

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ

ΠΕΔ – Α – 00287

ΕΚΔΟΣΗ 2^η

ΕΓΚΥΤΙΩΜΕΝΟ ΒΟΔΙΝΟ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ

12 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2017

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ

ΑΔΙΑΒΑΘΜΗΤΟ
ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

| | ΣΕΛΙΔΑ |
|---|--------|
| 1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ | 4 |
| 2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ | 4 |
| 3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ | 5 |
| 4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ | 5 |
| 4.1 Ορισμός Εφοδίου | 5 |
| 4.2 Φυσικά Χαρακτηριστικά | 6 |
| 4.2.1 Φασολάκια (πρώτη ύλη) | 6 |
| 4.2.2 Βοδινό Κρέας (πρώτη ύλη) | 6 |
| 4.2.3 Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος | 6 |
| 4.2.4 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά | 7 |
| 4.2.5 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος | 7 |
| 4.2.6 Ιστολογικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος | 8 |
| 4.2.7 Μικροβιολογικά Κριτήρια Τελικού Προϊόντος | 9 |
| 4.3 Συσσκευασία | 10 |
| 4.3.1 Γενικά | 10 |
| 4.3.2 Χαρακτηριστικά Λευκοσιδηρών Κουτιών | 10 |
| 4.3.3 Χαρακτηριστικά Χαρτοκιβωτίων | 12 |
| 4.4 Επισημάνσεις | 13 |
| 4.4.1 Λευκοσιδηρά κουτιά | 13 |
| 4.4.2 Χαρτοκιβώτια | 14 |
| 5. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ | 14 |
| 5.1 Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά | 14 |
| 5.2 Επιθεωρήσεις/Δοκιμές | 16 |
| 5.2.1 Δειγματοληψία | 16 |
| 5.2.2 Διενεργούμενοι Έλεγχοι | 19 |
| 5.2.2.1 Επιτροπή Παρακολούθησης Παραγωγικής Διαδικασίας | 19 |
| 5.2.2.2 Επιτροπή Παραλαβής | 20 |
| 5.2.2.3 Χημείο Στρατού (ΧΗΣ) | 21 |
| 5.2.2.4 Στρατιωτικά Κτηνιατρικά Εργαστήρια | 21 |
| 5.2.2.5 Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ) | 23 |
| 5.2.2.6 Ε.Κ.Ε.Φ.Ε «ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ» | 23 |

| | | |
|-----|--|-----|
| 6. | ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ | 23 |
| 7. | ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ | 24 |
| 8. | ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ | 25 |
| 9. | ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ | 25 |
| 10. | ΠΡΟΣΘΗΚΗ «Ι» Πίνακας Δειγματοληψίας Κουτιών για Μικροβιολογική – Χημική Εξέταση | 1-1 |

1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Το εγκυτωμένο βοδινό με φασολάκια, που περιγράφεται στην παρούσα προδιαγραφή, προορίζεται να καταναλωθεί από το προσωπικό των ΕΔ, είτε μετά από θέρμανσή τους, είτε χωρίς να θερμανθούν και σύμφωνα με τις οδηγίες των παρασκευαστών.

2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

2.1. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων.

2.2. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 213/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ, 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. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα η πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

2.4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ 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.

2.5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

2.6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

2.7. Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθμό 186/1981 (ΦΕΚ 52/ Τεύχος Πρώτο/27 Φεβ 1981) Περί τεμαχισμού σφαγίου βοοειδών εις τεμάχια λιανικής πωλήσεως και ονοματολογίας αυτών.

2.8. Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως (ΚΤΠ).

2.9. EN ISO 536 "Paper and Board — Determination of Grammage".

2.10. EN ISO 2759 "Board — Determination of Bursting Strength".

2.11. EN ISO 3034 “Corrugated Fiberboard – Determination of single sheet Thickness”.

2.12. ΕΛΟΤ EN 10202, «Χαλύβδινα επικασσιτερωμένα προϊόντα ψυχρής έλασης - Ηλεκτρολυτικά επικασσιτερωμένα χαλυβδόφυλλα και χαλυβδόφυλλα με ηλεκτρολυτική επικάλυψη χρωμίου/οξειδίου του χρωμίου».

2.13. EN ISO/IEC 17025 “General Requirements for the Competence of Testing and Calibration Laboratories”.

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

2.15. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές.

2.16. TAPPI T 810 “Bursting Strength of Corrugated board”.

2.17. ΣΚ 422-10, «Έλεγχος Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».

2.18. ΤΕ 35-302. «Εγκυτωμένα Τρόφιμα».

2.19. Allied Codification Publication Number. NATO ACodP-2/3.

2.20. Bacteriological Analytical Manual, BAM, US-FDA.

2.21. Τεχνικές Εργαστηριακών Εξετάσεων Τροφίμων – Ποτών – Νερού/ΓΕΣ/ΔΥΓ

2.22. 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, κατισχύει η προδιαγραφή, υπό την προϋπόθεση ικανοποίησης της ισχύουσας νομοθεσίας της Ελληνικής Δημοκρατίας.

3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Το εγκυτωμένο προϊόν που περιγράφεται στην παρούσα προδιαγραφή ανήκει στην κλάση NSC 8905 «Meat, Poultry, and Fish», κατά NATO ACodP-2/3. Επιπλέον, φέρει περιγραφή και κωδικό CPV (Common Procurement Vocabulary) Κονσερβοποιημένα προϊόντα, 15897200-4, αντίστοιχα.

4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

4.1 Ορισμός Εφοδίου

Με τον όρο εγκυτωμένο βοδινό κρέας με φασολάκια, νοούνται τα προϊόντα που παρασκευάζονται από αποστεωμένο κατεψυγμένο βοδινό κρέας, μαγειρευμένο, με νωπούς ή κατεψυγμένους καρπούς των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το *Phaseolus vulgaris* L, με την προσθήκη σάλτσας τομάτας, εξαιρετικού παρθένου ή παρθένου ελαιολάδου, αλατιού και άλλων αρωματικών φυτών και καρυκευμάτων και τα οποία έχουν αποστειρωθεί και συσκευασθεί μέσα σε στεγανά κουτιά.

4.2 Φυσικά Χαρακτηριστικά

4.2.1 Φασολάκια (πρώτη ύλη).

4.2.1.1 Να μη προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

4.2.1.2 Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους τους. Από απόψεως χρώματος να είναι της πρασίνου αποχρώσεως

4.2.1.3 Να είναι του είδους *Phaseolus Vulgaris* ή άλλης κατάλληλης προς εγκυτίωση ποικιλίας και να είναι πλατιά ή στρογγυλά.

4.2.1.4 Να μη γίνεται ανάμιξη των κατηγοριών.

4.2.1.5 Να μην περιέχουν ξένα σώματα.

4.2.1.6. Να είναι ώριμα, φυσιολογικού χρώματος και χωρίς να εμφανίζουν αλλοιώσεις.

4.2.2 Βοδινό Κρέας (πρώτη ύλη)

4.2.2.1 Το αποστεωμένο βοδινό κατεψυγμένο κρέας πρέπει να προέρχεται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και να είναι ηλικίας έως 6 ετών. Να πληρούν δε τις απαιτήσεις της Εθνικής και Ενωσιακής νομοθεσίας περί σφαγίων βοοειδών.

4.2.2.2 Τα σφάγια πρέπει να ανήκουν ποιοτικά, από άποψη διάπλασης στη διαβάθμιση S ή E ή U ή R και κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις 1, 2 και 3 σύμφωνα με τον ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 17ης Δεκεμβρίου 2013 και με την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

4.2.2.3 Τα χρησιμοποιούμενα μέρη των σφαγίων να είναι από σπάλα ή τράχηλο ή μπριζόλα ή σπαλομπριζόλα ή καπάκι ή φιλέτο ή κόντρα ή κιλότο ή τρανς ή στρογγυλό ή ουρά ή νουά, σύμφωνα με ΠΔ 186/1981(ΦΕΚ 52/ Τεύχος Πρώτο/27 Φεβ 1981).

