

# ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ

ΠΕΔ -Α- 00902

ΕΚΔΟΣΗ 1η

ΕΓΚΥΤΙΩΜΕΝΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

27 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2019

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ

ΑΔΙΑΒΑΘΜΗΤΟ  
ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

	ΣΕΛΙΔΑ
1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	4
2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ	4
3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ	6
4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	6
4.1 Ορισμός Εφοδίου	6
4.2 Φυσικά Χαρακτηριστικά	6
4.3 Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος	8
4.4 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος	8
4.5 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος	8
4.6 Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος	10
5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ	10
5.1. Συσκευασία	10
5.1.1 Γενικά	10
5.1.2 Χαρακτηριστικά Λευκοσιδηρών Κουτιών	11
5.1.3 Χαρακτηριστικά Χαρτοκιβωτίων	13
5.2. Επισημάνσεις	14
5.2.1 Λευκοσιδηρά κουτιά	14
5.2.2 Χαρτοκιβώτια	15
6. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ	15
6.1 Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά	15
6.2 Επιθεωρήσεις/Δοκιμές	16
6.2.1 Δειγματοληψία	16
6.2.2 Διενεργούμενοι Έλεγχοι	20
6.2.2.1 Επιτροπή Παρακολούθησης Παραγωγικής Διαδικασίας	20
6.2.2.2 Επιτροπή Παραλαβής	20
6.2.2.3 Χημείο Στρατού (ΧΗΣ)	21
6.2.2.4 Στρατιωτικά Κτηνιατρικά Εργαστήρια	21
6.2.2.5 Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ)	22
6.2.2.6 Ε.Κ.Ε.Φ.Ε «ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ»	23
7. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	23
8. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	24

9.	ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ	25
10.	ΠΡΟΣΘΗΚΗ Ι Πίνακας Δειγματοληψίας Κουτιών για Μικροβιολογική – Χημική Εξέταση	I-1
11.	ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ	I – 1

## 1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Το εφόδιο εγκυτωμένες γεμιστές ντομάτες και πιπεριές, που περιγράφεται στην παρούσα προδιαγραφή, προορίζεται να καταναλωθεί από το προσωπικό των ΕΔ, είτε μετά από θέρμανσή του, είτε χωρίς να θερμανθεί και σύμφωνα με τις οδηγίες των παρασκευαστών.

## 2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

2.1. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 213/2008 της Επιτροπής, 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.

2.2. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου 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. 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.

2.4. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές.

2.5. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.

2.6. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

2.7. Κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 333/2007 της Επιτροπής, για τον καθορισμό μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον έλεγχο των επιπέδων ιχνοστοιχείων και ουσιών που επιμολύνουν τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία τους.

2.8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

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

2.10. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 10/2011 της Επιτροπής για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

2.11. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1895/2005 της Επιτροπής για περιορισμό της χρήσης ορισμένων εποξεικών παραγώγων σε υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

2.12. Κανονισμός (ΕΕ) 2018/213 της Επιτροπής της 12<sup>ης</sup> Φεβρουαρίου 2018 σχετικά με τη χρήση της δισφαινόλης Α σε βερνίκια και επιστρώσεις που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 10/2011 όσον αφορά τη χρήση της εν λόγω ουσίας σε πλαστικά υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

2.13. ΚΥΑ αριθ. 91972/2003 (Β' 123), για την καθιέρωση κοινοτικών μεθόδων δειγματοληψίας για τον επίσημο έλεγχο των υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω σε προϊόντα φυτικής και ζωικής προέλευσης και κατάργηση της ΚΥΑ 236429/1983 (Β106), σε εναρμόνιση προς την οδηγία 2002/63/ΕΚ της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 2002.

2.14. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) του ΓΧΚ.

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

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

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

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

2.19. ΕΛΟΤ EN 10202, «Χαλύβδινα επικασσιτερωμένα προϊόντα ψυχρής έλασης - Ηλεκτρολυτικά επικασσιτερωμένα χαλυβδόφυλλα και χαλυβδόφυλλα με ηλεκτρολυτική επικάλυψη χρωμίου/οξειδίου του χρωμίου».

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

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

2.22. ΣΚ 422-10, «Έλεγχος Τροφίμων».

2.23. ΤΕ 35-302. «Εγκυτωμένα Τρόφιμα».

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

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

2.26. Τεχνικές Εργαστηριακών Εξετάσεων Τροφίμων – Ποτών – Νερού/ΓΕΣ/ΔΥΓ

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

### 3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

3.1. Το εγκυτωμένο προϊόν που περιγράφεται στην παρούσα προδιαγραφή ανήκει στην κλάση NSC 8940 «Special Dietary Foods and Food Specialty Preparations», κατά NATO ACodP-2/3. Επιπλέον, φέρει περιγραφή και κωδικό CPV (Common Procurement Vocabulary) κονσερβοποιημένα προϊόντα, 15897200-4.

### 4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

#### 4.1. Ορισμός Εφοδίου

Με τον όρο εγκυτωμένες γεμιστές ντομάτες και πιπεριές, νοείται το μαγειρεμένο προϊόν που παρασκευάζεται από ντομάτες και πιπεριές με γέμιση ρυζιού και προσθήκη σάλτσας ντομάτας, εξαιρετικά παρθένου ή παρθένου ελαιόλαδου, αλατιού και άλλων αρωματικών φυτών και μπαχαρικών και το οποίο έχει αποστειρωθεί και συσκευασθεί μέσα σε στεγανά κουτιά.

#### 4.2. Φυσικά Χαρακτηριστικά

##### 4.2.1. Ντομάτες (πρώτη ύλη).

4.2.1.1. Να προέρχονται από τις καλλιεργούμενες ποικιλίες του είδους *Solanum lycopersicum* L. και να ανήκουν στον εμπορικό τύπο «στρογγυλές».

4.2.1.2. Να είναι νωπές ή διατηρημένες με ψύξη.

4.2.1.3. Να μην προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

4.2.1.4. Να είναι ακέραιες.

4.2.1.5. Να είναι υγιείς χωρίς να έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις τέτοιες που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.

4.2.1.6. Να είναι καθαρές ουσιαστικά απαλλαγμένες από κάθε ορατή ξένη ύλη.

4.2.1.7. Να είναι φρέσκιες στην όψη.

4.2.1.8. Να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένες από επιβλαβείς οργανισμούς.

4.2.1.9. Να είναι απαλλαγμένες από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλουν τη σάρκα.

4.2.1.10. Να είναι απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.

4.2.1.11. Να είναι απαλλαγμένες από ξένη οσμή η/και γεύση.

4.2.1.12. Να είναι ώριμες, φυσιολογικού χρώματος.

4.2.1.13. Να είναι ομοιογενείς ως προς το μέγεθος ώστε να επιτυγχάνεται η ομοιογένεια του τελικού προϊόντος.

#### 4.2.2. Πιπεριές (πρώτη ύλη)

4.2.2.1. Να προέρχονται από τις καλλιεργούμενες ποικιλίες του είδους *Capsicum annuum* L. και να ανήκουν σε κατάλληλο εμπορικό τύπο σχήματος στρογγυλού και χρώματος ανοικτού πράσινου.

4.2.2.2. Να είναι νωπές ή διατηρημένες με ψύξη.

4.2.2.3. Να μη προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

4.2.2.4. Να είναι ακέραιες.

4.2.2.5. Να είναι υγιείς χωρίς να έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις τέτοιες που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση

4.2.2.6. Να είναι καθαρές ουσιαστικά απαλλαγμένες από κάθε ορατή ξένη ύλη.

