει να έχει ελαφρώς κρεμώδη υφή και να είναι ομοιογενές.

2.2.2. Το προϊόν πρέπει να έχει λευκό ή υπόλευκο χρώμα και χαρακτηριστική οσμή του είδους.

2.2.3. Το προϊόν πρέπει να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση.

2.2.4. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).

2.2.5. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων.

2.2.6. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει κροκιδώση ή πήξη του περιεχομένου, ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους.

2.2.7. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.

2.2.8. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται σκόληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (οξύτητα, pH, λίπος, λακτόζη, πρωτεΐνες κ.λ.π.), θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

2.4. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

2.4.1. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

2.4.2. Το γάλα από το οποίο παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

2.4.3. Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών και συντηρητικών στο προϊόν.

3.ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά δοχεία προσυσκευασία) με σύστημα εύκολου ανοίγματος. Η εξωτερική και εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών δοχείων, καθώς και οι πλάγιες ραφές τους θα φέρουν οργανικό επίχρισμα. Το καθαρό βάρος του προϊόντος που περιέχεται στην προσυσκευασία θα είναι 400ml ή gr .

3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις Και διατρήσεις).

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

4.ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ και ΥΑ Υ1/Γ.Π.47815/2008).

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

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 τροφίμου «ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΛΑ» ή «ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ».
- ✓ Ο κατάλογος των συστατικών, στον οποίο τα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται με σαφή και διακριτό από τα υπόλοιπα συστατικά τρόπο.
- ✓ Πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν.
- ✓ Η προέλευση του κύριου συστατικού (γάλα).
- ✓ Ο τόπος παρασκευής.
- ✓ Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή επιχείρησης τροφίμου.
- ✓ Το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε ml ή gr.
- ✓ Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (Ημέρα/ Μήνας/Έτος).
- ✓ Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- ✓ Το ποσοστό του περιεχομένου λίπους επί τοις εκατό (%).
- ✓ Το ποσοστό του νερού, το οποίο πρέπει να προστεθεί, για να αποκτήσει το προϊόν τη σύσταση του νωπού γάλακτος.
- ✓ Η ημερομηνία (μήνας και έτος) της συσκευασίας του ή Κωδικός αριθμός του.
- ✓ Η Διατροφική δήλωση.
- ✓ Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- ✓ Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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 του τροφίμου «ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΛΑ» ή «ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ».
- ✓ Ο αριθμός των συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Οι συσκευασίες του προϊόντος θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, ξηρό, σκιερό, και απαλλαγμένο από οσμές περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6.ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα

να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τις απαιτήσεις της παραγράφου 2.1.4, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2 αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η Επιτροπή Παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7.ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.
- γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.3., 2.4.1. και 2.4.2. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ «ΜΕΛΙ ΘΥΜΑΡΙΟΥ» Ή «ΜΕΛΙ ΠΕΥΚΟΥ»

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «μέλι θυμαριού» ή «μέλι πεύκου» ή μίγμα αυτών για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

Μέλι είναι η φυσική γλυκιά ουσία που παράγουν οι μέλισσες του είδους *Apis mellifera* από το νέκταρ των φυτών ή από εκκρίσεις ζώντων μερών φυτών ή εκκρίματα εντόμων απομυζούντων φυτά ευρισκόμενα πάνω στα ζώντα μέρη των φυτών, τα οποία οι μέλισσες συλλέγουν, μετατρέπουν αναμειγνύοντας με ειδικές ύλες του σώματός τους, αποθέτουν, αφυδατώνουν, εναποθηκεύουν και φυλάσσουν στις κηρήθρες της κυψέλης, προκειμένου να ωριμάσουν (ΚΤΠ άρθρο 67 & ΟΔΗΓΙΑ 2001/110/ΕΚ, όπως τροποποιήθηκε με την οδηγία 2014/63).

Στη συνέχεια του παρόντος, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του μελιού θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- 2.1.2. Το μέλι θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.3. Το μέλι να μην προέρχεται από μελίτσια, κηρήθρες όπου έχουν χρησιμοποιηθεί σκευάσματα μη εγκεκριμένα από τον ΕΟΦ για την καταπολέμηση των ασθενειών.
- 2.1.4. Κατά την περίοδο μελιτοσυλλογής να μην εφαρμόζεται καμία θεραπεία στα μελίτσια.
- 2.1.5. Να μην έχει αρχίσει να υφίσταται ζύμωση (ΚΤΠ άρθρο 67).
- 2.1.6. Η οξύτητα του δεν πρέπει να έχει τεχνητά τροποποιηθεί (ΚΤΠ άρθρο 67).
- 2.1.7. Δεν πρέπει να έχει θερμανθεί με τρόπο που να συνεπάγεται την καταστροφή ή τη σημαντική αδρανοποίηση των φυσικών ενζύμων (ΚΤΠ άρθρο 67).

2.1.8. Να μην έχει νοθευτεί με την προσθήκη σακχάρων ξένων προς το μέλι), αλλά και με κανένα άλλο συστατικό τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων τροφίμων. Επίσης να μην έχει γίνει καμία άλλη προσθήκη εκτός από μέλι (ΚΤΠ άρθρο 67 & Οδηγία 2001/110/ΕΚ όπως τροποποιήθηκε και ισχύει).

2.1.9. Το μέλι θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το χρώμα του μελιού ποικίλλει και πρέπει να είναι από σχεδόν άχρωμο έως καφέ σκούρο και είναι ανάλογο της προέλευσης του μελιού (ΚΤΠ άρθρο 67).

2.2.2. Μπορεί να είναι ρευστό ή παχύρρευστο ή μερικά ή ολικά κρυσταλλωμένο (ΚΤΠ άρθρο 67).

2.2.3. Να μη παρουσιάζει φυσαλίδες στη μάζα του και αφρό στην επιφάνειά του.

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

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του μελιού να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει (Παράρτημα ΙΙ του άρθρου 67 και άρθρο 67α).

2.3.2. Ο γυροσκοπικός-μικροσκοπικός έλεγχος του μελιού να είναι ανάλογος της προέλευσης του, σε συμφωνία με την ΚΥΑ 127/2004. Ο έλεγχος πραγματοποιείται εφόσον από τη συσκευασία ή τα έγγραφα του προμηθευτή, προκύπτει ότι το προς προμήθεια μέλι υπάγεται στις ανωτέρω διατάξεις.

2.4. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

2.4.1. Απαγορεύεται η ύπαρξη κατάλοιπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών και η παρουσία καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων, αντιμικροβιακών παραγόντων, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου. (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 396/2005 και 37/2010).

2.4.2. Το μέλι πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το μέλι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε γυάλινα βάζα ή λευκοσιδηρά δοχεία, σφραγισμένα με κατάλληλο καπάκι (προσυσκευασία), καθαρού βάρους περιεχομένου $500\text{gr} \pm 10\%$.

3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

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

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

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. 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 (μέλι).
 - ✓ Ο τύπος του μελιού.
 - ✓ Το καθαρό περιεχόμενο σε βάρος.
 - ✓ Διατροφική δήλωση.
 - ✓ Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
 - ✓ Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
 - ✓ Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
 - ✓ Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
 - ✓ Η χώρα ή οι χώρες προέλευσης, όπου έγινε η συγκομιδή (άρθρο 67 ΚΤΠ και οι εκάστοτε τροποποιήσεις).
 - ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης.
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Οι συσκευασίες του προϊόντος θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, ξηρό, σκιερό, και απαλλαγμένο από οσμές περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τις απαιτήσεις της παραγράφου 2.1.9, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η Επιτροπή Παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας και διαθέτουν, κατά περίπτωση, μελισσοκομικό βιβλιάριο κατόχου μελισσοσμηνών, άδεια λειτουργίας, αριθμό καταχώρισης εγκατάστασης συσκευασίας και τυποποίησης.

δ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.3. και 2.4. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΛΕΥΚΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΝΗ ΖΑΧΑΡΗ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια ζάχαρης, για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

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

Στη συνέχεια του παρόντος, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1 Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1 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).

2.1.2 Η ζάχαρη θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.2 Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

2.2.2 Η ζάχαρη θα πρέπει να ρέει ελεύθερα.

2.2.3 Η ζάχαρη θα πρέπει να μην περιέχει ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.

2.2.4 Η ζάχαρη θα πρέπει να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή.

2.2.5 Η γεύση της να είναι αποκλειστικά και σαφώς γλυκιά.

2.2.6 Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της ζάχαρης θα πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών.

2.3 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1 Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της ζάχαρης πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.64) νομοθεσία για το είδος.

2.4 Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

2.4.1 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.

2.4.2 Δεν επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

2.4.3 Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.

2.4.4 Η ζάχαρη θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

2.4.5 Η ζάχαρη πρέπει να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1 Η ζάχαρη θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κλειστούς, χάρτινους περιέκτες (προσσκευασία), καθαρού ονομαστικού βάρους περιεχομένου 1.000 gr ± 5%.

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). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3 Η προσσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

3.4 Οι προσσκευασίες 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.

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1 Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

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 ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2 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.

Ο αριθμός της σύμβασης.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Οι συσκευασίες με τη ζάχαρη θα πρέπει να διατηρούνται σε χώρους σκιερούς, ξηρούς και δροσερούς. Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1 Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2 Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η Επιτροπή Παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1 Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.

7.2 Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις

τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.3. και 2.4.4. και 2.4.5. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενο στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΑΛΑΤΙ (ΙΩΔΙΟΥΧΟ ΑΛΑΤΙ)

1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια αλατιού, για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

Με την ονομασία «Ιωδιούχο αλάτι» χαρακτηρίζεται το αλάτι, το οποίο πληροί όλους τους όρους που καθορίζονται ρητά για το επιτραπέζιο αλάτι και έχει ενισχυθεί με προσθήκη ιωδιούχου καλίου, σε ποσοστό τουλάχιστον 40 και όχι πάνω από 60 ppm. (Άρθρο 38, ΚΤΠ).

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης το ιωδιούχο αλάτι θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1 Γενικά Χαρακτηριστικά

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

2.1.2 Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3 Το προϊόν θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

2.2 Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1 Το προϊόν θα πρέπει να έχει λευκό χιονάτο χρώμα.

2.2.2 Να μην περιέχει ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.

2.2.3 Να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή.

2.2.4 Η γεύση του πρέπει να είναι αποκλειστικά και σαφώς αλμυρή.

2.2.5 Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος 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.

2.3 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1 Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.38) νομοθεσία για το είδος.

2.3.2 Οι φυσικά περιεχόμενες αλκαλικές γαίες, εκφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο και η υγρασία του προϊόντος θα είναι σύμφωνα με τον ΚΤΠ.

2.4 Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

2.4.1 Το προϊόν δεν επιτρέπεται να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

2.4.2 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.

2.4.3 Το προϊόν θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

3 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1 Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κλειστές ανακυκλώσιμες πλαστικές σακούλες καθαρού ονομαστικού βάρους περιεχομένου $1\text{kg} \pm 5\%$.

3.2 Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί 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, διατρήσεις, παραμορφώσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

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

4 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1 Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

- ✓ Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:
- ✓ Η φράση «ΙΩΔΙΟΥΧΟ ΑΛΑΤΙ».
- ✓ Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε κιλά ή γραμμάρια.
- ✓ Ο κατάλογος συστατικών του τροφίμου.
- ✓ Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
- ✓ 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 ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- ✓ Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2 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.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης.
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5 ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

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.

