



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΝΟΤΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ ΔΩΔ/ΣΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Ρόδος, 18 / 06 / 2018

Αριθ. Πρωτ. 5340

Ταχ. Δ/νση: Πλ. Ελευθερίας 1
Ταχ. Κώδικας: 85131, Ρόδος

ΠΡΟΣ : Εταιρίες που εκδήλωσαν ενδιαφέρον
ή έλαβαν τεύχη

ΘΕΜΑ: Διευκρινήσεις (υπ' αριθ .1) επί του διαγωνισμού : “ Προμήθεια Ειδών Τροφίμων στο πλαίσιο της Πράξης «Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων και Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Παροχή Συνοδευτικών Μέτρων 2015-2016 - Υποέργο 3: Είδη Τροφίμων .”

Παρακαλούμε όπως ληφθεί υπόψη από τους ενδιαφερόμενους οικονομικούς φορείς ότι :

Εκ' παραδρομής δεν συμπεριλήφθησαν οι τεχνικές προδιαγραφές για το ρύζι. Ακολουθεί συνημμένο αρχείο.

Η συσκευασία για το συμπυκνωμένο γάλα θα γίνει αποδεκτή για 410 ml.

Η συσκευασία για το ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΠΟΠ θα γίνει αποδεκτή για τα 400γρ

Οι παραδόσεις τροφίμων θα είναι έως 3 τον αριθμό.

Η Προϊσταμένη

Αντωνία Δικαίου

Συνημμένο αρχείο : τεχνικές προδιαγραφές ρύζι

ΡΥΖΙ ΤΥΠΟΥ ΚΑΡΟΛΙΝΑ

Εισαγωγή

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

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

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

Να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά, σύμφωνα με την Απόφαση (2006/601/ΕΚ) και την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.

Να μην είναι «ρύζι β' ποιότητας» ή «ρύζι γ' ποιότητας» σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) άρθρο 101.

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

Να είναι στίλβωμένο μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τρόπον, ώστε μετά την επεξεργασία να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στίλβωτικού μέσου, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

Να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τις μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες ποικιλίες ρυζιού τύπου Καρολίνα, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

Να διατίθεται στην κατανάλωση αυτούσιο. Η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της στην κατανάλωση ως ανώτερη ποιότητα, θεωρείται νοθεία, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

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

Να είναι εύγευστο και αρωματικό, χαρακτηριστικό του είδους.

Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

Το ρύζι θα πρέπει να είναι μεσόσπερμο, δηλαδή το μήκος των κόκκων να είναι μεγαλύτερο από 5,2mm και μικρότερο ή ίσο με 6,0mm και του οποίου ο λόγος μήκος /πλάτος να είναι μικρότερος του 3, σύμφωνα με Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1785/2003.

Να μην παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λπ., σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί ως και κάθε αδρανής ύλη, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5%, από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατώτερου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101. Θραυσμένοι κόκκοι μεγέθους μεγαλύτερου των 3/4 του ακεραίου κόκκου, θεωρούνται ως ακέραιοι.

Να είναι λευκού χρώματος, χαρακτηριστικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5%.

Να μην περιέχει ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις κόκκους σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με

ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 2% κατά βάρος, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Το ρύζι θα πρέπει να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή έως 16%, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (βαρέα μέταλλα - Καν. 1881/2006).

Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί ανώτατων ορίων καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005).

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

Το ρύζι θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Συσκευασία

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

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

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

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