4.2.2.7. Να είναι φρέσκιες στην όψη και κρουστές.

4.2.2.8. Να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένες από επιβλαβείς οργανισμούς.

4.2.2.9. Να είναι απαλλαγμένες από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα.

4.2.2.10. Να είναι απαλλαγμένες από φθορές οι οποίες προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό.

4.2.2.11. Να είναι εφοδιασμένες με ποδίσκο, ο ποδίσκος να είναι κομμένος συμμετρικά και ο κάλυκας να είναι άθικτος.

4.2.2.12. Να είναι απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.

4.2.2.13. Να είναι απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.

4.2.2.14. Να είναι ώριμες, φυσιολογικού χρώματος.

4.2.2.15. Να είναι ομοιογενείς ως προς το μέγεθος ώστε να επιτυγχάνεται η ομοιογένεια του τελικού προϊόντος.

#### 4.2.3. Ρύζι (πρώτη ύλη)

4.2.3.1. Να προέρχεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού *Oryza sativa*.

4.2.3.2. Να είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις του Άρθρου 101 του ΚΤΠ.

4.2.3.3. Να είναι κατάλληλης ποικιλίας ή εμπορικού τύπου για την επίτευξη άριστου τελικού προϊόντος.

4.2.3.4. Να μην ανήκει στις κατηγορίες «Ρύζι δεύτερης ποιότητας» ή «Ρύζι τρίτης ποιότητας».

#### 4.3. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος.

4.3.1. Να αποτελείται από 1 ολόκληρη ντομάτα και 1 ολόκληρη πιπεριά, γεμιστές με ρύζι και υγρό κάλυψης.

4.3.2. Να μην περιέχει ξένα σώματα.

4.3.3. Να έχει κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό των ειδών που υπέστησαν κατάλληλη μεταποίηση. Το χρώμα να είναι ομοιόμορφο χωρίς αποχρωματισμούς.

#### 4.4. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

4.4.1. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

4.4.2. Να διατηρούν τη χαρακτηριστική οσμή και γεύση των γεμιστών ντοματών και πιπεριών και του τύπου του υγρού κάλυψης.

4.4.3. Οι κόκκοι του ρυζιού να είναι μαλακοί κατά τη μάσηση.

4.4.4. Οι ντομάτες και οι πιπεριές να είναι τρυφερές και μαλακές κατά τη μάσηση.

4.4.5. Το προϊόν να είναι απαλλαγμένο από δυσάρεστες οσμές και γεύσεις.

#### 4.5. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

4.5.1. Το καθαρό βάρος (ονομαστική ποσότητα) του περιεχομένου να είναι 280 γραμμάρια.

4.5.2. Οι γεμιστές ντομάτες και πιπεριές να μην είναι λιγότερες από 220 γραμμάρια. Η γέμιση ρυζιού, να μην είναι λιγότερη από 150 γραμμάρια.

4.5.3. Το ελαιόλαδο, να είναι εξαιρετικό παρθένο ή παρθένο, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία και να μη προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά, να προστίθενται στο εφόδιο σε ποσότητα



τέτοια ώστε να επιτευχθεί ένα άριστο οργανοληπτικά προϊόν και σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και μαγειρική τεχνική.

4.5.4. Τα υπόλοιπα υλικά (σάλτσα τομάτας, νερό, αλάτι, αρωματικά φυτά, μπαχαρικά κ.α.), να προστίθενται στο εφόδιο κατά την κρίση του προμηθευτή και σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και μαγειρική τεχνική ώστε να επιτευχθεί ένα άριστο οργανοληπτικά προϊόν.

4.5.5. Επιτρέπεται η προσθήκη κρεμμυδιών, μαϊντανού, και αρωματικών φυτών, σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και μαγειρική τεχνική.

4.5.6. Η επίτευξη του καθαρού βάρους να γίνεται με την ομοιόμορφη προσθήκη από γεμιστές ντομάτες και πιπεριές, ελαιόλαδου και υπόλοιπων υλικών, σύμφωνα με την 4.5.2 έως και 4.5.5.

4.5.7. Η ποσότητα του προστιθέμενου άλατος, επαφίεται στην κρίση του προμηθευτού και πρέπει να είναι τέτοια ώστε να προσδώσει στο τελικό προϊόν την απαραίτητη γεύση και να μη ξεπερνάει το 2% του καθαρού περιεχομένου της κονσέρβας σύμφωνα με την καλή βιομηχανική πρακτική ώστε να ανταποκρίνεται στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του είδους. Πρέπει να είναι σύμφωνο με την ισχύουσα νομοθεσία για επιτραπέζιο αλάτι μαγειρικής χρήσεως.

4.5.8. Τα συστατικά της σάλτσας τομάτας, να είναι σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

4.5.9. Απαγορεύεται η ύπαρξη συντηρητικών, η τεχνητή χρώση και ο αρωματισμός με οποιαδήποτε μέθοδο και υλικά (πλην της προσθήκης μπαχαρικών), έστω και εάν γίνεται με επιτρεπόμενα υλικά που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

4.5.10. Απαγορεύεται η ύπαρξη, τόσο στις πρώτες ύλες, όσο και στο τελικό προϊόν, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας, κατάλοιπων φυτοφαρμάκων ή εντομοκτόνων. [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 396/2005].

4.5.11. Απαγορεύεται η παρουσία βαρέων μετάλλων τόσο στις πρώτες ύλες, όσο και στο τελικό προϊόν, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας. [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006].

4.5.12. Απαγορεύεται η παρουσία διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας. [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006].

4.5.13. Απαγορεύεται η παρουσία μυκοτοξινών τόσο στις πρώτες ύλες (ρύζι), όσο και στο τελικό προϊόν, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας. [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006].

#### 4.6. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

4.6.1. Δοκιμασία Γήρανσης. Προκειμένου να διαπιστωθεί η δυνατότητα συντήρησης του εφοδίου στις αποθήκες της υπηρεσίας, υποβάλλεται σε δοκιμασία γήρανσης, κατά την οποία το 70% των κυτίων του δείγματος επωάζεται στους 35 ± 1°C για 14 ημέρες και το υπόλοιπο στους 55 ± 1°C για 7 ημέρες.

##### 4.6.2. Εκτίμηση της γήρανσης.

4.6.2.1. Τα κουτιά εξετάζονται μετά από παραμονή στους 20-22°C για 48 ώρες, από την εξαγωγή τους από τους κλιβάνους επώασης.

4.6.2.2. Ελέγχονται και καταγράφονται τυχόν αλλοιώσεις των οργανοληπτικών-μακροσκοπικών χαρακτήρων του περιεχομένου καθώς και τυχόν διογκώσεις ή και διαρρήξεις των περιεκτών. Επιπρόσθετα καταγράφεται οποιοδήποτε εύρημα, που επηρεάζει το σκοπό για τον οποίο προορίζεται το εφόδιο.

##### 4.6.3. Μέτρηση pH.

4.6.3.1. Η μέτρηση γίνεται σε 2 κουτιά που δεν έχουν υποστεί την δοκιμασία γήρανσης καθώς και σε όλα τα κουτιά που χρησιμοποιούνται για σπορές.

4.6.3.2. Μεταβολές του pH μεγαλύτερες από 0,5 μονάδες pH, πριν και μετά την επώαση, σε δύο τουλάχιστον κουτιά οδηγεί σε απόρριψη του εφοδίου.

