

# ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ

ΠΕΔ -Α- 00854

ΕΚΔΟΣΗ 1η

ΞΕΡΑ ΦΑΣΟΛΙΑ  
(ΤΡΟΦΙΜΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟΥ)

16 ΙΟΥΝΙΟΥ 2019

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	5
4.2.3 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά	5
4.2.4 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά	6
4.2.5 Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά	7
4.3 Συσσκευασία	7
4.4 Επισημάνσεις	7
5 ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ	8
5.1 Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά	8
5.2 Επιθεωρήσεις/Δοκιμές	8
5.2.1 Δειγματοληψία	8
5.2.2 Διενεργούμενοι Έλεγχοι	11
6. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	12
7. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	13
8. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	14
9. ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	14

## 1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

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

## 2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

2.1. 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.

2.2. 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.

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

2.4. 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.

2.5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου.

2.6. Η υπ' αριθ 37227/87 Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας και Εμπορίου (ΚΥΑ) «Περί Τυποποιήσεως των προσυσκευασμένων εγχωρίων οσπρίων» (ΦΕΚ 541/τεύχος Β' /9-10-87) που τροποποιήθηκε με Κοινή Απόφαση Υπ. Γεωργίας - Εμπορίου (ΦΕΚ 209/Τ. Β' / 20-4-88).

2.7. CODEX STAN 171, STANDARD FOR CERTAIN PULSES.

2.8. Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσεως (ΚΤΠ).

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

2.10. ISO 24557: "Pulses- Determination of moisture content- Air oven method"

2.11. EN ISO/IEC 17025 "General Requirements for the Competence of Testing and Calibration Laboratories".

2.12. Τεχνικές εργαστηριακών εξετάσεων τροφίμων-ποτών-νερού ΓΕΣ/ΔΥΓ

2.13. 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, 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.

2.14. ΣΚ 422-10, «Έλεγχος Τροφίμων»

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

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

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

2.18. 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 Εθνικής Νομοθεσίας.

### 3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

3.1. Τα Ξερά Φασόλια που περιγράφονται στην παρούσα προδιαγραφή ανήκουν στην κλάση NSC 8915 «Fruits and Vegetables», (INC 02156 Beans, White, Dry) κατά NATO ACodP-2/3. Επιπλέον, φέρει κωδικό CPV (Common Procurement Vocabulary), 03221210-1, με την περιγραφή «Φασόλια».

3.2. Επίσης ταξινομούνται σύμφωνα με το μέγεθος και τη μορφή τους, στις παρακάτω κατηγορίες σύμφωνα με την ΚΥΑ 37227/ 87:

3.2.1. Φασόλια ελέφαντες.

3.2.2. Φασόλια γίγαντες.

3.2.3. Φασόλια ημιγίγαντες

3.2.4. Φασόλια μεγαλόσπερμα ή χονδρά

3.2.5. Φασόλια μεσόσπερμα ή μέτρια

3.2.6. Φασόλια μικρόσπερμα ή ψιλά

#### 4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

##### 4.1. Ορισμός Εφοδίου.

4.1.1. Η ονομασία "Φασόλια" αποδίδεται σε αποξηραθέντα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού φασόλιος της οικογένειας των ψυχανθών.

##### 4.2. Φυσικά Χαρακτηριστικά

###### 4.2.1. Γενικά

4.2.1.1. Να μη προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

4.2.1.2. Να έχουν ξηραθεί φυσικά στον ατμοσφαιρικό αέρα ή τεχνητά με θέρμανση.

###### 4.2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

4.2.2.1. Τα φασόλια, θα πρέπει να είναι ώριμα, στιλπνά, φυσιολογικού χρώματος, όχι συρρικνωμένα και χωρίς να εμφανίζουν αλλοιώσεις, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 121 και ΚΥΑ37227/87.

4.2.2.2. Δεν επιτρέπεται η ύπαρξη διαφόρων ξένων σωμάτων, εντόμων, αλλοιωμένων κόκκων και κόκκων άλλων προϊόντων σύμφωνα με την ΚΥΑ37227/87.

