

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ
ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ

ΠΕΔ – Α – 01020

ΕΚΔΟΣΗ 1^η

ΑΛΕΥΡΑ ΤΥΠΟΥ 70%

31 ΙΟΥΛΙΟΥ 2020

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	6
4.2.1	Γενικά	6
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 Τελικού Προϊόντος	9
5	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ	9
5.1	Συσκευασία	9
5.2	Επισημάνσεις	10
6	ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΩΝ	11
6.1	Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά	11
6.2	Επιθεωρήσεις/Δοκιμές	12
6.2.1	Δειγματοληψία	12
6.2.2	Διενεργούμενοι Έλεγχοι	15
7	ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	17
8	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	18
9	ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ	18

1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Τα άλευρα σίτου τύπου 70% που περιγράφονται στην παρούσα προδιαγραφή, προορίζονται 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 Σ (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. CXS 152 – 1985 “Standard for wheat Flour”.

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

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

2.18. ISO 5530-2: “Wheat flour -- Physical characteristics of doughs -- Part 2: Determination of rheological properties using an extensograph”.

2.19. ISO 712: “Cereals and cereal products -- Determination of moisture content -- Routine reference method”.

2.20. ISO 21415-2: “Wheat flour -- Determination of wet gluten”.

2.21. ISO 7305: “Milled cereal products -- Determination of fat acidity”.

2.22. ISO 2171: “Cereals and milled cereal products -- Determination of total ash”.

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

2.24. ISO 7302: “Cereals and cereal products -- Determination of total fat content”.

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 536 “Paper and Board — Determination of Grammage”.

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

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

2.30. ASTM D 774 “Bursting strength of paper”.

2.31. ASTM D828 “Standard test method for tensile properties of paper and paperboard using constant – rate – of – elongation apparatus”.

2.32. 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 μνημονεύμενα πρότυπα, κατισχύει η προδιαγραφή, υπό την προϋπόθεση ικανοποίησης της ισχύουσας νομοθεσίας της Ελληνικής Δημοκρατίας.

3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Τα άλευρα που περιγράφονται στην παρούσα προδιαγραφή ανήκουν στην κλάση NSC 8920 «Προϊόντα Αρτοποιίας και Δημητριακά», κατά NATO ACodP-2/3. Επιπλέον, φέρουν 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 σίτου» ή απλώς «άλευρο» 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.

4.1.2. Βαθμός Άλεσης. Το παραγόμενο βάρος αλεύρου, που προκύπτει από 100 μέρη βάρους καθαρισμένου σταριού μετά την απομάκρυνση μέρους των πιτύρων και των φύτρων.

4.1.3. Άλευρα 70%. Άλευρα για την παρασκευή άρτου με βαθμό άλεσης 70%.

4.2. Φυσικά Χαρακτηριστικά

4.2.1. Γενικά

4.2.1.1. Η επεξεργασία της πρώτης ύλης (σιτάρι) 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 των αλεύρων 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 αλεύρων 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 αλεύρι να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

4.2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά:

4.2.2.1. Τα άλευρα πρέπει να είναι αμιγή, υγιή, καθαρά, απαλλαγμένα από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις, σύμφωνα με ΚΤΠ (άρθρο 104).

4.2.2.2. Δεν θα πρέπει να παρουσιάζουν 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. Τα άλευρα πρέπει να έχουν τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση τους να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή.

4.2.3.2. Κατά τη μύσηση να μην παρουσιάζουν τριγμό (άρθρο 105 του ΚΤΠ).

4.2.4. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

4.2.4.1. Υγρασία

Ανώτατο όριο 13,5%. Επιτρέπεται κατά την περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου του επόμενου έτους επιπλέον 0,5 μονάδα, δηλαδή ανώτατο όριο 14,0% (ΚΤΠ άρθρα 105,106).