4.2.2.4 Να είναι διαθέσιμα τα κατάλληλα έγγραφα που να πιστοποιούν την ομάδα ποιοτικής κατάταξης του σφαγίου.

4.2.3 Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

4.2.3.1 Να έχει ένα κανονικό χρώμα, αποχρώσεως πράσινου, χαρακτηριστικό του είδους που υπέστη κατάλληλη μεταποίηση.

4.2.3.2 Να μην περιέχει ξένα σώματα.

4.2.3.3 Να μην περιέχει ανάμειξη από λοβούς διαφόρων κατηγοριών και ποικιλιών.

4.2.4 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

4.2.4.1 Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

4.2.4.2 Να διατηρεί τη χαρακτηριστική οσμή και γεύση του μαγειρεμένου βοδινού με φασολάκια και του τύπου του υγρού κάλυψης (σάλτσα τομάτας).

4.2.4.3 Το κρέας να είναι καλά βρασμένο και τρυφερό.

4.2.4.4 Τα φασολάκια να είναι τρυφερά, χωρίς ίνες και μαλακά κατά τη μάσηση. Γίνεται αποδεκτή η ύπαρξη μικρού αριθμού ινών με την προϋπόθεση να μην προκαλείται δυσάρεστο αίσθημα κατά τη μάσηση.

4.2.4.5 Το προϊόν να είναι απαλλαγμένο από δυσάρεστες οσμές και γεύσεις.

4.2.5 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

4.2.5.1 Το καθαρό βάρος (ονομαστική ποσότητα) του περιεχομένου να είναι 280 γραμμάρια.

4.2.5.2 Το μαγειρεμένο βοδινό κρέας να μην είναι λιγότερο από 100 γραμμάρια.

4.2.5.3 Τα μαγειρεμένα φασολάκια να μην είναι λιγότερα από 110 γραμμάρια.

4.2.5.4 Το ελαιόλαδο, να είναι εξαιρετικό παρθένο ή παρθένο, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία και να μη προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά, να προστίθενται στο εφόδιο σε ποσότητα τέτοια ώστε να επιτευχθεί ένα άριστο, οργανοληπτικά, προϊόν και σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και μαγειρική τεχνική.

4.2.5.5 Το υπόλοιπα υλικά (σάλτσα τομάτας, νερό, αλάτι, αρωματικά φυτά, καρυκεύματα κ.α.), να προστίθενται στο εφόδιο κατά την κρίση του προμηθευτή και σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και μαγειρική τεχνική ώστε να επιτευχθεί ένα άριστο, οργανοληπτικά, προϊόν.

4.2.5.6 Η επίτευξη του καθαρού βάρους να γίνεται με την ομοιόμορφη προσθήκη από βοδινό κρέας, φασολάκια και/ή ελαιολάδου και υπόλοιπων υλικών, σύμφωνα με την 4.2.5.1 έως και 4.2.5.5.

4.2.5.7 Η ποσότητα του προστιθέμενου άλατος, επαφίεται στην κρίση του προμηθευτού και πρέπει να είναι τέτοια ώστε να προσδώσει στο τελικό προϊόν την απαραίτητη γεύση και να μη ξεπερνάει το 2% του καθαρού περιεχομένου της κονσέρβας σύμφωνα με την καλή βιομηχανική πρακτική ώστε να ανταποκρίνεται στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του είδους. Πρέπει να είναι σύμφωνο με την ισχύουσα νομοθεσία για επιτραπέζιο αλάτι μαγειρικής χρήσεως.

4.2.5.8 Η σάλτσα τομάτας, να είναι σύμφωνη με την εκάστοτε ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

4.2.5.9 Επιτρέπεται η προσθήκη κρεμμυδιών, καρότων, μαϊντανού, σέλινου κ.ά. αρωματικών φυτών, σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και μαγειρική τεχνική.

4.2.5.10 Απαγορεύεται η προσθήκη συντηρητικών, η τεχνητή χρώση και ο αρωματισμός με οποιαδήποτε μέθοδο και υλικά, έστω και εάν γίνεται με επιτρεπόμενα υλικά που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

4.2.5.11 Απαγορεύεται η ύπαρξη, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας Εθνικής και Ευρωπαϊκής νομοθεσίας, των παρακάτω:

4.2.5.11.1 Κατάλοιπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών

4.2.5.11.2 Βαρέων μετάλλων.

4.2.5.11.3 Κασσίτερου (ανόργανου).

4.2.5.11.4 Διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB.

4.2.5.11.5 Πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων.

4.2.5.11.6 Αφλατοξινών και Ωχρατοξίνης Α.

4.2.5.12 Απαγορεύεται η παρουσία καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων, αντιμικροβιακών παραγόντων, πέραν των ορίων που καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας Εθνικής και Ευρωπαϊκής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου.

4.2.6 Ιστολογικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

4.2.6.1 Το βοδινό κρέας να μην εμφανίζει παρασιτική ή άλλη μόλυνση.

4.2.6.2 Το βοδινό κρέας να είναι πρακτικά απαλλαγμένο από θρόμβους αίματος, μεγάλα κομμάτια τενόντων, μεγάλα αγγεία, νεύρα και χόνδρους. Το ποσοστό του μη ενδομυϊκού συνδετικού ιστού (τένοντες, επιφανειακές απονευρώσεις, περιτονίες κλπ.), καθώς και ο λιπώδης ιστός στο σύνολό τους να είναι μέσα στα φυσιολογικά όρια. Το ποσοστό του επιφανειακού συνδετικού ιστού, καθώς και του επιφανειακού λιπώδους ιστού, να μην υπερβαίνει το 6% και το 10% κατά βάρος, αντίστοιχα, στο μέσο όρο του βάρους των τεμαχίων κρέατος των κονσερβών στο δείγμα της Προσθήκης «I». Ο λιπώδης και ο συνδετικός ιστός, να βρίσκονται σε φυσική συνέχεια με το κρέας και όχι σε ξεχωριστά τεμάχια.

4.2.6.3 Δεν επιτρέπεται η μακροσκοπική ή μικροσκοπική ανίχνευση ιστών, πέραν των προβλεπομένων από την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

4.2.6.5 Το βοδινό κρέας, να είναι σε μορφή ανεξάρτητων τεμαχίων κρέατος. Ο αριθμός τεμαχίων κρέατος να μην υπερβαίνει τα 5 τεμάχια

4.2.2 Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά: Τελικού Προϊόντος

4.2.2.1 Δοκιμασία Γήρανσης. Προκειμένου να διαπιστωθεί η δυνατότητα συντήρησης του εφοδίου στις αποθήκες της υπηρεσίας, υποβάλλεται σε δοκιμασία γήρανσης, κατά την οποία το 70% των κυτίων του δείγματος επωάζεται στους $35 \pm 1^{\circ}\text{C}$ για 14 ημέρες και το υπόλοιπο στους $55 \pm 1^{\circ}\text{C}$ για 7 ημέρες.

4.2.2.2 Εκτίμηση της γήρανσης.

4.2.2.2.1 Τα κουτιά εξετάζονται μετά από παραμονή στους $20\text{-}22^{\circ}\text{C}$ για 48 ώρες, από την εξαγωγή τους από τους κλιβάνους επώασης.

4.2.2.2.2 Ελέγχονται και καταγράφονται τυχόν αλλοιώσεις των οργανοληπτικών-μακροσκοπικών χαρακτήρων του περιεχομένου καθώς και τυχόν διογκώσεις ή και διαρρήξεις των περιεκτών. Επιπρόσθετα καταγράφεται οποιοδήποτε εύρημα, που επηρεάζει το σκοπό για τον οποίο προορίζεται το εφόδιο.

