

# ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ

ΠΕΔ -Α-00863

ΕΚΔΟΣΗ 1η

ΡΥΖΙ  
(ΤΡΟΦΙΜΟ ΣΥΣΣΙΤΙΟΥ)

30 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	7
4.2.4 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά	7
4.2.5 Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά	7
4.3 Συσκευασία	7
4.4 Επισημάνσεις	8
5. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ	8
5.1 Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά	8
5.2 Επιθεωρήσεις/Δοκιμές	9
5.2.1 Δειγματοληψία	9
5.2.2 Διενεργούμενοι Έλεγχοι	12
5.2.2.1 Έλεγχος κατά την παράδοση	12
5.2.2.2 Έλεγχος δειγμάτων	12
5.2.2.2.1 Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου εφοδίων κλάσεως I (884 ΠΑΒΕΤ) ή Χημείο Στρατού (ΧΗΣ)	12
5.2.2.2.2 Στρατιωτικά Κτηνιατρικά Εργαστήρια	13
5.2.2.2.3 Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ)	13
6. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	14
7. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	14
8. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	15
9. ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	15

## 1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Το ρύζι που περιγράφεται στην παρούσα προδιαγραφή, προορίζεται να καταναλωθεί από το προσωπικό των ΕΔ, σύμφωνα με τις οδηγίες των παρασκευαστών.

## 2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

2.1. Κανονισμός (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. Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

2.3. Κανονισμός (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.ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΑ

2.4. Κανονισμός (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

2.5. Κανονισμός (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.

2.6. Κανονισμός (ΕΚ) 1333/2008 για τα πρόσθετα τροφίμων (συνθήκες και κριτήρια χρήσης τους) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

2.7. 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.

2.8. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ 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.

2.9. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1370/2013 του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση μέτρων σχετικά με τον καθορισμό ορισμένων ενισχύσεων και επιστροφών που συνδέονται με την κοινή οργάνωση των αγορών γεωργικών προϊόντων.

2.10. Codex Stan 198-1995 Standard for Rice.

2.11. Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσεως (ΚΤΠ), άρθρο 101.

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

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

2.14. ISO 7301: Rice Specification

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

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

2.17. ΣΚ 422-10, «Έλεγχος Τροφίμων»

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

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

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

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

### 3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Το Ρύζι που περιγράφεται στην παρούσα προδιαγραφή ανήκει στην κλάση NSC 8920 «Bakery and Cereal Products», (INC 01721 Rice Milled) κατά NATO ACodP-2/3. Επιπλέον, φέρει περιγραφή και κωδικό CPV, Επεξεργασμένο Ρύζι, 15614000-5.

#### 4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

##### 4.1. Ορισμός Εφοδίου.

4.1.1. Ρύζι: Νοείται αποκλειστικά το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού «Όρυζα» (ORYZA SATIVA).

4.1.2. Ρύζι (parboiled): Ρύζι υδροθερμικά κατεργασμένο πριν την αποφλοιώση, αποφλοιωμένο, λευκασμένο, στιλβωμένο.

4.1.3. Αναποφλοιώτο ρύζι (ρύζι paddy): Το ρύζι που διατηρεί το φλοιό του μετά το ράβδισμα.

4.1.4. Αποφλοιωμένο ρύζι: Το ρύζι paddy από το οποίο έχει αφαιρεθεί μόνον ο φλοιός. Περιλαμβάνεται κυρίως σε αυτόν τον ορισμό το ρύζι που κυκλοφορεί στο εμπόριο με τις ονομασίες «ρύζι brun/brown», «ρύζι cargo», «ρύζι loonzain» και «riso sbamatto».

4.1.5. Ημιλευκασμένο ρύζι: Το ρύζι paddy από το οποίο έχουν αφαιρεθεί ο φλοιός, ένα μέρος από το φύτρο και το σύνολο ή μέρος από τα εξωτερικά, αλλά όχι και τα εσωτερικά στρώματα του περικαρπίου.

