|  |  |
| --- | --- |
| **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ** | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
| ΠΕΔ – Α – | ΕΚΔΟΣΗ 1η |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
| ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ | |
| - | |
| ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΑΣ | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
| ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2025 | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ |
|  | ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ |
|  | |
| ΑΔΙΑΒΑΘΜΗΤΟ | |
| ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ | |

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

[1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ 3](#_Toc189815943)

[2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ 3](#_Toc189815944)

[3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ 6](#_Toc189815945)

[4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ 6](#_Toc189815946)

[4.1. ΟΡΙΣΜΟΣ ΕΦΟΔΙΟΥ 6](#_Toc189815947)

[4.2. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ 6](#_Toc189815948)

[4.3. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ 7](#_Toc189815949)

[4.4. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ – ΠΑΡΑΣΙΤΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ 8](#_Toc189815950)

[4.5. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ 8](#_Toc189815951)

[4.6. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 9](#_Toc189815952)

[4.7. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ 9](#_Toc189815953)

[4.8. ΛΟΙΠΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΕΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ 10](#_Toc189815954)

[5. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ 10](#_Toc189815955)

[5.1. ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΈΓΓΡΑΦΑ/ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ 11](#_Toc189815956)

[5.2. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ/ ΔΟΚΙΜΕΣ 11](#_Toc189815957)

[6. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ 14](#_Toc189815958)

[7. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ 14](#_Toc189815959)

[8. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ 15](#_Toc189815960)

1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Το παρόν κείμενο καλύπτει τις απαιτήσεις της Στρατιωτικής Υπηρεσίας για την προμήθεια του προϊόντος γιαούρτι αγελάδας και στραγγιστό γιαούρτι αγελάδας.

1. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ
   1. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (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, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
   2. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
   3. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
   4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (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, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
   5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
   6. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
   7. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2074/2005, της 5ης Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/ 2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
   8. Κανονισμός (ΕΚ) 2023/2006, της επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2006, σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
   9. ΚΥΑ 15523/2006 (B’ 1187). Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ’ αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις της.
   10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 333/2007 της Επιτροπής της 28ης Μαρτίου 2007 για τον καθορισμό μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον έλεγχο των επιπέδων ιχνοστοιχείων και ουσιών που επιμολύνουν τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία τους, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
   11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (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.
   12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1020/2008 της 17ης Οκτωβρίου 2008 για τροποποίηση των παραρτημάτων II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 όσον αφορά την επισήμανση αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα αυγά και τα προϊόντα αυγών και ορισμένα προϊόντα αλιείας.
   13. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 470/2009 του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για θέσπιση κοινοτικών διαδικασιών για τον καθορισμό ορίων καταλοίπων των φαρμακολογικά δραστικών ουσιών στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 του Συμβουλίου και τροποποίηση της οδηγίας 2001/82/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 726/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
   14. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 37/2010 της Επιτροπής σχετικά με φαρμακολογικώς δραστικές ουσίες και την ταξινόμησή τους όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
   15. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 της επιτροπής της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
   16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (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, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
   17. Κανονισμός (ΕΚ) 1079/2013 της Επιτροπής της 31ης Οκτωβρίου 2013, σχετικά με τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ.853/2004.
   18. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 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, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του.
   19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 625/2017 της 15ης Μαρτίου 2017 για τους επίσημους ελέγχους και τις άλλες επίσημες δραστηριότητες που διενεργούνται με σκοπό την εξασφάλιση της εφαρμογής της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές και των κανόνων για την υγεία και την καλή μεταχείριση των ζώων, την υγεία των φυτών και τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα, για την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 999/ 2001, (ΕΚ) αριθ. 396/2005, (ΕΚ) αριθ. 1069/2009, (ΕΚ) αριθ. 1107/2009, (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, (EE) αριθ. 652/2014, (ΕΕ) 2016/429 και (ΕΕ) 2016/2031, των κανονισμών του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1/2005 και (ΕΚ) αριθ. 1099/2009 και των οδηγιών του Συμβουλίου 98/58/ΕΚ, 1999/74/ΕΚ, 2007/43/ΕΚ, 2008/ 119/ΕΚ και 2008/120/ΕΚ και για την κατάργηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004, των οδηγιών του Συμβουλίου 89/608/ΕΟΚ, 89/ 662/ΕΟΚ, 90/425/ΕΟΚ, 91/496/ΕΟΚ, 96/23/ΕΚ, 96/93/ΕΚ και 97/78/ΕΚ και της απόφασης 92/438/ΕΟΚ του Συμβουλίου (κανονισμός για τους επίσημους ελέγχους).
   20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 644/2017 της επιτροπής της 5ης Απριλίου 2017 για τον καθορισμό των μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον έλεγχο των επιπέδων των διοξινών, των παρόμοιων με διοξίνες PCB και των μη παρόμοιων με διοξίνες PCB σε ορισμένα τρόφιμα, και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 589/2014.
   21. Απόφαση αριθμ. 91354/2017 (ΦΕΚ 2983/Β’/30.08.2017) Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.), με τις ισχύουσες τροποποιήσεις της.
   22. Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 150/2018 της επιτροπής της 30ης Ιανουαρίου 2018, για την τροποποίηση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2016/1240, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και ποιοτικής αξιολόγησης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων που είναι επιλέξιμα για δημόσια παρέμβαση και ενίσχυση για ιδιωτική αποθεματοποίηση.
   23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 915/2023 της επιτροπής της 25ης Απριλίου 2023 σχετικά με τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1881/2006.
   24. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).
   25. ISO 22000: «Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain».
   26. EN ISO/IEC 17025 «General Requirements for the Competence of Testing and Calibration Laboratories».
   27. ΣΚ 422-10, «Έλεγχος Τροφίμων».
   28. Allied Codification Publication Number: NATO ACodP-2/3.
   29. Τεχνικές εργαστηριακών εξετάσεων τροφίμων-ποτών-νερού ΓΕΣ/ΔΥΓ.
   30. CODEX SAMPLING PLANS FOR PREPACKAGED FOODS (AQL 6.5) CODEX STAN 233-1969.
   31. Τα σχετικά έγγραφα, στην έκδοση που αναφέρονται, αποτελούν μέρος της παρούσας προδιαγραφής. Για τα έγγραφα, για τα οποία δεν αναφέρεται έτος έκδοσης, ή υφίσταται νεότερη έκδοση από την αναγραφόμενη, εφαρμόζεται η τελευταία έκδοση, συμπεριλαμβανομένων των τροποποιήσεων. Σε περίπτωση αντίφασης της παρούσας προδιαγραφής με μνημονευόμενα πρότυπα, κατισχύει η προδιαγραφή, υπό την προϋπόθεση ικανοποίησης της ισχύουσας νομοθεσίας της Ελληνικής Δημοκρατίας.
2. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Το «γιαούρτι αγελάδας» και το «στραγγιστό γιαούρτι αγελάδας» που περιγράφεται στην παρούσα προδιαγραφή ανήκει στην κλάση NSC 8910 «Dairy Foods and Eggs» κατά NATO ACodP-2/3. Επιπλέον, φέρει περιγραφή κωδικό CPV (Common Procurement Vocabulary) 15551300-8, με την περιγραφή «Γιαούρτι».

1. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
   1. ΟΡΙΣΜΟΣ ΕΦΟΔΙΟΥ
      1. Σύμφωνα με το Άρθρο 82 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, όπως αυτό τροποποιήθηκε με την υπ’ αριθμόν 106/2016 απόφαση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου (ΑΧΣ):
         1. «Γιαούρτι» χαρακτηρίζεται το γαλακτοκομικό προϊόν το οποίο παράγεται από τη ζύμωση και πήξη του γάλακτος, με τη χρήση υποχρεωτικά των καλλιεργειών – εκκινητών Streptococcus salivarious subsp. thermophilus και Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, ώστε το τελικό ζυμωμένο προϊόν να περιέχει τουλάχιστον 107cfu/g προϊόντος μέχρι την ημερομηνία ανάλωσής του.
         2. «Στραγγιστό γιαούρτι» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από το γιαούρτι μετά από αποστράγγιση μέρους του ορού μετά την πήξη.
   2. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
      1. Το «γιαούρτι αγελάδας» και το «στραγγιστό γιαούρτι αγελάδας» (στο εξής «προϊόν»), θα πρέπει να έχει παρασκευαστεί με βάσει τα παρακάτω συστατικά:
         1. Γάλα αγελάδας, όπως ορίζεται στον καν. (ΕΕ) 1308/2013 (Παράρτημα VII, Μέρος ΙΙΙ, παράγραφος 1).
            1. Απαγορεύεται η χρήση ολικά αφυδατωμένου γάλακτος ή παραγώγων του γάλακτος σε μορφή σκόνης ως πρώτη ύλη, με εξαίρεση τη χρήση πρωτεϊνών γάλακτος [Σε εφαρμογή συγκεκριμένων όρων χρήσης για τεχνολογικούς λόγους ρύθμισης του Στερεού Υπολείμματος Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ)].
            2. Το γάλα που χρησιμοποιήθηκε κατά την παρασκευή θα πρέπει να συμμορφώνεται πλήρως με τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) 915/2023 σχετικά με τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
         2. Καλλιέργεια γιαούρτης (μαγιά γιαούρτης). Στην περίπτωση που χρησιμοποιηθούν για τη ζύμωση και άλλοι μικροοργανισμοί επιπλέον της χαρακτηριστικής καλλιέργειας του γιαουρτιού, αναγράφονται στην επισήμανση υπό την προϋπόθεση ότι ο πληθυσμός τους θα είναι τουλάχιστον 106cfu/gr προϊόντος κατά την ημερομηνία ανάλωσης.
         3. Πέραν της πρώτης ύλης κατά την παρασκευή του προϊόντος επιτρέπεται η προσθήκη μόνο:
            1. Κρέμας γάλακτος (ανθόγαλα), με σκοπό τη ρύθμιση της περιεκτικότητας του προϊόντος σε λιπαρές ουσίες.
            2. Πρωτεϊνών γάλακτος για τεχνολογικούς λόγους ρύθμισης του Στερεού Υπολείμματος Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ). Οι εν λόγω πρωτεΐνες θα είναι του ίδιου είδους ζώου, υπό την προϋπόθεση ότι η αύξηση του ΣΥΑΛ στο προϊόν δε θα ξεπερνά το ΣΥΑΛ του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε, όπως ορίζεται στο άρθρο 80, παρ. 3 του Κ.Τ.Π., κατά 4 μονάδες.
      2. Δεν επιτρέπεται η χρήση οποιουδήποτε συστατικού, το οποίο:
         1. Θα καθιστά το προϊόν επιδόρπιο ή σκεύασμα γιαούρτης.
         2. Προέρχεται από γενετικά τροποποιημένους μικροοργανισμούς.
         3. Πρόσθετων ουσιών και λοιπών ουσιών όπως συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, αρωματικά, χρωστικά, ενισχυτικά γεύσης, σύνθετες γλυκαντικές ουσίες, βανιλλίνη κτλ.
      3. Η περιεκτικότητα σε λιπαρά του έτοιμου προϊόντος (πχ. 10%, 5% κτλ) και το καθαρό βάρος αυτού θα καθορίζονται από το Φορέα Προμήθειας, με βάσει τις ανάγκες της προμήθειας, τη νομοθεσία και τη συνήθη βιομηχανική πρακτική.
      4. Το προϊόν κατά την παράδοσή του θα πρέπει να έχει ημερομηνία διατηρησιμότητας, τουλάχιστον είκοσι (20) ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης.
      5. Το προϊόν και η συσκευασία αυτού θα πρέπει να είναι πλήρως σύμφωνα με την Εθνική και Ενωσιακή Νομοθεσία
   3. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
      1. Το προϊόν κατά την παράδοση θα πρέπει να φέρει τα παρακάτω μακροσκοπικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
         1. Χρώμα: λευκό, χωρίς να παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές χρωματικές μεταβολές.
         2. Δομή: λεία, συμπαγής, όχι πορώδης, απουσία θρόμβων.
         3. Γεύση: ευχάριστη, ελαφρώς υπόξινη.
         4. Οσμή: υπόγλυκη.