4.2.4.2. Γλουτένη υγρή

4.2.4.2.1. Η γλουτένη των αλεύρων θα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, δηλαδή συνεκτική, ελαστική και όλκιμος. Απαγορεύεται η ύπαρξη ιξώδους ή διαρρέουσας γλουτένης (ΚΤΠ άρθρο 106).

4.2.4.2.2. Η περιεκτικότητα των αλεύρων σε γλουτένη πρέπει να είναι τουλάχιστον 26% για τα άλευρα από εγχώριο σίτο και τουλάχιστον 28% για τα άλευρα από αμιγή σίτο αλλοδαπής προέλευσης (ΚΤΠ άρθρο 106).

4.2.4.3. Οξύτητα σε Θεϊκό 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.

4.2.4.4. Τέφρα

Ανώτατο όριο 0,50% για τα άλευρα από εγχώριο σίτο, και 0,55% για τα άλευρα από αμιγή σίτο αλλοδαπής προέλευσης (ΚΤΠ άρθρο 106).

4.2.4.5. Λιπαρές Ουσίες

Ανώτατο όριο 1,10% (ΚΤΠ άρθρο 106).

4.2.4.6. Δραστικότητα α-αμυλάσης (Falling Number)

Να είναι μεγαλύτερη από 220 FN.

4.2.4.7. Απαγορεύεται η ύπαρξη βαρέων μετάλλων πέραν των ορίων, που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006], κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου.

4.2.4.8. 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], κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου.

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

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

4.2.4.10. Αφλατοξίνη Β1

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

4.2.4.11. Ωχρατοξίνη Α

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

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

4.2.4.13. 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 Εφοδίου

Με τον όρο Μηχανικά-Ρεολογικά χαρακτηριστικά νοούνται η απορρόφηση νερού και οι ρεολογικές ιδιότητες των αλεύρων, που προσδιορίζονται με τη χρήση φαρινογραφήματος και εξτενσιογραφήματος.

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 και 60%.

4.2.5.1.2. Χρόνος ανάπτυξης της ζύμης από 1,2 έως 3 min.

4.2.5.1.3. Σταθερότητα της ζύμης κατ' ελάχιστο 4min.

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:

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

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

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

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

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

4.2.5.2.2. Επιπλέον από την εξτενσιογραφική καμπύλη να υπολογίζονται και να αναφέρονται οι τιμές στις παρακάτω παραμέτρους:

4.2.5.2.2.1. Εξτενσιογραφική απορρόφηση νερού (σε ml/100 g αλεύρου υγρασίας 14%).

4.2.5.2.2.2. Αντίσταση της ζύμης σε σταθερή παραμόρφωση (50 mm) στα 45, 90 και 135 min (B50,45, B50,90, B50,135).

4.2.5.2.2.3. Μέγιστη αντίσταση της ζύμης στην έκταση στα 45, 90 και 135 min.

4.2.5.2.2.4. Εκτατότητα της ζύμης στα 45, 90 και 135 min.

4.2.5.2.2.5. Ενέργεια ζύμης (A45, A90, A135).

4.2.5.2.2.6. Λόγος μέγιστης αντίστασης της ζύμης στην έκταση προς την εκτατότητα (Rm,135/E135).

4.2.6. Μικροβιολογικά - Παρασιτολογικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

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

4.2.6.2. Παράσιτα: Δεν πρέπει να ανευρίσκονται ζωντανά ή νεκρά παράσιτα ή προνύμφες αυτών.

5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

5.1. Συσκευασία

5.1.1. Τα άλευρα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε χαρτόσακους από χαρτί τύπου "Kraft", καθαρού βάρους περιεχομένου, πενήντα (50) κιλών. Οι σάκοι πρέπει να είναι κατάλληλοι για τρόφιμα σύμφωνα με τον ΚΤΠ και τις σχετικές διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας [καν. (ΕΚ) 1935/2004 και καν. (ΕΚ) 2023/2006], να είναι καινούριοι, ομοιόμορφοι, ανθεκτικοί για να αντέχουν στις διακινήσεις, φορτοεκφορτώσεις και να μη σχίζονται κατά την εναποθήκευσή τους σε στοιβάδες. Να μη φέρουν άλλες επισημάνσεις πλέον αυτών που καθορίζονται στη παρούσα προδιαγραφή.

