

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ

ΠΕΔ – Α – 00682

ΕΚΔΟΣΗ 1^η

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ

27 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ 2018

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ

ΑΔΙΑΒΑΘΜΗΤΟ
ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

	ΣΕΛΙΔΑ
1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	3
2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ	3
3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ	4
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	7
4.2.5 Μικροβιολογικά – Παρασιτολογικά Χαρακτηριστικά	7
4.3 Συσκευασία	8
4.4 Επισημάνσεις	8
5. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΩΝ	10
5.1 Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά	10
5.2 Επιθεωρήσεις/Δοκιμές	10
5.2.1 Δειγματοληψία	11
5.2.2 Διενεργούμενοι Έλεγχοι	14
6. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	16
7. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	16
8. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ	17
9. ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ	17

1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Τα ζυμαρικά, που περιγράφονται στην παρούσα προδιαγραφή, προορίζονται να καταναλωθούν, από το προσωπικό των ΕΔ, σύμφωνα με τις οδηγίες των παρασκευαστών.

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. 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. 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.

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

2.5. Κανονισμός (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.

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

2.7. Τεχνικές εργαστηριακών εξετάσεων τροφίμων – ποτών – νερού ΓΕΣ/ΔΥΓ.

2.8. ΣΚ 422-10, «Έλεγχος Τροφίμων»

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

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

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

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

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

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

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

2.16. EN ISO 17025 "General requirements for the competence of testing and calibration laboratories".

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

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

2.19. ASTM D 774 Bursting strength of paper.

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

2.21. ISO 13690 "cereals, pulses and milled products-Sampling of static batches".

2.22. EN ISO 3034 "Corrugated Fiberboard – Determination of single sheet Thickness".

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

2.24. TAPPI T 810 "Bursting Strength of Corrugated board".

2.25. Codex STAN 234 «Recommended Methods of Analysis and Sampling»

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, κατ'εξουχία η προδιαγραφή, υπό την προϋπόθεση ικανοποίησης της ισχύουσας νομοθεσίας της Ελληνικής Δημοκρατίας.

3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

3.1. Τα ζυμαρικά από σιμιγδάλι που περιγράφονται στην παρούσα προδιαγραφή ανήκουν στην κλάση NSC 8920 «Προϊόντα Αρτοποιίας και Δημητριακά», κατά NATO ACodP-2/3. Επιπλέον, φέρουν περιγραφή και κωδικό

CPV (Common Procurement Vocabulary) «Μη μαγειρεμένα ζυμαρικά» 15851100-9.

3.2. Τα ζυμαρικά ταξινομούνται σύμφωνα με το μέγεθος και το σχήμα τους, στους παρακάτω τύπους:

3.2.1. Μακαρόνια Νο 2 (για παστίτσιο).

3.2.2. Σπαγγέτι Νο 6.

3.2.3. Κριθαράκι.

3.2.4. Μακαρόνι κοφτό.

3.2.5. Πέννες ριγάτες.

4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

4.1. Ορισμός Εφοδίου

4.1.1. Με τον όρο ζυμαρικά από σιμιγδάλι, νοούνται τα προϊόντα που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι σκληρού σίτου, πλούσιο σε γλουτένη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών ξηραντηρίων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση και κάτω από υγιεινές συνθήκες.

4.1.2. Μακαρόνια Νο2: Χονδρά επιμήκη σωληνοειδή ζυμαρικά, με εσωτερική τρύπα. Χρησιμοποιούνται κυρίως για την παρασκευή του παστίτσιου, με μήκος από 24 έως 26 εκατοστά.

4.1.3. Σπαγγέτι Νο 6: Λεπτό επίμηκες κυλινδρικό, ζυμαρικό, χωρίς τρύπα εσωτερική. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις παρασκευές μακαρονιών εκτός του παστίτσιου με μήκος από 24 έως 26 εκατοστά.

4.1.4. Κριθαράκι: Ζυμαρικό με ωοειδές σχήμα, πεπλατυσμένο στο κέντρο και μυτερό στα άκρα.

4.1.5. Μακαρόνι κοφτό: Κοντό, κυλινδρικής μορφής με εσωτερική τρύπα, ζυμαρικό. Μοιάζει με χάνδρα κομπολογιού.

4.1.6. Πέννες ριγάτες: Κοντό, σωληνοειδούς μορφής, με εσωτερική τρύπα, ζυμαρικό, κομμένο διαγωνίως στις άκρες και ρίγες στην εξωτερική επιφάνεια.

4.2 Φυσικά Χαρακτηριστικά

4.2.1 Γενικά

4.2.1.1 Τα ζυμαρικά να παρασκευάζονται μόνο από σιμιγδάλι και νερό και σύμφωνα με την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

4.2.1.2 Το σιμιγδάλι να μη προέρχεται από γενετικά τροποποιημένο σιτάρι.

4.2.2 Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά:

4.2.2.1 Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι αμιγή, χωρίς σπασίματα, υγιή, καθαρά, απαλλαγμένα από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις, (ΚΤΠ γενικές διατάξεις).

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.

4.2.2.4 Η κάθε συσκευασία δεν επιτρέπεται να έχει ζυμαρικά με τα παρακάτω ελαττώματα αθροιστικά, σε ποσοστό μεγαλύτερο από 5% κ.β.:

4.2.2.4.1 Μαύρα στίγματα (κηλίδες), διαστάσεων μεγαλύτερα από 0,8 χιλιοστών, σε κάθε μονάδα (τεμάχιο) ζυμαρικού.

4.2.2.4.2 Παραμορφωμένα ζυμαρικά.

4.2.2.4.3 Ραγισμένα επιφανειακά ζυμαρικά σε μορφή ιστού (checkered pattern), σε ποσοστό επιφάνειας του ζυμαρικού μεγαλύτερο του 10%.

4.2.2.4.4 Η επιφάνεια του ζυμαρικού να είναι λεία, χωρίς ανωμαλίες (τραχεία επιφάνεια), εξογκώματα ή έλλειψη υλικού.

4.2.3 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

4.2.3.1 Τα ζυμαρικά θα μαγειρευτούν σύμφωνα με τις οδηγίες του προμηθευτή, όπως αναγράφονται επί της συσκευασίας.

4.2.3.2 Κατά το βρασμό με νερό τα ζυμαρικά πρέπει:

4.2.3.2.1 Να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους, (ΚΤΠ άρθρο 115).

4.2.3.2.2 Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%, (ΚΤΠ άρθρο 115).

4.2.3.2.3 Να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν), (ΚΤΠ άρθρο 115).

4.2.3.2.4 Το υγρό μετά το βρασμό (ζωμός), πρέπει να είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή δυνατή όξινη γεύση. Ο θολός ζωμός

είναι ένδειξη κατώτερης ποιότητας ζυμαρικών ή πεπαλαιωμένων, (ΚΤΠ άρθρο 115).

4.2.4 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Ζυμαρικού

4.2.4.1 Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105° C πρέπει να είναι, κατά την παραλαβή του προϊόντος και σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 115, όπως παρακάτω:

4.2.4.1.1 Από 16 Ιουνίου έως και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους, κατ' ανώτατο όριο 12,5%.

4.2.4.1.2 Από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου του επόμενου έτους κατ' ανώτατο όριο 13,5%.

4.2.4.2 Οξύτητα όχι πάνω των 10 βαθμών οξύτητας, ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ, σύμφωνα με ΚΤΠ άρθρο 115.

4.2.4.3 Τέφρα ανώτατο όριο 0,9%, σύμφωνα με ΚΤΠ άρθρο 115.

4.2.4.4 Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των ζυμαρικών, η προσθήκη συντηρητικών μέσων και η παρουσία γενικά κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας, η οποία δεν κατονομάζεται στην παρούσα προδιαγραφή ή τον ΚΤΠ.

4.2.4.5 Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλης αμυλώδους ουσίας, εκτός από σιμιγδάλι προερχόμενο από σκληρό σιτάρι, σύμφωνα με ΚΤΠ άρθρο 115.

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

4.2.4.6.1 Κατάλοιπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών.

4.2.4.6.2 Βαρέων μετάλλων.

4.2.4.6.3 Μυκοτοξινών (Άθροισμα αφλατοξινών, Αφλατοξίνη Β1, Ωχρατοξίνη, τοξίνες από τον Μύκητα του γένους *Fusarium*)

4.2.4.7 Απαγορεύεται η επιβάρυνση των ζυμαρικών με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία, εκτός των επιτρεπομένων της ισχύουσας Εθνικής και Ενωσιακής Νομοθεσίας.

