

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ

ΠΕΔ – Α – 00428

ΕΚΔΟΣΗ 1^η

ΑΛΕΥΡΑ ΔΙΠΥΡΙΤΗ

13 ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2017

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ

ΑΔΙΑΒΑΘΜΗΤΟ
ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

| | ΣΕΛΙΔΑ |
|---|--------|
| 1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ | 3 |
| 2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ | 3 |
| 3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ | 5 |
| 4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ | 5 |
| 4.1 Ορισμός Εφοδίου | 5 |
| 4.2 Φυσικά Χαρακτηριστικά | 5 |
| 4.2.1 Γενικά | 5 |
| 4.2.2 Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά | 6 |
| 4.2.3 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά | 6 |
| 4.2.4 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά | 6 |
| 4.2.5 Μηχανικά - Ρεολογικά Χαρακτηριστικά | 8 |
| 4.2.6 Μικροβιολογικά – Παρασιτολογικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος | 8 |
| 4.3 Συσκευασία | 8 |
| 4.4 Επισημάνσεις | 9 |
| 5. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΩΝ | 10 |
| 5.1 Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά | 10 |
| 5.2 Επιθεωρήσεις/Δοκιμές | 11 |
| 5.2.1 Δειγματοληψία | 11 |
| 5.2.2 Διενεργούμενοι Έλεγχοι | 14 |
| 6. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ | 16 |
| 7. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ | 17 |
| 8. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ | 18 |
| 9. ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ | 18 |

1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Τα άλευρα σίτου, που περιγράφονται στην παρούσα προδιαγραφή, προορίζονται να καταναλωθούν, μετά από μηχανική αρτοποίηση μέσω ταχυζυμωτηρίων, για την παραγωγή διπυρήτη σύμφωνα με τους κανόνες της ορθής βιομηχανικής πρακτικής.

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. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.

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

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

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

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

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

2.8. ISO 5531: Wheat flour -- Determination of wet gluten.

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

2.10. ISO 2171: Cereals and milled cereal products -- Determination of total ash.

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

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

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

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

2.15. EN ISO 536 "General requirements for the competence of testing and calibration laboratories".

2.16. ISO 22000-2005: "Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain"

2.17. EN ISO 21415-2 "Wheat and wheat flour- Gluten content"

2.18. ASTM D 774 Bursting strength of paper.

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

2.20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

2.21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 401/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 23ης Φεβρουαρίου 2006 για τον καθορισμό μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των επιπέδων μυκοτοξινών στα τρόφιμα.

2.22. Νόμος 3325. Ίδρυση και λειτουργία Βιομηχανικών–Βιοτεχνικών Εγκαταστάσεων, ΦΕΚ 68, ΤΑ, 11 Μαρτίου 2005'

2.23. ISO 13690 cereals, pulses and milled products-Sampling of static batches. καταργήθηκε από(EN ISO 24333: "Cereals and cereal products. Sampling").

2.24. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ 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.

2.25. 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.

2.26. 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

Τα άλευρα που περιγράφονται στην παρούσα προδιαγραφή ανήκουν στην κλάση 8920 «Προϊόντα Αρτοποιίας και Δημητριακά», κατά NATO ACodP-2/3. Επιπλέον, φέρουν κωδικό CPV (Common Procurement Vocabulary) 15612150-7 Προϊόντα μύλων δημητριακών – Αλεύρι ζαχαροπλαστικής.

4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

4.1. Ορισμός Εφοδίου

4.1.1. Άλευρο Διπυρίτη. Είναι αποκλειστικά και μόνο το προϊόν αλέσεως μαλακού υγιούς σίτου, που έχει καθαριστεί βιομηχανικά από κάθε ανόργανη και οργανική ουσία και είναι κατάλληλο για την παρασκευή Διπυρίτη. Στο εμπόριο εμφανίζεται και σαν άλευρο μπισκοτοποιίας.

