

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ
“ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ”

1. Εισαγωγή

1.1 Σκοπός

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια **αλεύρου σίτου για όλες τις χρήσεις** για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

1.2 Ορισμός

Ως «**άλευρο σίτου**» ή απλώς «**άλευρο**» νοείται αποκλειστικά και μόνο το προϊόν της άλεσης υγιούς σίτου βιομηχανικά καθαρισμένου από κάθε ανόργανη ή οργανική ουσία. (ΚΤΠ άρθρο 104).

2 Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1** Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του αλεύρου θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- 2.2** Το αλεύρι θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- 2.3** Η επεξεργασία της πρώτης ύλης (σιτάρι) πρέπει να είναι σύμφωνη προς τα καθοριζόμενα από τις σχετικές διατάξεις του ΚΤΠ (άρθρο 104).
- 2.4** Απαγορεύεται η λεύκανση των αλεύρων με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με εφαρμογή οποιασδήποτε άλλης μεθόδου, πλην αυτής με οζονισμό, σύμφωνα με τον ΚΤΠ (άρθρο 104).
- 2.5** Απαγορεύεται η ανάμειξη των αλεύρων με άλευρα, που προέρχονται από άλλους καρπούς, σύμφωνα με τον ΚΤΠ (άρθρο 104).
- 2.6** Απαγορεύεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών, σύμφωνα με τον ΚΤΠ (άρθρο 104).
- 2.7** Το αλεύρι να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.
- 2.8** Το αλεύρι θα πρέπει να έχει **χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 4 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.**

3 Μακροσκοπικά χαρακτηριστικά

- 3.1** Οι μακροσκοπικοί χαρακτήρες του αλεύρου πρέπει να είναι άμεμπτοι, και χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.
- 3.2** Το αλεύρι πρέπει να έχει χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- 3.3** Το αλεύρι πρέπει να είναι αμιγές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις, σύμφωνα με τον ΚΤΠ (άρθρο 104).
- 3.4** Δεν θα πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- 3.5** Απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.

4 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- 4.1.** Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αλεύρου πρέπει να είναι άμεμπτοι, και χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

4.2. Το αλεύρι πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση του να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή (άρθρο 105 του ΚΤΠ).

4.3. Κατά τη μάζηση να μην παρουσιάζει τριγμό (άρθρο 105 του ΚΤΠ).

5 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

5.1. Υγρασία

Για τη χρονική περίοδο από 15 Ιουνίου μέχρι και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο **13,5%**, σύμφωνα με τα άρθρα 105,106 του ΚΤΠ.

Για τη χρονική περίοδο από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 14 Ιουνίου του επομένου έτους, ανώτατο όριο **14%**, σύμφωνα με τα άρθρα 105,106 του ΚΤΠ.

5.2. Γλουτένη υγρή

Η γλουτένη των αλεύρων θα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, δηλαδή συνεκτική, ελαστική και όλκιμος. Απαγορεύεται η ύπαρξη ιζώδους ή διαρρέουσας γλουτένης, σύμφωνα με το άρθρο 106 του ΚΤΠ. Η περιεκτικότητα των αλεύρων σε γλουτένη πρέπει να είναι τουλάχιστον 26% για τα άλευρα από εγχώριο σίτο και 28% για τα άλευρα από αμιγές σίτο αλλοδαπής προέλευσης, σύμφωνα με το άρθρο 105 του ΚΤΠ.

5.3. Οξύτητα σε Θεικό οξύ

Ανώτατο όριο 0,08%. Επιτρέπεται κατά την περίοδο από 15 Ιουνίου μέχρι και 15 Σεπτεμβρίου επιπλέον ανοχή 10%, δηλαδή ανώτατο όριο 0,088%, σύμφωνα με τα άρθρα 105 και 106 του ΚΤΠ.