###### 4.2.3. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

4.2.3.1. Τα φασόλια μετά από βρασμό έως 120 λεπτών της ώρας για τα φασόλια της παραγράφου 3.2.3. έως 3.2.6. και έως 180 λεπτών για τα φασόλια της παραγράφου 3.2.1. και 3.2.2. υπό ατμοσφαιρική πίεση (όχι χύτρα ταχύτητας) πρέπει να έχει τα παρακάτω οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

4.2.3.1.1. Οι κόκκοι να είναι μαλακοί κατά τη μάσηση.

4.2.3.1.2. Να χυλώνουν εύκολα.

4.2.3.1.3. Να έχουν ευχάριστη γεύση και οσμή.

4.2.3.2. Η διάρκεια βρασμού των φασολιών υπολογίζεται από την έναρξη του βρασμού του νερού. Για τη δοκιμασία βρασμού χρησιμοποιούνται 200 γραμμάρια ξερών φασολιών (προ-επεξεργασμένων) και 800 γραμμάρια πόσιμου

νερού. Σαν προεπεξεργασία των φασολιών, νοείται η διατήρηση σε νερό των ξερών φασολιών για 12 ώρες (φούσκωμα) πριν την δοκιμασία βρασμού.

#### 4.2.4. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

4.2.4.1. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες, να μην είναι πάνω από 14%, στους 105 °C. (Άρθρο 121 του ΚΤΠ και άρθρο 2 της ΚΥΑ 37227/87).

4.2.4.2. Είναι αποδεκτή η ύπαρξη ξένων υλών σε ποσοστό μέχρι 0,05%, από τις οποίες οι γαιώδεις προσμίξεις μέχρι 0,02% (ΚΥΑ 37227/87).

4.2.4.3. Είναι αποδεκτή η ύπαρξη σπασμένων κόκκων, με μέγεθος κάτω από το μισό ακέραιου κόκκου, σε ποσοστό μέχρι 2%, (ΚΥΑ 37227/87).

4.2.4.4. Είναι αποδεκτή η ύπαρξη κόκκων προσβεβλημένων από ακάρεα και έντομα σε ποσοστό μέχρι 5% (Άρθρο 121 του ΚΤΠ).

4.2.4.5. Είναι αποδεκτή η ύπαρξη κόκκων ατροφικών και αποχρωματισμένων σε ποσοστό μέχρι 0,5%. (ΚΥΑ 37227/87).

4.2.4.6. Το βάρος, ανά χίλιους κόκκους, να είναι κατά κατηγορία φασολιών και σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο άρθρο 3 της ΚΥΑ 37227/87 όπως παρακάτω:

4.2.4.6.1. Φασόλια Ελέφαντες: 1800 γραμμάρια τουλάχιστον ή ποσοστό 90% των κόκκων, να μην διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 13 χιλιοστών.

4.2.4.6.2. Φασόλια γίγαντες: Από 1200 έως 1800 γραμμάρια ή ποσοστό 90% των κόκκων, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 13 χιλιοστών και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 12 χιλιοστών.

4.2.4.6.3. Φασόλια ημιγίγαντες: Από 700 έως 1200 γραμμάρια ή ποσοστό 90% των κόκκων, να διέρχεται από κόσκινο, με στρογγυλές οπές διαμέτρου 12 χιλιοστών και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 10 χιλιοστών.

4.2.4.6.4. Φασόλια μεγαλόσπερμα ή χονδρά: Από 450 έως 700 γραμμάρια ή ποσοστό 90% των κόκκων, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 10 χιλιοστών και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 8,5 χιλιοστών. Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, κυλινδρικοί ή πλατιοί.

4.2.4.6.5. Φασόλια μεσόσπερμα ή μέτρια: Από 300 έως 450 γραμμάρια ή ποσοστό 90% των κόκκων, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 8,5 χιλιοστών και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 7 χιλιοστών. Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, κυλινδρικοί ή πλατιοί.

4.2.4.6.6. Φασόλια μικρόσπερμα ή ψιλά: Από 150 έως 300 γραμμάρια ή ποσοστό 90% των κόκκων, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 7 χιλιοστών και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 5,5 χιλιοστών. Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί.