      2. Επιπλέον θα πρέπει, να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση (δυσάρεστη οσμή, ταγγό προϊόν, γεύση πικρή ή ξινή κτλ).
      3. Απαγορεύεται η ύπαρξη ξένων υλών, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών, νεκρών ή ζωντανών ακάρεων σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
   4. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ – ΠΑΡΑΣΙΤΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
      1. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
         1. Το προϊόν θα πρέπει να είναι σύμφωνο με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, με τις ισχύουσες τροποποιήσεις του. Απαιτούμενες παράμετροι:
         2. Listeria Monocytogenes, salmonella spp: Απουσία σε 25g.
         3. E.coli: <10 cfu/g.
         4. Coliforms: <10 cfu/g.
         5. Ζύμες και μύκητες: ≤10 cfu/g.
      2. ΠΑΡΑΣΙΤΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
         1. Δεν πρέπει να ανευρίσκονται ζωντανά ή νεκρά παράσιτα ή προνύμφες αυτών (ακάρεα, σκουλήκια, έντομα κλπ).
   5. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
      1. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (οξύτητα, λίπος, λακτόζη, ολικά στερεά κτλ) θα πρέπει να συμμορφώνονται πλήρως με την Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.
      2. Το προϊόν θα φέρει υποχρεωτικά τα κάτωθι φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:
         1. Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη:
            1. Γιαούρτι αγελάδας: τουλάχιστον 3,2%.
            2. Στραγγιστό γιαούρτι αγελάδας: τουλάχιστον 5,6%.
         2. Σταθερό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ): Δεν θα ξεπερνά το ΣΥΑΛ του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε, όπως ορίζεται στο άρθρο 80, παρ. 3 του Κ.Τ.Π., κατά 4 μονάδες.
      3. Απαγορεύεται κατά τον χρόνο παραλαβής του προϊόντος, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας Εθνικής και Ενωσιακής Νομοθεσίας η ύπαρξη πέραν των προβλεπόμενων ορίων:
         1. Βαρέων μετάλλων.
         2. Μυκοτοξινών (Αφλατοξίνη Μ1)
         3. Κατάλοιπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων ή άλλων επιμολυντών (ανόργανες ή οργανικές ουσίες, αντιβιωτικά και φαρμακολογικά δραστικές ουσίες).
         4. Διοξινών και παρόμοιων με τις διοξίνες PCB.
   6. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
      1. Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε καθαρές, αδιαφανείς ανακυκλώσιμες συσκευασίες, κατάλληλες για επαφή με τρόφιμα και σύμφωνες με τον ΚΤΠ και την Εθνική και Ενωσιακή Νομοθεσία (πρωτογενής συσκευασία).
      2. Οι συσκευασίες αυτές θα πρέπει:
         1. Να είναι καινούργιες, ομοιόμορφες, ανθεκτικές, αεροστεγώς κλεισμένες, χωρίς διαρροές και παραμορφώσεις.
         2. Να είναι κατασκευασμένες από πολυπροπυλένιο (PP), σύμφωνο με το Άρθρο 26 του ΚΤΠ.
         3. Να φέρουν κάλυμμα:
            1. Για καθαρό περιεχόμενο 200g: Αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο, ≥0.05% Mn, max 0.1% Zn, 0.05-2% Cu, max 0,05% λοιπά στοιχεία, σύμφωνα με τα Πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602.
            2. Για καθαρό περιεχόμενο >200g: Από υλικό κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνο με το Άρθρο 26 του ΚΤΠ.
      3. Το προϊόν εντός της συσκευασίας δύναται να καλύπτεται με φύλλο από αδιάβροχο χαρτί ή άλλο επιτρεπόμενο υλικό.
      4. Το καθαρό βάρος προϊόντος εκάστης συσκευασίας (π.χ. 200gr, 1kg κτλ), θα καθορίζεται από το Φορέα Προμήθειας.
      5. Οι συσκευασίες του προϊόντος θα παραδίδονται εντός χάρτινων πολυσυσκευασιών ή τελάρων (δευτερογενής συσκευασία), οι οποίες εξασφαλίζουν την ασφαλή - ακέραιη μεταφορά και παλετοποίηση των πρωτογενών συσκευασιών.
      6. Τα χαρακτηριστικά της πρωτογενούς και δευτερογενούς συσκευασίας, θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της Εθνικής και Ενωσιακής Νομοθεσίας και κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα.
   7. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ
      1. Η επισήμανση του προϊόντος θα πρέπει να περιλαμβάνει όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.
