

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ ΤΟΝΟΥ ΣΕ ΝΕΡΟ

1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Κονσέρβα τόνου σε νερό», για τις ανάγκες του φορέα σύμφωνα με τη διακήρυξη.

Με τον όρο κονσέρβα τόνου σε νερό, εννοείται το προϊόν που παρασκευάζεται αποκλειστικά από ένα από τα είδη που καθορίζονται στο σημείο Ι του παραρτήματος του Κανονισμού 1536/92 του Συμβουλίου *περί καθορισμού κοινών προδιαγραφών εμπορίας για τις κονσέρβες τόνου και παλαμίδας*, έχει αποστειρωθεί και συσκευασθεί μέσα σε στεγανά δοχεία, σύμφωνα με τον προαναφερόμενο Κανονισμό και τις διατάξεις του ΚΤΠ και προορίζεται για άμεση κατανάλωση.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του τόνου θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

2.1.2. Η κονσέρβα τόνου θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Για την παρασκευή της κονσέρβας τόνου θα πρέπει να έχουν χρησιμοποιηθεί ένα από τα είδη που καθορίζονται στο σημείο Ι του παραρτήματος του Κανονισμού 1536/92 του Συμβουλίου.

2.1.4. Για την παρασκευή της κονσέρβας τόνου θα πρέπει να έχουν χρησιμοποιηθεί ολόκληρα μέρη τόνου, ακέφαλα και χωρίς περιττά μέρη (σπλάχνα, δέρμα, πτερύγια, σπονδυλική στήλη κλπ).

2.1.5. Επιτρέπεται η ύπαρξη ψιχίων μέχρι του ποσοστού 18% του βάρους του ψαριού.

2.1.6. Το χρησιμοποιούμενο υγρό κάλυψης είναι νερό, με την προσθήκη ενδεχομένως αρτυμάτων και αρωματικών φυτών ή φυσικών αρωματικών υλών όπως ορίζονται στον Καν. (ΕΚ) αριθ. 1334/2008 και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της ονομασίας πώλησης.

2.1.7. Η κονσέρβα τόνου θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Ο μακροσκοπικά εξεταζόμενος τόνος, πρέπει να έχει χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.

2.2.2. Δεν θα πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που να οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.2.3. Πρέπει να είναι απαλλαγμένος από εμφανείς ξένες ύλες.

2.2.4. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τόνου πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση

ακατάλληλων πρώτων υλών.

2.2.5. Ο τόνος πρέπει να είναι απαλλαγμένος από γεύση ή οσμή ξένη προς το προϊόν.

2.2.6. Η σάρκα του πρέπει να είναι συνεκτική και τρυφερή.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του τόνου θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

2.3.2. Η κονσέρβα τόνου θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1881/2006 περί επιμολυντών (π.χ. βαρέα μέταλλα όπως υδράργυρο, κάδμιο κ.ά.).

2.3.3. Η χρήση των προσθέτων υλών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1334/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει και της λοιπής κείμενης εθνικής νομοθεσίας.

2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

2.4.1. Ο τόνος πρέπει να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς.

2.4.2. Η συγκέντρωση σε ισταμίνη δεν πρέπει να υπερβαίνει τα όρια που προβλέπονται στον Κανονισμό (ΕΚ) 2073/2005, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

3. Συσκευασία

3.1. Ο τόνος θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε λευκοσιδηρά δοχεία (προσυσκευασία) με καθαρό βάρος περιεχομένου τουλάχιστον 200 γραμμαρίων. Το στραγγισμένο βάρος πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 70% του καθαρού βάρους.

3.2. Τα λευκοσιδηρά δοχεία πρέπει να έχουν σύστημα εύκολου ανοίγματος.

3.3. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.4. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι κλειστή, ακέραια, χωρίς χτυπήματα, διογκώσεις ή/και παραμορφώσεις και δε θα πρέπει να παρουσιάζει διαρροές.

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

4. Επισήμανσεις

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

1536/92 περί καθορισμού κοινών προδιαγραφών εμπορίας για τις κονσέρβες τόνου και παλαμίδας.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες **έντυπες** πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (είδος και υγρό κάλυψης).
- Το καθαρό βάρος του τροφίμου εκφραζόμενο σε γραμμάρια.
- Το στραγγισμένο βάρος του τροφίμου εκφραζόμενο σε γραμμάρια
- Ο κατάλογος των συστατικών, εφόσον έχουν προστεθεί και άλλα συστατικά κατά την παραγωγική διαδικασία.
- Η Διαθρεπτική Επισήμανση
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει σαφή και κατά σειρά ένδειξη 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.

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων θα 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. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τον τόνο θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να τηρούνται και κατά τη μεταφορά.

6. Διενεργούμενοι έλεγχοι

6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Σε συνεργασία με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες η Υπηρεσία διενεργεί 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. Επιπλέον, ελέγχει και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα 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.

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 των παραγράφων 2.1.4, 2.1.6 & 2.1.7, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4 αντίστοιχα.

Η Υπηρεσία διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να 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.

7. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

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

- 7.1. Υπεύθυνη δήλωση ότι έλαβαν γνώση και συμμορφώνονται με όλους τους όρους της τεχνικής προδιαγραφής.**
- 7.2. Υπεύθυνη δήλωση με την οποία να εγγυάται τη διατηρησιμότητα της κονσέρβας τόνου σε νερό, για χρονικό διάστημα 12 μηνών τουλάχιστον, από την παραλαβή του.**
- 7.3. 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.**

8. Σχετική Νομοθεσία

- 8.1.** 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.
- 8.2.** Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.
- 8.3.** Κανονισμός (ΕΚ) 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
- 8.4.** 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.
- 8.5.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- 8.6.** 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.
- 8.7.** Κανονισμός (ΕΚ) 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006, για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 8.8.** Κανονισμός 1536/92 του Συμβουλίου περί καθορισμού κοινών προδιαγραφών εμπορίας για τις κονσέρβες τόνου και παλαμίδας.
- 8.9.** Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1334/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων.
- 8.10.** ΥΑ 15523 (ΦΕΚ 1187/Β/31-8-2006). Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
- 8.11.** Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Μέρος Α' και Β'.
- 8.12.** Νόμος 4412/2016/8.8.2016 Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ).