

Παράρτημα Ι



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ  
ΔΗΜΟΣ ΛΑΜΙΕΩΝ  
Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ  
& ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ

**ΕΡΓΟ:** Προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής Υλικής Συνδρομής στα πλαίσια υλοποίησης της Πράξης «"ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019" Κ.Σ. ΠΕ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ» με Κωδικό ΟΠΣ 5029573 στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα ««Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής» του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ) 2014-2020»

Πληροφορίες: κος Φ. Πατρινός,  
κοςΚ. Χαϊλης

**ΠΡΟΫΠ/ΣΜΟΣ**

**ΜΕΛΕΤΗΣ: 2.132.542,67 ΕΥΡΩ (με ΦΠΑ 13% & 24%)**

Τηλ.: 2231351033

ΑΡΙΘ.ΜΕΛΕΤΗΣ : 5/2019

**ΧΡΗΣΗ: 2019**

Κ.Α.: 15.6473.0016

15.6473.0017

ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΜΕΛΕΤΗΣ:

1. ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ
2. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
3. ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΣ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ
4. ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΟΣ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ
5. ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

ΛΑΜΙΑ, ΙΟΥΛΙΟΣ 2019





**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ  
ΔΗΜΟΣ ΛΑΜΙΕΩΝ  
Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ  
& ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ**

**ΕΡΓΟ:** Προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής Υλικής Συνδρομής στα πλαίσια υλοποίησης της Πράξης «"ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019" Κ.Σ. ΠΕ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ» με Κωδικό ΟΠΣ 5029573 στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα ««Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής» του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ) 2014-2020»

Πληροφορίες: κος Φ. Πατρινός,  
κος Κ. Χαΐλης

**ΠΡΟΫΠ/ΣΜΟΣ**

**ΜΕΛΕΤΗΣ: 2.132.542,67 ΕΥΡΩ (με ΦΠΑ 13% & 24%)**

Τηλ.: 2231351033

**ΧΡΗΣΗ: 2019**

ΑΡΙΘ.ΜΕΛΕΤΗΣ : 5/2019

Κ.Α.: 15.6473.0016

15.6473.0017

## 1. ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Η παρούσα Μελέτη αφορά στην **Προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής Υλικής Συνδρομής** στα πλαίσια υλοποίησης της Πράξης «"ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019" Κ.Σ. ΠΕ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ» με Κωδικό ΟΠΣ 5029573 στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα ««Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής» του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ) 2014-2020».

Οι προμήθειες έχουν υπολογιστεί ανάλογα με τις ανάγκες των ωφελουμένων οικογενειών, του εκτιμώμενου αριθμού τους και τα ειδικά χαρακτηριστικά τους όπως ο αριθμός μελών, οι ηλικίες των μελών κ.λ.π.

Η συγκεκριμένη μελέτη έχει σκοπό να θέσει τις προϋποθέσεις ώστε στις ωφελούμενες οικογένειες να διανεμηθούν τα απαραίτητα είδη που θα καλύπτουν τις βασικές ανάγκες παρεχόμενα σε επαρκή ποικιλία (24 είδη τροφίμων και 8 είδη βασικής υλικής συνδρομής).

Τα στους προμήθεια είδη κατατάσσονται στους ακόλουθους κωδικούς του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV) :



## Παράρτημα Ι

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΩΝ ΕΙΔΩΝ –C.P.V.
<b>ΤΜΗΜΑ 1: ΤΡΟΦΙΜΑ</b>		
1	ΜΟΣΧΑΡΙ ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ	1511200-1
2	ΧΟΙΡΙΝΟ ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ	15113000-3
3	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ	15112130-6
4	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	15542300-2
5	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	15411110-6
6	ΖΥΜΑΡΙΚΑ	15851100-9
7	ΡΥΖΙ	03211300-6
8	ΜΕΛΙ	15831600-8
9	ΦΑΚΕΣ	03212211-2
10	ΦΑΣΟΛΙΑ	03221210-1
11	ΤΡΑΧΑΝΑΣ	15851000-8
12	ΑΛΕΥΡΙ	15612100-2
13	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ	15511600-9
14	ΑΛΑΤΙ	15872400-5
15	ΖΑΧΑΡΗ	15831200-4
16	ΗΛΙΕΛΑΙΟ	15411100-3
17	ΠΕΛΤΕΣΤΟΜΑΤΑΣ	15331427-6
18	ΡΕΒΙΘΙΑ	03212212-9
19	ΜΗΛΑ	03222321-9
20	ΠΑΤΑΤΕΣ	03212100-1
21	ΚΡΕΜΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ	15884000-8
22	ΚΡΕΜΑ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ	15612220-9
23	ΒΡΕΦΙΚΟ ΓΑΛΑ - 2 <sup>ης</sup> Βρεφικής Ηλικίας	15511700-0



Παράρτημα Ι

24	ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	15321100-5
<b>ΤΜΗΜΑ 2: ΒΑΣΙΚΗ ΥΛΙΚΗ ΣΥΝΔΡΟΜΗ</b>		
1	ΟΔΟΝΤΟΚΡΕΜΑ	33711720-0
2	ΟΔΟΝΤΟΒΟΥΡΤΣΑ	33711710-7
3	ΣΑΜΠΟΥΑΝ	33711610-6
4	ΥΓΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ	39830000-9
5	ΥΓΡΟ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟ ΠΙΑΤΩΝ	39832000-3
6	ΣΚΟΝΗ ΓΙΑ ΠΛΥΣΙΜΟ ΡΟΥΧΩΝ	39831200-8
7	ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΠΑΝΕΣ	33771200-7
8	ΜΩΡΟΜΑΝΤΗΛΑ	33711430-0

Οι εκ της Συμπράξεως εταίροι που είναι αρμόδιοι για την διανομή των προς προμήθεια προϊόντων στους ωφελούμενους είναι οι:

- ΔΗΜΟΣ ΛΑΜΙΕΩΝ
- ΔΗΜΟΣ ΑΜΦΙΚΛΕΙΑΣ - ΕΛΑΤΕΙΑΣ
- ΔΗΜΟΣ ΔΟΜΟΚΟΥ
- ΔΗΜΟΣ ΛΟΚΡΩΝ
- ΔΗΜΟΣ ΜΑΚΡΑΚΩΜΗΣ
- ΔΗΜΟΣ ΜΩΛΟΥ – ΑΓ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ
- ΔΗΜΟΣ ΣΤΥΛΙΔΑΣ

Ο προϋπολογισμός της προμήθειας **ανέρχεται στο ποσό των δύο εκατομμυρίωνεκατόν τριάντα δύο χιλιάδων πεντακοσίων σαράντα δύο ευρώ και εξήντα επτά λεπτών(2.132.542,67 €), συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. (13%& 24%):**

Σύνολο (χωρίς ΦΠΑ)	1.861.972,80 €
ΦΠΑ (13% & 24%)	270.569,87 €
Γενικό Σύνολο (με ΦΠΑ)	2.132.542,67 €

**και υποδιαιρείται στα κάτωθι δύο τμήματα ως εξής:**

**ΤΜΗΜΑ 1: ΤΡΟΦΙΜΑ**



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ ΦΤΩΧΕΙΑΣ



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους

Παράρτημα Ι

<b>Σύνολο (χωρίς ΦΠΑ)</b>	<b>1.624.760,00 €</b>
<b>ΦΠΑ (13% &amp; 24%)</b>	<b>213.638,80 €</b>
<b>Γενικό Σύνολο (με ΦΠΑ)</b>	<b>1.838.398,80 €</b>

<b>ΤΜΗΜΑ 2: ΒΑΣΙΚΗ ΥΛΙΚΗ ΣΥΝΔΡΟΜΗ</b>	
<b>Σύνολο (χωρίς ΦΠΑ)</b>	<b>237.212,80 €</b>
<b>ΦΠΑ (24%)</b>	<b>56.931,07 €</b>
<b>Γενικό Σύνολο (με ΦΠΑ)</b>	<b>294.143,87 €</b>

Η σύμβαση σύμβασης προμήθειας τροφίμων και ειδών βασικής υλικής συνδρομής για τις ανάγκες της Κοινωνικής Σύμπραξης ΠΕ Φθιώτιδας θα λάβει χώρα μετά από **Ηλεκτρονικό Ανοικτό Διεθνή Μειοδοτικό Διαγωνισμό** με χρήση της πλατφόρμας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (ΕΣΗΔΗΣ) μέσω της διαδικτυακής πύλης [www.promitheus.gov.gr](http://www.promitheus.gov.gr).

Προσφορές υποβάλλονται για είτε για όλα, είτε για μεμονωμένα τμήματα, αλλά σε κάθε περίπτωση για το σύνολο των ποσοτήτων του κάθε τμήματος, **επί ποινής αποκλεισμού**.

Η Κοινωνική Σύμπραξη ΠΕ Φθιώτιδας **δεν υποχρεούται σε καμία περίπτωση να απορροφήσει το σύνολο των ποσοτήτων** που αναγράφονται σε κάθε είδος στον ενδεικτικό προϋπολογισμό. **Εφόσον, όμως, κριθεί σκόπιμη η προμήθεια του συνόλου των ποσοτήτων, ο προμηθευτής στον οποίο έγινε η κατακύρωση υποχρεούται να ανταποκριθεί.**

Η σύμβαση προμήθειας τροφίμων και των ειδών βασικής υλικής συνδρομής που θα υπογραφεί ανάμεσα στον Επικεφαλής Εταίρο/Δικαιούχο και τον προμηθευτή στον οποίο θα γίνει η κατακύρωση θα λήγει στις 31-12-2019, ημερομηνία κατά την οποία θα πρέπει να έχει παραδοθεί το σύνολο των αιτούμενων από την Κοινωνική Σύμπραξη ΠΕ Φθιώτιδας ποσοτήτων.

Ο Δήμος Λαμιέων διατηρεί το δικαίωμα να παρατείνει, με τη σύμφωνη γνώμη της Κοινωνικής Σύμπραξης Π.Ε. Φθιώτιδας και του προμηθευτή (εφόσον δεν έχουν εξαντλήσει τις ποσότητες και το συνολικό ποσό της υπογεγραμμένης σύμβασης), ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου (απόφαση από το Δημοτικό Συμβούλιο του Δήμου Λαμιέων), την ισχύ της σύμβασης με τον προμηθευτή, για διάστημα ισόχρονο με την



## Παράρτημα Ι

πιθανή παράταση του φυσικού αντικείμενου της πράξης, στο μέτρο και υπό τις προϋποθέσεις ότι:

α) Παρατείνεται το φυσικό αντικείμενο της Πράξης «"ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019" Κ.Σ. ΠΕ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Επιστητικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής» που συγχρηματοδοτείται από το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ),

β) Δεν θα υπάρξει κατά τον χρόνο της παράτασης υπέρβαση των ανά είδος ποσοτήτων που καθορίζονται στην παρούσα μελέτη και κατακυρώθηκαν στον προμηθευτή καθώς και του συνολικού ποσού της σύμβασης.

γ) Η παράταση θα γίνει με τους ίδιους όρους και τιμές με αυτές της αρχικής σύμβασης και

δ) Η παράταση δεν θα αντίκειται σε ειδική αντίθετη διάταξη νόμου κατά τον χρόνο χορήγησης της.

**ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ**

**Λαμία 02/07/2019**

Ο Συντάξας

Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ  
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ & ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ ΦΤΩΧΕΙΑΣ



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ  
ΔΗΜΟΣ ΛΑΜΙΕΩΝ  
Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ  
& ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ**

**ΕΡΓΟ:** Προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής Υλικής Συνδρομής στα πλαίσια υλοποίησης της Πράξης «"ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019" Κ.Σ. ΠΕ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ» με Κωδικό ΟΠΣ 5029573 στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα ««Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής» του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ) 2014-2020»

**Πληροφορίες:** κος Φ. Πατρινός,  
κος Κ. Χαϊλης  
Τηλ.: 2231351033  
ΑΡΙΘ.ΜΕΛΕΤΗΣ : 5/2019  
Κ.Α.: 15.6473.0016  
15.6473.0017

**ΠΡΟΫΠ/ΣΜΟΣ**  
**ΜΕΛΕΤΗΣ: 2.132.542,67 ΕΥΡΩ (με ΦΠΑ 13% & 24%)**  
**ΧΡΗΣΗ: 2019**

## 2. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

### 2.1 ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ (ΤΜΗΜΑ 1)

#### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΒΟΕΙΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

##### 1. Εισαγωγή

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

##### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

###### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το βόειο κρέας 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.



## Παράρτημα Ι

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 είναι κατηγορίας «Α» σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Κανονισμός (ΕΚ) 1234/2007,) με βάση την σωματική του διάπλαση να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U, R και με βάση το βαθμό πάχυνσης (ποσότητα λίπους) να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις 1 και 2.

2.1.5. Να προέρχεται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και είναι ηλικίας από 12 έως 24 μηνών.

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

2.1.7. Να είναι αποστεωμένο και να προέρχεται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: «κιλότο», «στρογγυλό», «τρανς» ή «νουά».

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

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

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

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

2.1.12. Να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης τουλάχιστον 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του στους χώρους διανομής που θα υποδειχθούν από την Κοινωνική Σύμπραξη.

### **2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**

2.2.1. Το βόειο κρέας πρέπει να έχει χρώμα κόκκινο 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 συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

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

### **2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

2.3.1. Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς



## Παράρτημα Ι

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 άνευ συντηρητικών ουσιών (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου βοείου κρέατος άνευ οστών θα πρέπει να είναι **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).

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 «Βόειο» με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου της παραγρ. 2.1.7.
- Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Κατηγορία Α, Διάπλαση, Βαθμός πάχυνσης).
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η χώρα καταγωγής.
- Η ημερομηνία ανάλωσης “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)”.
- Η ημερομηνία συσκευασίας.
- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.



## Παράρτημα Ι

- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης

### 5. Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Το βόειο 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 θα γίνεται αυτόματα σε αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο

Η μεταφορά και 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 και να διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και η καταγραφή της θερμοκρασίας θα γίνεται αυτόματα σε αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

### 6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

#### 6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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), ή άλλη αρμόδια υπηρεσία, στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις καθώς και πιστοποιητικά συμμόρφωσης και τυχόν αποτελέσματα αναλύσεων βάσει συστήματος HACCP της κάθε επιχείρησης.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν



## Παράρτημα Ι

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 2.1.12, 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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- το υπό προμήθεια κρέας θα έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης τουλάχιστον 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης.
- όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας δηλώνοντας παράλληλα τους κωδικούς αριθμούς έγκρισης των εγκαταστάσεων.
- 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



## Παράρτημα Ι

- 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 φαρμακολογικά 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 βόειο κρέας, καθώς και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 820/97 του Συμβουλίου.
- 8.12.** Ο Καν.(ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου της 22ας Οκτωβρίου 2007 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ»).
- 8.13.** Ο Καν. (ΕΚ) αριθ. 1249/2008 της Επιτροπής, της 10ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων για την εφαρμογή των κοινοτικών κλιμάκων κατάταξης των σφάγιων βοοειδών, χοίρων και προβάτων καθώς και για την κοινοποίηση των σχετικών τιμών.
- 8.14.** Ο Καν. (ΕΚ) 1825/2000 της Επιτροπής της 25ης Αυγούστου 2000 για τη θέσπιση λεπτομερειών εφαρμογής του Καν. (ΕΚ) 1760/2000 για την επισήμανση του βοείου κρέατος.
- 8.15.** Ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΧΟΙΡΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

### 1. Εισαγωγή



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ ΦΤΩΧΕΙΑΣ



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους

## Παράρτημα Ι

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «νωπό χοιρινό κρέας» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής 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 οπληφόρων», 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 ωσειδούς 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.

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.



## Παράρτημα Ι

2.1.14. Να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης τουλάχιστον 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του στους χώρους διανομής που θα υποδειχθούν από την Κοινωνική Σύμπραξη.

### 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 συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

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

### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

### 2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

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

## 3. Συσκευασία

3.1. Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός, αποστέωση) θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό αέρος άνευ συντηρητικών ουσιών (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου χοιρινού κρέατος άνευ οστών θα πρέπει να είναι **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).

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



## Παράρτημα Ι

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.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- 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 σε αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η μεταφορά και 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



## Παράρτημα Ι

από τις αρμόδιες Υπηρεσίες και να διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και η καταγραφή της θερμοκρασίας θα γίνεται αυτόματα σε αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

### 6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

#### 6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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) ή άλλη αρμόδια υπηρεσία στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις καθώς και πιστοποιητικά συμμόρφωσης και τυχόν αποτελέσματα αναλύσεων βάσει συστήματος HACCP της κάθε επιχείρησης.

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

#### 6.2. Έλεγχος κατά την παραλαβή

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

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- το υπό προμήθεια κρέας θα έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης τουλάχιστον 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης.



## Παράρτημα Ι

- όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας δηλώνοντας παράλληλα τους κωδικούς αριθμούς έγκρισης των εγκαταστάσεων.
- 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.



## Παράρτημα Ι

**8.12.Ο** Καν.(ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου της 22ας Οκτωβρίου 2007 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ»).

**8.13.Ο** Καν. (ΕΚ) αριθ. 1249/2008 της Επιτροπής, της 10ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων για την εφαρμογή των κοινοτικών κλιμάκων κατάταξης των σφάγιων βοοειδών, χοίρων και προβάτων καθώς και για την κοινοποίηση των σχετικών τιμών.