4.1.6. Λευκασμένο ρύζι: Το ρύζι paddy από το οποίο έχουν αφαιρεθεί ο φλοιός, το σύνολο των εξωτερικών και εσωτερικών στρωμάτων του περικαρπίου, το σύνολο του φύτρου, στην περίπτωση του μακρόσπερμου ή μεσόσπερμου ρυζιού, και ένα μέρος τουλάχιστον, στην περίπτωση του στρογγυλόσπερμου ρυζιού, αλλά το οποίο διατηρεί λευκές επιμήκειες ραβδώσεις στο 10 %, το ανώτερο, των κόκκων.

4.1.7. Στρογγυλόσπερμο ρύζι: Το ρύζι με κόκκους των οποίων το μήκος είναι μικρότερο ή ίσο με 5,2 mm και ο λόγος μήκους/πλάτους είναι μικρότερος του 2.

4.1.8. Μεσόσπερμο ρύζι: Το ρύζι με κόκκους των οποίων το μήκος είναι μεγαλύτερο από 5,2 mm και μικρότερο ή ίσο με 6,0 mm και ο λόγος μήκους/πλάτους είναι μικρότερος του 3.

##### 4.1.9. Μακρόσπερμο ρύζι:

4.1.9.1. Μακρόσπερμο ρύζι Α, ήτοι το ρύζι του οποίου οι κόκκοι έχουν μήκος άνω των 6,0 mm και λόγο μήκους/πλάτους μεγαλύτερο του 2, αλλά μικρότερο του 3.

4.1.9.2. Μακρόσπερμο ρύζι Β, ήτοι το ρύζι του οποίου οι κόκκοι έχουν μήκος άνω των 6,0 mm και λόγο μήκους/πλάτους ίσο ή μεγαλύτερο του 3.

##### 4.2. Φυσικά Χαρακτηριστικά

###### 4.2.1. Γενικά

4.2.1.1. Να μη προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

4.2.1.2. Να είναι **πρώτης ποιότητάς** σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.

4.2.1.3. Να είναι κατεργασμένο υγροθερμικά πριν την αποφλοίσωση (**PARBOILED**).

4.2.1.4. Να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μηχανικά μέσα.

4.2.1.5. Να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντα τύπο.

4.2.1.6. Να είναι στιλβωμένο μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τρόπον ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου.

4.2.1.7. Να διατίθεται αυτούσιο. Δεν επιτρέπεται η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη.

#### 4.2.2 Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

4.2.2.1. Να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π.

4.2.2.2. Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη.

4.2.2.3. Να είναι μακρόσπερμο, δηλαδή:

4.3.1.1.1 Τύπος Α, ρύζι με μήκος κόκκων μεγαλύτερο από 6,0 χιλιοστά και με λόγο μήκος/ πλάτος μεγαλύτερο από 2 και μικρότερο από 3

4.3.1.1.2 Τύπος Β, ρύζι με μήκος κόκκων μεγαλύτερο από 6,0 χιλιοστά και με λόγο μήκος/ πλάτος μεγαλύτερο ή ίσο προς 3.

4.2.2.4. Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος. Θραυσμένοι κόκκοι μεγέθους μεγαλύτερου των 3/4 του ακεραίου κόκκου, θεωρούνται ως ακέραιοι.

4.2.2.5. Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.

4.2.2.6. Να μην περιέχει κόκκους άώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 2% κατά βάρος.

4.2.2.7. Να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο, χαρακτηριστικό του υγροθερμικά κατεργασμένου ρυζιού.

#### 4.2.3. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

4.2.3.1. Το μη μαγειρεμένο ρύζι να μην παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση.

4.2.3.2. Να έχει διάρκεια βρασμού κατ' ανώτερο όριο 25 λεπτά της ώρας. Μετά το τέλος του βρασμού οι κόκκοι πρέπει να έχουν καλή διόγκωση χωρίς να λασπώνουν.

4.2.3.3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του μαγειρεμένου ρυζιού, πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών. Να έχει ευχάριστη γεύση και οσμή χαρακτηριστική του είδους.

