

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Οι τεχνικές προδιαγραφές των υπό προμήθεια ειδών, που αναφέρονται στο παράρτημα Α΄, που αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσας.

ΓΕΝΙΚΑ

Οι παρακάτω γενικές και ειδικές Τεχνικές Προδιαγραφές αποσκοπούν στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια των ειδών του Κοινωνικού Παντοπωλείου Κυκλάδων, κατάσταση Σύρου.

Ο προμηθευτής λαμβάνει γνώση των Τεχνικών Προδιαγραφών (Τ.Π.) και δεσμεύεται ότι θα συμμορφώνεται με όλους τους όρους της Τεχνικής Προδιαγραφής του υπό προμήθεια είδους, όπως αυτοί περιγράφονται λεπτομερώς στην συνέχεια και αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της Διακήρυξης.

Τα ζητούμενα είδη θα πρέπει να είναι Α΄ ποιότητας να συνοδεύονται από εγγύηση άριστης ποιότητας, νόμιμα και ευρέως κυκλοφορούντα στην αγορά.

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με την Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει, να αναγράφεται:

«ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».

Οι συσκευασίες δε θα πρέπει να είναι ανοιγμένες ή φθαρμένες ή σχισμένες ή με τρύπες και να μην υπάρχουν διαρροές.

Οι συσκευασίες των ειδών θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια, κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα της παραδοθείσας ποσότητας:

- τα γενικά και μακροσκοπικά χαρακτηριστικά όπως περιγράφονται στις επιμέρους τεχνικές προδιαγραφές
- τις απαιτήσεις επισήμανσης

Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα, όποτε κρίνει σκόπιμο, να προβεί σε ελέγχους του προϊόντος μετά από τη σχετική δειγματοληψία. Τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάστασή τους ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

Σχετική Νομοθεσία

- 1.** Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ. – Κωδικοποίηση κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (ΦΕΚ Β΄ 2090/31-7-2014).
- 2.** Ο Ν. 4177/2013 «Κανόνες ρύθμισης της αγοράς προϊόντων και της παροχής υπηρεσιών και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α΄ 173).
- 3.** Κάθε άλλη σχετική διάταξη ευρωπαϊκής και ελληνικής νομοθεσίας.
- 4.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 648/2004 σχετικά με τα απορρυπαντικά

ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΝΑ ΕΙΔΟΣ

ΟΛΕΣ ΟΙ ΟΜΑΔΕΣ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΛΕΥΚΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ ΖΑΧΑΡΗ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

«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 (προσυσκευασία), καθαρού ονομαστικού βάρους περιεχομένου 1kg ± 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 προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

3.4 Οι προσυσκευασίες της ζάχαρης θα πρέπει να παραδίδονται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια ή περιτυλιγμένες ανά 10 ή 12 τεμάχια με φιλμ υψηλής συρρίκνωσης (shrink film) (δευτερογενής συσκευασία). Οι δευτερογενείς συσκευασίες θα παραδίδονται κατάλληλα παλετοποιημένες.

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.
- } 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», 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», 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 οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ - ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Με τον όρο τοματοπολτός εννοείται το προϊόν που παρασκευάζεται από τη συμπύκνωση του σαρκώδους χυμού των νωπών καρπών της τομάτας, με αποβολή μέρους του νερού αυτών. (Άρθρο 124, 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. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Ο τοματοπολτός 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 τοματοπολτού θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

2.1.3. Για την παρασκευή του τοματοπολτού 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. Ο τοματοπολτός πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 24 μήνες 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. Ο τοματοπολτός, μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει να έχει πολτώδη και ομοιογενή σύσταση και χρώμα ανοιχτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο.

2.2.3. Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι απαλλαγμένος από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν. Θεωρείται αλλοιωμένος όταν παρουσιάζει οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη ή όταν έχει προσβληθεί από ευρωτίαση.

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

2.2.5. Ο τοματοπολτός 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 τοματοπολτού 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. Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς.