4.2.2.3 Μέτρηση pH.

4.2.2.3.1 Η μέτρηση γίνεται σε 2 κουτιά που δεν έχουν υποστεί την δοκιμασία γήρανσης καθώς και σε όλα τα κουτιά που χρησιμοποιούνται για σπορές.

4.2.2.3.2 Μεταβολές του pH μεγαλύτερες από 0,5 μονάδες pH, πριν και μετά την επώαση, σε δύο τουλάχιστον κουτιά οδηγεί σε απόρριψη του εφοδίου.

4.2.7.4 Σπορές.

4.2.7.4.1 Οι σπορές δεν πραγματοποιούνται αν ευρήματα κατά την δοκιμασία γήρανσης ή της μέτρησης του pH, οδηγούν σε απόρριψη του εφοδίου.

4.2.7.4.2 Αριθμός κουτιών, που χρησιμοποιούνται για σπορές όπως στον Πίνακα της Προσθήκης «I».

4.2.7.5 Καλλιέργειες.

Οι καλλιέργειες πρέπει να είναι αρνητικές για μεσόφιλους– θερμόφιλους, αερόβιους και αναερόβιους μικροοργανισμούς.

4.3 Συσσκευασία

4.3.1 Γενικά

4.3.1.1 Το εφόδιο θα συσκευάζεται και θα παραδίνεται στην Υπηρεσία σε αεροστεγώς κλεισμένα κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά 2 ή 3 τεμαχίων, με άκρα εύκολου ανοίγματος (Ε.Ο) και χωρητικότητας σε καθαρό βάρος 280 γραμμαρίων.

4.3.1.2 Τα κουτιά, να μην παρουσιάζουν κανένα κρίσιμο ελάττωμα και τα ουσιώδη ελαττώματα να μην είναι περισσότερα από τον αριθμό αποδοχής του Πίνακα της Προσθήκης «I».

4.3.1.2.1 Κρίσιμα ελαττώματα, είναι τα ελαττώματα που μπορούν να καταστήσουν το προϊόν επικίνδυνο για τον καταναλωτή ή οπωσδήποτε να επηρεάσουν σοβαρά τη χρησιμότητά του για τον σκοπό που προορίζεται. Σαν τέτοια θεωρούνται: Οι μεταβολές του σχήματος των κουτιών, εκτός των προερχομένων από εξωτερικές επιδράσεις, η έλλειψη στεγανότητας στις συρραφές, οι διαβρώσεις και η έντονη και εκτεταμένη σκουριά που δεν εξαλείφεται με τριβή (ΤΕ 35-302).

4.3.1.2.2 Ουσιώδη ελαττώματα, είναι αυτά που δεν εμπίπτουν στα κρίσιμα ελαττώματα αλλά μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή και ποιοτική κατάσταση του προϊόντος. Σαν τέτοια θεωρούνται: Οι διατρήσεις από μηχανικά αίτια, οι κακώσεις στις συρραφές, η εξαλειφόμενη με τριβή σκουριά (ΤΕ 35-302). Τα ουσιώδη ελαττώματα δεν υπολογίζονται ανά κουτί αλλά αθροιστικά.

4.3.1.3 Τα κουτιά θα συσκευάζονται ανά 48 τεμάχια μέσα σε χαρτοκιβώτια από κυματοειδές χαρτόνι, που θα είναι σύμφωνο με την παράγραφο 4.3.3.

4.3.2 Χαρακτηριστικά Λευκοσιδηρών Κουτιών

4.3.2.1 Τα λευκοσιδηρά κουτιά να είναι κυλινδρικά, δύο ή τριών τεμαχίων με εύκολο άνοιγμα (Ε.Ο) και πρέπει να έχουν τα ελάχιστα χαρακτηριστικά του παρακάτω πίνακα, σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN 10202. Οι διαστάσεις των κουτιών (73X81 ή 99X48) θα καθορίζεται κάθε φορά από τον φορέα προμήθειας. Επισημαίνεται ότι ο παρακάτω πίνακας περιλαμβάνει τα

ελάχιστα όρια και κατά συνέπεια είναι στην ευχέρεια του προμηθευτή η επιλογή λευκοσιδηρών κουτιών με μεγαλύτερα πάχη, αντοχή και βάρη επικασσιτέρωσης προκειμένου να επιτύχει την παραγωγή άριστου προϊόντος.

| ΕΙΔΟΣ | ΜΕΤΡΙΚΟ (mm) | ΚΟΡΜΟΣ ΠΑΧΟΣ(mm)/Temper EN 10202 | Κάτω άκρο ΠΑΧΟΣ(mm)/Temper EN 10202 | Άνω άκρο Ε.Ο ΠΑΧΟΣ(mm)/Temper EN 10202 | Επικασσιτέρωση (gr/m ²) EN 10202 |
|--------|--------------|--|--|---|--|
| 3 τεμ. | 73x81 (±5mm) | ≥0,17/ TH550* ή ≥0,19/ TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202 | ≥0,18/ TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202 | ≥0.20/TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202 | ≥ E2,8** ή μεγαλύτερου βάρους |
| 3 τεμ. | 99x48 (±5mm) | ≥0,17/ TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202 | ≥0,18/ TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202 | ≥0.21/TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202 | ≥ E2,8** ή μεγαλύτερου βάρους |
| 2 τεμ. | 99x48 (±5mm) | ≥0,21/ TS275* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202 | | ≥0.21/TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202 | ≥ E2,8** ή μεγαλύτερου βάρους |

*Οι τιμές που δίδονται είναι ονομαστικές, και η ανοχή τους καθορίζεται από την EN 10202.
 **Εσωτερικά ≥2,8 gr/m², εξωτερικά ≥2.8 gr/m².

Σημείωση: Τα κουτιά είναι δυνατόν να είναι "stackable", για εύκολη τοποθέτηση του ενός κουτιού πάνω στο άλλο. Σε αυτή την περίπτωση επιτρέπεται μικρή διαφοροποίηση των διαστάσεων του παραπάνω πίνακα κατά ±7mm.

4.3.2.2 Οι επιφάνειες των λευκοσιδηρών κουτιών, επιπλέον της επικασσιτέρωσης ή επιχρωμίωσης, να φέρουν δεύτερη επικάλυψη (λάκα), ως εξής:

4.3.2.2.1 Η εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών κουτιών να είναι επικαλυμμένη με λάκα κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία, για την επίτευξη ενός άριστου προϊόντος.

4.3.2.2.2 Η εξωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών κουτιών μπορεί να φέρει οργανικό ή άλλο κατάλληλο επίχρισμα, κατά την κρίση του κατασκευαστή, σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία, για την προστασία της συσκευασίας και του εφοδίου και για την επίτευξη ενός άριστου προϊόντος.

4.3.2.2.3 Η κάλυψη με λάκα της πλάγιας ραφής του κορμού των λευκοσιδηρών κουτιών 3 τεμαχίων είναι υποχρεωτική εσωτερικά. Μπορεί να γίνει και με ειδική πούδρα ή βερνίκι χρυσό ή λευκό ή διαφανές ή άλλο επίχρισμα κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα κατά την κρίση του κατασκευαστή, σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία, για την επίτευξη ενός άριστου προϊόντος.

4.3.2.2.4 Το μεταλλικό μέρος του κουτιού και οι επικαλύψεις στην εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών κουτιών (επικασσιτέρωση, επιχρωμίωση, λάκα, πούδρα, κλπ) να μην προσβάλλουν το περιεχόμενο του κουτιού και να μην προσβάλλονται από αυτό, παρά μόνον εντός των ορίων που καθορίζονται από την Εθνική και Ενωσιακής νομοθεσία. Επιπλέον, να μην παρουσιάζουν γραμμώσεις ή στίγματα ή αμαυρώσεις (θειούχο κηλίδωση,

κακή πρακτική επικάλυψης, πλημμελώς καθαρισμένες επιφάνειες, γενικά μη ορθή βιομηχανική πρακτική, κλπ).