#### 4.2.4. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

4.2.4.1. Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή έως 16%.

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

4.2.4.2.1. Κατάλοιπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών.

4.2.4.2.2. Βαρέων μετάλλων.

4.2.4.2.3. Αφλατοξινών , Ωχρατοξίνης Α. (Μυκοτοξινών).

4.2.4.3. Απαγορεύεται η επιβάρυνση του ρυζιού 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

Το ρύζι πρέπει να είναι συσκευασμένο σε συσκευασίες κατάλληλες για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με την 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.

#### 4.4 Επισημάνσεις

Με μέριμνα του προμηθευτή να αναγράφονται, με ανεξίτηλα και ευανάγνωστα γράμματα, οι παρακάτω ενδείξεις:

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

4.4.1.1 Το είδος του ρυζιού και η περιοχή παραγωγής του.

4.4.1.2 Η ποιότητα (Α' ποιότητα) σύμφωνα με το άρθρο 101 παρ.8 του Κ.Τ.Π.

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

4.4.1.4 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.

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

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

4.4.1.7 Τα αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται.

4.4.1.8 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 απαιτήσεις της παρούσας προδιαγραφής.

5.1.1.3 Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση χώρας προέλευσης ρυζιού.

## 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:

5.2.1.3.1 Τους αποστειρωμένους περιέκτες – δειγματολήπτη για την δειγματοληψία, όπως καθορίζονται στην παράγραφο 5.2.1.5.5.

5.2.1.3.2 Τις πλαστικές σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα, όπως καθορίζονται στις παραγράφους 5.2.1.5.1. έως 5.2.1.5.4. και 5.2.1.5.6.

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 ρυζιού, 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 σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα στη **884 ΠΑΒΕΤ ή στο ΧΗΣ**, ως δείγμα, για **έλεγχο φυσικών χαρακτηριστικών** σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.1.2. έως και 4.2.1.7., για **οργανοληπτικό έλεγχο** σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.3., για τα **μακροσκοπικά** σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.2. και **υγρασία** σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.1. Αντίστοιχη ποσότητα αποστέλλεται στο φορέα προμηθείας, ως αντίδειγμα.

5.2.1.5.2. Ένα δείγμα των τριών (3) κιλών, σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα αποστέλλονται στο **ΓΧΚ**, ως δείγμα, για ανίχνευση ύπαρξης **γενετικά τροποποιημένης ποικιλίας ρυζιού**, 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 με το ΓΧΚ (Α Χημική Υπηρεσία Αθηνών, τμήμα Β ή Β Χημική Υπηρεσία Θεσσαλονίκης) 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 προμηθείας, ως αντίδειγμα.

5.2.1.5.3. Δύο (2) κιλά σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα αποστέλλονται στο **ΓΧΚ**, ως δείγμα, για ανίχνευση **κατάλοιπων φυτοφαρμάκων** σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.2.1. Ελέγχονται τα

κυριότερα φυτοφάρμακα κατά την κρίση του ΓΧΚ. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.5.4. Δύο (2) κιλά σε σακούλες μίας χρήσεως κατάλληλες για τρόφιμα αποστέλλονται στο **ΚΒΙΕΣ ή Γ'ΚΝΟ**, ως δείγμα για **βαρέα μέταλλα** σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.2.2. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

5.2.1.5.5 Τρία (3) κιλά, 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.

5.2.1.5.6. Ένα δείγμα των δέκα (10) κιλών, σε κατάλληλη συσκευασία, αποστέλλεται, στο **ΓΧΚ** (Χημική Υπηρεσία Πειραιά ή Θεσσαλονίκης), για την εκτέλεση των φυσικοχημικών εξετάσεων της παραγράφου 4.2.4.2.3. που αφορά **Αφλατοξίνες, Ωχρατοξίνης Α (Μυκοτοξίνες)**. Η δειγματοληψία και αποστολή του δείγματος γίνεται μετά από επικοινωνία του προέδρου με το ΓΧΚ, για παροχή οδηγιών. 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.

