

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όλοι οι όροι των τεχνικών προδιαγραφών θεωρούνται απαραίτατοι και η μη τήρηση αυτών συνεπάγεται την απόρριψη της παραλαβής.



ΟΜΑΔΑ Α'-ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

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

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

1.1. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

1.1.1. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20°C, ΚΤΠ άρθρο 70.

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



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

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

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

1.2. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

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

1.3. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

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

2. Συσκευασία

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

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

2.3. 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.

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



3. Επισημάνσεις

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

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

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

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος (εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο).
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου ελαιολάδου, εκφραζόμενη σε μονάδες όγκου.
- Ο προσδιορισμός της καταγωγής.
- Ο αλφαριθμητικός κωδικός έγκρισης (EL 40 xxxx), εφόσον είναι ελληνικής προέλευσης.
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του ελαίου (μακριά από το φως και τη θερμότητα).
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
- Ο αριθμός παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ**» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

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

3.1. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο).
- Ο αριθμός των φιαλών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε όγκο.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

4. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

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

5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διενεργεί τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχει και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του τροφίμου. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων, εφόσον συντρέχουν ειδικοί λόγοι, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

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.

6.1. 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 την



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

απαίτηση της παραγράφου 2.1.3, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων τροφίμων μετά από νέα δειγματοληψία ποσοστού 2% ως άνω. Τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάστασή τους ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

7. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει τα παρακάτω δικαιολογητικά **μαζί με τις τεχνικές προσφορές**:

7.1.1. Υπεύθυνη δήλωση ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

7.1.2. Υπεύθυνη δήλωση ότι όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας και ειδικότερα τα τυποποιητήρια διαθέτουν αλφαριθμητικό αριθμό αναγνώρισης από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, στην περίπτωση ελαιολάδου ελληνικής προέλευσης.

7.1.3. Υπεύθυνη δήλωση ότι 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 στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:

7.2.1. Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου από το ΓΧΚ ή άλλο δημόσιο εργαστήριο ή ιδιωτικό εργαστήριο διαπιστευμένο κατά ISO 17025, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία του προς παράδοση τροφίμου με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά της παραγράφου **2.3 και 2.4**.

8. Σχετική Νομοθεσία

8.1 Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της



Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.

8.2. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.

8.3. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004, σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

8.4. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 10/2011 της Επιτροπής της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

8.5. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση και κατάργηση Κανονισμών και Οδηγιών.

8.6. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 29/2012 της Επιτροπής της 13 Ιανουαρίου του 2012 για τα πρότυπα εμπορίας ελαιολάδου, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

8.7. Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 1991 σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

8.8. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006, για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

8.9. ΚΥΑ 323902/2009 (ΦΕΚ 2026/Β'/18.9.2009), Συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΚ) 1019/2002 της Επιτροπής για τις προδιαγραφές εμπορίας ελαιολάδου, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

8.10. ΚΥΑ οικ.12684/92 (ΦΕΚ 3181/Β'/27.11.2014), Απλούστευση της αδειοδότησης για την άσκηση οικονομικής δραστηριότητας – Κατάργηση άδειας λειτουργίας μεταποιητικών δραστηριοτήτων

8.11. Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π).

8.12. Ο Ν. 4254/2014 (ΦΕΚ 85/Α'/7-4-2014), Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της Ελληνικής οικονομίας στο πλαίσιο εφαρμογής του Ν.4046/2012 και άλλες διατάξεις, υποπαράγραφος ΣΤ.9 περ. 2.

8.13. Υ.Α. Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β`/31.7.2014) Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Δι.Ε.Π.Π.Υ.).



ΟΜΑΔΑ Β' - ΝΩΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ (ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ)

1. Εισαγωγή

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

«Νωπό κρέας πουλερικών» εννοείται το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από -2°C και όχι υψηλότερη από $+4^{\circ}\text{C}$.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το κοτόπουλο θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

2.1.2. Πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004) και περί κανόνων εμπορίας κρέατος πουλερικών (Καν. 543/2008 και ΕΚ 1308/2013), όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

2.1.3. Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης).

2.1.4. Να προέρχεται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών (BROILER).

2.1.5. Να είναι ταξινομημένο ως ποιότητας «Α» σύμφωνα με τους (ΕΚ) 543/2008 και ΕΚ 1308/2013, όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

2.1.6. Να προέρχεται από ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και κρίθηκαν κατάλληλα για σφαγή για την εμπορία Νωπού κρέατος πουλερικών.

2.1.7. Το κοτόπουλο να έχει υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση (κρεοσκοπικό έλεγχο) μετά την σφαγή και να έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.



2.1.8. Να προέρχεται από σφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Υπηρεσία.

2.1.9. Να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.

2.1.10. Να αναφέρεται σε ημερομηνία σφαγής το πολύ 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Τα κοτόπουλα θα πρέπει να είναι εκσπλαχνισμένα, δηλαδή δε θα πρέπει να περιέχουν σπλάχνα και εντόσθια, κεφάλι και άκρα από τον ταρσό και κάτω.

2.2.2. Τα κοτόπουλα θα πρέπει να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει επίσης να είναι και τα πόδια. Να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, την πλάτη και τους μηρούς.

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

2.2.4. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και διακριτικές, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και αλλοιώσεις από κτυπήματα, καθώς και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.

2.2.5. Το χρώμα και η οσμή του κρέατος να είναι χαρακτηριστικά του είδους, το δε χρώμα του δέρματος να είναι λευκό ως λευκοκίτρινο.

2.2.6. Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή τους και να τα καταστήσουν ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Το κοτόπουλο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs-Καν. 1881/2006).

