

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

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

ΟΜΑΔΑ Α - ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

A.1. ΖΑΧΑΡΗ (ΛΕΥΚΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ)

1. Εισαγωγή

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

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

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

2.2.2. Η ζάχαρη θα πρέπει να ρέει ελεύθερα.

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

2.2.4. Η ζάχαρη θα πρέπει να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή.

2.2.5. Η γεύση της να είναι αποκλειστικά και σαφώς γλυκιά.

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

2.3.2. Η περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς να είναι τουλάχιστον 99,7% κατά βάρος σε ξηρά κατάσταση.

2.3.3. Η μέγιστη περιεκτικότητα σε ιμβερτοσάκχαρο να είναι 0,04% κατά βάρος.

2.3.4. Οι μέγιστες απώλειες κατά την ξήρανση να είναι 0,06% κατά βάρος.

2.3.5. Η περιεκτικότητα σε τέφρα είναι κατ' ανώτατο όριο 15%.

2.3.6. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙΙΙ Τμήμα Β του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων Ε220, Ε221, Ε222, Ε223, Ε224, Ε226, Ε227, Ε228 και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης, εκφραζόμενο ως SO₂ 10 mg/kg.

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

2.3.8. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.

2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

Η ζάχαρη πρέπει να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3. Συσκευασία

3.1. Η ζάχαρη θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κλειστούς, χάρτινους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού ονομαστικού βάρους περιεχομένου 1kg ± 5%.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

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

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

4. Επισημάνσεις

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

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

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



Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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 υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

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

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

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

6. 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,

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΒΕΒΑΤΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

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 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

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.

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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.

7.2. 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) 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) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. 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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΒΑΤΗΡΙΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

8.6. 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.

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

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

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

A.2. ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

1. Εισαγωγή

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

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

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

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

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

2.1.7. Το αλεύρι να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένο σίτο.

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

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

2.2.2. Το αλεύρι πρέπει να έχει χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.

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

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

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

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

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

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

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

2.3.2. Γλουτένη υγρή: Η γλουτένη των αλεύρων θα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, δηλαδή συνεκτική, ελαστική και όλκιμος. Απαγορεύεται η ύπαρξη ιξώδους ή διαρρέουσας γλουτένης, σύμφωνα με το άρθρο 106 του ΚΤΠ. Η περιεκτικότητα των αλεύρων σε γλουτένη πρέπει να είναι τουλάχιστον 26% για τα άλευρα από εγχώριο σίτο και 28% για τα άλευρα από αμιγές σίτο αλλοδαπής προέλευσης, σύμφωνα με το άρθρο 105 του ΚΤΠ.

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

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

2.3.5. Το αλεύρι πρέπει να συμμορφώνεται προς τις ισχύουσες διατάξεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας [καν. (ΕΚ) 1881/2006] σχετικά με τα μέγιστα επιτρεπόμενα επίπεδα ορισμένων ουσιών που επιμολύνουν τα τρόφιμα [βαρέα μέταλλα, αφλατοξίνηB1, συνολική περιεκτικότητα αφλατοξινών (άθροισμα της αφλατοξίνης B1, B2, G1 και G2), Ωχρατοξίνη A και τοξίνες από μύκητες τους γένους *Fusarium*].

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

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

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

2.4.1. Salmonella sp: Απουσία σε 10 g αλεύρου, n=5.

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

3. Συσκευασία

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

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 και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

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

4. 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 προσυσκευασία

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- «Αλεύρι» ή «Αλεύρι για όλες τις χρήσεις» ή «Αλεύρι για πολλές χρήσεις».
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε kg.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Η Διαθρεπτική Επισήμανση.
- Αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται.
- Κατάλογος συστατικών (κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας ως προς το βάρος), εφόσον απαιτείται σύμφωνα με τον καν. (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση **«ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ»** με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Αριθμός συσκευασιών επί το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο 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, ξηρό 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 τα γενικά χαρακτηριστικά 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 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

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 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.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:

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.

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.

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

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. 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.

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

8.7. 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.

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

8.8. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

8.9. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 401/2006 της Επιτροπής της 23ης Φεβρουαρίου 2006 για τον καθορισμό μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των επιπέδων μυκοτοξινών στα τρόφιμα.

8.10. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2008 που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων.

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.).

A.3. ΖΥΜΑΡΙΚΑ (ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ)

1. Εισαγωγή

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

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

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΒΕΒΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
---	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

2.1.3. Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι κατηγορίας «Σπαγγέτι Νο 6».

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

2.1.5. Όταν βράζονται με νερό πρέπει να διογκούνται τουλάχιστον στο διπλάσιο, να μην διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%, να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή και το υγρό βρασμού πρέπει να είναι κατά το δυνατόν διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή ισχυρή όξινη γεύση.

2.1.6. Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η προσθήκη συντηρητικών.

2.1.7. Δεν επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων στα ξηρά ζυμαρικά.

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

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

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

2.2.2. Το σχήμα των ζυμαρικών θα πρέπει να είναι χαρακτηριστικό της κατηγορίας τους (Σπαγγέτι Νο).

2.2.3. Τα ζυμαρικά δε θα πρέπει να έχουν μαύρα στίγματα, δε θα πρέπει να είναι παραμορφωμένα ή επιφανειακά ραγισμένα και η επιφάνειά τους δε θα πρέπει να έχει εξογκώματα ή άλλες ανωμαλίες.

2.2.4. Απαγορεύεται η προσφορά στην κατανάλωση ζυμαρικών, που εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή που έχουν σκώληκες ή ακάρεα.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα ζυμαρικά θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα, αφλατοξίνες κ.ά.).