4.3.2.3 Η κατεργασία της εσωτερικής επιφάνειας των κουτιών πρέπει να είναι τέτοια, ώστε ο κασσίτερος ή/και το χρώμιο που μεταφέρεται από το κουτί στο τρόφιμο, σε καμία περίπτωση να μην υπερβαίνει τα εκάστοτε προβλεπόμενα όρια της ισχύουσας Εθνικής και Ενωσιακή νομοθεσίας.

4.3.2.4 Το σύνολο των ποσοστών μετανάστευσης για το BADGE και ορισμένα από τα παράγωγά του, στη δεύτερη επικάλυψη (λάκα) της εσωτερικής επιφάνειας των λευκοσιδηρών κουτιών, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα όρια που καθορίζονται από την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

4.3.2.5 Η χρήση ή/και η παρουσία των BFDGE και NOGE, στη δεύτερη επικάλυψη (λάκα) της εσωτερικής επιφάνειας των λευκοσιδηρών κουτιών, απαγορεύεται σύμφωνα με την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

4.3.2.6 Γίνονται δεκτά και δοχεία με άκρα από επιχρωμιωμένο χάλυβα (TFS, ECCS), σύμφωνα με EN 10202, επικαλυμμένο εσωτερικά με βερνίκι κατάλληλο για τρόφιμα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας για τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα. Ο τύπος του επιχρωμιωμένου χάλυβα, το πάχος και η επικάλυψη (λάκα) σε αυτή την περίπτωση, και μόνο για τα άκρα, είναι στην κρίση του κατασκευαστή του κουτιού για την επίτευξη άριστου προϊόντος, σύμφωνα με την αρχή της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής.

4.3.2.7 Τα κουτιά, να είναι με άκρο εύκολου ανοίγματος (ΕΟ), επικαλυμμένο εσωτερικά με βερνίκι κατάλληλο για τρόφιμα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Η επικάλυψη σε αυτή την περίπτωση και μόνο για το ΕΟ άκρο, είναι στην κρίση του κατασκευαστή του κουτιού, για την επίτευξη άριστου προϊόντος, σύμφωνα με την αρχή της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής.

4.3.2.8 Ο προμηθευτής πρέπει να επιλέξει τον κατάλληλο συνδυασμό ηλεκτρολυτικά επικαλυμμένου χαλυβδόφυλλου (λευκοσιδηρό κουτί κατάλληλου τύπου, πάχους, αντοχής, βάρους, καθώς και ποιοτική επιμετάλλωση με πιθανή παθητικοποίηση εάν απαιτείται από το προϊόν, κλπ) και δεύτερης επικάλυψης (λάκα) και την κατάλληλη Ορθή Βιομηχανική Πρακτική για την παραγωγή ενός άριστου προϊόντος, σύμφωνα με την προδιαγραφή και σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

4.3.3 Χαρακτηριστικά Χαρτοκιβωτίων

Τα κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια κυματοειδούς χαρτονιού, 48 τεμαχίων, με τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

4.3.3.1 Ποιότητα, κυματοειδούς χαρτονιού: Χαρτόνι κυματοειδές (2 κελιών, Double Wall), τύπος κύματος BC (Flutes BC).

4.3.3.2 Μάζα ανά μονάδα επιφανείας, κυματοειδούς χαρτονιού, μεγαλύτερη από 830 gr/m².

4.3.3.3 Πάχος κυματοειδούς χαρτονιού μεγαλύτερο από 6,35mm.

4.3.3.4 Αντοχή στη Διάρρηξη Κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 KPa.

4.3.3.5 Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος, χωρίς την ύπαρξη υπερβολικού κενού χώρου μεταξύ λευκοσιδηρών κουτιών και τοιχωμάτων του χαρτοκιβωτίου.

4.3.3.6 Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να προσδένονται και με τους δύο παρακάτω τρόπους:

4.3.3.6.1 Με πλαστικά τσέρκια, που τοποθετούνται ένα κατά μήκος και δύο κατά πλάτος, είναι καλά τεντωμένα και το μεγαλύτερο απ' αυτά τοποθετείται πρώτο.

4.3.3.6.2 Με πλαστική αυτοκόλλητη ταινία ή με συγκόλληση των αναδιπλώσεων, έτσι ώστε να μην υπάρχουν προεξέχοντα τμήματα του χαρτοκιβωτίου.

4.4 Επισημάνσεις

4.4.1 Λευκοσιδηρά κουτιά

4.4.1.1 Σε κάθε κουτί, πρέπει να γράφονται στα Ελληνικά, έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στο μέταλλο ή σε χάρτινη ή πλαστική ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, κατ' ελάχιστο οι παρακάτω ενδείξεις (σε συμφωνία με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011):

4.4.1.1.1 Το είδος του εφοδίου.

4.4.1.1.2 Η έκφραση, " Χωρίς συντηρητικά ".

4.4.1.1.3 Το καθαρό βάρος (ονομαστική ποσότητα) του περιεχομένου σε γραμμάρια.

4.4.1.1.4 Ο κατάλογος των συστατικών.

4.4.1.1.5 Το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.

4.4.1.1.6 Ο Κωδικός Καταλληλότητας (σήμα).

4.4.1.1.7 Η Διατροφική Επισήμανση (δήλωση)

4.4.1.1.8 Το είδος επεξεργασίας.

4.4.1.1.9 Τα αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται με σαφή διάκριση από το υπόλοιπο του καταλόγου συστατικών.

4.4.1.1.10 Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.

4.4.1.1.11 Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να προσδιορίζεται αφού ληφθεί υπόψη η παράγραφος 6.2 της παρούσας προδιαγραφής (όριο εγγυήσεως) και να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.

4.4.1.1.12 Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

4.4.1.1.13 Λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

4.4.2 Χαρτοκιβώτια

Πάνω στα χαρτοκιβώτια πρέπει να γράφονται έκτυπα και στις δύο κατακόρυφες μεγαλύτερες πλευρές, στην Ελληνική γλώσσα, οι παρακάτω ενδείξεις (σε συμφωνία με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011):

4.4.2.1 Η φράση «ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΣΤΡΑΤΟΣ»

4.4.2.2 Ο αριθμός της σύμβασης.

4.4.2.3 Το ονοματεπώνυμο, ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του παραγωγού του εφοδίου.

4.4.2.4 Ο τύπος παραγωγής.

4.4.2.5 Το είδος του εφοδίου.

4.4.2.6 Ο αριθμός των κουτιών και το βάρος του περιεχομένου κάθε χαρτοκιβώτιου.

4.4.2.7 Ο Κωδικός Καταλληλότητας (σήμα).

4.4.2.8 Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.

4.4.2.9 Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να προσδιορίζεται αφού ληφθεί υπόψη η παράγραφος 6.2 της παρούσας προδιαγραφής (όριο εγγυήσεως) και να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.

4.4.2.10 Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

5 ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ

5.1 Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά

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

5.1.1.1 Πιστοποιητικό ποιότητας της παρτίδας των χαρτοκιβωτίων, εκδιδόμενο από το εργοστάσιο κατασκευής αυτών, όπου θα εμφανίζονται τα στοιχεία και οι προδιαγραφές των χαρτοκιβωτίων που έχουν χρησιμοποιηθεί.

5.1.1.2 Πιστοποιητικό ποιότητας του προμηθευτού των λευκοσιδηρών κουτιών, εκδιδόμενο από το εργοστάσιο κατασκευής του κουτιού, όπου θα εμφανίζονται τα κατασκευαστικά στοιχεία για τα κουτιά.