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

2.4.1. Το κοτόπουλο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα



микροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας σχετικά με την *Salmonella typhimurium* και *Salmonella enteritidis* (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1086/2011).

3. Συσκευασία

3.1. Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (σφαγή, εκσπλαγχισμός) θα πρέπει να συσκευάζεται σε «δισκάκι» με διαφανή μεμβράνη επικάλυψης (προσυσκευασία). **Το καθαρό βάρος του περιεχομένου κοτόπουλου πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 1.400 και 1.600 γραμμαρίων.**

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

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

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

4. Επισημάνσεις

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

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Το είδος «Ολόκληρο νωπό Κοτόπουλο χωρίς τα βρώσιμα εντόσθια».
- Η κατηγορία ποιότητας «Α».
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας «Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)».
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.



- Η χώρα καταγωγής.
- Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου και σήμανση καταλληλότητας.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

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

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

5. Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Τα νωπά κοτόπουλα (σφάγια), πρέπει να φυλάσσονται σε ψυκτικούς θαλάμους σε θερμοκρασία όχι κατώτερη από -2°C ούτε ανώτερη από +4°C. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία, που θα είναι διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως και στη συντήρηση) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.



6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διενεργεί τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχει και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του τροφίμου. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων, εφόσον συντρέχουν ειδικοί λόγοι, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

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.

6.2 Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τις απαιτήσεις της παραγράφου 2.1.10, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους (παρ. 2.3 & 2.4) των παραδοθέντων τροφίμων μετά από νέα δειγματοληψία. Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται μετά από επικοινωνία με τον ΕΦΕΤ. Το κόστος των εργαστηριακών ελέγχων και τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάστασή τους ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

7. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει τα παρακάτω δικαιολογητικά μαζί με τις τεχνικές προσφορές:



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

7.1. Υπεύθυνη δήλωση ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

7.2. Υπεύθυνη δήλωση ότι το υπό προμήθεια κρέας πουλερικών θα αναφέρεται σε ημερομηνία σφαγής μικρότερη των 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.

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

7.4. Υπεύθυνη δήλωση ότι 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 στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

8. Σχετική Νομοθεσία

8.1. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.

8.2. Καν. (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.

8.3. Καν. (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης.

8.4. Ο Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004, σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

8.5. Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

8.6. Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 543/2008 της Επιτροπής της 16ης Ιουνίου 2008 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού(ΕΚ)αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου σχετικά με τους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

- 8.7.** Ο Καν. (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 της Επιτροπής της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.
- 8.8.** Ο Καν. (ΕΚ) 1337/2013 της Επιτροπής της 13ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.
- 8.9.** Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης αγορών γεωργικών προϊόντων.
- 8.10.** Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 1086/2011 της Επιτροπής της 27ης Οκτωβρίου 2011 για την τροποποίηση των Καν. 2160/2003 & 20173/2005.
- 8.11.** Ο Καν. (ΕΚ) αριθ. 37/2010 της Επιτροπής της 22ης Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικά δραστικές ουσίες και την ταξινόμησή τους όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
- 8.12.** Ο Καν. (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 8.13.** Ο Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση και κατάργηση Κανονισμών και Οδηγιών.
- 8.14.** Ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

ΝΩΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

1. Εισαγωγή

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



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

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το χοιρινό κρέας θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

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

2.1.3. Πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004), όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

2.1.4. Να προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά, είτε αρσενικά που δεν έφθασαν στο στάδιο γεννητικής ωριμότητας, είτε θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή.

2.1.5. Τα σφάγια από τα οποία προέρχεται το κρέας να είναι ογκώδη στην εμφάνιση και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, κυρίως στους μηρούς και ωμοπλάτες.

2.1.6. Η κατάσταση παχύνσεως των σφαγίων πρέπει να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του εσωτερικού λίπους και αφαίρεση του εξωτερικού λίπους, ώστε το πάχος που απομένει να είναι μικρότερο από 5 χιλιοστόμετρα. Η μέτρηση μπορεί να γίνει σε κάθε σημείο του σφαγίου.

2.1.7. Να είναι κατηγορίας «Α», σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Κανονισμός (ΕΚ) 1234/2007) με βάση την περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας το χοιρινό κρέας να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις E, U, R.

2.1.8. Να είναι αποστεωμένο και να προέρχεται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: «σπάλα» ή «μπούτι».

2.1.9. Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.

2.1.10. Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.

2.1.11. Να προέρχεται από ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και κρίθηκαν κατάλληλα για σφαγή.



2.1.12. Να έχει υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση (κρεοσκοπικό έλεγχο) μετά την σφαγή και να έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

2.1.13. Να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.

2.1.14. Να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το χοιρινό κρέας πρέπει να έχει χρώμα και οσμή χαρακτηριστική του είδους.

2.2.2. Να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.

2.2.3. Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίασης ή τάγγισης.

2.2.4. Να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, χωρίς αλλοιώσεις από κτυπήματα καθώς και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.

2.2.5. Δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:

- Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

2.2.6. Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή του και να το καταστήσουν ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs- Καν. 1881/2006).

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

2.4.1. Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

3. Συσκευασία

3.1. Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός, αποστέωση) θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό



αέρος (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου νωπού χοιρινού κρέατος άνευ οστών θα πρέπει να είναι από $1000 \pm 10\%$ γραμμάρια.