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

2.3.2. Η χρήση των προσθέτων υλών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1333/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

2.3.3. Τα ζυμαρικά θα πρέπει να έχουν υγρασία και πτητικές στους 105⁰C ουσίες, κατ' ανώτατο όριο 12,5% για τη θερινή περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και 13,5% για τη χειμερινή περίοδο από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 15 Ιουνίου.

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

2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3. Συσκευασία

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

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

3.4. Οι προσσκευασίες 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.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Η ονομασία του τροφίμου (είδος και κατηγορία).
- Ο κατάλογος των συστατικών.
- Τα αλλεργιογόνα που περιέχονται ή που μπορεί να περιέχονται.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Ένδειξη σχετικά με την ελάχιστη διατηρησιμότητα με τη φράση «ανάλωση έως» ή «ανάλωση κατά προτίμηση πριν το τέλος» και με τη μορφή (Ημέρα/ Μήνας/Έτος) ή (Μήνας/ Έτος).
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ**» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

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



4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

Η επωνυμία του αναδόχου.

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

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

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

6. 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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

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 τα γενικά χαρακτηριστικά της παραγράφου **2.1.8**, τα μακροσκοπικά 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

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 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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

7.2 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) 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) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. 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.

8.6. 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.

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

8.8. Κανονισμός (ΕΚ) 396/2006 της Επιτροπής της 23ης Φεβρουαρίου 2005, σχετικά με τη τα ανώτατα

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

8.9. 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.

8.10. Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων.

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.).

A.4. ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ

1. Εισαγωγή

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

Οι χυλοπίτες ανήκουν στην κατηγορία «Ζυμαρικά» και ειδικότερα σε αυτά όπου για την παρασκευή τους επιτρέπεται, η προσθήκη αυγών και γάλακτος, σύμφωνα με το άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών (ΚΤΠ).

Ως ζυμαρικά χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται από σμιγδάλι ή άλευρο ολικής άλεσης μακαρονοποιίας από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη, και ξηραίνονται σε ειδικούς θαλάμους με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα, χωρίς ψήσιμο.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

2.1.2. Οι χυλοπίτες θα πρέπει να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Η παρασκευή των χυλοπιτών γίνεται σύμφωνα με την παρασκευή των **ζυμαρικών από σιμιγδάλι** και την επιπλέον **προσθήκη γάλακτος και αυγών** σύμφωνα με το άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

2.1.4. Για την παρασκευή των χυλοπιτών απαιτείται η προσθήκη τουλάχιστον δύο αυγών ανά χιλιόγραμμο ετοιμού προϊόντος. Τα αυγά πρέπει να είναι πλήρη, σε νωπή ή συντηρημένη κατάσταση.

2.1.5. Για την παρασκευή των χυλοπιτών απαιτείται η προσθήκη γάλακτος σε ποσότητα τουλάχιστον 20 γραμμαρίων ανά χιλιόγραμμο έτοιμου ζυμαρικού, υπολογιζόμενη σε ξηρή μάζα πλήρους γάλακτος.

2.1.6. Οι πρώτες ύλες για την παρασκευή των χυλοπιτών πρέπει να πληρούν τους αντίστοιχους όρους και διατάξεις του ΚΤΠ και να είναι σύμφωνες με τα προβλεπόμενα για κάθε μία απ' αυτές στις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας.

2.1.7. Οι υπό προμήθεια χυλοπίτες θα πρέπει να είναι του τύπου «χυλοπιτάκι» ή «χυλοπίτες».

2.1.8. Οι χυλοπίτες θα πρέπει να έχουν χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

2.2.2. Οι χυλοπίτες πρέπει να είναι αμιγείς, χωρίς πολλά σπασίματα.

2.2.3. Δε θα πρέπει να παρουσιάζουν σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε

φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.2.4. Πρέπει να είναι απαλλαγμένες από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται σκώληκες, έντομα, προνύμφες κ.λπ..

2.2.5. Πρέπει να είναι απαλλαγμένες από οσμή ξένη προς το προϊόν.

2.3. Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των χυλοπιτών (υγρασία, οξύτητα, τέφρα, ποσότητα αιθερικού εκχυλίσματος κ.λ.π.), θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ΚΤΠ για το είδος του τροφίμου.

2.3.2. Οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή των χυλοπιτών θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα, αφλατοξίνες, κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων κ.ά.).

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Οι χυλοπίτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από παθογόνους μικροοργανισμούς και να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας.

3. Συσσκευασία

3.1. Οι χυλοπίτες θα πρέπει να είναι συσκευασμένες σε πλαστικές διαφανείς συσκευασίες κατάλληλα σφραγισμένες (προσυσσκευασία).

3.2. Κάθε συσκευασία θα έχει καθαρό βάρος 500 γραμμάρια \pm 10%.

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).

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

3.5. Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε 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 και του άρθρου 11 του ΚΤΠ.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο κατάλογος των συστατικών.
- Τα αλλεργιογόνα που περιέχονται ή που μπορεί να περιέχονται.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε γραμμάρια (gr).
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- 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).
- 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).
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- 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 της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

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

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τις χυλοπίτες θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό, ξηρό 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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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 το 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 σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση της απαίτησης των παραγράφων 2.1.7 και 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 προϊόντων μετά από νέα δειγματοληψία. Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται μετά από επικοινωνία με το αρμόδιο εργαστήριο του 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

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:

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 η συμφωνία του προς παράδοση τροφίμου με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.3.1 και 2.4 και η συμφωνία των πρώτων υλών του προς παράδοση τροφίμου με τα χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.3.2.

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.

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

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης



Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση και κατάργηση Κανονισμών και Οδηγιών.

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

8.7. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 37/2010 της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικώς δραστικές ουσίες και την ταξινόμησή τους όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

8.8. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

8.9. Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων.