4.2.5 Μικροβιολογικά-Παρασιτολογικά Χαρακτηριστικά.

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

4.3 Συσκευασία

4.3.1 Τα ζυμαρικά πρέπει να συσκευάζονται σε πλαστική συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα καθαρού βάρους ενός κιλού, εκτός των ζυμαρικών της παραγράφου 3.2.1 (No 2) που μπορούν να συσκευάζονται και σε συσκευασία του μισού κιλού.

4.3.2 Οι πλαστικές συσκευασίες του ενός κιλού θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια κυματοειδούς χαρτονιού των 12 ή 15 τεμαχίων (κιλών), εκτός των ζυμαρικών της παραγράφου 3.2.1 (No2) που μπορούν να συσκευάζονται και σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 7,5 κιλών (12 ή 15 τεμάχια του μισού κιλού), με τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

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

4.3.2.2 Μάζα ανά μονάδα επιφανείας, κυματοειδούς χαρτονιού, μεγαλύτερη από 740 gr/m^2 .

4.3.2.3 Πάχος, κυματοειδούς χαρτονιού μεγαλύτερο από 6,35mm

4.3.2.4 Αντοχή στη Διάρρηξη Κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1375 kPa (200 psi).

4.3.2.5 Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος, χωρίς την ύπαρξη υπερβολικού κενού χώρου μεταξύ πλαστικής συσκευασίας και τοιχωμάτων του χαρτοκιβωτίου

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

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

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

4.4 Επισημάνσεις

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

4.4.1 Επί της πλαστικής συσκευασίας του ενός και μισού κιλού, 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 ζυμαρικού και ο τύπος του σύμφωνα με την παράγραφο 3.2.

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 των ζυμαρικών.

4.4.1.5 Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής.

4.4.1.6 Ο αριθμός της σύμβασης.

4.4.1.7 Οδηγίες χρήσεως όπου θα φαίνεται ο χρόνος σε λεπτά για τον βρασμό τους.

4.4.1.8 Αλλεργιογόνα.

4.4.1.9 Διατροφική επισήμανση.

4.4.1.10 Κατάλογος συστατικών

4.4.1.11 Οτιδήποτε άλλο προβλέπεται από την νομοθεσία

4.4.2 Επί των χαρτοκιβωτίων στις δύο (2) μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές:

4.4.2.1 Η ονομασία του ζυμαρικού και ο τύπος του σύμφωνα με την παράγραφο 3.2.

4.4.2.2 Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά, με τρόπο που να γίνεται αντιληπτό το συνολικό βάρος του περιεχομένου του χαρτοκιβωτίου (π.χ 12 X 1 ή 15X 1).

4.4.2.3 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.

4.4.2.4 Το ονοματεπώνυμο, ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του παραγωγού των ζυμαρικών.

4.4.2.5 Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής.

4.4.2.6 Ο αριθμός της σύμβασης.

4.4.2.7 Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης(προαιρετικά).

4.4.2.8 Η φράση << ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΣΤΡΑΤΟΣ>>.

5. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ

5.1 Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά και υλικά

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

5.1.1 Υπεύθυνη δήλωση συμμόρφωσης με την παράγραφο 4.2.4.7.

5.1.2 Τα άνευ περιεχομένου, αχρησιμοποίητα, της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα χαρτοκιβώτια και πλαστικές συσκευασίες των παραγράφων 5.2.1.4.1και 5.2.1.4.2, καθώς και υπεύθυνη δήλωση ότι αυτά είναι της ίδιας παρτίδας και των ιδίων χαρακτηριστικών με αυτούς που περιέχουν το προς παράδοση εφόδιο.

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

5.1.4 Έκθεση Εξέτασης του ΓΧΚ, στο οποίο να αναγράφονται οι τιμές μυκοτοξινών μη επιτρεπόμενες από την ισχύουσα νομοθεσία, καθώς και αριθμός της παρτίδας του εφοδίου, με γνωμάτευση ότι οι παραπάνω ουσίες είναι εντός ή εκτός των ορίων της Εθνικής και Ενωσιακής Νομοθεσίας, και σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.6.3.

5.1.5 Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτού, του σιμιγδαλιού, ότι δεν προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά και δεν περιέχει κατάλοιπα φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, βαρέων μετάλλων ή άλλων επιμολυντών, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας Εθνικής και Ενωσιακή νομοθεσίας.