5.1.1.3 Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτού του παρθένου ή εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου, που χρησιμοποιήθηκε στην παρασκευή του εφοδίου, ότι δεν προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

5.1.1.4 Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτού της παρτίδας από τα φασολάκια, που χρησιμοποιήθηκαν στην παρασκευή του εφοδίου, ότι δεν προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά και δεν περιέχουν κατάλοιπα φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, βαρέων μετάλλων, ή άλλων επιμολυντών. πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας Εθνικής και Ευρωπαϊκής νομοθεσίας

5.1.1.5 Πιστοποιητικό ποιότητας της παρτίδας ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτού των καρυκευμάτων που έχουν χρησιμοποιηθεί, για ύπαρξη αφλατοξινών και ωχρατοξίνης Α εντός των ορίων που καθορίζονται από την ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

5.1.2 Ο προμηθευτής, κατά την παράδοση του εφοδίου, υποχρεούται να παραδώσει στην επιτροπή παραλαβής, εάν το εφόδιο δεν είναι εγχώριας παραγωγής και κατά συνέπεια δεν έχει ορισθεί επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, τα άνευ περιεχομένου, αχρησιμοποίητα, της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα λευκοσιδηρά κουτιά και χαρτοκιβώτια των παραγράφων 5.2.1.6 και 5.2.1.7, καθώς και υπεύθυνη δήλωση ότι αυτά είναι της ίδιας παρτίδας και των ιδίων χαρακτηριστικών με αυτά που περιέχουν το προς παράδοση εφόδιο.

5.1.3 Ο προμηθευτής, κατά την παράδοση του εφοδίου και εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης, υποχρεούται να παραδώσει στην επιτροπή παραλαβής, αντίγραφο πιστοποιητικού κρατικού κτηνιατρικού ελέγχου από την χώρα υποδοχής του εφοδίου ή από πιστοποιημένο κατά EN ISO/IEC 17025, ιδιωτικό εργαστήριο, όπου θα εμφανίζονται αποτελέσματα για αντιμικροβιακούς παράγοντες, προκαταρκτική ανίχνευση (Screening Test), τουλάχιστον, για την προς παράδοση παρτίδα, στα πλαίσια της ισχύουσας Εθνικής και Ευρωπαϊκής νομοθεσίας. Σε αντίθετη περίπτωση, ακολουθείται η διαδικασία της παραγράφου 5.2.1.3.3.

5.1.4 Ο προμηθευτής, κατά την παράδοση του εφοδίου και εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εντός Ευρωπαϊκής Ένωσης, υποχρεούται να παραδώσει στην επιτροπή παραλαβής, πιστοποιητικό κτηνιατρικού ελέγχου, από

τις κατά τόπους Νομαρχιακές Κτηνιατρικές Διευθύνσεις ή από αντίστοιχους κρατικούς φορείς άλλων κρατών ή από πιστοποιημένο κατά EN ISO/IEC 17025, ιδιωτικό εργαστήριο, όπου θα εμφανίζονται αποτελέσματα για αντιμικροβιακούς παράγοντες, προκαταρτική ανίχνευση (Screening Test), τουλάχιστον, για την προς παράδοση παρτίδα, στα πλαίσια της ισχύουσας Εθνικής και Ευρωπαϊκής νομοθεσίας. Σε αντίθετη περίπτωση, ακολουθείται η διαδικασία της παραγράφου 5.2.1.3.3.

5.2 Επιθεωρήσεις/Δοκιμές

5.2.1 Δειγματοληψία

5.2.1.1 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. Επιπλέον διενεργείται δειγματοληψία και από την Επιτροπή Παρακολούθησης Παραγωγικής Διαδικασίας στο χώρο παραγωγής του εφοδίου, όταν αυτό είναι εγχώριας παραγωγής.

5.2.1.2 Η δειγματοληψία γίνεται ομοιόμορφα, ώστε να είναι αντιπροσωπευτική της παρτίδας και αποτελείται από πλήρη συσκευασίες λευκοσιδηρών κουτιών.

5.2.1.3 Η επιτροπή παραλαβής χρησιμοποιεί το σχέδιο δειγματοληψίας του Πίνακα, στήλη 4, της Προσθήκης «I», για αποστολή δειγμάτων προς:

5.2.1.3.1 Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ), για τον έλεγχο της παρουσίας συντηρητικών, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.10. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.3.2 Χημείο Στρατού (ΧΗΣ), για έλεγχο λευκοσιδηρών κουτιών, σύμφωνα με τις παραγράφους 4.3.2.1, 4.3.2.6, 4.3.2.7, εκτός από την επικάλυψη που ελέγχεται από το ΓΧΚ. Το ίδιο δείγμα, θα χρησιμοποιηθεί για τον έλεγχο του είδους του ελαιολάδου που έχει χρησιμοποιηθεί, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.4 Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.3.3 Εργαστήριο του ευρύτερου δημόσιου τομέα ή διαπιστευμένο εργαστήριο, σύμφωνα με EN ISO/IEC 17025, με μέριμνα του προέδρου της επιτροπής παραλαβής και έξοδα (αποστολή και εξέταση δειγμάτων κ.λ.π.) του προμηθευτή, για την ανίχνευση παρουσίας αντιμικροβιακών παραγόντων, προκαταρτική ανίχνευση (Screening Test), σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.12. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καταθέσει πιστοποιητικό της παραγράφου 5.1.3 ή 5.1.4 όπου θα φαίνεται ότι έγινε έλεγχος

για αντιμικροβιακούς παράγοντες, η επιτροπή παραλαβής δεν ενεργεί αυτή την δειγματοληψία, αλλά κάνει δεκτά τα πιστοποιητικά.

5.2.1.3.4 Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού (ΚΒΙΕΣ), για την εκτέλεση των φυσικοχημικών εξετάσεων των παραγράφων 4.2.5.1, 4.2.5.2 και 4.2.5.3. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.3.5 ΚΒΙΕΣ, για την εκτέλεση των εξετάσεων που αφορούν, κασσίτερο σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.11.3 και αλάτι σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.7 Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.3.6 Στρατιωτικά κτηνιατρικά εργαστήρια (ΚΒΙΕΣ, Γ'ΚΝΟ) ανάλογα με τον τόπο παραλαβής ή με τις δυνατότητες της Υπηρεσίας, για τον έλεγχο των ιστολογικών χαρακτηριστικών, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.3.7 Ε.Κ.Ε.Φ.Ε "ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ" για τον έλεγχο της παρουσίας διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.11.4. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.4 Η επιτροπή παραλαβής, χρησιμοποιεί το σχέδιο δειγματοληψίας του Πίνακα της Προσθήκης Ι, για αποστολή δειγμάτων προς τα στρατιωτικά κτηνιατρικά εργαστήρια (ΚΒΙΕΣ, Γ'ΚΝΟ, ΚΕΝΟΚ), ανάλογα με τον τόπο παραλαβής ή με τις δυνατότητες της Υπηρεσίας, για τον έλεγχο των Μικροβιολογικών χαρακτηριστικών, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.7.

5.2.1.5 Η επιτροπή παραλαβής, χρησιμοποιεί το σχέδιο δειγματοληψίας του Πίνακα της Προσθήκης «Ι», για το διαχωρισμό των λευκοσιδηρών κουτιών που θα ελεγχθούν μακροσκοπικά, για ελαττώματα, σύμφωνα με τις παραγράφους 4.3.1.1, 4.3.1.2, 4.3.1.3 και τα χαρτοκιβώτια, σύμφωνα με τις παραγράφους 4.3.3.5, 4.3.3.6. Από τα συγκεκριμένα λευκοσιδηρά κουτιά, η επιτροπή παραλαβής, ανοίγει τυχαία τουλάχιστον 20 κουτιά για έλεγχο των μακροσκοπικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του περιεχομένου, σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.3 και 4.2.4 αντίστοιχα. Τα υπόλοιπα κουτιά μετά τον έλεγχό τους επιστρέφονται στον προμηθευτή και με μέριμνά του επανασυσκευάζονται και προσμετρώνται στην παραδιδόμενη ποσότητα.