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

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

Α.5. «ΜΕΛΙ ΘΥΜΑΡΙΟΥ» Ή «ΜΕΛΙ ΠΕΥΚΟΥ»

1. Εισαγωγή

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

Μέλι είναι η φυσική γλυκιά ουσία που παράγουν οι μέλισσες του είδους *Apis mellifera* από το νέκταρ των φυτών ή από εκκρίσεις ζώντων μερών φυτών ή εκκρίματα εντόμων απομυζούντων φυτά ευρισκόμενα πάνω στα ζώντα μέρη των φυτών, τα οποία οι μέλισσες συλλέγουν, μετατρέπουν αναμειγνύοντας με ειδικές ύλες του σώματός τους, αποθέτουν, αφυδατώνουν, εναποθηκεύουν και φυλάσσουν στις

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

κηρήθρες της κυψέλης, προκειμένου να ωριμάσουν (ΚΤΠ άρθρο 67 & ΟΔΗΓΙΑ 2001/110/ΕΚ, όπως τροποποιήθηκε με την οδηγία 2014/63).

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

2.1.3. Το μέλι να μην προέρχεται από μελίτσια, κηρήθρες όπου έχουν χρησιμοποιηθεί σκευάσματα μη εγκεκριμένα από τον ΕΟΦ για την καταπολέμηση των ασθενειών.

2.1.4. Κατά την περίοδο μελιτοσυλλογής να μην εφαρμόζεται καμία θεραπεία στα μελίτσια.

2.1.5. Να μην έχει αρχίσει να υφίσταται ζύμωση (ΚΤΠ άρθρο 67).

2.1.6. Η οξύτητα του δεν πρέπει να έχει τεχνητά τροποποιηθεί (ΚΤΠ άρθρο 67).

2.1.7. Δεν πρέπει να έχει θερμανθεί με τρόπο που να συνεπάγεται την καταστροφή ή τη σημαντική αδρανοποίηση των φυσικών ενζύμων (ΚΤΠ άρθρο 67).

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

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

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΤΟΥ ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

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

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

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

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

2.3.3. Απαγορεύεται η ύπαρξη κατάλοιπων **φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων**, ή άλλων επιμολυντών πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου. (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 396/2005).

2.3.4. Απαγορεύεται η παρουσία **καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων, αντιμικροβιακών παραγόντων**, πέραν των ορίων που καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας Ελληνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας (Κανονισμός ΕΕ αριθ. 37/2010).

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Το μέλι πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3. Συσσκευασία

3.1. Το μέλι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε γυάλινα βάζα ή μεταλλικά δοχεία, σφραγισμένα με κατάλληλο καπάκι (προσυσσκευασία), **καθαρού βάρους περιεχομένου 500gr ± 10%**.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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 και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις, παραμορφώσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

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

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και την οδηγία 2001/110/ΕΚ όπως τροποποιήθηκε με την οδηγία 2014/63.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος (μέλι).
- Ο τύπος του μελιού.
- Το καθαρό περιεχόμενο σε βάρος.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή του μελιού.

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- Η χώρα ή οι χώρες προέλευσης, όπου έγινε η συγκομιδή (άρθρο 67 ΚΤΠ και οι εκάστοτε τροποποιήσεις).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Ο αριθμός καταχώρισης εγκατάστασης συσκευασίας και τυποποίησης μελιού.
- 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 της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

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

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

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 τις απαιτήσεις της παραγράφου 2.1.9, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 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

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 διαθέτουν, κατά περίπτωση, μελισσοκομικό βιβλιάριο κατόχου μελισσοσμηνών, άδεια λειτουργίας, αριθμό καταχώρισης εγκατάστασης συσκευασίας και τυποποίησης.

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.

7.2. **Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή** υποχρεούται να προσκομίσει:

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
---	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.

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

8.3. 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.

8.4. 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 (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.

8.6. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 37/2010 της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικές δραστικές ουσίες και την ταξινόμησή τους όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

8.7. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

8.8. Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ. – Κωδικοποίηση κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (ΦΕΚ Β' 2090/31-7-2014).

8.9. Οδηγία 2001/110/ΕΚ του Συμβουλίου της 20ής Δεκεμβρίου 2001 για το μέλι.

8.10. Οδηγία 2014/63/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 15ης Μαΐου 2014 για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/110/ΕΚ του Συμβουλίου για το μέλι.

8.11. ΚΥΑ 127/2004 (ΦΕΚ 239/23-02-05) περί ταυτοποίησης αμιγών Ελληνικών Μελιών.

8.12. ΚΥΑ 113/2005 (ΦΕΚ 783/Β/30-6-2006) περί έγκρισης καθορισμού ορίου ανοχής για την παρουσία 1,4 διχλωροβενζολίου στο μέλι.

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

A6. ΝΕΚΤΑΡ ΜΗΛΟ - ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ – ΒΕΡΙΚΟΚΟ

1. Εισαγωγή

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

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

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

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

2.1.5. Το νέκταρ φρούτων θα πρέπει να περιέχει χυμό φρούτου σε ποσοστό κατ' ελάχιστο 25%.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

2.1.6. Οι χυμοί φρούτων που χρησιμοποιούνται για νέктar πρέπει να είναι πλούσιοι σε πούλπα.

2.1.7. Στις περιπτώσεις που τα νέκταρ φρούτων παρασκευάζονται χωρίς την προσθήκη σακχάρων ή είναι μειωμένων θερμίδων, τα σάκχαρα μπορούν να αντικαθίστανται εν όλω ή εν μέρει από γλυκαντικά, σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.

2.1.8. Το νέκταρ θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το νέκταρ πρέπει να είναι σε υγρή μορφή.