      2. Σε κάθε συσκευασία, πρέπει να γράφονται, κατ’ ελάχιστο οι παρακάτω πληροφορίες, σε συμφωνία με την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία, σχετικά με την επισήμανση τροφίμων:
         1. Το είδος του προϊόντος («γιαούρτι αγελάδας» ή «στραγγιστό γιαούρτι αγελάδας»).
         2. Τα συστατικά του προϊόντος, με αναφορά στη χρήση γάλακτος αγελάδας.
         3. Επισήμανση με σαφή τρόπο, για αλλεργιογόνα συστατικά που περιέχονται.
         4. Επί τοις εκατό (%) περιεκτικότητα σε λιπαρά του έτοιμου προϊόντος.
         5. Διατροφική Δήλωση.
         6. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή.
         7. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (σε γραμμάρια ή κιλά).
         8. Η ημερομηνία παραγωγής.
         9. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (ημέρα/ μήνας/ έτος).
         10. Συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
         11. Ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας του προϊόντος.
      3. Οι επισημάνσεις θα πρέπει να είναι σε εμφανή θέση, ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες χωρίς να μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες. Οι πληροφορίες πρέπει να είναι σε γλώσσα και γραμματοσειρά εύκολα κατανοητή.
      4. Λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις σύμφωνα με όσα ορίζονται στην ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.
   8. ΛΟΙΠΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΕΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ
      1. Το προϊόν θα πρέπει να είναι σύμφωνο με το Άρθρο 82 και τις λοιπές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
      2. Θέματα που αφορούν τη μεταφορά και διανομή του προϊόντος καθορίζονται από το Φορέα Προμήθειας.
      3. Η Υπηρεσία δύναται να προβαίνει σε έλεγχο - επιθεώρηση των εγκαταστάσεων παραγωγής, διαλογής, συσκευασίας του προϊόντος από αρμόδια επιτροπή της.
      4. Η συχνότητα και οι συνθήκες ελέγχου των εγκαταστάσεων (παραγωγής, διαλογής, συσκευασίας, αποθήκευσης) καθώς και τυχόν μεταφορικών μέσων ρυθμίζεται με μέριμνα του Φορέα Προμήθειας.
2. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ
   1. ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΈΓΓΡΑΦΑ/ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ
      1. Ο προμηθευτής, κατά την παράδοση του προϊόντος, υποχρεούται να καταθέσει στην επιτροπή παραλαβής και τα παρακάτω δικαιολογητικά:
         1. Πιστοποιητικό καταλληλότητας της συσκευασίας (πρωτογενής και δευτερογενής) για επαφή με τρόφιμα, εκδιδόμενο από το εργοστάσιο κατασκευής αυτής, όπου θα εμφανίζονται τα στοιχεία και οι προδιαγραφές που έχουν χρησιμοποιηθεί.
         2. Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση του παρασκευαστή του προϊόντος ότι το τελικό προϊόν είναι σύμφωνο με τις προϋποθέσεις της παρούσας προδιαγραφής.
         3. Πιστοποιητικό από φορέα πιστοποίησης ή βεβαίωση της παραγωγού επιχείρησης με το οποίο να αποδεικνύεται ότι κατά την παραγωγή του προϊόντος δεν έγινε χρήση οποιουδήποτε συστατικού, προέρχεται από γενετικά τροποποιημένους μικροοργανισμούς. Το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να οδηγεί ιχνηλάσιμα στην συγκεκριμένη παρτίδα.
         4. Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση χώρας προέλευσης του γάλακτος παραγωγής του προϊόντος.
   2. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ/ ΔΟΚΙΜΕΣ
      1. Δειγματοληψία
         1. Η δειγματοληψία πραγματοποιείται κατά την κρίση του Φορέα Προμήθειας δύο (2) φορές ετησίως. Στην πρώτη δειγματοληψία θα εξετάζονται οι μισές αναλύσεις και στην δεύτερη δειγματοληψία οι υπόλοιπες αναλύσεις που προβλέπονται 5.2 της παρούσας προδιαγραφής. Είναι στην ευχέρεια του Φορέα Προμήθειας ποιες αναλύσεις θα πραγματοποιούνται την κάθε φορά. Βασική προϋπόθεση είναι, μέσα στο έτος να έχουν πραγματοποιηθεί όλες οι αναλύσεις που προβλέπονται στην παρούσα προδιαγραφή, από μία φορά.
         2. Διενεργείται από κατάλληλη επιτροπή που συγκροτείται παρουσία του προμηθευτή, σε τόπο και χρόνο που καθορίζεται από το Φορέα Προμήθειας. Υλοποιείται με τυχαία λήψη δειγμάτων από την προς παραλαβή ή υπάρχουσα ποσότητα του προϊόντος.
