**Προδιαγραφές εξωσυμβατικής προμήθειας τροφίμων:**

**Είδη Παντοπωλείου**

**Ι. Γενικές απαιτήσεις για τα προϊόντα**

Η παραγωγή και συσκευασία των προϊόντων να είναι σύμφωνη με τις οικείες διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (εφεξής «Κ.Τ.Π.») και κάθε οικεία απαίτηση της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Η επισήμανση να είναι στην ελληνική γλώσσα, σύμφωνη με τις διατάξεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 και κάθε οικεία απαίτηση της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Η αποθήκευση, συντήρηση και η μεταφορά των προϊόντων να πληροί τα προβλεπόμενα στον οδηγό Υγιεινής Νο 9 του Ε.Φ.Ε.Τ.

Οι διεργασίες παραγωγής, αποθήκευσης και διακίνησης-μεταφοράς των προϊόντων θα πρέπει να λαμβάνουν χώρα στο πλαίσιο εφαρμοζόμενου Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, πιστοποιημένου κατά ISO 22000:2018 ή άλλου διεθνώς αναγνωρισμένου προτύπου για τα Συστήματα Ασφάλειας Τροφίμων.

Ο **εναπομένων χρόνος διατηρησιμότητας** των προϊόντων κατά την ημέρα παράδοσης να ισούται τουλάχιστον με τα 3/4 του συνολικού χρόνου διατηρησιμότητας.

**ΙΙ. Ειδικότερες τεχνικές προδιαγραφές: Ελαιόλαδο Εξαιρετικό Παρθένο**

**ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ**

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π (άρθρα 70, 71, 73, 75) και τα παραρτήματα Ι και ΙΙ, καθώς και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι extra παρθένο ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ(1) και να έχει παραχθεί απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους.

Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης ή ευρωτίασης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παραγωγή του, ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας του.

Ως "Παρθένο Ελαιόλαδο Εξαιρετικό" θεωρείται σύμφωνα με τον Κανονισμό 2568/91 της ΕΟΚ και ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 και το Παράρτημα Ι 1α, το ελαιόλαδο που παράγεται από καρπούς ελιάς και που είναι:

1. Υγιείς, απαλλαγμένοι από ξένες ύλες, εντομοκτόνα, σκουλήκια, έντομα κλπ. καλά πλυμένοι και καθαροί.

2. Η παραγωγή του ελαιόλαδου από τους καρπούς της ελιάς να γίνεται σε ελαιοτριβεία που λειτουργούν µε άδεια της αρμόδιας κρατικής αρχής.

3. Για την παραγωγή του να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και µόνο μηχανικά μέσα χωρίς οποιαδήποτε άλλη επεξεργασία εκτός από την πλύση με νερό, την καθίζηση, τη φυγοκέντριση και τη διήθηση.

4. Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης, ευρωτίασης και να µην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά, ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παρασκευή του ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης. Επίσης να μην εμφανίζει γεύση όξινη, πικρή, μπαγιάτικη, ευρωτιώδη ή µε οποιοδήποτε τρόπο προκαλούσα απέχθεια. Να είναι στην πράξη απαλλαγμένο από σάπωνα, να µην περιέχει ξένες προς αυτό ουσίες γενικά, ούτε μούργα.

5. Να μην περιέχει βαρέα δηλητηριώδη μέταλλα, ως και υπολείμματα διαλυτικών μέσων. Να µην περιέχει οποιαδήποτε συντηρητικά μέσα. Να μην περιέχει τοξικές ουσίες (εντομοκτόνα, κλπ) των οποίων η περιεκτικότητα να είναι μεγαλύτερη του 0,001%.

6. Να είναι αυτούσιο και όχι από ανάμιξή του, με άλλα λάδια που προέρχονται από άλλους καρπούς ή µε λάδια ζωικής προέλευσης, σπορέλαια και ελαιόλαδα ακατάλληλα για βρώση, ή ελαιόλαδα που έχουν παραχθεί από την ανασύνθεση λιπαρών οξέων πυρηνέλαιου με γλυκερίνη.