2.2.2. Το χρώμα του θα πρέπει να είναι στις αποχρώσεις του κίτρινου ή του πορτοκαλί.

2.2.3. Το νέκταρ δε θα πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.2.4. Το νέκταρ θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνεται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα μέρη, σκώληκες, έντομα, προνύμφες κ.λπ.

2.2.5. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του πρέπει να είναι άμεμπτοι, και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

2.2.6. Το νέκταρ θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

2.3.2. Το νέκταρ φρούτων θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Μυκοτοξίνες και μέταλλα) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].

2.3.3. Στο νέκταρ μπορούν να προστίθενται ενζυμικά παρασκευάσματα σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1333/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, βρώσιμη ζελατίνη, ταννίνες, κολλοειδές

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

διοξείδιο του πυριτίου, ξυλάνθρακας, άζωτο, μπεντονίτης ως προσροφητική άργιλος, χημικώς αδρανή βοηθητικά διήθησης και μέσα καθίζησης και χημικώς αδρανή βοηθητικά προσρόφησης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1935/2004 και φυτικές πρωτεΐνες από σιτάρι, μπιζέλια ή πατάτες για διαύγαση.

2.3.4. Η χρήση βιταμινών και ανόργανων συστατικών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1925/2006.

2.3.5. Η χρήση των προσθέτων υλών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1333/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

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

3. Συσσκευασία

3.1. Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ασηπτικές χάρτινες ή ανακυκλώσιμες πλαστικές συσκευασίες που κλείνουν με πλαστικό καπάκι (προσσκευασία), καθαρού **περιεχόμενου 1 λίτρο ± 10%**.

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

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
---	---	---

4. Επισημάνσεις

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

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

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

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (νέктar μήλο – πορτοκάλι - βερίκοκο).
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε χιλιοστόλιτρα (ml) ή λίτρα (lt).
- Ο κατάλογος των συστατικών, εφόσον έχουν προστεθεί και άλλα συστατικά κατά την παραγωγική διαδικασία.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η ένδειξη «από συμπυκνωμένο χυμό» ή «εν μέρει από συμπυκνωμένο χυμό».
- 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.

Όταν γίνεται προσθήκη εμπορικής πούμπας, πρέπει να αναγράφεται στην 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 υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

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

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με το νέκταρ φρούτων θα πρέπει να διατηρούνται σε χώρους σκιερούς, ξηρούς και δροσερούς.

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,

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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 σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση 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 προϊόντων μετά από νέα δειγματοληψία. Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται μετά από επικοινωνία με το αρμόδιο εργαστήριο του 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

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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

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.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:

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.

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

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. 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.

8.6. Κανονισμός (ΕΚ) 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006, για καθορισμό μέγιστων

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

8.7. Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων.

8.8. Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Δεκεμβρίου 2006, σχετικά με την προσθήκη βιταμινών και ανόργανων συστατικών και ορισμένων άλλων ουσιών στα τρόφιμα.

8.9. Η Οδηγία 2001/112/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Δεκεμβρίου 2001, για τους χυμούς φρούτων και ορισμένα ομοειδή προϊόντα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου.

8.10. Η Οδηγία 2012/12/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 19ής Απριλίου 2012, για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/112/ΕΚ του Συμβουλίου, για τους χυμούς φρούτων και ορισμένα ομοειδή προϊόντα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου.

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

8.12. Αγορανομική διάταξη Αριθμ. 7 «Περί τροποποίησης και νέας κωδικοποίησης Αγορανομικών Διατάξεων, εκδοθεισών μέχρι και την 14 Μαΐου 2009».

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.).

A.7. ΡΥΖΙ ΤΥΠΟΥ ΚΑΡΟΛΙΝΑ

1. 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»

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΒΑΤΗΡΙΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
---	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

(ORYZA SATIVA) και διατίθενται στο εμπόριο ως αναποφλοιώτο (PADDY) ή ως αποφλοιωμένο (CARED) ή ως κατεργασμένο (RIZ USINE). (Άρθρο 101, ΚΤΠ)

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1 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).

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

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

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

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

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

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

2.1.8 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.

2.1.9 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.

2.1.10 Να είναι εύγευστο και αρωματικό, χαρακτηριστικό του είδους.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

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

2.2.2 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.

2.2.3 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.

2.2.4 Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5%, από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου 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.

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

2.2.6 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.

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

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
---	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

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

2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

Το ρύζι θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3. Συσκευασία

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

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 (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην εμφανίζει διαρροές.

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (είδος και κατηγορία).
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια
- Ένδειξη σχετικά με την ελάχιστη διατηρησιμότητα με τη φράση «ανάλωση έως» ή «ανάλωση κατά προτίμηση πριν το τέλος» και με τη μορφή (Ημέρα/ Μήνας/Έτος) ή (Μήνας/ Έτος).
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Η χώρα καταγωγής ή ο ακριβής τόπος προέλευσης
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η ποιότητα του ρυζιού, σύμφωνα με το άρθρο 101 του ΚΤΠ.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ**» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

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

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

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

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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

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 2.1.11, τα μακροσκοπικά 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

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 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.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

τροφίμου με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά της παραγράφου 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.
- 8.2. Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.
- 8.3. 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.
- 8.4. 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.
- 8.5. 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.
- 8.6. 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.
- 8.7. Κανονισμός (ΕΚ) 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006, για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 8.8. Κανονισμός (ΕΚ) 601/2006 της Επιτροπής της 5ης Σεπτεμβρίου 2006, σχετικά με τη λήψη έκτακτων μέτρων για τον μη εγκεκριμένο γενετικώς τροποποιημένο οργανισμό LL RICE 601 στα προϊόντα ρυζιού.
- 8.9. Κανονισμός (ΕΚ) 396/2006 της Επιτροπής της 23ης Φεβρουαρίου 2005, σχετικά με τη τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
- 8.10. Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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.