**8.14.Ο** Καν. (ΕΚ) 1825/2000 της Επιτροπής της 25ης Αυγούστου 2000 για τη θέσπιση λεπτομερειών εφαρμογής του Καν. (ΕΚ) 1760/2000 για την επισήμανση του βοείου κρέατος.

**8.15.Ο** Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ 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 Απώρων.

«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  $-2^{\circ}\text{C}$  και όχι υψηλότερη από  $+4^{\circ}\text{C}$ .

#### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

##### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## Παράρτημα Ι

2.1.10. Να έχει σφαγεί το πολύ 3 ημέρες πριν από την ημερομηνία παράδοσης στους χώρους διανομής που θα υποδειχθούν από την Κοινωνική Σύμπραξη.

### 2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Τα κοτόπουλα θα πρέπει να είναι εκοπλαγνισμένα, 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 *Salmonellatyphimurium* και *Salmonellaenteritidis* (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1086/2011).

## 3. Συσκευασία

3.1. Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (σφαγή, εκοπλαγνισμός) θα πρέπει να συσκευάζεται σε «δισκάκι» με διαφανή μεμβράνη επικάλυψης (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος του περιεχομένου κοτόπουλου πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ **2000 gr ± 10% 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.



## Παράρτημα Ι

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

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

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

### 4. Επισημάνσεις

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

#### 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Το είδος "Ολόκληρο νωπό Κοτόπουλο χωρίς τα βρώσιμα εντόσθια"
- Η κατηγορία ποιότητας «Α».
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας "Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/Μήνας/Έτος)".
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η χώρα καταγωγής.
- Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου και σήμανση καταλληλότητας.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

### 5. Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς



## Παράρτημα Ι

Τα νωπά κοτόπουλα (σφάγια), πρέπει να φυλάσσονται σε ψυκτικούς θαλάμους σε θερμοκρασία όχι κατώτερη από -20C ούτε ανώτερη από +40C. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας θα γίνεται αυτόματα σε αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η μεταφορά και 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 να διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και η καταγραφή της θερμοκρασίας να γίνεται αυτόματα σε αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

### 6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

#### 6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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) ή άλλη αρμόδια υπηρεσία στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις, καθώς και πιστοποιητικά συμμόρφωσης και τυχόν αποτελέσματα αναλύσεων βάσει συστήματος HACCP της κάθε επιχείρησης.

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 2.1.10, 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

**7.1.** Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- το υπό προμήθεια κρέας πουλερικών θα αναφέρεται σε ημερομηνία σφαγής μικρότερη των 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.
- όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας δηλώνοντας παράλληλα τους κωδικούς αριθμούς έγκρισης των εγκαταστάσεων.
- 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) 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.

**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



## Παράρτημα Ι

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 φαρμακολογικές 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.**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).

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΤΥΡΙ «ΦΕΤΑ ΠΟΠ»

#### 1. Εισαγωγή

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

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 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 (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».

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.



## Παράρτημα Ι

- 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 δριμεία 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

- 2.4.1. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας σχετικά με την *Salmonellaspp.*, *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 πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ **400 gr ± 10% γραμμαρίων**.
- 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)



## Παράρτημα Ι

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

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 κιλιά 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 αύξοντος 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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

#### 4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία



## Παράρτημα Ι

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- 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 διατηρεί το δικαίωμα να 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



## Παράρτημα Ι

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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

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



## Παράρτημα Ι

**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.).

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

#### 1. Εισαγωγή

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

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.

##### 2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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



## Παράρτημα Ι

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

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

2.2.4. 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).

### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. 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.

2.3.2. 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.).

### 2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

2.4.1. 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**.

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. Επισήμανσεις

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:



## Παράρτημα Ι

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

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- 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.

## 6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

### 6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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,



## Παράρτημα Ι

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) ή άλλη αρμόδια υπηρεσία στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις, καθώς και πιστοποιητικά συμμόρφωσης και τυχόν αποτελέσματα αναλύσεων βάσει συστήματος HACCP της κάθε επιχείρησης.

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 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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- όλες οι εμπλεκόμενες εγκαταστάσεις παραγωγής και τυποποίησης λειτουργούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας δηλώνοντας παράλληλα τους κωδικούς αριθμούς έγκρισης των εγκαταστάσεων.
- 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 τελευταίου 12 μηνου από το ΓΧΚ ή άλλο δημόσιο εργαστήριο ή ιδιωτικό εργαστήριο διαπιστευμένο κατά ISO 17025, όπου θα



## Παράρτημα Ι

πιστοποιείται η συμφωνία του προς παράδοση τροφίμου με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.3 και 2.4.

### 8. Σχετική Νομοθεσία

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ Αλληλεγγύης και  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ Φτώχειας



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους

## Παράρτημα Ι

### 1. Εισαγωγή

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

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

### 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.

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 6).

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



## Παράρτημα Ι

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.).

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

2.4.1. 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 (προσυσκευασία), **καθαρού βάρους 500 gr.**

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

### 4. Επισήμανσεις

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



## Παράρτημα Ι

- 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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- 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 διατηρεί το δικαίωμα να 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



## Παράρτημα Ι

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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

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



## Παράρτημα Ι

- 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 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.).

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ 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» (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.



## Παράρτημα Ι

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.

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

### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά



## Παράρτημα Ι

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.

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

2.4.1. 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  $\pm$ 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.

#### 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.



## Παράρτημα Ι

- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.

- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- 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 διατηρεί το δικαίωμα να 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



## Παράρτημα Ι

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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- 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) αριθ. 10/2011 της Επιτροπής της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.



## Παράρτημα Ι

**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 Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου.

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

**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.).

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ «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 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.



## Παράρτημα Ι

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).

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).



## Παράρτημα Ι

### 2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

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

#### 3. Συσκευασία

**3.1.** Το μέλι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε γυάλινα βάζα ή μεταλλικά δοχεία, σφραγισμένα με κατάλληλο καπάκι (προσυσκευασία), **καθαρού βάρους περιεχομένου 1000gr.**

**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.
- 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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ



## Παράρτημα Ι

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- 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.

## 6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

### 6.1. Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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.



## Παράρτημα Ι

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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

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



## Παράρτημα Ι

**8.6.**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.

**8.7.**Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα η 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'.

## 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.



## Παράρτημα Ι

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 ακέρατους, ώριμους, καφέ χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα.

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

2.2.3. Οι κόκκοι της φακής πρέπει να έχουν ομοιόμορφο σχήμα, χαρακτηριστικό του είδους.

2.2.4. 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 φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένη».

2.2.5. 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

2.4.1. 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.



## Παράρτημα Ι

### 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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- 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



## Παράρτημα Ι

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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 2.1.7, 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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

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



## Παράρτημα Ι

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.**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.).

## 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.

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*).



## Παράρτημα Ι

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 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 συμφωμένων 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, βάρεια μέταλλα κ.ά.).

2.3.2. Τα 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

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



## Παράρτημα Ι

### 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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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



## Παράρτημα Ι

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- 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 διατηρεί το δικαίωμα να 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 2.1.6, 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



## Παράρτημα Ι

**7.1.** Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- 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:

**7.3.** 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.** 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.).



## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΤΡΑΧΑΝΑ

### 1. Εισαγωγή

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

Ο τραχανάς ανήκει στην κατηγορία «Διάφορα προϊόντα Δημητριακών», όπως νοούνται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με ιδιαίτερο το καθένα τρόπο, χρησιμοποιώντας κατά κύριο λόγο ακέραιους ή θραυσμένους κόκκους δημητριακών ή αλεύρων ή αμύλου αυτών, με την προσθήκη και άλλων υλών, που επιτρέπονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. (Άρθρο 103, ΚΤΠ).

### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

#### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

2.1.2. Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του τραχανά πρέπει να πληρούν τους όρους και τις διατάξεις που αφορούν κάθε μία από αυτές και που περιέχονται στον ΚΤΠ.

2.1.3. Για την παρασκευή του γλυκού τραχανά απαιτείται αλεύρι σκληρού σίτου ή σιμιγδάλι και αιγοπρόβειο γάλα.

2.1.4. Δεν επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων χρωστικών υλών.

2.1.5. Ο τραχανάς θα πρέπει να έχουν χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.

#### 2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

2.2.2. Ο τραχανάς πρέπει να είναι απαλλαγμένος από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται σκώληκες, έντομα, προνύμφες κ.λπ..

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

2.2.4. Πρέπει να είναι απαλλαγμένος από οσμή ξένη προς το προϊόν.

#### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή του τραχανά 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



## Παράρτημα Ι

2.4.1. Ο τραχανάς πρέπει να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς και να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας.

### 3. Συσκευασία

**3.1.** Ο τραχανάς θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε διαφανείς πλαστικές συσκευασίες (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 παρουσιάζει γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

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

### 4. Επισήμανσεις

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.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το TEBA

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



## Παράρτημα Ι

### 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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

### 5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τον τραχανά θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, σκιερό, 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 διατηρεί το δικαίωμα να 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 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 της παραγράφου 2.1.5, τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 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



## Παράρτημα Ι

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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- 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 η συμφωνία του προς παράδοση τροφίμου με τα χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.4 και η συμφωνία των πρώτων υλών του προς παράδοση τροφίμου με τα χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.3.1.

### 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) 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.



## Παράρτημα Ι

**8.8.**Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα η 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.).

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ 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).

#### 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 ΙΙ, 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 4 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

##### 2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ ΦΤΩΧΕΙΑΣ



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους

## Παράρτημα Ι

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 μάζηση 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, αφλατοξίνη Β1, συνολική περιεκτικότητα αφλατοξινών (άθροισμα της αφλατοξίνης Β1, Β2, G1 και G2), Ωχρατοξίνη Α 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. *Salmonellas*: Απουσία σε 10 g αλεύρου, n=5.



## Παράρτημα Ι

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 (shrinkfilm) (δευτερογενής συσκευασία). Οι δευτερογενείς συσκευασίες θα παραδίδονται κατάλληλα παλετοποιημένες.

### 4. Επισήμανσεις

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:

- «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.



## Παράρτημα Ι

- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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.
- Αριθμός συσκευασιών επί το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε βάρος.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- 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 διατηρεί το δικαίωμα να 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



## Παράρτημα Ι

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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

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

### 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.



## Παράρτημα Ι

**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.

**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.).

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ (ΕΒΑΠΟΡΕ)

#### 1. Εισαγωγή

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

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

#### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

##### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

##### 2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

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



## Παράρτημα Ι

2.2.3. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

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

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

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

2.2.7. Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση.

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

### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

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

### 2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

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

## 3. Συσκευασία

3.1. Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά δοχεία (προσυσκευασία) με καθαρό περιεχομένου 400ml ή gr ( ±5% ) σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική και θα φέρει σύστημα εύκολου ανοίγματος.

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

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

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

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

## 4. Επιστημόνες



## Παράρτημα Ι

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

### 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- «ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ» ή «ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ».
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε ml ή gr.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Περιεκτικότητα σε λιπαρά.
- Η Διαθρεπτική Επισήμανση.
- Αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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 «ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ» ή «ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ».
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

## 5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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



## Παράρτημα Ι

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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

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



## Παράρτημα Ι

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

**8.3.** Η Υ1/Γ.Π. 47815/08 για την εναρμόνιση της εθνικής νομοθεσίας προς τις διατάξεις της Οδηγίας 2006/141/ΕΚ της Επιτροπής, «για τα παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας» (ΦΕΚ Β' 1478/28-7-2008).

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

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

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

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

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

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

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

**8.11.** Οδηγία 2001/114/ΕΚ του Συμβουλίου της 20ής Δεκεμβρίου 2001 για ορισμένα, μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, διατηρημένα γάλατα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει [Οδηγία 2007/61/ΕΚ και Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1021/2013].

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



## Παράρτημα Ι

**8.13.** Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Μέρος Α' και Β'.  
**8.14.** Υ.Α. Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β'/31.7.2014) Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.).

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΗΛΙΕΛΑΙΟ

#### 1. Εισαγωγή

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

Με τον όρο ηλιέλαιο, εννοείται, το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα του ηλιανθου (*Helianthus annuus L.*). Το ηλιέλαιο ανήκει στην κατηγορία των σπορέλαιων όπως περιγράφονται στο άρθρο 73 του ΚΤΠ όπου «Φυτικά έλαια (σπορέλαια) και λίπη» χαρακτηρίζονται τα βρώσιμα έλαια και λίπη που λαμβάνονται από τη σύνθλιψη των ελαιούχων καρπών και σπερμάτων ή την εκχύλισή τους με διαλύτες.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους απλούστευσης το ηλιέλαιο θα αναφέρεται ως «προϊόν».

#### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

##### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

##### 2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

2.2.2. Το προϊόν θα πρέπει να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ηλιελαίου.

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

2.2.4. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύσεις ή οσμές ξένες προς αυτό, καθώς και τάγγιση.

##### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

##### 2.4. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

2.4.1. Το προϊόν θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. βαρέα μέταλλα, πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες) και υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών ουσιών.



## Παράρτημα Ι

### 3. Συσκευασία

3.1. Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμους κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία) καθαρού περιεχομένου 2,0 λίτρων.

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

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια, χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

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

### 4. 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.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου ηλιελαίου, εκφραζόμενη σε μονάδες όγκου.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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 (ηλιέλαιο).
- Ο αριθμός των φιαλών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε όγκο.



## Παράρτημα Ι

- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».

### 5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

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

### 6. 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 μαζί με την τεχνική προσφορά, Υπεύθυνη δήλωση ότι

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



## Παράρτημα Ι

- η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.
- θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

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

7.2.1. Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.3. και 2.4. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενο στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016.

## 8. Σχετική Νομοθεσία

**8.1.** Νόμος 4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)».

**8.2.** 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.

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

**8.4.** 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.

**8.5.** 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) 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.

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

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

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΑΛΑΤΙ (ΙΩΔΙΟΥΧΟ ΑΛΑΤΙ)

### 1. Εισαγωγή

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



## Παράρτημα Ι

Με την ονομασία «Ιωδιούχο αλάτι» χαρακτηρίζεται και επιτρέπεται το αλάτι, το οποίο πληροί όλους τους όρους που καθορίζονται ρητά για το επιτραπέζιο αλάτι και έχει ενισχυθεί με προσθήκη ιωδιούχου καλίου, σε ποσοστό τουλάχιστον 40 και όχι πάνω από 60 ppm. (Άρθρο 38, ΚΤΠ). «Αλάτι» χαρακτηρίζεται το χλωριούχο νάτριο, που έρχεται στην κατανάλωση σε σχετικά καθαρή κατάσταση και προέρχεται είτε από την εξάτμιση του θαλασσινού νερού στις αλυκές, είτε από την επεξεργασία του ορυκτού άλατος των αλατορυχείων.

## 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

### 2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το ιωδιούχο αλάτι θα πρέπει να έχει λευκό χιονάτο χρώμα.

2.2.2. Να μην περιέχει ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.

2.2.3. Να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή.

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

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

### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Το ιωδιούχο αλάτι 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 χλωριούχο νάτριο πρέπει να είναι τουλάχιστον 97%, οι αδιάλυτες στο νερό ουσίες να μην είναι πάνω από 0,2% και υδατικό διάλυμα 1% πρέπει να παρουσιάζει αντίδραση ουδέτερη, ως προς δείκτη φαινολοφθαλείνης ή σε περίπτωση αλκαλικής αντίδρασης, να μην απαιτούνται πάνω από τέσσερα (4) κυβικά εκατοστά δεκατοκανονικού (N/10) διαλύματος υδροχλωρικού οξέος, παρουσία ηλιανθίνης, για εξουδετέρωση (ΚΤΠ)

2.3.3. Το ιωδιούχο αλάτι δεν επιτρέπεται να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

2.3.4. Το αλάτι, τα υποκατάστατα και τα σκευάσματα άλατος επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετα του παραρτήματος ΙV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα κατά περίπτωση με τους όρους του παραρτήματος αυτού: Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E350, E351, E352 σιδηροκυανιούχα E535, E536, E538, πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559.



## Παράρτημα Ι

2.3.5. Οι φυσικά περιεχόμενες αλκαλικές γαίες, εκφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο, δεν πρέπει να είναι πάνω από 1%.

2.3.6. Η υγρασία του ιωδιούχου αλατιού δε θα πρέπει να υπερβαίνει το 1%.

2.3.7. Επιτρέπεται η προσθήκη ανθρακικού νατρίου E500, σύμφωνα με το άρθρο 38, παράγραφος 7 του ΚΤΠ.

### 3. Συσκευασία

**3.1.** Το ιωδιούχο αλάτι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κλειστές ανακυκλώσιμες πλαστικές σακούλες 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 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 πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

### 4. Επισήμανσεις

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 φράση «ΙΩΔΙΟΥΧΟ ΑΛΑΤΙ».
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Το ακριβές ποσοστό πρόσθετου ιωδιούχου καλίου σε (ppm) με ανοχή  $\pm 10\%$ .
- Το είδος των σταθεροποιητών σε περίπτωση χρησιμοποίησής τους.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Υπόδειξη ότι αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή φαγητών.
- Υπόδειξη να μην εκτίθεται στις ηλιακές ακτίνες και να διατηρείται σε χώρο σκιερό, ξερό και δροσερό.
- Το 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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.