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

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

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

4. Επισήμανση

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

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Το είδος “Χοιρινό” με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου της παραγρ. 2.1.8.
- Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Κατηγορία Α, Περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας)
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η χώρα καταγωγής.
- Η χώρα εκτροφής.
- Η χώρα σφαγής.
- Η ημερομηνία συσκευασίας.
- Η ημερομηνία ανάλωσης “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)”.



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

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

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης

5. Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

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

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διενεργεί τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχει και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του τροφίμου. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων, εφόσον συντρέχουν ειδικοί λόγοι, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

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.

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 τις απαιτήσεις της παραγράφου 2.1.14, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους (παρ. 2.3 & 2.4) των παραδοθέντων τροφίμων μετά από νέα δειγματοληψία. Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται μετά από επικοινωνία με τον ΕΦΕΤ. Το κόστος των εργαστηριακών ελέγχων και τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάστασή τους ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

7. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει τα παρακάτω δικαιολογητικά μαζί με τις τεχνικές προσφορές:

7.1.1. Υπεύθυνη δήλωση ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ
ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ
του ΤΕΒΑ



ΤΕΒΑ / FEAD
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας
προς τους Απόρους

χωρίς καμία μεταβολή.

7.1.2. Υπεύθυνη δήλωση ότι το υπό προμήθεια κρέας θα έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης.

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

7.1.4. Υπεύθυνη δήλωση ότι 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 στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει

8. Σχετική Νομοθεσία

8.1. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.

8.2. Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.

8.3. Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης.

8.4. Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004, σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

8.5. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

8.6. Ο Καν. (ΕΚ) 1337/2013 της Επιτροπής της 13ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

- 8.7.** Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 1308/2013 Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης αγορών γεωργικών προϊόντων.
- 8.8.** Ο Καν. (ΕΚ) αριθ. 37/2010 της Επιτροπής της 22ης Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικές δραστικές ουσίες και την ταξινόμησή τους όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
- 8.9.** Ο Καν.(ΕΚ) αριθ. 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 8.10.** Ο Καν. (ΕΚ) 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011 για την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων.
- 8.11.** Ο Καν. (ΕΚ) 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Ιουλίου 2000 για τη θέσπιση συστήματος αναγνώρισης και καταγραφής των βοοειδών και την επισήμανση του βοείου κρέατος και των προϊόντων με βάση το χοιρινό κρέας, καθώς και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 820/97 του Συμβουλίου.
- 8.12.** Ο Καν.(ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου της 22ας Οκτωβρίου 2007 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ»).
- 8.13.** Ο Καν. (ΕΚ) αριθ. 1249/2008 της Επιτροπής, της 10ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων για την εφαρμογή των κοινοτικών κλιμάκων κατάταξης των σφάγιων βοοειδών, χοίρων και προβάτων καθώς και για την κοινοποίηση των σχετικών τιμών.
- 8.14.** Ο Καν. (ΕΚ) 1825/2000 της Επιτροπής της 25ης Αυγούστου 2000 για τη θέσπιση λεπτομερειών εφαρμογής του Καν. (ΕΚ) 1760/2000 για την επισήμανση του βοείου κρέατος.
- 8.15.** Ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).



ΟΜΑΔΑ Γ' - ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ

ΚΡΕΜΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ (ΒΡΕΦΙΚΗ ΤΡΟΦΗ)

1. Εισαγωγή

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

Η κρέμα δημητριακών αποτελεί προϊόν που υπάγεται στην ευρύτερη κατηγορία των «μεταποιημένων τροφών με βάση τα δημητριακά».

Οι «μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά» ορίζονται τρόφιμα που προορίζονται να ικανοποιούν τις ειδικές απαιτήσεις για υγιή βρέφη κατά την περίοδο του απογαλακτισμού τους και για υγιή παιδιά μικρής ηλικίας ως συμπλήρωμα του διαιτολογίου τους και/ή για τη σταδιακή προσαρμογή τους στη συνήθη διατροφή, με βάση τον Καν.609/2013.

Η κρέμα δημητριακών υπάγεται στην κατηγορία «δημητριακά στα οποία έχει προστεθεί τροφή πλούσια σε πρωτεΐνες και τα οποία έχουν ανασυσταθεί ή πρέπει να ανασυσταθούν με την προσθήκη νερού ή άλλου υγρού που δεν περιέχει πρωτεΐνες», βάσει του ανωτέρω Κανονισμού.

Ως «βρέφος» ορίζεται το παιδί ηλικίας κάτω των 12 μηνών.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

5.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

5.1.1. Η κρέμα δημητριακών πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004) και λαμβάνοντας υπόψη τις προδιαγραφές που αναφέρονται στον Καν. 609/2013, όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

5.1.2. Η κρέμα δημητριακών θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

5.1.3. Να έχει λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Υ1/Γ.Π.47813 από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ).



5.1.4. Να φέρει ένδειξη με ημερομηνία «ανάλωσης έως» ή «ανάλωση κατά προτίμηση πριν το τέλος» τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Η κρέμα δημητριακών πρέπει να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες.

2.2.2. Δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.2.3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών. Πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η σύνθεση της κρέμας δημητριακών να είναι τέτοια ώστε να ικανοποιεί τις διατροφικές απαιτήσεις και να είναι κατάλληλη για τα πρόσωπα για τα οποία προορίζεται σύμφωνα με τα γενικώς αποδεκτά επιστημονικά δεδομένα.

2.3.2. Η κρέμα δημητριακών δεν πρέπει να περιέχει καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να θέτει σε κίνδυνο την υγεία των προσώπων για τα οποία προορίζεται.

2.3.3. Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων σε μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και τις βρεφικές τροφές (Καν. 609/2013).

2.3.4. Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs-Καν. 1881/2006).