6 ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1 Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2 Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τις απαιτήσεις της παραγράφου 2.1.3, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η Επιτροπή Παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7 ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1 Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.

7.2 Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.3. και 2.4.3. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενο στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΕΛΑΦΡΩΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΧΥΜΟ ΤΟΜΑΤΑΣ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του «ελαφρώς συμπυκνωμένου χυμού τομάτας» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

Με τον όρο «ελαφρώς συμπυκνωμένος χυμός τομάτας» εννοείται το προϊόν που παρασκευάζεται από χυμό τομάτας που έχει υποστεί ελαφρά συμπύκνωση ώστε τα στερεά συστατικά που προέρχονται από το χυμό να είναι τουλάχιστον 6% (Άρθρο 124, ΚΤΠ).

Στη συνέχεια του παρόντος ο ελαφρώς συμπυκνωμένος χυμός τομάτας θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το προϊόν πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

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

2.1.3. Για την παρασκευή του προϊόντος πρέπει να έχουν χρησιμοποιηθεί νωποί καρποί τομάτας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π.

2.1.4. Το προϊόν πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας **τουλάχιστον 12 μήνες** από την ημερομηνία παραλαβής του.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.

2.2.2. Το προϊόν, μακροσκοπικά εξεταζόμενο, πρέπει να έχει πολτώδη και ομοιογενή σύσταση και χρώμα ανοιχτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο.

2.2.3. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος. Θεωρείται αλλοιωμένο όταν παρουσιάζει οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη ή όταν έχει προσβληθεί από ευρωτίαση.

2.2.4. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.

2.2.5. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα τραχιά μέρη της τομάτας και σκώληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα στερεά συστατικά από χυμό τομάτας και η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του τροφίμου.

2.4. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

2.4.1. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

2.4.2. Οι τομάτες από τις οποίες παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

2.4.3. Η χρήση των προσθέτων υλών πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. 1333/2008 και της κείμενης εθνικής νομοθεσίας.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το προϊόν πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ασηπτικές συσκευασίες (προσυσκευασία), καθαρού περιεχομένου **500gr ± 5%**.

3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία πρέπει να είναι κλειστή, ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

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

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.

Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε κιλά ή γραμμάρια.

Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση «Στερεά συστατικά από το χυμό της τομάτας%».

Ο κατάλογος των συστατικών, εφόσον έχουν προστεθεί και άλλα συστατικά κατά την παραγωγική διαδικασία.

Πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν.

Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.

Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.

Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας 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.

Ο αριθμός της σύμβασης

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Οι συσκευασίες του προϊόντος πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, ξηρό, σκιερό, και απαλλαγμένο από οσμές περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει την απαίτηση της παραγράφου 2.1.4, τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4.1 και 4.2 αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η επιτροπή παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.3., 2.4.1. και 2.4.2. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «αλεύρι σίτου για όλες τις χρήσεις» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

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).

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης το αλεύρι σίτου για όλες τις χρήσεις θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

2.1.2. Το προϊόν πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Το προϊόν να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένο σίτο.

2.1.4. Το προϊόν θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον **4 μηνών** από την ημερομηνία παραλαβής του.

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

2.2.2. Το προϊόν πρέπει να είναι αμιγές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις.

2.2.3. Δεν θα πρέπει να παρουσιάζει καμία αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.

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

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (υγρασία, γλουτένη οξύτητα σε θειικό οξύ, τέφρα, υπόλειμμα τετραχλωράνθρακα κ.λ.π.) πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.105-106) νομοθεσία για το είδος.

2.4. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

2.4.1. Το προϊόν πρέπει να απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

2.4.2. Το προϊόν θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005).

2.4.3. Επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων όπως αναφέρονται στο άρθ. 34 του ΚΤΠ και τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το αλεύρι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε χάρτινους ανθεκτικούς ανακυκλώσιμους και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους περιεχομένου ενός (1) κιλού.

3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. 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.

3.4. Οι προσυσκευασίες του προϊόντος (ανά 10-12 τεμάχια) θα πρέπει να είναι περιτυλιγμένες με φιλμ υψηλής συρρίκνωσης (shrink film) (δευτερογενής συσκευασία) είτε να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. 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 τροφίμου.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφραζόμενη σε kg.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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 επί το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε βάρος.
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

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.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας, ελέγχει την τήρηση της απαίτησης της παραγράφου 2.1.4, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1 και 4.2 αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η επιτροπή παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.3., 2.4.1 και 2.4.2. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ (ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ – ΚΕΪΚ)

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια των ειδών: «κουλουράκια πορτοκαλιού» και «κέικ βανίλιας – σοκολάτας» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

Τα κουλουράκια και το κέικ ανήκουν στην κατηγορία «Διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής», τα οποία νοούνται προϊόντα που περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μία από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στα άρθρα 112 και 114 του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών (ΚΤΠ).

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντομίας τα αρτοσκευάσματα θα αναφέρονται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.2. Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

2.1.3. Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος πρέπει να πληρούν τους όρους και τις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) που αφορούν την κάθε μία απ αυτές.

2.1.4. Τα κουλουράκια θα πρέπει να έχουν ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.

2.1.5. Τα κέικ θα πρέπει να έχουν ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 20 μέρες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

2.2.2. Τα αρτοσκευάσματα πρέπει να είναι καλά και ομοιόμορφα ψημένα.

2.2.3. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται και σκόληκες, έντομα, νύμφες κ.λπ.

2.2.4. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει αλλοιώσεις που οφείλονται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.2.5. Τα κουλουράκια πορτοκαλιού θα πρέπει να έχουν άρωμα και γεύση πορτοκαλιού, ενώ τα κέικ βανίλιας – σοκολάτας θα πρέπει να έχουν άρωμα και γεύση βανίλιας και σοκολάτας.

2.3. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

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

2.3.2. Το προϊόν και οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή του προϊόντος θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοπροστατευτικών ουσιών (Καν.396/2005).

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Τα κουλουράκια θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε χάρτινο ή ανακυκλώσιμο πλαστικό περιέκτη κατάλληλα σφραγισμένο (προσυσκευασία), καθαρού βάρους τουλάχιστον 300 γραμμαρίων.

3.2. Τα κέικ θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε χάρτινο ή ανακυκλώσιμο πλαστικό ή αλουμινένιο περιέκτη κατάλληλα σφραγισμένο (προσυσκευασία), καθαρού βάρους τουλάχιστον 300 γραμμαρίων.

3.3. Τα υλικά της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.4. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακεραία (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην παρουσιάζει γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

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

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. 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 («κουλουράκια πορτοκαλιού» ή κέικ βανίλιας – σοκολάτας)
- ✓ Ο κατάλογος των συστατικών, στον οποίο τα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται με σαφή και διακριτό από τα υπόλοιπα συστατικά τρόπο.
- ✓ Πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν.
- ✓ Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε γραμμάρια (gr).
- ✓ Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- ✓ Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων
- ✓ Διατροφική δήλωση.

- ✓ Το είδος της λιπαρής ύλης, σε περίπτωση χρησιμοποίησης αυτής.
- ✓ Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- ✓ Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης.
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

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.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας, ελέγχει την τήρηση των απαιτήσεων των παραγράφων 2.1.4 και 2.1.5, τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2.1. Σε αντίθετη περίπτωση η επιτροπή παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.
- γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν,

διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.3. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενο στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΝΕΚΤΑΡ ΜΗΛΟ - ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ – ΒΕΡΙΚΟΚΟ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Νέκταρ Μήλο – Πορτοκάλι - Βερίκοκο» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

«Νέκταρ φρούτων» είναι το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν, το οποίο λαμβάνεται με την προσθήκη νερού με ή χωρίς προσθήκη σακχάρων και/ή μελιού σε χυμούς φρούτων, συμπυκνωμένους χυμούς φρούτων, χυμούς φρούτων λαμβανομένους με υδατική εκχύλιση, αφυδατωμένους χυμούς φρούτων/σκόνη χυμού φρούτων, σε πολύ φρούτων και/ή σε συμπυκνωμένο πολύ φρούτων και/ή σε μείγμα των εν λόγω προϊόντων και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παραρτήματος IV του Άρθρου 126 του ΚΤΠ.

Στη συνέχεια του παρόντος το Νέκταρ Μήλο – Πορτοκάλι - Βερίκοκο θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το προϊόν πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

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

2.1.3. Οι καρποί που χρησιμοποιούνται από τις βιομηχανίες και βιοτεχνίες χυμών για την παρασκευή των χυμών αυτών πρέπει να είναι ακέραιοι, επαρκώς ώριμοι, εντελώς υγιείς και να έχουν συλλεχθεί πρόσφατα και να είναι μήλα, πορτοκάλια και βερίκοκα.

2.1.4. Απαγορεύεται η βιομηχανοποίηση καρπών που έχουν προσβληθεί από έντομα ή μύκητες γενικώς, που έχουν ρωγμές ή τραύματα στον φλοιό, που έχουν υποστεί ζημιές από παγετό και δεν έχουν συλλεχθεί αμέσως μετά την προσβολή και που είναι παλαιοί ή των οποίων ο χυμός παρουσιάζει δυσάρεστη οσμή και γεύση.

2.1.5. Το προϊόν και η παρασκευή του πρέπει να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 126 του ΚΤΠ.

2.1.6. Το νέκταρ πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.

2.2.2. Το προϊόν πρέπει να είναι σε υγρή μορφή και το χρώμα του να είναι στις αποχρώσεις του κίτρινου ή του πορτοκαλί.

2.2.3. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος.

2.2.4. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.2.5. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα μέρη των φρούτων και σκώληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα για το νέκταρ φρούτων στο Άρθρο 126 του ΚΤΠ.

2.4. Χαρακτηριστικά Ασφαλείας Προϊόντος

2.4.1. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

2.4.2. Τα φρούτα από τα οποία παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

2.4.3. Οι ουσίες και τα συστατικά που επιτρέπεται να προστεθούν στο προϊόν πρέπει να είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις του άρθρου 126 του ΚΤΠ.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το προϊόν πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ασηπτικές χάρτινες ή ανακυκλώσιμες πλαστικές συσκευασίες με πλαστικό καπάκι με σύστημα ασφαλείας που καταστρέφεται μετά το άνοιγμα (προσυσκευασία), καθαρού περιεχομένου 1 λίτρο \pm 10%.

3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου. Επίσης, δεν πρέπει να υπάρχουν ενδείξεις παραβίασης του συστήματος ασφαλείας του καπακιού.

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

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (νέκταρ μήλο - πορτοκάλι - βερίκοκο).
- Η ένδειξη «από συμπυκνωμένο (-ους) χυμό» (-ους) ή «εν μέρει από συμπυκνωμένο (-ους) χυμό (-ους)». Η ένδειξη αυτή πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος.
- Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό φρούτων, πολτό φρούτων ή μείγμα αυτών των συστατικών, με την ένδειξη «περιεκτικότητα σε φρούτα: % τουλάχιστον». Η ένδειξη αυτή πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε χιλιοστόλιτρα (ml) ή λίτρα (lt).
- Ο κατάλογος των συστατικών, εφόσον έχουν προστεθεί και άλλα συστατικά κατά την παραγωγική διαδικασία.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (ο μήνας και το έτος) και ο χρόνος διατήρησης μετά το άνοιγμα.
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.
- Όταν γίνεται προσθήκη εμπορικής πούλπας, πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα.