2.4.2. Οι τομάτες από τις οποίες παράγεται το προϊόν θα 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. Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι συσκευασμένος σε λευκοσιδηρά δοχεία (προσυσκευασία), που έχουν σύστημα εύκολου ανοίγματος ή και πλαστικό καπάκι, με καθαρό βάρος περιεχομένου 200 γραμμαρίων ± 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 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 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», 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», 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 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.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ – ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

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 XI) 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 (EL 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», , 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», 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 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 οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ- ΑΛΕΥΡΙ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

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 αέραια 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», , 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», , 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 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.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ – ΗΛΙΕΛΑΙΟ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Με τον όρο ηλιέλαιο, εννοείται, το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα του ηλίανθου (*Helianthus annuus L*). Το ηλιέλαιο ανήκει στην κατηγορία των σπορέλαιων όπως περιγράφονται στο άρθρο 73 του ΚΤΠ όπου «Φυτικά έλαια (σπορέλαια) και λίπη» χαρακτηρίζονται τα βρώσιμα έλαια και λίπη που λαμβάνονται από τη σύνθλιψη των ελαιούχων καρπών και σπερμάτων ή την εκχύλισή τους με διαλύτες. Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους απλούστευσης το ηλιέλαιο 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 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. 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 θα πρέπει να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20οC, ΚΤΠ άρθρο 70. 2.2.2. Το προϊόν θα πρέπει να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ηλιελαίου.

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 φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.73) νομοθεσία για το είδος.

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

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμους κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία) καθαρού περιεχομένου 1,0 λίτρου \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.ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμους κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία) καθαρού περιεχομένου 1,0 λίτρου \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 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 θα 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 πώλησης του προϊόντος.
- } Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου ηλιελαίου, 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.
- } Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- } Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» τα 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 (ηλιέλαιο).
- } Ο αριθμός των φιαλών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε όγκο.
- } Ο αριθμός της σύμβασης.
- } Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» τα 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 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 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 ΡΥΖΙ ΤΥΠΟΥ ΚΑΡΟΛΙΝΑ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

«Ρύζι» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού «Όρυζα» (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 σκώληκες, 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).

3.1. 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 ακέραια (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», 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 βάρους.
- } 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.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ-ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ(ΣΠΑΓΓΕΤΙ Νο 6)

1. Εισαγωγή

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

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

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ- ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ

1. Εισαγωγή

«Ζυμαρικά» χαρακτηρίζονται προϊόντα που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι ή άλευρο ολικής άλεσης μακαρονοποιίας από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη, και ξηραίνονται σε ειδικούς θαλάμους με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα, χωρίς ψήσιμο. (Άρθρο 115, ΚΤΠ). 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 «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 (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», , 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», 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 το προϊόν 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 οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΦΑΚΗ

1. Εισαγωγή

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, στυλινούς 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 συμφυωμένων 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 \pm 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», τα οποία δύναται να τίθεται 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 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», τα οποία δύναται να τίθεται 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 το προϊόν 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.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ-ΜΕΛΙ ΘΥΜΑΡΙΟΥ ή ΜΕΛΙ ΠΕΥΚΟΥ

1. Εισαγωγή

Μέλι είναι η φυσική γλυκιά ουσία που παράγουν οι μέλισσες του είδους *Apis mellifera* από το νέκταρ των φυτών ή από εκκρίσεις ζώντων μερών 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 μελίσινα, 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 μελίσινα.

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 II 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). 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 500gr ± 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», τα οποία δύναται να τίθεται 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 τροφίμου.

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

☒ Ο αριθμός της σύμβασης.

☒ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ», τα οποία δύναται να τίθεται 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 το προϊόν 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 οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ- ΓΑΛΑ ΥΠΕΡΥΨΗΛΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (UHT)

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Γάλα υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT) είναι το θερμικά επεξεργασμένο γάλα, το οποίο έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος [Άρθρο 80 του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών (ΚΤΠ)]. Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης το «γάλα υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT)» 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 80 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του γάλακτος UHT.

2.1.4. Το προϊόν πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας έξι (6) μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του, διατηρημένο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (εκτός ψυγείου).

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το προϊόν πρέπει να έχει λευκό ή υπόλευκο χρώμα και χαρακτηριστική οσμή γάλακτος.

2.2.2. Το προϊόν πρέπει να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση.

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 πρέπει να είναι ομοιογενές και δεν πρέπει να παρουσιάζει κροκίδωση ή πήξη του

περιεχομένου, ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους.