5.1.2. Οι χαρτόσακοι να είναι κολλητοί. Το κλείσιμο (ραφή, βαλβίδα ή άλλος τρόπος) του σάκου είναι επιλογή του προμηθευτή σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική. Οι διαστάσεις τους πρέπει να είναι $(85\pm 5)\times(60\pm 2)\times(13\pm 2)$ cm. Το χαρτί κατασκευής τους πρέπει να είναι τρίφυλλο ή τετράφυλλο και να έχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

5.1.2.1. Βάρος: 70g/m² τουλάχιστον.

5.1.2.2. Αντοχή σε εφελκυσμό:

5.1.2.2.1. Κατά τη διεύθυνση της μηχανής (MD):
ελάχιστη 8 kg/15 mm.

5.1.2.2.2. Εγκάρσια προς τη διεύθυνση της μηχανής (CMD): ελάχιστη 4 kg/15 mm.

5.1.2.3. Ελαστικότητα (επιμήκυνση επί τοις %):

5.1.2.3.1. Κατά τη διεύθυνση της μηχανής (MD):
ελάχιστη 2%.

5.1.2.3.2. Εγκάρσια προς τη διεύθυνση της μηχανής (CMD): ελάχιστη 4 %.

5.1.2.4. Αντίσταση (ABS) κατά MULLEN: ελάχιστη 2.6 kg/cm².

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), 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. Ο αριθμός της σύμβασης.

5.2.1.7. Αλλεργιογόνα.

5.2.2. Πάνω σε κατάλληλη πινακίδα συρραμμένη ή κολλημένη κάτω από την άκρη του κλεισίματος του κάθε σάκου ή επί του σάκου (έκτυπα):

5.2.2.1. Η ονομασία του εφοδίου και ο τύπος του.

- 5.2.2.2. Έτος και μήνας παραγωγής.
- 5.2.2.3. Έτος και μήνας συσκευασίας.
- 5.2.2.4. Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής.
- 5.2.2.5. Το είδος του σίτου από το οποίο παράχθηκε το άλευρο.
- 5.2.2.6. Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης (προαιρετικά).
- 5.2.2.7. Η φράση <<ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΣΤΡΑΤΟΣ>>.
- 5.2.2.8. Ο αριθμός της σύμβασης.

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. Όλους τους αποστειρωμένους περιέκτες για την δειγματοληψία του αλεύρου, όπως καθορίζονται στην παράγραφο 6.2.1.

6.1.2. Υπεύθυνη δήλωση συμμόρφωσης με την παράγραφο 4.2.4.13.

6.1.3. Τους άνευ περιεχομένου, αχρησιμοποίητους, της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα σάκουσ των παραγράφων 6.2.1.4.1 και 6.2.1.4.2.

6.1.4. Υπεύθυνη δήλωση ότι αυτοί είναι της ίδιας παρτίδας και των ιδίων χαρακτηριστικών με αυτούς που περιέχουν το προς παράδοση εφόδιο.

6.1.5. Έκθεση Εξέτασης του ΓΧΚ, στο οποίο να αναγράφονται οι τιμές του αθροίσματος των Αφλατοξινών, της Αφλατοξίνης Β1, της Ωχρατοξίνης και των Τοξίνων από Μύκητες του γένους *Fusarium* (δεσοξυνιβαλενόλης και ζεαραλενόνης), ή και άλλες Μυκοτοξίνες μη επιτρεπόμενες από την ισχύουσα νομοθεσία, καθώς και αριθμό της παρτίδας του εφοδίου, με γνωμάτευση ότι οι παραπάνω ουσίες είναι εντός ή εκτός των ορίων της ενωσιακής νομοθεσίας και σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.4.9 έως 4.2.4.10.