7. Πρέπει να είναι διαυγές στη θερμοκρασία των 20ο C και να έχει τη φυσική χαρακτηριστική ιδιάζουσα οσμή και γεύση του παρθένου ελαιόλαδου.

Απαγορεύεται ο χρωματισμός του με οποιαδήποτε χρωστική ή άλλη ουσία που μπορεί να προκαλέσει έμμεσα τεχνητό χρωματισμό. Το χρώμα του να είναι αργυρόχρουν έως αχυροκίτρινο, ενίοτε και πρασινοκίτρινο.

Το παραδιδόμενο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει τα παρακάτω ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ, σύμφωνα με το Παράρτημα ΙΙ του Άρθρου 71 του Κ.Τ.Π. και του Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ’αριθ. 2568/91:

* *ΟΞΥΤΗΤΑ 0,2-0,8%*
* *Κ270 ≤ 0,20*
* *Κ232 ≤ 2,5*
* *ΔΚ ≤ 0,001*
* *ΔΕΙΚΤΗΣ ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ (Merg /Kg) ≤ 20*
* *ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ > 0 και ενδιάμεση τιμή ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΟΣ=0*
* *ΑΛΟΓΟΝΟΜΕΝΟΙ ΔΙΑΛΥΤΕΣ (ΜG/KG) < 0.2*
* *ΚΗΡΟΙ ≤ 250*
* *ΣΥΝΟΛΟ ΣΤΕΡΟΛΩΝ ≥1000*
* *ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ no20 14677 -14705*
* *ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ (mgKOH/gελαιολάδου 184-196)*
* *ΑΡΙΘΜΟΣ ΙΩΔΙΟΥ (Wijs) 75-94.*
* *ΣΙΔΗΡΟΣ 5 mg/Kg*
* *ΜΟΛΥΒΔΟΣ 0,1 mg/Kg*
* *ΑΡΣΕΝΙΚΟ 0,1 mg/Kg*
* *ΤΡΙΓΛΥΚΕΡΙΔΙΑ* %: 1,3 µέγιστο
* *ΔΙΟΞΙΝΕΣ 0,75 pgWHO – PCDD/F-TEQ/gr λίπους*
* *∆ιαφορά ECN42-HPLC και ECN42 θεωρητικός υπολογισμός*: 0,2 µέγιστο.
* *Περιεκτικότητα σε οξέα:*

*(α) Μυριστικό %: 0,05 μέγιστο. (β) Λινολενικό %: 0,9 μέγιστο.*

*(γ) Αραχιδικό %: 0,6 μέγιστο. (δ) Εικοσανικό %: 0,4 μέγιστο.*

*(ε) Βεχενικό %: 0,2 μέγιστο. (στ) Λιγνοκηρικό %: 0,2 μέγιστο.*

*(ζ) Σύνολο των trans ισομερών του ελαϊκού οξέος %: 0,05 μέγιστο.*

*(η) Σύνολο των transισοµερών του λινελαϊκού οξέος + των transισοµερών του λινολενικού οξέος %: 0,05 μέγιστο*

* Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105οC (µε τη μέθοδο της ξυλόλης): < 0,1%.
* Αδιάλυτες σε πετρελαϊκό αιθέρα ουσίες: < 0,1%.

Τα παραπάνω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά υπόκεινται σε αυτόματη τροποποίηση, ανάλογα µε τις εκάστοτε νέες τροποποιήσεις του σχετικού Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ'αριθ. 2568/91 και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

Λαμβάνοντας υπ’όψη το άρθρο 2 του Καν. 29/2012, το ελαιόλαδο θα πρέπει vα παραδίδεται συσκευασμένο σε δοχεία των **5 λίτρων** των (4,460 περίπου Kgr), απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα, αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους. Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος, καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι συσκευασίες αυτές θα είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

**Το παραδιδόμενο προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά ή πλαστικά HDPή HDPE, περιεκτικότητας πέντε (5) λίτρων (lit).**