##### 4.6.4. Σπορές.

4.6.4.1. Οι σπορές δεν πραγματοποιούνται αν ευρήματα κατά την δοκιμασία γήρανσης ή της μέτρησης του pH, οδηγούν σε απόρριψη του εφοδίου.

4.6.4.2. Αριθμός κουτιών, που χρησιμοποιούνται για σπορές όπως στον Πίνακα της προσθήκης Ι της παρούσας.

##### 4.6.5. Καλλιέργειες.

Οι καλλιέργειες πρέπει να είναι αρνητικές για μεσόφιλους-θερμόφιλους, αερόβιους και αναερόβιους μικροοργανισμούς.

#### 5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

##### 5.1. Συσκευασία

###### 5.1.1. Γενικά

5.1.1.1. Το εφόδιο θα συσκευάζεται και θα παραδίνεται στην Υπηρεσία σε αεροστεγώς κλεισμένα κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά 2 ή 3 τεμαχίων, με άκρα εύκολου ανοίγματος (Ε.Ο) και χωρητικότητας σε καθαρό βάρος 280 γραμμαρίων.

5.1.1.2. Τα κουτιά, να μην παρουσιάζουν κανένα κρίσιμο ελάττωμα και τα ουσιώδη ελαττώματα να μην είναι περισσότερα από τον αριθμό αποδοχής του Πίνακα της προσθήκης I της παρούσας:

5.1.1.2.1. Κρίσιμα ελαττώματα, είναι τα ελαττώματα που μπορούν να καταστήσουν το προϊόν επικίνδυνο για τον καταναλωτή ή οπωσδήποτε να επηρεάσουν σοβαρά τη χρησιμότητά του για τον σκοπό που προορίζεται. Σαν τέτοια θεωρούνται: Οι μεταβολές του σχήματος των κουτιών, εκτός των προερχομένων από εξωτερικές επιδράσεις, η έλλειψη στεγανότητας στις συρραφές, οι διαβρώσεις και η έντονη και εκτεταμένη σκουριά που δεν εξαλείφεται με τριβή (TE-35-302).

5.1.1.2.2. Ουσιώδη ελαττώματα, είναι αυτά που δεν εμπίπτουν στα κρίσιμα ελαττώματα αλλά μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή και ποιοτική κατάσταση του προϊόντος. Σαν τέτοια θεωρούνται: Οι διατρήσεις από μηχανικά αίτια, οι κακώσεις στις συρραφές, η εξαλειφόμενη με τριβή σκουριά (TE 35-302). Τα ουσιώδη ελαττώματα δεν υπολογίζονται ανά κουτί αλλά αθροιστικά.

5.1.1.3. Τα κουτιά θα συσκευάζονται ανά 48 τεμάχια μέσα σε χαρτοκιβώτια από κυματοειδές χαρτόνι, που θα είναι σύμφωνο με την παράγραφο 5.1.3.

## 5.1.2. Χαρακτηριστικά Λευκοσιδηρών Κουτιών

5.1.2.1. Τα λευκοσιδηρά κουτιά να είναι κυλινδρικά, δύο ή τριών τεμαχίων με εύκολο άνοιγμα (Ε.Ο) και πρέπει να έχουν τα ελάχιστα χαρακτηριστικά του παρακάτω πίνακα, σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN 10202. Οι διαστάσεις των κουτιών (73X81 ή 99X48) θα καθορίζεται κάθε φορά από τον φορέα προμήθειας. Επισημαίνεται ότι ο παρακάτω πίνακας περιλαμβάνει τα ελάχιστα όρια και κατά συνέπεια είναι στην ευχέρεια του προμηθευτή η επιλογή λευκοσιδηρών κουτιών με μεγαλύτερα πάχη, αντοχή και βάρη επικασιτέρωσης προκειμένου να επιτύχει την παραγωγή άριστου προϊόντος.

ΕΙΔΟΣ	ΜΕΤΡΙΚΟ (mm)	ΚΟΡΜΟΣ ΠΑΧΟΣ(mm)/Temper EN 10202	Κάτω άκρο ΠΑΧΟΣ(mm)/Temper EN 10202	Άνω άκρο Ε.Ο ΠΑΧΟΣ(mm)/Temper EN 10202	Επικασιτέρωση (gr/m <sup>2</sup> ) EN 10202
3 τεμ.	73x81 (±5mm)	≥0,17/ TH550* ή ≥0,19/ TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202	≥0,18/ TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202	≥0.20/TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202	≥ E2,8** ή μεγαλύτερου βάρους
3 τεμ.	99x48 (±5mm)	≥0,17/ TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202	≥0,18/ TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202	≥0.21/TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202	≥ E2,8** ή μεγαλύτερου βάρους
2 τεμ.	99x48 (±5mm)	≥0,21/ TS275* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202		≥0.21/TH435* ή μεγαλύτερης αντοχής και πάχους κατά EN 10202	≥ E2,8** ή μεγαλύτερου βάρους

\*Οι τιμές που δίδονται είναι ονομαστικές, και η ανοχή τους καθορίζεται από την EN 10202.  
 \*\*Εσωτερικά ≥2,8 gr/m<sup>2</sup>, εξωτερικά ≥2.8 gr/m<sup>2</sup>.

Σημείωση: Τα κουτιά είναι δυνατόν να είναι "stackable", για εύκολη τοποθέτηση του ενός κουτιού πάνω στο άλλο. Σε αυτή την περίπτωση επιτρέπεται μικρή διαφοροποίηση των διαστάσεων του παραπάνω πίνακα κατά ±7mm.

5.1.2.2. Οι επιφάνειες των λευκοσιδηρών κουτιών, επιπλέον της επικασσιτέρωσης ή επιχρωμίωσης, να φέρουν δεύτερη επικάλυψη (λάκα), ως εξής:

5.1.2.2.1. Η εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών κουτιών να είναι επικαλυμμένη με λάκα κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική [καν.(ΕΚ) 2023/2006] και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία για τα υλικά και αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα, για την επίτευξη ενός άριστου προϊόντος.

5.1.2.2.2. Η εξωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών κουτιών μπορεί να φέρει οργανικό ή άλλο κατάλληλο επίχρισμα, κατά την κρίση του κατασκευαστή, σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία, για την προστασία της συσκευασίας και του εφοδίου και για την επίτευξη ενός άριστου προϊόντος.

5.1.2.2.3. Η κάλυψη με λάκα της πλάγιας ραφής του κορμού των λευκοσιδηρών κουτιών 3 τεμαχίων είναι υποχρεωτική εσωτερικά. Μπορεί να γίνει και με ειδική πούδρα ή βερνίκι χρυσό ή λευκό ή διαφανές ή άλλο επίχρισμα κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα κατά την κρίση του κατασκευαστή, σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία, για την επίτευξη ενός άριστου προϊόντος.

5.1.2.2.4. Το μεταλλικό μέρος του κουτιού και οι επικαλύψεις στην εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών κουτιών (επικασσιτέρωση, επιχρωμίωση, λάκα, πούδρα, κλπ) να μην προσβάλλουν το περιεχόμενο του κουτιού και να μην προσβάλλονται από αυτό, παρά μόνον εντός των ορίων που καθορίζονται από την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. Επιπλέον, να μην παρουσιάζουν γραμμώσεις ή στίγματα ή αμαυρώσεις (θειούχο κηλίδωση, κακή πρακτική επικάλυψη, πλημμελώς καθαρισμένες επιφάνειες, γενικά μη ορθή βιομηχανική πρακτική, κλπ).