         3. Λαμβάνονται τυχαία, αντιπροσωπευτικά δείγματα πλήρων συσκευασιών και τα οποία αποστέλλονται ως εξής:
            1. Τουλάχιστον τρεις (3) πλήρεις συσκευασίες για παρτίδες βάρους μικρότερου ή ίσου με 20kg, ή πέντε (5) πλήρεις συσκευασίες για παρτίδες από 20 έως 200kg, ή δέκα (10) πλήρεις συσκευασίες για παρτίδες βάρους μεγαλύτερου από 200kg, αποστέλλονται στο ΓΧΚ (Χημική Υπηρεσία Πειραιά, Τμήμα Α΄), για την εκτέλεση φυσικοχημικών εξετάσεων της παραγράφου 4.5.3.2 που αφορά στην παρουσία μυκοτοξίνων (Αφλατοξίνης Μ1) στο προϊόν.
            2. Τέσσερεις (4) πλήρεις συσκευασίες, συνολικού ελάχιστου βάρους 800gr, αποστέλλονται στο ΓΧΚ (Χημική Υπηρεσία Πειραιά, Τμήμα ΄Α ή Χημική Υπηρεσία Κεντρικής Μακεδονίας, Τμήμα Α΄), για την εκτέλεση φυσικοχημικών εξετάσεων της παραγράφου 4.5.2 που αφορά στην περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και τον προσδιορισμό του Στερεού Υπολείμματος Άνευ Λίπους (Σ.Υ.Α.Λ.) στο προϊόν.
            3. Τουλάχιστον δύο (2) πλήρεις συσκευασίες, συνολικού ελάχιστου βάρους 400gr, αποστέλλονται στο ΓΧΚ (Α΄ Χημική Υπηρεσία Αθηνών, Τμήμα Β΄) για την εκτέλεση φυσικοχημικών εξετάσεων της παραγράφου 4.5.3.3 που αφορά στον προσδιορισμό καταλοίπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων και άλλων επιμολυντών. (ανόργανες ή οργανικές ουσίες, αντιβιωτικά και φαρμακολογικά δραστικές ουσίες).
            4. Τέσσερις (4) πλήρεις συσκευασίες, συνολικού ελάχιστου βάρους 800gr, αποστέλλονται στο ΚΒΙΕΣ ή Γ ΚΝΟ, για την εκτέλεση φυσικοχημικών εξετάσεων της παραγράφου 4.5.3.1 που αφορά στον προσδιορισμό βαρέων μετάλλων και της παραγράφου 4.4 που αφορά την εκτέλεση των μικροβιολογικών και παρασιτολογικών εξετάσεων.
            5. Τουλάχιστον δύο (2) πλήρεις συσκευασίες, συνολικού ελάχιστου βάρους 400gr, αποστέλλονται στο Ε.Κ.Ε.Φ.Ε. «ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ» (Εργαστήριο φασματομετρίας Μάζας και Ανάλυσης Διοξινών), για την εκτέλεση φυσικοχημικών εξετάσεων της παραγράφου 4.5.3.4 που αφορά στην παρουσία Διοξινών και πολυχλωριωμένων διφαινυλίων (PCB) στο προϊόν.
         4. Σε περίπτωση που το εξετασθέν δείγμα κριθεί εκτός ορίων προδιαγραφών και ζητηθεί από τον προμηθευτή κατ’ έφεση εξέταση, αυτή πραγματοποιείται κατόπιν διενέργειας νέας δειγματοληψίας με τη διαδικασία που περιγράφεται στην παράγραφο 5.2.1 της παρούσας προδιαγραφής.
         5. Τα δείγματα προφυλάσσονται τόσο από την έκθεση στην ηλιακή ακτινοβολία, όσο και από τις υψηλές θερμοκρασίες και αποστέλλονται το ταχύτερο δυνατό στο ανάλογο Εργαστήριο για ανάλυση. Σε αντίθετη περίπτωση, τα δείγματα φυλάσσονται κατά τρόπο ώστε να μην υποστούν υποβάθμιση ή φθορά κατά τη διάρκεια της μεταφοράς ή της αποθήκευσής τους προτού αποσταλούν στο Εργαστήριο.
         6. Η επιτροπή δειγματοληψίας, λαμβάνει επιπλέον δείγματα για πραγματοποίηση συγκεκριμένων ελέγχων πλέον των αναφερομένων στο παρόν, μετά από εντολή του Φορέα Προμήθειας και ενημέρωση του προμηθευτή. Στην περίπτωση αυτή, ο Φορέας Προμήθειας καθορίζει την ποσότητα του δείγματος και την διαδικασία ελέγχου. Τα δείγματα αποστέλλονται προς Εργαστήριο του ευρύτερου δημόσιου τομέα με μέριμνα του προέδρου της επιτροπής δειγματοληψίας και με έξοδα (αποστολή δειγμάτων, εξέταση κ.λ.π.) του προμηθευτή. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο Φορέα Προμήθειας, ως αντιδείγματα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καταθέσει πιστοποιητικό, όπου θα φαίνεται ότι έγινε ο συγκεκριμένος έλεγχος, σε διαπιστευμένο εργαστήριο κατά EN ISO/IEC 17025 για τις συγκεκριμένες δοκιμές, η επιτροπή δειγματοληψίας δεν ενεργεί αυτή την δειγματοληψία, αλλά κάνει δεκτά τα πιστοποιητικά. Η δειγματοληψία αυτή διενεργείται μόνο μετά από εντολή του Φορέα Προμήθειας.
         7. Σε όλα τα δείγματα και αντιδείγματα, τοποθετείται πινακίδα στην οποία αναγράφονται:
            1. Ο αριθμός της σύμβασης.
            2. Το είδος του προϊόντος, η χώρα προέλευσης και η κατηγορία του.
            3. Η δειγματισθείσα ποσότητα.