Κανονισμός (ΕΚ) 1785/2003 του Συμβουλίου της 29ης Σεπτεμβρίου 2003, σχετικά με την κοινή οργάνωση αγοράς του ρυζιού.

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

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

A. 8. ΤΟΜΑΤΟΠΕΛΤΕΣ

1. Εισαγωγή

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

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

2. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
---	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

2.1.4. Ο τοματοπελτές θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Ο τοματοπελτές, μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει να έχει πολτώδη και ομοιογενή σύσταση και χρώμα ανοιχτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο.

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

2.2.3. Πρέπει να είναι απαλλαγμένος από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνεται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα τραχιά μέρη της τομάτας, σκώληκες, έντομα, προνύμφες κ.λπ.

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

2.2.5. Ο τοματοπελτές πρέπει να είναι απαλλαγμένος από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν. Θεωρείται αλλοιωμένος όταν παρουσιάζει οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη ή όταν έχει προσβληθεί από ευρωτίαση. Γενικά ο τοματοπολτός πρέπει να έχει καλή γεύση, χαρακτηριστική ενός κατάλληλα μεταποιημένου προϊόντος.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Ο τοματοπελτές θα είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης, με στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 28% και 36% αντίστοιχα.

2.3.2. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 3% για τους τοματοπελτέδες διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης για συσκευασία καθαρού βάρους μέχρι 10 χιλιογράμμων και 5% για συσκευασία καθαρού βάρους άνω των 10 χιλιογράμμων.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΕΓΧΡΕΣΤΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

2.3.3. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του τοματοπελτέ (οξύτητα, στερεά συστατικά, χρωστικές ουσίες, περιεκτικότητα σε ζάχαρη, αλάτι κ.λπ.), θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

2.3.4. Ο τοματοπελτέ θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα, χαλκός, κασσίτερος κ.ά.).

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

2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

2.4.1. Ο τοματοπελτέ πρέπει να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3. Συσκευασία

3.1. Ο τοματοπελτέ θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε λευκοσιδηρά δοχεία (προσυσκευασία) **με καθαρό βάρος περιεχομένου 400 γραμμαρίων.**

3.2. Τα λευκοσιδηρά δοχεία μπορούν να έχουν σύστημα εύκολου ανοίγματος ή και πλαστικό καπάκι.

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 κλειστή, αέρεια, χωρίς χτυπήματα ή/και παραμορφώσεις και δε θα πρέπει να παρουσιάζει διαρροές.

3.5. 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.

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 (τοματοπολτός διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης).
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση «Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας%».
- Ο κατάλογος των συστατικών, εφόσον έχουν προστεθεί και άλλα συστατικά κατά την παραγωγική διαδικασία.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ**» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

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

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

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

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να τηρούνται 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

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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.

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

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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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.

7.2. 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) 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) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. Κανονισμός (ΕΚ) 1895/2005 της Επιτροπής της 18ης Νοεμβρίου 2005, για περιορισμό της χρήσης ορισμένων εποξεικών παραγώγων σε υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.



Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

8.6. 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.

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

8.8. Κανονισμός (ΕΚ) 1764/86 της Επιτροπής της 27ης Μαΐου 1986 για τον καθορισμό των ελαχίστων απαιτήσεων ποιότητας για τα μεταποιημένα προϊόντα με βάση τη ντομάτα στο πλαίσιο του καθεστώτος ενισχύσεως στην παραγωγή, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει [Κανονισμός (ΕΚ) 1132/2004, Κανονισμός (ΕΚ) 996/2001, Κανονισμός (ΕΚ) 1593/1998 και Κανονισμός (ΕΟΚ) 2318/89].

8.9. Η υπ. αριθμ. 275/2013 (ΦΕΚ 563 Β' / 7-3-2014) Υπουργική Απόφαση «Αντικατάσταση του άρθρου 124 "Διατηρημένα τρόφιμα με αποστείρωση ή συμπύκνωση προϊόντα τομάτας" του Κ.Τ.Π. (ΦΕΚ 788/Β'/31.12.1987) όπως ισχύει».

8.10. Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων.

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

A.9. ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΦΑΚΗ

1. Εισαγωγή

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

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

Η ονομασία φακή (LENS CULINARIS) αποδίδεται σε αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών (Leguminosae). Εμφανίζεται με διάφορα χρώματα (πράσινη, καφέ,



κόκκινη).

Οι ποικιλίες φακής ταξινομούνται σύμφωνα με το μέγεθος και το σχήμα των κόκκων, στις εξής κατηγορίες: μεγαλόσπερμες (πλατιές ή χοντρές), μεσόσπερμες, μικρόσπερμες (ψιλές).

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

- 2.2.1** Η φακή θα πρέπει να έχει κόκκους ακέραιους, ώριμους, καφέ χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα.
- 2.2.1.** Οι κόκκοι της φακής δεν πρέπει να είναι ξεροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου να μην είναι φαιό (σταχτί, γκρίζο).
- 2.2.2.** Οι κόκκοι της φακής πρέπει να έχουν ομοιόμορφο σχήμα, χαρακτηριστικό του είδους.
- 2.2.3.** Η φακή θα πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένη από κάθε ξένη πρόσμιξη, που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφυωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ., απαλλαγμένη τελείως αυτών σε περίπτωση, που

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένη».

2.2.4. Δεν επιτρέπεται να περιέχει κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

2.3.2. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της φακής θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας (ΚΥΑ 37227/87).

2.3.3. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες της φακής στους 105⁰C, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 14%.