6.1.6. Υπεύθυνη δήλωση ότι η δειγματοληψία, των παραγράφων 4.2.4.9 έως 4.2.4.10, έγινε από την ίδια παρτίδα με το προς παράδοση εφόδιο και σύμφωνα με τους κανόνες δειγματοληψίας της ισχύουσας νομοθεσίας.

6.1.7. Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση της χώρας προέλευσης του σίτου.

6.2. Επιθεωρήσεις/Δοκιμές

6.2.1. Δειγματοληψία

6.2.1.1. Δειγματοληψία διενεργείται από την Επιτροπή Παραλαβής για κάθε παρτίδα (LOT NUMBER) του εφοδίου και αφού έχει ολοκληρωθεί η παράδοση της παρτίδας, με την προϋπόθεση ότι η παράδοση πραγματοποιείται σε μία Μονάδα. Σε περίπτωση υλοποίησης παραδόσεων σε διαφορετικές Μονάδες, διενεργείται δειγματοληψία σε κάθε παραλαμβάνουσα Μονάδα και για κάθε παρτίδα (LOT NUMBER) του εφοδίου.

6.2.1.2. Η δειγματοληψία, για τον έλεγχο των χαρακτηριστικών του εφοδίου (παρ. 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.6), να γίνεται σύμφωνα με τα άρθρα 13 έως 15 του ΚΤΠ, από τις αρμόδιες επιτροπές παραλαβής, για κάθε παράδοση σε κάθε Μονάδα και για κάθε παρτίδα, όπως παρακάτω:

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

Ποσότητα αλεύρου (Αριθμός Σάκων)	Αριθμός Σάκων από τους οποίους 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%

6.2.1.3. Από κάθε δειγματιζόμενο σάκο, λαμβάνεται με κατάλληλο δειγματολήπτη, δείγμα από το κάτω, μέσο και πάνω μέρος αυτού. Τα δείγματα που λαμβάνονται μ' αυτό τον τρόπο τοποθετούνται πάνω σε φύλλο χαρτιού ή σε λεία, ξηρή και καθαρή επιφάνεια και αναμιγνύονται καλά, (ΚΤΠ άρθρο 107). Από το μείγμα που ομογενοποιήθηκε μ' αυτό τον τρόπο, αποστέλλονται ως εξής:

6.2.1.3.1. 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 4.2.4.6.

6.2.1.3.2. 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 - εξτενσιογράφημα) της παραγράφου 4.2.5. και για τον οργανοληπτικό έλεγχο της παραγράφου 4.2.3.

6.2.1.3.3. Ποσότητα αλεύρου ενός (1) κιλού, σε πλαστικές σακούλες μίας χρήσεως, κατάλληλες για τρόφιμα, στο ΚΒΙΕΣ ή Γ'ΚΝΟ, για την εκτέλεση των φυσικοχημικών εξετάσεων της παραγράφου 4.2.4.7 που αφορά στην παρουσία βαρέων μετάλλων.

6.2.1.3.4. Ποσότητα αλεύρου ενός (1) κιλού, σε πλαστικές σακούλες μίας χρήσεως, κατάλληλες για τρόφιμα, στο ΓΧΚ (Α΄ Χημική Υπηρεσία Αθηνών, Τμήμα Β΄), για την εκτέλεση των φυσικοχημικών εξετάσεων της παραγράφου 4.2.4.8 που αφορά κατάλοιπα φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών

6.2.1.3.5. Ποσότητα αλεύρου δέκα (10) κιλών, σε κατάλληλη συσκευασία για τρόφιμα, στο ΓΧΚ, (Χημική Υπηρεσία Πειραιά) για την εκτέλεση των φυσικοχημικών εξετάσεων της παραγράφου 4.2.4.9 και 4.2.4.10, που αφορά Αφλατοξίνες, της παραγράφου 4.2.4.11, που αφορά Ωχρατοξίνη Α και της παραγράφου 4.2.4.12, που αφορά τοξίνες από Μύκητες του γένους *Fusarium* (δεσοξυριβαλενόλη και ζεαραλενόνη. Η δειγματοληψία αυτή θα πραγματοποιείται, εφ' όσον ο προμηθευτής δεν καταθέσει την Έκθεση εξέτασης που καθορίζεται στην παράγραφο 6.1.5 και μετά από επικοινωνία του προέδρου της επιτροπής με το ΓΧΚ για την παροχή τυχόν επιπλέον οδηγιών. Σε κάθε περίπτωση ο φορέας προμηθείας διατηρεί το δικαίωμα του για τη λήψη δείγματος κατά την παράδοση του εφοδίου σε οποιοδήποτε σημείο παραδόσεως προκειμένου να ελεγχθεί αν είναι σύμφωνο με τα προβλεπόμενα στις παραγράφους 4.2.4.9 έως και 4.2.4.12. Τα δείγματα θα σταλούν όπως καθορίζεται στην παρούσα παράγραφο.

6.2.1.3.6. Ποσότητα αλεύρου τριών (3) κιλών, σε πλαστική σακούλα μίας χρήσεως, κατάλληλη για τρόφιμα, στο ΓΧΚ (Τρόφιμα), για τον έλεγχο της προέλευσης από γενετικά τροποποιημένα φυτά σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.1.5. Η δειγματοληψία αυτή θα πραγματοποιείται μετά από επικοινωνία του προέδρου της επιτροπής με το ΓΧΚ (Α΄ Χημική Υπηρεσία Αθηνών, τμήμα Β) και την σύμφωνη γνώμη του ΓΧΚ. Σε περίπτωση που το ΓΧΚ κρίνει ότι δεν απαιτείται η υπόψη δειγματοληψία να χορηγεί ανάλογη βεβαίωση στην επιτροπή παραλαβής.

6.2.1.3.7. Από τους διαχωριζόμενους σάκους της παραγράφου 6.2.1.2, επιλέγονται πέντε σάκοι. Από κάθε σάκο λαμβάνεται ποσότητα 400 γραμμάρων σε 5 διαφορετικούς αποστειρωμένους υάλινους περιέκτες (ένας περιέκτης για κάθε σάκο) με τη βοήθεια αποστειρωμένου δειγματολήπτη, και αποστέλλονται στο ΚΒΙΕΣ ή Γ΄ΚΝΟ. Ο προμηθευτής είναι υπεύθυνος για την προσκόμιση κατά την παράδοση του εφοδίου των αποστειρωμένων δειγματοληπτών και των αποστειρωμένων υάλινων περιεκτών. Τα πέντε ανωτέρω δείγματα αποτελούν το δείγμα για την εκτέλεση των μικροβιολογικών εξετάσεων της παραγράφου 4.2.6.1

6.2.1.3.8. Από τους διαχωριζόμενους σάκους της παραγράφου 6.2.1.2, επιλέγονται πέντε (5) σάκοι. Από κάθε σάκο λαμβάνεται ποσότητα 400 γραμμάρων σε πέντε (5) διαφορετικούς αποστειρωμένους υάλινους περιέκτες (ένας περιέκτης για κάθε σάκο) με τη βοήθεια αποστειρωμένου δειγματολήπτη, και αποστέλλονται στο ΚΒΙΕΣ ή Γ΄ΚΝΟ. Ο προμηθευτής είναι υπεύθυνος για την προσκόμιση κατά την παράδοση του εφοδίου των αποστειρωμένων δειγματοληπτών και των αποστειρωμένων υάλινων περιεκτών. Τα πέντε (5) ανωτέρω δείγματα αποτελούν το δείγμα για την εκτέλεση των μικροβιολογικών - παρασιτολογικών εξετάσεων της παραγράφου 4.2.6.2.