5.1.2.3. Η κατεργασία της εσωτερικής επιφάνειας των κουτιών πρέπει να είναι τέτοια, ώστε ο κασσίτερος ή/και το χρώμιο που μεταφέρεται από το κουτί στο τρόφιμο, σε καμία περίπτωση να μην υπερβαίνει τα εκάστοτε προβλεπόμενα όρια της ισχύουσας εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας.

5.1.2.4. Το σύνολο των ποσοστών μετανάστευσης για το BADGE και ορισμένα από τα παράγωγά του, στη δεύτερη επικάλυψη (λάκα) της εσωτερικής επιφάνειας των λευκοσιδηρών κουτιών, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα όρια που καθορίζονται από την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [καν. (ΕΚ) 1895/2005 - Άρθρο 21α ΚΤΠ].

5.1.2.5. Η χρήση ή/και η παρουσία των BFDGE και NOGE, στη δεύτερη επικάλυψη (λάκα) της εσωτερικής επιφάνειας των λευκοσιδηρών κουτιών, απαγορεύεται σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [καν. (ΕΚ) 1895/2005 - Άρθρο 21α ΚΤΠ].

5.1.2.6. Η χρήση της Δισφαινόλης Α στη δεύτερη επικάλυψη (λάκα) της εσωτερικής επιφάνειας των λευκοσιδηρών κουτιών, πρέπει να είναι

σύμφωνη με τις διατάξεις της ισχύουσας σχετικής ενωσιακής νομοθεσίας [καν. (ΕΕ) 2018/213].

5.1.2.7. Γίνονται δεκτά και δοχεία με άκρα από επιχρωμιωμένο χάλυβα (TFS, ECCS), σύμφωνα με EN 10202, επικαλυμμένο εσωτερικά με βερνίκι κατάλληλο για τρόφιμα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας για τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα. Ο τύπος του επιχρωμιωμένου χάλυβα, το πάχος και η επικάλυψη (λάκα) σε αυτή την περίπτωση, και μόνο για τα άκρα, είναι στην κρίση του κατασκευαστή του κουτιού για την επίτευξη άριστου προϊόντος, σύμφωνα με την αρχή της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής.

5.1.2.8. Τα κουτιά, να είναι με άκρο εύκολου ανοίγματος (ΕΟ), επικαλυμμένο εσωτερικά με βερνίκι κατάλληλο για τρόφιμα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Η επικάλυψη σε αυτή την περίπτωση και μόνο για το ΕΟ άκρο, είναι στην κρίση του κατασκευαστή του κουτιού, για την επίτευξη άριστου προϊόντος, σύμφωνα με την αρχή της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής.

5.1.2.9. Ο προμηθευτής πρέπει να επιλέξει τον κατάλληλο συνδυασμό ηλεκτρολυτικά επικαλυμμένου χαλυβδόφυλλου (λευκοσιδηρό κουτί κατάλληλου τύπου, πάχους, αντοχής, βάρους, καθώς και ποιοτική επιμετάλλωση με πιθανή παθητικοποίηση εάν απαιτείται από το προϊόν, κλπ) και δεύτερης επικάλυψης (λάκα) και την κατάλληλη Ορθή Βιομηχανική Πρακτική για την παραγωγή ενός άριστου προϊόντος, σύμφωνα με την προδιαγραφή και σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

### 5.1.3. Χαρακτηριστικά Χαρτοκιβωτίων

Τα κουτιά θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια κυματοειδούς χαρτονιού, 48 τεμαχίων, με τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

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

5.1.3.2. Μάζα ανά μονάδα επιφάνειας, κυματοειδούς χαρτονιού, μεγαλύτερη από 830 gr/m<sup>2</sup>.

5.1.3.3. Πάχος κυματοειδούς χαρτονιού μεγαλύτερο από 6,35mm.

5.1.3.4. Αντοχή στη Διάρρηξη Κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 KPa.

5.1.3.5. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος, χωρίς την ύπαρξη υπερβολικού κενού χώρου μεταξύ λευκοσιδηρών κουτιών και τοιχωμάτων του χαρτοκιβωτίου.

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

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

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

## 5.2. Επισημάνσεις

### 5.2.1. Λευκοσιδηρά κουτιά

5.2.1.1. Σε κάθε κουτί, πρέπει να γράφονται στα Ελληνικά, έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στο μέταλλο ή σε χάρτινη ή πλαστική ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, κατ' ελάχιστο οι παρακάτω ενδείξεις (σε συμφωνία με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011 ):

5.2.1.1.1. Το είδος του εφοδίου.

5.2.1.1.2. Το καθαρό βάρος (ονομαστική ποσότητα) του περιεχομένου σε γραμμάρια.

5.2.1.1.3. Ο κατάλογος των συστατικών.

5.2.1.1.4. Το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης.

5.2.1.1.5. Η Διατροφική Επισημάνση (δήλωση)

5.2.1.1.6. Το είδος επεξεργασίας.

5.2.1.1.7. Τα αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται με σαφή διάκριση από το υπόλοιπο του καταλόγου συστατικών.

5.2.1.1.8. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.

5.2.1.1.9. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να προσδιορίζεται αφού ληφθεί υπόψη η παράγραφος 7.2 της παρούσας προδιαγραφής (όριο εγγυήσεως) και να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.

5.2.1.1.10. Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

5.2.1.1.11. Λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

### 5.2.2. Χαρτοκιβώτια

Πάνω στα χαρτοκιβώτια πρέπει να γράφονται έκτυπα και στις δύο κατακόρυφες μεγαλύτερες πλευρές, στην Ελληνική γλώσσα, οι παρακάτω ενδείξεις (σε συμφωνία με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011):

- 5.2.2.1. Η φράση «ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΣΤΡΑΤΟΣ».
- 5.2.2.2. Ο αριθμός της σύμβασης.
- 5.2.2.3. Το ονοματεπώνυμο, ή η επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού του εφοδίου.
- 5.2.2.4. Ο τόπος παραγωγής.
- 5.2.2.5. Το είδος του εφοδίου.
- 5.2.2.6. Ο αριθμός των κουτιών και το βάρος του περιεχομένου κάθε χαρτοκιβώτιου.
- 5.2.2.7. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.
- 5.2.2.8. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να προσδιορίζεται αφού ληφθεί υπόψη η παράγραφος 7.2 της παρούσας προδιαγραφής (όριο εγγυήσεως) και να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
- 5.2.2.9. Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

## 6. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ

### 6.1. Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά

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

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

6.1.1.2. Πιστοποιητικό ποιότητας του προμηθευτού των λευκοσιδηρών κουτιών, εκδιδόμενο από το εργοστάσιο κατασκευής του κουτιού, όπου θα εμφανίζονται τα κατασκευαστικά στοιχεία για τα κουτιά.

6.1.1.3. Πιστοποιητικό ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτού του παρθένου ή εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου, που χρησιμοποιήθηκε στην παρασκευή του εφοδίου, ότι είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας, ότι δεν περιέχει βαρέα μέταλλα, κατάλοιπα φυτοφαρμάκων και πολυκυκλικούς αρωματικούς υδρογονάνθρακες, πέραν των ορίων που προβλέπονται από αυτή και ότι δεν προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

6.1.1.4. Πιστοποιητικό/ά ή υπεύθυνη/ες δήλωση/εις του προμηθευτού της/των παρτίδας/ων για τις ντομάτες, πιπεριές και το ρύζι που χρησιμοποιήθηκαν στην παρασκευή του εφοδίου, ότι δεν προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά και δεν περιέχουν κατάλοιπα φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, βαρέων μετάλλων, μυκοτοξινών (μόνο στην περίπτωση του

ρυζιού), ή άλλων επιμολυντών, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας.

