

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΡΕΒΙΘΙΑ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «ρεβίθια» 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 ρεβίθια χαρακτηρίζονται ως «Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης», όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Η τυποποίηση των ρεβιθιών γίνεται σύμφωνα με τα οριζόμενα στην ΚΥΑ 37227/87.

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 ρεβιθιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

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

2.1.3. Τα ρεβίθια πρέπει να είναι καθαρισμένα με κοσκίνισμα ή με χειροδιαλογή.

2.1.4. Τα ρεβίθια πρέπει να έχουν χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

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

2.2.2. Τα ρεβίθια 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. Οι κόκκοι των ρεβιθιών δεν πρέπει να περιέχουν κόκκους άλλων κατηγοριών.

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

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των ρεβιθιών 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. Τα ρεβίθια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.

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

2.4.3. Τα ρεβίθια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζουν καμία αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.

2.4.4. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας στα ρεβίθια.

2.4.5. Τα ρεβίθια δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- 3.1.** Τα ρεβίθια 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 (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.** Η προσυσκευασία πρέπει να είναι ακέραια (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην εμφανίζει διαρροές.
- 3.4.** Οι προσυσκευασίες πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλης αντοχής και βάρους 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 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.
- ✓ «Ελληνικής παραγωγής» προκειμένου για ελληνικά φασόλια ή «εισαγωγής - συσκευασμένα στην Ελλάδα».
- ✓ Στην περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα να αναγράφεται ο εισαγωγέας στην Ε.Ε.
- ✓ Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- ✓ Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
- ✓ Ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- ✓ Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- ✓ 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 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 του προϊόντος πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, ξηρό, δροσερό και σκιερό περιβάλλον, απαλλαγμένο από οσμές. 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 Ενότητων 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 την απαίτηση της παραγράφου 2.1.4, τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 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 ότι οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. 852/2004.

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 της παραγράφου 2.3., 2.4.1. και 2.4.2. Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.