4.1.2. Βαθμός Άλεσης. Το παραγόμενο βάρος αλεύρου, όταν αλέσουμε 100 μέρη βάρους καθαρισμένου σταριού.

4.1.3. Μηχανική αρτοποίηση. Είναι η διαδικασία της αρτοποίησης ενός αλεύρου, με μηχανικά μέσα (ταχυζυμωτήρια, ζυγοκοπτικά κλπ).

4.1.4. Άλευρα μπισκοτοποιίας. Ειδικά άλευρα για την παρασκευή προϊόντων μπισκοτοποιίας. Συνήθως έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη.

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 Ελληνική και Ευρωπαϊκή 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 Ελληνική και Ευρωπαϊκή 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 Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

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 μάζηση να μην παρουσιάζουν τριγμό (άρθρο 105 του ΚΤΠ).

4.2.4 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

4.2.4.1 Υγρασία

Ανώτατο όριο 14%, ανεξαρτήτου χειμερινής ή θερινής περιόδου.

4.2.4.2 Γλουτένη υγρή

Η περιεκτικότητα των αλεύρων σε υγρή γλουτένη πρέπει να είναι από 25% έως και 30%.

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

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία αναλόγως του τύπου του αλεύρου (όπως αυτό δηλώνεται από τον προμηθευτή, παράγραφος 7.1.2) .

4.2.4.5 Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα

ΚΤΠ.
Ανώτατο όριο 0,015%, σύμφωνα με το άρθρο 106 του

4.2.4.6 Λιπαρές Ουσίες

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για τον τύπο του αλεύρου (όπως αυτό δηλώνεται από τον προμηθευτή, παράγραφος 7.1.2) .

4.2.4.7 Δραστικότητα α-αμυλάσης (Falling Number)

Να είναι μεγαλύτερη από 220 FN.

4.2.4.8 Απαγορεύεται η ύπαρξη βαρέων μετάλλων πέραν των ορίων, που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις ισχύουσας Ελληνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου.

4.2.4.9 Απαγορεύεται η ύπαρξη κατάλοιπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών πέραν των ορίων, που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας Ελληνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου.

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

Σύμφωνα με τα όρια της ισχύουσας Ελληνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006.

4.2.4.11 Αφλατοξίνη Β1

Σύμφωνα με τα όρια της ισχύουσας Ελληνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006.

4.2.4.12 Ωχρατοξίνη

Σύμφωνα με τα όρια της ισχύουσας Ελληνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006.

4.2.4.13 Τοξίνες από Μύκητες του γένους Fusarium

Σύμφωνα με τα όρια της ισχύουσας Ελληνικής και Ευρωπαϊκής 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.

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

4.2.5.1 Η υπολογιζόμενη απορρόφηση νερού (σε ml/100 g αλεύρου υγρασίας 14%), να είναι από 52% έως και 58%.

4.2.5.2 Χρόνος σταθερότητας της ζύμης από 2 έως και 4min.

4.2.5.3 Βαθμός πτώσης της ζύμης: 90-110FU.

4.2.5.4 Βαθμός πτώσης της ζύμης μετά 12λεπτο: από 115FU έως και 145FU.

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.

4.3 Συσσκευασία

4.3.1 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, 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.

4.3.2 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±5)×(60±2)×(13±2) cm. Το χαρτί κατασκευής τους πρέπει να είναι τρίφυλλο ή τετράφυλλο και να έχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

4.3.2.1 Βάρος: 70g/m² τουλάχιστον.

4.3.2.2 Αντοχή σε εφελκυσμό:

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

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

4.3.2.3 Ελαστικότητα (επιμήκυνση επί τοις %):

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

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

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

4.4 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:

4.4.1 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:

4.4.1.1 Η ονομασία του εφοδίου και ο τύπος του.

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

4.4.1.3 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.

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

4.4.1.5 Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής.

4.4.1.6 Ο αριθμός της σύμβασης.

4.4.1.7 Αλλεργιογόνα.