## Παράρτημα Ι

• Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ  
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 «ΙΩΔΙΟΥΧΟ ΑΛΑΤΙ».
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρους.
  - Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

### 5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Το ιωδιούχο αλάτι δεν πρέπει να εκτίθεται στις ηλιακές ακτίνες, ενώ πρέπει να είναι κατάλληλα συσκευασμένο και να διατηρείται σε χώρους σκιερούς, ξηρούς και δροσερούς. Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

### 6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

#### 6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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.



## Παράρτημα Ι

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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

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

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



Παράρτημα Ι

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

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΛΕΥΚΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ ΖΑΧΑΡΗ

### 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 Απόρων. «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.

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 ιμπερτοσάκχαρο 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 SO<sub>2</sub> 10 mg/kg.

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



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ ΦΤΩΧΕΙΑΣ



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους

## Παράρτημα Ι

2.3.8. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.

### 2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

2.4.1. 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 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 (shrinkfilm) (δευτερογενής συσκευασία). Οι δευτερογενείς συσκευασίες θα παραδίδονται κατάλληλα παλετοποιημένες.

### 4. Επισήμανσεις

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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



## Παράρτημα Ι

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- 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 διατηρεί το δικαίωμα να 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 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



## Παράρτημα Ι

**7.1.** Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

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

**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.).



## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟ

### 1. Εισαγωγή

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

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

### 2. Γενικά Χαρακτηριστικά

#### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

#### 2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Ο τοματοπολτός, 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 τοματοπολτού πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.

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

#### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Ο τοματοπολτός 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 τοματοπολτούς διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης για συσκευασία



## Παράρτημα Ι

καθαρού βάρους μέχρι 10 χιλιογράμμων και 5% για συσκευασία καθαρού βάρους άνω των 10 χιλιογράμμων.

2.3.3. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του τοματοπολτού (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 τοματοπολτός 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 τοματοπολτός πρέπει να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς.

## 3. Συσκευασία

3.1.Ο τοματοπολτός θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε λευκοσιδηρά δοχεία (προσυσκευασία) με καθαρό βάρος περιεχομένου **400 γραμμαρίων ± 10%**.

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, ακέραια, 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. Επισήμανσεις

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 .....%».



## Παράρτημα Ι

- 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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

### 5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τον τοματοπολτό 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 διατηρεί το δικαίωμα να 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



## Παράρτημα Ι

δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

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

### 6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει την απαίτηση της παραγράφου 2.1.4, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.

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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

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



## Παράρτημα Ι

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.

**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'.

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΡΕΒΙΘΙΑ

### 1.Εισαγωγή

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

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

Η ονομασία "Ρεβίθια" αποδίδεται σε αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού *Cicerarietinum* – Ερέβινθος ο κοινός, Ερέβινθος ο κριόμορφος.



## Παράρτημα Ι

Τα ρεβίθια 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 ρεβιθιών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

2.1.2. Τα ρεβίθια θα πρέπει να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις 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. Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο.

2.1.6. Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως.

2.1.7. Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση).

2.1.8. Να έχουν χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

#### 2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

2.2.4. Τα ρεβίθια πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζουν καμία αλλοίωση.

2.2.5. Τα ρεβίθια πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένα κάθε ξένης προσμίξεως, που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφυωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ.

#### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.121) νομοθεσία για το είδος.

#### 2.4. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

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

### 3. Συσκευασία

3.1. Τα ρεβίθια θα πρέπει να διατίθενται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους περιεχομένου 500gr ± 10%.

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



## Παράρτημα Ι

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.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- 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 φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

### 5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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



## Παράρτημα Ι

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 μαζί με την τεχνική προσφορά, Υπεύθυνη δήλωση ότι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.



## Παράρτημα Ι

- θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

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

**7.2.1.** Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.3. και 2.4. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενο στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016.

### **8. Σχετική Νομοθεσία**

**8.1.** Νόμος 4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)».

**8.2.** 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.

**8.3.** 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.

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

**8.5.** 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.

**8.6.** 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.

**8.7.** 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.

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

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΦΥΣΙΚΟ ΧΥΜΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 100%



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΥΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ ΦΤΩΧΕΙΑΣ



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους

## 1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι 100%» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

Ο φυσικός χυμός ανήκει την κατηγορία «Χυμός φρούτων από συμπυκνωμένο χυμό», ο οποίος σύμφωνα με το Άρθρο 126 του ΚΤΠ είναι το προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ανασύσταση συμπυκνωμένου χυμού με πόσιμο νερό.

## 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. Ο φυσικός χυμός θα πρέπει να παρασκευάζεται με κατάλληλες διαδικασίες παραγωγής, με τις οποίες διατηρούνται τα ουσιώδη φυσικά, χημικά, οργανοληπτικά και θρεπτικά χαρακτηριστικά του μέσου τύπου χυμού του φρούτου από το οποίο προέρχεται.

2.1.6. Στο πλαίσιο παραγωγής χυμού φρούτων από συμπυκνωμένο χυμό επιτρέπεται η μείξη χυμού φρούτων και/ή συμπυκνωμένου χυμού φρούτων με πολτό φρούτων και/ή συμπυκνωμένο πολτό φρούτων.

2.1.7. Ο φυσικός χυμός θα πρέπει να προέρχεται από το ενδοκάρπιο.

2.1.8. Ο φυσικός χυμός θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

### 2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Ο χυμός 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. Ο χυμός δε θα πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.2.4. Ο χυμός θα πρέπει να είναι απαλλαγμένος 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 χρησιμοποίησεως μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

2.2.6. Ο χυμός θα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν.



## Παράρτημα Ι

### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα για το «χυμό φρούτων από συμπυκνωμένο χυμό» στο Άρθρο 126 του ΚΤΠ.

2.3.2. Ο φυσικός χυμός πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].

2.3.3. Το Ειδικό βάρος του χυμού στους 150C πρέπει να είναι τουλάχιστον 1,042 (5,5 βαθμοί BAUME ή 10,5 βαθμοί BRIX).

2.3.4. Τα ολικά ζάχαρα, σε ιμβερτοζάχαρα, να είναι το μέγιστο 10%.

2.3.5. Η σχέση αναγόντων σακχάρων προς καλαμοζάχαρο να είναι όχι μικρότερη της 0,8.

2.3.6. Η τέφρα να κυμαίνεται από 0,30-0,45%.

2.3.7. Η οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ να είναι 0,7-2%.

2.3.8. Ο αριθμός φορμόλης να είναι κυμαινόμενος από 1 έως 1,8.

2.3.9. Κατά την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεχομένων αμινοξέων και η πλήρης απουσία γλυκίνης.

2.3.10. Η περιεκτικότητα του χυμού σε διαλυτά στερεά συστατικά να αντιστοιχεί στην ελάχιστη τιμή Brix 11,2.

2.3.11. Στο χυμό δεν επιτρέπεται η προσθήκη σακχάρων.

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

2.3.13. 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

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

## 3. Συσκευασία

**3.1.** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ασηπτικές χάρτινες ή ανακυκλώσιμες πλαστικές συσκευασίες που κλείνουν με πλαστικό καπάκι (προσυσκευασία), **καθαρού περιεχομένου 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 προσυσκευασία 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 προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.



#### 4. Επισήμανσεις

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 έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία του τροφίμου (φυσικός χυμός πορτοκάλι 100%).
- 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 ένδειξη «χωρίς προσθήκη ζάχαρης».
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

#### 5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τους χυμούς 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



## Παράρτημα Ι

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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 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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

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



## Παράρτημα Ι

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 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.).

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΓΙΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΜΗΛΑ)



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ Αλληλεγγύης και  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ Φτώχειας



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους

## Παράρτημα Ι

### 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 οποία προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή.

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

### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

#### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

2.1.4. Τα μήλα να συμμορφώνονται με τις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.

2.1.5. Τα μήλα 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. 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 (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 κωμάτων, λάσπης, κάθε άλλης ρύπανσης, και κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ύλης και ορατής ξένης ύλης.



## Παράρτημα Ι

- Ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένα από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Να μην είναι προσβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- Να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Ειδικά για τα μήλα να είναι απαλλαγμένα από σοβαρή υάλωση, με εξαίρεση την ποικιλία Fuji και τις μεταλλάξεις της.

### 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 ± 10%**.

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

**3.3.** Οι προσυσκευασίες των μήλων 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 θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα 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).



## Παράρτημα Ι

- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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 και με αυτοκόλλητη ετικέτα.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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 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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

## 5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

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

## 6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

### 6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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



## Παράρτημα Ι

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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση στην οποία αναγράφεται ότι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.
- η παραγωγή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

### 8. Σχετική Νομοθεσία

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

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

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

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

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



## Παράρτημα Ι

**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.

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

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

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

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

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

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ 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) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ].

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

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



## Παράρτημα Ι

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

### 3. Συσκευασία

3.1.Οι πατάτες θα είναι συσκευασμένες σε διχτάκι (προσσκευασία). Κάθε προσσκευασία θα έχει συνολικό **καθαρό βάρος 5,0 κιλά** .

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

### 4. Επισήμανσεις

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 προσσκευασία



## Παράρτημα Ι

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

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (είδος και κατηγορία)
- Η περιοχή παραγωγής
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

### 5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

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

### 6. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

#### 6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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.



## Παράρτημα Ι

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.

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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- η παραγωγή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

### 8. Σχετική Νομοθεσία

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

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

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

**8.4.**Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002 του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας



## Παράρτημα Ι

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.).

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ 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.



## Παράρτημα Ι

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

### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

#### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

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

#### 2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

#### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

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

#### 2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

2.4.1. 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



## Παράρτημα Ι

**3.1.** Η κρέμα δημητριακών θα διατίθεται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους **300gr ± 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 (απαλλαγμένη από χτυπήματα, φθορές και παραμορφώσεις), να μην εμφανίζει διαρροές και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

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

### 4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, το άρθρο 5 της Υ1/Γ.Π.47815/2008 και το άρθρο 11 του ΚΤΠ.

#### 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο κατάλογος των συστατικών.
- Η ύπαρξη ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες βάσει του Παραρτήματος ΙΙ του Κα. 1169/2011.
- Η μέση ποσότητα κάθε ανόργανης ουσίας και κάθε βιταμίνης, εκφραζόμενη αριθμητικά, για 100ml έτοιμου προς χρήση προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου.
- Ένδειξη σχετικά με την ελάχιστη διατηρησιμότητα με τη μορφή (Ημέρα/Μήνας/Έτος) ή (Μήνας/Έτος).
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΟΚ.
- Οδηγίες συντήρησης, αποθήκευσης και χρήσης.
- Οδηγίες για τη σωστή παρασκευή, αποθήκευση και διάθεση του προϊόντος και προειδοποίηση για τους κινδύνους που διατρέχει η υγεία των βρεφών στην περίπτωση μη σωστής παρασκευής και αποθήκευσης.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης.
- Αριθμός Γνωστοποίησης ΕΟΦ.
- Δήλωση σχετικά με την κατάλληλη ηλικία του βρέφους για την κατανάλωσή του. Η ηλικία αυτή δε θα πρέπει να είναι κάτω των 4 μηνών.



## Παράρτημα Ι

- 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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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 βάρος.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- 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 διατηρεί το δικαίωμα να 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



## Παράρτημα Ι

προαναφερομένων ελέγχων, εφόσον συντρέχουν ειδικοί λόγοι, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

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

### 6.2. Έλεγχος κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας 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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- 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 των παραγράφων 2.3.3, 2.3.4 και 2.4.

## 8. Σχετική Νομοθεσία

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



## Παράρτημα Ι

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

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΚΡΕΜΑ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ (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.



## Παράρτημα Ι

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

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

### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

#### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

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

#### 2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

#### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

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

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

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

#### 2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

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



## Παράρτημα Ι

### 3. Συσκευασία

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

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 ΙΙ του Καν. 1169/2011.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και διεύθυνση υπεύθυνου κυκλοφορίας προϊόντος.
- Η μέση ποσότητα κάθε ανόργανης ουσίας και κάθε βιταμίνης, εκφραζόμενη αριθμητικά, για 100ml έτοιμου προς χρήση προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου.
- Ένδειξη σχετικά με την ελάχιστη διατηρησιμότητα με τη μορφή (Ημέρα/Μήνας/Έτος) ή (Μήνας/Έτος).
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΟΚ.
- Οδηγίες συντήρησης, αποθήκευσης και χρήσης.
- 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.



## Παράρτημα Ι

- Αριθμός Γνωστοποίησης ΕΟΦ.
- Δήλωση σχετικά με την κατάλληλη ηλικία του βρέφους για την κατανάλωσή του. Η ηλικία αυτή δε θα πρέπει να είναι κάτω των 4 μηνών.
- Πληροφορίες σχετικά με απουσία ή παρουσία γλουτένης, όταν η αναφερόμενη ηλικία κατανάλωσης είναι κάτω των 6 μηνών.
- Ενεργειακή αξία και περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, λιπίδια και υδατάνθρακες.
- Ο αριθμός παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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».
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- 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 διατηρεί το δικαίωμα να διενεργεί τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων



## Παράρτημα Ι

υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχει και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του τροφίμου. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων, εφόσον συντρέχουν ειδικοί λόγοι, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

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

### 6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει την απαίτηση της παραγράφου 2.1.4, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.

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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- 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 των παραγράφων 2.3.3, 2.3.4 και 2.4.

## 8. Σχετική Νομοθεσία



## Παράρτημα Ι

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

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ/ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΒΡΕΦΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ (ΓΑΛΑ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ)

#### 1. Εισαγωγή

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

«Παρασκευάσματα για βρέφη» με βάση τον Καν.609/2013, ορίζονται τα τρόφιμα που προορίζονται για κατανάλωση από βρέφη κατά τους πρώτους μήνες της ζωής τους και



## Παράρτημα Ι

ικανοποιούν πλήρως τις διατροφικές απαιτήσεις των βρεφών έως την εισαγωγή κατάλληλων συμπληρωματικών τροφών.

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

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

### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

#### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Τα παρασκευάσματα για βρέφη και τα παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας πρέπει να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004) και λαμβάνοντας υπόψη τις προδιαγραφές που αναφέρονται στον Καν. 609/2013, όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

2.1.2. Τα παρασκευάσματα για βρέφη και τα παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας θα πρέπει να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Να έχουν λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Υ1/Γ.Π.47813/2008 από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ).

2.1.4. Τα παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, πρέπει να φέρουν με ημερομηνία «ανάληψης έως» ή «ανάληψη κατά προτίμηση πριν το τέλος» τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

#### 2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Τα παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες.

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

2.2.3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των παρασκευασμάτων πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών. Τα παρασκευάσματα πρέπει να είναι απαλλαγμένα 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 των παρασκευασμάτων 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. Τα παρασκευάσματα δεν πρέπει να περιέχουν καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να θέτει σε κίνδυνο την υγεία των προσώπων για τα οποία προορίζεται.

2.3.3. Για να καταστούν τα παρασκευάσματα έτοιμα για χρήση, δεν απαιτείται τίποτα άλλο εκτός από την προσθήκη νερού, σε κατάλληλη ποσότητα ανάλογα με την περίπτωση.

2.3.4. Τα ειδικότερα ζητήματα σύνθεσης θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που ορίζονται στην Υ1/Γ.Π.47815/2008, για την εναρμόνιση με την Οδηγία 2006/141/ΕΚ και στον Καν. 609/2013.



## Παράρτημα Ι

2.3.5. Τα παρασκευάσματα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί υπολειμματικότητας σε χρήση φυτοφαρμάκων σε προϊόντα που προορίζονται για την παραγωγή των παρασκευασμάτων (Καν. 609/2013).

2.3.6. 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. Τα παρασκευάσματα για βρέφη και τα παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας πρέπει να τηρούν 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. Τα παρασκευάσματα για βρέφη και τα παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας θα διατίθενται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους **800gr ± 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 (χωρίς φθορές και παραμορφώσεις), να μην παρουσιάζει 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. Επισήμανσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και το άρθρο 5 της Υ1/Γ.Π.47815/2008 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:

- Ονομασία τροφίμου, δηλαδή «παρασκεύασμα για βρέφη» ή «παρασκεύασμα δεύτερης βρεφικής ηλικίας». Η ονομασία προϊόντων που παρασκευάζονται εξ ολοκλήρου από πρωτεΐνες αγελαδινού γάλακτος θα είναι η ακόλουθη: «Γάλα για βρέφη» και «Γάλα δεύτερης βρεφικής ηλικίας».
- Κατάλογος συστατικών.
- Ύπαρξη ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες βάσει του Παρ.ΙΙ του κα. 1169/2011.



## Παράρτημα Ι

- Ένδειξη σχετικά με την ελάχιστη διατηρησιμότητα με τη μορφή (Ημέρα/Μήνας/Έτος) ή (Μήνας/Έτος).
- Ένδειξη σχετικά με την κατάλληλη ηλικία του βρέφους για την κατανάλωσή του π.χ. από τη γέννηση ή από τον έκτο μήνα κ.λπ.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης.
- Οδηγίες παρασκευής και ανασύστασης.
- Οδηγίες συντήρησης, αποθήκευσης.
- Το καθαρό βάρος.
- Αριθμός Γνωστοποίησης ΕΟΦ.
- 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. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**» 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.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

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

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

4.1.2. Η επισήμανση και η παρουσίαση να μην αποθαρρύνουν το θηλασμό και να μη περιλαμβάνουν εικόνες βρεφών ή άλλες εικόνες ή κείμενα που να εξιδανικεύει τη χρήση των εν λόγω παρασκευασμάτων. Η χρήση όρων όπως «εξανθρωπισμένο» (humanized), «εξομοιωμένο με το μητρικό» (maternalized), προσαρμοσμένο» (adapted) ή παρόμοιων απαγορεύεται. Με την επιφύλαξη των ανωτέρω επιτρέπονται γραφικές αναπαραστάσεις για εύκολη αναγνώριση των παρασκευασμάτων αυτών και για την απεικόνιση μεθόδων παρασκευής.

