

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ

ΠΕΔ -Α- 00855

ΕΚΔΟΣΗ 1^η

ΖΥΜΑΡΙΚΑ
(ΤΡΟΦΙΜΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟΥ)

16 ΙΟΥΛΙΟΥ 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	6
4.2.3 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά	6
4.2.4 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά	7
4.2.5 Παρασιτολογικά Χαρακτηριστικά	7
4.3 Συσκευασία	7
4.4 Επισημάνσεις	8
5 ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ	8
5.1 Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά	9
5.2 Επιθεωρήσεις/Δοκιμές	9
5.2.1 Δειγματοληψία	9
5.2.2 Διενεργούμενοι Έλεγχοι	12
6. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	13
7. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	14
8. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	14
9. ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	15

1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Τα ζυμαρικά (Τρόφιμο Συσσιτίου), 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 ή 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. 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.

2.6. 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.

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

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

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

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

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

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

2.13. ISO 536 "Paper and Board — Determination of Grammage".

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

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

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

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

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

2.19. ΣΚ 422-10, «Έλεγχος Τροφίμων»

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

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

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, κατ'εξουσιοδότηση η προδιαγραφή, υπό την προϋπόθεση ικανοποίησης της ισχύουσας νομοθεσίας της Εθνικής Νομοθεσίας.

3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

3.1. Τα Ζυμαρικά (Τρόφιμο Συσσιτίου), που περιγράφονται στην παρούσα προδιαγραφή ανήκουν στην κλάση NSC 8920 « Προϊόντα Αρτοποιίας και Δημητριακά», κατά NATO ACodP-2/3. Επιπλέον, φέρουν κωδικό CPV (Common Procurement Vocabulary), 15851100-9, με την περιγραφή «Μη μαγειρεμένα ζυμαρικά».

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

3.2.1. Μακαρόνια Νο 2.

3.2.2. Μακαρόνια Νο 6.

3.2.3. Κριθαράκι.

3.2.4. Μακαρόνι κοφτό.

3.2.5. Πέννες ριγάτες.

3.2.6. Φιδές

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. Μακαρόνια Νο6: 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.

4.1.7. Φιδές: Πολύ λεπτό, νηματοειδές ζυμαρικό, από σιμιγδάλι σκληρού σίτου, χωρίς εσωτερικές τρύπες. Διακρίνεται σε φιδέ «ψιλό», «χονδρό» και «κοφτό». Χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή ελαφριάς σούπας, σε ανθρώπους που ακολουθούν ειδική διατροφή.

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.

4.2.2.2. Δεν θα πρέπει να παρουσιάζουν σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

4.2.2.3. Απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών.

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.

4.2.3.2.1.1. Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

4.2.3.2.2. Να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν).

4.2.3.2.3. 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.

4.2.4. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

4.2.4.1. Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105° C πρέπει να είναι, 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 κάθε 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 και η προσθήκη συντηρητικών μέσων.

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. Κατάλοιπα 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. Παρασιτολογικά Χαρακτηριστικά.

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

4.3. Συσκευασία

4.3.1. Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι συσκευασμένα σε συσκευασίες κατάλληλες για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με την ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία, καθαρού βάρους από 0,5 έως 5 κιλών. Οι συσκευασίες να μην παρουσιάζουν διαρροές, να είναι καινούριες, ομοιόμορφες, ανθεκτικές για να αντέχουν στις διακινήσεις, φορτοεκφορτώσεις και να μη σχίζονται.

4.3.2. Οι πλαστικές συσκευασίες θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια κυματοειδούς χαρτονιού (δευτερογενής συσκευασία), τα οποία θα πρέπει να είναι ανθεκτικά στις διακινήσεις, φορτοεκφορτώσεις και να μην σχίζονται. Επίσης τα χαρτοκιβώτια να αναγράφουν των αριθμό και το είδος του ζυμαρικού, των περιεχόμενων σε αυτά πλαστικών συσκευασιών.

4.4. Επισημάνσεις

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

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

4.4.2. Η ονομασία του εφοδίου και η κατηγορία του ζυμαρικού.

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

4.4.4. 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.

4.4.5. Το ονοματεπώνυμο, ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου για τη διάθεση του ζυμαρικού.

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

4.4.7. Οδηγίες χρήσεως όπου θα φαίνονται ο χρόνος σε λεπτά για τον βρασμό τους.

4.4.8. Τα αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται.

4.4.9. Διατροφική επισήμανση.

4.4.10. Κατάλογος συστατικών.

4.4.11. 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

5.2 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, όπως καθορίζονται στις παραγράφους 5.2.1.5.1. έως 5.2.1.5.8.

5.2.1.4 Η δειγματοληψία γίνεται ομοιόμορφα, ώστε να είναι αντιπροσωπευτική της παρτίδας και αποτελείται από τον συνολικό αριθμό των 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).

5.2.1.5 Από τα \sqrt{n} σημεία δειγματοληψίας λαμβάνονται στοιχειώδη δείγματα ζυμαρικών. Από τις λαμβανόμενες ποσότητες οι οποίες, ανοίγονται (εξαιρουμένων τυχόν συσκευασιών των 0,5 κιλών, οι οποίες δύναται να χρησιμοποιηθούν αυτούσιες), συνενώνονται και αναμειγνύονται, δημιουργείται ένα συνολικό δείγμα, από το οποίο δημιουργούνται εργαστηριακά δείγματα τα οποία αποστέλλονται, αμέσως, ως εξής:

5.2.1.5.1 Ένα (1) κιλό, 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.