Στη συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται, στην ελληνική γλώσσα, με χαρακτήρες ευανάγνωστους, ανεξίτηλους της αυτής γραμματοσειράς ιδίου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους και ευδιάκριτους σε σχέση με το μέγεθος της ετικέτας, ώστε να ξεχωρίζουν από το υπόβαθρο στο οποίο είναι τυπωμένες και να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχεδίων που μπορεί να υπάρχουν στη σήμανση, οι εξής πληροφορίες (ΕΦΕΤ, Οδηγός για το Ελαιόλαδο, Κεφάλαιο 4 Συσκευασία και Επισήμανση Ελαιολάδων):

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ

1. η ονομασία πώλησης- εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο,
2. η ποιοτική κατηγορία «Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»,
3. ο προσδιορισμός της καταγωγής,
4. η καθαρή ποσότητα του όγκου (5 lit),
5. το Όνομα ή η Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή,
6. η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του,
7. ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης,
8. οι συνθήκες διατήρησης,
9. ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ

Μεταξύ των προαιρετικών ενδείξεων που δύνανται να αναγράφονται στη σήμανση ενός ελαίου πρέπει, όπου εφαρμόζονται, να πληρούν τις ακόλουθες υποχρεώσεις:

α) η ένδειξη «πρώτη πίεση εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερο από 27°C κατά την πρώτη μηχανική πίεση του ελαιοπολτού, με παραδοσιακό σύστημα εξαγωγής με υδραυλικά πιεστήρια·

β) η ένδειξη «εξαγωγή εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερους από 27°C με διήθηση ή με φυγοκέντρηση του ελαιοπολτού,

γ) οι ενδείξεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που αναφέρονται στη γεύση/ή στην οσμή να αναγράφονται (για το εξαιρετικό παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο) μόνον αν βασίζονται στα αποτελέσματα αναλυτικής μεθόδου, η οποία προβλέπεται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ.2568/91,

δ) η ένδειξη της οξύτητας ή της ανώτατης οξύτητας μπορεί να αναγράφεται μόνον αν συνοδεύεται από την ένδειξη, με χαρακτήρες του ιδίου μεγέθους και στο ίδιο οπτικό πεδίο, του δείκτη υπεροξειδίων, της περιεκτικότητας σε κηρούς και της απορρόφησης στο υπεριώδες φως, που καθορίζονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91.

Οι υποχρεωτικές ενδείξεις που αφορούν:

• Την ονομασία πώλησης.

• Τον προσδιορισμό της καταγωγής.

• Τον αλφαριθμητικό κωδικό έγκρισης (μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα).

• Την καθαρή ποσότητα.

•Την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας η οποία πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα. Ως κύρια ετικέτα νοείται αυτή που συσχετίζεται με το κύριο οπτικό πεδίο. «Κύριο οπτικό πεδίο» θεωρείται το οπτικό πεδίο της συσκευασίας το οποίο είναι το πιο πιθανό να δει ο καταναλωτής με την πρώτη ματιά, κατά το χρόνο της αγοράς, και το οποίο δίνει την δυνατότητα στον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως ένα προϊόν όσον αφορά το χαρακτήρα ή τη φύση του και κατά περίπτωση, την εμπορική του ονομασία.

Τα δοχεία των 5 λίτρων θα παραδίδονται συσκευασμένα ανά τέσσερα (4) μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια κατάλληλα κλεισμένα και ασφαλισμένα.