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

4.4.2.1 Η ονομασία του εφοδίου και ο τύπος του.

4.4.2.2 Έτος και μήνας παραγωγής.

4.4.2.3 Έτος και μήνας συσκευασίας.

4.4.2.4 Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής.

4.4.2.5 Το είδος του σίτου από το οποίο παράχθηκε το άλευρο.

4.4.2.6 Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης (προαιρετικά).

4.4.2.7 Η φράση <<ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΣΤΡΑΤΟΣ>>.

4.4.2.8 Ο αριθμός της σύμβασης.

5. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ

5.1 Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά

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

5.1.1 Όλους τους αποστειρωμένους περιέκτες για την δειγματοληψία του αλεύρου, όπως καθορίζονται στην παράγραφο 5.2.1.

5.1.2 Υπεύθυνη δήλωση συμμόρφωσης με την παράγραφο 4.2.4.14.

5.1.3 Τους άνευ περιεχομένου, αχρησιμοποίητους, της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα σάκους των παραγράφων 5.2.1.4.1 και 5.2.1.4.2.

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

5.1.5 Έκθεση Εξέτασης του ΓΧΚ, στο οποίο να αναγράφονται οι τιμές του αθροίσματος των Αφλατοξινών, της Αφλατοξίνης Β1, της Ωχρατοξίνης και των Τοξινών από Μύκητες του γένους *Fusarium*, 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 Ελληνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, και σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.4.10, 4.2.4.11, 4.2.4.12, 4.2.4.13.

5.1.6 Υπεύθυνη δήλωση ότι η δειγματοληψία, των παραγράφων 4.2.4.10, 4.2.4.11, 4.2.4.12, 4.2.4.13, έγινε από την ίδια παρτίδα με το προς παράδοση εφόδιο και σύμφωνα με τους κανόνες δειγματοληψίας της ισχύουσας νομοθεσίας.

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.

5.2.1.2 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:

5.2.1.2.1 Ανάλογα με την παραλαμβάνουσα ποσότητα σάκων λαμβάνεται δείγμα ως εξής:

| | Μέχρι 5 σάκους | από | όλους | |
|---|----------------|-----|-------|----|
| " | 20 | " | " | 7 |
| " | 50 | " | " | 8 |
| " | 100 | " | " | 10 |
| " | 500 | " | " | 20 |

Πάνω από 500 σάκους, ποσοστό 5% απ' αυτούς.

5.2.1.3 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:

5.2.1.3.1 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 4.2.4.7.

5.2.1.3.2 Ποσότητα τριών (3) κιλών, σε καθαρές πλαστικές σακούλες μίας χρήσης κατάλληλες για τρόφιμα, ερμητικά κλειστές, στο 791 ΤΕΦ όπως καθορίζεται στην παράγραφο 6.4 της παρούσης, για τους ελέγχους των μηχανικών-ρεολογικών χαρακτηριστικών των αλεύρων (φαρινογράφημα) της παραγράφου 4.2.5, και για τον οργανοληπτικό έλεγχο της παραγράφου 4.2.3.

5.2.1.3.3 Ποσότητα αλεύρου ενός (1) κιλού, σε πλαστικές σακούλες μίας χρήσεως, κατάλληλες για τρόφιμα, στο ΚΒΙΕΣ, για την εκτέλεση των φυσικοχημικών εξετάσεων της παραγράφου 4.2.4.8. που αφορά βαρέα μέταλλα.