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Η «κρέμα δημητριακών» πρέπει να τηρεί τις απαιτήσεις των κριτηρίων ασφάλειας για *Listeria monocytogenes*, *Enterobacter sakazakii* και *Salmonella*, όπως ορίζεται στον Καν. 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων σε τρόφιμα.



3. Συσκευασία

3.1. Η κρέμα δημητριακών θα διατίθεται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), **καθαρού βάρους 300gr ή 350gr.**

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

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (απαλλαγμένη από χτυπήματα, φθορές και παραμορφώσεις), να μην εμφανίζει διαρροές και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

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

4. Επιστημόνες

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, το άρθρο 5 της Υ1/Γ.Π.47815/2008 και το άρθρο 11 του 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.
- Η ύπαρξη ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες βάσει του Παραρτήματος II του Κα. 1169/2011.
- Η μέση ποσότητα κάθε ανόργανης ουσίας και κάθε βιταμίνης, εκφραζόμενη αριθμητικά, για 100ml έτοιμου προς χρήση προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου.



- Ένδειξη σχετικά με την ελάχιστη διατηρησιμότητα με τη μορφή (Ημέρα/ Μήνας/Έτος) ή (Μήνας/ Έτος).
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΟΚ.
- Οδηγίες συντήρησης, αποθήκευσης και χρήσης.
- Οδηγίες για τη σωστή παρασκευή, αποθήκευση και διάθεση του προϊόντος και προειδοποίηση για τους κινδύνους που διατρέχει η υγεία των βρεφών στην περίπτωση μη σωστής παρασκευής και αποθήκευσης.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης.
- Αριθμός Γνωστοποίησης ΕΟΦ.
- Δήλωση σχετικά με την κατάλληλη ηλικία του βρέφους για την κατανάλωσή του. Η ηλικία αυτή δε θα πρέπει να είναι κάτω των 4 μηνών.
- Πληροφορίες σχετικά με απουσία ή παρουσία γλουτένης, όταν η αναφερόμενη ηλικία κατανάλωσης είναι κάτω των 6 μηνών.
- Ενεργειακή αξία και περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, λιπίδια και υδατάνθρακες.
- Ο αριθμός παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ**» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Οι ειδικές προαιρετικές ενδείξεις αναφέρονται στην Υ1/Γ.Π.47815/2008.

4.1.1. Η επισήμανση και η παρουσίαση να παρέχει πληροφόρηση για την ενδεδειγμένη χρήση των τροφίμων αυτών, να μην είναι παραπλανητική και να μην αποδίδει σε αυτά τα προϊόντα ιδιότητες μέσου πρόληψης θεραπευτικής αγωγής νόσου και ίασης από αυτή, ούτε να υπονοεί τέτοιες ιδιότητες.

4.1.2. Η επισήμανση και η παρουσίαση να παρέχει τις αναγκαίες πληροφορίες για μια σωστή χρήση των προϊόντων και να μην αποθαρρύνει το θηλασμό. Η χρήση όρων όπως «εξανθρωπισμένο» (humanized), «εξομοιωμένο με το μητρικό» (maternalized), προσαρμοσμένο» (adapted) ή παρομοίων απαγορεύεται.

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

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

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

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

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

6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

6.1. Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διενεργεί τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχει και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του τροφίμου. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων, εφόσον συντρέχουν ειδικοί λόγοι, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

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.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ
ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ
του ΤΕΒΑ



ΤΕΒΑ / FEAD
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας
προς τους Απόρους

Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

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 - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.

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

7. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει τα παρακάτω δικαιολογητικά **μαζί με τις τεχνικές προσφορές**:

7.1.1. Υπεύθυνη δήλωση ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

7.1.2. Υπεύθυνη δήλωση ότι 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 στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:

7.2.1. Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου από το ΓΧΚ ή άλλο δημόσιο εργαστήριο ή ιδιωτικό εργαστήριο διαπιστευμένο κατά ISO 17025, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία του προς παράδοση τροφίμου με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων **2.3.3, 2.3.4 και 2.4.**

8. Σχετική Νομοθεσία

8.1. Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 του ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

- 8.2.** Η Υ1/Γ.Π.47813/08 για την εναρμόνιση της εθνικής νομοθεσίας προς τις διατάξεις της Οδηγίας 2006/125/ΕΚ για τις μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και τις παιδικές τροφές για βρέφη και παιδιά μικρής ηλικίας (ΦΕΚ Β' 1470/25-7-2008).
- 8.3.** Η Υ1/Γ.Π. 47815/08 για την εναρμόνιση της εθνικής νομοθεσίας προς τις διατάξεις της Οδηγίας 2006/141/ΕΚ της Επιτροπής, «για τα παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας» (ΦΕΚ Β' 1478/28-7-2008).
- 8.4.** Ο Καν. (ΕΕ) αριθ. 609/2013 για τρόφιμα τα οποία προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά και για τρόφιμα που προορίζονται για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς και ως υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους.
- 8.5.** Ο Καν. (ΕΚ) 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων στα τρόφιμα.
- 8.6.** Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004, σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- 8.7.** Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- 8.8.** Ο Καν. 1169/2011 για την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων.
- 8.9.** Ο Καν.(ΕΚ) αριθ. 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 8.10.** Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.
- 8.11.** Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Μέρος Α' και Β'.
- 8.12.** Η Υ.Α. Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β' /31.7.2014) Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Δι.Ε.Π.Π.Υ.).