5.2.1.6 Η επιτροπή παραλαβής, λαμβάνει δείγματα σε ποσοστό 5% με μέγιστο αριθμό 6 και ελάχιστο 2 από τα προς παράδοση χαρτοκιβώτια, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητα της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα, και σύμφωνα με την παράγραφο 5.1.2, τα οποία αποστέλλει στο ΧΗΣ, για έλεγχο των υλικών κατασκευής των χαρτοκιβωτίων και των χαρακτηριστικών τους, όπως καθορίζεται στις παραγράφους 4.3.3.1 έως και 4.3.3.4. Προβαίνει σε αυτή την δειγματοληψία εάν το εφόδιο δεν είναι εγχώριας παραγωγής και κατά συνέπεια δεν έχει ορισθεί επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, με αποτέλεσμα να μην έχει

πραγματοποιηθεί δειγματοληψία για έλεγχο των υλικών κατασκευής των χαρτοκιβωτίων και των χαρακτηριστικών τους, παράγραφος 5.2.1.11. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.7 Η επιτροπή παραλαβής λαμβάνει δείγμα, 10 μεταλλικών κουτιών, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητα της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα, και σύμφωνα με την παράγραφο 5.1.2, τα οποία αποστέλλει στο ΓΧΚ για έλεγχο της μετανάστευσης και της επικάλυψης (λάκα), σύμφωνα με τις παραγράφους 4.3.2.2, 4.3.2.4 έως και 4.3.2.7. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα. Προβαίνει σε αυτή την δειγματοληψία εάν το εφόδιο δεν είναι εγχώριας παραγωγής και κατά συνέπεια δεν έχει ορισθεί επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, με αποτέλεσμα να μην έχει πραγματοποιηθεί δειγματοληψία, παράγραφος 5.2.1.9.

5.2.1.8 Η επιτροπή παραλαβής, λαμβάνει επιπλέον δείγματα για πραγματοποίηση συγκεκριμένων ελέγχων πλέον των αναφερομένων στην παρούσα προδιαγραφή, 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 ή σε διαπιστευμένο ιδιωτικό εργαστήριο σύμφωνα με EN ISO/IEC 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 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 παραλαβής δεν ενεργεί αυτή την δειγματοληψία, αλλά κάνει δεκτά τα πιστοποιητικά. Η δειγματοληψία αυτή διενεργείται μόνο μετά από εντολή του φορέα προμήθειας.

5.2.1.9 Η επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, στην περίπτωση εφοδίου εγχώριας παραγωγής, λαμβάνει δείγμα, 10 μεταλλικών κουτιών, από την γραμμή παραγωγής, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητα της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα, τα οποία αποστέλλει στο ΓΧΚ, για έλεγχο μετανάστευσης και της επικάλυψης (λάκα), σύμφωνα με τις παραγράφους 4.3.2.2, 4.3.2.4 έως και 4.3.2.7. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.10 Η επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, στην περίπτωση εφοδίου εγχώριας παραγωγής, λαμβάνει δείγμα ενός λίτρου παρθένου ή εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου, από τη γραμμή παραγωγής ή από την αποθήκη, κατά τρόπο που θα αποφεύγονται οι επιμολύνσεις με λάδι άλλης προέλευσης, τα οποία αποστέλλει στο ΓΧΚ, για έλεγχο της ποιότητάς του, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παράγραφο 4.2.5.4 και έλεγχο για πολυκυκλικούς αρωματικούς υδρογονάνθρακες σύμφωνα με 5.2.2.5.2. Τα εργαστηριακά δείγματα συσκευάζονται σε εντελώς γεμάτα αδιαφανή γυάλινα δοχεία, ερμητικά σφραγισμένα με πώματα, από κατάλληλο υλικό (όχι φελλό). Αντίστοιχο δείγμα, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντίδειγμα.

5.2.1.11 Η επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, στην περίπτωση εφοδίου εγχώριας παραγωγής, λαμβάνει δείγματα σε ποσοστό 5% με μέγιστο αριθμό 6 και ελάχιστο 2 χαρτοκιβώτια, από την γραμμή παραγωγής, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητα της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα, τα οποία αποστέλλονται στο ΧΗΣ, για έλεγχο των υλικών κατασκευής των χαρτοκιβωτίων και των χαρακτηριστικών τους, όπως καθορίζεται στις παραγράφους 4.3.3.1 έως και 4.3.3.4. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

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

5.2.1.12.1 Ο αριθμός της σύμβασης.

5.2.1.12.2 Το είδος του εφοδίου και η κατηγορία του.

5.2.1.12.3 Η δειγματοσθείσα ποσότητα.

5.2.1.12.4 Το ονοματεπώνυμο του προμηθευτή.

5.2.1.12.5 Η προδιαγραφή και η έκδοσή της.

5.2.1.12.6 Η ημερομηνία δειγματοληψίας.

5.2.1.12.7 Η ένδειξη της παρτίδας παραγωγής.

5.2.1.12.8 Ο αριθμός του δείγματος.

5.2.1.12.9 Η υπηρεσία παραλαβής του εφοδίου.

5.2.1.12.10 Το εργαστήριο ελέγχου και το είδος ελέγχου.

5.2.1.12.11 Τα αναγραφόμενα στοιχεία του κωδικού Καταλληλότητας (σήμα).

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

5.2.1.13 Τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, που υποχρεώνεται σε άμεση αναπλήρωση ή μείωση της αντίστοιχης ποσότητας από αυτή που παραδόθηκε τελικά.

5.2.2 Διενεργούμενοι Έλεγχοι

5.2.2.1 Επιτροπή Παρακολούθησης Παραγωγικής Διαδικασίας.

Για την περίπτωση εφοδίου εγχώριας παραγωγής, η Στρατιωτική Υπηρεσία παρακολουθεί την όλη επεξεργασία, με επιτροπή από ειδικό προσωπικό στον τόπο παραγωγής – παρασκευής, σύμφωνα με το στρατιωτικό κανονισμό ΣΚ 422-10 και την εκάστοτε ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

5.2.2.1.1 Η επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας λαμβάνει δείγμα και αποστέλλει προς έλεγχο, σύμφωνα με τις παραγράφους 5.2.1.9 έως και 5.2.1.11. Επίσης ελέγχει τα φυσικά χαρακτηριστικά από τα φασολάκια (πρώτη ύλη), σύμφωνα με την 4.2.1.2 έως και 4.2.1.6. και τα φυσικά χαρακτηριστικά του βοδινού κρέατος (πρώτη ύλη), σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.2.

5.2.2.1.2 Λοιπά καθήκοντα επιτροπής, όπως αυτά ορίζονται στο ΣΚ 422-10 και την ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

5.2.2.1.3 Η επιτροπή παρακολούθησης της παραγωγικής διαδικασίας, πριν από την έναρξη παράδοσης παραγγελιών, συντάσσει και υποβάλλει στο Φορέα Προμήθειας, σχετική έκθεση που τίθεται υπόψη της Επιτροπής Παραλαβής. Εφόσον διαπιστώσει εκτροπές από την προδιαγραφή, κατά το στάδιο της παραγωγής, αναφέρει αυτές εγγράφως στο Φορέα Προμήθειας, με κοινοποίηση στο ΓΕΣ/ΔΕΜ/2^ο – 4^ο ΤΜ και στο ΓΕΣ/ΔΥΓ.