5.1.6 Υπεύθυνη δήλωση ότι η δειγματοληψία, της παραγράφου 4.2.4.6.3 (για μυκοτοξίνες), 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 Η 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. Η δειγματοληψία γίνεται ομοιόμορφα, ώστε να είναι αντιπροσωπευτική της παρτίδας.

5.2.1.2 Από τον συνολικό αριθμό των παραλαμβανόμενων κατά παρτίδα χαρτοκιβωτίων, έστω n , δημιουργούνται σημεία δειγματοληψίας ίσα με την τετραγωνική ρίζα του αριθμού των χαρτοκιβωτίων ($\sqrt{n}$ σημεία), στρογγυλοποιημένα στο κοντινότερο ακέραιο (ISO:13690). Τα σημεία δειγματοληψίας κατανέμονται ομοιόμορφα και τυχαία μέσα στο φορτίο ώστε να είναι αντιπροσωπευτικά της πραγματικής κατάστασης του φορτίου.

5.2.1.3 Από τα $\sqrt{n}$ σημεία δειγματοληψίας λαμβάνονται στοιχειώδη δείγματα (συσκευασία ενός ή μισού κιλού) ζυμαρικών. Από τις λαμβανόμενες ποσότητες οι οποίες, ανοίγονται, συνενώνονται και αναμειγνύονται δημιουργείται ένα συνολικό δείγμα, από το οποίο δημιουργούνται εργαστηριακά δείγματα τα οποία αποστέλλονται, αμέσως, ως εξής:

5.2.1.3.1 Δύο (2) κιλά, στο **791 ΤΕΦ**, σε πλαστικές σακούλες μίας χρήσεως, κατάλληλες για τρόφιμα, ως δείγμα, για τον έλεγχο των **οργανοληπτικών χαρακτηριστικών** του εφοδίου σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.3, και των **μακροσκοπικών χαρακτηριστικών** της 4.2.2. Αντίστοιχη ποσότητα αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, ως αντίδειγμα

5.2.1.3.2 Τρία (3) κιλά, σε πλαστικές σακούλες μίας χρήσεως, κατάλληλες για τρόφιμα, στο **ΚΒΙΕΣ**, ως δείγμα, για τον έλεγχο των **микροβιολογικών -παρασιτολογικών χαρακτηριστικών** του εφοδίου σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5. Αντίστοιχη ποσότητα αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, ως αντίδειγμα

5.2.1.3.3 Δύο (2) κιλά, στο **791 ΤΕΦ**, σε πλαστικές σακούλες μίας χρήσεως, κατάλληλες για τρόφιμα, για την εκτέλεση των **φυσικοχημικών εξετάσεων** των παραγράφων 4.2.4.1 έως και 4.2.4.3. Αντίστοιχη ποσότητα αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, ως αντίδειγμα

5.2.1.3.4 Δύο (2) κιλά, στο **ΓΧΚ**, σε πλαστικές σακούλες μίας χρήσεως, κατάλληλες για τρόφιμα, για την εκτέλεση των **φυσικοχημικών εξετάσεων** των παραγράφων 4.2.4.4 και 4.2.4.5. Αντίστοιχη ποσότητα αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, ως αντίδειγμα

5.2.1.3.5 Ποσότητα ζυμαρικών, δέκα (10) κιλών, σε κατάλληλη συσκευασία για τρόφιμα, στο **ΓΧΚ (Χημική Υπηρεσία Πειραιά ή στη Χημική Υπηρεσία Θεσσαλονίκης)**, για την εκτέλεση των φυσικοχημικών εξετάσεων της παραγράφου 4.2.4.6.3. που αφορά τις **Μυκοτοξίνες**. Η δειγματοληψία αυτή θα πραγματοποιείται, εφ' όσον ο προμηθευτής δεν καταθέσει την Έκθεση εξέτασης που καθορίζεται στην παράγραφο 5.1.5. Για παραλαβές ζυμαρικών σε μονάδες πάνω από την Λαμία, συμπεριλαμβανομένης της Λαμίας,

αποστέλλονται στη Χημική Υπηρεσία Θεσσαλονίκης. Η δειγματοληψία αυτή θα πραγματοποιείται 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 στην παράγραφο 4.2.4.6.3. Τα δείγματα θα σταλούν όπως καθορίζεται στην παρούσα παράγραφο. Τα έξοδα αποστολής και εξετάσεων βαρύνουν τον προμηθευτή. Αντίστοιχη ποσότητα αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, ως αντίδειγμα.