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

4.2.4.7.1. Κατάλοιπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών.

4.2.4.7.2. Βαρέων μετάλλων.

4.2.4.8. Απαγορεύεται η επιβάρυνση με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία, εκτός των επιτρεπομένων της Εθνικής και Ενωσιακής νομοθεσίας.

#### 4.2.5. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

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

#### 4.3. Συσσκευασία

Τα Φασόλια πρέπει να είναι συσκευασμένα σε συσκευασίες κατάλληλες για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία, καθαρού βάρους από 0,5 έως 25 κιλών. Οι συσκευασίες να μην παρουσιάζουν διαρροές, να είναι καινούριες, ομοιόμορφες, ανθεκτικές για να αντέχουν στις διακινήσεις, φορτοεκφορτώσεις και να μη σχίζονται κατά την εναποθήκευσή τους σε στοιβάδες (σε περίπτωση που η συσκευασία είναι τσουβάλι).

#### 4.4. Επισημάνσεις

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

4.4.1. Επί της συσκευασίας (έκτυπα), με μελάνι κατάλληλο για εκτυπώσεις επί συσκευασιών τροφίμων, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία:

4.4.1.1 Η ονομασία του εφοδίου και η κατηγορία του φασολιού.

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 συσκευαστή ή του υπεύθυνου για τη διάθεση του οσπρίου.

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

4.4.1.6. Τα αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται.

4.4.1.7. Οτιδήποτε άλλο προβλέπεται από την νομοθεσία

## 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 καταλληλότητας της συσκευασίας για επαφή με τρόφιμα, εκδιδόμενο από το εργοστάσιο κατασκευής αυτής, όπου θα εμφανίζονται τα στοιχεία και οι προδιαγραφές που έχουν χρησιμοποιηθεί.

5.1.1.2 Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση του παρασκευαστή του εφοδίου ότι το τελικό προϊόν είναι σύμφωνο με τις προϋποθέσεις της παρούσας προδιαγραφής

5.1.1.3 Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση χώρας προέλευσης οσπρίου.

### 5.2 Επιθεωρήσεις/Δοκιμές

#### 5.2.1 Δειγματοληψία

5.2.1.1 Η δειγματοληψία πραγματοποιείται κατά την κρίση του φορέα προμήθειας δύο (2) φορές ετησίως. Στην πρώτη δειγματοληψία θα εξετάζονται οι μισές αναλύσεις και στην δεύτερη δειγματοληψία οι υπόλοιπες αναλύσεις που προβλέπονται στην παρούσα προδιαγραφή, παράγραφο 5.2. Είναι στην ευχέρεια του φορέα προμήθειας ποιες αναλύσεις θα πραγματοποιούνται την κάθε φορά. Βασική προϋπόθεση είναι, μέσα στο έτος να έχουν πραγματοποιηθεί όλες οι αναλύσεις που προβλέπονται στην παρούσα προδιαγραφή, από μία φορά.

5.2.1.2 Διενεργείται από κατάλληλη επιτροπή, που συγκροτείται παρουσία του προμηθευτή, σε τόπο και χρόνο, που καθορίζεται από τον φορέα προμήθειας. Υλοποιείται με τυχαία λήψη δειγμάτων από την προς παραλαβή ή υπάρχουσα ποσότητα του εφοδίου.

5.2.1.3 Ο προμηθευτής κατά την παρουσία του στην δειγματοληψία οφείλει να προσκομίσει τις πλαστικές σακούλες κατάλληλες για



τρόφιμα ή/και αποστειρωμένους υάλινους περιέκτες - δειγματολήπτη, όπως καθορίζονται στις παραγράφους 5.2.1.5.1., έως 5.2.1.5.5.