**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΛΕΥΚΟΣΙΔΗΡΩΝ ΔΟΧΕΙΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ** πέντε (5) λίτρων

***ΒΑΣΗ:*** Διαστάσεις 115Χ147mm

***ΥΨΟΣ****:* 332

***ΠΑΧΟΣ***: 0,25 ΜΜ

**ΚΑΣΣΙΤΕΡΩΣΗ**: GR/M2 0,24 D 2,8/2,8 (Ανοχή + 0,35)

**ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ**: Τ3

**ΒΑΡΟΣ ΕΤΟΙΜΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ**: 400+ 4%

**ΠΛΑΓΙΑ ΡΑΦΗ**: ΗΛΕΚΤΡΟΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗ (SOUDRONIC)

**ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΛΑΓΙΑΣ ΡΑΦΗΣ**: ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΜΕ ΕΙ∆ΙΚΟ ΒΕΡΝΙΚΙ

**ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΚΟΡΜΟΥ ΑΚΡΩΝ**: ΛΕΥΚΗ (Φυσικό χρώµα επικασσιτέρωσης, ΌΧΙ Χρυσοβερνικωµένη ή Λιθογραμμένη ή ΧΡΥΣΟΒΕΡΝΙΚΩΜΕΝΗ ή ΛΙΘΟΒΕΡΝΙΚΩΜΕΝΗ)

**ΠΩΜΑ:**ΜΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΜΕΤΑΛΛΙΚΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΑΔΕΙΑΣΜΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑ∆ΟΥ

1. Το υλικό και η κατασκευή των δοχείων να είναι αρίστης ποιότητας ώστε:

α. Να εξασφαλίζεται η συντήρηση του ελαιόλαδου για τον χρόνο διατηρησιμότητας τουλάχιστον.

β. Το περιεχόμενο ελαιόλαδο να µη προσβάλλει το δοχείο ούτε να προσβάλλεται απ’ αυτό.

2. Πλευρικές συγκολλήσεις - προσαρμογή πωμάτων σύμφωνα µε τον Κώδικα Τροφίμων (για τα λευκοσιδηρά).

3. Τα πώματα να είναι ανάλογων διαστάσεων, ώστε να µην δυσχεραίνεται η στοίβαξη.

Τα χαρακτηριστικά των χαρτοκιβωτίων συσκευασίας των δοχείων των πέντε (5) λίτρων τα είναι τα εξής:

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούργια από καλή ποιότητα χαρτονιού. Βάρος χαρτονιού τουλάχιστον 670 g/m2.

Αντοχή χαρτονιού κατά mullen 190 lb/in2.

Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία τεσσάρων (4) δοχείων πέντε λίτρων, χωρίς να παραμένει κενός χώρος μεταξύ των δοχείων και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

H ημερομηνία παράδοσης του ελαιόλαδου να είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς του**.**

**ΙΙΙ. Συμφωνία με την παρούσα προδιαγραφή**

Οι οικονομικοί φορείς, που υποβάλουν προσφορά, θα πρέπει να **επισυνάψουν**:

1. Υπεύθυνη Δήλωση, σύμφωνα με την οποία το προσφερόμενο προϊόν πληροί τις απαιτήσεις της παρούσας προδιαγραφής
2. Έγγραφο περιγραφής και τεχνικών προδιαγραφών του προσφερόμενου προϊόντος

3. Ισχύον πιστοποιητικό, περί εφαρμογής Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018 ή 22000:2005 ή άλλου ευρωπαϊκού ή διεθνούς προτύπου για την ασφάλεια τροφίμων και τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων, εκδοθέν από διαπιστευμένο Φορέα Πιστοποίησης. Στο πεδίο εφαρμογής του πιστοποιητικού θα περιλαμβάνονται οι δραστηριότητες: παραγωγή – παρασκευή – επεξεργασία, τυποποίηση – συσκευασία, αποθήκευση, διακίνηση των προϊόντων. Ο Φορέας Πιστοποίησης που έχει εκδώσει το πιστοποιητικό θα πρέπει να είναι κατάλληλα διαπιστευμένος από το *Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης Α.Ε.* (Ε.ΣΥ.Δ.) ή από φορέα διαπίστευσης, μέλος της *Ευρωπαϊκής Συνεργασίας για τη Διαπίστευση* (EuropeanCooperationforAccreditation) και της αντίστοιχης *Συμφωνίας Αμοιβαίας Αναγνώρισης* (M.L.A.) αυτής.