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας 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 όγκο.
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Οι συσκευασίες του προϊόντος πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, ξηρό, σκιερό, και απαλλαγμένο από οσμές περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση της παραγράφου 2.1.6, τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4.1 και 4.2 αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η επιτροπή παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.3., 2.4.1. και

2.4.2. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΚΡΕΜΑ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟΥ (ΒΡΕΦΙΚΗ ΤΡΟΦΗ)

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «κρέμα ρυζάλευρου», που προορίζεται να καταναλωθεί από βρέφη και παιδιά, για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

Η κρέμα «ρυζάλευρο» ή «άνθος ορύζης» αποτελεί προϊόν που υπάγεται στην ευρύτερη κατηγορία των «μεταποιημένων τροφών με βάση τα δημητριακά» σύμφωνα με τον Καν.609/2013.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντομίας η κρέμα ρυζάλευρου θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.2. Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις γενικές και ειδικές (Καν. 609/2013) διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

2.1.3. Το προϊόν θα πρέπει να έχει λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Υ1/Γ.Π.47813.από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ)

2.1.4. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να θέτει σε κίνδυνο την υγεία των προσώπων για τα οποία προορίζεται.

2.1.5. Το προϊόν θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας **12 μηνών** τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- 2.2.1. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- 2.2.2. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται και σκόληκες, έντομα, νύμφες κ.λπ.
- 2.2.3. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει αλλοιώσεις που οφείλονται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η σύνθεση της κρέμας ρυζάλευρου να είναι τέτοια ώστε να ικανοποιεί τις διατροφικές απαιτήσεις και να είναι κατάλληλη για τα πρόσωπα για τα οποία προορίζεται, σύμφωνα με τα γενικώς αποδεκτά επιστημονικά δεδομένα. Το προϊόν πρέπει να ανταποκρίνεται στα κριτήρια σύνθεσης που καθορίζονται στα παραρτήματα του Καν.609/2013 και να τηρούνται οι απαγορεύσεις και οι περιορισμοί που προβλέπονται σε αυτόν.

2.4. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

- 2.4.1. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 609/2013 και Καν.396/2005).
- 2.4.2. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006).
- 2.4.3. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα (Καν. 2073/2005).

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- 3.1. Το προϊόν θα διατίθεται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και αεροστεγώς σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), **καθαρού βάρους τουλάχιστον 300gr.**
- 3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- 3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (απαλλαγμένη από χτυπήματα, φθορές και παραμορφώσεις), να μην εμφανίζει διαρροές και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.
- 3.4. Οι προσυσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν. 609/2013) και εθνικής νομοθεσίας.

4.1. 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 τροφίμου.
 - Ο κατάλογος των συστατικών.
 - Η ύπαρξη ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες βάσει του Παραρτήματος II του Καν. 1169/2011.
 - Πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν
 - Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος
 - Ένδειξη σχετικά με την κατάλληλη ηλικία του βρέφους για την κατανάλωσή του. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε gr
 - Ενεργειακή αξία και περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, λιπίδια και υδατάνθρακες
 - Η μέση ποσότητα κάθε ανόργανης ουσίας και κάθε βιταμίνης, εκφραζόμενη αριθμητικά, για 100ml έτοιμου προς χρήση προϊόντος.
 - Οδηγίες για τη σωστή παρασκευή, αποθήκευση και διάθεση του προϊόντος και προειδοποίηση για τους κινδύνους που διατρέχει η υγεία των βρεφών στην περίπτωση μη σωστής παρασκευής και αποθήκευσης
 - Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
 - Πληροφορίες σχετικά με απουσία ή παρουσία γλουτένης, όταν η αναφερόμενη ηλικία κατανάλωσης είναι κάτω των 6 μηνών.
 - Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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.

Ο αριθμός της σύμβασης

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

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

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

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας, ελέγχει την τήρηση της απαίτησης της παραγράφου 2.1.5, τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2.1. Σε αντίθετη περίπτωση η επιτροπή παραλαβής θα 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 ΕΟΦ. 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004.

δ) τον αριθμό γνωστοποίησης που έχει λάβει από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ).

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.4. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενο στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΒΡΕΦΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας» που προορίζεται να καταναλωθεί από βρέφη, για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

«Παρασκευάσματα για βρέφη» με βάση τον Καν. 609/2013, ορίζονται τα τρόφιμα που προορίζονται για κατανάλωση από βρέφη κατά τους πρώτους μήνες της ζωής τους και ικανοποιούν πλήρως τις διατροφικές απαιτήσεις των βρεφών έως την εισαγωγή κατάλληλων συμπληρωματικών τροφών.

«Παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας» με βάση τον Καν. 609/2013, ορίζονται τρόφιμα που προορίζονται για κατανάλωση από βρέφη, όταν εισάγονται στο διαιτολόγιό τους κατάλληλες συμπληρωματικές τροφές και αποτελούν το κύριο υγρό στοιχείο ενός προοδευτικά διαφοροποιημένου διαιτολογίου των βρεφών αυτών». Ως «βρέφος» ορίζεται το παιδί ηλικίας κάτω των 12 μηνών.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης τα «παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας» θα αναφέρονται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

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

2.1.3. Το προϊόν θα πρέπει να συμμορφώνεται πλήρως με τα όσα αναφέρονται στον Καν. 609/2013.

2.1.4. Το προϊόν θα πρέπει να έχει λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Υ1/Γ.Π.47815/2008 από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ).

2.1.5. Το προϊόν πρέπει να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το προϊόν πρέπει να είναι ομοιογενές.

2.2.2. Το προϊόν πρέπει να έχει λευκό ή υπόλευκο χρώμα και χαρακτηριστική οσμή του είδους.

2.2.3. Το προϊόν πρέπει να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση.

2.2.4. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).

2.2.5. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.

2.2.6. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται σκόκληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα συστατικά των προϊόντων και η σύνθεση τους θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που ορίζονται στον Καν. 609/2013 και στον Καν. 127/2016.

2.4. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

2.4.1. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί υπολειμματικότητας σε χρήση φυτοφαρμάκων σε προϊόντα που προορίζονται για την παραγωγή των παρασκευασμάτων (Καν. 609/2013) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

2.4.2. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κλειστούς και σφραγισμένους αεροστεγώς περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους 400gr - 500gr.

3.2. Το υλικό της προσσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις και διατρήσεις).

3.4. Οι προσσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν. 127/2016) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

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

Ονομασία τροφίμου, δηλαδή «Παρασκεύασμα για βρέφη» και «Παρασκεύασμα δεύτερης βρεφικής ηλικίας». Η ονομασία προϊόντων που παρασκευάζονται εξ ολοκλήρου από πρωτεΐνες αγελαδινού γάλακτος θα είναι η ακόλουθη: «Γάλα για βρέφη» και «Γάλα δεύτερης βρεφικής ηλικίας».

Ο κατάλογος των συστατικών, στον οποίο τα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται με σαφή και διακριτό από τα υπόλοιπα συστατικά τρόπο.

Πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν.

Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (Ημέρα/ Μήνας/ Έτος).

Ένδειξη σχετικά με την κατάλληλη ηλικία του βρέφους για την κατανάλωσή του π.χ. από τη γέννηση ή από τον έκτο μήνα κ.λπ.

Το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε gr.

Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή επιχείρησης τροφίμου.

Οδηγίες για τη σωστή παρασκευή, αποθήκευση και συντήρηση του προϊόντος και προειδοποίηση για τους κινδύνους που διατρέχει η υγεία των βρεφών στην περίπτωση μη σωστής παρασκευής και αποθήκευσης.

Διατροφική δήλωση, που να αναφέρει την ποσότητα χολίνης, ινοσιτόλης και καρνιτίνης (τουλάχιστον για τα παρασκευάσματα για βρέφη).

Η ένδειξη «προσοχή» ή ανάλογη προειδοποίηση και η ένδειξη σχετικά με την ανωτερότητα του θηλασμού.

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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 του τροφίμου: «Παρασκευάσματα για βρέφη» ή «Παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας» ή «Γάλα για βρέφη» ή «Γάλα δεύτερης βρεφικής ηλικίας».

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

Ο αριθμός της σύμβασης.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Οι συσκευασίες του προϊόντος θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, ξηρό, σκιερό, και απαλλαγμένο από οσμές περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες

Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τις απαιτήσεις της παραγράφου 2.1.5, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η επιτροπή παραλαβής θα 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 ΕΟΦ. 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.

δ) τον αριθμό γνωστοποίησης που έχει λάβει από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ).

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.3. και 2.4. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΜΕ ΟΣΤΟ ΑΠΟ ΑΡΝΑΚΙ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «νωπό κρέας με οστό από αρνάκι» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

«Κρέας», σύμφωνα με τον Καν. 853/2004, είναι τα εδώδιμα μέρη των απαριθμούμενων στον εν λόγω Κανονισμό κατηγοριών ζώων και εν προκειμένω των «κατοικίδιων οπληφόρων», συμπεριλαμβανομένου του αίματος.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντομίας, το νωπό κρέας με οστό από αρνάκι θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.

2.1.2. Σε περίπτωση εισαγωγής από τρίτη χώρα το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.

- 2.1.3. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004).
- 2.1.4. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένη σφαγιοτεχνική εκμετάλλευση.
- 2.1.5. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.
- 2.1.6. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από σφάγια ζώων που ανήκουν στην κατηγορία των ελαφρών αρνιών και είναι ηλικίας έως 3,5 μηνών.
- 2.1.7. Το σφάγιο πρέπει να είναι κατηγορίας «Α» σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Καν. 1308/2013 και Καν. 1249/2008), με βάση τη σωματική του διάπλαση να μην υπερβαίνει τα δέκα (10) κιλά και με βάση το βαθμό πάχυνσης (ποσότητα λίπους) να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις 2 και 3.
- 2.1.8. Το προϊόν θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.
- 2.1.9. Το προϊόν θα πρέπει να είναι σε τεμάχιο με το οστό και να προέρχεται από το εμπρόσθιο ή οπίσθιο τεταρτημόριο του ζώου (χεράκι ή μπούτι).
- 2.1.10. Το προϊόν δεν θα πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- 2.1.11. Το προϊόν θα πρέπει να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- 2.2.1. Το προϊόν πρέπει να έχει χρώμα ανοιχτό ρόδινο ή ρόδινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους.
- 2.2.2. Το προϊόν πρέπει να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- 2.2.3. Το προϊόν δεν πρέπει να έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίασης ή τάγγισης.
- 2.2.4. Το προϊόν πρέπει να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα.