5.2.1.4 Η δειγματοληψία γίνεται ομοιόμορφα, ώστε να είναι αντιπροσωπευτική της παρτίδας και αποτελείται από :

5.2.1.4.1 Πλήρεις ατομικές συσκευασίες, όταν αυτές είναι πλαστικές μικρού καθαρού βάρους, από τυχαία επιλεγμένη δευτερογενή συσκευασία (χαρτοκιβώτια ή παλέτες), ως εξής:

5.2.1.4.1.1 Από τον συνολικό αριθμό των παραλαμβανόμενων ή υπαρχόντων κατά παρτίδα δευτερογενών συσκευασιών (χαρτοκιβωτίων ή παλετών) έστω  $n$ , δημιουργούνται σημεία δειγματοληψίας ίσα με την τετραγωνική ρίζα του αριθμού των δευτερογενών συσκευασιών (χαρτοκιβωτίων ή παλετών) ( $\sqrt{n}$  σημεία), στρογγυλοποιημένα στο κοντινότερο ακέραιο (ISO:13690). Τα σημεία δειγματοληψίας (τα χαρτοκιβώτια ή οι παλέτες που θα επιλεγούν) κατανέμονται ομοιόμορφα και τυχαία μέσα στην παραλαμβάνουσα ή υπάρχουσα παρτίδα ώστε να είναι αντιπροσωπευτικά της πραγματικής κατάστασης της. Λαμβάνονται δείγματα ατομικών συσκευασιών, χωρίς να ανοίγονται.

5.2.1.4.1.2 Σε περίπτωση που δεν μπορεί να συγκεντρωθεί η απαιτούμενη ποσότητα οσπρίου, για αποστολή δείγματος στα χημεία, με κλειστές συσκευασίες, από τις δειγματιζόμενες δευτερογενείς συσκευασίες (χαρτοκιβώτια ή παλέτες), τότε οι συσκευασίες ανοίγονται και πραγματοποιείται ομογενοποίηση, για την συγκέντρωση της απαιτούμενης ποσότητας, από όλα τα δειγματιζόμενα χαρτοκιβώτια ή παλέτες.

5.2.1.4.2 Την ομογενοποίηση μικρών δειγματιζόμενων ποσοτήτων, στην περίπτωση που η συσκευασία είναι σάκοι, από τους τυχαία επιλεγμένους σάκους (ISO:13690), ως εξής:

Μέχρι 10 σάκους από όλους

Μέχρι 100 " " 10

Πάνω από 100 σάκους από τα  $\sqrt{n}$  σημεία.

Από τον συνολικό αριθμό των παραλαμβανομένων ή υπαρχόντων κατά παρτίδα σάκων (πάνω από 100 σάκους) έστω  $n$ , δημιουργούνται σημεία δειγματοληψίας ίσα με την τετραγωνική ρίζα του αριθμού των σάκων ( $\sqrt{n}$  σημεία), στρογγυλοποιημένα στο κοντινότερο ακέραιο. Τα σημεία δειγματοληψίας (οι σάκοι που θα επιλεγούν) κατανέμονται ομοιόμορφα και τυχαία μέσα στη παραλαμβάνουσα ή υπάρχουσα παρτίδα, ώστε να είναι αντιπροσωπευτικά της πραγματικής κατάστασης της.

5.2.1.5 Τα λαμβανόμενα δείγματα αποστέλλονται, ως εξής:

5.2.1.5.1 Δύο (2) κιλά τουλάχιστον σε ατομικές συσκευασίες ή σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα μετά από

ομογενοποίηση, στη **884 ΠΑΒΕΤ ή στο ΧΗΣ**, ως δείγμα, για **οργανοληπτικό έλεγχο** σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.3. και για τα **φυσικοχημικά** χαρακτηριστικά σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.4.1. έως και 4.2.4.6. Αντίστοιχη ποσότητα αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντίδειγμα.

5.2.1.5.2 Ένα δείγμα των δύο (2) κιλών τουλάχιστον, σε ατομικές συσκευασίες ή σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα μετά από ομογενοποίηση, αποστέλλονται στο **ΓΧΚ** (Α Χημική Υπηρεσία Αθηνών, Τμήμα Β ή Β Χημική Υπηρεσία Θεσσαλονίκης), ως δείγμα, για ανίχνευση ύπαρξης **γενετικά τροποποιημένης ποικιλίας φασολιού**, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.1.1. Στο εργαστηριακό δείγμα θα αναγράφεται οπωσδήποτε η χώρα προέλευσης του εφοδίου. Η δειγματοληψία αυτή θα πραγματοποιείται μετά από επικοινωνία του προέδρου της επιτροπής δειγματοληψίας 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 δειγματοληψίας. Αντίστοιχη ποσότητα αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντίδειγμα.