5.2.1.3.6 Ένα δείγμα των τριών (3) κιλών, σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα αποστέλλονται στο **ΓΧΚ (Τρόφιμα)**, ως δείγμα, για ανίχνευση ύπαρξης **γενετικά τροποποιημένης ποικιλίας σιταριού (σιμιγδάλι)**, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.1.2. 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. Αντίστοιχη ποσότητα αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, ως αντίδειγμα.

5.2.1.3.7 Δύο (2) κιλά σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα αποστέλλονται στο **ΓΧΚ**, ως δείγμα, για ανίχνευση κατάλοιπων **φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων ή άλλων επιμολυντών**, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.6.1. Ελέγχονται τα κυριότερα φυτοφάρμακα κατά την κρίση του ΓΧΚ. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα

5.2.1.3.8 Δύο (2) κιλά σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα αποστέλλονται στο **ΚΒΙΕΣ**, ως δείγμα για **βαρέα μέταλλα** σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.6.2. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

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 EN 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.

5.2.1.4 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 τις προς παράδοση **πλαστικές συσκευασίες, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητες** της ίδιας παρτίδας και των ιδίων **επισημάνσεων** με την παραδιδόμενη ποσότητα, και σύμφωνα με την παράγραφο 5.1.3, οι οποίοι αποστέλλονται στο **ΓΧΚ**, για έλεγχο της **καταλληλότητας για χρήση για τρόφιμα του πλαστικού και των υλικών εκτύπωσης των επισημάνσεων**, όπως καθορίζεται στην παράγραφο **4.3.1 και 4.4**. 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 τα προς παράδοση **χαρτοκιβώτια, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητα** της ίδιας παρτίδας και των ιδίων **επισημάνσεων** με την παραδιδόμενη ποσότητα, και σύμφωνα με την παράγραφο 5.1.3, τα οποία αποστέλλονται στο **791 ΤΕΦ**, για **έλεγχο των χαρακτηριστικών της συσκευασίας και της αντοχής της** 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 δειγματοσθεία 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 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 1% επί της παρτίδας, το **καθαρό βάρος του εφοδίου** ανά μονάδα συσκευασίας σύμφωνα με την παράγραφο 4.3.1 και 4.3.2 και την συσκευασία σύμφωνα με τις παραγράφους 4.3.2.5, 4.3.2.6.

5.2.2.1.2 Ελέγχει τα **μακροσκοπικά** χαρακτηριστικά του εφοδίου σε τυχαία δείγματα σύμφωνα με παράγραφο 4.2.2.1 έως 4.2.2.3.

5.2.2.1.3 Ελέγχει τις **επισημάνσεις**, σύμφωνα με την παράγραφο 4.4.

5.2.2.1.4 Ελέγχει τα έγγραφα και υλικά της παραγράφου 5.1 και αποστέλλει το πιστοποιητικό ποιότητας της παρτίδας των χαρτοκιβωτίων, παράγραφος 5.1.4, στο **791 ΤΕΦ**.

5.2.2.1.5 Ελέγχει την υλοποίηση της παραγράφου 7.1.1.

5.2.2.2 Εργαστήριο ποιοτικού Ελέγχου Εφοδίων Κλάσης Ι του 791 ΤΕΦ.

5.2.2.2.1 Ελέγχει τα **χαρακτηριστικά της συσκευασίας** (χαρτοκιβώτιο) σύμφωνα με την παράγραφο 4.3.2. και το πιστοποιητικό ποιότητας της παρτίδας των χαρτοκιβωτίων.

5.2.2.2.1.1 Ποιότητα, κυματοειδούς χαρτονιού, οπτικά.

5.2.2.2.1.2 Μάζα ανά μονάδα επιφανείας με τη μέθοδο, ISO 536 Paper and board — Determination of grammage.

5.2.2.2.1.3 Πάχος, κυματοειδούς χαρτονιού, με τη μέθοδο, ISO 3034 Corrugated fiberboard — Determination of thickness.

5.2.2.2.1.4 Αντοχή στη Διάρρηξη Κυματοειδούς χαρτονιού, με τη μέθοδο, ISO 2759 Board — Determination of bursting strength ή SCAN P 25:81, ή TAPPI T 810 .