2.3. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

- 2.3.1. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- 2.3.2. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- 3.1. Κάθε τεμάχιο, θα πρέπει να συσκευάζεται σε πλαστική συσκευασία με κενό αέρος (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου κρέατος με το οστό θα πρέπει να είναι από 1000 έως 1250 γραμμάρια.
- 3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ).
- 3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- 3.4. Οι προσυσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- ✓ Το είδος του τροφίμου με προσθήκη του τμήματος του σφαγίου.
- ✓ Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Κατηγορία, Διάπλαση, Βαθμός πάχυνσης).
- ✓ Η ποσότητα σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- ✓ Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.
- ✓ Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- ✓ Η καταγωγή – προέλευση (χώρα καταγωγής όταν το κρέας προέρχεται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στην ίδια χώρα, αλλιώς η χώρα εκτροφής και η χώρα σφαγής).
- ✓ Η ημερομηνία ανάλωσης “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/ Έτος)”.
- ✓ Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- ✓ Οδηγίες συντήρησης.
- ✓ Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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 του τροφίμου.
- ✓ Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης.
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Το προϊόν θα πρέπει να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενοότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων, προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

3Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τις απαιτήσεις των παραγράφων 2.1.9 και 2.1.11, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό υγειονομικής επιθεώρησης του ζώου πριν τη σφαγή και πιστοποιητικό υγειονομικής επιθεώρησης (κρεοσκοπικού ελέγχου) μετά τη σφαγή, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η Επιτροπή Παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας και το τεμαχιστήριο έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

δ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό υγειονομικής επιθεώρησης του ζώου πριν τη σφαγή και πιστοποιητικό υγειονομικής επιθεώρησης (κρεοσκοπικού ελέγχου) μετά τη σφαγή. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ (ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ)

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Νωπό κρέας πουλερικών (κοτόπουλο)» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

«Νωπό κρέας πουλερικών» εννοείται το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης το νωπό κρέας πουλερικών (κοτόπουλο) θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.

2.1.2. Σε περίπτωση εισαγωγής από τρίτη χώρα το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.

2.1.3. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν. 853/2004) και περί κανόνων εμπορίας κρέατος πουλερικών (Καν. 543/2008 και Καν. 1308/2013).

2.1.4. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένη σφαγιοτεχνική εκμετάλλευση.

2.1.5. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.

2.1.6. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών (BROILER).

2.1.7. Το προϊόν θα πρέπει να είναι ταξινομημένο ως κατηγορίας «Α» σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς Καν. 543/2008 και Καν. 1308/2013.

2.1.8. Το προϊόν θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης).

2.1.9. Το προϊόν δεν θα πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.

2.1.10. Το προϊόν θα πρέπει να έχει ημερομηνία σφαγής το πολύ 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το προϊόν πρέπει να έχει χρώμα και οσμή χαρακτηριστική του είδους, το δε χρώμα του δέρματος να είναι λευκό ως λευκοκίτρινο.

2.2.2. Το προϊόν πρέπει να είναι καθαρό, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.

2.2.3. Το προϊόν θα πρέπει να είναι εκσπλαχνισμένο, δηλαδή δε θα πρέπει να περιέχει σπλάχνα και εντόσθια, να μην έχει κεφάλι και άκρα από τον ταρσό και κάτω.

2.2.4. Το προϊόν πρέπει να είναι αρτιμελές, χωρίς ορατές κηλίδες (ίχνη προηγούμενης κατάψυξης ή κηλίδες αίματος) εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και διακριτικές και χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα.

2.2.5. Το προϊόν δε θα πρέπει να περιέχει πτερά ή πτίλα ή στελέχη τους. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών (άκρες καλάμων) και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια, τους γλουτούς, τις αρθρώσεις των κάτω άκρων και τις άκρες από τις φτερούγες.

2.2.6. Το προϊόν πρέπει να είναι παχύ, το στήθος να είναι ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει επίσης να είναι και τα πόδια. Πρέπει να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, την πλάτη και τους μηρούς.

2.2.7. Το προϊόν δεν πρέπει να έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.

2.3. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

2.3.1. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας (Καν. 1086/2011 και Καν. 1495/2017).

2.3.2. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (σφαγή, εκσπλαγγισμός) θα πρέπει να συσκευάζεται σε «δισκάκι» με διαφανή μεμβράνη επικάλυψης (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος του περιεχομένου κοτόπουλου πρέπει να είναι $2000 \pm 10\%$ γραμμάρια.

3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

3.4. Οι προσυσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν. 1337/2013) και εθνικής νομοθεσίας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- ✓ Το είδος "Ολόκληρο νωπό Κοτόπουλο χωρίς τα βρώσιμα εντόσθια"
- ✓ Η κατηγορία ποιότητας «Α».
- ✓ Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- ✓ Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.
- ✓ Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- ✓ Η καταγωγή – προέλευση (χώρα καταγωγής όταν το κρέας προέρχεται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στην ίδια χώρα, αλλιώς η χώρα εκτροφής και η χώρα σφαγής).
- ✓ Ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του σφαγείου.
- ✓ Η ημερομηνία σφαγής.
- ✓ Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας "Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)".
- ✓ Οδηγίες συντήρησης.
- ✓ Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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 του τροφίμου.
- ✓ Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Το προϊόν πρέπει να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους σε θερμοκρασία όχι κατώτερη από -20°C ούτε ανώτερη από $+4^{\circ}\text{C}$. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία, που θα είναι διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες, προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων, προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

3Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τις απαιτήσεις της παραγράφου 2.1.10, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό υγειονομικής επιθεώρησης του ζώου πριν τη σφαγή και πιστοποιητικό υγειονομικής επιθεώρησης (κρεοσκοπικού ελέγχου) μετά τη σφαγή, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η Επιτροπή Παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας και το τεμαχιστήριο έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

δ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό υγειονομικής επιθεώρησης του ζώου πριν τη σφαγή και πιστοποιητικό υγειονομικής επιθεώρησης (κρεοσκοπικού ελέγχου) μετά τη σφαγή. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «νωπό βόειο κρέας» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

«Κρέας», σύμφωνα με τον Καν. 853/2004, είναι τα εδάδιμα μέρη των απαριθμούμενων στον εν λόγω Κανονισμό κατηγοριών ζώων και εν προκειμένω των «κατοικίδιων σπληφόρων», συμπεριλαμβανομένου του αίματος.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης το νωπό βόειο κρέας θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.

2.1.2. Σε περίπτωση εισαγωγής από τρίτη χώρα το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.

2.1.3. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν. 853/2004).

2.1.4. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένη σφαγιτοτεχνική εκμετάλλευση.

2.1.5. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.

2.1.6. Το προϊόν θα πρέπει να είναι κατηγορίας «Α» σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Καν. 1308/2013,) με βάση την σωματική του διάπλαση να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών Ε, U, R και με βάση το βαθμό πάχυνσης (ποσότητα λίπους) να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις 1 και 2.

2.1.7. Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και είναι ηλικίας από 12 έως 24 μηνών.

2.1.8. Το προϊόν θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.

2.1.9. Το προϊόν θα πρέπει να είναι αποστεωμένο και να προέρχεται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: «κιλότο», «στρογγυλό», «τρανς» ή «νουά».

2.1.10. Το προϊόν δεν θα πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.

2.1.11. Το προϊόν θα πρέπει να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το προϊόν πρέπει να έχει χρώμα κόκκινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους.

2.2.2. Το προϊόν δεν πρέπει να έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, όπως ενδεικτικά: δυσάρεστη οσμή, αλλοιώσεις σήψης, μούχλα.

2.2.3. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται σκόληκες, νύμφες ή έντομα.

2.2.4. Στο προϊόν δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:

Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.

Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

2.3. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

2.3.1. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

2.3.2. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός, αποστέωση) θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό αέρος (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου προϊόντος άνευ οστών θα πρέπει να είναι $1000 \pm 10\%$ γραμμάρια.

3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακεραία (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

3.4. Οι προσυσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν. 1760/2000) και εθνικής νομοθεσίας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

Το είδος «Βόειο» με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου της παραγρ. 2.1.9.

Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Κατηγορία Α, Διάπλαση, Βαθμός πάχυνσης).

Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).

Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.

- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η καταγωγή – προέλευση (χώρα καταγωγής όταν το βόειο κρέας προέρχεται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στην ίδια χώρα, αλλιώς η χώρα γέννησης, η χώρα εκτροφής και η χώρα σφαγής).
- Ο τόπος τεμαχισμού και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Η ημερομηνία ανάλωσης “Ανάλωση έως (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)”.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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 του τροφίμου.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Το προϊόν, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενώτητες, προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων, προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

3Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τις απαιτήσεις των παραγράφων 2.1.9 και 2.1.11, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό υγειονομικής επιθεώρησης του ζώου πριν τη σφαγή και πιστοποιητικό υγειονομικής επιθεώρησης (κρεοσκοπικού ελέγχου) μετά τη σφαγή, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η Επιτροπή Παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας και το τεμαχιστήριο έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

δ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό υγειονομικής επιθεώρησης του ζώου πριν τη σφαγή και πιστοποιητικό υγειονομικής επιθεώρησης (κρεοσκοπικού ελέγχου) μετά τη σφαγή. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

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 και τον Κανονισμό (ΕΟΚ) αριθμ. 2568/91.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης το εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος 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).

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

2.1.3. Το προϊόν θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το προϊόν πρέπει να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20οC, ΚΤΠ άρθρο 70.

2.2.2. Το προϊόν πρέπει να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ελαιολάδου.

2.2.3. Το προϊόν πρέπει να είναι αμιγές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

2.2.4. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών καθώς και τάγγισης.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Τα χαρακτηριστικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία του στο Παράρτημα Ι του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθμ. 2568/91, όπως αυτό έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

2.4. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

Το προϊόν θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις ισχύουσες διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006 και Καν. 2568/91-Παράρτημα ΧΙ) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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

3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. 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.

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

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. 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 (Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο).
- ✓ Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου ελαιολάδου, εκφραζόμενη σε μονάδες όγκου.
- ✓ Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
- ✓ Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων
- ✓ Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- ✓ Ο αλφαριθμητικός κωδικός έγκρισης (ΕΛ 40 xxxx), εφόσον είναι ελληνικής προέλευσης.
- ✓ Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης του προϊόντος.
- ✓ Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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 προσυσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε όγκο.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**», καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Οι συσκευασίες με τα προϊόντα θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό, σκιερό και ξηρό περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας, ελέγχει την τήρηση της απαίτησης της παραγράφου 2.1.3, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.2.1-2.2.3 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης των παραγράφων 3, 4.1 και 4.2 αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η επιτροπή παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.
- γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.
- δ) ότι όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας και ότι τα τυποποιητήρια διαθέτουν αλφαριθμητικό αριθμό αναγνώρισης από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, στην περίπτωση ελαιολάδου ελληνικής προέλευσης.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.2.4, 2.3. και 2.4. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΜΗΛΑ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια μήλων και πορτοκαλιών για τις ανάγκες του φορέα σύμφωνα με την διακήρυξη για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους. Τα μήλα και τα πορτοκάλια χαρακτηρίζονται ως νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ). Στη συνέχεια του παρόντος τα μήλα και τα πορτοκάλια θα αναφέρονται ως «προϊόντα». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).
- 2.1.2. Τα προϊόντα πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.3. Τα προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται με τις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.
- 2.1.4. Τα προϊόντα πρέπει να είναι Κατηγορίας Ι, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.
- 2.1.5. Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τυχόν τοποθετούνται στα προϊόντα πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής κατά περίπτωση (Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα Ι, Μέρος Β του Καν. 543/2011, τα προϊόντα πρέπει να είναι:

- ✓ Ακέραια

- ✓ Υγιή – αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- ✓ Καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- ✓ Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- ✓ Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- ✓ Να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- ✓ Ειδικά για τα μήλα να είναι απαλλαγμένα από σοβαρή υάλωση, με εξαίρεση την ποικιλία Fuji και τις μεταλλάξεις της.
- ✓ Η ανάπτυξη και το στάδιο ωρίμανσης των μήλων πρέπει να επιτρέπουν τη συνέχιση της διαδικασίας ωρίμανσής τους, ώστε να φθάνουν στον κατάλληλο βαθμό ωρίμανσης σε συνάρτηση με τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.
- ✓ Ειδικά για τα πορτοκάλια να είναι απαλλαγμένα από μώλωπες και/ή εκτεταμένους τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί.
- ✓ Τα πορτοκάλια να είναι απαλλαγμένα από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης.
- ✓ Τα πορτοκάλια να είναι απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- 2.3.1. Τα μήλα ανεξαρτήτου ποικιλίας πρέπει να έχουν επίπεδο σακχάρων κατ' ελάχιστον 13 βαθμούς Brix.
- 2.3.2. Τα πορτοκάλια ανεξαρτήτου ποικιλίας πρέπει να έχουν δείκτη εμπορικής ωρίμανσης κατ' ελάχιστο 7,5.

