

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ
ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ

ΠΕΔ – Α – 00846

ΕΚΔΟΣΗ 2^η

ΑΛΕΥΡΟ ΤΥΠΟΥ 70%
(ΤΡΟΦΙΜΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟΥ)

20 ΙΟΥΝΙΟΥ 2022

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ

ΑΔΙΑΒΑΘΜΗΤΟ
ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

		ΣΕΛΙΔΑ
1	ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	3
2	ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ	3
3	ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ	5
4	ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	5
4.1	Ορισμός Εφοδίου	5
4.2	Φυσικά Χαρακτηριστικά	5
4.2.1	Γενικά	5
4.2.2	Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά	6
4.2.3	Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά	6
4.2.4	Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά	6
4.2.5	Μηχανικά - Ρεολογικά Χαρακτηριστικά	8
4.2.6	Μικροβιολογικά – Παρασιτολογικά Χαρακτηριστικά	8
5	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ	8
5.1	Συσκευασία	8
5.2	Επισημάνσεις	9
6	ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΩΝ	9
6.1	Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά	9
6.2	Επιθεωρήσεις/Δοκιμές	10
6.2.1	Δειγματοληψία	10
6.2.2	Διενεργούμενοι Έλεγχοι	12
7	ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	13
8	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	13
9	ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ	14

1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Το άλευρο τύπου 70% που περιγράφεται στην παρούσα προδιαγραφή, προορίζεται για την παραγωγή άρτου για κατανάλωση από το προσωπικό των ΕΔ, σύμφωνα με τις ισχύουσες οδηγίες και κανονισμούς .

2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

2.1. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 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.

2.2. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 213/2008 της Επιτροπής, της 28ης Νοεμβρίου 2008, για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2195/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί του κοινού λεξιλογίου για τις δημόσιες συμβάσεις (CPV) και των οδηγιών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου 2004/17/ΕΚ και 2004/18/ΕΚ περί των διαδικασιών σύναψης δημοσίων συμβάσεων, όσον αφορά την αναθεώρηση του CPV.

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

2.4. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 401/2006 της Επιτροπής της 23ης Φεβρουαρίου 2006 για τον καθορισμό μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των επιπέδων μυκοτοξινών στα τρόφιμα.

2.5. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 333/2007 της Επιτροπής, για τον καθορισμό μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον έλεγχο των επιπέδων ιχνοστοιχείων και ουσιών που επιμολύνουν τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία τους.

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

2.7. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

2.8. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα η πάνω στα τρόφιμα και τις ζωτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

2.9. ΚΥΑ αριθ. 91972/2003 (Β' 123), για την καθιέρωση κοινοτικών μεθόδων δειγματοληψίας για τον επίσημο έλεγχο των υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω σε προϊόντα φυτικής και ζωικής προέλευσης και κατάργηση της ΚΥΑ 236429/1983 (Β106), σε εναρμόνιση προς την οδηγία 2002/63/ΕΚ της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 2002.

2.10. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

2.11. Κανονισμός (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

2.12. Κανονισμός (ΕΚ) 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα πρόσθετα τροφίμων.

2.13. Ν.3325/2005 Ίδρυση και λειτουργία Βιομηχανικών – Βιοτεχνικών Εγκαταστάσεων (ΦΕΚ 68 Α'), 11 Μαρτίου 2005.

2.14. Ο Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων κοινής χρήσης (Κ.Τ.Π).

2.15. Τεχνικές εργαστηριακών εξετάσεων τροφίμων – ποτών – νερού Εκδ. 3η ΓΕΣ/ΔΥΓ.

2.16. ISO 5530-1: "Wheat flour -- Physical characteristics of doughs Part 1: Determination of water absorption and rheological properties using a farinograph".

2.17. ISO 5530-2: "Wheat flour -- Physical characteristics of doughs -- Part 2: Determination of rheological properties using an extensograph".

2.18. ISO 712: "Cereals and cereal products -- Determination of moisture content -- Routine reference method".

2.19. ISO 21415-2: "Wheat flour -- Determination of wet gluten".

2.20. ISO 7305: "Milled cereal products -- Determination of fat acidity".

2.21. ISO 2171: "Cereals, pulses and by-products -- Determination of ash yield by incineration".

2.22. ISO 3093: Wheat, rye and respective flours, durum wheat and durum wheat semolina -- Determination of the Falling Number according to Hagberg-Perten.