ΚΡΕΜΑ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟΥ (ΒΡΕΦΙΚΗ ΤΡΟΦΗ)

1. Εισαγωγή



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ
ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ
του ΤΕΒΑ



ΤΕΒΑ / FEAD
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας
προς τους Απόρους

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

Το «ρυζάλευρο» ή «άνθος ορύζης» αποτελεί προϊόν που υπάγεται στην ευρύτερη κατηγορία των «μεταποιημένων τροφών με βάση τα δημητριακά».

Ως «μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά» ορίζονται τρόφιμα που προορίζονται να ικανοποιούν τις ειδικές απαιτήσεις για υγιή βρέφη κατά την περίοδο του απογαλακτισμού τους και για υγιή παιδιά μικρής ηλικίας ως συμπλήρωμα του διαιτολογίου τους και/ή για τη σταδιακή προσαρμογή τους στη συνήθη διατροφή, με βάση τον Καν.609/2013.

Η κρέμα ρυζάλευρου υπάγεται στην κατηγορία «δημητριακά στα οποία έχει προστεθεί τροφή πλούσια σε πρωτεΐνες και τα οποία έχουν ανασυσταθεί ή πρέπει να ανασυσταθούν με την προσθήκη νερού ή άλλου υγρού, που δεν περιέχει πρωτεΐνες», βάσει του ανωτέρω Κανονισμού.

Ως «βρέφος» ορίζεται το παιδί ηλικίας κάτω των 12 μηνών.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η κρέμα ρυζάλευρου πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004) και λαμβάνοντας υπόψη τις προδιαγραφές που αναφέρονται στον Καν. 609/2013, όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

2.1.2. Η κρέμα ρυζάλευρου θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Η κρέμα ρυζάλευρου πρέπει να έχει λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Υ1/Γ.Π.47813.από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ).

2.1.4. Η κρέμα ρυζάλευρου πρέπει να φέρει ένδειξη ελάχιστης διατηρησιμότητας με ημερομηνία «ανάλωση έως» ή «ανάλωση κατά προτίμηση πριν το τέλος» τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Η κρέμα ρυζάλευρου πρέπει να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες.



2.2.2. Δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση, που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.2.3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της κρέμας ρυζάλευρου πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών. Πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η σύνθεση της κρέμας ρυζάλευρου να είναι τέτοια ώστε να ικανοποιεί τις διατροφικές απαιτήσεις και να είναι κατάλληλη για τα πρόσωπα για τα οποία προορίζεται, σύμφωνα με τα γενικώς αποδεκτά επιστημονικά δεδομένα.

2.3.2. Δεν πρέπει να περιέχει καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να θέτει σε κίνδυνο την υγεία των προσώπων για τα οποία προορίζεται.

2.3.3. Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων σε μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και τις βρεφικές τροφές (Καν. 609/2013).

2.3.4. Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs-Καν. 1881/2006).

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

2.4.1. Η «κρέμα ρυζάλευρου» πρέπει να τηρεί τις απαιτήσεις των κριτηρίων ασφάλειας για *Listeria monocytogenes*, *Enterobacter sakazakii* και *Salmonella*, όπως ορίζεται στον Καν. 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων σε τρόφιμα.

3. Συσκευασία

3.1. Η κρέμα ρυζάλευρου θα διατίθεται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), **καθαρού βάρους 300gr ή 350gr.**

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



επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (απαλλαγμένη από χτυπήματα, φθορές και παραμορφώσεις), να μην εμφανίζει διαρροές και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

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

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, το άρθρο 5 της Υ1/Γ.Π.47815/2008 και το άρθρο 11 του 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.
- Η ύπαρξη ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες βάσει του Παραρτήματος II του Καν. 1169/2011.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και διεύθυνση υπεύθυνου κυκλοφορίας προϊόντος.
- Η μέση ποσότητα κάθε ανόργανης ουσίας και κάθε βιταμίνης, εκφραζόμενη αριθμητικά, για 100ml έτοιμου προς χρήση προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου.
- Ένδειξη σχετικά με την ελάχιστη διατηρησιμότητα με τη μορφή (Ημέρα/ Μήνας/Έτος) ή (Μήνας/ Έτος).
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΟΚ.
- Οδηγίες συντήρησης, αποθήκευσης και χρήσης.



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

- Οδηγίες για τη σωστή παρασκευή, αποθήκευση και διάθεση του προϊόντος και προειδοποίηση για τους κινδύνους που διατρέχει η υγεία των βρεφών στην περίπτωση μη σωστής παρασκευής και αποθήκευσης.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης.
- Αριθμός Γνωστοποίησης ΕΟΦ.
- Δήλωση σχετικά με την κατάλληλη ηλικία του βρέφους για την κατανάλωσή του. Η ηλικία αυτή δε θα πρέπει να είναι κάτω των 4 μηνών.
- Πληροφορίες σχετικά με απουσία ή παρουσία γλουτένης, όταν η αναφερόμενη ηλικία κατανάλωσης είναι κάτω των 6 μηνών.
- Ενεργειακή αξία και περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, λιπίδια και υδατάνθρακες.
- Ο αριθμός παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ**» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Οι ειδικές προαιρετικές ενδείξεις αναφέρονται στην Υ1/Γ.Π.47815/2008.

4.1.1. Η επισήμανση και η παρουσίαση θα πρέπει να παρέχει πληροφόρηση για την ενδεδειγμένη χρήση των τροφίμων αυτών, να μην είναι παραπλανητική και να μην αποδίδει σε αυτά τα προϊόντα ιδιότητες μέσου πρόληψης θεραπευτικής αγωγής νόσου και ίασης από αυτή, ούτε να υπονοεί τέτοιες ιδιότητες.