2.4. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

- 2.4.1. Τα προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- 2.4.2. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- 2.4.3. Τα προϊόντα δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- 3.1. Τα μήλα θα είναι συσκευασμένα σε διάτρητη σφραγισμένη πλαστική σακούλα (προσυσκευασία). Κάθε προσυσκευασία θα περιέχει 10 έως 12 τεμάχια, το βάρος του κάθε μήλου θα είναι κατ' ελάχιστο 150gr και το συνολικό καθαρό βάρος θα είναι περίπου 2,0 κιλά \pm 1%.
- 3.2. Τα πορτοκάλια θα είναι συσκευασμένα σε κλειστό διχτάκι (προσυσκευασία). Κάθε προσυσκευασία θα περιέχει κατά μέγιστο 14 τεμάχια, το βάρος του κάθε πορτοκαλιού θα είναι κατ' ελάχιστο 150gr και το συνολικό καθαρό βάρος θα είναι περίπου 2,0 κιλά \pm 1%.
- 3.3. Το υλικό των προσυσκευασιών (πλαστική σακούλα και διχτάκι) πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- 3.4. Οι προσυσκευασίες των προϊόντων πρέπει να είναι αέριες (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- 3.5. Οι προσυσκευασίες των προϊόντων θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια κατάλληλου βάρους και αντοχής (δευτερογενής συσκευασία), που θα μπορούν να παλετοποιούνται.

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν.543/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της πλαστικής σακούλας με τα μήλα και σε κατάλληλη ετικέτα σταθερά στερεωμένη στο διχτάκι με τα πορτοκάλια πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα τα παρακάτω:

- ✓ Η ονομασία πώλησης του τροφίμου και η ποικιλία.
- ✓ Η κατηγορία.
- ✓ Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης του προϊόντος.
- ✓ Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- ✓ Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- ✓ Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-TEBA» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- ✓ Η επωνυμία του αναδόχου.
- ✓ Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (είδος και κατηγορία).
- ✓ Ο αριθμός συσκευασιών - τεμαχίων και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης.
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

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

Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει την απαίτηση της παραγράφου 2.1.5, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4.1 και 4.2 αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων τροφίμων 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.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.
- γ) η παραγωγή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΠΑΤΑΤΕΣ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «πατάτες» για τις ανάγκες του φορέα σύμφωνα με την διακήρυξη για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

Η ονομασία «πατάτες» αποδίδεται στο είδος «Στρύχνων το κονδυλόρριζον» (*Solanumtuberosum*) και ανήκει στην κατηγορία των νωπών τροφίμων φυτικής προέλευσης όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του ΚΤΠ.

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των πατάτων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).

2.1.2. Οι πατάτες πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Οι πατάτες πρέπει να συμμορφώνονται με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Α) του Καν.543/2011.

2.1.4. Οι πατάτες ανεξάρτητα από την ποικιλία πρέπει να είναι Α ποιότητας και πρόσφατης εσοδείας.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής (Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα Ι, Μέρος Α του Καν. 543/2011), το προϊόν πρέπει να είναι:

- ✓ Ακέραιο
- ✓ Υγιές – αποκλείεται το προϊόν που έχει πράσινη απόχρωση και έχει προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που το καθιστούν ακατάλληλο για κατανάλωση.
- ✓ Καθαρό και ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- ✓ Ουσιαστικά απαλλαγμένο από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα.
- ✓ Απαλλαγμένο από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- ✓ Απαλλαγμένο από ξένη οσμή και/ή ξένη γένυση.
- ✓ Να εμφανίζει τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκεται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχει τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνει σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

2.2.2. Οι πατάτες πρέπει να είναι λευκόσαρκες ή κιτρινόσαρκες, στρογγυλές ή επιμήκεις, μετρίου μεγέθους ή μεγάλου, χωρίς ελαττώματα.

2.2.3. Οι πατάτες πρέπει να έχουν λεία επιδερμίδα, χωρίς συρρικνώσεις και η σάρκα τους να είναι συνεκτική.

2.2.4. Οι οφθαλμοί δεν πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη φύτρου.

2.2.5. Οι πατάτες δεν πρέπει να έχουν, κακώσεις, εγκοπές, εκδορές και εγκαύματα.

2.3. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

2.3.1. Οι πατάτες πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

2.3.2. Οι πατάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από επιβλαβείς οργανισμούς.

2.3.3. Οι πατάτες δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένες από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Οι πατάτες θα είναι συσκευασμένες σε κλειστό διχτάκι (προσυσκευασία). Κάθε προσυσκευασία θα έχει συνολικό καθαρό βάρος 2,0 κιλά ± 1%.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

3.4. Οι προσυσκευασίες με τις πατάτες θα παραδίδονται σε κατάλληλες παλέτες τύπου «καρπουζοπαλέτες» (δευτερογενής συσκευασία).

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν.543/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Σε κατάλληλη ετικέτα, σταθερά στερεωμένη στο διχτάκι πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο τόπος παραγωγής ή προέλευση του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Οι συσκευασίες με τις πατάτες πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό, σκιερό και ξηρό περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4.1 και 4.2 αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων τροφίμων 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.

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.
- γ) η παραγωγή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΒΥΣ

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΟΔΟΝΤΟΚΡΕΜΑ

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «οδοντόκρεμα» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απóρων.

Η οδοντόκρεμα χαρακτηρίζεται ως καλλυντικό προϊόν, όπως αυτό ορίζονται στο άρθρο 2 του Καν.1223/2009.

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1. Η οδοντόκρεμα πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.2. Η παραγωγή και η διάθεσή της οδοντόκρεμας στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- 2.1.3. Η παραγωγή της οδοντόκρεμας πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- 2.1.4. Η οδοντόκρεμα πρέπει να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν.1223/2009.
- 2.1.5. Η οδοντόκρεμα πρέπει να είναι κατάλληλη για χρήση από ενήλικες και όχι ειδική για παιδιά.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- 2.2.1. Η οδοντόκρεμα πρέπει να είναι σε μορφή πάστας ή γέλης.
- 2.2.2. Η οδοντόκρεμα πρέπει να έχει ευχάριστη γεύση και οσμή.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- 2.3.1. Η οδοντόκρεμα πρέπει να περιέχει φθοριούχο νάτριο τουλάχιστον 0,22% κ.β. ή 1000ppm F και όχι περισσότερο από 0,32% κ.β. ή 1450ppm F.
- 2.3.2. Η οδοντόκρεμα πρέπει να έχει ουδέτερο ή ελαφρά βασικό pH.
- 2.3.3. Οι ουσίες για τις οποίες υπάρχει περιορισμός χρήσης στην οδοντόκρεμα αναφέρονται στον Καν. 1223/2009.

3. Συσκευασία

- 3.1. Η οδοντόκρεμα θα είναι συσκευασμένη σε ανακυκλώσιμο, πλαστικό και αδιαφανές σωληνάριο με πλαστικό καπάκι (προσυσκευασία) και θα κλείνει ερμητικά.
- 3.2. Κάθε σωληνάριο οδοντόκρεμας θα περιέχει από 75 έως 100 ml προϊόντος.
- 3.3. Κάθε σωληνάριο θα είναι καινούριο, κλειστό και σφραγισμένο, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχει σχισίματα ή ρωγμές, τρύπες και να εμφανίζει διαρροή του προϊόντος.
- 3.4. Κάθε σωληνάριο θα περιέχεται σε κατάλληλου μεγέθους χάρτινη, αχρησιμοποίητη και σφραγισμένη συσκευασία.
- 3.5. Οι προσυσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Στην επισήμανση του προϊόντος θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν.1223/2009) και εθνικής (ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.) νομοθεσίας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- ✓ Το όνομα πώλησης του προϊόντος.
- ✓ Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του υπεύθυνου προσώπου.
- ✓ Το ονομαστικό περιεχόμενο εκφρασμένο σε όγκο (ml).
- ✓ Η ένδειξη για το χρόνο 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.
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται 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.

4.2. 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.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης.
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα και όχι λιγότερα από δύο) της παραδοθείσας ποσότητας τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων προϊόντων μετά από νέα δειγματοληψία, συμπεριλαμβανομένου του ελέγχου της παραγράφου 6.(γ). Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται μετά από επικοινωνία με το αρμόδιο εργαστήριο του Εθνικού Οργανισμού Φαρμάκων (ΕΟΦ). Το κόστος των εργαστηριακών ελέγχων 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.

6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) το υπό προμήθεια είδος συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Καν. 1907/2006 - R.E.A.C.H. (Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals) της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η Υπηρεσία μετά την υπογραφή της Σύμβασης διατηρεί το δικαίωμα, όπου και όταν κριθεί αναγκαίο, να ζητήσει να προσκομιστούν δικαιολογητικά τεκμηρίωσης ή να διενεργηθούν εργαστηριακές δοκιμές.

δ) το προϊόν είναι καταχωρημένο στον Ευρωπαϊκό Φορέα (CPNP) ως καλλυντικό προϊόν και να αναφέρει τον αριθμό καταχώρησης του.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΟΔΟΝΤΟΒΟΥΡΤΣΑ

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «οδοντόβουρτσα» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απóρων.

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η οδοντόβουρτσα πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.2. Η παραγωγή και η διάθεσή της οδοντόβουρτσας στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

2.1.3. Η οδοντόβουρτσα πρέπει να είναι κατάλληλη για χρήση από ενήλικες και να είναι μέτριας σκληρότητας (medium).

2.1.4. Η οδοντόβουρτσα θα συνοδεύεται από προστατευτικό κάλυμμα της κεφαλής. Και τα δύο πρέπει να είναι καινούρια και αχρησιμοποιήτα.

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Η λαβή και το σώμα της οδοντόβουρτσας θα είναι από πλαστικό και οι ίνες της από νάilon.