4.1.3. Η επισήμανση των παρασκευασμάτων για βρέφη περιλαμβάνει επιπλέον τη λέξη «προσοχή» ή ανάλογη προειδοποίηση ακολουθούμενη από τις ακόλουθες υποχρεωτικές ενδείξεις:

α) ένδειξη σχετικά με την ανωτερότητα του θηλασμού,

β) σύσταση για τη χρησιμοποίηση του προϊόντος μόνο εφόσον ζητηθεί η γνώμη ανεξάρτητων προσώπων με ειδικευση στην ιατρική, στον τομέα της διατροφής ή στη φαρμακευτική ή άλλων προσώπων ασχολούμενων επαγγελματικά με τη φροντίδα της μητέρας και του παιδιού.



## Παράρτημα Ι

### 4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου: «παρασκευάσματα για βρέφη» ή «παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας» ή «Γάλα για βρέφη» ή «Γάλα δεύτερης βρεφικής ηλικίας».
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος, σε κάθε χαρτοκιβώτιο.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

### 5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

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

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

#### 6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει την απαίτηση της παραγράφου 2.1.4, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων προϊόντων μετά από νέα δειγματοληψία. Το είδος των εργαστηριακών



## Παράρτημα Ι

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 μαζί με τις τεχνικές προσφορές, Υπεύθυνη δήλωση ότι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- 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 των παραγράφων 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6 και 2.4.

### 8. Σχετική Νομοθεσία

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

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

**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.



## Παράρτημα Ι

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

## 2.2 ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΙΔΗ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ (ΤΜΗΜΑ 2)

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΟΔΟΝΤΟΚΡΕΜΑΣ

#### 1. Εισαγωγή

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

Η οδοντόκρεμα χαρακτηρίζεται ως καλλυντικό προϊόν, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.

#### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

##### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η οδοντόκρεμα πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ.1223/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

2.1.2. Η οδοντόκρεμα πρέπει να συμμορφώνεται με τους κανόνες ΔΙΕΠΠΥ και τη σχετική ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία.

2.1.3. Η οδοντόκρεμα πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.4. Η παραγωγή της και η διάθεσή της στην αγορά να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

2.1.5. Η παραγωγή της πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.

2.1.6. Πρέπει να είναι κατάλληλη για χρήση από ενήλικες και όχι ειδική για παιδιά.

##### 2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Η οδοντόκρεμα πρέπει να έχει ευχάριστη γεύση και οσμή.

##### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η οδοντόκρεμα πρέπει να περιέχει φθοριούχο νάτριο τουλάχιστον 0,22% κ.β. ή 1000ppm και όχι περισσότερο από 0,33% κ.β. ή 1500ppm.

2.3.2. Πρέπει να έχει ουδέτερο pH.

2.3.3. Πρέπει να υπάρχουν περιορισμοί για ορισμένες ουσίες που αναφέρονται στο Κεφάλαιο IV του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.



## Παράρτημα Ι

### 3. Συσκευασία

**3.1.** Η οδοντόκρεμα θα είναι συσκευασμένη σε ανακυκλώσιμο, πλαστικό και αδιαφανές σωληνάριο με πλαστικό καπάκι (προσυσκευασία).

**3.2.** Κάθε σωληνάριο θα περιέχει **100 ml προϊόντος**.

**3.3.** Κάθε σωληνάριο θα είναι κλειστό, αχρησιμοποίητο και σφραγισμένο, χωρίς ίχνη παραβίασης και θα περιέχεται σε κατάλληλου μεγέθους χάρτινο, αχρησιμοποίητο και σφραγισμένο κουτί.

**3.4.** Οι συσκευασίες θα 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 19 του Κανονισμού (ΕΕ) 1223/2009.

#### 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Το όνομα πώλησης του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του υπεύθυνου προσώπου.
- Το ονομαστικό περιεχόμενο εκφρασμένο σε όγκο (ml).
- Η ένδειξη για το χρόνο διατηρησιμότητας μετά το άνοιγμα.
- Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του καλλυντικού προϊόντος.
- Ο κατάλογος των συστατικών του προϊόντος.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

Σε περίπτωση που επί της συσκευασίας υπάρχουν επισημάνσεις σχετικά με κλινικούς, δερματολογικούς και μικροβιολογικούς ελέγχους, οι ισχυρισμοί αυτοί πρέπει να είναι επιστημονικά τεκμηριωμένοι και τα σχετικά στοιχεία θα πρέπει να είναι διαθέσιμα, εφόσον ζητηθούν από την Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό.

#### 4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

### 5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

#### 5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ Αλληλεγγύης ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ Φτώχειας



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους

## Παράρτημα Ι

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει τη συνδρομή των αρμοδίων Υπηρεσιών του Ενιαίου Οργανισμού Φαρμάκων (ΕΟΦ).

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 δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

### 5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση της παραγράφου 2.1.6, 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 ΕΟΦ. Το κόστος των εργαστηριακών εξετάσεων και τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάσταση των δειγμάτων, ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

## 6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με τις τεχνικές προσφορές Υπεύθυνη Δήλωση ότι :

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.
- το υπό προμήθεια είδος συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Κανονισμού ΕΚ 1907/2006 - R.E.A.C.H. (Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals) της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- το προϊόν είναι καταχωρημένο στον Ευρωπαϊκό Φορέα (CPNP) ως καλλυντικό προϊόν και να αναφέρει τον αριθμό καταχώρησης του.

## 7. Σχετική Νομοθεσία

7.1. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.1223/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 30ής Νοεμβρίου 2009 για τα καλλυντικά προϊόντα (αναδιατύπωση), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.



## Παράρτημα Ι

**7.2.**Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1907/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 2006 για την καταχώριση, την αξιολόγηση, την αδειοδότηση και τους περιορισμούς των χημικών προϊόντων (REACH).

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

**7.4.**Ο Ν. 4177/2013 «Κανόνες ρύθμισης της αγοράς προϊόντων και της παροχής υπηρεσιών και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 173).

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΟΔΟΝΤΟΒΟΥΡΤΣΕΣ

#### 1. Εισαγωγή

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

#### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

##### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Οι οδοντόβουρτσες πρέπει να συμμορφώνονται με την οδηγία 2001/95/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

2.1.2. Οι οδοντόβουρτσες πρέπει να παράγονται και να συσκευάζονται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Να συμμορφώνονται με τους κανόνες ΔΙΕΠΠΥ, την ελληνική και την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

2.1.4. Η παραγωγή τους και η διάθεσή τους στην αγορά να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

2.1.5. Να είναι κατάλληλες για χρήση από ενήλικες και να είναι μέτριας σκληρότητας (medium).

##### 2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Η λαβή της οδοντόβουρτσας θα είναι από πλαστικό και οι ίνες της από νάιλον.

2.2.2. Οι οδοντόβουρτσες πρέπει να είναι καινούριες και αχρησιμοποίητες και να διαθέτουν προστατευτικό πλαστικό κάλυμμα της κεφαλής τους.

#### 3. Συσκευασία

**3.1.**Κάθε οδοντόβουρτσα θα περιέχεται σε κατάλληλου μεγέθους χάρτινη ή ανακυκλώσιμη πλαστική κλειστή και σφραγισμένη συσκευασία μαζί με το προστατευτικό πλαστικό κάλυμμα της κεφαλής της (προσυσκευασία).



## Παράρτημα Ι

**3.2.** Η συσκευασία δεν θα πρέπει να παρουσιάζει ίχνη παραβίασης.

**3.3.** Οι συσκευασίες θα 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 68 των Κανόνων Δι.Ε.Π.Π.Υ.

#### **4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

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

- Το όνομα, η καταχωρημένη εμπορική επωνυμία ή το καταχωρημένο εμπορικό σήμα και η ηλεκτρονική διεύθυνση του κατασκευαστή ή του εισαγωγέα ή του υπεύθυνου διάθεσης του προϊόντος.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο τύπος σκληρότητας (μέτριας σκληρότητας - medium).
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

#### **4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

### **5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι**

#### **5.1. 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. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των



## Παράρτημα Ι

διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπώτου.

### 5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση της παραγράφου 2.1.5, τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.

### 6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με τις τεχνικές προσφορές Υπεύθυνη Δήλωση ότι :

- ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.

### 7. Σχετική Νομοθεσία

**7.1.** Οδηγία 2001/95/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 3ής Δεκεμβρίου 2001 για τη γενική ασφάλεια των προϊόντων.

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

**7.3.** Ο Ν. 4177/2013 «Κανόνες ρύθμισης της αγοράς προϊόντων και της παροχής υπηρεσιών και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 173).

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΣΑΜΠΟΥΑΝ

### 1. Εισαγωγή

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

Τα σαμπουάν χαρακτηρίζονται ως καλλυντικό προϊόν, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.

### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

#### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το σαμπουάν πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ.1223/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

2.1.2. Το σαμπουάν πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Να συμμορφώνεται με τους κανόνες ΔΙΕΠΠΥ και τη σχετική ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία.



## Παράρτημα Ι

2.1.4. Η παραγωγή του και η διάθεσή του στην αγορά να συμμορφώνεται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

2.1.5. Η παραγωγή του πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.

2.1.6. Να είναι κατάλληλο για χρήση από ενήλικες και όχι ειδικό για παιδιά.

2.1.7. Να είναι κατάλληλο για χρήση σε κανονικά μαλλιά.

### **2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**

2.2.1. Το σαμπουάν πρέπει να έχει ευχάριστη οσμή και να ρέει ελεύθερα.

### **2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

2.3.1. Το σαμπουάν πρέπει να έχει ουδέτερο pH για το δέρμα.

2.3.2. Πρέπει να υπάρχουν περιορισμοί για ουσίες του Κεφαλαίου IV του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.

## **3. Συσκευασία**

**3.1.** Το σαμπουάν θα συσκευάζεται σε ανακυκλώσιμο πλαστικό μπουκάλι (προσυσκευασία), που κλείνει με πλαστικό καπάκι.

**3.2.** Κάθε συσκευασία θα περιέχει **400 ml προϊόντος**.

**3.3.** Κάθε συσκευασία θα είναι καινούρια και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να είναι σπασμένη, να έχει τρύπες ή να παρουσιάζει διαρροές.

**3.4.** Οι συσκευασίες θα 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 19 του Κανονισμού (ΕΕ) 1223/2009.

### **4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

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

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του υπεύθυνου προσώπου.
- Το ονομαστικό περιεχόμενο εκφρασμένο σε όγκο (ml).
- Ο χρόνος διατηρησιμότητας μετά το άνοιγμα.
- Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του καλλυντικού προϊόντος.
- Ο κατάλογος των συστατικών του προϊόντος.
- Οδηγίες χρήσης.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το TEBA

Σε περίπτωση που επί της συσκευασίας υπάρχουν επισημάνσεις σχετικά με κλινικούς, δερματολογικούς και μικροβιολογικούς ελέγχους, οι ισχυρισμοί αυτοί πρέπει να είναι



## Παράρτημα Ι

επιστημονικά τεκμηριωμένοι και τα σχετικά στοιχεία θα πρέπει να είναι διαθέσιμα, εφόσον ζητηθούν από την Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό.

### 4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

## 5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

### 5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει τη συνδρομή των αρμοδίων Υπηρεσιών του Ενιαίου Οργανισμού Φαρμάκων (ΕΟΦ).

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

### 5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση των παραγράφων 2.1.6 και 2.1.7, 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 ΕΟΦ. Το κόστος των εργαστηριακών εξετάσεων και τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάσταση των δειγμάτων, ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

## 6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με τις τεχνικές προσφορές Υπεύθυνη Δήλωση ότι :



## Παράρτημα Ι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.
- ότι το υπό προμήθεια είδος συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Κανονισμού ΕΚ 1907/2006 - R.E.A.C.H. (Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals) της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- ότι το προϊόν είναι καταχωρημένο στον Ευρωπαϊκό Φορέα (CPNP) ως καλλυντικό προϊόν και να αναφέρει τον αριθμό καταχώρησης του.

### 7. Σχετική Νομοθεσία

- 7.1.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1223/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 30ής Νοεμβρίου 2009 για τα καλλυντικά προϊόντα (αναδιατύπωση), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
- 7.2.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1907/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 2006 για την καταχώριση, την αξιολόγηση, την αδειοδότηση και τους περιορισμούς των χημικών προϊόντων (REACH).
- 7.3.** Υ.Α. Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β`/31.7.2014) Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Δι.Ε.Π.Π.Υ.).
- 7.4.** Ο Ν. 4177/2013 «Κανόνες ρύθμισης της αγοράς προϊόντων και της παροχής υπηρεσιών και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 173).

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΥΓΡΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟΥ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

### 1. Εισαγωγή

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

Το υγρό καθαριστικό γενικής χρήσης χαρακτηρίζεται ως απορρυπαντικό, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) 648/2004.

### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

#### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1. Το υγρό καθαριστικό γενικής χρήσης θα πρέπει να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Κανονισμό (ΕΚ) 648/2004.
- 2.1.2. Να παράγεται και να τυποποιείται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.3. Να διατίθεται στο εμπόριο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.4. Να είναι κατάλληλο για γενική χρήση και για όλες τις επιφάνειες.
- 2.1.5. Να μη χρειάζεται ξέβγαλμα.
- 2.1.6. Να στεγνώνει γρήγορα χωρίς να αφήνει ίχνη.



## Παράρτημα Ι

2.1.7. Η δοσολογία για γενικό καθαρισμό (συνήθη χρήση) να μην υπερβαίνει τα 5ml/lit νερού.

2.1.8. Η ημερομηνία παραγωγής τους δεν θα πρέπει να είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

### **2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**

2.2.1. Το καθαριστικό γενικής χρήσης πρέπει να είναι υγρό.

2.2.2. Να μην αναδύει δυσάρεστες οσμές.

2.2.3. Να έχει ευχάριστη και διακριτική οσμή.

### **2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

2.3.1. Η περιεκτικότητα σε μη ιονικά τασιενεργά, σε ανιονικά τασιενεργά, σε φωσφορικές ενώσεις και σε απολυμαντικό παράγοντα να είναι μικρότερη από 5%.

2.3.2. Να μην είναι διάλυμα υποχλωριώδους νατρίου (χλωρίνη).

2.3.3. Να μην είναι ερεθιστικό και επιβλαβές για το δέρμα.

### **3. Συσκευασία**

**3.1.** Το καθαριστικό γενικής χρήσης θα είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική φιάλη (προσυσκευασία) με πλαστικό καπάκι και θα κλείνει ερμητικά.

**3.2.** Σε κάθε συσκευασία θα περιέχονται τουλάχιστον **1000ml προϊόντος**.

**3.3.** Η συσκευασία θα είναι καινούρια, κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δεν θα πρέπει να έχει σπασίματα ή ρωγμές, τρύπες και να εμφανίζει διαρροή του προϊόντος.

**3.4.** Οι συσκευασίες θα 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 11 του Κανονισμού 648/2004 (ΕΚ), την ΥΑ 381/2005 και το άρθρο 68 των Κανόνων Δι.Ε.Π.Π.Υ.

#### **4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

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

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η ονομασία ή η εμπορική επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η πλήρης διεύθυνση και αριθμός τηλεφώνου του υπεύθυνου για τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά.
- Η διεύθυνση, η ηλεκτρονική διεύθυνση, εφόσον υπάρχει και ο αριθμός τηλεφώνου από όπου μπορεί να αποκτηθεί το δελτίο στοιχείων του προϊόντος.
- Η ονομαστική ποσότητα (ονομαστική μάζα ή ονομαστικός όγκος) του περιεχομένου.
- Η σύνθεση (χημική ονομασία της ή των ουσιών που περιέχει το προϊόν).
- Οδηγίες χρήσης.
- Ειδικές προφυλάξεις (σύμβολα και ενδείξεις των κινδύνων, φράσεις κινδύνου και οδηγίες προφύλαξης).
- Η φράση «Μακριά από παιδιά» και «Τηλέφωνο Κέντρου Δηλητηριάσεων: 2107793777».
- Η ημερομηνία παραγωγής.