5.4. Τέφρα

Ανώτατο όριο 0,50% για τα άλευρα από εγχώριο σίτο, και 0,55% για τα άλευρα από αμιγές σίτο αλλοδαπής προέλευσης, σύμφωνα με το άρθρο 106 του ΚΤΠ.

5.5. Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα

Ανώτατο όριο 0,015%, σύμφωνα με το άρθρο 106 του ΚΤΠ.

5.6. Απαγορεύεται η ύπαρξη βαρέων μετάλλων πέραν των ορίων, που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου.

5.7. Απαγορεύεται η ύπαρξη κατάλοιπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών πέραν των ορίων, που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου.

5.8. Ολική αφλατοξίνη (B1+B2+G1+G2), σύμφωνα με τα όρια της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (Κανονισμός ΕΚ/1881/2006).

5.9. Αφλατοξίνη Β1, σύμφωνα με τα όρια της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (Κανονισμός ΕΚ/1881/2006).

5.10. Ωχρατοξίνη, σύμφωνα με τα όρια της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (Κανονισμός ΕΚ/1881/2006).

5.11. Τοξίνες από Μύκητες του γένους *Fusarium*, σύμφωνα με τα όρια της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα, όσον αφορά τις τοξίνες από μύκητες του γένους *Fusarium*.

5.12. Απαγορεύεται η επιβάρυνση του αλεύρου με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία, εκτός των επιτρεπομένων της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

6. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Salmonella sp: Απουσία σε 10 g αλεύρου, n=5.

Παράσιτα: Δεν πρέπει να ανευρίσκονται παράσιτα ή προνύμφες αυτών.

7. Συσκευασία

7.1 Το αλεύρι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε χάρτινες συσκευασίες **καθαρού βάρους περιεχομένου ενός (1) κιλού.**

7.2 Το υλικό της συσκευασίας 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 την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική.

7.3 Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

7.4 Οι συσκευασίες του αλεύρου θα πρέπει να παραδίδονται **ανά 10 ή 12 τεμάχια περιτυλιγμένα με φιλμ υψηλής συρρίκνωσης (shrink film) (δευτερογενής συσκευασία).** Οι δευτερογενείς συσκευασίες θα παραδίδονται κατάλληλα παλετοποιημένες.

8. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και το άρθρο 5 της Υ1/Γ.Π.47815.

8.1 Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, τα κάτωθι:

- «Αλεύρι» ή «Αλεύρι για όλες τις χρήσεις» ή «Αλεύρι για πολλές χρήσεις».
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε kg.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Οδηγίες συντήρησης
- Η Διαθρεπτική Επισήμανση.
- Αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται.
- 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**» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

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

8.2. Επί της παλέτας θα πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- Ο προμηθευτής.
- Η ονομασία του τροφίμου (είδος και κατηγορία).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

9. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες του προϊόντος θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό, ξηρό και σκιερό περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

10. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

10.1. 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 η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει τη συνδρομή των αρμοδίων Υπηρεσιών του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ).

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 του ΠΔ 118/07 περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

10.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 9), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τη συμμόρφωση με την παρ. 2.8, τα μακροσκοπικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραγράφων 3 και 4, τις απαιτήσεις συσκευασίας (παρ. 7) και τις απαιτήσεις επισήμανσης (παρ. 8). Η Υπηρεσία διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων τροφίμων (παρ. 5 & 6) μετά από νέα δειγματοληψία ποσοστού 2% ως άνω.

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

11. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει τα παρακάτω δικαιολογητικά **μαζί με τις τεχνικές προσφορές:**

11.1. Υπεύθυνη δήλωση ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

11.2. Υπεύθυνη δήλωση ότι 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 στην ΚΥΑ 487/4-10-2000, όπως αυτή ισχύει.

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. 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.

12.4. 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.

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

12.6. 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.

12.7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

12.8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 401/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 23ης Φεβρουαρίου 2006 για τον καθορισμό μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των επιπέδων μυκοτοξινών στα τρόφιμα.

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

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