6.1.1.5. Πιστοποιητικό ποιότητας της παρτίδας ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτού των μπαχαρικών που έχουν χρησιμοποιηθεί, για ύπαρξη αφλατοξινών, ωχρατοξίνης Α και πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων εντός των ορίων που καθορίζονται από την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

6.1.2. Ο προμηθευτής, κατά την παράδοση του εφοδίου, υποχρεούται να παραδώσει στην επιτροπή παραλαβής, εάν το εφόδιο δεν είναι εγχώριας παραγωγής και κατά συνέπεια δεν έχει ορισθεί επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, τα άνευ περιεχομένου, αχρησιμοποίητα, της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα λευκοσιδηρά κουτιά και χαρτοκιβώτια των παραγράφων 6.2.1.6 και 6.2.1.7, καθώς και υπεύθυνη δήλωση ότι αυτά είναι της ίδιας παρτίδας και των ιδίων χαρακτηριστικών με αυτά που περιέχουν το προς παράδοση εφόδιο.

6.1.3. Ο προμηθευτής, κατά την παράδοση του εφοδίου, υποχρεούται να παραδώσει στην επιτροπή παραλαβής, εάν το εφόδιο δεν είναι εγχώριας παραγωγής και κατά συνέπεια δεν έχει ορισθεί επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, πιστοποιητικό/ά ποιότητας της παρτίδας ή υπεύθυνη δήλωση του προμηθευτού/ων των ντομάτων, πιπεριών και ρυζιού (πρώτες ύλες) που έχει χρησιμοποιηθεί ότι είναι σύμφωνες με τις απαιτήσεις των παραγράφων 4.2.1, 4.2.2 και 4.2.3.

## 6.2. Επιθεωρήσεις/Δοκιμές

### 6.2.1. Δειγματοληψία

6.2.1.1. Δειγματοληψία διενεργείται από την Επιτροπή Παραλαβής για κάθε παρτίδα (LOT NUMBER) του εφοδίου και αφού έχει ολοκληρωθεί η παράδοση της παρτίδας, με την προϋπόθεση ότι η παράδοση πραγματοποιείται σε μία Μονάδα. Σε περίπτωση υλοποίησης παραδόσεων σε διαφορετικές Μονάδες, διενεργείται δειγματοληψία σε κάθε παραλαμβάνουσα Μονάδα και για κάθε παρτίδα (LOT NUMBER) του εφοδίου. Επιπλέον διενεργείται δειγματοληψία και από την Επιτροπή Παρακολούθησης Παραγωγικής Διαδικασίας στο χώρο παραγωγής του εφοδίου, όταν αυτό είναι εγχώριας παραγωγής.

6.2.1.2. Η δειγματοληψία γίνεται ομοιόμορφα, ώστε να είναι αντιπροσωπευτική της παρτίδας και αποτελείται από πλήρης συσκευασίες λευκοσιδηρών κουτιών.

6.2.1.3. Η επιτροπή παραλαβής χρησιμοποιεί το σχέδιο δειγματοληψίας του Πίνακα, στήλη 4, της προσθήκης Ι της παρούσας, για αποστολή δειγμάτων προς:

6.2.1.3.1. Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ), για τον έλεγχο της παρουσίας συντηρητικών, σύμφωνα με την παράγραφο 4.5.9 Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.



6.2.1.3.2. Χημείο Στρατού (ΧΗΣ), για έλεγχο λευκοσιδηρών κουτιών, σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.2.1, 5.1.2.7, 5.1.2.8 εκτός από την επικάλυψη που ελέγχεται από το ΓΧΚ. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.3.3. Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού (ΚΒΙΕΣ), για την εκτέλεση των φυσικοχημικών εξετάσεων των παραγράφων 4.5.1 και 4.5.2. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.3.4. ΚΒΙΕΣ, για την εκτέλεση των εξετάσεων που αφορούν, κασσίτερο σύμφωνα με την παράγραφο 4.5.11 και αλάτι σύμφωνα με την παράγραφο 4.5.7. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.3.5. Ε.Κ.Ε.Φ.Ε "ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ" για τον έλεγχο της παρουσίας διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB, σύμφωνα με την παράγραφο 4.5.12 Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.4. Η επιτροπή παραλαβής, χρησιμοποιεί το σχέδιο δειγματοληψίας του Πίνακα της προσθήκης Ι της παρούσας, για αποστολή δειγμάτων προς τα στρατιωτικά κτηνιατρικά εργαστήρια (ΚΒΙΕΣ, Γ'ΚΝΟ, ΚΕΝΟΚ), ανάλογα με τον τόπο παραλαβής ή με τις δυνατότητες της Υπηρεσίας, για τον έλεγχο των Μικροβιολογικών χαρακτηριστικών, σύμφωνα με την παράγραφο 4.6.

6.2.1.5. Η επιτροπή παραλαβής, χρησιμοποιεί το σχέδιο δειγματοληψίας του Πίνακα της προσθήκης Ι της παρούσας, για το διαχωρισμό των λευκοσιδηρών κουτιών που θα ελεγχθούν μακροσκοπικά, για ελαττώματα, σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.1.1, 5.1.1.2, 5.1.1.3 και τα χαρτοκιβώτια, σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.3.5, 5.1.3.6. Από τα συγκεκριμένα λευκοσιδηρά κουτιά, η επιτροπή παραλαβής, ανοίγει τυχαία τουλάχιστον 20 κουτιά για έλεγχο των μακροσκοπικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του περιεχομένου, σύμφωνα με τις παραγράφους 4.3 και 4.4. Τα υπόλοιπα κουτιά μετά τον έλεγχό τους επιστρέφονται στον προμηθευτή και με μέριμνά του επανασυσκευάζονται και προσμετρούνται στην παραδιδόμενη ποσότητα.

6.2.1.6. Η επιτροπή παραλαβής, λαμβάνει 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 6.1.2. τα οποία αποστέλλει στο ΧΗΣ, για έλεγχο των υλικών κατασκευής των χαρτοκιβωτίων και των χαρακτηριστικών τους, όπως καθορίζεται στις παραγράφους 5.1.3.1 έως και 5.1.3.4. Προβαίνει σε αυτή την δειγματοληψία εάν το εφόδιο δεν είναι εγχώριας παραγωγής και κατά συνέπεια δεν έχει ορισθεί επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, με αποτέλεσμα να μην έχει πραγματοποιηθεί δειγματοληψία για έλεγχο των υλικών κατασκευής των χαρτοκιβωτίων και των χαρακτηριστικών τους, παράγραφος 6.2.1.10. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.7. Η επιτροπή παραλαβής λαμβάνει δείγμα, 10 μεταλλικών κουτιών, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητα της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα, και σύμφωνα με την παράγραφο 6.1.2, τα οποία αποστέλλει στο ΓΧΚ για έλεγχο της μετανάστευσης και της επικάλυψης (λάκα), σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.2.2, 5.1.2.4 έως και 5.1.2.8. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα. Προβαίνει σε αυτή την δειγματοληψία εάν το εφόδιο δεν είναι εγχώριας παραγωγής και κατά συνέπεια δεν έχει ορισθεί επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, με αποτέλεσμα να μην έχει πραγματοποιηθεί δειγματοληψία, παράγραφος 6.2.1.9.