5.2.1.3.4 Ποσότητα αλεύρου ενός (1) κιλού, σε πλαστικές σακούλες μίας χρήσεως, κατάλληλες για τρόφιμα, στο ΓΧΚ, για την εκτέλεση των φυσικοχημικών εξετάσεων της παραγράφου 4.2.4.9 που αφορά κατάλοιπα φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών

5.2.1.3.5 Ποσότητα αλεύρου δέκα (10) κιλών, σε κατάλληλη συσκευασία για τρόφιμα, στο ΓΧΚ, (Χημική Υπηρεσία Πειραιά) για την εκτέλεση των φυσικοχημικών εξετάσεων της παραγράφου 4.2.4.10 και 4.2.4.11, που αφορά Αφλατοξίνες, της παραγράφου 4.2.4.12, που αφορά Ωχρατοξίνη και της παραγράφου 4.2.4.13, που αφορά τοξίνες από Μύκητες του γένους *Fusarium*. Η δειγματοληψία αυτή θα πραγματοποιείται, εφ' όσον ο προμηθευτής δεν καταθέσει την Έκθεση εξέτασης που καθορίζεται στην παράγραφο 5.1.5 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 4.2.4.10 έως και 4.2.4.13. Τα δείγματα θα σταλούν όπως καθορίζεται στην παρούσα παράγραφο.

5.2.1.3.6 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.

5.2.1.3.7 Από τους διαχωριζόμενους σάκους της παραγράφου 5.2.1.2, επιλέγονται πέντε σάκοι. Από κάθε σάκο λαμβάνεται ποσότητα 400-500γραμ. σε 5 διαφορετικούς αποστειρωμένους υάλινους περιέκτες (ένας περιέκτης για κάθε σάκο) με τη βοήθεια αποστειρωμένου δειγματολήπτη, και αποστέλλονται στο ΚΒΙΕΣ. 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

5.2.1.3.8 Από τους διαχωριζόμενους σάκους της παραγράφου 5.2.1.2, επιλέγονται πέντε (5) σάκοι. Από κάθε σάκο λαμβάνεται ποσότητα 400-500 γραμ. σε πέντε (5) διαφορετικούς αποστειρωμένους υάλινους περιέκτες (ένας περιέκτης για κάθε σάκο) με τη βοήθεια αποστειρωμένου δειγματολήπτη, και αποστέλλονται στο ΚΒΙΕΣ. 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.

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

5.2.1.3.10 Αντίστοιχες ίσες ποσότητες, όπως καθορίζονται στις παραγράφους 5.2.1.3.1 έως 5.2.1.3.9, αποστέλλονται στο φορέα προμηθείας, ως αντιδείγματα για τυχόν κατ' έφεση εξετάσεις.

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

5.2.1.4.1 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 τις παραγράφους 5.1.3, οι οποίοι αποστέλλονται στο ΓΧΚ, για έλεγχο της καταλληλότητας για χρήση για τρόφιμα του σάκου (υλικό κατασκευής του σάκου και εκτυπώσεις επί του σάκου), όπως καθορίζεται στην παράγραφο 4.3.1. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, σαν αντιδείγματα.

5.2.1.4.2 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 τις παραγράφους 5.1.3, οι οποίοι αποστέλλονται στο 791ΤΕΦ, για έλεγχο των χαρακτηριστικών και της αντοχής τους όπως καθορίζεται στην παράγραφο 4.3.2. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, σαν αντιδείγματα.

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

5.2.1.5.1 Ο αριθμός της σύμβασης.

5.2.1.5.2 Το είδος του εφοδίου και η κατηγορία του.

5.2.1.5.3 Η δειγματοσθείσα ποσότητα.

5.2.1.5.4 Το ονοματεπώνυμο του προμηθευτή.

5.2.1.5.5 Η προδιαγραφή και ή έκδοσή της.

5.2.1.5.6 Η ημερομηνία δειγματοληψίας.

5.2.1.5.7 Η ένδειξη της παρτίδας παραγωγής.

5.2.1.5.8 Ο αριθμός του δείγματος.

5.2.1.5.9 Η υπηρεσία παραλαβής του εφοδίου.

5.2.1.5.10 Το εργαστήριο ελέγχου και το είδος ελέγχου.

5.2.1.5.11 Τα αναγραφόμενα στοιχεία του κωδικού Καταλληλότητας (σήμα).

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

5.2.1.6 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.

