

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΞΕΡΗ ΜΥΖΗΘΡΑ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

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

Η ξερή μυζήθρα συγκαταλέγεται στα τυριά από τυρόγαλα [Άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών (ΚΤΠ)].

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης η ξερή μυζήθρα θα αναφέρεται 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. Το προϊόν 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. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).

2.1.3. Το προϊόν και η παρασκευή του θα πρέπει να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 83 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για τα τυροκομικά προϊόντα.

2.1.4. Το προϊόν θα διατίθεται σε μορφή ακέραιου τεμαχίου (κεφάλι) και όχι τριμμένο.

2.1.5. Το προϊόν πρέπει να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον ένα (1) μήνα από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το προϊόν θα πρέπει να έχει σκληρή υφή, συμπαγή μάζα και να έχει λευκό χρώμα.

2.2.2. Το προϊόν πρέπει να έχει ευχάριστη, υφάλμυρη γεύση και άρωμα χαρακτηριστικό του είδους.

2.2.3. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).

2.2.4. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων.

2.2.5. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.

2.2.6. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται σκώληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η μέγιστη υγρασία και η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του τροφίμου.

2.4. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

2.4.1. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

2.4.2. Το γάλα από το οποίο παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

2.4.3. Στο προϊόν δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών και συντηρητικών ουσιών στο προϊόν.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Μετά τη ξήρανση, το κάθε κεφάλι ξερής μυζήθρας συσκευάζεται σε διαφανή πλαστική σακούλα που συρρικνώνεται με κενό αέρος (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος του προϊόντος που περιέχεται στην προσυσκευασία θα είναι τουλάχιστον 700gr.

3.2. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 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 φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

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

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 εθνικής νομοθεσίας (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:

- ✓ Η ονομασία του τροφίμου «Ξερή Μυζήθρα».
- ✓ Είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) από τα οποία παρασκευάστηκε το τυρί.
- ✓ Η προέλευση του κύριου συστατικού (γάλα).
- ✓ Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή επιχείρησης τροφίμου.
- ✓ Το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε κιλά ή γραμμάρια.
- ✓ Η ημερομηνία παραγωγής.
- ✓ Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (Ημέρα/ Μήνας/Έτος).
- ✓ Οδηγίες συντήρησης.
- ✓ Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία).
- ✓ Μέγιστη υγρασία.
- ✓ Διατροφική δήλωση
- ✓ Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας
- ✓ 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 να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- ✓ Η επωνυμία του αναδόχου.
- ✓ Η ονομασία πώλησης «Ξερή Μυζήθρα».
- ✓ 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

Το προϊόν πρέπει να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6.1. Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενώτητες 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, μεταποίησης 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 τις απαιτήσεις της παραγράφου 2.1.5, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η Επιτροπή Παραλαβής θα 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.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

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 μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση

των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει 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., 2.4.1. και 2.4.2. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενο στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.