6.2.1.8. Η επιτροπή παραλαβής, 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 παραλαβής 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 παραλαβής δεν ενεργεί αυτή την δειγματοληψία, αλλά κάνει δεκτά τα πιστοποιητικά. Η δειγματοληψία αυτή διενεργείται μόνο μετά από εντολή του φορέα προμήθειας.

6.2.1.9. Η επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, στην περίπτωση εφοδίου εγχώριας παραγωγής, λαμβάνει δείγμα, 10 μεταλλικών κουτιών, από την γραμμή παραγωγής, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητα της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα, τα οποία αποστέλλει στο ΓΧΚ, για έλεγχο μετανάστευσης και της επικάλυψης (λάκα), σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.2.2, 5.1.2.4 έως και 5.1.2.8. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.10. Η επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, στην περίπτωση εφοδίου εγχώριας παραγωγής, λαμβάνει δείγματα σε ποσοστό 5‰ με μέγιστο αριθμό 6 και ελάχιστο 2 χαρτοκιβώτια, από την γραμμή παραγωγής, άνευ περιεχομένου και αχρησιμοποίητα της ίδιας παρτίδας και των ιδίων επισημάνσεων με την παραδιδόμενη ποσότητα, τα οποία αποστέλλονται στο ΧΗΣ, για έλεγχο των υλικών κατασκευής των χαρτοκιβωτίων και των χαρακτηριστικών τους, όπως καθορίζεται στις παραγράφους 5.1.3.1 έως και 5.1.3.4. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.11. Η επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, στην περίπτωση εφοδίου εγχώριας παραγωγής, λαμβάνει από 2 δείγματα 1 κιλού από ντομάτες και τις πιπεριές (πρώτες ύλες) και 3 δείγματα 1 κιλού από το ρύζι (πρώτη ύλη) από τη γραμμή παραγωγής και τα αποστέλλει ως εξής:

6.2.1.11.1. ΚΒΙΕΣ για τον έλεγχο των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.5.11 που αφορούν στην παρουσία βαρέων μετάλλων.

6.2.1.11.2. ΓΧΚ για τον έλεγχο των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.5.10, που αφορούν στην ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων ή εντομοκτόνων στις ντομάτες, στις πιπεριές και στο ρύζι [στο εργαστήριο της Α΄ Χημικής Υπηρεσίας Αθηνών (Τμήμα Β΄)], καθώς των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.5.13 για τον έλεγχο παρουσίας μυκοτοξινών στο ρύζι [στο εργαστήριο της Χημικής Υπηρεσίας Πειραιά Τμήμα Α΄].

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

6.2.1.12.1. Ο αριθμός της σύμβασης.

6.2.1.12.2. Το είδος του εφοδίου και η κατηγορία του.

6.2.1.12.3. Η δειγματοθείσα ποσότητα.

6.2.1.12.4. Το ονοματεπώνυμο του προμηθευτή.

6.2.1.12.5. Η προδιαγραφή και η έκδοσή της.

6.2.1.12.6. Η ημερομηνία δειγματοληψίας.

6.2.1.12.7. Η ένδειξη της παρτίδας παραγωγής.

6.2.1.12.8. Ο αριθμός του δείγματος.

6.2.1.12.9. Η υπηρεσία παραλαβής του εφοδίου.

6.2.1.12.10. Το εργαστήριο ελέγχου και το είδος ελέγχου.

6.2.1.12.11. Τα αναγραφόμενα στοιχεία του κωδικού Καταλληλότητας (σήμα).

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

6.2.1.13. 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.

## 6.2.2. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

### 6.2.2.1. Επιτροπή Παρακολούθησης Παραγωγικής Διαδικασίας.

Για την περίπτωση εφοδίου εγχώριας παραγωγής, η Στρατιωτική Υπηρεσία παρακολουθεί την όλη επεξεργασία, με επιτροπή από ειδικό προσωπικό στον τόπο παραγωγής – παρασκευής, σύμφωνα με το στρατιωτικό κανονισμό ΣΚ 422-10 και την εκάστοτε ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

6.2.2.1.1. Η επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας λαμβάνει δείγμα και αποστέλλει προς έλεγχο, σύμφωνα με τις παραγράφους 6.2.1.9 έως και 6.2.1.12. Επίσης ελέγχει τα φυσικά χαρακτηριστικά από τις πρώτες ύλες (ντομάτες, πιπεριές και ρύζι), σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.1 έως 4.2.3.

6.2.2.1.2. Λοιπά καθήκοντα επιτροπής, όπως αυτά ορίζονται στο ΣΚ 422-10 και στην ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

6.2.2.1.3. Η επιτροπή παρακολούθησης της παραγωγικής διαδικασίας, πριν από την έναρξη παράδοσης παραγγελιών, συντάσσει και υποβάλλει στο Φορέα Προμήθειας, σχετική έκθεση που τίθεται υπόψη της Επιτροπής Παραλαβής. Εφόσον διαπιστώσει εκτροπές από την προδιαγραφή, κατά το στάδιο της παραγωγής, αναφέρει αυτές εγγράφως στο Φορέα Προμήθειας, με κοινοποίηση στο ΓΕΣ/ΔΕΜ/2ο – 4ο ΤΜ και στο ΓΕΣ/ΔΥΓ.

6.2.2.1.4. Ο προμηθευτής, πρέπει να κάνει έγκαιρα γνωστό με επιστολή του στο Φορέα Προμήθειας, το χρόνο έναρξης της παραγωγικής διαδικασίας, τη διάρκειά της και τον τόπο όπου αυτή θα λάβει χώρα.

6.2.2.1.5. Η παρακολούθηση αυτή, δεν δεσμεύει την Υπηρεσία για παραπέρα κατά την κρίση της εξετάσεις, για να διαπιστώσει την καταλληλότητα και συμφωνία του προϊόντος προς τους όρους της προδιαγραφής αυτής και της ισχύουσας εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας.

### 6.2.2.2. Επιτροπή Παραλαβής.

6.2.2.2.1. Ελέγχει την συσκευασία σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.1.1, 5.1.1.2, 5.1.1.3 και τα χαρτοκιβώτια σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.3.5 και 5.71.3.6.

6.2.2.2.2. Ελέγχει τις επισημάνσεις, σύμφωνα με την παράγραφο 5.2.

6.2.2.2.3. Ελέγχει τα έγγραφα των παραγράφων 6.1.1 έως 6.1.3 και αποστέλλει τα πιστοποιητικά ποιότητας των παραγράφων 6.1.1.1 και 6.1.1.2 προς έλεγχο στο ΧΗΣ

6.2.2.2.4. Ελέγχει την υλοποίηση της παραγράφου 7.4 και 7.2 με βάση την αναγραφόμενη ημερομηνία παραγωγής.

6.2.2.2.5. Ελέγχει τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.3.

6.2.2.2.6. Ελέγχει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.4.

#### 6.2.2.3. Χημείο Στρατού (ΧΗΣ).

6.2.2.3.1. Ελέγχει τα χαρακτηριστικά των λευκοσιδηρών κουτιών, σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.2.1, 5.1.2.7 και 5.1.2.8 και το πιστοποιητικό ποιότητας των κυτίων, της παραγράφου 6.1.1.2. Η επικάλυψη ελέγχεται από το ΓΧΚ.

6.2.2.3.2. Ελέγχει τα χαρακτηριστικά της συσκευασίας (χαρτοκιβώτιο) σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.3.1 έως και 5.1.3.4 και το πιστοποιητικό ποιότητας της παρτίδας των χαρτοκιβωτίων, της παραγράφου 6.1.1.1, με τις παρακάτω μεθόδους:

6.2.2.3.2.1. Ποιότητα κυματοειδούς χαρτονιού οπτικά.

