

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΛΑΧΑΝΟ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

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

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

Στη συνέχεια του παρόντος 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 των λάχανων 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. Τα λάχανα πρέπει να έχουν παραχθεί και τυποποιηθεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Τα λάχανα πρέπει να συμμορφώνονται με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Α) του Καν. 543/2011.

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.
- ✓ Απαλλαγμένα 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 πρέπει να είναι χρώματος χαρακτηριστικού της ποικιλίας «άσπρο λάχανο». Πρέπει να είναι συνεκτικό, απαλλαγμένο από ελαττώματα όπως κηλίδες και οπές στα φύλλα.

2.3. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

2.3.1. Τα λάχανα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

2.3.2. Τα λάχανα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.

2.3.3. Τα λάχανα δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το βάρος κάθε λάχανου θα κυμαίνεται από 1,2 έως 2,0 κιλά και θα παραδίδονται σε κατάλληλες παλέτες τύπου «καρπουζοπαλέτες».

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

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 παλέτα

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης του προϊόντος.
- Ο αριθμός τεμαχίων και το βάρος αυτών.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.
- 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 παλέτες με τα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον. 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 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 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.