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

2.3.2. Η κατά βάρος περιεκτικότητα του προϊόντος σε λιπαρά και το ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος 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 στο προϊόν.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο υπό ασηπτικές συνθήκες σε κλειστά αδιαφανή δοχεία (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος του προϊόντος που περιέχεται στην προσυσκευασία θα είναι 1 λίτρο.

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).

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 τροφίμου («Γάλα UHT» ή «UHT»).

☑ 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).

☑ 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 λίτρα (l).

☑ Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (Ημέρα/ Μήνας/Ετος).

☑ Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.

☑ Περιεκτικότητα σε λιπαρά.

- ☒ Η Διατροφική δήλωση.
 - ☒ Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
 - ☒ Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας
 - ☒ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ, 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 (Γάλα UHT).
 - ☒ Ο αριθμός των συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενη σε όγκο.
 - ☒ Ο αριθμός της σύμβασης.
 - ☒ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ», , 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 το προϊόν 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 Ενότητων 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 ΡΕΒΙΘΙΑ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «ρεβίθια» 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 ρεβίθια χαρακτηρίζονται ως «Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης», όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Η τυποποίηση των ρεβιθιών 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 ρεβιθιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

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

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

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

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

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

2.2.2. Τα ρεβίθια πρέπει να έχουν κόκκους ακέραιους, ώριμους, φυσιολογικού χρώματος, και μη συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα.

2.2.3. Οι κόκκοι των ρεβιθιών να είναι σφαιροειδής, χαρακτηριστικοί του είδους.

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

2.2.5. Τα ρεβίθια πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένα κάθε ξένης προσμίξεως, που οφείλεται στην

επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφυωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των ρεβιθιών 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 ρεβίθια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.

2.4.2. Τα ρεβίθια 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 ρεβίθια 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 ρεβίθια.

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

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Τα ρεβίθια πρέπει να διατίθενται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους περιεχομένου 500gr ± 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 θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία του οσπρίου και η κατηγορία του.
- «Ελληνικής παραγωγής» προκειμένου για ελληνικά ρεβίθια 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.
- Ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- 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», 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», τα οποία δύναται να τίθεται 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 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.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΥΓΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Εισαγωγή

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/lit 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», 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», 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 (ΕΜΧΠ), σύμφωνα με το άρθρο 45 του Κανονισμού CLP (Καν. 1272/2008).

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ-ΜΩΡΟΜΑΝΤΗΛΑ

1. Εισαγωγή

Τα μωρομάντηλα χαρακτηρίζονται ως καλλυντικά προϊόντα, όπως αυτά 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. Τα μωρομάντηλα 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 μωρομάντηλων στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

2.1.3. Η παραγωγή των μωρομάντηλων πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.

2.1.4. Τα μωρομάντηλα πρέπει να συμμορφώνονται με τα οριζόμενα στον Καν.1223/2009.

2.1.5. Η ημερομηνία λήξης των μωρομάντηλων θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 6 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης τους.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Τα μωρομάντηλα πρέπει να είναι υγρά, απαλά και να έχουν ευχάριστο άρωμα.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα μωρομάντηλα πρέπει να έχουν ουδέτερο pH για το δέρμα.

2.3.2. Τα μωρομάντηλα πρέπει να είναι υποαλλεργικά.

2.3.3. Οι ουσίες για τις οποίες υπάρχει περιορισμός χρήσης στα μωρομάντηλα αναφέρονται στον Καν. 1223/2009.

3. Συσκευασία

3.1. Τα μωρομάντηλα θα είναι συσκευασμένα σε ανακυκλώσιμους πλαστικούς και αδιαφανείς περιέκτες (προσυσκευασία), με αυτοκόλλητο ή πλαστικό καπάκι.

3.2. Η προσυσκευασία θα περιέχει τουλάχιστον 60 τεμάχια (μωρομάντηλα).

3.3. Οι προσυσκευασίες θα είναι καινούριες, κλειστές και σφραγισμένες. Δε θα πρέπει να έχουν σχισίματα και να παρουσιάζουν ίχνη παραβίασης.

3.4. Οι προσυσκευασίες των προϊόντων 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 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.

Ο αριθμός τεμαχίων στην συσκευασία.

Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξης.

Οι ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.

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», 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, 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 στην ελληνική γλώσσα 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», τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Οι συσκευασίες με το προϊόν 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 αέρεια 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.