2.23. ISO 7302: "Cereals and cereal products -- Determination of total fat content".

2.24. ISO 3093: "Wheat, rye and respective flours, durum wheat and durum wheat semolina -- Determination of the Falling Number according to Hagberg-Perten".

2.25. ISO 6579-1: “Microbiology of the food chain- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella-Part 1. Detection of Salmonella spp”.

2.26. ISO 24333 “Cereals and Cereal Products Sampling”.

2.27. EN ISO 17025 “General requirements for the competence of testing and calibration laboratories”.

2.28. ISO 22000-2005: “Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain”.

2.29. Τα σχετικά έγγραφα, στην έκδοση που αναφέρονται, αποτελούν μέρος της παρούσας προδιαγραφής. Για τα έγγραφα, για τα οποία δεν αναφέρεται έτος έκδοσης, εφαρμόζεται η τελευταία έκδοση, συμπεριλαμβανομένων των τροποποιήσεων. Σε περίπτωση αντίφασης της παρούσας προδιαγραφής με μνημονευόμενα πρότυπα, κατ'επίσημο τρόπο, επικρατεί η προδιαγραφή, υπό την προϋπόθεση ικανοποίησης της ισχύουσας νομοθεσίας της Ελληνικής Δημοκρατίας.

3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Το άλευρο που περιγράφεται στην παρούσα προδιαγραφή ανήκει στην κλάση NSC 8920 «Προϊόντα Αρτοποιίας και Δημητριακά», κατά NATO ACodP-2/3. Επιπλέον, φέρει κωδικό CPV (Common Procurement Vocabulary) 15612120-8 με την περιγραφή «Κοινό Αλεύρι Αρτοποιίας».

4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

4.1. Ορισμός Εφοδίου

4.1.1. Ως «άλευρο τύπου 70%» νοείται αποκλειστικά και μόνο το προϊόν άλεσης υγιούς μαλακού σίτου που προέρχεται από τις καλλιεργούμενες ποικιλίες του είδους *Triticum aestivum* L. βιομηχανικά καθαρισμένου από κάθε ανόργανη ή οργανική ουσία, με βαθμό άλεσης 70%.

4.2. Φυσικά Χαρακτηριστικά

4.2.1. Γενικά

4.2.1.1. Η επεξεργασία της πρώτης ύλης (σίτου) πρέπει να είναι σύμφωνη προς τα καθοριζόμενα από τις σχετικές διατάξεις του ΚΤΠ (άρθρο 104) και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

4.2.1.2. Απαγορεύεται η λεύκανση του αλεύρου με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με εφαρμογή οποιασδήποτε άλλης μεθόδου, πλην αυτής με οζονισμό, σύμφωνα με ΚΤΠ (άρθρο 104) και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

4.2.1.3. Απαγορεύεται η ανάμειξη των αλεύρου με άλευρα, που προέρχονται από άλλους καρπούς, σύμφωνα με ΚΤΠ (άρθρο 104).

4.2.1.4. Απαγορεύεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών, σύμφωνα με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία [καν. (ΕΚ) 1333/2008].

4.2.1.5. Το άλευρο να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

4.2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά:

4.2.2.1. Το άλευρο πρέπει να είναι αμιγές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις, σύμφωνα με ΚΤΠ (άρθρο 104).

4.2.2.2. Δεν θα πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.

4.2.2.3. Απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.

4.2.3. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

4.2.3.1. Το άλευρο πρέπει να έχει άμεμπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες (άρθρο 104 του ΚΤΠ).

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

4.2.4. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

4.2.4.1. Υγρασία

4.2.4.1.1. Για τη χρονική περίοδο από 15 Ιουνίου μέχρι και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5% (ΚΤΠ άρθρα 105,106).

4.2.4.1.2. Για τη χρονική περίοδο από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 14 Ιουνίου κάθε έτους, ανώτατο όριο 14% (ΚΤΠ άρθρα 105,106).

4.2.4.2. Γλουτένη υγρή

4.2.4.2.1. Η γλουτένη του αλεύρου θα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, δηλαδή συνεκτική, ελαστική και όλκιμος. Απαγορεύεται η ύπαρξη ιξώδους ή διαρρέουσας γλουτένης (ΚΤΠ άρθρο 105).

4.2.4.2.2. Η περιεκτικότητα του αλεύρου σε γλουτένη πρέπει να είναι τουλάχιστον 26% για το άλευρο από εγχώριο σίτο και 28% για το άλευρο από αμιγές σίτο αλλοδαπής προέλευσης (ΚΤΠ άρθρα 106).