            4. Το ονοματεπώνυμο του προμηθευτή.
            5. Η προδιαγραφή και η έκδοσή της.
            6. Η ημερομηνία δειγματοληψίας.
            7. Η ένδειξη της παρτίδας παραγωγής.
            8. Ο αριθμός του δείγματος.
            9. Η υπηρεσία παραλαβής του προϊόντος.
            10. Το εργαστήριο ελέγχου και το είδος ελέγχου.
            11. Η λέξη «ΔΕΙΓΜΑΤΑ» ή «ΑΝΤΙΔΕΙΓΜΑΤΑ» ανάλογα της περιπτώσεως.
         8. Τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, που υποχρεώνεται σε άμεση αναπλήρωση της αντίστοιχης ποσότητας από αυτή που παραδόθηκε τελικά. Επιπλέον, όλα τα έξοδα των εξετάσεων και της αποστολής των δειγμάτων στα εργαστήρια βαρύνουν τον προμηθευτή.
      2. Διενεργούμενοι Έλεγχοι
         1. Έλεγχος κατά την παράδοση του προϊόντος.
            1. Διενεργείται, από κατάλληλη επιτροπή που συγκροτείται για τον σκοπό.
            2. Συνίσταται σε ποσοτικό έλεγχο του προϊόντος, καθώς και στον έλεγχο της συσκευασίας, των επισημάνσεων και της ημερομηνίας λήξης, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στις παραγράφους 4.2.3, 4.2.4, 4.6 και 4.7 της παρούσας προδιαγραφής.
            3. Πραγματοποιείται έλεγχος και παραλαβή των εγγράφων της παραγράφου 5.1 της παρούσας προδιαγραφής.
         2. Έλεγχος από την επιτροπή δειγματοληψίας.
            1. Ελέγχονται τα Μακροσκοπικά και Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος σύμφωνα με την παράγραφο 4.3 της παρούσας προδιαγραφής.
         3. Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ).
            1. Ελέγχει με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του Εργαστηρίου, ότι το προϊόν περιέχει Μυκοτοξίνες (Αφλατοξίνη Μ1) σε επιτρεπτά επίπεδα, όπως καθορίζεται στην παράγραφο 4.5.3.2 της παρούσας προδιαγραφής.
            2. Ελέγχει με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου, την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και το Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους (Σ.Υ.Α.Λ.), όπως καθορίζεται στις παραγράφους 4.5.2.1 και 4.5.2.2 της παρούσας προδιαγραφής.
            3. Ελέγχει για την ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων και άλλων επιμολυντών (ανόργανες, οργανικές ουσίες, αντιβιωτικά, φαρμακολογικά δραστικές ουσίες κτλ) όπως καθορίζεται στην παράγραφο 4.5.3.3 της παρούσας προδιαγραφής.
         4. Στρατιωτικά Κτηνιατρικά Εργαστήρια (ΚΒΙΕΣ ή Γ ΄ΚΝΟ)
            1. Ελέγχουν τα μικροβιολογικά και παρασιτολογικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.4 της παρούσας προδιαγραφής.
            2. Ελέγχουν για την ύπαρξη βαρέων μετάλλων, με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο, της παραγράφου 4.5.3.1 της παρούσας προδιαγραφής.
         5. Ε.Κ.Ε.Φ.Ε «ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ» (Εργαστήριο Φασματομετρίας Μάζας κι Ανάλυσης Διοξινών).
            1. Ελέγχει για την παρουσία διοξινών και PCBs, σύμφωνα με την παράγραφο 4.5.3.4 της παρούσας προδιαγραφής.
3. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ
   1. Η παράδοση του προϊόντος θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στη σύμβαση προμήθειάς του, με μέριμνα και έξοδα του προμηθευτή.
   2. Το παραδιδόμενο προϊόν θα πρέπει να βρίσκεται σε συμφωνία με την παρούσα προδιαγραφή για το χρονικό διάστημα συντήρησης που ορίζει ο παρασκευαστής.
   3. Σε περίπτωση που ποσότητα του προϊόντος (μέρος ή το σύνολό της) κριθεί μη σύμφωνη με τα καθορισθέντα στο παρόν, εντός του ορίου λήξης του προϊόντος και εφόσον η αλλοίωση δεν οφείλεται στην Υπηρεσία, η υπόψη ποσότητα αντικαθίσταται με ευθύνη του προμηθευτή, χωρίς καμία επιβάρυνση της Υπηρεσίας.
   4. Σε περίπτωση που κάποιο εργαστήριο δεν έχει την δυνατότητα ελέγχου σε κάποια χαρακτηριστικά του προϊόντος που του ανατίθενται, τα δείγματα, μετά από ερώτημα της επιτροπής δειγματοληψίας 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 παρόν, παρέχοντας επιπροσθέτως στην επιτροπή τυχόν πληροφορίες που θα απαιτηθούν).
   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.
4. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