5.2.1.5.3 Ένα (1) κιλό τουλάχιστον, σε ατομικές συσκευασίες ή σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα, από ομογενοποίηση, αποστέλλονται στο **ΓΧΚ** (Α Χημική Υπηρεσία Αθηνών, Τμήμα Β ή Β Χημική Υπηρεσία Θεσσαλονίκης), ως δείγμα, για ανίχνευση κατάλοιπων **φυτοφαρμάκων** σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.7.1. Ελέγχονται τα κυριότερα φυτοφάρμακα κατά την κρίση του ΓΧΚ. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.5.4 Ένα (1) κιλό τουλάχιστον, σε ατομικές συσκευασίες ή σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα, από ομογενοποίηση, αποστέλλονται στο **ΚΒΙΕΣ ή Γ'ΚΝΟ**, ως δείγμα για **βαρέα μέταλλα** σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.7.2. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.5.5 Τρία (3) κιλά τουλάχιστον, σε ατομικές συσκευασίες ή σε αποστειρωμένους υάλινους περιέκτες, με τη βοήθεια αποστειρωμένου δειγματολήπτη, μετά από ομογενοποίηση και αποστέλλονται στο **ΚΒΙΕΣ ή Γ'ΚΝΟ**, για την εκτέλεση των **παρασιτολογικών** (μικροβιολογικών) εξετάσεων της παραγράφου 4.2.5. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.6 Η επιτροπή δειγματοληψίας, 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 δειγματοληψίας και με έξοδα (αποστολή δειγμάτων, εξέταση κ.λ.π.) του προμηθευτή. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καταθέσει πιστοποιητικό, όπου θα

φαίνεται ότι έγινε ο συγκεκριμένος έλεγχος, σε διαπιστευμένο εργαστήριο κατά EN ISO/IEC 17025 για τις συγκεκριμένες δοκιμές, η επιτροπή δειγματοληψίας δεν ενεργεί αυτή την δειγματοληψία, αλλά κάνει δεκτά τα πιστοποιητικά. Η δειγματοληψία αυτή διενεργείται μόνο μετά από εντολή του φορέα προμήθειας.

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

- 5.2.1.7.1 Ο αριθμός της σύμβασης.
- 5.2.1.7.2 Το είδος του φασιολιού, η χώρα προέλευσης και η ποιότητα του.
- 5.2.1.7.3 Η δειγματισθείσα ποσότητα.
- 5.2.1.7.4 Το ονοματεπώνυμο του προμηθευτή.
- 5.2.1.7.5 Η προδιαγραφή και η έκδοσή της.
- 5.2.1.7.6 Η ημερομηνία δειγματοληψίας.
- 5.2.1.7.7 Η ένδειξη της παρτίδας παραγωγής.
- 5.2.1.7.8 Ο αριθμός του δείγματος.
- 5.2.1.7.9 Η υπηρεσία παραλαβής του εφοδίου.
- 5.2.1.7.10 Το εργαστήριο ελέγχου και το είδος ελέγχου.
- 5.2.1.7.11 Η λέξη «ΔΕΙΓΜΑ» ή «ΑΝΤΙΔΕΙΓΜΑ» ανάλογα της περιπτώσεως.

5.2.1.8 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 Έλεγχος κατά την παράδοση του εφοδίου.

5.2.2.1.1 Διενεργείται από την επιτροπή παραλαβής κάθε Μονάδας και συνίσταται σε ποσοτικό έλεγχο του εφοδίου, καθώς και στον έλεγχο της συνολικής ποσότητας αναφορικά με τη συσκευασία και τις επισημάνσεις αυτής, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στις παραγράφους 4.3 και 4.4 της παρούσας.

5.2.2.1.2 Ελέγχει και παραλαμβάνει τα έγγραφα της παραγράφου 5.1.