## Παράρτημα Ι

- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

### 4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

## 5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

### 5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος και να ζητήσει τη σχετική άδεια λειτουργίας.

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

### 5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση της παραγράφου 2.1.8, 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 Γενικού Χημείου του Κράτους. Το κόστος των εργαστηριακών ελέγχων και τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάσταση των δειγμάτων, ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

## 6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών



## Παράρτημα Ι

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με τις τεχνικές προσφορές Υπεύθυνη Δήλωση ότι:

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.
- ο προμηθευτής διαθέτει το Δελτίο Δεδομένων Ασφαλείας (ΔΔΑ) του προϊόντος, το οποίο είναι επικαιροποιημένο και σύμφωνο με τον κανονισμό REACH (1907/2006/ΕΚ) και τον κανονισμό (ΕΕ) υπ' αριθμ. 2015/830, όπως ισχύουν, και θα το προσκομίσει στην Υπηρεσία, που διενεργεί το διαγωνισμό, εφόσον ζητηθεί στο στάδιο της αξιολόγησης των προσφορών ή/ και στο στάδιο της παραλαβής.
- η ταξινόμηση, επισήμανση και συσκευασία του προϊόντος είναι σύμφωνες με τον κανονισμό ΕΚ 1272/2008, όπως ισχύει.
- έχει κατατεθεί αίτηση καταχώρησης του προϊόντος στο Ενιαίο Μητρώο Χημικών Προϊόντων (ΕΜΧΠ), σύμφωνα με το άρθρο 45 του Κανονισμού CLP (Κανονισμός 1272/2008/ΕΚ), όπως ισχύει.

### 7. Σχετική Νομοθεσία

**7.1.** Νόμος 4254/2014 (ΦΕΚ 85/Β'/2014) Μέτρα στήριξης της Ελληνικής Οικονομίας στο πλαίσιο της εφαρμογής του ν. 4046/2012 και άλλες διατάξεις

**7.2.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 648/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 31ης Μαρτίου 2004 σχετικά με τα απορρυπαντικά, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

**7.3.** ΚΥΑ 1233/91 και 172/92 (ΦΕΚ 277/Β/20-4-1992) «Κατάργηση της 1526/87 απόφασης του ΑΧΣ και καθιέρωση συστήματος καταχώρησης των απορρυπαντικών και των προϊόντων καθαρισμού», όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

**7.4.** ΥΑ 381/2005 (ΦΕΚ 539/Β'/2.5.2006) «Ορισμός αρμόδιας Εθνικής Αρχής και για τον καθορισμό μέτρων ελέγχου, τελών και κυρώσεων για την εκτέλεση του Κανονισμού (ΕΚ) 648/2004 του Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα απορρυπαντικά».

**7.5.** Καν. ΕΚ 1272/2008, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2008 για την ταξινόμηση, την επισήμανση και τη συσκευασία των ουσιών και των μειγμάτων, την τροποποίηση και την κατάργηση των οδηγιών 67/548/ΕΟΚ και 1999/45/ΕΚ και την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1907/2006 (Ενοποιημένο κείμενο 19.04.2011)», όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

**7.6.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1907/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 2006 για την καταχώριση, την αξιολόγηση, την αδειοδότηση και τους περιορισμούς των χημικών προϊόντων (REACH).

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

**7.8.** Ν. 4177/2013 «Κανόνες ρύθμισης της αγοράς προϊόντων και της παροχής υπηρεσιών και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 173).

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΥΓΡΟΥ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟΥ ΠΙΑΤΩΝ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ ΦΤΩΧΕΙΑΣ



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους

## Παράρτημα Ι

### 1. Εισαγωγή

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

Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων χαρακτηρίζεται ως απορρυπαντικό, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) 648/2004.

### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

#### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Κανονισμό (ΕΚ) 648/2004.

2.1.2. Να παράγεται και να συσκευάζεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, σύμφωνα με την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

2.1.3. Να διατίθεται στο εμπόριο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.4. Να διαλύεται εύκολα στο νερό, να είναι ρυθμιζόμενου αφρού και να ξεπλένεται εύκολα.

#### 2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων πρέπει να είναι συμπυκνωμένο.

2.2.2. Να μην έχει οσμή ξένη προς το προϊόν (πχ κεροζίνης ή ιχθυώδη ή άλλη δυσάρεστη οσμή).

2.2.3. Να έχει ευχάριστη οσμή.

#### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η περιεκτικότητα σε μη ιονικά τασιενεργά να είναι μικρότερη από 5%.

2.3.2. Η περιεκτικότητα σε ανιονικά τασιενεργά να είναι τουλάχιστον 5% και κάτω από 15%.

2.3.3. Να έχει ουδέτερο pH.

2.3.4. Να μην είναι ερεθιστικό και επιβλαβές για τα χέρια.

### 3. Συσκευασία

3.1. Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων θα είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική φιάλη με πλαστικό καπάκι (προσυσκευασία) και θα κλείνει ερμητικά.

3.2. Σε κάθε συσκευασία θα περιέχονται 400±10%ml προϊόντος.

3.3. Η συσκευασία θα είναι καινούρια, κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχει σπασίματα ή ρωγμές, τρύπες και να εμφανίζει διαρροή του προϊόντος.

3.4. Οι συσκευασίες θα 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 11 του Κανονισμού 648/2004 (ΕΚ), την ΥΑ 381/2005 και το άρθρο 68 των Κανόνων Δι.Ε.Π.Π.Υ.

#### 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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



## Παράρτημα Ι

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η ονομασία ή η εμπορική επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η πλήρης διεύθυνση και αριθμός τηλεφώνου του υπεύθυνου για τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά.
- Η διεύθυνση, η ηλεκτρονική διεύθυνση, εφόσον υπάρχει και ο αριθμός τηλεφώνου από όπου μπορεί να αποκτηθεί το δελτίο στοιχείων του προϊόντος.
- Η ονομαστική ποσότητα (ονομαστική μάζα ή ονομαστικός όγκος) του περιεχομένου.
- Η σύνθεση (χημική ονομασία της ή των ουσιών που περιέχει το προϊόν).
- Οδηγίες χρήσης.
- Ειδικές προφυλάξεις (σύμβολα και ενδείξεις των κινδύνων, φράσεις κινδύνου και οδηγίες προφύλαξης).
- Η φράση «Μακριά από παιδιά» και «Τηλέφωνο Κέντρου Δηλητηριάσεων: 2107793777».
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

### 4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

## 5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

### 5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος και να ζητήσει τη σχετική άδεια λειτουργίας.

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

### 5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας τα μακροσκοπικά –



## Παράρτημα Ι

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 Γενικού Χημείου του Κράτους. Το κόστος των εργαστηριακών ελέγχων και τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάσταση των δειγμάτων, ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

### **6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών**

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με τις τεχνικές προσφορές Υπεύθυνη Δήλωση ότι:

- ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.
- ο προμηθευτής διαθέτει το Δελτίο Δεδομένων Ασφαλείας (ΔΔΑ) του προϊόντος, το οποίο είναι επικαιροποιημένο και σύμφωνο με τον κανονισμό REACH (1907/2006/ΕΚ) και τον κανονισμό (ΕΕ) υπ' αριθμ. 2015/830, όπως ισχύουν, και θα το προσκομίσει στην Υπηρεσία, που διενεργεί το διαγωνισμό, εφόσον ζητηθεί στο στάδιο της αξιολόγησης των προσφορών ή/ και στο στάδιο της παραλαβής.
- η ταξινόμηση, επισήμανση και συσκευασία του προϊόντος είναι σύμφωνες με τον κανονισμό ΕΚ 1272/2008, όπως ισχύει.
- έχει κατατεθεί αίτηση καταχώρησης του προϊόντος στο Ενιαίο Μητρώο Χημικών Προϊόντων (ΕΜΧΠ), σύμφωνα με το άρθρο 45 του Κανονισμού CLP (Κανονισμός 1272/2008/ΕΚ), όπως ισχύει.

### **7. Σχετική Νομοθεσία**

**7.1.** Νόμος 4254/2014 (ΦΕΚ 85/Β'/2014) Μέτρα στήριξης της Ελληνικής Οικονομίας στο πλαίσιο της εφαρμογής του ν. 4046/2012 και άλλες διατάξεις

**7.2.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 648/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 31ης Μαρτίου 2004 σχετικά με τα απορρυπαντικά, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

**7.3.** ΚΥΑ 1233/91 και 172/92 (ΦΕΚ 277/Β/20-4-1992) «Κατάργηση της 1526/87 απόφασης του ΑΧΣ και καθιέρωση συστήματος καταχώρησης των απορρυπαντικών και των προϊόντων καθαρισμού», όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

**7.4.** ΥΑ 381/2005 (ΦΕΚ 539/Β'/2.5.2006) «Ορισμός αρμόδιας Εθνικής Αρχής και για τον καθορισμό μέτρων ελέγχου, τελών και κυρώσεων για την εκτέλεση του Κανονισμού (ΕΚ) 648/2004 του Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα απορρυπαντικά».

**7.5.** Καν. ΕΚ 1272/2008, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2008 για την ταξινόμηση, την επισήμανση και τη συσκευασία των ουσιών και των μειγμάτων, την τροποποίηση και την κατάργηση των οδηγιών 67/548/ΕΟΚ και 1999/45/ΕΚ και την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1907/2006 (Ενοποιημένο κείμενο 19.04.2011)», όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.



## Παράρτημα Ι

**7.6.**Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1907/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 2006 για την καταχώριση, την αξιολόγηση, την αδειοδότηση και τους περιορισμούς των χημικών προϊόντων (REACH).

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

**7.8.**Ν. 4177/2013 «Κανόνες ρύθμισης της αγοράς προϊόντων και της παροχής υπηρεσιών και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 173).

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΣΚΟΝΗ ΓΙΑ ΠΛΥΣΙΜΟ ΡΟΥΧΩΝ

#### 1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Σκόνη για πλύσιμο ρούχων» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων. Η σκόνη για πλύσιμο ρούχων χαρακτηρίζεται ως απορρυπαντικό, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) 648/2004.

#### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

##### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η σκόνη πλυσίματος να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Κανονισμό (ΕΚ) 648/2004.

2.1.2. Να παρασκευάζεται και να τυποποιείται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

2.1.3. Να διατίθεται στο εμπόριο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.4. Να είναι κατάλληλη για πλύσιμο ρούχων στο πλυντήριο.

2.1.5. Να καθαρίζει αποτελεσματικά τα ρούχα και σε χαμηλές θερμοκρασίες (30οC).

2.1.6. Οι κόκκοι να διαλύονται εύκολα και πλήρως στο νερό και σε χαμηλές θερμοκρασίες (30οC) και να μη συσσωματώνονται κατά τη ροή του νερού.

2.1.7. Να μην αφήνει υπολείμματα του προϊόντος στα ρούχα μετά από το ξέβγαλμα.

2.1.8. Να είναι ρυθμιζόμενου αφρισμού, ώστε κατά την εργασία να μην παρατηρείται αφρισμός που θα παρεμποδίζει την λειτουργία του πλυσίματος, ούτε να θέτει σε κίνδυνο τις ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις του πλυντηρίου.

##### 2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Η σκόνη πλυσίματος πρέπει να είναι κοκκώδης, ομοιόμορφης εμφάνισης και οποιαδήποτε συσσωμάτωση εμφανίζεται να θραύεται με το χέρι.

2.2.2. Να μην έχει οσμή ξένη προς το προϊόν (πχ κεροζίνης ή ιχθυώδη ή άλλη δυσάρεστη οσμή).

2.2.3. Να είναι ελαφρά αρωματισμένη.

##### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα περιεχόμενα στη σκόνη πλυσίματος συστατικά να μην είναι επιβλαβή στα καθοριζόμενα υφάσματα ούτε στις πλυντικές μηχανές.



## Παράρτημα Ι

2.3.2. Η περιεκτικότητα σε μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, σε φωσφονικές ενώσεις, σε πολυκαρβοξυλικές ενώσεις, σε λαμπρύνουσες ουσίες και σε σαπούνι να είναι μικρότερη από 5%.

2.3.3. Η περιεκτικότητα σε ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες και σε λευκαντικούς παράγοντες με βάση το οξυγόνο να είναι τουλάχιστον 5% και κάτω από 15%.

2.3.4. Να μην περιέχει βενζόλιο και ακεταλδεΐδη.

### 3. Συσκευασία

**3.1.** Η σκόνη πλυσίματος ρούχων θα είναι συσκευασμένη σε ανακυκλώσιμη χάρτινη ή πλαστική συσκευασία (προσυσκευασία).

**3.2.** Θα διατίθεται σε συσκευασίες περιεχομένου **50 μεζούρες πλύσης**.

**3.3.** Η συσκευασία θα είναι κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχει σχισίματα, τρύπες και διαρροή του υλικού.

**3.4.** Οι συσκευασίες θα 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 11 του Κανονισμού 648/2004 (ΕΚ), την ΥΑ 381/2005 και το άρθρο 68 των Κανόνων ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.

#### 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η ονομασία ή η εμπορική επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η πλήρης διεύθυνση και αριθμός τηλεφώνου του υπεύθυνου για τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά.
- Η διεύθυνση, η ηλεκτρονική διεύθυνση, εφόσον υπάρχει και ο αριθμός τηλεφώνου από όπου μπορεί να αποκτηθεί το δελτίο στοιχείων του προϊόντος.
- Η ονομαστική ποσότητα (ονομαστική μάζα ή ονομαστικός όγκος) του περιεχομένου.
- Ο συνολικός αριθμός πλύσεων ή ο συνολικός αριθμός μοναδιαίων δόσεων.
- Η σύνθεση (χημική ονομασία της ή των ουσιών που περιέχει το προϊόν).
- Η φράση «Μακριά από παιδιά» και «Τηλέφωνο Κέντρου Δηλητηριάσεων: 2107793777»
- Ειδικές προφυλάξεις (σύμβολα και ενδείξεις των κινδύνων, φράσεις κινδύνου και οδηγίες προφύλαξης)
- Οι συνιστώμενες ποσότητες ή/και οι οδηγίες δοσολογίας, εκφρασμένες σε χιλιοστόλιτρα ή γραμμάρια, για σύνθητες φορτίο πλυντηρίου, για νερό χαμηλής, μέσης και υψηλής σκληρότητας και με πρόβλεψη για τις διαδικασίες πλύσης ενός ή δύο κύκλων.
- Η χωρητικότητα του δοσιμετρικού κυπέλλου που τυχόν παρέχεται μαζί με το απορρυπαντικό σε χιλιοστόλιτρα ή γραμμάρια.



## Παράρτημα Ι

- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

### 4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

## 5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

### 5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος και να ζητήσει τη σχετική άδεια λειτουργίας.

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

### 5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση των παραγράφων 2.1.4 και 2.1.5, τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 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 Γενικού Χημείου του Κράτους. Το κόστος των εργαστηριακών ελέγχων και τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάσταση των δειγμάτων, ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

## 6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με τις τεχνικές προσφορές Υπεύθυνη Δήλωση ότι:



## Παράρτημα Ι

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.
- ο προμηθευτής διαθέτει το Δελτίο Δεδομένων Ασφαλείας (ΔΔΑ) του προϊόντος, το οποίο είναι επικαιροποιημένο και σύμφωνα με τον κανονισμό REACH (1907/2006/ΕΚ) και τον κανονισμό (ΕΕ) υπ' αριθμ. 2015/830, όπως ισχύουν, και θα το προσκομίσει στην Υπηρεσία, που διενεργεί το διαγωνισμό, εφόσον ζητηθεί στο στάδιο της αξιολόγησης των προσφορών ή/ και στο στάδιο της παραλαβής.
- η ταξινόμηση, επισήμανση και συσκευασία του προϊόντος είναι σύμφωνες με τον κανονισμό ΕΚ 1272/2008, όπως ισχύει.
- έχει κατατεθεί αίτηση καταχώρησης του προϊόντος στο Ενιαίο Μητρώο Χημικών Προϊόντων (ΕΜΧΠ), σύμφωνα με το άρθρο 45 του Κανονισμού CLP (Κανονισμός 1272/2008/ΕΚ), όπως ισχύει.

### 7. Σχετική Νομοθεσία

- 7.1. Νόμος 4254/2014 (ΦΕΚ 85/Β'/2014) Μέτρα στήριξης της Ελληνικής Οικονομίας στο πλαίσιο της εφαρμογής του ν. 4046/2012 και άλλες διατάξεις.
- 7.2. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 648/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 31ης Μαρτίου 2004 σχετικά με τα απορρυπαντικά, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- 7.3. ΚΥΑ 1233/91 και 172/92 (ΦΕΚ 277/Β/20-4-1992) «Κατάργηση της 1526/87 αποφάσεως του ΑΧΣ και καθιέρωση συστήματος καταχώρησης των απορρυπαντικών και των προϊόντων καθαρισμού», όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- 7.4. ΥΑ 381/2005 (ΦΕΚ 539/Β'/2.5.2006) «Ορισμός αρμόδιας Εθνικής Αρχής και για τον καθορισμό μέτρων ελέγχου, τελών και κυρώσεων για την εκτέλεση του Κανονισμού (ΕΚ) 648/2004 του Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα απορρυπαντικά».
- 7.5. Καν. ΕΚ 1272/2008, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2008 για την ταξινόμηση, την επισήμανση και τη συσκευασία των ουσιών και των μειγμάτων, την τροποποίηση και την κατάργηση των οδηγιών 67/548/ΕΟΚ και 1999/45/ΕΚ και την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1907/2006 (Ενοποιημένο κείμενο 19.04.2011)», όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- 7.6. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1907/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 2006 για την καταχώριση, την αξιολόγηση, την αδειοδότηση και τους περιορισμούς των χημικών προϊόντων (REACH).
- 7.7. Υ.Α. Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β'/31.7.2014) Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Δι.Ε.Π.Π.Υ.).
- 7.8. Ν. 4177/2013 «Κανόνες ρύθμισης της αγοράς προϊόντων και της παροχής υπηρεσιών και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 173).