2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

Η φακή πρέπει να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3. Συσκευασία

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

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (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 (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην εμφανίζει διαρροές.

3.4. Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλης αντοχής και βάρους 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 και του άρθρου 6 της 37227/87 ΚΥΑ.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Η ονομασία του οσπρίου και η κατηγορία του.
- Η χώρα καταγωγής ή ο ακριβής τόπος προέλευσης (προκειμένου για ελληνικές φακές).
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ**» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της 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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- 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 φακές 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

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει την απαίτηση της παραγράφου 2.1.7, τα μακροσκοπικά 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

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 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.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:

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) 178/2002 του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

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) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.
- 8.3.** 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.
- 8.4.** 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.
- 8.5.** 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.
- 8.6.** 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.
- 8.7.** Κανονισμός (ΕΚ) 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006, για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 8.8.** Η υπ' αριθμ. 37227/87 Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας και Εμπορίου (ΚΥΑ) «Περί Τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχωρίων οσπρίων» (ΦΕΚ 541/Β/9-10-87) που τροποποιήθηκε με Κοινή Απόφαση Υπ. Γεωργίας - Εμπορίου (ΦΕΚ 209/Τ. Β' / 20-4-88) και όπως μέχρι σήμερα ισχύει.
- 8.9.** Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Μέρος Α' και Β'.
- 8.10.** Υ.Α. Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β' / 31.7.2014) Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.).

A. 10. ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΞΕΡΑ ΦΑΣΟΛΙΑ

1. Εισαγωγή

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



Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

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

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

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1.** Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των φασολιών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- 2.1.2.** Τα φασόλια θα πρέπει να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.3.** Να είναι καθαρισμένα με κοσκίνισμα ή με χειροδιαλογή.
- 2.1.4.** Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας.
- 2.1.5.** Κατά τον βρασμό με νερό πρέπει να παρουσιάζουν ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χαρακτηριστικούς του είδους.
- 2.1.6.** Να έχουν χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

- 2.2.1.** Τα φασόλια, ως προς το μέγεθος τους, θα είναι μεσόσπερμα (μέτρια).
- 2.2.2.** Τα φασόλια θα πρέπει να έχουν κόκκους ακέραιους, ώριμους, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα.
- 2.2.3.** Τα φασόλια θα πρέπει να είναι μαλακά και αλευρώδη και το εξωτερικό τους χρώμα να είναι λευκό.
- 2.2.4.** Οι κόκκοι των φασολιών να είναι σφαιροειδής, κυλινδρικοί ή πλατείς, χαρακτηριστικοί του

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

είδους.

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

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

Τα φασόλια θα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3. Συσκευασία

- 3.1.** Τα φασόλια θα πρέπει να διατίθενται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), **καθαρού βάρους περιεχομένου 0,5 κιλού ± 10%**.
- 3.2.** Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (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 (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην εμφανίζει διαρροές.

3.4. Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλης αντοχής και βάρους 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 και του άρθρου 6 της 37227/87 ΚΥΑ.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

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

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου θα πρέπει να

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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 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 τα φασόλια 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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

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 2.1.6, τα μακροσκοπικά 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

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 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

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:

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) 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.

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

8.1. 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.

8.1. 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.

8.1. 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.

8.1. 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.

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

8.1. Η υπ' αριθμ. 37227/87 Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας και Εμπορίου (ΚΥΑ) «Περί

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

Τυποποιήσεως των προσυσκευασμένων εγχωρίων οσπρίων» (ΦΕΚ 541/Β/9-10-87) που τροποποιήθηκε με Κοινή Απόφαση Υπ. Γεωργίας - Εμπορίου (ΦΕΚ 209/Τ. Β' / 20-4-88) και όπως μέχρι σήμερα ισχύει.

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

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

ΟΜΑΔΑ Β - 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 Απόρων.

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.

2.1. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

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

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

2.1.4. 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).

2.2. 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.).

2.3. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

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

3. Συσκευασία

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

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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 χτυπήματα και παραμορφώσεις και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

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

4. 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 προσυσκευασία

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

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος (εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο).
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου ελαιολάδου, εκφραζόμενη σε μονάδες όγκου.
- Ο προσδιορισμός της καταγωγής.
- Ο αλφαριθμητικός κωδικός έγκρισης (EL 40 xxxx), εφόσον είναι ελληνικής προέλευσης.
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του ελαίου (μακριά από το φως και τη θερμότητα).

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΡΤΗΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- 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.

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

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

5. 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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

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.

6.1. 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 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 ανωτέρω σχετικές τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων από 2.1. έως 2.3.

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
---	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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 Γ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

Γ.1. ΓΑΛΑ ΥΠΕΡΥΨΗΛΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (UHT)

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «γάλα υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT)» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

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

2.Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1.Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1.** Το γάλα υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT) θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωσειδούς 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 80 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του γάλακτος UHT.
- 2.1.3.** Η κατά βάρος περιεκτικότητα του σε λιπαρά να είναι τουλάχιστον 3,5% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 8,5%.
- 2.1.4.** Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του TEBA</p>	 <p>TEBA / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Ατόρους</p>
--	---	---

παραλαβής του, διατηρημένο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (εκτός ψυγείου).

2.2 Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το γάλα υπερευψηλής θερμοκρασίας (UHT) πρέπει να είναι ομοιογενές.
- Να έχει χρώμα λευκό ή υπόλευκο.
- Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- Δεν πρέπει να παρουσιάζει κροκίδωση ή πήξη του περιεχομένου, ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.
- Δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση.
- Οι οργανοληπτικοί του χαρακτήρες πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.
- Να έχει τη χαρακτηριστική οσμή του γάλακτος
- Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

2.3 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

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

2.4 Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας ως προς τα

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

микροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας.