4.2.4.3. Οξύτητα σε Θειικό οξύ

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

4.2.4.4. Τέφρα

Ανώτατο όριο 0,50% για το άλευρο από εγχώριο σίτο, και 0,55% για το άλευρο από αμιγές σίτο αλλοδαπής προέλευσης (ΚΤΠ άρθρα 106).

4.2.4.5. Δοκιμασία κατά PECKAR:

Να ανταποκρίνεται στον τύπο 70%.

4.2.4.6. Λιπαρές Ουσίες

Ανώτατο όριο 1,10% (ΚΤΠ άρθρα 106).

4.2.4.7. Δραστικότητα α-αμυλάσης (Falling Number)

Να είναι μεγαλύτερη από 220 FN.

4.2.4.8. Απαγορεύεται η ύπαρξη βαρέων μετάλλων πέραν των ορίων, που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας, [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006].

4.2.4.9. Απαγορεύεται η ύπαρξη κατάλοιπων φυτοφαρμάκων ή εντομοκτόνων, πέραν των ορίων, που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας, [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 396/2005].

4.2.4.10. Άθροισμα αφλατοξινών (B1+B2+G1+G2)

Σύμφωνα με τα όρια της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας, κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006.

4.2.4.11. Αφλατοξίνη Β1

Σύμφωνα με τα όρια της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας, κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006.

4.2.4.12. Ωχρατοξίνη Α

Σύμφωνα με τα όρια της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας, κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006.

4.2.4.13. Τοξίνες από Μύκητες του γένους Fusarium (δεσοξυνιβαλενόλη και ζεαραλενόνη).

Σύμφωνα με τα όρια της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας, ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες

ες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα, όσον αφορά τις τοξίνες από μύκητες του γένους *Fusarium*.

4.2.4.14. Απαγορεύεται η επιβάρυνση του αλεύρου με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία, εκτός των επιτρεπομένων της ισχύουσας εθνικής και ενωσιακής Νομοθεσίας.

4.2.5. Μηχανικά - Ρεολογικά Χαρακτηριστικά

4.2.5.1. Φαρινογράφημα

4.2.5.1.1. Η υπολογιζόμενη απορρόφηση νερού (σε ml/100 g αλεύρου υγρασίας 14%), να είναι από 56% έως 60%.

4.2.5.1.2. Χρόνος ανάπτυξης της ζύμης (σε min): 1,0 < td < 4,8.

4.2.5.1.3. Σταθερότητας της ζύμης (σε min) από 2,0 έως 10,0 λεπτά.

4.2.5.2. Εξτενσιογράφημα

4.2.5.2.1. Η εξτενσιογραφική καμπύλη των αλεύρων που λαμβάνεται κατά το τρίτο 45λεπτο, πρέπει να εμφανίζει τα παρακάτω χαρακτηριστικά όσον αφορά τον λόγο $B_{50,135}/C_{135}$, δηλαδή της αντίστασης της ζύμης σε σταθερή παραμόρφωση 50 mm (B), προς την εκτατότητα (C) και το εμβαδόν της E:

$$50 \leq E \leq 60 \text{ και } 2,5 < B_{50,135}/C_{135} \leq 6 \text{ ή}$$

$$60 < E \leq 70 \text{ και } 2,5 < B_{50,135}/C_{135} \leq 7 \text{ ή}$$

$$70 < E \leq 80 \text{ και } 2,5 < B_{50,135}/C_{135} \leq 8,5 \text{ ή}$$

$$80 < E \leq 90 \text{ και } 2,5 < B_{50,135}/C_{135} \leq 11 \text{ ή}$$

$$90 < E \text{ και } 2,5 < B_{50,135}/C_{135} \leq 12,5.$$

4.2.6. Μικροβιολογικά - Παρασιτολογικά Χαρακτηριστικά

4.2.6.1. *Salmonella* spp: Απουσία σε 10g αλεύρου, n=5, c=0.

4.2.6.2. Παράσιτα: Να είναι απαλλαγμένο από ζωντανά ή νεκρά παράσιτα ή προνύμφες αυτών.

5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

5.1. Συσκευασία

Το άλευρο πρέπει να είναι συσκευασμένο σε συσκευασίες κατάλληλες για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [ΚΤΠ, Καν. (ΕΚ) 1935/2004 και Καν. (ΕΚ) 2023/2006], καθαρού βάρους από 25 έως 50 κιλών.