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΠΑΝΕΣ

### 1. Εισαγωγή



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ Αλληλεγγύης ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ Φτώχειας



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους

## Παράρτημα Ι

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

## 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Οι βρεφικές πάνες πρέπει να συμμορφώνονται με την Οδηγία 2001/95/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

2.1.2. Οι βρεφικές πάνες πρέπει να παράγονται και να συσκευάζονται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Να συμμορφώνονται με τους κανόνες ΔΙΕΠΠΥ και τη σχετική ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία.

2.1.4. Η παραγωγή τους και η διάθεσή τους στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων. Οι βρεφικές πάνες πρέπει να παράγονται σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική.

2.1.5. Η ημερομηνία παραγωγής τους δεν θα πρέπει να είναι μεγαλύτερη των 12 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.

### 2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Οι υπό προμήθεια βρεφικές πάνες θα πρέπει να δίνονται σε μέγεθος: **No 5 ή 11-25kg ή 12-25kg ή 12-22kg.**

2.2.2. Οι βρεφικές πάνες πρέπει να έχουν απαλή υφή, να είναι απορροφητικές και να διαθέτουν αυτοκόλλητες ταινίες πολλαπλής χρήσης.

2.2.3. Οι βρεφικές πάνες πρέπει να έχουν ελαστικά πλαϊνά για προστασία από διαρροές.

2.2.4. Απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών.

### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Οι βρεφικές πάνες δεν πρέπει να ερεθίζουν το δέρμα.

2.3.2. Πρέπει να έχουν ουδέτερο pH για το δέρμα.

2.3.3. Πρέπει να είναι υποαλλεργικές.

## 3. Συσκευασία

3.1. Οι βρεφικές πάνες θα είναι συσκευασμένες σε ανακυκλώσιμους πλαστικούς και αδιαφανείς περιέκτες (προσυσκευασία).

3.2. Κάθε συσκευασία θα περιέχει **50 τεμάχια** (βρεφικές πάνες).

3.3. Οι συσκευασίες θα πρέπει να είναι καθαρές.

3.4. Κάθε συσκευασία θα είναι κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να είναι σκισμένη.

3.5. Οι συσκευασίες θα 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 68 των Κανόνων Δι.Ε.Π.Π.Υ.

##### 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

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

- Το όνομα, η καταχωρημένη εμπορική επωνυμία ή το καταχωρημένο εμπορικό σήμα και η ηλεκτρονική διεύθυνση του κατασκευαστή ή του εισαγωγέα ή του υπεύθυνου διάθεσης του προϊόντος.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο αριθμός τεμαχίων στη συσκευασία.
- Πληροφορίες χρήσης. Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξης.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ

Σε περίπτωση που επί της συσκευασίας υπάρχουν επισημάνσεις σχετικά με κλινικούς, δερματολογικούς και μικροβιολογικούς ελέγχους, οι ισχυρισμοί αυτοί πρέπει να είναι επιστημονικά τεκμηριωμένοι και τα σχετικά στοιχεία θα πρέπει να είναι διαθέσιμα, εφόσον ζητηθούν από την Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό.

##### 4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

#### 5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

##### 5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των



## Παράρτημα Ι

διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπώτου.

### 5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση της παραγράφου 2.1.5, τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.

### 6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με τις τεχνικές προσφορές Υπεύθυνη Δήλωση ότι:

- ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.

### 7. Σχετική Νομοθεσία

7.1. Οδηγία 2001/95/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 3ής Δεκεμβρίου 2001 για τη γενική ασφάλεια των προϊόντων.

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

7.3. Ν. 4177/2013 «Κανόνες ρύθμισης της αγοράς προϊόντων και της παροχής υπηρεσιών και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 173).

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΜΩΡΟΜΑΝΤΗΛΑ

### 1. Εισαγωγή

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

Τα μωρομάντηλα χαρακτηρίζονται ως καλλυντικά προϊόντα, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.

### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

#### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Τα μωρομάντηλα πρέπει να συμμορφώνονται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ.1223/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

2.1.2. Τα μωρομάντηλα πρέπει να παράγονται και να συσκευάζονται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Τα μωρομάντηλα πρέπει να συμμορφώνονται με τους κανόνες ΔΙΕΠΠΥ και τη σχετική ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία.



## Παράρτημα Ι

2.1.4. Η παραγωγή τους και η διάθεσή τους στην αγορά να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

2.1.5. Η παραγωγή τους πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.

2.1.6. Η ημερομηνία λήξης τους θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 6 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

### **2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**

2.2.1. Να είναι υγρά, απαλά και να έχουν ευχάριστο άρωμα.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

2.3.2. Πρέπει να είναι υποαλλεργικά.

2.3.3. Πρέπει να υπάρχουν περιορισμοί για ουσίες του Κεφαλαίου IV του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.

### **3. Συσκευασία**

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

3.2. Κάθε συσκευασία θα περιέχει 75 τεμάχια (μωρομάντηλα).

3.3. Κάθε συσκευασία θα είναι κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να είναι σκισμένη.

3.4. Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

### **4. Επισήμανσεις**

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 19 του Κανονισμού (ΕΕ) 1223/2009.

#### **4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

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

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του υπεύθυνου προσώπου.
- Ο αριθμός τεμαχίων στην συσκευασία.
- Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξης.
- Οι ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.
- Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του καλλυντικού προϊόντος.
- Ο κατάλογος των συστατικών του προϊόντος.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.
- Το Ταμείο χρηματοδότησης, δηλαδή το ΤΕΒΑ



## Παράρτημα Ι

Σε περίπτωση που επί της συσκευασίας υπάρχουν επισημάνσεις σχετικά με κλινικούς, δερματολογικούς και μικροβιολογικούς ελέγχους, οι ισχυρισμοί αυτοί πρέπει να είναι επιστημονικά τεκμηριωμένοι και τα σχετικά στοιχεία θα πρέπει να είναι διαθέσιμα, εφόσον ζητηθούν από την Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό.

### 4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

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

## 5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

### 5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να 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. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει τη συνδρομή των αρμοδίων Υπηρεσιών του Ελληνικού Οργανισμού Φαρμάκων (ΕΟΦ).

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

### 5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση της παραγράφου 2.1.6, 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



## Παράρτημα Ι

ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται μετά από επικοινωνία με το αρμόδιο εργαστήριο του ΕΟΦ. Το κόστος των εργαστηριακών ελέγχων και τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάσταση των δειγμάτων, ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

### 6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με τις τεχνικές προσφορές Υπεύθυνη Δήλωση ότι:

- έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.
- το υπό προμήθεια είδος συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Κανονισμού ΕΚ 1907/2006 - R.E.A.C.H. (Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals) της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- το προϊόν είναι καταχωρημένο στον Ευρωπαϊκό Φορέα (CPNP) ως καλλυντικό προϊόν και να αναφέρει τον αριθμό καταχώρησης του.

### 7. Σχετική Νομοθεσία

**7.1.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.1223/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 30ής Νοεμβρίου 2009 για τα καλλυντικά προϊόντα (αναδιατύπωση), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

**7.2.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1907/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 2006 για την καταχώριση, την αξιολόγηση, την αδειοδότηση και τους περιορισμούς των χημικών προϊόντων (REACH).

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

**7.4.** Ο Ν. 4177/2013 «Κανόνες ρύθμισης της αγοράς προϊόντων και της παροχής υπηρεσιών και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 173).

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

Λαμία 02/07/2019

Ο Συντάξας

Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ  
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ & ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ ΦΤΩΧΕΙΑΣ



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ  
ΔΗΜΟΣ ΛΑΜΙΕΩΝ**

**Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ &  
ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ**

Πληροφορίες: κος Φ. Πατρινός, Κ. Χαΐλης

Τηλ.: 2231351033

ΑΡΙΘ.ΜΕΛΕΤΗΣ : 4/2019

Κ.Α.: 15.6473.0016

15.6473.0017

**ΕΡΓΟ:** Προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής Υλικής Συνδρομής στα πλαίσια υλοποίησης της Πράξης «"ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019" Κ.Σ. ΠΕ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ» με Κωδικό ΟΠΣ 5029573 στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα ««Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής» του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ) 2014-2020»

**ΠΡΟΫΠ/ΣΜΟΣ**

**ΜΕΛΕΤΗΣ: 2.132.542,67 ΕΥΡΩ (με ΦΠΑ 13% & 24%)**

**ΧΡΗΣΗ: 2019**

**3. ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΣ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ**

**3.1 ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΣ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ (ΤΜΗΜΑ 1)**

ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ (€)	ΦΠΑ (€)	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΜΕ ΦΠΑ (€)
-------	-----------------	------------	--------------------	--------------------------------------	---------	--	---------	---------------------------------------



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ ΦΤΩΧΕΙΑΣ



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους

Παράρτημα Ι

ΜΟΣΧΑΡΙ ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ	ΚΙΛΟ	1000 gr ±10%	28.000	6,50	13%	182.000,00	23.660,00	205.660,00
ΧΟΙΡΙΝΟ ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ	ΚΙΛΟ	1000 gr ±10%	28.000	5,00	13%	140.000,00	18.200,00	158.200,00
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟ	ΚΙΛΟ	2000 gr ±10%	25.000	5,50	13%	137.500,00	17.875,00	155.375,00
ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΚΙΛΟ	400 gr ±10%	45.000	3,00	13%	135.000,00	17.550,00	152.550,00
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΛΙΤΡΟ	1000 ml	82.762	5,00	13%	413.810,00	53.795,30	467.605,30
ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΚΙΛΟ	500 gr	30.000	0,60	13%	18.000,00	2.340,00	20.340,00
ΡΥΖΙ	ΚΙΛΟ	500 gr±10%	25.000	1,00	13%	25.000,00	3.250,00	28.250,00
ΜΕΛΙ	ΚΙΛΟ	1000 gr	25.000	6,50	13%	162.500,00	21.125,00	183.625,00
ΦΑΚΕΣ	ΚΙΛΟ	500 gr ±10%	30.000	1,00	13%	30.000,00	3.900,00	33.900,00
ΦΑΣΟΛΙΑ	ΚΙΛΟ	500 gr ±10%	30.000	1,60	13%	48.000,00	6.240,00	54.240,00
ΤΡΑΧΑΝΑΣ	ΚΙΛΟ	500 gr ±10%	20.000	2,00	13%	40.000,00	5.200,00	45.200,00
ΑΛΕΥΡΙ	ΚΙΛΟ	1000 gr	30.000	0,60	13%	18.000,00	2.340,00	20.340,00
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ	ΛΙΤΡΟ	400 ml ή gr ±5%	30.000	0,70	13%	21.000,00	2.730,00	23.730,00
ΑΛΑΤΙ	ΚΙΛΟ	1000 gr ±5%	20.000	0,60	13%	12.000,00	1.560,00	13.560,00
ΖΑΧΑΡΗ	ΚΙΛΟ	1000 gr ±5%	30.000	0,75	13%	22.500,00	2.925,00	25.425,00



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΥΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ ΦΤΩΧΕΙΑΣ



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους

## Παράρτημα Ι

ΗΛΙΕΛΑΙΟ	ΛΙΤΡΟ	2000 ml	18.000	2,80	13%	50.400,00	6.552,00	56.952,00
ΠΕΛΤΕΣ ΤΟΜΑΤΑΣ	ΚΙΛΟ	400 gr ±10%	22.000	0,70	13%	15.400,00	2.002,00	17.402,00
ΡΕΒΙΘΙΑ	ΚΙΛΟ	500 gr ±10%	18.000	1,45	13%	26.100,00	3.393,00	29.493,00
ΜΗΛΑ	ΚΙΛΟ	2000 gr ±10%	14.000	2,40	13%	33.600,00	4.368,00	37.968,00
ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΙΛΟ	5000 gr	14.000	3,50	13%	49.000,00	6.370,00	55.370,00
ΚΡΕΜΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ	ΚΙΛΟ	300 gr ±10%	900	4,50	13%	4.050,00	526,50	4.576,50
ΚΡΕΜΑ ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ	ΚΙΛΟ	300 gr ±10%	900	4,50	13%	4.050,00	526,50	4.576,50
ΒΡΕΦΙΚΟ ΓΑΛΑ - 2 <sup>ης</sup> Βρεφικής Ηλικίας	ΚΙΛΟ	800 gr ±10%	900	16,50	13%	14.850,00	1.930,50	16.780,50
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	ΛΙΤΡΟ	1000 ml ±10%	20.000	1,10	24%	22.000,00	5.280,00	27.280,00
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ</b>						<b>1.624.760,00</b>	<b>213.638,80</b>	<b>1.838.398,80</b>

**3.2ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΣ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΙΔΗ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ (ΤΜΗΜΑ 2)**

ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΣΥΝΟΛΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΤΙΜΗ/ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ (€)	ΦΠΑ (€)	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΜΕ ΦΠΑ (€)
ΟΔΟΝΤΟΚΡΕΜΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	100 ml	18.000	1,20	24%	21.600,00	5.184,00	26.784,00



Παράρτημα Ι

ΟΔΟΝΤΟΒΟΥΡΤΣΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	ΜΕΤΡΙΑ	18.000	1,80	24%	32.400,00	7.776,00	40.176,00
ΣΑΜΠΟΥΑΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ	400ml	18.000	1,75	24%	31.500,00	7.560,00	39.060,00
ΥΓΡΟΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ	ΤΕΜΑΧΙΟ	1L	14.000	1,25	24%	17.500,00	4.200,00	21.700,00
ΥΓΡΟ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟ ΠΙΑΤΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ	400 ml ±10%	14.000	0,90	24%	12.600,00	3.024,00	15.624,00
ΣΚΟΝΗ ΓΙΑ ΠΛΥΣΙΜΟ ΡΟΥΧΩΝ	ΤΕΜΑΧΙΟ	50 μεζούρες πλύσης	17.600	6,00	24%	105.600,00	25.344,00	130.944,00
ΠΑΝΕΣ Νο 5 ή 11-25kg ή 12-25kg ή 12-22kg	ΤΕΜΑΧΙΟ	50 ΤΕΜΑΧΙΩΝ	1.200	12,00	24%	14.400,00	3.456,00	17.856,00
ΜΩΡΟΜΑΝΤΗΛΑ	ΤΕΜΑΧΙΟ	75 ΤΕΜΑΧΙΩΝ	1.152	1,40	24%	1.612,80	387,07	1.999,87
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ</b>						<b>237.212,80</b>	<b>56.931,07</b>	<b>294.143,87</b>



Παράρτημα Ι



Ο Συντάξας

**ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ**  
**Λαμία 02/07/2019**  
Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ & ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ ΦΤΩΧΕΙΑΣ



ΕΘΝΙΚΟ  
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ  
ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ  
ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ  
ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ  
ΔΗΜΟΣ ΛΑΜΙΕΩΝ  
Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ  
& ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ

**ΕΡΓΟ:** Προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής Υλικής Συνδρομής στα πλαίσια υλοποίησης της Πράξης «"ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019" Κ.Σ. ΠΕ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ» με Κωδικό ΟΠΣ 5029573 στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα ««Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής» του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ) 2014-2020»

Πληροφορίες: κος Φ. Πατρινός,  
κοςΚ. Χαΐλης

**ΠΡΟΫΠ/ΣΜΟΣ**

**ΜΕΛΕΤΗΣ: 2.132.542,67 ΕΥΡΩ (με ΦΠΑ 13% & 24%)**

Τηλ.: 2231351033

ΑΡΙΘ.ΜΕΛΕΤΗΣ : 5/2019

**ΧΡΗΣΗ: 2019**

Κ.Α.: 15.6473.0016

15.6473.0017

#### 4. ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

##### Άρθρο 1ο - ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΣΥΓΓΡΑΦΗΣ

Η παρούσα συγγραφή αφορά στην προμήθεια τροφίμων και ειδών Βασικής Υλικής Συνδρομής στα πλαίσια υλοποίησης της Πράξης «"ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019" Κ.Σ. ΠΕ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ» με Κωδικό ΟΠΣ 5029573 στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα ««Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής» του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ) 2014-2020», για τις ανάγκες της Κοινωνικής Σύμπραξης ΠΕ Φθιώτιδας με Επικεφαλής Εταίρο/Δικαιούχο τον Δήμο Λαμιέων, συνολικού προϋπολογισμού 2.132.542,67ΕΥΡΩ (με ΦΠΑ 13% & 24%).

Προμηθευτής εφεξής θα ονομάζεται ο μειοδότης που θα αναδειχθεί ύστερα από την διαδικασία του Ηλεκτρονικού Ανοικτού Διεθνούς Μειοδοτικού Διαγωνισμού για την εκτέλεση της προμήθειας.

Η παράδοση των ειδών θα είναι τμηματική σύμφωνα με τις ανάγκες της Κοινωνικής Σύμπραξης ΠΕ Φθιώτιδας, η οποία δεν υποχρεούται σε καμία περίπτωση να απορροφήσει το σύνολο των ποσοτήτων που αναγράφονται σε κάθε είδος στον ενδεικτικό προϋπολογισμό. Εφόσον, όμως, κριθεί σκόπιμη η προμήθεια του συνόλου των ποσοτήτων, ο προμηθευτής στον οποίο έγινε η κατακύρωση υποχρεούται να ανταποκριθεί.