5.2.2.1.4 Ο προμηθευτής, πρέπει να κάνει έγκαιρα γνωστό με επιστολή του στο Φορέα Προμήθειας, το χρόνο έναρξης της παραγωγικής διαδικασίας, τη διάρκειά της και τον τόπο όπου αυτή θα λάβει χώρα.

5.2.2.1.5 Η παρακολούθηση αυτή, δεν δεσμεύει την Υπηρεσία για παραπέρα κατά την κρίση της εξετάσεις, για να διαπιστώσει την καταλληλότητα και συμφωνία του προϊόντος προς τους όρους της προδιαγραφής αυτής και της ισχύουσας Εθνικής και Ευρωπαϊκής νομοθεσίας.

5.2.2.2 Επιτροπή Παραλαβής.

5.2.2.2.1 Ελέγχει την συσκευασία σύμφωνα με τις παραγράφους 4.3.1.1, 4.3.1.2, 4.3.1.3 και τα χαρτοκιβώτια σύμφωνα με τις παραγράφους 4.3.3.5, 4.3.3.6.

5.2.2.2.2 Ελέγχει τις επισημάνσεις, σύμφωνα με την παράγραφο 4.4.

5.2.2.2.3 Ελέγχει τα έγγραφα των παραγράφων 5.1.1 έως και 5.1.4, αποστέλλει τα πιστοποιητικά ποιότητας των παραγράφων 5.1.1.1 και 5.1.1.2 προς έλεγχο στο ΧΗΣ.

5.2.2.2.4 Ελέγχει την υλοποίηση της παραγράφου 6.4 και 6.2 με βάση την αναγραφόμενη ημερομηνία παραγωγής.

5.2.2.2.5 Ελέγχει τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά των παραγράφων 4.2.3.1 και 4.2.3.2.

5.2.2.2.6 Ελέγχει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.4.

5.2.2.3 Χημείο Στρατού (ΧΗΣ).

5.2.2.3.1 Ελέγχει τα χαρακτηριστικά των λευκοσιδηρών κουτιών, σύμφωνα με τις παραγράφους 4.3.2.1 και 6.5 και το πιστοποιητικό ποιότητας των κυτίων, της παραγράφου 5.1.1.2. Η επικάλυψη ελέγχεται από το ΓΧΚ.

5.2.2.3.2 Ελέγχει το είδος του λαδιού, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.4 και 5.2.1.3.2 με αέριο χρωματογραφία, στα δείγματα της επιτροπής παραλαβής. Ελέγχεται ο μέσος όρος των δειγμάτων, στο δείγμα της επιτροπής παραλαβής.

5.2.2.3.3 Ελέγχει τα χαρακτηριστικά της συσκευασίας (χαρτοκιβώτιο) σύμφωνα με τις παραγράφους 4.3.3.1 έως και 4.3.3.4, 6.5 και το πιστοποιητικό ποιότητας της παρτίδας των χαρτοκιβωτίων, της παραγράφου 5.1.1.1, με τις παρακάτω μεθόδους:

5.2.2.3.3.1 Ποιότητα κυματοειδούς χαρτονιού οπτικά.

5.2.2.3.3.2 Μάζα ανά μονάδα επιφανείας, με τη μέθοδο EN ISO 536 Paper and Board — Determination of Grammage.

5.2.2.3.3.3 Πάχος κυματοειδούς χαρτονιού, με τη μέθοδο ISO 3034 Corrugated Fiberboard – Determination of single sheet Thickness.

5.2.2.3.3.4 Αντοχή στη διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, με τη μέθοδο EN ISO 2759 Board — Determination of Bursting Strength ή SCAN P 25, ή TAPPI T 810.

5.2.2.4 Στρατιωτικά Κτηνιατρικά Εργαστήρια.

5.2.2.4.1 Χημικό Εργαστήριο ΚΒΙΕΣ.

Εκτελεί την ενοποίηση και ομογενοποίηση των δειγμάτων από τα λευκοσιδηρά κουτιά, που αποστάλθηκαν από την επιτροπή παραλαβής και ελέγχει τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σε ομογενοποιημένη ποσότητα δείγματος, με τις μεθόδους που αναφέρονται στη συνέχεια:

5.2.2.4.1.1 Κασσίτερο, με τη μέθοδο X02.22 και X02.21 ή άλλη κατάλληλη μέθοδο (Τεχνικές Εργαστηριακών Εξετάσεων Τροφίμων – Ποτών – Νερού/ΓΕΣ/ΔΥΓ), σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.11.3 και την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

5.2.2.4.1.2 Το περιεχόμενο αλάτι, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.7 και με την μέθοδο που αναφέρεται στο εγχειρίδιο «Τεχνικές Μέθοδοι Χημικών Εξετάσεων Τροφίμων – Ποτών και Νερού» του ΓΕΣ/ΔΥΓ ή άλλη κατάλληλη μέθοδο και σύμφωνα με την ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

5.2.2.4.1.3 Το καθαρό βάρος με ζύγιση, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.1 και την ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

5.2.2.4.1.4 Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.5.2 έως και 4.2.5.4, με τις οικείες μεθόδους. Ελέγχεται ο μέσος όρος των δειγμάτων, στο δείγμα της επιτροπής παραλαβής.

5.2.2.4.2 Μικροβιολογικό Εργαστήριο (ΚΒΙΕΣ, Γ' ΚΝΟ, ΚΕΝΟΚ).

Ελέγχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά, στα δείγματα που απεστάλησαν από την επιτροπή παραλαβής, με τις μεθόδους που αναφέρονται στη συνέχεια και την παράγραφο 4.2.7:

5.2.2.4.2.1 Τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του εφοδίου σύμφωνα με Bacteriological Analytical Manual (US-FDA-CFSAN-BAM) κεφάλαιο 21A, με προσθήκη δοκιμαστικής επώασης στους 55°C, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.7 και με μεθόδους που εμπεριέχονται στο πεδίο εφαρμογής της διαπίστευσης του ΚΒΙΕΣ και του Γ' ΚΝΟ.

5.2.2.4.2.2 Το pH του εφοδίου, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.7.3, με τη μέθοδο Χ02.7 (Τεχνικές Εργαστηριακών Εξετάσεων Τροφίμων – Ποτών – Νερού/ΓΕΣ/ΔΥΓ).

5.2.2.4.2.3 Σπορές, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.7.4.

5.2.2.4.2.4 Καλλιέργειες, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.7.5.

5.2.2.4.3 Ιστολογικό Εργαστήριο (ΚΒΙΕΣ, Γ' ΚΝΟ).

Ελέγχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6, στα δείγματα που απεστάλησαν από την επιτροπή παραλαβής, με τις μεθόδους που περιέχονται στις «Τεχνικές Εργαστηριακών Εξετάσεων Τροφίμων-Ποτών-Νερού», ΓΕΣ/ΔΥΓ και αναφέρονται στη συνέχεια:

5.2.2.4.3.1 Λιπώδης ιστός σύμφωνα με την μέθοδο I-05.

5.2.2.4.3.2 Τεμάχια κρέατος σύμφωνα με την μέθοδο I-04.

5.2.2.4.3.3 Συνδυετικός ιστός σύμφωνα με την μέθοδο I-06.

5.2.2.4.3.4 Λοιπά χαρακτηριστικά με τις οικείες μεθόδους.

5.2.2.5 Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ).

5.2.2.5.1 Εκτελεί την ενοποίηση και ομογενοποίηση των δειγμάτων από τα λευκοσιδηρά κουτιά, που αποστάλθηκαν από την επιτροπή παραλαβής και ελέγχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά σε ομογενοποιημένη ποσότητα δείγματος, με τις μεθόδους που αναφέρονται στη συνέχεια:

5.2.2.5.1.1 Την ύπαρξη συντηρητικών σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.10 και με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο.