4.1.2. Η επισήμανση και η παρουσίαση να παρέχει τις αναγκαίες πληροφορίες για μια σωστή χρήση των προϊόντων και να μην αποθαρρύνει το θηλασμό. Η χρήση όρων όπως «εξανθρωπισμένο» (humanized), «εξομοιωμένο με το μητρικό» (maternalized), προσαρμοσμένο» (adapted) ή παρομοίων απαγορεύεται.

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: «Κρέμα ρυζάλευρου».



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

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

6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

6.1. Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διενεργεί τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχει και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του τροφίμου. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων, εφόσον συντρέχουν ειδικοί λόγοι, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

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.

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 - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υγείας Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

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

7. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει τα παρακάτω δικαιολογητικά **μαζί με τις τεχνικές προσφορές**:

7.1.1. Υπεύθυνη δήλωση ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

7.1.2. Υπεύθυνη δήλωση ότι 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 στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:

7.2.1. Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου από το ΓΧΚ ή άλλο δημόσιο εργαστήριο ή ιδιωτικό εργαστήριο διαπιστευμένο κατά ISO 17025, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία του προς παράδοση τροφίμου με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων **2.3.3, 2.3.4 και 2.4.**

8. Σχετική Νομοθεσία

8.1. Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 του ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.

8.2. Η Υ1/Γ.Π.47813/08 για την εναρμόνιση της εθνικής νομοθεσίας προς τις διατάξεις της Οδηγίας 2006/125/ΕΚ για τις μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και τις παιδικές τροφές για βρέφη και παιδιά μικρής ηλικίας (ΦΕΚ Β' 1470/25-7-2008).



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

- 8.3.** Η Υ1/Γ.Π. 47815/08 για την εναρμόνιση της εθνικής νομοθεσίας προς τις διατάξεις της Οδηγίας 2006/141/ΕΚ της Επιτροπής, «για τα παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας» (ΦΕΚ Β' 1478/28-7-2008).
- 8.4.** Ο Καν. (ΕΕ) αριθ. 609/2013 για τρόφιμα τα οποία προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά και για τρόφιμα που προορίζονται για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς και ως υποκατάστατα του συνόλου του διαιτολογίου για τον έλεγχο του σωματικού βάρους.
- 8.5.** Ο Καν. (ΕΚ) 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων στα τρόφιμα.
- 8.6.** Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004, σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- 8.7.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- 8.8.** Ο Καν. 1169/2011 για την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων.
- 8.9.** Ο Καν.(ΕΚ) αριθ. 1881/2006 της Επιτροπής της 19^{ης} Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 8.10.** Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.
- 8.11.** Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Μέρος Α' και Β'.
- 8.12.** Η Υ.Α. Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β'/31.7.2014) Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Δι.Ε.Π.Π.Υ.).

ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ (ΕΒΑΠΟΡΕ)

1. Εισαγωγή

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



Συμπυκνωμένο γάλα (εβαπορέ) είναι ένα είδος μη ζαχαρούχου συμπυκνωμένου γάλακτος, μερικά αφυδατωμένου, του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 7,5% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 25% (Οδηγία 2001/114/ΕΚ, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, ΚΤΠ άρθρο 80α).

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

2.1.3. Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 10 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

2.2.2. Να έχει τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο.

2.2.3. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

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

2.2.5. Δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση, που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

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

2.2.7. Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση.

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

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά



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

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

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

2.4.1. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας.

3. Συσκευασία

3.1. Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά δοχεία (προσυσκευασία) με καθαρό περιεχόμενο περίπου 400ml ή gr σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική και θα φέρει σύστημα εύκολου ανοίγματος.

3.2. Η εξωτερική και εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών δοχείων, καθώς και οι πλάγιες ραφές τους θα φέρουν οργανικό επίχρισμα.

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

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

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

4. Επισημάνσεις



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και το άρθρο 5 της Υ1/Γ.Π.47815.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

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

- «ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ» ή «ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ».
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε ml ή gr.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Περιεκτικότητα σε λιπαρά.
- Η Διαθρεπτική Επισήμανση.
- Αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ**» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

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

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ
ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ
του ΤΕΒΑ



ΤΕΒΑ / FEAD
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας
προς τους Απόρους

Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

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

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

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

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

6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

6.1. Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διενεργεί τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχει και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του τροφίμου. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων, εφόσον συντρέχουν ειδικοί λόγοι, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

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.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ
ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ
του ΤΕΒΑ



ΤΕΒΑ / FEAD
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας
προς τους Απόρους

Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

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 2.1.3, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.

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

7. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει τα παρακάτω δικαιολογητικά **μαζί με τις τεχνικές προσφορές**:

7.1.1. Υπεύθυνη δήλωση ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

7.1.2. Υπεύθυνη δήλωση ότι 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 στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:

7.2.1. Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου από το ΓΧΚ ή άλλο δημόσιο εργαστήριο ή ιδιωτικό εργαστήριο διαπιστευμένο κατά ISO 17025, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία του προς παράδοση τροφίμου με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων **2.3 και 2.4**.