Οι συσκευασίες να μην παρουσιάζουν διαρροές, να είναι καινούριες, ομοιόμορφες, ανθεκτικές, για να αντέχουν στις διακινήσεις, φορτοεκφορτώσεις και να μη σχίζονται κατά την εναποθήκευσή τους σε στοιβάδες.

5.2. Επισημάνσεις

Με μέριμνα του προμηθευτή να αναγράφονται, με ανεξίτηλα και ευανάγνωστα γράμματα, οι παρακάτω ενδείξεις, σύμφωνα με την ισχύουσα ενωσιακή και εθνική νομοθεσία σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων:

5.2.1. Επί του σάκου έκτυπα, ή σε ετικέτα (συραμμένη ή επικολλημένη), με μελάνι κατάλληλο για εκτυπώσεις επί συσκευασιών τροφίμων, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας για τα υλικά και αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα [Καν. (ΕΚ) 1935/2004 και Καν. (ΕΚ) 2023/2006]:

5.2.1.1. Η ονομασία του εφοδίου και ο τύπος του.

5.2.1.2. Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά (καθαρό βάρος).

5.2.1.3. Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να προσδιορίζεται αφού ληφθεί υπόψη η παράγραφος 7.2 της παρούσας προδιαγραφής (όριο εγγυήσεως), και να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.

5.2.1.4. Το ονοματεπώνυμο, ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του παραγωγού του αλεύρου.

5.2.1.5. Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής.

5.2.1.6. Αλλεργιογόνα.

5.2.1.7. Οτιδήποτε άλλο προβλέπεται από την νομοθεσία.

6. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ

6.1. Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά

Ο προμηθευτής, κατά την παράδοση του εφοδίου, υποχρεούται να καταθέσει στην επιτροπή παραλαβής και τα παρακάτω δικαιολογητικά:

6.1.1. Πιστοποιητικό καταλληλότητας της συσκευασίας για επαφή με τρόφιμα, εκδιδόμενο από το εργοστάσιο κατασκευής αυτής, όπου θα εμφανίζονται τα στοιχεία και οι προδιαγραφές που έχουν χρησιμοποιηθεί.

6.1.2. Υπεύθυνη δήλωση του παρασκευαστή του εφοδίου ότι το τελικό προϊόν είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις της παρούσας προδιαγραφής.

6.1.3. Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση του παρασκευαστή του εφοδίου για τη χώρα προέλευσης του σίτου.

6.1.4. Υπεύθυνη δήλωση του παρασκευαστή του εφοδίου ότι αυτό δεν προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.1.5.

6.1.5. Υπεύθυνη δήλωση του παρασκευαστή του εφοδίου ότι το τελικό προϊόν είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΚ) αριθ 396/2005 και (ΕΚ) αριθ 1881/2006 σχετικά με την παρουσία καταλοίπων φυτοφαρμάκων, βαρέων μετάλλων και μυκοτοξινών των παραγράφων 4.2.4.8 – 4.2.4.13.

6.1.6. Υπεύθυνη δήλωση του παρασκευαστή του εφοδίου ότι το τελικό προϊόν είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις της παραγράφου 4.2.6 που αφορά στα μικροβιολογικά και παρασιτολογικά χαρακτηριστικά του εφοδίου.

6.2. Επιθεωρήσεις/Δοκιμές

6.2.1. Δειγματοληψία

6.2.1.1. Η δειγματοληψία πραγματοποιείται με μέριμνα του φορέα προμήθειας τρεις (3) φορές ετησίως, για το σύνολο των εργαστηριακών αναλύσεων που προβλέπονται στην παρούσα προδιαγραφή σύμφωνα με την παράγραφο 6.2.2.2.

6.2.1.2. Διενεργείται από κατάλληλη επιτροπή που συγκροτείται από το φορέα προμήθειας και σε τόπο και χρόνο που καθορίζει, παρουσία εκπροσώπου του προμηθευτή. Υλοποιείται με τυχαία λήψη δειγμάτων από την προς παραλαβή ή υπάρχουσα ποσότητα του εφοδίου.

6.2.1.3. Ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίσει τους αποστειρωμένους περιέκτες και τις πλαστικές σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα για την δειγματοληψία, όπως καθορίζονται στις παραγράφους 6.2.1.5.1 έως 6.2.1.5.4.