3. Συσσκευασία

- 3.1.** ο γάλα UHT θα πρέπει να είναι συσκευασμένο υπό ασηπτικές συνθήκες σε κλειστά αδιαφανή ανακυκλώσιμα δοχεία (προσυσκευασία) περιεχομένου **καθαρής ονομαστικής ποσότητας 1 λίτρου** και σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική.
- 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 χτυπήματα και παραμορφώσεις), να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις, παραμορφώσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.
- 3.4.** Οι προσυσκευασίες του γάλακτος θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια ή χαρτοτελάρια (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.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Η ονομασία του προϊόντος («Γάλα UHT» ή «UHT»).
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.



Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

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

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης (Γάλα UHT).
- Ο αριθμός των συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενη σε όγκο.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- 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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

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

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 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.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:

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.
- 8.2.** Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.
- 8.3.** Κανονισμός (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.** 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.
- 8.7.** Κανονισμός (ΕΚ) 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006, για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 8.8.** 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.
- 8.9.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- 8.10.** Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Μέρος Α' και Β'.
- 8.11.** Υ.Α. Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β`/31.7.2014) Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Δι.Ε.Π.Π.Υ.).

Γ.2. ΣΤΡΑΓΓΙΣΜΕΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΟΣ - ΟΧΙ ΕΔΕΣΜΑ

1. Εισαγωγή

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

Στραγγισμένο γιαούρτι αγελάδος είναι το γιαούρτι που παρασκευάζεται από πλήρες γιαούρτι, μετά από απομάκρυνση (αποστράγγιση) μέρους του νερού του με τα διαλυμένα σ' αυτό γαλακτοζάχαρο, άλατα κ.λπ. Αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 5% τουλάχιστον. (ΚΤΠ άρθρο 82).

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1.** Το στραγγισμένο γιαούρτι αγελάδος θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωσειδούς 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 82 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του στραγγισμένου γιαουρτιού αγελάδος.
- 2.1.3.** Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 20 ημερών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- 2.2.1.** Το στραγγισμένο γιαούρτι αγελάδος πρέπει να είναι συμπαγές και όχι πορώδες.
- 2.2.2.** Δεν πρέπει να έχει αντιληπτό ίζημα. Σε περίπτωση, που κατά την εξέταση, διαπιστωθεί τέτοιο ίζημα, πρέπει με μικροσκοπική εξέταση να διευκρινίζεται αν αυτό οφείλεται σε ξένες ουσίες προς το γιαούρτι.
- 2.2.3.** Το στραγγισμένο γιαούρτι αγελάδος πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- 2.2.4.** Το στραγγισμένο γιαούρτι αγελάδος πρέπει να έχει χρώμα λευκό.
- 2.2.5.** Δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- 2.2.6.** Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του στραγγισμένου γιαουρτιού αγελάδος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.
- 2.2.7.** Πρέπει να έχει ευχάριστη υπόξινη γεύση.
- 2.2.8.** Πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία).

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- 2.3.1.** Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του στραγγισμένου γιαουρτιού αγελάδος (pH, χρωστικές, πρόσθετα, συντηρητικές ουσίες, προσθήκη βιταμινών κ.λπ.) θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- 2.3.2.** Το στραγγισμένο γιαούρτι αγελάδος 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.).
- 2.3.3.** Το στραγγισμένο γιαούρτι αγελάδος δεν πρέπει να περιέχει ζάχαρη.

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

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

3. Συσσκευασία

- 3.1.** Το στραγγισμένο γιαούρτι αγελάδος θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κλειστό, ανακυκλώσιμο και αδιαφανή περιέκτη (προσυσκευασία) με καθαρό βάρος περιεχομένου περίπου 1 kg και σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική.
- 3.2.** Το γιαούρτι εντός του περιέκτη του μπορεί να καλύπτεται με φύλλο από αδιάβροχο χαρτί ή άλλο επιτρεπόμενο υλικό.
- 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, παραμορφώσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

3.5. Οι προσυσκευασίες του γιαουρτιού θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοτελάρα ή χαρτόδισκους (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.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος (Στραγγιστό Γιαούρτι Αγελάδος).
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε kg.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Περιεκτικότητα σε λιπαρά.
- Η Διαθρεπτική Επισήμανση.
- Αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

- 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

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος (Στραγγιστό Γιαούρτι Αγελάδος).
- Ο αριθμός των 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 ψυγείο σε θερμοκρασία 4°C.

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 2.1.3, 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

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 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.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:

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.
- 8.2. Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.
- 8.3. Κανονισμός (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. 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.
- 8.7. Κανονισμός (ΕΚ) 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006, για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 8.8. 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.

- 8.9.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- 8.10.** Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Μέρος Α' και Β'.
- 8.11.** Υ.Α. Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β'31.7.2014) Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Δι.Ε.Π.Π.Υ.).

Γ.3. ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΤΥΡΙ «ΦΕΤΑ ΠΟΠ»

Εισαγωγή

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

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις παραπάνω αναφερόμενες περιοχές.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά χαρακτηριστικά

- 2.1.1** Το τυρί φέτα 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 (Κανονισμός 852/2004 και Κανονισμός 853/2004) και να συμμορφώνεται πλήρως με το άρθρο 83 (τμήμα Δ, εδάφιο 2α) του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του τυριού «ΦΕΤΑ».

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΒΕΒΛΗΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Ατόρους</p>
--	---	---

2.1.3 Το τυρί φέτα πρέπει να φέρει «ημερομηνία ανάλωσης έως» τουλάχιστον 3 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1 Το τυρί φέτα δεν έχει επιδερμίδα.

2.2.2 Πρέπει να είναι ένα μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.