8. Σχετική Νομοθεσία

8.1. Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002 του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

- 8.2.** Η Υ1/Γ.Π.47813/08 για την εναρμόνιση της εθνικής νομοθεσίας προς τις διατάξεις της Οδηγίας 2006/125/ΕΚ για τις μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και τις παιδικές τροφές για βρέφη και παιδιά μικρής ηλικίας (ΦΕΚ Β' 1470/25-7-2008).
- 8.3.** Η Υ1/Γ.Π. 47815/08 για την εναρμόνιση της εθνικής νομοθεσίας προς τις διατάξεις της Οδηγίας 2006/141/ΕΚ της Επιτροπής, «για τα παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας» (ΦΕΚ Β' 1478/28-7-2008).
- 8.4.** Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.
- 8.5.** Κανονισμός (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης.
- 8.6.** Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004, σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- 8.7.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- 8.8.** Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση και κατάργηση Κανονισμών και Οδηγιών.
- 8.9.** Κανονισμός (ΕΚ) 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006, για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 8.10.** Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου.
- 8.11.** Οδηγία 2001/114/ΕΚ του Συμβουλίου της 20ής Δεκεμβρίου 2001 για ορισμένα, μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, διατηρημένα γάλατα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει [Οδηγία 2007/61/ΕΚ και Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1021/2013].
- 8.12.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- 8.13.** Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Μέρος Α' και Β'.



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

8.14. Υ.Α. Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β`/31.7.2014) Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Δι.Ε.Π.Π.Υ.).



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ
ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ
του ΤΕΒΑ



ΤΕΒΑ / FEAD
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας
προς τους Απόρους

ΟΜΑΔΑ Δ' - ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΜΗΛΑ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ, ΛΑΧΑΝΑ

1. Εισαγωγή

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

Αφορά τα μήλα των καλλιεργούμενων ποικιλιών που προέρχονται από το *Malus domestica Borkh.*, τα πορτοκάλια του είδους *Citrus sinensis (L.) Osbeck* και τα λάχανα, τα οποία προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή.

Τα οπωρολαχανικά χαρακτηρίζονται ως νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των οπωρολαχανικών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. [Καν. (ΕΕ) αριθ. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ].

2.1.2. Τα οπωρολαχανικά πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].

2.1.3. Να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.4. Τα μήλα και τα πορτοκάλια να συμμορφώνονται με τις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011, ενώ τα λάχανα με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Α) του ίδιου Κανονισμού.

2.1.5. Τα μήλα και τα πορτοκάλια να είναι Κατηγορίας Ι, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.



2.1.6. Η ανάπτυξη και το στάδιο ωρίμανσης των μήλων πρέπει να επιτρέπουν τη συνέχιση της διαδικασίας ωρίμανσής τους, ώστε να φθάνουν στον κατάλληλο βαθμό ωρίμανσης σε συνάρτηση με τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Ανεξαρτήτου ποικιλίας να έχουν επίπεδο σακχάρων κατ' ελάχιστον 13 βαθμούς Brix.

2.1.7. Τα πορτοκάλια ανεξαρτήτου ποικιλίας να έχουν δείκτη εμπορικής ωρίμανσης κατ' ελάχιστο 7,5.

2.1.8. Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τυχόν τοποθετούνται στο προϊόν πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής κατά περίπτωση (για τα μήλα και τα πορτοκάλια **Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας**, Παράρτημα Ι, Μέρος Β του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011, ενώ για τα λάχανα **Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας**, Παράρτημα Ι, Μέρος Α του ίδιου Κανονισμού), τα προϊόντα πρέπει να είναι:

- Ακέρεια
- Υγιή – αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- Καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα χωμάτων, λάσπης, κάθε άλλης ρύπανσης, και κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ύλης και ορατής ξένης ύλης.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένα από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Να μην είναι προσβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- Να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Ειδικά για τα μήλα να είναι απαλλαγμένα από σοβαρή υάλωση, με εξαίρεση την ποικιλία Fuji και τις μεταλλάξεις της.
- Ειδικά για τα πορτοκάλια να είναι απαλλαγμένα από μώλωπες και/ή εκτεταμένους τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί.



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

- Τα πορτοκάλια να είναι απαλλαγμένα από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης.
- Τα πορτοκάλια να είναι απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό.

3. Συσκευασία

3.1. Τα μήλα θα είναι **συσκευασμένα σε διάτρητη σφραγισμένη πλαστική σακούλα** (προσυσκευασία). Κάθε προσυσκευασία θα περιέχει 10 έως 12 τεμάχια, το βάρος του κάθε μήλου θα είναι κατ' ελάχιστο 150gr και το **συνολικό καθαρό βάρος θα είναι περίπου 2,0 κιλά ± 1%**.

3.2. Τα πορτοκάλια θα είναι **συσκευασμένα σε διχτάκι** (προσυσκευασία). Κάθε προσυσκευασία θα περιέχει κατά μέγιστο 14 τεμάχια, το βάρος του κάθε πορτοκαλιού θα είναι κατ' ελάχιστο 150gr και το **συνολικό καθαρό βάρος θα είναι περίπου 2,0 κιλά ± 1%**.

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

3.4. Οι προσυσκευασίες των μήλων και των πορτοκαλιών θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια κατάλληλου βάρους και αντοχής (δευτερογενής συσκευασία), που θα μπορούν να παλετοποιούνται.

3.5. Το βάρος κάθε λάχανου θα κυμαίνεται από **1,2 έως 1,4 κιλά** και θα παραδίδονται σε κατάλληλες παλέτες τύπου «καρπουζοπαλέτες» (δευτερογενής συσκευασία).

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, καθώς και με τον Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου και η ποικιλία, στην περίπτωση των μήλων.
- Η κατηγορία.



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

- Η περιοχή παραγωγής.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ**» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της πλαστικής σακούλας με τα μήλα ή της ετικέτας στο διχτάκι με τα πορτοκάλια και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

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

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων ή των «καρπουζοπαλετών» θα πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

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

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

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

6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων



Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες, η Υπηρεσία διενεργεί τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχει και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του τροφίμου. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων, εφόσον συντρέχουν ειδικοί λόγοι, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

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.