5.2.2.2 Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου Εφοδίων Κλάσης I (884 ΠΑΒΕΤ ή Χημείο Στρατού).

5.2.2.2.1 Διενεργεί τον **οργανοληπτικό** έλεγχο σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.3.

5.2.2.2.2 Ελέγχει τα **φυσικοχημικά** χαρακτηριστικά των παραγράφων 4.2.4.2. έως 4.2.4.5.

5.2.2.2.3 Ελέγχει την **κατηγορία του οσπρίου** σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.6., στο συνολικό εργαστηριακό δείγμα.

5.2.2.2.4 Ελέγχει την **υγρασία** όπως καθορίζεται στην παράγραφο 4.2.4.1. με τη μέθοδο ISO 24557 ή με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο.

5.2.2.3 Στρατιωτικά Κτηνιατρικά Εργαστήρια (ΚΒΙΕΣ ή Γ ΚΝΟ).

5.2.2.3.1 Ελέγχουν για την ύπαρξη **βαρέων μετάλλων**, με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο, της παραγράφου 4.2.4.7.2. και σύμφωνα με την ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

5.2.2.3.2 Ελέγχουν τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.5. για την ανίχνευση **παρασίτων** με την επώαση των δειγμάτων στους  $28^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  για 15 ημέρες.

5.2.2.4 Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ).

5.2.2.4.1 Ελέγχει με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου, την ύπαρξη **γενετικά τροποποιημένης ποικιλίας οσπρίου**, όπως καθορίζεται και στην παράγραφο 4.2.1.1. Στην περίπτωση που κρίνει ότι δεν απαιτείται έλεγχος, να χορηγεί ανάλογη βεβαίωση στην επιτροπή δειγματοληψίας.

5.2.2.4.2 Ελέγχει για την ύπαρξη **υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων**, με την εκάστοτε χρησιμοποιούμενη μέθοδο του εργαστηρίου και σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.7.1. 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 σύμβαση 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 20 μηνών (όριο εγγυήσεως), από την ημερομηνία παράδοσης 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 (20 μήνες από την ημερομηνία 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 δειγματοληψίας για την δυνατότητα-διαθεσιμότητα του εργαστηρίου για την ανάλυση, αποστέλλονται από αυτήν (την επιτροπή) στο ΓΧΚ ή άλλο κατάλληλο εργαστήριο του δημόσιου φορέα ή πιστοποιημένο κατά EN ISO/IEC 17025 εργαστήριο (που θα του υποδείξει το εργαστήριο που δεν δύναται να εκτελέσει τις αναλύσεις που του ανατίθενται με το 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 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 20 μηνών (όριο εγγυήσεως), από την ημερομηνία 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 (20 μήνες από την ημερομηνία 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, διαλογής, συσκευασίας του εφοδίου από αρμόδια επιτροπή της Στρατιωτικής Υπηρεσίας.

7.1.5 Η επιχείρηση παραγωγής του εφοδίου διαθέτει, εν ισχύ, άδεια λειτουργίας και τόσο αυτή όσο και ο προμηθευτής έχει αναπτύξει και εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP (ISO:

22000, CODEX ALIMENTARIUS,κ.α.) και την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

7.2 Φύλλο Συμμόρφωσης σύμφωνα με το Υπόδειγμα που βρίσκεται αναρτημένο στο φάκελο «ΕΝΤΥΠΑ» αφού πρώτα επιλεγεί «ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ – ΕΝΤΥΠΑ – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ» της διαδικτυακής τοποθεσίας της ηλεκτρονικής εφαρμογής διαχείρισης ΠΕΔ, στη διαδικτυακή τοποθεσία <https://prodiagrafes.army.gr> Διευκρινίζεται ότι η κατάθεση του φύλλου συμμόρφωσης δεν απαλλάσσει τους προμηθευτές, από την υποχρέωση υποβολής των κατά περίπτωση δικαιολογητικών, που καθορίζονται με την παρούσα προδιαγραφή.

## 8 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ

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

<b>ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ</b>
ΣΥΝΤΑΞΗ:
ΕΛΕΓΧΟΣ
ΘΕΩΡΗΣΗ
Αθήνα, Ιουν 19