

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ
ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΕΒΑΠΟΡΕ)

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια συμπυκνωμένου γάλακτος (εβαπορέ) για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

Συμπυκνωμένο γάλα (εβαπορέ) είναι ένα είδος μη ζαχαρούχου συμπυκνωμένου γάλακτος, μερικά αφυδατωμένου, του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 7,5% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 25% (Οδηγία 2001/114/EK, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, ΚΤΠ άρθρο 80α).

2. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1 Το συμπυκνωμένο γάλα (εβαπορέ) 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.

2.2 Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν. 853/2004) και να συμμορφώνεται πλήρως με το άρθρο 80α του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του συμπυκνωμένου γάλακτος.

2.3 Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να έχει **χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών** τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

3. Χαρακτηριστικά του τροφίμου

3.1 Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να έχει ελαφρώς κρεμώδη υφή και να είναι ομοιογενές.

3.2 Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο.

3.3 Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

3.4 Το συμπυκνωμένο γάλα δεν πρέπει να παρουσιάζει κροκίδωση ή πήξη του περιεχομένου, ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.

3.5 Το συμπυκνωμένο γάλα δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

4. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

4.1 Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του συμπυκνωμένου γάλακτος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.

4.2 Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση.

4.3 Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

5. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

5.1 Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του συμπυκνωμένου γάλακτος (ολική οξύτητα, pH, χρωστικές, πρόσθετα, προσθήκη βιταμινών κ.λ.π.), θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

5.2 Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, κατάλοιπα κτηνιατρικών προϊόντων και αντιμικροβιακών παραγόντων, βαρέα μέταλλα, κασσίτερος, διοξίνες, μυκοτοξίνες κ.α.).

6. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας σχετικά με την *L.monocytogenes* (Κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005).

7. Συσκευασία

7.1 Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά δοχεία με καθαρό περιεχομένου περίπου 400ml, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (Κ.Τ.Π.) και σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική.

7.2 Η εξωτερική και εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών δοχείων, καθώς και οι πλάγιες ραφές τους θα φέρουν οργανικό επίχρισμα, κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα και σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική.

7.3 Τα λευκοσιδηρά δοχεία θα φέρουν **σύστημα εύκολου ανοίγματος**.

7.4 Η συσκευασία θα πρέπει να είναι **ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις)** και να μην **παρουσιάζει διαρροές**.

7.5 Οι συσκευασίες του συμπυκνωμένου γάλακτος θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια, κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

8. Επιστημόνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

8.1 Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται:

- «ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ» ή «ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ».
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.

- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε ml.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Οδηγίες συντήρησης
- Περιεκτικότητα σε λιπαρά.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

8.2. Πάνω στο χαρτοκιβώτιο θα πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- «ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΛΑ» ή «ΓΑΛΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ».
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Ο αριθμός των συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος, σε κάθε χαρτοκιβώτιο.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

9. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

9.1 Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα σε συνεργασία με την Περιφερειακή Ενότητα να διενεργήσει τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων, να ελέγχει τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων, να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του τροφίμου. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων, εφόσον συντρέχουν ειδικοί λόγοι, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει

διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

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, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

9.2 Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει:

- τα μακροσκοπικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραγράφων 2, 3 και 4.
- τις απαιτήσεις συσκευασίας, σύμφωνα με την παράγραφο 7.
- τις απαιτήσεις επισήμανσης, σύμφωνα με την παράγραφο 8.

Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα, όποτε κρίνει σκόπιμο, να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων τροφίμων μετά από τη σχετική δειγματοληψία.

Τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάστασή τους ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

10. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό υποχρεούνται να υποβάλουν τα παρακάτω δικαιολογητικά μαζί με **τις τεχνικές προσφορές**:

10.1 **Υπεύθυνη δήλωση** ότι έλαβαν γνώση και συμμορφώνονται με όλους τους όρους της τεχνικής προδιαγραφής.

10.2 **Υπεύθυνη δήλωση** με την οποία να εγγυάται **τη διατηρησιμότητα του γάλακτος για χρονικό διάστημα 12 μηνών τουλάχιστον, από την παραλαβή του.**

10.3 **Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται** να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου από το ΓΧΚ ή άλλο δημόσιο εργαστήριο ή ιδιωτικό εργαστήριο διαπιστευμένο κατά ISO 17025, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία του προς παράδοση τροφίμου με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά.

11. Απαράβατοι Όροι

Όλοι οι όροι της προδιαγραφής θεωρούνται **απαράβατοι** και η μη τήρηση αυτών συνεπάγεται την απόρριψη της παραλαβής.

12. Σχετική Νομοθεσία

12.1 Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002 του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας

των τροφίμων.

12.2 Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.

12.3 Ο Κανονισμός (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης.

12.4 Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004, σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

12.5 Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση και κατάργηση Κανονισμών και Οδηγιών.

12.6 Κανονισμός (ΕΚ) 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006, για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

12.7 Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου.

12.8 Οδηγία 2001/114/ΕΚ του Συμβουλίου της 20ής Δεκεμβρίου 2001 για ορισμένα, μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, διατηρημένα γάλατα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει [Οδηγία 2007/61/ΕΚ και Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1021/2013].

12.9 Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

12.10 Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Μέρος Α' και Β'.

12.11 Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ. - Κωδικοποίηση κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (ΦΕΚ Β' 2090/31-7-2014).