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 2.1.8, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.

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

7. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει τα παρακάτω δικαιολογητικά **μαζί με τις τεχνικές προσφορές**:

7.1. Υπεύθυνη δήλωση στην οποία αναγράφεται ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.



7.2. Υπεύθυνη δήλωση ότι η παραγωγή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

8. Σχετική Νομοθεσία

8.1. Καν. (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου.

8.2. Καν. (ΕΕ) αριθ. 499/2014 της Επιτροπής της 11ης Μαρτίου 2014 για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1306/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με την τροποποίηση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών.

8.3. Καν. (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών.

8.4. Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002 του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.

8.5. Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.

8.6. Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004, σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

8.7. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 10/2011 της Επιτροπής της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

8.8. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

8.9. Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση και κατάργηση Κανονισμών και Οδηγιών.

8.10. Κανονισμός (ΕΚ) 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006, για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

8.11. ΚΥΑ 257543/2006 Συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του ΚΑΝ (ΕΚ) του 1148/2001 της Επιτροπής των Ε.Κ. σχετικά με τους ελέγχους τήρησης των προδιαγραφών εμπορίας που εφαρμόζονται στον τομέα των νωπών οπωροκηπευτικών.

8.12. Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Μέρος Α' και Β'.

8.13. Υ.Α. Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β' /31.7.2014) Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Δι.Ε.Π.Π.Υ.).

ΠΑΤΑΤΕΣ

1. Εισαγωγή

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

Η ονομασία «πατάτες» αποδίδεται στο είδος «Στρύχον το κονδυλόρριζον» (*Solanum tuberosum*) και ανήκει στην κατηγορία των νωπών τροφίμων φυτικής προέλευσηςόπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του ΚΤΠ.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

2.1.2. Οι πατάτες θα πρέπει να έχουν παραχθεί και συσκευαστείσε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

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

2.1.4. Οι πατάτες θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.).

2.1.5. Οι πατάτες ανεξάρτητα από την ποικιλία πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας και πρόσφατης εσοδείας.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Οι πατάτες πρέπει να είναι λευκόσαρκες ή κιτρινόσαρκες, στρογγυλές ή επιμήκειες, μετρίου μεγέθους ή μεγάλου, με ανοχή μικρού μεγέθους πατάτας μέχρι 5% της παραδιδόμενης ποσότητας, χωρίς ελαττώματα.

2.2.2. Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχήςγια τις πατάτες[σύμφωνα με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα Ι, Μέρος Α του Κανονισμού(ΕΕ) αριθ. 543/2011και του άρθρου 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π)]οι πατάτες πρέπει να είναι:

- Ακέραιες
- Υγιείς – αποκλείονται οι πατάτες που έχουν πράσινη απόχρωση και έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.
- Καθαρές, ουσιαστικά απαλλαγμένες λάσπης, κάθε άλλης ρύπανσης, και κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ύλης και ορατής ξένης ύλης.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένες από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Απαλλαγμένες από ίχνη ασθeneιών, προσβολές από έντομα, κακώσεις, εγκοπές, εκδορές και εγκαύματα.
- Απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένες από ξένη οσμή.
- Απαλλαγμένες από ορατό υπόλειμμα φυτοφαρμάκων.
- Να έχουν επιδερμίδα λεία, χωρίς συρρικνώσεις, τη δε σάρκα τους συνεκτική.
- Οι οφθαλμοί να μην παρουσιάζουν ανάπτυξη φύτρου.

3. Συσκευασία

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



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

3.3. Οι προσυσκευασίες των πατατών θα παραδίδονται σε κατάλληλες παλέτες τύπου «καρπουζοπαλέτες» (δευτερογενής συσκευασία).

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, καθώς και με τον Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

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

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

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

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

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τις πατάτες θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό, σκιερό και ξηρό περιβάλλον.

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

6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διενεργεί τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχει και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του τροφίμου. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων, εφόσον συντρέχουν ειδικοί λόγοι, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

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.

6.2. Έλεγχος 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



Κοινωνική Σύμπραξη 53 - «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2015-2016» - Ανοικτός, Ηλεκτρονικός, Κάτω των Ορίων Διαγωνισμός για την Προμήθεια Τροφίμων

ελέγχει ταμακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.

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

7. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει τα παρακάτω δικαιολογητικά **μαζί με τις τεχνικές προσφορές**:

7.1. Υπεύθυνη δήλωση ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

7.2. Υπεύθυνη δήλωση ότι η παραγωγή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

8. Σχετική Νομοθεσία

8.1. Καν. (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου

8.2. Καν. (ΕΕ) αριθ. 499/2014 της Επιτροπής της 11ης Μαρτίου 2014 για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1306/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με την τροποποίηση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών

8.3. Καν. (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών



και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών

- 8.4.** Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002 του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.
- 8.5.** Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.
- 8.6.** Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004, σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- 8.7.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- 8.8.** Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση και κατάργηση Κανονισμών και Οδηγιών.
- 8.9.** Κανονισμός (ΕΕ) 1881/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 19ης Δεκεμβρίου 2006, σχετικά με τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 8.10.** ΚΥΑ 257543/2006 Συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του ΚΑΝ (ΕΚ) του 1148/2001 της Επιτροπής των Ε.Κ. σχετικά με τους ελέγχους τήρησης των προδιαγραφών εμπορίας που εφαρμόζονται στον τομέα των νωπών οπωροκηπευτικών.
- 8.11.** Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Μέρος Α' και Β'.
- 8.12.** Υ.Α. Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β'/31.7.2014) Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Δι.Ε.Π.Π.Υ.).