6.2.2.3.2.2. Μάζα ανά μονάδα επιφανείας, με τη μέθοδο EN ISO 536 Paper and Board — Determination of Grammage.

6.2.2.3.2.3. Πάχος κυματοειδούς χαρτονιού, με τη μέθοδο ISO 3034 Corrugated Fiberboard – Determination of single sheet Thickness.

6.2.2.3.2.4. Αντοχή στη διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, με τη μέθοδο EN ISO 2759 Board — Determination of Bursting Strength ή SCAN P 25, ή TAPPI T 810.

#### 6.2.2.4. Στρατιωτικά Κτηνιατρικά Εργαστήρια.

##### 6.2.2.4.1. Χημικό Εργαστήριο ΚΒΙΕΣ.

Εκτελεί την ενοποίηση και ομογενοποίηση των δειγμάτων από τα λευκοσιδηρά κουτιά, που αποστάλθηκαν από την επιτροπή παραλαβής και ελέγχει τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σε ομογενοποιημένη ποσότητα δείγματος, με τις μεθόδους που αναφέρονται στη συνέχεια:

6.2.2.4.1.1. Κασσίτερο, με τη μέθοδο X02.22 και X02.21 ή άλλη κατάλληλη μέθοδο (Τεχνικές Εργαστηριακών Εξετάσεων Τροφίμων – Ποτών – Νερού/ΓΕΣ/ΔΥΓ), της παραγράφου 4.5.11.

6.2.2.4.1.2. Το περιεχόμενο αλάτι, σύμφωνα με την παράγραφο 4.5.7 και με τη μέθοδο που αναφέρεται στο εγχειρίδιο «Τεχνικές Μέθοδοι Χημικών Εξετάσεων Τροφίμων – Ποτών και Νερού» του ΓΕΣ/ΔΥΓ ή άλλη κατάλληλη μέθοδο.

6.2.2.4.1.3. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με τις παραγράφους 4.5.1 και 4.5.2 με τις οικείες μεθόδους. Ελέγχεται ο μέσος όρος των δειγμάτων, στο δείγμα της επιτροπής παραλαβής.

6.2.2.4.1.4. Την παρουσία βαρέων μετάλλων σύμφωνα με την παράγραφο 4.5.11 στις πρώτες ύλες (ντομάτες, πιπεριές και ρύζι) με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο.

6.2.2.4.2. Μικροβιολογικό Εργαστήριο (ΚΒΙΕΣ, Γ' ΚΝΟ, ΚΕΝΟΚ).

Ελέγχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά, στα δείγματα που απεστάλησαν από την επιτροπή παραλαβής, με τις μεθόδους που αναφέρονται στη συνέχεια και την παράγραφο 4.6:

6.2.2.4.2.1. Τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του εφοδίου σύμφωνα με Bacteriological Analytical Manual (US-FDA-CFSAN-BAM) κεφάλαιο 21A, με προσθήκη δοκιμαστικής επώασης στους 55°C, σύμφωνα με την παράγραφο 4.6. και με μεθόδους που εμπεριέχονται στο πεδίο εφαρμογής της διαπίστευσης του ΚΒΙΕΣ και του Γ' ΚΝΟ.

6.2.2.4.2.2. Το pH του εφοδίου, σύμφωνα με την παράγραφο 4.6.3 με τη μέθοδο Χ02.7 (Τεχνικές Εργαστηριακών Εξετάσεων Τροφίμων – Ποτών – Νερού/ΓΕΣ/ΔΥΓ) ή άλλη κατάλληλη μέθοδο.

6.2.2.4.2.3. Σπορές, σύμφωνα με την παράγραφο 4.6.4.

6.2.2.4.2.4. Καλλιέργειες, σύμφωνα με την παράγραφο 4.6.5.

6.2.2.5. Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ).

6.2.2.5.1. Εκτελεί την ενοποίηση και ομογενοποίηση των δειγμάτων από τα λευκοσιδηρά κουτιά, που αποστάληκαν από την επιτροπή παραλαβής και ελέγχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά σε ομογενοποιημένη ποσότητα δείγματος, με τις μεθόδους που αναφέρονται στη συνέχεια:

6.2.2.5.1.1. Την ύπαρξη συντηρητικών σύμφωνα με την παράγραφο 4.5.9. και με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο. Τα δείγματα αποστέλλονται στην Α' Χημική Υπηρεσία Αθηνών (Τμήμα Α') ή στη Χημική Υπηρεσία Κεντρικής Μακεδονίας (Τμήμα Α').

6.2.2.5.1.2. Το σύνολο των ποσοστών μετανάστευσης για το BADGE και ορισμένα από τα παράγωγά του καθώς και της Δισφαινόλης Α και την απουσία σε BFDGE και NOGE, σύμφωνα με τις παραγράφους 5.1.2.4 έως και 5.1.2.8, καθώς και τη δεύτερη επικάλυψη (λάκα) σύμφωνα με την παράγραφο 5.1.2.2, στα δείγματα που αποστέλλονται είτε από την επιτροπή παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας, εάν έχει ορισθεί, είτε από την επιτροπή παραλαβής (εφόσον δεν έχει ορισθεί επιτροπή

παρακολούθησης παραγωγικής διαδικασίας) για την έκδοση έκθεσης εξέτασης. Στην έκθεση εξέτασης, που θα εκδοθεί θα αναγράφεται η παρτίδα του εφοδίου και το είδος και το βάρος της επικάλυψης. Η δειγματοληψία και αποστολή των δειγμάτων γίνεται μετά από επικοινωνία του προέδρου το εργαστήριο της Β' Χημικής Υπηρεσίας Αθηνών (Τμήμα Β'), για την παροχή τυχόν οδηγιών. Από τις παραπάνω εξετάσεις πραγματοποιούνται όσες κρίνονται σκόπιμες κατά την κρίση του ΓΧΚ.

6.2.2.5.2. Ελέγχει για την ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων στις πρώτες ύλες (ντομάτες, πιπεριές και ρύζι), σύμφωνα με την παράγραφο 4.5.10, με τις εκάστοτε χρησιμοποιούμενες μεθόδους του εργαστηρίου. Ελέγχονται τα κυριότερα κατά την κρίση του ΓΧΚ. Η δειγματοληψία και αποστολή των δειγμάτων γίνεται μετά από επικοινωνία του προέδρου με το εργαστήριο της Α' Χημικής Υπηρεσίας Αθηνών (Τμήμα Β'), για την παροχή τυχόν οδηγιών.

6.2.2.5.3. Ελέγχει για την παρουσία μυκοτοξινών στο ρύζι σύμφωνα με την παράγραφο 4.5.13, με τις εκάστοτε χρησιμοποιούμενες μεθόδους του εργαστηρίου. Η δειγματοληψία και αποστολή των δειγμάτων γίνεται μετά από επικοινωνία του προέδρου με το εργαστήριο της Χημικής Υπηρεσίας Πειραιά (Τμήμα Α'), για την παροχή τυχόν οδηγιών.