## Άρθρο 2ο - ΙΣΧΥΟΥΣΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Η ανάθεση και εκτέλεση της σύμβασης διέπεται από την κείμενη νομοθεσία και τις κατ' εξουσιοδότηση αυτής εκδοθείσες κανονιστικές πράξεις, όπως ισχύουν και ιδίως:

- του ν. 4412/2016 (Α' 147) "Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)", όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
- του ν. 4497/2017 (ΦΕΚ Α' 171/13.11.2017) «Άσκηση υπαίθριων εμπορικών δραστηριοτήτων, εκσυγχρονισμός της επιμελητηριακής νομοθεσίας και άλλες διατάξεις» - Τροποποιήσεις σε δημόσιες συμβάσεις» και ιδίως του άρθρου 107 αυτού.
- του ν. 4314/2014 (Α' 265) , "Α) Για τη διαχείριση, τον έλεγχο και την εφαρμογή αναπτυξιακών παρεμβάσεων για την προγραμματική περίοδο 2014–2020, Β) Ενσωμάτωση της Οδηγίας 2012/17 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 13ης Ιουνίου 2012 (ΕΕ L 156/16.6.2012) στο ελληνικό δίκαιο, τροποποίηση του ν. 3419/2005 (Α' 297) και άλλες διατάξεις" και του ν. 3614/2007 (Α' 267) «Διαχείριση, έλεγχος και εφαρμογή αναπτυξιακών παρεμβάσεων για την προγραμματική περίοδο 2007 -2013»,
- του ν. 4270/2014 (Α' 143) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει,
- του ν. 4250/2014 (Α' 74) «Διοικητικές Απλουστεύσεις - Καταργήσεις, Συγχωνεύσεις Νομικών Προσώπων και Υπηρεσιών του Δημοσίου Τομέα-Τροποποίηση Διατάξεων του π.δ. 318/1992 (Α' 161) και λοιπές ρυθμίσεις» και ειδικότερα τις διατάξεις του άρθρου 1, όπως ισχύει.
- της παρ. Ζ του Ν. 4152/2013 (Α' 107) «Προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας στην Οδηγία 2011/7 της 16.2.2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές»,
- του ν. 4129/2013 (Α' 52) «Κύρωση του Κώδικα Νόμων για το Ελεγκτικό Συνέδριο»
- του ν. 4013/2011 (Α' 204) «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων...»,
- του ν. 3861/2010 (Α' 112) «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο "Πρόγραμμα Διαύγεια" και άλλες διατάξεις",
- του άρθρου 5 της απόφασης με αριθμ. 11389/1993 (Β' 185) του Υπουργού Εσωτερικών
- του ν. 3548/2007 (Α' 68) «Καταχώριση δημοσιεύσεων των φορέων του Δημοσίου στο νομαρχιακό και τοπικό Τύπο και άλλες διατάξεις»,
- του ν. 2859/2000 (Α' 248) «Κύρωση Κώδικα Φόρου Προστιθέμενης Αξίας»,



- του ν.2690/1999 (Α' 45) "Κύρωση του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και άλλες διατάξεις" και ιδίως των άρθρων 7 και 13 έως 15,
- του ν. 2121/1993 (Α' 25) "Πνευματική Ιδιοκτησία, Συγγενικά Δικαιώματα και Πολιτιστικά Θέματα",
- του π.δ 28/2015 (Α' 34) "Κωδικοποίηση διατάξεων για την πρόσβαση σε δημόσια έγγραφα και στοιχεία",
- του π.δ. 80/2016 (Α' 145) "Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες"
- του π.δ. 39/2017 (ΦΕΚ Α' 64/4.5.2017)
- της με αρ. 57654 (Β' 1781/23.5.2017) Απόφασης του Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης «Ρύθμιση ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και διαχείρισης του Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ) του Υπουργείου Οικονομίας και Ανάπτυξης»
- της με αρ. 56902/215 (Β' 1924/2.6.2017) Απόφασης του Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης «Τεχνικές λεπτομέρειες και διαδικασίες λειτουργίας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (Ε.Σ.Η.ΔΗ.Σ.)»
- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 223/2014 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 11ης Μαρτίου 2014 για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους, όπως ισχύει, ως και ο συμπληρωματικός και οι εφαρμοστικοί αυτού.
- Η Εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) C(2014) 9803 final της 15ης Δεκεμβρίου 2014 σχετικά με την έγκριση του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και/ή Βασικής Υλικής Συνδρομής για στήριξη από το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους για την Ελλάδα.
- 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.
- Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων
- Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης.
- 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.
- 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.
- 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.



- 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.
- 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.
- Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 1308/2013 Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης αγορών γεωργικών προϊόντων.
- Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 1086/2011 της Επιτροπής της 27ης Οκτωβρίου 2011 για την τροποποίηση των Καν. 2160/2003 & 20173/2005.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 βόειο κρέας, καθώς και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 820/97 του Συμβουλίου.
- 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»).
- 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.
- 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.



- Υ.Α. Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β`/31.7.2014) Κανόνες Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Δι.Ε.Π.Π.Υ.).
- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 29/2012 της Επιτροπής της 13 Ιανουαρίου του 2012 για τα πρότυπα εμπορίας ελαιολάδου, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 1991 σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- 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.
- ΚΥΑ οικ.12684/92 (ΦΕΚ 3181/Β`/27.11.2014), Απλούστευση της αδειοδότησης για την άσκηση οικονομικής δραστηριότητας – Κατάργηση άδειας λειτουργίας μεταποιητικών δραστηριοτήτων
- 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.
- 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.
- Ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).
- 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).
- 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).
- Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Μέρος Α' και Β'.
- 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.
- Ο Καν. (ΕΚ) 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων στα τρόφιμα.
- 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.
- των σε εκτέλεση των ανωτέρω νόμων εκδοθεισών κανονιστικών πράξεων, των λοιπών διατάξεων που αναφέρονται ρητά ή απορρέουν από τα οριζόμενα στα συμβατικά τεύχη της παρούσας, καθώς και του συνόλου των διατάξεων του ασφαλιστικού, εργατικού, κοινωνικού, περιβαλλοντικού και φορολογικού δικαίου



που διέπει την ανάθεση και εκτέλεση της παρούσας σύμβασης, έστω και αν δεν αναφέρονται ρητά παραπάνω.

### **Άρθρο 3ο - ΣΥΜΒΑΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

Τα συμβατικά στοιχεία εκτέλεσης της προμήθειας κατά σειρά ισχύος είναι:

- α) Η Διακήρυξη του διαγωνισμού με τα παραρτήματά της που αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα αυτής.
- β) Οι Τεχνικές προδιαγραφές και η Γενική - Ειδική Συγγραφή Υποχρεώσεων της παρούσας Μελέτης
- γ) Ο ενδεικτικός προϋπολογισμός
- δ) Η προσφορά του προμηθευτή

### **Άρθρο 4ο- ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ - ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑ ΤΙΜΩΝ**

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβάλλουν οικονομική προσφορά για ένα ή περισσότερα τμήματα, γιατί συνολική όμως προκηρυχθείσα ποσότητα κάθε τμήματος. Απόρριψη ενός ή περισσότερων ειδών ενός τμήματος επιφέρει αυτόματα την απόρριψη της προσφοράς ολόκληρου του τμήματος.

Το κριτήριο κατακύρωσης θα είναι η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, αποκλειστικά βάσει της τιμής (χαμηλότερη τιμή), για το σύνολο του προϋπολογισμού της κάθε τμήματος, σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 4412/2016, όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν. Η προσφερόμενη τιμή στα επιμέρους είδη δεν γίνεται να υπερβαίνει την ενδεικτική τιμή, όπως δεν μπορεί και η προσφερόμενη τιμή για το σύνολο κάθε τμήματος να υπερβαίνει την συνολική ενδεικτική τιμή του αντίστοιχου τμήματος, η οποία προκύπτει από τον ενδεικτικό προϋπολογισμό της μελέτης. Οι προσφερόμενες τιμές θα είναι σταθερές και αμετάβλητες καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης και δεν επιτρέπεται αυξηθούν για οποιονδήποτε λόγο και αιτία. Σε κάθε προσφερόμενη τιμή περιλαμβάνεται το κόστος της προμήθειας, το κόστος φορτοεκφόρτωσης των ειδών, η μεταφορά και η παράδοσή τους στους χώρους που θα υποδείξει ο Επικεφαλής Εταίρος/Δικαιούχος καθώς και όλες οι νόμιμες κρατήσεις.

### **Άρθρο 5ο – ΠΛΗΡΩΜΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ**

Η ανωτέρω προμήθεια χρηματοδοτείται από το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (TEBA) μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας για τους Απόρους (TEBA/FEAD).

Η πληρωμή του αναδόχου θα γίνεται τμηματικά με χρηματικά εντάλματα πληρωμής που θα εκδίδονται μετά την παραλαβή των ειδών κι εφόσον η Επιτροπή Παραλαβής δεν διαπιστώσει κανένα πρόβλημα ως προς την ποσότητα και ποιότητα αυτών και υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο παραλαβής.

Η καταβολή της αμοιβής του αναδόχου θα γίνει με την προσκόμιση των παραστατικών που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις νόμων καθώς και κάθε άλλου δικαιολογητικού που τυχόν ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο για την πληρωμή του αναδόχου εφόσον έχει εκταμειωθεί η ανάλογη χρηματοδότηση από το Υπουργείο Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης & Κοινωνικής Αλληλεγγύης.



### Άρθρο 6ο – ΣΥΜΒΑΣΗ – ΕΚΠΤΩΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ

Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ, στον οποίο κατακυρώθηκε η προμήθεια, υποχρεούται να προσέλθει σε προθεσμία που δεν μπορεί να υπερβαίνει τις είκοσι (20) ημέρες από την ημερομηνία ανακοίνωσης της κατακύρωσης για να υπογράψει τη σύμβαση. Εάν δεν προσέλθει εντός της ανωτέρω τασσόμενης προθεσμίας, κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από την κατακύρωση που έγινε στο όνομά του και από κάθε δικαίωμα που απορρέει από αυτήν, με απόφαση του Δημοτικού Συμβουλίου ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου.

Με την ίδια διαδικασία ο προμηθευτής κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από τη σύμβαση και από κάθε δικαίωμά του που απορρέει από αυτήν, εφόσον δεν φόρτωσε, παρέδωσε ή αντικατέστησε τα προμηθευόμενα είδη, μέσα στον συμβατικό χρόνο ή στο χρόνο παράτασης που του δόθηκε σύμφωνα με όσα προβλέπονται.

Σε περίπτωση που ο προμηθευτής κηρυχθεί έκπτωτος, σε οποιαδήποτε φάση εκτέλεσης της συμβάσεως, ο φορέας της προμήθειας μπορεί να προχωρήσει σε ανάθεση της προμήθειας στον επόμενο κατά σειρά προμηθευτή του ΠΙΝΑΚΑ ΚΑΤΑΤΑΞΗΣ που θα αναδείξει ο διαγωνισμός, ή στον μεθεπόμενο αν δεν αποδεχθεί ο επόμενος, καθώς και να επιβάλει στον προμηθευτή με απόφαση του Δημοτικού Συμβουλίου τις κυρώσεις.

Ο προμηθευτής στον οποίο θα γίνει η κατακύρωση της προμήθειας, υποχρεούται να καταθέσει προ ή κατά την υπογραφή της σύμβασης εγγύηση καλής εκτέλεσης για ποσό ίσο με το πέντε τοις εκατό (5%) της συνολικής συμβατικής αξίας χωρίς τον Φ.Π.Α. (Άρθρο 72 ν. 4412/2016).

### Άρθρο 7ο - ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΩΝ ΕΙΔΩΝ

Η παραλαβή των ειδών θα γίνεται από Επιτροπές Παραλαβής, οι οποίες θα συγκροτηθούν με απόφαση του Επικεφαλής εταίρου – Δήμου Λαμιέων και των λοιπών έξι Δήμων της Π.Ε. Φθιώτιδας.

Οι Επιτροπές Παραλαβής θα ελέγχουν το σύνολο των παραδοθεισών ποσοτήτων ως προς τα κάτωθι:

- Τις συνθήκες μεταφοράς των προς παραλαβή προϊόντων ως προς την τήρηση θερμοκρασίας (για τα νωπά προϊόντα) και συνθηκών υγιεινής
- Τα γενικά και μακροσκοπικά τεχνικά χαρακτηριστικά των ειδών
- Την συσκευασία και τις απαιτήσεις επισήμανσης των ειδών

Η Επιτροπή Παραλαβής δύναται εφόσον κρίνεται απαραίτητο να ζητήσει τη συνδρομή κτηνιάτρου δημόσιας υπηρεσίας κατά την πραγματοποίηση των ελέγχων. Εφόσον από τα μέλη των Επιτροπών κριθεί ότι η ποιότητα των ειδών δεν ανταποκρίνεται στους όρους της σύμβασης και δεν πληροί τις προβλεπόμενες προδιαγραφές της μελέτης και της κείμενης νομοθεσίας, ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει με δικές του δαπάνες το προμηθευόμενο είδος με νέο είδος που να τις πληροί, με στόχο τη διανομή τους στην επόμενη διανομή που θα πραγματοποιηθεί. Το ίδιο ισχύει σε περίπτωση ελαττωμάτων ή ελλείψεων στις συσκευασίες των ειδών. Εάν κατά την παραλαβή διαπιστωθεί απόκλιση από



τις συμβατικές τεχνικές προδιαγραφές, οι Επιτροπές παραλαβής μπορεί να προτείνουν την καθ' ολοκληρίαν απόρριψη των προμηθευόμενων ειδών.

Οι Επιτροπές Παραλαβής των λοιπών Εταίρων Δήμων (Αμφίκλειας – Ελάτειας, Δομοκού, Λοκρών, Μακρακώμης, Μώλου – Αγ. Κων/νου, Στυλίδας), θα συντάσσουν Προσωρινά Πρωτόκολλα Παραλαβής και στη συνέχεια θα συντάσσεται Οριστικό Πρωτόκολλο Παραλαβής από την Επιτροπή της Αναθέτουσας Αρχής.

Για την παραλαβή των ειδών εφαρμόζονται οι διατάξεις των άρθρων 208, 209 & 213 του Ν. 4412 (ΦΕΚ 147<sup>Α</sup>/ 08-08-2016).

### Άρθρο 8ο - ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

#### Εγγύηση συμμετοχής:

Κάθε προσφορά θα συνοδεύεται, επί ποινή αποκλεισμού, από εγγύηση συμμετοχής για ποσό που θα καλύπτει ποσοστό δύο τοις εκατό (2%) του συνολικού προϋπολογισμού της μελέτης χωρίς ΦΠΑ.

Η εγγύηση συμμετοχής έχει διάρκεια ισχύος τουλάχιστον τριάντα (30) ημέρες μετά την λήξη του χρόνου ισχύος της προσφοράς. Η αναθέτουσα αρχή μπορεί πριν τη λήξη της προσφοράς να ζητά από τον προσφέροντα να παρατείνει τη διάρκεια ισχύος της προσφοράς και της εγγύησης συμμετοχής.

Η εγγύηση συμμετοχής επιστρέφεται στον ανάδοχο με την προσκόμιση της εγγύησης καλής εκτέλεσης (το άρθρο 72 του Ν.4412/2016).

Η εγγύηση συμμετοχής επιστρέφεται στους λοιπούς προσφέροντες μετά:

- α) την άπρακτη πάροδο της προθεσμίας άσκησης ενδικοφανούς προσφυγής ή την έκδοση απόφασης επί ασκηθείσας προσφυγής κατά της απόφασης κατακύρωσης
- β) την άπρακτη πάροδο της προθεσμίας άσκησης ένδικων βοηθημάτων προσωρινής δικαστικής Προστασίας ή την έκδοση απόφασης επ' αυτών και
- γ) την ολοκλήρωση του προσυμβατικού ελέγχου από τη Διαχειριστική Αρχή του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής του ΤΕΒΑ.

Η εγγυητική επιστολή συμμετοχής υποβάλλεται από τον προσφέροντα ηλεκτρονικά σε μορφή αρχείου pdf και προσκομίζεται απ' αυτόν στην αρμόδια υπηρεσία διεξαγωγής του Διαγωνισμού σε έντυπη μορφή (πρωτότυπο) εντός τριών (3) εργασίμων ημερών από την ηλεκτρονική υποβολή.

**Εγγύηση καλής εκτέλεσης:** Για την καλή εκτέλεση των όρων της Σύμβασης οι προμηθευτές είναι υποχρεωμένοι να καταθέτουν Εγγυητική Επιστολή που να καλύπτει το 5% της συνολικής αξίας των ειδών χωρίς Φ.Π.Α.

Επισημαίνεται ότι ο χρόνος ισχύος της Εγγυητικής Επιστολής Καλής Εκτέλεσης της προς υπογραφή Σύμβασης θα πρέπει να είναι ίσος κατ' ελάχιστον με το συμβατικό χρόνοεκτέλεσης της σύμβασης προσαυξημένο κατά εξήντα (60) ημέρες.

### Άρθρο 9ο – ΤΟΠΟΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΩΝ

Μετά τη **διασύνδεση του ΤΕΒΑ με το Κοινωνικό Εισόδημα Αλληλεγγύης (Κ.Ε.Α.) ωφελούμενοι /δικαιούχοι** του Προγράμματος είναι όσοι έχουν επιλέξει στην ηλεκτρονική πλατφόρμα να λαμβάνουν βοήθεια και από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Επιστημονικής και



Βασικής Υλικής Συνδρομής, κάτι που συνεπάγεται την μεταβλητότητα του αριθμού των ωφελουμένων ανά μήνα.

