

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΦΥΣΙΚΟ ΧΥΜΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 100%

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

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

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.

Στη συνέχεια του παρόντος ο Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι 100% 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 πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.2. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

2.1.3. Οι καρποί που χρησιμοποιούνται από τις βιομηχανίες και βιοτεχνίες χυμών για την παρασκευή των χυμών αυτών πρέπει να είναι άκεραιοι, 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. Το προϊόν και η παρασκευή του πρέπει να συμμορφώνονται πλήρως με τα Άρθρα 126 και 127 του ΚΤΠ.

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

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.

2.2.2. Το προϊόν πρέπει να είναι σε υγρή μορφή και το χρώμα του να είναι στις αποχρώσεις του κίτρινου ή του πορτοκαλί.

2.2.3. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος.

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

2.2.5. Το προϊόν θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα μέρη των φρούτων και σκώληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα για στα Άρθρα 126 και 127 του ΚΤΠ.

2.4. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

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

2.4.2. Τα φρούτα από τα οποία παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

2.4.3. Οι ουσίες και τα συστατικά που επιτρέπεται να προστεθούν στο προϊόν πρέπει να είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις του άρθρου 126 του ΚΤΠ.

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ασηπτικές χάρτινες ή ανακυκλώσιμες πλαστικές συσκευασίες με πλαστικό καπάκι με σύστημα ασφαλείας που καταστρέφεται μετά το άνοιγμα (προσυσκευασία), **καθαρού περιεχομένου 1 λίτρο $\pm$ 10%.**

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 χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου. Επίσης, δεν πρέπει να υπάρχουν ενδείξεις παραβίασης του συστήματος ασφαλείας του καπακιού.

3.4. Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε 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 πρέπει να αναγράφονται, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες **έντυπες** πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- ✓ Η ονομασία του τροφίμου (φυσικός χυμός πορτοκάλι 100%).
- ✓ Η ένδειξη «από συμπυκνωμένο (-ους) χυμό» (-ους) ή «εν μέρει από συμπυκνωμένο (-ους) χυμό (-ους)». Η ένδειξη αυτή πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος
- ✓ Η ένδειξη «χωρίς προσθήκη ζάχαρης».
- ✓ 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 (ο μήνας και το έτος) και ο χρόνος διατήρησης μετά το άνοιγμα.
- ✓ 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 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 όγκο.
- ✓ 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, σκιερό, και απαλλαγμένο από οσμές 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, 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 σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση της παραγράφου 2.1.6, τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4.1 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 οριζόμενο στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.