6.2.1.4. Ανάλογα με την παραλαμβάνουσα ποσότητα σάκων λαμβάνεται δείγμα ως εξής:

Αριθμός συσκευασιών (σάκοι)	Αριθμός συσκευασιών από τις οποίες λαμβάνεται δείγμα
Μέχρι 5	Όλοι
6 έως 20	7
21 έως 50	8
51 έως 100	10
101 έως 500	20
Από 501 και πάνω	Σε ποσοστό 5%

6.2.1.5. Από κάθε δειγματοζόμενη συσκευασία, λαμβάνεται με κατάλληλο δειγματολήπτη, ποσότητα από το κάτω, μέσο και πάνω μέρος αυτής. Η συνολική ποσότητα αλεύρου που λαμβάνεται με αυτόν τον τρόπο, από το σύνολο των δειγματοζομένων συσκευασιών, θα πρέπει να ανέρχεται στα 10 κιλά. Αυτή η συνολική ποσότητα, τοποθετείται πάνω σε φύλλο χαρτιού ή σε λεία, ξηρή και καθαρή επιφάνεια και αναμιγνύεται καλά, (ΚΤΠ άρθρο 107). Στη συνέχεια, από το μείγμα που ομογενοποιήθηκε μ' αυτό τον τρόπο, λαμβάνονται δείγματα προς α-ποστολή ως εξής:

6.2.1.5.1. Ποσότητα τουλάχιστον 500 γραμμαρίων, σε κατάλληλο δοχείο με μεγάλο στόμιο, ερμητικά κλειστό, απόλυτα ξηρό και καθαρό, στο εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου αλεύρων του 791 ΤΕΦ, για τον έλεγχο των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.2.4.1 έως 4.2.4.7.

6.2.1.5.2. Ποσότητα τριών (3) κιλών, σε καθαρές πλαστικές σακούλες μίας χρήσης κατάλληλες για τρόφιμα, ερμητικά κλειστές, στο 791 ΤΕΦ ή της 884 ΠΑΒΕΤ, για τους ελέγχους των μηχανικών χαρακτηριστικών των αλεύρων (φαρινογράφημα και εξετσιογράφημα) της παραγράφου 4.2.5. και για τον οργανοληπτικό έλεγχο της παραγράφου 4.2.3.

6.2.1.5.3. Η Επιτροπή Παραλαβής λαμβάνει επιπλέον δείγματα για πραγματοποίηση συγκεκριμένων ελέγχων πλέον των αναφερομένων στην παρούσα προδιαγραφή, μετά από εντολή του φορέα προμηθείας και ενημέρωση του προμηθευτή. Στην περίπτωση αυτή ο φορέας προμηθείας καθορίζει την ποσότητα του δείγματος και την διαδικασία ελέγχου. Τα δείγματα αποστέλλονται προς εργαστήριο του ευρύτερου δημόσιου τομέα, ή σε διαπιστευμένο ιδιωτικό εργαστήριο σύμφωνα με ISO 17025, με μέριμνα του προέδρου της επιτροπής παραλαβής και με έξοδα (αποστολή δειγμάτων, εξέταση κ.λ.π.) του προμηθευτή. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, ως αντιδείγματα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καταθέσει πιστοποιητικό, όπου θα φαίνεται ότι έγινε ο συγκεκριμένος έλεγχος, σε διαπιστευμένο εργαστήριο κατά ISO 17025 για τις συγκεκριμένες δοκιμές, η επιτροπή παραλαβής δεν ενεργεί αυτή την δειγματοληψία, αλλά κάνει δεκτά τα πιστοποιητικά. Η δειγματοληψία αυτή διενεργείται μόνο μετά από εντολή του φορέα προμηθείας.

6.2.1.5.4. Αντίστοιχες ίσες ποσότητες, όπως καθορίζονται στις παραγράφους 6.2.1.5.1 έως 6.2.1.5.3, αποστέλλονται στο φορέα προμηθείας, ως αντιδείγματα για τυχόν κατ' έφεση εξετάσεις.

6.2.1.6. Σε όλα τα δείγματα και αντιδείγματα, τοποθετείται πινακίδα στην οποία αναγράφονται:

6.2.1.6.1. Ο αριθμός της σύμβασης.

6.2.1.6.2. Το είδος του εφοδίου και η κατηγορία του.

6.2.1.6.3. Η δειγματοσθείσα ποσότητα.