5.2.2 Διενεργούμενοι Έλεγχοι

5.2.2.1 Επιτροπή Παραλαβής.

5.2.2.1.1 Ελέγχει, σε τυχαίο δείγμα σε ποσοστό τουλάχιστον 0,5% επί της παραλαβής, το καθαρό βάρος του εφοδίου ανά μονάδα συσκευασίας, σύμφωνα με την παράγραφο 4.3.

5.2.2.1.2 Ελέγχει τις επισημάνσεις, σύμφωνα με την παράγραφο 4.4.

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

5.2.2.1.4 Ελέγχει και παραλαμβάνει τα έγγραφα και τα υλικά των παραγράφων της 5.1.

5.2.2.2 Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού (ΚΒΙΕΣ)

5.2.2.2.1 Ελέγχει τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.6, σύμφωνα με τις παρακάτω μεθόδους:

5.2.2.2.1.1 Salmonella spp, με την μέθοδο ISO 6579-1.

5.2.2.2.1.2 Παράσιτα, με επώαση των δειγμάτων στους $28^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ για 15 ημέρες.

5.2.2.2.2 Ελέγχει για την ύπαρξη βαρέων μετάλλων, με την μέθοδο Χ02.22 και Χ02.21 (Τεχνικές εργαστηριακών εξετάσεων τροφίμων-ποτών-νερού έκδοση 3η ΓΕΣ/ΔΥΓ), της παραγράφου 4.2.4.8, και σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

5.2.2.3 Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ).

5.2.2.3.1 Ελέγχει το υλικό κατασκευής του σάκου, και το εκτυπωμένο τμήμα αυτού, ως προς την καταλληλότητά τους για τρόφιμα, όπως καθορίζεται στην παράγραφο 4.3, σύμφωνα με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου.

5.2.2.3.2 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.

5.2.2.3.3 Ελέγχει με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου, ότι το εφόδιο περιέχει Αφλατοξίνες και Ωχρατοξίνη σε επιτρεπτά επίπεδα, όπως καθορίζεται στις παραγράφους 4.2.4.10 έως και 4.2.4.12.

5.2.2.3.4 Ελέγχει με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου, ότι το εφόδιο περιέχει Τοξίνες από Μύκητες του γένους Fusarium σε επιτρεπτά επίπεδα, όπως καθορίζεται στις παραγράφους 4.2.4.13.

5.2.2.3.5 Ελέγχει για την ύπαρξη υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, με την εκάστοτε χρησιμοποιούμενη μέθοδο του εργαστηρίου και σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.9.

5.2.2.4 Εργαστήριο του 791 ΤΕΦ

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

5.2.2.4.1.1 Υγρασία, με την μέθοδο ISO 712.

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

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

5.2.2.4.1.4 Τέφρα, σύμφωνα με την μέθοδο ISO 2171.

5.2.2.4.1.5 Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα, με την ισχύουσα μέθοδο του ΚΤΠ (IB8).

5.2.2.4.1.6 Λιπαρές ουσίες, με την ισχύουσα μέθοδο του ΚΤΠ.

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

5.2.2.4.2 Ελέγχει τα Μηχανικά - Ρεολογικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.5, με φαρινογράφημα, σύμφωνα με την μέθοδο ISO 5530-1.

5.2.2.4.3 Ελέγχει τα Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.3.

5.2.2.4.4 Ελέγχει τα χαρακτηριστικά και την αντοχή του υλικού της συσκευασίας, σύμφωνα με την παράγραφο 4.3, με τις παρακάτω μεθόδους:

5.2.2.4.4.1 Βάρος, με τη μέθοδο ISO 536.

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

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

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 6 μηνών τουλάχιστον (όριο εγγυήσεως), από την ημερομηνία προσωρινής 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 (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.

6.4 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).

6.5 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 Ελληνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

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 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 εγγυήσεως (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.

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

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

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

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

7.1.6 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 Ελληνική 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 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, Οκτ 2017