Τα είδη θα παραδίδονται συσκευασμένα σε ατομικές συσκευασίες (σακούλες - ατομικά πακέτα) ανά ωφελούμενη μονάδα (οικογένεια), με φροντίδα, παρουσία και έξοδα του προμηθευτή σε συγκεκριμένες ημερομηνίες και ώρες στα σημεία Διανομής των Δήμων της Κοινωνικής Σύμπραξης Π.Ε. Φθιώτιδας.

Το τελικό Πρόγραμμα διανομής θα συμφωνείται μεταξύ της Αναθέτουσας Αρχής και του Προμηθευτή, τουλάχιστον 20 ημέρες πριν τις διανομές. Κατά τον χρονοπρογραμματισμό των διανομών, θα λαμβάνεται υπόψη από την Αναθέτουσα Αρχή, το μέσο βάρος των διανεμόμενων ειδών ανά ωφελούμενο καθώς και η εποχικότητα και οι προδιαγραφές συντήρησης (ανάλογα με τη φύση κάθε προϊόντος -φρέσκα τρόφιμα- κρέας κ.λπ.).

Οι ημερομηνίες παραδόσεων θα τηρούνται αυστηρά, ώστε την ίδια ημέρα της παράδοσης (τουλάχιστον για τα ευπαθή προϊόντα), να έχει προγραμματισθεί η διανομή των αντίστοιχων ειδών στους ωφελούμενους του ΤΕΒΑ της Κοινωνικής Σύμπραξης Π.Ε. Φθιώτιδας.

Το σύνολο της ποσότητας των ειδών που θα παραγγέλλεται κάθε φορά από τον επικεφαλής εταίρο - Δήμο Λαμιέων, ανάλογα με τις προκύπτουσες ανάγκες, θα παραδίδεται, εντός είκοσι (20) ημερών από την παραγγελία (τηλεφωνικά ή μέσω τηλεομοιοτυπίας), **στα σημεία διανομής που ορίζονται στη συνέχεια στη Μελέτη**, όπου θα γίνεται καταμέτρηση της ποσότητας και ποιοτικός έλεγχος των ειδών από τις κατά τόπου αρμόδιες Επιτροπές Παραλαβής. Η καταμέτρηση και ο ποιοτικός έλεγχος των ειδών, δύναται να πραγματοποιείται και στην έδρα του προμηθευτή, πριν ο προμηθευτής προβεί στην ετοιμασία των ατομικών συσκευασιών (σακούλες), δηλαδή δύναται να γίνει η καταμέτρηση και ο ποιοτικός έλεγχος συγκεντρωτικά σε κιβώτια / παλέτες.

Σε περίπτωση μη προμήθειας του συνόλου της αναγραφόμενης στη σύμβαση ποσότητας (η οποία είναι το σύνολο των εκτιμώμενων ως μέγιστων απαραίτητων ποσοτήτων), εφόσον, βάσει των αναγκών, κρίνεται ότι δεν είναι απαραίτητη η λήψη όλης της εκτιμώμενης ως μέγιστης απαραίτητης ποσότητας, ο προμηθευτής δεν δικαιούται να αξιώσει αποζημίωση για το λόγο αυτό από την Κοινωνική Σύμπραξη.

1) Ο Προμηθευτής έχει την υποχρέωση:

- Να τυποποιήσει με δικό του κόστος τα πακέτα-σακούλες των ωφελούμενων μονάδων (οικογενειών), οι οποίες θα περιέχουν τις κατάλληλες ποσότητες ανά ωφελούμενο. Οι δικαιούμενες ποσότητες ανά ωφελούμενο θα παραδίδονται στον ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ από τον Δήμο Λαμιέων τουλάχιστον 20 ημερολογιακές ημέρες πριν τις διανομές ώστε να προβαίνει στη συσκευασία των προς διανομή προϊόντων σε ατομικές συσκευασίες.
- Να τα μεταφέρει με τα κατάλληλα οχήματα στα σημεία διανομής του επικεφαλής εταίρου και των εταίρων Δήμων. Η μεταφορά και παράδοση των ειδών θα γίνεται με δαπάνες του προμηθευτή και με δικά του ή μισθωμένα από αυτόν κατάλληλα μέσα μεταφοράς (φορτηγά) και μέσα μεταφοράς υπό ψύξη (φορτηγά ψυγεία) 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 και ειδικότερα τα φορτηγά ψυγεία να διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και η καταγραφή της θερμοκρασίας θα γίνεται αυτόματα σε αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

- Να τα εκφορτώσει και να τα τοποθετήσει εντός των χώρων των σημείων διανομής
- Να τα παραδώσει με δικό του κόστος ταξινομημένα ανα κατηγορία δέματος εντός των χώρων των σημείων διανομής στις ωφελούμενες μονάδες (οικογένειες), διαθέτοντας το απαιτούμενο προσωπικό και την υλικοτεχνική υποδομή, ακολουθώντας τις υποδείξεις της υπηρεσίας του Δήμου (Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ & ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ).
- Να παρέχει με δικό του κόστος κατ' ελάχιστο: α. έξι(6) άτομα προσωπικό στο σημείο διανομής του Δήμου Λαμιέων, β. τέσσερα (4) άτομα προσωπικό στα σημεία διανομής των Δήμων: Λοκρών, Μακρακώμης, Μώλου-Αγίου Κων/νου, Στυλίδας και γ. τρία (3) άτομα προσωπικό στα σημεία διανομής των Δήμων: Αμφίκλειας-Ελάτειας, Δομοκού και καθόλη τη διάρκεια της ημερήσιας διανομής, το οποίο θα πραγματοποιεί τη διανομή των ειδών στους ωφελούμενους, υπό την επίβλεψη και εποπτεία των αρμόδιων υπηρεσιών των Δήμων.
- Να παρέχει με δικό του κόστος τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς (φορτηγά), τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη (φορτηγά ψυγεία), τον κατάλληλο εξοπλισμό (ψυγεία), στα οποία θα διατηρούνται τα προϊόντα καθόλη τη διάρκεια της ημερήσιας διανομής (τουλάχιστον 10 ώρες ημερησίως) καθώς και τα κατάλληλα μέσα (Η/Υ και εκτυπωτή, σακούλες, τρόλει-καρότσια μεταφοράς) ώστε να διανέμονται με σωστό και ασφαλή τρόπο στους ωφελούμενους. Τα μεταφορικά μέσα και ο εξοπλισμός που θα παρέχει ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ στα σημεία διανομής και για όλη τη διάρκεια της ημερήσιας διανομής θα πρέπει να τηρούν όλες τις προδιαγραφές και τις διατάξεις περί μεταφοράς και συντήρησης τροφίμων (ξηρό φορτίο και νωπά είδη).
- Να φορτώσει, μεταφέρει, εκφορτώσει και φυλάξει όλα τα πακέτα - σακούλες που δεν παρέλαβαν οι ωφελούμενοι από τα σημεία διανομής προς κατάλληλη αποθήκη ιδιοκτησίας του ή μισθωμένης, η οποία θα βρίσκεται στην περιοχή της διοικητικής εμβέλειας των Δήμων της Κοινωνικής Σύμπραξης και θα ανταποκρίνεται πλήρως στις συνθήκες αποθήκευσης σύμφωνα πάντα με τις «Τεχνικές προδιαγραφές του κάθε είδους» για τις ανάγκες της Πράξης «"ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019" Κ.Σ. ΠΕ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ», προκειμένου να διανεμηθούν στις ωφελούμενες μονάδες (οικογένειες) στην επόμενη διανομή, όποτε αυτή προγραμματιστεί από την Αναθέτουσα Αρχή. Παράλληλα όλα τα είδη που έχουν μικρή διάρκεια ζωής (Μοσχάρι, Χοιρινό, Κοτόπουλο, Μήλα, Πατάτες) και θα μείνουν αδιάθετα λόγω μη προσέλευσης όλων των ωφελούμενων μονάδων



(οικογενειών) κατά τη διάρκεια της διανομής, θα φορτωθούν, μεταφερθούν και εκφορτωθούν από τον Προμηθευτή, κατόπιν των οδηγιών από τον επικεφαλής εταίρο της Σύμπραξης (Δήμο Λαμιέων), σε επιλέξιμες δομές συσσιτίων.

- 2) Η πιστοποίηση – ταυτοποίηση των ωφελούμενων θα γίνεται από το προσωπικό των εταίρων Δήμων για τους ωφελούμενους τους και όχι από τον Ανάδοχο. Δηλαδή ο Ανάδοχος έχει την υποχρέωση να συμβάλει-βοηθήσει με τοπροσωπικό του στη διανομή των προϊόντων στους ωφελούμενους μετά από πιστοποίηση-ταυτοποίηση των ωφελούμενων από προσωπικό των εταίρων Δήμων.
- 3) Ο αριθμός των διανομών του συνόλου των υπό προμήθεια ειδών/προϊόντων εκτιμώνται σε πέντε (5) ανά σημείο διανομής. Ο Δήμος Λαμιέων δύναται να αυξήσει ή να μειώσει τον αριθμό των διανομών ανά σημείο διανομής ανάλογα με τις προκύπτουσες πραγματικές. ανάγκες του προγράμματος.
- 4) Η διάρκεια των διανομών εκτιμάται σε μία (1) εργάσιμη ημέρα ανά σημείο διανομής και ανά διανομή πλην του Δήμου Λαμιέων όπου εκτιμάται σε πέντε(5) εργάσιμες ημέρες ανά διανομή.Ο Δήμος Λαμιέων δύναται να αυξήσει ή να μειώσει τον αριθμό των ημερών των διανομών ανά σημείο διανομής ανάλογα με τις προκύπτουσες πραγματικές. ανάγκες του προγράμματος.
- 5) Ο ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ πρέπει να διαθέτει την επιχειρησιακή ικανότητα να μεταφέρει και διανείμει εντός είκοσι (20) ημερών κατόπιν εντολής του Δήμου Λαμιέων συντονισμένα και ταυτόχρονα κατά ανώτατο σε τρία (3) από τα κατωτέρω σημεία διανομής (πλην του Δήμου Λαμιέων) τις παραγγελθείσες κάθε φορά ποσότητες ανά σημείο διανομής.

Επισημαίνεται ότι η παροχή υπηρεσιών υποστήριξης της διαδικασίας διανομής στους ωφελούμενους και μεταφοράς απαιτείται να παρέχονται χωρίς πρόσθετο οικονομικό αντάλλαγμα.

<b>ΣΗΜΕΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΑΝΑ ΕΤΑΙΡΟ ΔΗΜΟ ΤΗΣ Κ.Σ. Π.Ε. ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ</b>		
<b>Α/Α</b>	<b>ΕΤΑΙΡΟΣ ΔΗΜΟΣ</b>	<b>ΣΗΜΕΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ</b>
<b>1</b>	<b>ΔΗΜΟΣ ΛΑΜΙΕΩΝ</b> 1 ΣΗΜΕΙΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ	ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΑΘΛΗΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ - ΧΑΛΚΙΟΠΟΥΛΕΙΟ ΛΑΜΙΑΣ
<b>2</b>	<b>ΔΗΜΟΣ ΑΜΦΙΚΛΕΙΑΣ - ΕΛΑΤΕΙΑΣ</b> 1 ΣΗΜΕΙΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ	ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΕΛΑΤΕΙΑΣ
<b>3</b>	<b>ΔΗΜΟΣ ΔΟΜΟΚΟΥ</b> 1 ΣΗΜΕΙΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ	ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΟΜΟΚΟΥ



4	<b>ΔΗΜΟΣ ΛΟΚΡΩΝ</b> 2 ΣΗΜΕΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ	1ο ΣΗΜΕΙΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΚΤΙΡΙΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ, Ν. Αβραάμ 1, ΑΤΑΛΑΝΤΗ
		2ο ΣΗΜΕΙΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΜΑΛΕΣΙΝΑΣ
5	<b>ΔΗΜΟΣ ΜΑΚΡΑΚΩΜΗΣ</b> 1 ΣΗΜΕΙΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ	ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΣΠΕΡΧΕΙΑΔΑΣ
6	<b>ΔΗΜΟΣ ΜΩΛΟΥ – ΑΓΙΟΥ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ</b> 2 ΣΗΜΕΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ	1ο ΣΗΜΕΙΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΜΩΛΟΥ
		2ο ΣΗΜΕΙΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΑΜΕΝΩΝ ΒΟΥΡΛΩΝ
7	<b>ΔΗΜΟΣ ΣΤΥΛΙΔΑΣ</b> 3 ΣΗΜΕΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ	1ο ΣΗΜΕΙΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΣΤΥΛΙΔΑΣ
		2ο ΣΗΜΕΙΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΡΑΧΩΝ
		3ο ΣΗΜΕΙΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΠΕΛΑΣΓΙΑΣ

Ο Δήμος Λαμιέων δύναται να τροποποιήσει τα σημεία διανομής (να αυξήσει, να μειώσει ή και να αλλάξει τα σημεία διανομής) ανάλογα με τις προκύπτουσες πραγματικές ανάγκες του προγράμματος.

#### **Άρθρο 10ο - ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ – ΦΟΡΟΙ**

Ατυχήματα, ζημιές, κρατήσεις, φόροι, τέλη, έξοδα δημοσιεύσεως (αναλογικά), βαρύνουν όλα τον ανάδοχο και μόνον αυτόν χωρίς καμιά ευθύνη και υποχρέωση του Δήμου.

#### **Άρθρο 11ο - ΔΕΙΓΜΑΤΑ**

Δεν απαιτείται η προσκόμιση δειγμάτων κατά το διαγωνισμό. Όμως, κατά την αξιολόγηση των τεχνικών προσφορών, η Επιτροπή Διενέργειας του Διαγωνισμού διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τους συμμετέχοντες την προσκόμιση δειγμάτων για όποιο είδος κριθεί απαραίτητο.

Ομοίως, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα, όποτε κρίνει σκόπιμο, να προβαίνει σε ελέγχους του προϊόντος ή / και των εγκαταστάσεων του κατασκευαστή. Η ληφθείσα ποσότητα δειγμάτων πρέπει να αναπληρώνεται άμεσα από τον προμηθευτή, ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα. Στην περίπτωση που κατά τους ελέγχους αυτούς η Υπηρεσία διαπιστώσει ελλείψεις ή εκτροπές από τα εκ του νόμου και της διακήρυξης προβλεπόμενα διατηρεί το δικαίωμα να κηρύξει τον προμηθευτή έκπτωτο και να του επιβάλει τις ποινές που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία.



Η δαπάνη αποστολής καθώς και ο έλεγχος ικανοποίησης των τεχνικών προδιαγραφών του κάθε είδους από αναγνωρισμένο εργαστήριο (Γενικό Χημείο του Κράτους), δηλαδή το κόστος των εργαστηριακών εξετάσεων βαρύνει τους προμηθευτές (αποφάσεις: α) 3019845/10469/0078/10 Οκτ. 97 Υπουργ. Οικονομικών Γ.Χ.Κ. Δ/νηΥποστήρ./Τμ. Γ'(ΦΕΚ 942/22/10/97), β)Φ.800/11611/28-4-98 ΥΕΘΑ - ΦΕΚ 488/Β/21-5-98), γ)Φ.830.311/7/650339/Σ.7435/15 Δεκ.99/ΓΕΣ/ΔΟΙ/3α, δ) Φ.800/100/73907/17-12-99 (ΦΕΚ 89/Β/2 Φεβ. 2000, ε) Φ. 800/12/85312//Σ.75/16-1-2001/ΕΠΥΕΘΑ/ΔΟΙ/Τμ.Νομ.(ΦΕΚ 128/τ.Β' /8-2-2001) και Ν.4412/2016. Τα αρμόδια εργαστήρια θα προβαίνουν στην εξέταση των δειγμάτων μετά την καταβολή εκ μέρους του προμηθευτή του αντιτίμου των εργαστηριακών εξετάσεων. Η ανωτέρω καταβολή θα πρέπει να πραγματοποιηθεί εντός τριών (3) ημερών από την ενημέρωση του προμηθευτή εκ μέρους της Υπηρεσίας για το θέμα της αποστολής των δειγμάτων.

#### **Άρθρο 12ο – ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ**

Κάθε συμμετέχων στο διαγωνισμό μπορεί να υποβάλει υποχρεωτικά έγγραφη προσφορά είτε για όλα, είτε για μεμονωμένα τμήματα, αλλά σε κάθε περίπτωση για το σύνολο των ποσοτήτων του κάθε τμήματος, **επί ποινής αποκλεισμού**.

#### **Άρθρο 13ο - ΙΣΧΥΣ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΕΩΣ**

Η σύμβαση τίθεται σε ισχύ από την ανάρτηση του συμφωνητικού στο Κ.Η.Μ.ΔΗ.Σκαι θα λήγει **στις 31 Δεκεμβρίου 2019**.

Παράταση της σύμβασης ως προς το φυσικό και οικονομικό αντικείμενο είναι εφικτή μόνο κατόπιν σύμφωνης γνώμης της Διαχειριστικής Αρχής του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής» που συγχρηματοδοτείται από το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ).

Ο Συντάξας

**ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ**

**Λαμία 02/07/2019**

Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ  
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ & ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΗΣ ΦΤΩΧΕΙΑΣ



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



ΤΕΒΑ / FEAD  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας  
προς τους Απόρους