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

* 1. Υπεύθυνη δήλωση, στην οποία να δηλώνονται τα παρακάτω:
     1. Το προσφερόμενο προϊόν βρίσκεται σε συμφωνία με την παρούσα προδιαγραφή για το χρονικό διάστημα συντήρησης που ορίζει ο παρασκευαστής. Σε περίπτωση που ποσότητα του προϊόντος (μέρος ή το σύνολό του) κριθεί μη σύμφωνη με την προδιαγραφή, μέσα στο ανωτέρω διάστημα και εφόσον η αλλοίωση δεν οφείλεται στην Υπηρεσία, η υπόψη ποσότητα αντικαθίσταται με ευθύνη του προμηθευτή, χωρίς καμία επιβάρυνση της Υπηρεσίας.
     2. Η παραγωγική διαδικασία είναι σύμφωνη με την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία, σε ότι αφορά την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.
     3. Κατά την παραγωγή του προϊόντος δεν χρησιμοποιήθηκε διαδικασία που απαγορεύεται από την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.
     4. Αποδοχή επιθεώρησης των εγκαταστάσεων παραγωγής, διαλογής, συσκευασίας του προϊόντος από αρμόδια επιτροπή της Στρατιωτικής Υπηρεσίας.
     5. Η επιχείρηση παραγωγής του προϊόντος διαθέτει, εν ισχύ, άδεια λειτουργίας και τόσο αυτή όσο και ο προμηθευτής έχει αναπτύξει και εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP (ISO: 22000, CODEX ALIMENTARIUS,κ.α.) και την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.
  2. Φύλλο Συμμόρφωσης σύμφωνα με το Υπόδειγμα που βρίσκεται αναρτημένο στο φάκελο «ΕΝΤΥΠΑ» αφού πρώτα επιλεγεί «ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ – ΕΝΤΥΠΑ – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ» της διαδικτυακής τοποθεσίας της ηλεκτρονικής εφαρμογής διαχείρισης ΠΕΔ, στη διαδικτυακή τοποθεσία <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.

1. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ

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

|  |
| --- |
| ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΕΔ |
| ΣΥΝΤΑΞΗ |
|  |
| Βαλάντης Αραμπατζής  Τχης (ΕΜ) |
| ΕΛΕΓΧΟΣ |
|  |
| ΘΕΩΡΗΣΗ |
|  |
| Αθήνα, Φεβρουάριος 2025 |