6.2.1.6.4. Το ονοματεπώνυμο του προμηθευτή.

6.2.1.6.5. Η προδιαγραφή και η έκδοσή της.

6.2.1.6.6. Η ημερομηνία δειγματοληψίας.

6.2.1.6.7. Η ένδειξη της παρτίδας παραγωγής.

6.2.1.6.8. Ο αριθμός του δείγματος.

6.2.1.6.9. Η υπηρεσία παραλαβής του εφοδίου.

6.2.1.6.10. Το εργαστήριο ελέγχου και το είδος ελέγχου.

6.2.1.6.11. Η λέξη «ΔΕΙΓΜΑ» ή «ΑΝΤΙΔΕΙΓΜΑ» ανάλογα της περιπτώσεως.

6.2.1.7. Τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, που υποχρεώνεται σε άμεση αναπλήρωση ή μείωση της αντίστοιχης ποσότητας από αυτή που παραδόθηκε τελικά. Επιπλέον, όλα τα έξοδα των εξετάσεων και της αποστολής των δειγμάτων στα εργαστήρια βαρύνουν τον προμηθευτή.

6.2.2. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

6.2.2.1. Έλεγχος κατά την παράδοση του εφοδίου.

6.2.2.1.1. Διενεργείται από κατάλληλη επιτροπή που συγκροτείται για τον σκοπό αυτό και συνίσταται σε μακροσκοπικό, και ποσοτικό έλεγχο του εφοδίου, καθώς και στον έλεγχο της συνολικής ποσότητας αναφορικά με τη συσκευασία και τις επισημάνσεις αυτής, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στις παραγράφους 5.1 και 5.2 της παρούσας.

6.2.2.1.2. Ελέγχει και παραλαμβάνει τα έγγραφα της παραγράφου 6.1.

6.2.2.1.3. Ελέγχει τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά του εφοδίου σε αριθμό σάκων σύμφωνα με τον πίνακα της παραγράφου 6.2.1.4.

6.2.2.2. Έλεγχος δειγμάτων εφοδίου

6.2.2.2.1. Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου Εφοδίων Κλάσης I (791 ΤΕΦ ή 884 ΠΑΒΕΤ)

6.2.2.2.1.1. Ελέγχει τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του εφοδίου των παραγράφων 4.2.4.1 έως και 4.2.4.7, σύμφωνα με τις παρακάτω μεθόδους:

6.2.2.2.1.1.1. Υγρασία, με την μέθοδο ISO 712.

6.2.2.2.1.1.2. Γλουτένη υγρή, με την μέθοδο ISO 21415-2.

6.2.2.2.1.1.3. Οξύτητα σε Θειικό οξύ, με την μέθοδο ISO 7305.

6.2.2.2.1.1.4. Τέφρα, σύμφωνα με την μέθοδο ISO 2171.

6.2.2.2.1.1.5. Λιπαρές ουσίες, με την ισχύουσα μέθοδο του ΚΤΠ.

6.2.2.2.1.1.6. Δραστικότητα της α-αμυλάσης, με την μέθοδο ISO 3093.

6.2.2.2.1.2. Ελέγχει τα Μηχανικά - Ρεολογικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.5, σύμφωνα με τις μεθόδους που περιγράφονται στα ISO 5530-1 και ISO 5530-2.

6.2.2.2.1.3. Ελέγχει τα Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.3.

7. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

7.1. Η παράδοση του εφοδίου θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στη διακήρυξη του διαγωνισμού προμήθειάς του, με μέριμνα και έξοδα του προμηθευτή.

7.2. Το παραδιδόμενο εφόδιο θα πρέπει να βρίσκεται σε συμφωνία με την παρούσα προδιαγραφή για χρονικό διάστημα 4 μηνών τουλάχιστον (όριο εγγυήσεως), από την ημερομηνία προσωρινής παραλαβής του.

7.3. Σε περίπτωση που ποσότητα του εφοδίου (μέρος ή το σύνολό της) κριθεί μη σύμφωνη με την προδιαγραφή, μέσα στο ανωτέρω διάστημα της προσφερόμενης εγγύησης (4 μήνες από την ημερομηνία προσωρινής παραλαβής) και εφόσον η αλλοίωση δεν οφείλεται στην Υπηρεσία, η υπόψη ποσότητα αντικαθίσταται με ευθύνη του προμηθευτή, χωρίς καμία επιβάρυνση της Υπηρεσίας.

7.4. Σε περίπτωση που κάποιο εργαστήριο δεν έχει την δυνατότητα ελέγχου σε κάποια χαρακτηριστικά του εφοδίου που του ανατίθενται, τα δείγματα, μετά από ερώτημα της επιτροπής παραλαβής για την δυνατότητα-διαθεσιμότητα του εργαστηρίου για την ανάλυση, αποστέλλονται από αυτήν (την επιτροπή) στο ΓΧΚ ή άλλο κατάλληλο εργαστήριο του δημόσιου φορέα ή πιστοποιημένο κατά EN ISO/IEC 17025 εργαστήριο (που θα του υποδείξει το εργαστήριο που δεν δύναται να εκτελέσει τις αναλύσεις που του ανατίθενται με το παρών, παρέχοντας επιπροσθέτως στην επιτροπή τυχόν πληροφορίες που θα απαιτηθούν).

7.5. Σε περίπτωση τεχνικών προβλημάτων με τα δείγματα που αποστέλλονται στα εργαστήρια, οι επιτροπές μπορούν να διενεργούν επαναδειγματοληψία ή συμπληρωματική δειγματοληψία, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

8. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Η τεχνική προσφορά να περιλαμβάνει ακριβή και λεπτομερή περιγραφή του προσφερόμενου εφοδίου και να συνοδεύεται από τα εξής :

8.1. Υπεύθυνη δήλωση, στην οποία να δηλώνονται τα παρακάτω:

8.1.1. Το προσφερόμενο εφόδιο βρίσκεται σε συμφωνία με την παρούσα προδιαγραφή για χρονικό διάστημα 4 μηνών τουλάχιστον (όριο εγγυήσεως), από την ημερομηνία προσωρινής παραλαβής του. Σε περίπτωση που ποσότητα του εφοδίου (μέρος ή το σύνολό της) κριθεί μη σύμφωνη με την ΠΕΔ, μέσα στο ανωτέρω διάστημα της προσφερόμενης εγγύησης (4 μήνες από την ημερομηνία

προσωρινής παραλαβής) και εφόσον η αλλοίωση δεν οφείλεται στην Υπηρεσία, η υπόψη ποσότητα αντικαθίσταται με ευθύνη του προμηθευτή, χωρίς καμία επιβάρυνση της Υπηρεσίας.

8.1.2. Ο τύπος και η κατηγορία του προσφερόμενου αλεύρου, (όπως αναφέρεται και στις επισημάνσεις).

8.1.3. Η παραγωγική διαδικασία είναι σύμφωνη με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία, σε ότι αφορά την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.

8.1.4. Κατά την παραγωγή του εφοδίου δεν χρησιμοποιήθηκε διαδικασία που απαγορεύεται από την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

8.1.5. Αποδοχή επιθεώρησης των εγκαταστάσεων παραγωγής του εφοδίου από αρμόδια επιτροπή της Στρατιωτικής Υπηρεσίας.

8.1.6. Η επιχείρηση παραγωγής του εφοδίου διαθέτει, εν ισχύ, άδεια λειτουργίας, αριθμό έγκρισης εγκαταστάσεως και τόσο αυτή όσο και ο προμηθευτής έχει αναπτύξει και εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP (ISO: 22000-2005) και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

8.2. Φύλλο Συμμόρφωσης σύμφωνα με το Υπόδειγμα που βρίσκεται αναρτημένο στο φάκελο «ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ – ΕΝΤΥΠΑ – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ» της διαδικτυακής τοποθεσίας <https://prodiagrafes.army.gr>. Διευκρινίζεται ότι η κατάθεση του φύλλου συμμόρφωσης δεν απαλλάσσει τους προμηθευτές, από την υποχρέωση υποβολής των κατά περίπτωση δικαιολογητικών, που καθορίζονται με την παρούσα προδιαγραφή.

9. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ

Σχολιασμός της παρούσας Προδιαγραφής από κάθε ενδιαφερόμενο, για τη βελτίωσή της, μπορεί να γίνει στη διαδικτυακή τοποθεσία του ΓΕΕΘΑ, μέσω της ηλεκτρονικής εφαρμογής ΠΕΔ, στη διαδικτυακή τοποθεσία <https://prodiagrafes.army.gr>.

ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ
ΣΥΝΤΑΞΗ:
ΕΛΕΓΧΟΣ

ΘΕΩΡΗΣΗ

Αθήνα, Ιουν 22