

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «ξερά κρεμμύδια» για τις ανάγκες του φορέα σύμφωνα με την διακήρυξη για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

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

Στη συνέχεια του παρόντος τα ξερά κρεμμύδια θα αναφέρονται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).

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

2.1.3. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Α) του Καν. 543/2011.

2.1.4. Το προϊόν πρέπει να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής και να ανταποκρίνεται στις ποιοτικές προδιαγραφές της κατηγορίας. Αποκλείεται οποιοδήποτε ποσοστό πρόσμιξης προϊόντος Β' ποιότητας.

2.1.5. Το προϊόν πρέπει να προέρχεται από φυτά ή καρπούς που να βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης ή ωρίμανσης. Αποκλείεται οποιοδήποτε ποσοστό πρόσμιξης ανώριμου προϊόντος.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής (**Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας**, Παράρτημα Ι, Μέρος Α του Καν. 543/2011), το προϊόν πρέπει να είναι:

- ✓ Ακέραιο.
- ✓ Υγιές – αποκλείεται το προϊόν που έχει προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις, που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- ✓ Καθαρό και ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- ✓ Ουσιαστικά απαλλαγμένο από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς.
- ✓ Απαλλαγμένο από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- ✓ Απαλλαγμένο από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- ✓ Να εμφανίζει τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκεται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχει τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνει σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

2.2.2. Το προϊόν, ανεξάρτητα από την ποικιλία, πρέπει να είναι μετρίου μεγέθους, με ανοχή μικρού μεγέθους μέχρι 5% της παραδιδόμενης ποσότητας.

2.2.3. Το προϊόν πρέπει να έχει λεία επιδερμίδα, χωρίς συρρικνώσεις και η σάρκα του να είναι συνεκτική.

2.2.4. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει ανάπτυξη φύτρου.

2.2.5. Το προϊόν δεν πρέπει να έχει διαρρήξεις του φλοιού, χτυπήματα, κηλίδες, εγκοπές, εκδορές και εγκαύματα.

2.3. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

2.3.1. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

2.3.2. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από επιβλαβείς οργανισμούς.

2.3.3. Το προϊόν δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένο από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζει αλλοίωση της σύστασής του.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε κλειστό διχτάκι (προσυσκευασία). Κάθε προσυσκευασία θα έχει συνολικό καθαρό βάρος 2,0 κιλά ± 1%.

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

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

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν.543/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

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

- ✓ Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- ✓ Ο τόπος παραγωγής ή προέλευση του προϊόντος.
- ✓ Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- ✓ Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- ✓ Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

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

- ✓ Η επωνυμία του αναδόχου.
- ✓ Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- ✓ Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης.
- ✓ Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ**» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Οι συσκευασίες με το προϊόν πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, ξηρό και σκοτεινό περιβάλλον, είτε στους 0°C έως 5°C, είτε στους 25°C με 30°C, καθώς οι ενδιάμεσες θερμοκρασίες ευνοούν την εκβλάστηση. Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τα μακροσκοπικά – οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2. και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4.1 και 4.2 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 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. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

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

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η 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.