5.2.1.5.2 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.

5.2.1.5.3 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, 4.2.4.5. και 4.2.4.7. Αντίστοιχη ποσότητα αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, ως αντίδειγμα

5.2.1.5.4 Ένα δείγμα των δύο (2) κιλών τουλάχιστον, σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα αποστέλλονται στο **ΓΧΚ** (Α Χημική Υπηρεσία Αθηνών, Τμήμα Β ή Β Χημική Υπηρεσία Θεσσαλονίκης), ως δείγμα, για ανίχνευση ύπαρξης **γενετικά τροποποιημένης ποικιλίας σιταριού (σιμιγδάλη)**, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.1.2. Η δειγματοληψία αυτή θα πραγματοποιείται μετά από επικοινωνία του προέδρου της επιτροπής δειγματοληψίας με το ΓΧΚ και την σύμφωνη γνώμη του. Σε περίπτωση που το ΓΧΚ κρίνει ότι δεν απαιτείται η υπόψη δειγματοληψία να χορηγεί ανάλογη βεβαίωση στην επιτροπή δειγματοληψίας. Αντίστοιχη ποσότητα αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, ως αντίδειγμα.

5.2.1.5.5 Ένα (1) κιλό τουλάχιστον, σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα, αποστέλλονται στο **ΓΧΚ** (Α Χημική Υπηρεσία Αθηνών, Τμήμα Β ή Β Χημική Υπηρεσία Θεσσαλονίκης), ως δείγμα, για ανίχνευση κατάλοιπων **φυτοφαρμάκων** σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.6.1. Ελέγχονται τα κυριότερα φυτοφάρμακα κατά την κρίση του ΓΧΚ. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.5.6 Τρία (3) κιλά τουλάχιστον, τουλάχιστον, σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα αποστέλλονται στο **ΓΧΚ** (Χημική Υπηρεσία Πειραιά, ή Χημική Υπηρεσία Θεσσαλονίκης), ως δείγμα, για την εκτέλεση των **φυσικοχημικών εξετάσεων** της παραγράφου 4.2.4.6.3 που αφορά τις **Μυκοτοξίνες**. Η δειγματοληψία αυτή θα πραγματοποιείται μετά από επικοινωνία του προέδρου της επιτροπής δειγματοληψίας με το ΓΧΚ για την παροχή τυχόν επιπλέον οδηγιών Αντίστοιχη ποσότητα αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, ως αντίδειγμα.

5.2.1.5.7 Ένα (1) κιλό τουλάχιστον, σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα, αποστέλλονται στο **ΚΒΙΕΣ ή Γ'ΚΝΟ**, ως δείγμα για **βαρέα μέταλλα** σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.6.2. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.5.8 Δύο (2) κιλά, σε πλαστικές σακούλες μίας χρήσεως, κατάλληλες για τρόφιμα, στο **ΚΒΙΕΣ ή Γ'ΚΝΟ**, ως δείγμα, για τον έλεγχο των **παρασιτολογικών χαρακτηριστικών** του εφοδίου σύμφωνα με την

παράγραφο 4.2.5. Αντίστοιχη ποσότητα αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγμα

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 εφοδίου και η κατηγορία του.

5.2.1.7.3 Η δειγματοσθεΐσα 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 συσκευασίας, τις επισημάνσεις και την ημερομηνία λήξης, 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 Ι (791 ΤΕΦ).

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 4.2.4.1. έως 4.2.4.3., σύμφωνα με τις παρακάτω μεθόδους:

5.2.2.2.2.1 Υγρασία, με την μέθοδο ISO 712.

5.2.2.2.2.2 Οξύτητα σε θειικό οξύ, με την μέθοδο ISO 7305.

5.2.2.2.2.3 Τέφρα, σύμφωνα με την μέθοδο ISO 2171.

5.2.2.2.3 Ελέγχει την **κατηγορία του ζυμαρικού** και τα **μακροσκοπικά χαρακτηριστικά** σύμφωνα με την παράγραφο 4.1 και 4.2.2. αντιστοίχως, στο συνολικό εργαστηριακό δείγμα.

5.2.2.3 Στρατιωτικά Κτηνιατρικά Εργαστήρια (ΚΒΙΕΣ ή Γ ΚΝΟ).

5.2.2.3.1 Ελέγχει τα **παρασιτολογικά** χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.5 με επώαση των δειγμάτων στους $28^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ για 15 ημέρες.

5.2.2.3.2 Ελέγχουν για την ύπαρξη **βαρέων μετάλλων**, με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο, της παραγράφου 4.2.4.6.2. και σύμφωνα με την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

5.2.2.4 Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ).

5.2.2.4.1 Ελέγχει για την ύπαρξη τεχνιτών **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.

5.2.2.4.2 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.

5.2.2.4.3 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 δειγματοληψίας.

5.2.2.4.4 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.

5.2.2.4.5 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 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 15 μηνών τουλάχιστον (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 (15 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 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 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 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, 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>

<p style="text-align: center;">ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ</p> <p>ΣΥΝΤΑΞΗ:</p>
<p>ΕΛΕΓΧΟΣ</p>
<p>ΘΕΩΡΗΣΗ</p> <p style="text-align: right;">Αθήνα, Ιουλ 19</p>