6.2.1.3.9. Η Επιτροπή Παραλαβής λαμβάνει επιπλέον δείγματα για πραγματοποίηση συγκεκριμένων ελέγχων πλέον των ανα-

φερομένων 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.

6.2.1.3.10. Αντίστοιχες ίσες ποσότητες, όπως καθορίζονται στις παραγράφους 6.2.1.3.1 έως 6.2.1.3.9, αποστέλλονται στο φορέα προμηθείας, ως αντιδείγματα για τυχόν κατ' έφεση εξετάσεις.

6.2.1.4. Η δειγματοληψία για τον έλεγχο των συσκευασιών (παρ. 4.3), γίνεται από την επιτροπή παραλαβής, όπως παρακάτω:

6.2.1.4.1. Λαμβάνονται δείγματα σε ποσοστό 5% με μέγιστο αριθμό 6 και ελάχιστο 2 από τους προς παράδοση σάκους, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητους της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα, και σύμφωνα με την παράγραφο 6.1.3, οι οποίοι αποστέλλονται στο ΓΧΚ (Β' Χημική Υπηρεσία Αθηνών, Τμήμα Β'), για έλεγχο της καταλληλότητας για χρήση για τρόφιμα του σάκου (υλικό κατασκευής του σάκου και εκτυπώσεις επί του σάκου), όπως καθορίζεται στην παράγραφο 5.1.1. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, σαν αντιδείγματα.

6.2.1.4.2. Λαμβάνονται δείγματα σε ποσοστό 5% με μέγιστο αριθμό 6 και ελάχιστο 2 από τους προς παράδοση σάκους, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητους της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα, και σύμφωνα με την παράγραφο 6.1.3, οι οποίοι αποστέλλονται στο 791ΤΕΦ, για έλεγχο των χαρακτηριστικών και της αντοχής τους όπως καθορίζεται στην παράγραφο 5.1.2. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, σαν αντιδείγματα.

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

6.2.1.5.1. Ο αριθμός της σύμβασης.

6.2.1.5.2. Το είδος του εφοδίου και η κατηγορία του.

6.2.1.5.3. Η δειγματοληψία ποσότητα.

6.2.1.5.4. Το ονοματεπώνυμο του προμηθευτή.

6.2.1.5.5. Η προδιαγραφή και η έκδοσή της.

6.2.1.5.6. Η ημερομηνία δειγματοληψίας.

- 6.2.1.5.7. Η ένδειξη της παρτίδας παραγωγής.
- 6.2.1.5.8. Ο αριθμός του δείγματος.
- 6.2.1.5.9. Η υπηρεσία παραλαβής του εφοδίου.
- 6.2.1.5.10. Το εργαστήριο ελέγχου και το είδος ελέγχου.
- 6.2.1.5.11. Τα αναγραφόμενα στοιχεία του κωδικού Καταλληλότητας (σήμα).
- 6.2.1.5.12. Η λέξη «ΔΕΙΓΜΑ» ή «ΑΝΤΙΔΕΙΓΜΑ» ανάλογα της περιπτώσεως.

6.2.1.6. 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. Επιτροπή Παραλαβής

6.2.2.1.1. Ελέγχει, σε τυχαίο δείγμα σε ποσοστό τουλάχιστον 0,5% επί της παραλαβής, το καθαρό βάρος του εφοδίου ανά μονάδα συσκευασίας, σύμφωνα με την παράγραφο 5.1.

6.2.2.1.2. Ελέγχει τις επισημάνσεις, σύμφωνα με την παράγραφο 5.2.

6.2.2.1.3. Ελέγχει τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά των αλεύρων, σύμφωνα με την παρ. 4.2.2.

6.2.2.1.4. Ελέγχει και παραλαμβάνει τα έγγραφα και τα υλικά των παραγράφων της 6.1.