2.2.2. Το προστατευτικό κάλυμμα της κεφαλής της οδοντόβουρτσας θα είναι από πλαστικό.

3. Συσκευασία

3.1.1. Κάθε οδοντόβουρτσα θα περιέχεται σε κατάλληλου μεγέθους χάρτινη ή ανακυκλώσιμη πλαστική κλειστή και σφραγισμένη συσκευασία μαζί με το προστατευτικό πλαστικό κάλυμμα της κεφαλής της (προσυσκευασία).

3.1.2. Η προσυσκευασία δεν θα πρέπει να παρουσιάζει ίχνη παραβίασης.

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

4. Επισήμανσεις

Στην επισήμανση του προϊόντος θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της εθνικής (ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ) νομοθεσίας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- ✓ Το όνομα, η καταχωρημένη εμπορική επωνυμία ή το καταχωρημένο εμπορικό σήμα και η ηλεκτρονική διεύθυνση του κατασκευαστή ή του εισαγωγέα ή του υπεύθυνου διάθεσης του προϊόντος.
- ✓ Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- ✓ Ο τύπος σκληρότητας (μέτριας σκληρότητας - medium).
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ - ΤΕΒΑ**» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

4.2. 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.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης.
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ - ΤΕΒΑ**» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα και όχι λιγότερα από δύο) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση της παραγράφου 2.1.4., τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΣΑΜΠΟΥΑΝ

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «σαμπουάν» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

Τα σαμπουάν χαρακτηρίζονται ως καλλυντικό προϊόν, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν.1223/2009.

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το σαμπουάν πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.2. Η παραγωγή και η διάθεσή του σαμπουάν στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

2.1.3. Η παραγωγή του σαμπουάν πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.

2.1.4. Το σαμπουάν πρέπει να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν.1223/2009.

2.1.5. Το σαμπουάν πρέπει να είναι κατάλληλο για χρήση από ενήλικες και όχι ειδικό για παιδιά.

2.1.6. Το σαμπουάν πρέπει να είναι κατάλληλο για χρήση σε κανονικά μαλλιά.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το σαμπουάν πρέπει να έχει υγρή παχύρρευστη υφή και να ρέει ελεύθερα.

2.2.2. Το σαμπουάν πρέπει να έχει ευχάριστη οσμή.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Το σαμπουάν πρέπει να έχει ουδέτερο pH για το δέρμα.

2.3.2. Οι ουσίες για τις οποίες υπάρχει περιορισμός χρήσης στο σαμπουάν αναφέρονται στον Καν. 1223/2009.

3. Συσκευασία

3.1. Το σαμπουάν θα συσκευάζεται σε ανακυκλώσιμο πλαστικό μπουκάλι (προσυσκευασία), που κλείνει με πλαστικό καπάκι.

3.2. Η προσυσκευασία θα περιέχει από 250 ml έως και 400 ml προϊόντος.

3.3. Οι προσυσκευασίες θα είναι καινούριες, κλειστές και σφραγισμένες, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχουν σπασίματα ή ρωγμές, τρύπες και να εμφανίζουν διαρροή του προϊόντος.

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

4. Επιστημάνσεις

Στην επισήμανση του προϊόντος θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν.1223/2009) και εθνικής (ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.) νομοθεσίας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της προσυσκευασίας 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 κατάλογος των συστατικών του προϊόντος.
- ✓ Τις ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.
- ✓ Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του καλλυντικού προϊόντος.
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Σε περίπτωση που επί της συσκευασίας υπάρχουν επιστημάνσεις 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.

4.2. 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.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης.
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα και όχι λιγότερα από δύο) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση των παραγράφων 2.1.5. και 2.1.6., τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων προϊόντων μετά από νέα δειγματοληψία, συμπεριλαμβανομένου του ελέγχου της παραγράφου 6.(γ). Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται μετά από επικοινωνία με το αρμόδιο εργαστήριο του Εθνικού Οργανισμού Φαρμάκων (ΕΟΦ). Το κόστος των εργαστηριακών ελέγχων 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.

6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.
- γ) το υπό προμήθεια είδος συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Καν. 1907/2006 - R.E.A.C.H. (Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals) της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η Υπηρεσία μετά την υπογραφή της Σύμβασης διατηρεί το δικαίωμα, όπου και όταν κριθεί αναγκαίο, να ζητήσει να προσκομιστούν δικαιολογητικά τεκμηρίωσης ή να διενεργηθούν εργαστηριακές δοκιμές.
- δ) το προϊόν είναι καταχωρημένο στον Ευρωπαϊκό Φορέα (CPNP) ως καλλυντικό προϊόν και να αναφέρει τον αριθμό καταχώρησης του.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΥΓΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «υγρό καθαριστικό γενικής χρήσης» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απώρων.

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

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης το υγρό καθαριστικό γενικής χρήσης θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1. Το προϊόν θα πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.2. Η παραγωγή και η διάθεσή του προϊόντος στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- 2.1.3. Η παραγωγή του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- 2.1.4. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν. 648/2004.
- 2.1.5. Το προϊόν πρέπει να είναι κατάλληλο για γενική χρήση και για όλες τις επιφάνειες.
- 2.1.6. Το προϊόν δεν πρέπει να χρειάζεται ξέβγαλμα.
- 2.1.7. Το προϊόν πρέπει να στεγνώνει γρήγορα χωρίς να αφήνει ίχνη.
- 2.1.8. Η δοσολογία για γενικό καθαρισμό (συνήθη χρήση) να μην υπερβαίνει τα 10ml/lτ νερού.
- 2.1.9. Το προϊόν δεν θα πρέπει να είναι τοξικό για τον άνθρωπο, ερεθιστικό και επιβλαβές για το δέρμα ή επιβλαβές για το περιβάλλον.
- 2.1.10. Η ημερομηνία παραγωγής τους δεν θα πρέπει να είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- 2.2.1. Το προϊόν θα είναι σε υγρή μορφή.
- 2.2.2. Το προϊόν πρέπει να έχει ευχάριστη και διακριτική οσμή και όχι οσμή ξένη προς το είδος (πχ κεροζίνης ή ιχθυώδη ή άλλη δυσάρεστη οσμή).

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- 2.3.1. Τα συστατικά που περιέχει το προϊόν θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Ευρωπαϊκή και Εθνική νομοθεσία (ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, μη ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, σαπούνι, άρωμα κ.α.).
- 2.3.2. Το προϊόν δεν πρέπει να είναι διάλυμα υποχλωριώδους νατρίου (χλωρίνη).

3. Συσκευασία

- 3.1. Το προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική φιάλη με πλαστικό καπάκι (προσυσκευασία) και θα κλείνει ερμητικά.
- 3.2. Το προϊόν θα διατίθεται σε συσκευασίες περιεχομένου τουλάχιστον 1000ml.
- 3.3. Οι προσυσκευασίες θα είναι καινούριες, κλειστές και σφραγισμένες, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχουν σπασίματα ή ρωγμές, τρύπες και να εμφανίζουν διαρροή του προϊόντος.
- 3.4. Οι προσυσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Στην επισήμανση του προϊόντος θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 648/2004) και εθνικής (ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.) νομοθεσίας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της προσυσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται στην ελληνική γλώσσα 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.
- ✓ 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 ημερομηνία παραγωγής.
- ✓ Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του προϊόντος.
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-TEBA**» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

4.2. 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. Ο αριθμός της σύμβασης.
 Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση της παραγράφου 2.1.10, τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων προϊόντων μετά από νέα δειγματοληψία, συμπεριλαμβανομένων των ελέγχων της παραγράφου 6.(δ). Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται, μετά από επικοινωνία με το αρμόδιο εργαστήριο του Γενικού Χημείου του Κράτους. 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.

6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.
- γ) διαθέτει το Δελτίο Δεδομένων Ασφαλείας (ΔΔΑ) του προϊόντος, το οποίο είναι επικαιροποιημένο και σύμφωνο με τον Καν. 1907/2006 - R.E.A.C.H. (Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals) και τον Καν. 2015/830, και θα το προσκομίσει στην Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό, εφόσον ζητηθεί στο στάδιο της αξιολόγησης των προσφορών ή/ και στο στάδιο της παραλαβής
- δ) το υπό προμήθεια είδος συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Καν. 1907/2006 - R.E.A.C.H. της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η Υπηρεσία μετά την υπογραφή της Σύμβασης διατηρεί το δικαίωμα, όπου και όταν κριθεί αναγκαίο, να ζητήσει να προσκομιστούν δικαιολογητικά τεκμηρίωσης ή να διενεργηθούν εργαστηριακές δοκιμές.
- ε) η ταξινόμηση, επισήμανση και συσκευασία του προϊόντος είναι σύμφωνες με τον Καν. 1272/2008.
- στ) έχει κατατεθεί αίτηση καταχώρησης των προσφερομένων προϊόντων στο Ενιαίο Μητρώο Χημικών Προϊόντων (EMXP), σύμφωνα με το άρθρο 45 του Κανονισμού CLP (Καν. 1272/2008).

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΥΓΡΟ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟ ΠΙΑΤΩΝ

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Υγρό απορρυπαντικό πιάτων» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απώρων.

Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων χαρακτηρίζεται ως απορρυπαντικό, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν. 648/2004.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης το υγρό απορρυπαντικό πιάτων θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1. Το προϊόν πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.2. Η παραγωγή και η διάθεσή του προϊόντος στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- 2.1.3. Η παραγωγή του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- 2.1.4. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν. 648/2004.
- 2.1.5. Το προϊόν πρέπει να διαλύεται εύκολα στο νερό, να είναι ρυθμιζόμενου αφρισμού και να ξεπλένεται εύκολα.
- 2.1.6. Το προϊόν δεν θα πρέπει να είναι τοξικό για τον άνθρωπο, ερεθιστικό και επιβλαβές για το δέρμα ή επιβλαβές για το περιβάλλον.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- 2.2.1. Το προϊόν πρέπει να είναι συμπυκνωμένο.
- 2.2.2. Το προϊόν πρέπει να έχει ευχάριστη οσμή και όχι οσμή ξένη προς το προϊόν (πχ κεροζίνης ή ιχθυώδη ή άλλη δυσάρεστη οσμή).

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- 2.3.1. Τα συστατικά που περιέχει το προϊόν θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Ευρωπαϊκή και Εθνική νομοθεσία (ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, σαπούνι, άρωμα κ.α.)
- 2.3.2. Το προϊόν πρέπει να έχει ουδέτερο pH ($\pm 0,5$).

3. Συσκευασία

- 3.1. Το προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική φιάλη με πλαστικό καπάκι (προσυσκευασία) και θα κλείνει ερμητικά.
- 3.2. Το προϊόν θα διατίθεται σε συσκευασίες περιεχομένου τουλάχιστον 400ml.
- 3.3. Οι προσυσκευασίες θα είναι καινούριες, κλειστές και σφραγισμένες, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχουν σπασίματα ή ρωγμές, τρύπες και να εμφανίζουν διαρροή του προϊόντος.
- 3.4. Οι προσυσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Στην επισήμανση του προϊόντος θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 648/2004) και εθνικής (ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.) νομοθεσίας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της προσυσκευασίας θα πρέπει κατ' ελάχιστον να αναγράφονται στην ελληνική γλώσσα 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.
- ✓ 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».
- ✓ Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του προϊόντος.
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης.
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.
- ✓

5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα και όχι λιγότερα από δύο) της παραδοθείσας ποσότητας τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων προϊόντων μετά από νέα δειγματοληψία, συμπεριλαμβανομένου του ελέγχου της παραγράφου 6.(δ). Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται μετά από επικοινωνία με το αρμόδιο εργαστήριο του Γενικού Χημείου του Κράτους. Το κόστος των εργαστηριακών ελέγχων 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.