6.2.2.6. Ε.Κ.Ε.Φ.Ε «ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ» (Εργαστήριο Φασματομετρίας Μάζας κι Ανάλυσης Διοξινών). Εκτελεί την ενοποίηση και ομογενοποίηση των δειγμάτων από τα λευκοσιδηρά κουτιά, που αποστάλθηκαν από την επιτροπή παραλαβής. Ελέγχει σε ομογενοποιημένη ποσότητα δείγματος την παρουσία διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB, σύμφωνα με την παράγραφο 4.5.12 και με μέθοδο που ικανοποιεί την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

## 7. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

7.1. Η παράδοση του εφοδίου θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στη διακήρυξη του διαγωνισμού προμήθειάς του, με μέριμνα και έξοδα του προμηθευτή.

7.2. Το παραδιδόμενο εφόδιο θα πρέπει να βρίσκεται σε συμφωνία με την παρούσα προδιαγραφή για χρονικό διάστημα 36 μηνών τουλάχιστον (όριο εγγύσεως), από την ημερομηνία οριστικής παραλαβής του.

7.3. Σε περίπτωση που ποσότητα του εφοδίου (μέρος ή το σύνολό της) κριθεί μη σύμφωνη με την προδιαγραφή, μέσα στο ανωτέρω διάστημα της προσφερόμενης εγγύησης (36 μήνες από την ημερομηνία οριστικής παραλαβής) και εφόσον η αλλοίωση δεν οφείλεται στην Υπηρεσία, η υπόψη ποσότητα αντικαθίσταται με ευθύνη του προμηθευτή, χωρίς καμία επιβάρυνση της Υπηρεσίας.

7.4. Εκτός εάν οριστεί διαφορετικά από το φορέα προμήθειας, το προς παράδοση εφόδιο θα παραμένει στις αποθήκες του παρασκευαστή, για χρονικό διάστημα τουλάχιστον 14 ημερών από την ημερομηνία παραγωγής του και μετά από διαλογή των ελαττωματικών κουτιών θα συσκευάζεται και θα παραδίδεται.

7.5. Σε περίπτωση αδυναμίας εκτέλεσης, από το ΧΗΣ, ορισμένων ελέγχων των χαρτοκιβωτίων ή των λευκοσιδηρών κουτιών, γίνονται δεκτά τα αποτελέσματα των μετρήσεων που αναγράφονται στο πιστοποιητικό του εργοστασίου κατασκευής αυτών. Στην περίπτωση αυτή, οι τιμές θα αναγράφονται στο Δελτίο του ΧΗΣ με την ένδειξη ότι ελήφθησαν από το πιστοποιητικό του κατασκευαστή. Η υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα της για εργαστηριακό έλεγχο των χαρτοκιβωτίων ή των λευκοσιδηρών κουτιών, όποτε αυτό κριθεί απαραίτητο, έστω και εάν αυτά τα στοιχεία απορρέουν από τα κατατιθέμενα πιστοποιητικά.

7.6. 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).

7.7. Σε περίπτωση τεχνικών προβλημάτων με τα δείγματα που αποστέλλονται στα εργαστήρια, οι επιτροπές μπορούν να διενεργούν επαναληπτική ή συμπληρωματική δειγματοληψία, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

7.8. Ο φορέας προμηθείας καθορίζει τις διαστάσεις της συσκευασίας, σύμφωνα με την 5.1.2.1.

## 8. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

Η τεχνική προσφορά να περιλαμβάνει ακριβή και λεπτομερή περιγραφή του προσφερόμενου εφοδίου και να συνοδεύεται από τα εξής :

8.1. Υπεύθυνη δήλωση, στην οποία να δηλώνονται τα παρακάτω:

8.1.1. Το προσφερόμενο εφόδιο βρίσκεται σε συμφωνία με την παρούσα προδιαγραφή για χρονικό διάστημα 36 μηνών τουλάχιστον (όριο εγγυήσεως), από την ημερομηνία οριστικής 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 (36 μήνες από την ημερομηνία οριστικής παραλαβής) και εφόσον η αλλοίωση δεν οφείλεται στην Υπηρεσία, η υπόψη ποσότητα αντικαθίσταται με ευθύνη του προμηθευτή, χωρίς καμία επιβάρυνση της Υπηρεσίας.

8.1.2. Η παραγωγική διαδικασία είναι σύμφωνη με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία, σε ότι αφορά την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.

8.1.3. Κατά την παραγωγή του εφοδίου δεν χρησιμοποιήθηκε διαδικασία που απαγορεύεται από την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

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



8.1.5. Η επιχείρηση παραγωγής του εφοδίου διαθέτει, εν ισχύ, άδεια λειτουργίας, αριθμό έγκρισης εγκαταστάσεως και τόσο αυτή όσο και ο προμηθευτής έχει αναπτύξει και εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του HACCP (ISO: 22000, CODEX ALIMENTARIUS, κ.α.) και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

8.2. 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.

## 9. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ

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>

## ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ

I Πίνακας Δειγματοληψίας Κουτιών για Μικροβιολογική – Χημική Εξέταση

# ΠΡΟΣΘΗΚΗ Ι

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΟΥΤΙΩΝ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ – ΧΗΜΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ

ΜΕΓΕΘΟΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ ΚΟΥΤΙΩΝ	Δείγμα για μικροβιολογική ανάλυση (ΚΒΙΕΣ, Γ'ΚΝΟ, ΚΕΝΟΚ)				Α. Συντηρητικά (ΓΧΚ) παρ. 6.2.1.3.1 Β. Έλεγχος λευκοσιδηρών κουτιών (ΧΗΣ) παρ. 6.2.1.3.2 Γ. Φυτικοχημικών εξετάσεων, (ΚΒΙΕΣ) παρ. 6.2.1.3.3 Δ. Διοξίνες, PCB Ε.Κ.Ε.Φ.Ε "ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ", παρ. 6.2.1.5.3 Ε. Κασσίτερος, αλάτι (ΚΒΙΕΣ) παρ. 6.2.1.3.4 ΣΤ. Εντολή φορέα προμήθειας, παρ. 6.2.1.8	Δείγμα για έλεγχο συσκευασίας (Επιτροπή παραλαβής)	
	1	2		3		4	
	Αριθμός δειγμάτων	Αριθμός αποδοχής (Διαδικασία Γήρανσης κ.λ.π.)	Κουτιά για σπορές		Αριθμός δειγμάτων (Ανά έλεγχο 1 έως 9)	Αριθμός δειγμάτων λευκοσιδηρά κουτιά	Αριθμός αποδοχής (Ουσιωδών ελαττωμάτων)
			35 °C	55 °C			
4.800 ή λιγότερα	48	1	4(8)	2(4)	6	192	4
4.801 -24.000	72	2	4(8)	2(4)	13	288	5
24.001 -48.000	96	3	6(12)	3(6)	21	360	6
48.001 -84.000	144	4	6(12)	3(6)	29	432	7
84.001 -144.000	264	5	8(16)	3(6)	38	480	8
144.001-240.000	384	6	8(16)	4(8)	48	528	9
Περισσότερα από 240.000	600	7	8(16)	4(8)	60	576	10

1. Παρτίδα κουτιών  
2. Οι αριθμοί αποδοχής είναι μηδενικοί για τις μικροβιολογικές καλλιέργειες  
3. Εντός παρένθεσης σε περίπτωση έφεσης  
4. Το δείγμα είναι ένα λευκοσιδηρό κουτί  
5. Ο αριθμός αποδοχής αναφέρεται μόνο στον έλεγχο συσκευασίας και σύμφωνα με τις εξηγήσεις της παραγράφου 5.1.1.2.2.

ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ  
ΣΥΝΤΑΞΗ:

ΕΛΕΓΧΟΣ

ΘΕΩΡΗΣΗ

Αθήνα, 27 Δεκ 19