ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ ΤΟΝΟΥ ΣΕ ΝΕΡΟ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

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

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.

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 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 νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις 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 ημερομηνία 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 και χαρακτηριστικοί του είδους, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
2.2.5. 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).

2.4. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

2.4.1. 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.
2.4.2. Η κονσέρβα τόνου θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1881/2006 περί επιμολυντών.
2.4.3. Ο τόνος πρέπει να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς.

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

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

3.1. Ο τόνος θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε λευκοσιδηρά δοχεία (προσυσκευασία) με καθαρό βάρος περιεχομένου τουλάχιστον 160 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). Επίσης, να πληροί 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 ακέραια (χωρίς φθορές, χτυπήματα ή ανοίγματα).

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

4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με τον Κανονισμό 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 Διατροφική Δήλωση.
- ✓ Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
- ✓ Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και 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 παραγωγής ή συσκευασίας
- ✓ Η φράση **«ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ»** 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 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»** 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 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. 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 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, 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., 2.4.2. έως 2.4.4. 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.