6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) διαθέτει το Δελτίο Δεδομένων Ασφαλείας (ΔΔΑ) του προϊόντος, το οποίο είναι επικαιροποιημένο και σύμφωνο με τον Καν. 1907/2006 - R.E.A.C.H. (Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals) και τον Καν. 2015/830, και θα το προσκομίσει στην Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό, εφόσον ζητηθεί στο στάδιο της αξιολόγησης των προσφορών ή/ και στο στάδιο της παραλαβής

δ) το υπό προμήθεια είδος συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Καν. 1907/2006 - R.E.A.C.H. της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η Υπηρεσία μετά την υπογραφή της Σύμβασης διατηρεί το δικαίωμα, όπου και όταν κριθεί αναγκαίο, να ζητήσει να προσκομιστούν δικαιολογητικά τεκμηρίωσης ή να διενεργηθούν εργαστηριακές δοκιμές.

ε) η ταξινόμηση, επισήμανση και συσκευασία του προϊόντος είναι σύμφωνες με τον Καν. 1272/2008.

στ) έχει κατατεθεί αίτηση καταχώρησης των προσφερομένων προϊόντων στο Ενιαίο Μητρώο Χημικών Προϊόντων (EMXP), σύμφωνα με το άρθρο 45 του Κανονισμού CLP (Καν. 1272/2008).

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΣΚΟΝΗ ΓΙΑ ΠΛΥΣΙΜΟ ΡΟΥΧΩΝ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Σκόνη για πλύσιμο ρούχων στο πλυντήριο» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

Η σκόνη για πλύσιμο ρούχων στο πλυντήριο χαρακτηρίζεται ως απορρυπαντικό, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν. 648/2004.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης η σκόνη για πλύσιμο ρούχων στο πλυντήριο θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1. Το προϊόν θα πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.2. Η παραγωγή και η διάθεσή του προϊόντος στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- 2.1.3. Η παραγωγή του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- 2.1.4. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν. 648/2004.
- 2.1.5. Το προϊόν πρέπει να είναι κατάλληλο για πλύσιμο ρούχων στο πλυντήριο.
- 2.1.6. Το προϊόν πρέπει να καθαρίζει αποτελεσματικά τα ρούχα και σε χαμηλές θερμοκρασίες (30oC).
- 2.1.7. Το προϊόν δεν πρέπει να αφήνει υπολείμματα στα ρούχα μετά από το ξέβγαλμα.
- 2.1.8. Οι κόκκοι πρέπει να διαλύονται εύκολα και πλήρως στο νερό και σε χαμηλές θερμοκρασίες (30oC) και να μη συσσωματώνονται κατά τη ροή του νερού.
- 2.1.9. Το προϊόν πρέπει 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.
- 2.1.10. Το προϊόν δεν θα πρέπει να είναι τοξικό για τον άνθρωπο ή επιβλαβές για το περιβάλλον.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- 2.2.1. Το προϊόν θα είναι σε στερεή κοκκώδη μορφή, θα έχει ομοιόμορφη εμφάνιση και οποιαδήποτε συσσωμάτωση εμφανίζεται πρέπει να θραύεται με το χέρι.
- 2.2.2. Το προϊόν δεν πρέπει να έχει οσμή ξένη προς το είδος (πχ κεροζίνης ή ιχθυώδη ή άλλη δυσάρεστη οσμή).
- 2.2.3. Το προϊόν πρέπει να είναι ελαφρά αρωματισμένο.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- 2.3.1. Τα συστατικά που περιέχει το προϊόν θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Ευρωπαϊκή και Εθνική νομοθεσία (ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, μη ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, σαπούνη, άρωμα, ένζυμα κ.α.).

3. Συσκευασία

- 3.1. Το προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη χάρτινη ή πλαστική συσκευασία (προσυσκευασία) και θα κλείνει ερμητικά.
- 3.2. Το προϊόν θα διατίθεται σε συσκευασίες περιεχομένου τουλάχιστον 55 μεζούρες πλύσης.
- 3.3. Οι προσυσκευασίες θα είναι καινούριες, κλειστές και σφραγισμένες, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχει σχισίματα, τρύπες και να εμφανίζουν διαρροή του προϊόντος.
- 3.4. Οι προσυσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Στην επισήμανση του προϊόντος θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 648/2004) και εθνικής (ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.) νομοθεσίας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει κατ' ελάχιστον να αναγράφονται στην ελληνική γλώσσα 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).
- ✓ Οδηγίες χρήσης.
- ✓ Ειδικές προφυλάξεις (σύμβολα και ενδείξεις των κινδύνων, φράσεις κινδύνου και οδηγίες προφύλαξης).
- ✓ Η φράση «Μακριά από παιδιά» και «Τηλέφωνο Κέντρου Δηλητηριάσεων: 2107793777».
- ✓ 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 δοσιμετρικού κυπέλλου που τυχόν παρέχεται μαζί με το απορρυπαντικό σε χιλιοστόλιτρα ή γραμμάρια.
- ✓ Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του προϊόντος.
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

4.2. 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.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης.
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 5% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα και όχι λιγότερα από δύο) της παραδοθείσας ποσότητας κάθε είδους τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1 και 4.2. αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων προϊόντων μετά από νέα δειγματοληψία, συμπεριλαμβανομένων των ελέγχων της παραγράφου 6.(δ). Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται, μετά από επικοινωνία με το αρμόδιο εργαστήριο του Γενικού Χημείου του Κράτους. 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.

6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.
- γ) διαθέτει το Δελτίο Δεδομένων Ασφαλείας (ΔΔΑ) του προϊόντος, το οποίο είναι επικαιροποιημένο και σύμφωνο με τον Καν. 1907/2006 - R.E.A.C.H. (Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals) και

τον Καν. 2015/830, και θα το προσκομίσει στην Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό, εφόσον ζητηθεί στο στάδιο της αξιολόγησης των προσφορών ή/ και στο στάδιο της παραλαβής
 δ) το υπό προμήθεια είδος συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Καν. 1907/2006 - R.E.A.C.H. της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η Υπηρεσία μετά την υπογραφή της Σύμβασης διατηρεί το δικαίωμα, όπου και όταν κριθεί αναγκαίο, να ζητήσει να προσκομιστούν δικαιολογητικά τεκμηρίωσης ή να διενεργηθούν εργαστηριακές δοκιμές.
 ε) η ταξινόμηση, επισήμανση και συσκευασία του προϊόντος είναι σύμφωνες με τον Καν. 1272/2008.
 στ) έχει κατατεθεί αίτηση καταχώρησης των προσφερομένων προϊόντων στο Ενιαίο Μητρώο Χημικών Προϊόντων (ΕΜΧΠ), σύμφωνα με το άρθρο 45 του Κανονισμού CLP (Καν. 1272/2008).

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΣΑΠΟΥΝΙΑ

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Σαπούνια» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

Στα σαπούνια συμπεριλαμβάνονται το ξηρό σαπούνι, το ξηρό πράσινο σαπούνι και το υγρό σαπούνι (κρεμοσαπούνιο).

Το σαπούνι χαρακτηρίζεται ως καλλυντικό προϊόν, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν.1223/2009.

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το σαπούνι πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.2. Η παραγωγή και η διάθεσή του σαπουνιού στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

2.1.3. Η παραγωγή του σαπουνιού πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.

2.1.4. Το σαπούνι πρέπει να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν.1223/2009.

2.1.5. Το σαπούνι δεν θα πρέπει να είναι ερεθιστικό για το δέρμα.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Στερεό σαπούνι

- Το σαπούνι πρέπει να είναι σε στέρεη μορφή (ξηρό) σε πλάκα.
- Το σαπούνι πρέπει να έχει ευχάριστη οσμή.

2.2.2. Πράσινο σαπούνι

- Το σαπούνι πρέπει να είναι σε στέρεη μορφή (ξηρό) σε πλάκα.
- Το σαπούνι πρέπει να είναι χρώματος πράσινου.
- Το σαπούνι πρέπει να είναι άοσμο, χωρίς άλλες χρωστικές και αιθέρια έλαια.

2.2.3. Υγρό σαπούνι χεριών

- Το σαπούνι πρέπει να είναι σε υγρή μορφή.
- Το σαπούνι πρέπει να έχει ευχάριστη οσμή.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Το σαπούνι πρέπει να έχει ουδέτερο pH για το δέρμα.

2.3.2. Οι ουσίες για τις οποίες υπάρχει περιορισμός χρήσης στο σαπούνι αναφέρονται στον Καν. 1223/2009.

3. Συσκευασία

3.1. Το ξηρό σαπούνι θα είναι συσκευασμένο σε χάρτινη ή ανακυκλώσιμη πλαστική συσκευασία (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος κάθε σαπουνιού θα είναι τουλάχιστον 90gr.

3.2. Το ξηρό πράσινο σαπούνι θα είναι συσκευασμένο σε χάρτινη ή ανακυκλώσιμη πλαστική συσκευασία (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος του σαπουνιού θα είναι τουλάχιστον 90gr.

3.3. Το υγρό σαπούνι θα είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική φιάλη με πλαστικό καπάκι και θα κλείνει ερμητικά (προσυσκευασία). Σε κάθε συσκευασία θα περιέχεται τουλάχιστον 1 lt προϊόντος.

3.4. Οι προσυσκευασίες των προϊόντων θα είναι καινούριες, κλειστές και σφραγισμένες, χωρίς ίχνη παραβίασης. Η προσυσκευασία του ξηρού σαπουνιού και του ξηρού πράσινου σαπουνιού δε θα πρέπει να έχουν σχισίματα και η προσυσκευασία του υγρού σαπουνιού δε θα πρέπει να έχει σπασίματα ή ρωγμές, τρύπες και δε θα πρέπει να εμφανίζει διαρροή του προϊόντος.

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

4. Επισημάνσεις

Στην επισήμανση του προϊόντος θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν.1223/2009) και εθνικής (Δ.Ε.Π.Π.Υ.) νομοθεσίας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της προσυσκευασίας 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 βάρος (gr).
- Η ένδειξη για το χρόνο 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.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται 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.

4.2. 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.
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα και όχι λιγότερα από δύο) της παραδοθείσας ποσότητας κάθε είδους τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων προϊόντων μετά από νέα δειγματοληψία, συμπεριλαμβανομένου του ελέγχου της παραγράφου 6.(γ). Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται μετά από επικοινωνία με το αρμόδιο εργαστήριο του Εθνικού Οργανισμού Φαρμάκων όσον αφορά το ξηρό σαπούνι και το υγρό σαπούνι ή με το αρμόδιο εργαστήριο του Γενικού Χημείου του Κράτους για το ξηρό πράσινο σαπούνι. Το κόστος των εργαστηριακών ελέγχων 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.

6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.
- γ) το υπό προμήθεια είδος συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Καν. 1907/2006 - R.E.A.C.H. (Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals) της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η Υπηρεσία μετά την υπογραφή της Σύμβασης διατηρεί το δικαίωμα, όπου και όταν κριθεί αναγκαίο, να ζητήσει να προσκομιστούν δικαιολογητικά τεκμηρίωσης ή να διενεργηθούν εργαστηριακές δοκιμές.
- δ) το προϊόν είναι καταχωρημένο στον Ευρωπαϊκό Φορέα (CPNP) ως καλλυντικό προϊόν και να αναφέρει τον αριθμό καταχώρησης του.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΣΕΡΒΙΕΤΕΣ

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Σερβιέτες» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1. Οι σερβιέτες πρέπει να παράγονται και να συσκευάζονται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.2. Η παραγωγή και η διάθεσή τους στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- 2.1.3. Η ημερομηνία παραγωγής τους δεν θα πρέπει να είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

- 2.2.1. Οι σερβιέτες πρέπει να έχουν ανατομικό σχήμα.
- 2.2.2. Οι σερβιέτες πρέπει να φέρουν πλαϊνά φτερά ασφαλείας.
- 2.2.3. Οι σερβιέτες πρέπει να είναι κατάλληλης αντοχής και απορροφητικότητας στην κατηγορία «για μεγάλη ροή».
- 2.2.4. Στο προϊόν απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών.
- 2.2.5. Το προϊόν δεν πρέπει να έχει σχισίματα και οπές και πρέπει γενικότερα να έχει άρτια εμφάνιση.

3. Συσκευασία

- 3.1. Κάθε σερβιέτα ξεχωριστά θα περιέχεται σε κλειστή, ατομική χάρτινη ή πλαστική συσκευασία.

3.2. Όλα τα τεμάχια θα περιέχονται σε ανακυκλώσιμους πλαστικούς και αδιαφανείς περιέκτες (προσσκευασία).

3.3. Η προσσκευασία θα περιέχει από 10 έως και 24 τεμάχια (σερβιέτες).

3.4. Οι προσσκευασίες θα είναι καθαρές, καινούριες, κλειστές και σφραγισμένες. Δε θα πρέπει να έχουν σχισίματα και να παρουσιάζουν ίχνη παραβίασης.

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

4. Επισημάνσεις

Στην επισήμανση του προϊόντος θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της εθνικής (ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ) νομοθεσίας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

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

- Το όνομα, η καταχωρημένη εμπορική επωνυμία ή το καταχωρημένο εμπορικό σήμα και η ηλεκτρονική διεύθυνση του κατασκευαστή ή του εισαγωγέα ή του υπεύθυνου διάθεσης του προϊόντος.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η ονομαστική ποσότητα του περιεχομένου (τεμάχια).
- Οι πληροφορίες χρήσης και απόρριψης μετά τη χρήση.
- Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξης.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

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

4.2. 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.
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των

διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα και όχι λιγότερα από δύο) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση της παραγράφου 2.1.3., τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΥΓΡΟ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟ ΠΙΑΤΩΝ

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Υγρό απορρυπαντικό πιάτων» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων χαρακτηρίζεται ως απορρυπαντικό, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν. 648/2004.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης το υγρό απορρυπαντικό πιάτων θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το προϊόν πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.2. Η παραγωγή και η διάθεσή του προϊόντος στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

2.1.3. Η παραγωγή του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.

2.1.4. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν. 648/2004.

2.1.5. Το προϊόν πρέπει να διαλύεται εύκολα στο νερό, να είναι ρυθμιζόμενου αφρισμού και να ξεπλένεται εύκολα.

2.1.6. Το προϊόν δεν θα πρέπει να είναι τοξικό για τον άνθρωπο, ερεθιστικό και επιβλαβές για το δέρμα ή επιβλαβές για το περιβάλλον.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το προϊόν πρέπει να είναι συμπυκνωμένο.

2.2.2. Το προϊόν πρέπει να έχει ευχάριστη οσμή και όχι οσμή ξένη προς το προϊόν (πχ κεροζίνης ή ιχθυώδη ή άλλη δυσάρεστη οσμή).

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα συστατικά που περιέχει το προϊόν θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Ευρωπαϊκή και Εθνική νομοθεσία (ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, σαπούνη, άρωμα κ.α.)

2.3.2. Το προϊόν πρέπει να έχει ουδέτερο pH ($\pm 0,5$).

3. Συσκευασία

3.1. Το προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική φιάλη με πλαστικό καπάκι (προσυσκευασία) και θα κλείνει ερμητικά.

3.2. Το προϊόν θα διατίθεται σε συσκευασίες περιεχομένου τουλάχιστον 400ml.

3.3. Οι προσυσκευασίες θα είναι καινούριες, κλειστές και σφραγισμένες, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχουν σπασίματα ή ρωγμές, τρύπες και να εμφανίζουν διαρροή του προϊόντος.

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

4. Επισημάνσεις

Στην επισήμανση του προϊόντος θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 648/2004) και εθνικής (Δ.Ι.Ε.Π.Π.Υ.) νομοθεσίας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της προσυσκευασίας θα πρέπει κατ' ελάχιστον να αναγράφονται στην ελληνική γλώσσα 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.
- 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».
- Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του προϊόντος.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. 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.
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα και όχι λιγότερα από δύο) της παραδοθείσας ποσότητας τα μακροσκοπικά –

οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων προϊόντων μετά από νέα δειγματοληψία, συμπεριλαμβανομένου του ελέγχου της παραγράφου 6.(δ). Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται μετά από επικοινωνία με το αρμόδιο εργαστήριο του Γενικού Χημείου του Κράτους. Το κόστος των εργαστηριακών ελέγχων 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.

6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) διαθέτει το Δελτίο Δεδομένων Ασφαλείας (ΔΔΑ) του προϊόντος, το οποίο είναι επικαιροποιημένο και σύμφωνο με τον Καν. 1907/2006 - R.E.A.C.H. (Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals) και τον Καν. 2015/830, και θα το προσκομίσει στην Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό, εφόσον ζητηθεί στο στάδιο της αξιολόγησης των προσφορών ή/ και στο στάδιο της παραλαβής

δ) το υπό προμήθεια είδος συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Καν. 1907/2006 - R.E.A.C.H. της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η Υπηρεσία μετά την υπογραφή της Σύμβασης διατηρεί το δικαίωμα, όπου και όταν κριθεί αναγκαίο, να ζητήσει να προσκομιστούν δικαιολογητικά τεκμηρίωσης ή να διενεργηθούν εργαστηριακές δοκιμές.

ε) η ταξινόμηση, επισήμανση και συσκευασία του προϊόντος είναι σύμφωνες με τον Καν. 1272/2008.

στ) έχει κατατεθεί αίτηση καταχώρησης των προσφερομένων προϊόντων στο Ενιαίο Μητρώο Χημικών Προϊόντων (EMXP), σύμφωνα με το άρθρο 45 του Κανονισμού CLP (Καν. 1272/2008).

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΕΙΔΗ ΧΑΡΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «είδη χάρτου προσωπικής υγιεινής», για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων

Στα είδη χάρτου προσωπικής υγιεινής συμπεριλαμβάνονται το χαρτί υγείας, το χαρτί κουζίνας και οι χειροπετσέτες.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης τα είδη χάρτου προσωπικής υγιεινής θα αναφέρονται ως «προϊόντα». Επιπλέον η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Τα προϊόντα πρέπει να παράγονται και να συσκευάζονται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.2. Η παραγωγή και η διάθεσή των προϊόντων στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

2.1.3. Τα προϊόντα δεν πρέπει να είναι ερεθιστικά για το δέρμα.

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Χαρτί υγείας

- Το χαρτί υγείας πρέπει να είναι τουλάχιστον δίφυλλο.
- Να είναι περιτυλιγμένο σε κύλινδρο από χαρτόνι
- Το μήκος του ρολού να είναι τουλάχιστον 20m.
- Να είναι απαλό στην επαφή με το δέρμα.

2.2.2. Χαρτί κουζίνας

- Το χαρτί κουζίνας πρέπει να είναι τουλάχιστον δίφυλλο.
- Να είναι περιτυλιγμένο σε κύλινδρο από χαρτόνι
- Το βάρος του ρολού να είναι 450 – 500 γραμμάρια.
- Να είναι απαλό στην επαφή με το δέρμα.

2.2.3. Χειροπετσέτες

- Οι χειροπετσέτες πρέπει να είναι δίφυλλες.
- Να είναι διπλωμένες, τύπου ζικ – ζακ.
- Να είναι απαλές στην επαφή με το δέρμα.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα προϊόντα πρέπει να είναι υδατοδιαλυτά.

2.3.2. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απορροφητικά.

2.3.3. Τα προϊόντα πρέπει να προέρχονται από 100% λευκασμένο χημικό πολτό.

3. Συσκευασία

3.1. Το χαρτί υγείας θα είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική συσκευασία (προσυσκευασία). Κάθε συσκευασία θα περιλαμβάνει 8-12 ρολά.

3.2. Το χαρτί κουζίνας θα είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική συσκευασία (προσυσκευασία). Κάθε συσκευασία θα περιλαμβάνει 2 ρολά.

3.3. Οι χειροπετσέτες θα είναι συσκευασμένες σε χάρτινη ή σε ανακυκλώσιμη πλαστική συσκευασία (προσυσκευασία). Κάθε συσκευασία θα περιλαμβάνει 100 φύλλα.

3.4. Οι προσυσκευασίες των προϊόντων θα είναι καινούριες, αμεταχειρίστες, κλειστές και σφραγισμένες. Δεν θα πρέπει να είναι σκισμένες και να παρουσιάζουν ίχνη παραβίασης. Το περιεχόμενο τους επίσης πρέπει να είναι καθαρό και απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

3.5. Οι προσυσκευασίες των προϊόντων θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισήμανσεις

Στην επισήμανση του προϊόντος θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της εθνικής (ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.) νομοθεσίας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Το είδος του προϊόντος που περιέχεται.
- Το ονοματεπώνυμο ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση του υπευθύνου που θέτει το προϊόν σε κυκλοφορία (παρασκευαστής ή συσκευαστής ή εισαγωγέας ή αντιπρόσωπος ή πωλητής εγκατεστημένος σε χώρα μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης).
- Το καθαρό βάρος του περιεχομένου.
- Το είδος της πρώτης ύλης που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Ειδικότερα, για καθένα από τα ανωτέρω είδη θα πρέπει να αναγράφεται επιπλέον:

- Στο χαρτί υγείας και το χαρτί κουζίνας το μήκος κάθε ρολού, ο αριθμός των τεμαχίων (φύλλων) που περιλαμβάνει κάθε ρολό και ο αριθμός των στρώσεων κάθε φύλλου.
- Στις χειροπετσέτες ο αριθμός των φύλλων που περιέχονται.

4.2. 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.
- Ο αριθμός της σύμβασης.

• Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι**5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων**

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα και όχι λιγότερα από δύο) της παραδοθείσας ποσότητας κάθε είδους τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό 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 το αρμόδιο εργαστήριο του Γενικού Χημείου του Κράτους. 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.

6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.