6.2.2.2. Στρατιωτικά Κτηνιατρικά Εργαστήρια (ΚΒΙΕΣ ή ΊΓ ΚΝΟ)

6.2.2.2.1. Ελέγχουν τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.6, σύμφωνα με τις παρακάτω μεθόδους:

6.2.2.2.1.1. *Salmonella* spp, με την μέθοδο ISO 6579-1.

6.2.2.2.1.2. Παράσιτα, με επώαση των δειγμάτων στους 30°C± 2°C για 15 ημέρες.

6.2.2.2.2. Ελέγχουν για την ύπαρξη βαρέων μετάλλων της παραγράφου 4.2.4.8, με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου και σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας για τον καθο-

ρισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

6.2.2.3. Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ)

6.2.2.3.1. Ελέγχει το υλικό κατασκευής του σάκου, και το εκτυπωμένο τμήμα αυτού, ως προς την καταλληλότητά τους για τρόφιμα, όπως καθορίζεται στην παράγραφο 5.1.1, σύμφωνα με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου.

6.2.2.3.2. Ελέγχει με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου, ότι το εφόδιο δεν προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά, όπως καθορίζεται στην παράγραφο 4.2.1.5. Στην περίπτωση που κρίνει ότι δεν απαιτείται έλεγχος, να χορηγεί ανάλογη βεβαίωση στην επιτροπή παραλαβής.

6.2.2.3.3. Ελέγχει με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου, ότι το εφόδιο περιέχει Αφλατοξίνες και Ωχρατοξίνη σε επιτρεπτά επίπεδα, όπως καθορίζεται στις παραγράφους 4.2.4.9 έως και 4.2.4.10.

6.2.2.3.4. Ελέγχει με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου, ότι το εφόδιο περιέχει Τοξίνες από Μύκητες του γένους *Fusarium* σε επιτρεπτά επίπεδα, όπως καθορίζεται στην παράγραφο 4.2.4.12.

6.2.2.3.5. Ελέγχει για την ύπαρξη υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, με την εκάστοτε χρησιμοποιούμενη μέθοδο του εργαστηρίου και σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.8.

6.2.2.4. Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου Εφοδίων Κλάσης Ι (791 ΤΕΦ ή 884 ΠΑΒΕΤ)

6.2.2.4.1. Ελέγχει τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του εφοδίου των παραγράφων 4.2.4.1 έως και 4.2.4.6, σύμφωνα με τις παρακάτω μεθόδους:

ISO 712. 6.2.2.4.1.1. Υγρασία, με την μέθοδο

θοδο ISO 21415-2. 6.2.2.4.1.2. Γλουτένη υγρή, με την μέ-

την μέθοδο ISO 7305. 6.2.2.4.1.3. Οξύτητα σε Θειικό οξύ, με

μέθοδο ISO 2171. 6.2.2.4.1.4. Τέφρα, σύμφωνα με την

χύουσα μέθοδο του ΚΤΠ. 6.2.2.4.1.5. Λιπαρές ουσίες, με την ισ-

αμυλάσης, με την μέθοδο ISO 3093. 6.2.2.4.1.6. Δραστικότητα της α-

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

6.2.2.4.3. Ελέγχει τα Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.3.

6.2.2.5. Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου Εφοδίων Κλάσης I του 791 ΤΕΦ

Ελέγχει τα χαρακτηριστικά και την αντοχή του υλικού της συσκευασίας, σύμφωνα με την παράγραφο 5.1.2, με τις παρακάτω μεθόδους:

6.2.2.5.1. Βάρος, με τη μέθοδο ISO 536.

6.2.2.5.2. Αντοχή σε εφελκυσμό και ελαστικότητα, με τη μέθοδο ASTM D828.

6.2.2.5.3. Αντίσταση (ABS) κατά MULLEN, με τη μέθοδο ASTM D774.

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 6 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 (6 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 6 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 (6 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, 31 Ιουλ 20