5.2.1.5 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 ρυζιού η περιοχή παραγωγής και η ποιότητα του.

5.2.1.5.3 Η δειγματισθείσα 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.

## 5.2.2 Διενεργούμενοι Έλεγχοι

### 5.2.2.1 Έλεγχος κατά την παράδοση του εφοδίου.

5.2.2.1.1 Διενεργείται, από κατάλληλη επιτροπή που συγκροτείται για τον σκοπό αυτό και συνίσταται σε ποσοτικό έλεγχο του εφοδίου, καθώς και στον έλεγχο της συσκευασίας, των επισημάνσεων και της ημερομηνίας 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 Έλεγχος δειγμάτων εφοδίου

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

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

5.2.2.2.1.2 Ελέγχει τα **μακροσκοπικά** χαρακτηριστικά όπως καθορίζονται στις παραγράφους 4.2.2,1., 4.2.2,2. και 4.2.2.4. έως και 4.2.2.7., με την μέθοδο ISO 7301 ή με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο, στο συνολικό δείγμα.

5.2.2.2.1.3 Ελέγχει το **μέγεθος του κόκκου** του ρυζιού (μακρόσπερμο) σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.2.3. Η

καταμέτρηση των κόκκων πραγματοποιείται σε λευκασμένο ρύζι, σύμφωνα με την ακόλουθη μέθοδο:

5.2.2.2.1.3.1 Διαλογή του δείγματος, ώστε η καταμέτρηση να επιχειρηθεί σε ολόκληρους κόκκους, συμπεριλαμβανομένων των κόκκων με ατελή ωρίμανση.

5.2.2.2.1.3.2 Πραγματοποίηση δύο καταμετρήσεων, η καθεμία σε 100 κόκκους, και υπολογισμός του μέσου όρου.

5.2.2.2.1.3.3 Προσδιορισμός του αποτελέσματος σε χιλιοστά και στρογγυλοποίηση σε ένα δεκαδικό ψηφίο.

5.2.2.2.1.4 Ελέγχει τα **φυσικά** χαρακτηριστικά των παραγράφων 4.2.1.2. έως και 4.2.1.7. μακροσκοπικά.

5.2.2.2.1.5 Ελέγχει την **υγρασία** όπως καθορίζεται στην παράγραφο 4.2.4.1. με τη μέθοδο ISO 712 ή με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο.

#### 5.2.2.2.2 Στρατιωτικά Κτηνιατρικά Εργαστήρια.

5.2.2.2.2.1 Ελέγχουν για την ύπαρξη **βαρέων μετάλλων**, με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο, της παραγράφου 4.2.4.2.2. και σύμφωνα με την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

5.2.2.2.2.2 Ελέγχουν τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.5. για την ανίχνευση **παρασίτων** με την επώαση των δειγμάτων στους 28°C± 2°C για 15 ημέρες.

#### 5.2.2.2.3 Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ).

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

5.2.2.2.3.2 Ελέγχει με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο του εργαστηρίου, ότι το εφόδιο περιέχει **Αφλατοξίνες**, **Ωχρατοξίνη Α (Μυκοτοξίνες)** σε επιτρεπτά επίπεδα, όπως καθορίζεται στην παράγραφο 4.2.4.2.3. και σύμφωνα με την ισχύουσα Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία.

5.2.2.2.3.3 Ελέγχει για την ύπαρξη υπολειμμάτων **φυτοφαρμάκων** με την εκάστοτε χρησιμοποιούμενη μέθοδο του εργαστηρίου σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.2.1. και σύμφωνα με την ισχύουσα

Εθνική και Ενωσιακή νομοθεσία. 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 παράδοσής 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>

<b>ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ</b>
ΣΥΝΤΑΞΗ:
ΕΛΕΓΧΟΣ
ΘΕΩΡΗΣΗ
Αθήνα, 30 Ιουλ 19