**ΙV. Για την τεκμηρίωση της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις ασφάλειας τροφίμων, οι οικονομικοί φορείς, που υποβάλουν προσφορά, θα πρέπει να διαθέτουν (και να καταθέσουν εφόσον τους ζητηθούν):**

1. Την κατάλληλη και προβλεπόμενη, για το πεδίο δραστηριοποίησης της επιχείρησης, Άδεια λειτουργίας, χορηγηθείσα από την αρμόδια Υπηρεσία. Σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, απαιτείται και η άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματός του στον Νομό Αττικής, εφόσον αυτό υπάρχει.

2. Απόφαση χορήγησης κωδικού αριθμού κτηνιατρικής έγκρισης στην εγκατάσταση της επιχείρησης

3. Απόφαση έγκρισης και καταχώρησης της επιχείρησης στο οικείο επαγγελματικό/εμπορικό μητρώο

4. Βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος μεταφοράς τροφίμων από Δ/νσεις Δημόσιας Υγείας Περιφερειών

5. Ισχύονπιστοποιητικό,περί εφαρμογής Συστήματος Διαχείρισης ΑσφάλειαςΤροφίμων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018 ή 22000:2005 ή άλλου ευρωπαϊκού ή διεθνούς προτύπου για την ασφάλεια τροφίμων και τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων, εκδοθέν από διαπιστευμένο Φορέα Πιστοποίησης.Στο πεδίο εφαρμογής του πιστοποιητικού θα περιλαμβάνονται οι δραστηριότητες: παραγωγή – παρασκευή – επεξεργασία, τυποποίηση – συσκευασία, αποθήκευση, διακίνηση των προϊόντων. Ο Φορέας Πιστοποίησης που έχει εκδώσει το πιστοποιητικό θα πρέπει να είναι κατάλληλα διαπιστευμένος από το *Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης Α.Ε.* (Ε.ΣΥ.Δ.) ή από φορέα διαπίστευσης, μέλος της *Ευρωπαϊκής Συνεργασίας για τη Διαπίστευση* (EuropeanCooperationforAccreditation) και της αντίστοιχης *Συμφωνίας Αμοιβαίας Αναγνώρισης* (M.L.A.) αυτής.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον Διαγωνισμό οικονομικός φορέας **δεν είναι παραγωγός - παρασκευαστής**, θα πρέπει επιπρόσθετα να καταθέσει:

* Ισχύονπιστοποιητικόπερί εφαρμογής Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων από τον συμμετέχοντα οικονομικό φορέα, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018 ή άλλου ευρωπαϊκού ή διεθνούς προτύπου για την ασφάλεια τροφίμων και τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων, εκδοθέν από Φορέα Πιστοποίησης, διαπιστευμένοσύμφωνα με τις απαιτήσεις του τρίτου εδαφίου της ως άνω υπο στοιχείο (5) παραγράφου. Στο πεδίο εφαρμογής του πιστοποιητικού θα περιλαμβάνονται οι δραστηριότητες: αποθήκευση, διακίνηση των προϊόντων.
* Ισχύονπιστοποιητικόπερί εφαρμογής Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων από τον παραγωγό ή παρασκευαστή, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018 ή άλλου ευρωπαϊκού ή διεθνούς προτύπου για την ασφάλεια τροφίμων και τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων, εκδοθέν από Φορέα Πιστοποίησης, διαπιστευμένοσύμφωνα με τις απαιτήσεις του τρίτου εδαφίου της ως άνω υπο στοιχείο (5) παραγράφου. Στο πεδίο εφαρμογής του πιστοποιητικού θα περιλαμβάνονται οι δραστηριότητες: παραγωγή – παρασκευή, τυποποίηση – συσκευασία των προϊόντων.
* Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο οικονομικό φορέα (προμηθευτή) με τα προϊόντα, σε περίπτωση κατακύρωσης του διαγωνισμού στον τελευταίο.