5.2.2.5.1.2 Το σύνολο των ποσοστών μετανάστευσης για το BADGE και ορισμένα από τα παράγωγά του και την απουσία σε BFDGE και NOGE, σύμφωνα με τις παραγράφους 4.3.2.4 έως και 4.3.2.7, καθώς και τη δεύτερη επικάλυψη (λάκα) σύμφωνα με την παράγραφο 4.3.2.2, στα δείγματα που αποστέλλονται είτε από την επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, εάν έχει ορισθεί, είτε από την επιτροπή παραλαβής (εφόσον δεν έχει ορισθεί επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας) για την έκδοση έκθεσης εξέτασης. Στην έκθεση εξέτασης, που θα εκδοθεί θα αναγράφεται η παρτίδα του εφοδίου και το είδος και το βάρος της επικάλυψης.

5.2.2.5.2 Ελέγχει στο δείγμα του παρθένου ή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, που έχει σταλθεί από την επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, την συμφωνία με τα καθοριζόμενα στην παράγραφο 4.2.5.4 όσο αφορά την ποιότητα του ελαιόλαδου και την παρουσία πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων εκτός των μέγιστων επιτρεπτών επίπεδων, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.11.5 και την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο.

5.2.2.6 Ε.Κ.Ε.Φ.Ε «ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ» (Εργαστήριο Φασματομετρίας Μάζας κι Ανάλυσης Διοξινών). Εκτελεί την ενοποίηση και ομογενοποίηση των δειγμάτων από τα λευκοσιδηρά κουτιά, που αποστάλθηκαν από την επιτροπή παραλαβής. Ελέγχει σε ομογενοποιημένη ποσότητα δείγματος την παρουσία διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.11.4 και με μέθοδο που ικανοποιεί την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακής νομοθεσία.

6 ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

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

6.2 Το παραδιδόμενο εφόδιο θα πρέπει να βρίσκεται σε συμφωνία με την παρούσα προδιαγραφή για χρονικό διάστημα 36 μηνών τουλάχιστον (όριο εγγυήσεως), από την ημερομηνία οριστικής παραλαβής του.

6.3 Σε περίπτωση που ποσότητα του εφοδίου (μέρος ή το σύνολό της) κριθεί μη σύμφωνη με την προδιαγραφή, μέσα στο ανωτέρω διάστημα της προσφερόμενης εγγυήσης (36 μήνες από την ημερομηνία οριστικής παραλαβής) και εφόσον η αλλοίωση δεν οφείλεται στην Υπηρεσία, η υπόψη ποσότητα αντικαθίσταται με ευθύνη του προμηθευτή, χωρίς καμία επιβάρυνση της Υπηρεσίας.

6.4 Εκτός εάν οριστεί διαφορετικά από το φορέα προμήθειας, το προς παράδοση εφόδιο θα παραμένει στις αποθήκες του παρασκευαστή, για χρονικό διάστημα τουλάχιστον 14 ημερών από την ημερομηνία παραγωγής του και μετά από διαλογή των ελαττωματικών κουτιών θα συσκευάζεται και θα παραδίδεται.

6.5 Σε περίπτωση αδυναμίας εκτέλεσης, από το ΧΗΣ, ορισμένων ελέγχων των χαρτοκιβωτίων ή των λευκοσιδηρών κουτιών, γίνονται δεκτά τα αποτελέσματα των μετρήσεων που αναγράφονται στο πιστοποιητικό του εργοστασίου κατασκευής αυτών. Στην περίπτωση αυτή, οι τιμές θα αναγράφονται στο Δελτίο του ΧΗΣ με την ένδειξη ότι ελήφθησαν από το πιστοποιητικό του κατασκευαστή. Η υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα της για εργαστηριακό έλεγχο των χαρτοκιβωτίων ή των λευκοσιδηρών κουτιών, όποτε αυτό κριθεί απαραίτητο, έστω και εάν αυτά τα στοιχεία απορρέουν από τα κατατιθέμενα πιστοποιητικά.

6.6 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 παρόν, παρέχοντας επιπροσθέτως στην επιτροπή τυχόν πληροφορίες που θα απαιτηθούν).

6.7 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 Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

6.8 Ο φορέας προμηθείας καθορίζει τις διαστάσεις της συσκευασίας, σύμφωνα με την 4.3.2.1.

7 ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

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

7.1 Υπεύθυνη δήλωση, στην οποία να δηλώνονται τα παρακάτω:

7.1.1 Το προσφερόμενο εφόδιο βρίσκεται σε συμφωνία με την παρούσα προδιαγραφή για χρονικό διάστημα 36 μηνών τουλάχιστον (όριο εγγυήσεως), από την ημερομηνία οριστικής 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 (36 μήνες από την ημερομηνία οριστικής παραλαβής) και εφόσον η αλλοίωση δεν οφείλεται στην Υπηρεσία, η υπόψη ποσότητα αντικαθίσταται με ευθύνη του προμηθευτή, χωρίς καμία επιβάρυνση της Υπηρεσίας.

7.1.2 Η παραγωγική διαδικασία είναι σύμφωνη με την ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία, σε ότι αφορά την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.

7.1.3 Κατά την παραγωγή του εφοδίου δεν χρησιμοποιήθηκε διαδικασία που απαγορεύεται από την ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

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

7.1.5 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, CODEX ALIMENTARIUS, κ.α.) και την ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

7.2 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.

8 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ

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 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ

ΣΥΝΤΑΞΗ:

ΕΛΕΓΧΟΣ

ΘΕΩΡΗΣΗ

Αθήνα, Δεκ 17

ΠΠΟΣΘΗΚΕΣ

«Ι» Πίνακας Δειγματοληψίας Κουτιών για Μικροβιολογική – Χημική Εξέταση

ΠΡΟΣΘΗΚΗ Ι

ΠΙΝΑΚΑΣ
ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΟΥΤΙΩΝ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ – ΧΗΜΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ

| 1 | 2 | | 3 | | 4 | 5 | |
|-------------------------|-------------------|---|-------------------|-------|----|--|--------------------------------------|
| | Αριθμός δειγμάτων | Αριθμός αποδοχής (Διαδικασία Γήρανσης κ.λ.π.) | Κουτιά για σπορές | | | Αριθμός δειγμάτων (Ανά έλεγχο 1 έως 9) | Αριθμός δειγμάτων λευκοσιδηρά κουτιά |
| | | | 35 °C | 55 °C | | | |
| 4,800 ή λιγότερα | 48 | 1 | 4(8) | 2(4) | 6 | 192 | 4 |
| 4,801 -24,000 | 72 | 2 | 4(8) | 2(4) | 13 | 288 | 5 |
| 24,001 -48,000 | 96 | 3 | 6(12) | 3(6) | 21 | 360 | 6 |
| 48,001 -84,000 | 144 | 4 | 6(12) | 3(6) | 29 | 432 | 7 |
| 84,001 -144,000 | 264 | 5 | 8(16) | 3(6) | 38 | 480 | 8 |
| 144,001-240,000 | 384 | 6 | 8(16) | 4(8) | 48 | 528 | 9 |
| Περισσότερα από 240,000 | 600 | 7 | 8(16) | 4(8) | 60 | 576 | 10 |

1. Παρτίδα κουτιών
2. Οι αριθμοί αποδοχής είναι μηδενικοί για τις μικροβιολογικές καλλιέργειες
3. Εντός παρένθεσης σε περίπτωση έφεσης
4. Το δείγμα είναι ένα λευκοσιδηρό κουτί
5. Ο αριθμός αποδοχής αναφέρεται μόνο στον έλεγχο συσκευασίας και σύμφωνα με τις εξηγήσεις της παραγράφου 4.3.1.2.2.