5.2.2.2.2 Ελέγχει τα **Οργανοληπτικά** χαρακτηριστικά σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.3.

5.2.2.2.3 Ελέγχει τα **φυσικοχημικά χαρακτηριστικά** του εφοδίου των παραγράφων 4.2.4.1 έως και 4.2.4.3, σύμφωνα με τις παρακάτω μεθόδους:

5.2.2.2.3.1 Υγρασία, με την μέθοδο ISO 712.

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

5.2.2.2.3.3 Τέφρα, σύμφωνα με την μέθοδο ISO 2171.

5.2.2.2.4 Ελέγχει τα **μακροσκοπικά** χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.2 με καταμέτρηση και αναγωγή σε % κ.β.

5.2.2.3 Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού (ΚΒΙΕΣ)

5.2.2.3.1 Ελέγχει τα **μικροβιολογικά** – **παρασιτολογικά** χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.5, σύμφωνα με τις παρακάτω μεθόδους:

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

5.2.2.3.2 Ελέγχει για την ύπαρξη **βαρέων μετάλλων**, με την μέθοδο Χ02.22 και Χ02.21 (Τεχνικές εργαστηριακών εξετάσεων τροφίμων-ποτών-νερού ΓΕΣ/ΔΥΓ), ή άλλη κατάλληλη μέθοδο, της παραγράφου 4.2.4.6.2 και σύμφωνα με ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

5.2.2.4 Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ).

5.2.2.4.1 Ελέγχει το **υλικό της πλαστικής συσκευασίας**, και το **υλικό εκτύπωσης των επισημάνσεων**, μόνο, ως προς την καταλληλότητά τους για τρόφιμα όπως καθορίζεται στην παράγραφο 4.3.1. σύμφωνα με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου.

5.2.2.4.2 Ελέγχει για την ύπαρξη τεχνητών **χρωστικών, συντηρητικών** μέσων και γενικά κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας ή οποία δεν κατονομάζεται στην παρούσα προδιαγραφή ή τον ΚΤΠ σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.4.4 , 4.2.4.7, με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του ΓΧΚ.

5.2.2.4.3 Ελέγχει για την ύπαρξη κάθε άλλης **αμυλώδους** ουσίας, **εκτός από σιμιγδάλι** προερχόμενο από σκληρό σιτάρι σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.5 με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του ΓΧΚ.

5.2.2.4.4 Ελέγχει με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου, ότι τα ζυμαρικά δεν προέρχονται από **γενετικά**

τροποποιημένα φυτά, όπως καθορίζεται στην παράγραφο 4.2.1.2. Στην περίπτωση που κρίνει ότι δεν απαιτείται έλεγχος, να χορηγεί ανάλογη βεβαίωση στην επιτροπή παραλαβής.

5.2.2.4.5 Ελέγχει με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου, ότι το εφόδιο περιέχει **Μυκοτοξίνες** σε επιτρεπτά επίπεδα, όπως καθορίζεται στις παραγράφους 4.2.4.6.3.

5.2.2.4.6 Ελέγχει για την ύπαρξη υπολειμμάτων **φυτοφαρμάκων**, με την εκάστοτε χρησιμοποιούμενη μέθοδο του εργαστηρίου και σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.6.1. Ελέγχονται τα κυριότερα φυτοφάρμακα κατά την κρίση του ΓΧΚ.

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 15 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 εγγύησης (15 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 Εθνική και Ενωσιακή 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 15 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 προδιαγραφή, μέσα στο ανωτέρω διάστημα της προσφερόμενης εγγύησης (15 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 Η παραγωγική διαδικασία είναι σύμφωνη με την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή 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 Ενωσιακή νομοθεσία.

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

7.1.5 Η επιχείρηση παραγωγής του εφοδίου διαθέτει, εν ισχύ, άδεια λειτουργίας 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.

7.2 Φύλλο Συμμόρφωσης σύμφωνα με το Υπόδειγμα που βρίσκεται αναρτημένο στο φάκελο «ΕΝΤΥΠΑ» αφού πρώτα επιλεγεί «ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ – ΕΝΤΥΠΑ – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ» στην ηλεκτρονική εφαρμογή 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.

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 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ ΣΥΝΤΑΞΗ:
ΕΛΕΓΧΟΣ
ΘΕΩΡΗΣΗ Αθήνα, 27 Αυγ 2018