2.2.3 Η μάζα του πρέπει να είναι καθαρή λευκή, συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές και μπορεί να φέρει λίγες οπές κατανεμημένες σε όλη τη μάζα.

2.2.4 Το τυρί φέτα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

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

2.2.6 Πρέπει να έχει γεύση ευχάριστη, ελαφρά όξινη και ευχάριστο άρωμα.

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

2.2.8 Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.

2.2.9 Το τυρί φέτα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δρμεία ή υπόξινη).

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Το τυρί φέτα πρέπει να έχει μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%.

2.3.2. Το γάλα, από το οποίο παράγεται το τυρί «ΦΕΤΑ», πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (αφλατοξίνη, βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs-Καν. 1881/2006).

2.3.3. Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας σχετικά με την *Salmonella spp.*, *L.monocytogenes*, Σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες [Κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005].

3. Συσκευασία

- 3.1** Μετά τη δίμηνη ωρίμανση του τυριού «ΦΕΤΑ» σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 1 της παρούσης προδιαγραφής, το προϊόν τεμαχίζεται σε ισομεγέθη τεμάχια και συσκευάζεται σε ανακυκλώσιμο πλαστικό περιέκτη τύπου «τάπερ» (προσυσκευασία).
- 3.2** Τα τεμάχια που τοποθετούνται εντός της προσυσκευασίας πρέπει να καλύπτονται από άλμη.
- 3.3** Το καθαρό βάρος του τυριού φέτα που περιέχεται στην προσυσκευασία θα πρέπει να είναι **400 γραμμάρια**.
- 3.4** Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα, παραμορφώσεις και οπές), να μην παρουσιάζει διαρροές και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.
- 3.5** Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- 3.6** 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 και του άρθρου 83 (τμήμα Δ, εδάφιο 2α) του ΚΤΠ.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

- Τυρί «ΦΕΤΑ» Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- Είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) από τα οποία παρασκευάστηκε το τυρί.
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Σήμανση αναγνώρισης του συσκευαστή (εφόσον υφίσταται).
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του συσκευαστή (εφόσον υφίσταται).
- Το καθαρό βάρος του περιεχομένου τυριού (στραγγισμένου) εκφρασμένο σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία παραγωγής.
- Η ημερομηνία συσκευασίας.
- Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)”.
- Στοιχεία ελέγχου, που αναλύονται ως εξής:
- Τα γράμματα ΦΕ
- Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
- Η ημερομηνία παραγωγής
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία).
- Μέγιστη υγρασία.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ**» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος (Τυρί «ΦΕΤΑ» ΠΟΠ).
- 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 τυριού «ΦΕΤΑ ΠΟΠ» να φυλάσσονται σε καθαρούς ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 2 - 4°C. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με διακριβωμένα όργανα θερμομέτρησης, για καταγραφή της θερμοκρασίας.

Οι ίδιες συνθήκες θερμοκρασίας 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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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 2.1.3, 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**:

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

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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>TEBA / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:

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) 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) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.
- 8.3 Κανονισμός (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 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.
- 8.7 Κανονισμός (ΕΚ) 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006, για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα
- 8.8 Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης



Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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.

- 8.9** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 396/2005 της Επιτροπής της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
- 8.10** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- 8.11** Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Άρθρο 83.
- 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.).

ΟΜΑΔΑ Δ - ΝΩΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Δ.1. 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 Ατόρων.

«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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Ατόρους</p>
---	---	---

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 μικροβιολογικά 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, εκσπλαγχνισμός) 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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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/Ετος)”.
- 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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

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:

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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, 2018-2019».

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).

Δ.2. 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 χιλιοστά. Η μέτρηση μπορεί να γίνει σε κάθε σημείο του σφαγίου.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

- 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

2.3.4. 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 ± 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).

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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/Ετος)”’.
- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Οδηγίες συντήρησης.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- 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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

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 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 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.

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»).

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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).

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

ΟΜΑΔΑ Ε – ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

Ε.1 και 2. ΜΗΛΑ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «οπωρολαχανικά» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής 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.

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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), τα προϊόντα πρέπει να είναι:

- Ακέραια
- Υγιή – αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- Καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα χρωμάτων, 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

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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.
- 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.

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

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.
- 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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

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 σπυρολαχανικά 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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

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, 2018-2019».

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 σπωροκηπευτικών.

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.).

Ε.3. 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 «Στρύχνον το κονδυλόρριζον» (*Solanumtuberosum*) 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)

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ].

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

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 επιμήκεις, 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 ασθενειών, προσβολές από έντομα, κακώσεις, εγκοπές, εκδορές και εγκαύματα.

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- 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 ± 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:

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- 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:
- 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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

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. 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 ταμακροσκοπικά – 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 Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- 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.).

ΟΜΑΔΑ ΣΤ - ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ

ΣΤ.1. ΚΡΕΜΑ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟΥ (ΒΡΕΦΙΚΗ ΤΡΟΦΗ)

1. Εισαγωγή

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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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).

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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.
- 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.
- 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.

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- 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».

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- 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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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.**

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

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).

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.).

ΣΤ.2. 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

7.3. Γενικά Χαρακτηριστικά

7.3.1. 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.

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

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

7.3.4. 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).

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υγικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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. Επισημάνσεις

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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/Ετος) 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.

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- 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

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 βάρους.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ**».

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	--	---

- 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 -

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

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

 <p>ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ</p>	 <p>ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ του ΤΕΒΑ</p>	 <p>ΤΕΒΑ / FEAD ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους</p>
--	---	---

Κοινωνική Σύμπραξη 53

«Αποκεντρωμένες Προμήθειες Τροφίμων, Βασικής Υλικής Συνδρομής, Διοικητικές Δαπάνες και Συνοδευτικά Μέτρα, 2018-2019».

- 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).
- 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.).