

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ
ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ

ΠΕΔ – Α – 01000

ΕΚΔΟΣΗ 1^η

ΦΡΑΟΥΛΕΣ

15 ΙΟΥΛΙΟΥ 2020

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	4
4.1 Ορισμός Εφοδίου	4
4.2 Κατηγορίες Ποιότητας	5
4.3 Ταξινόμηση κατά μέγεθος	6
4.4 Όρια ανοχής	6
4.5 Φυσικά Χαρακτηριστικά	7
4.5.1 Γενικά	7
4.5.2 Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά	8
4.5.3 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά	8
4.5.4 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά	8
5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ	8
5.1 Συσκευασία	8
5.2 Επισημάνσεις	9
6. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΩΝ	10
6.1 Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά	10
6.2 Επιθεωρήσεις/Δοκιμές	10
6.2.1 Δειγματοληψία	10
6.2.2 Διενεργούμενοι Έλεγχοι	11
7. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	12
8. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	13
9. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	13
10. ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	

1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Οι φράουλες που περιγράφονται στην παρούσα προδιαγραφή προορίζονται να καταναλωθούν νωπές ή μετά από κατάλληλη προετοιμασία και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή.

2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

2.1. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.

2.2. 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.

2.3. 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, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

2.4. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών.

2.5. 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.

2.6. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

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

2.8. 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.

2.9. 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

2.10. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου 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.

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

2.12. CODEX General Guidelines on Sampling CAC/GL 50-2004.

2.13. UNECE Standard FFV-35, "Strawberries", 2017.

2.14. Ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π) του ΓΧΚ.

2.15. ΣΚ 422-10, «Έλεγχος Τροφίμων».

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

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

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

2.19. Τα σχετικά έγγραφα, στην έκδοση που αναφέρονται, αποτελούν μέρος της παρούσας προδιαγραφής. Για τα έγγραφα, για τα οποία δεν αναφέρεται έτος έκδοσης, εφαρμόζεται η τελευταία έκδοση, συμπεριλαμβανομένων των τροποποιήσεων. Σε περίπτωση αντίφασης της παρούσας προδιαγραφής με μνημονευόμενα πρότυπα, κατισχύει η προδιαγραφή, υπό την προϋπόθεση ικανοποίησης της ισχύουσας νομοθεσίας της Ελληνικής Δημοκρατίας.

3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Οι φράουλες που περιγράφονται στην παρούσα προδιαγραφή ανήκουν στην κλάση NSC 8915 «Fruits and Vegetables», κατά NATO ACodP-2/3. Επιπλέον, φέρουν περιγραφή και κωδικό CPV (Common Procurement Vocabulary) Φράουλες, 03222313-0.

4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

4.1. Ορισμός Εφοδίου

4.1.1. Με την ονομασία «Φράουλες», νοούνται οι καρποί των καλλιεργουμένων ποικιλιών που προέρχονται από το γένος *Fragaria* L., και

προορίζονται να διατεθούν νωπές στον καταναλωτή, ενώ εξαιρούνται οι φράουλες για βιομηχανική χρήση.

4.2. Κατηγορίες Ποιότητας

Οι φράουλες ταξινομούνται στις κατωτέρω τρεις κατηγορίες:

4.2.1. Κατηγορία «Έξτρα»

4.2.1.1. Οι φράουλες που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

4.2.1.2. Πρέπει να είναι λαμπερές στην όψη, λαμβανομένων υπόψη των χαρακτηριστικών της ποικιλίας.

4.2.1.3. Πρέπει να είναι απαλλαγμένες από χώμα.

4.2.1.4. Πρέπει να είναι απαλλαγμένες από ελαττώματα, εκτός από πολύ ελαφρές επιφανειακές αλλοιώσεις, με την προϋπόθεση ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατηρησιμότητά του και την παρουσίασή του στη συσκευασία.

4.2.2. Κατηγορία I

4.2.2.1. Οι φράουλες που περιλαμβάνονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

4.2.2.2. Οι καρποί μπορούν, ωστόσο, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία.

4.2.2.2.1. Ελαφρό ελάττωμα σχήματος.

4.2.2.2.2. Παρουσία ενός τμήματος στο φρούτο του οποίου το χρώμα τείνει προς το άσπρο και το οποίο δεν πρέπει να υπερβαίνει το ένα δέκατο της συνολικής επιφάνειας του καρπού.

4.2.2.2.3. Μικρά επιφανειακά σημάδια από πίεση.

4.2.2.3. Πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένες από χώμα.

4.2.3. Κατηγορία II

Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει τις φράουλες που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ικανοποιούν τις ελάχιστες απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011.

4.2.3.1. Οι φράουλες αυτές επιτρέπεται να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι διατηρούν τα βασικά χαρακτηριστικά ποιότητας, διατηρησιμότητας και παρουσίασης.

4.2.3.1.1. Ελαττώματα σχήματος.

4.2.3.1.2. Τμήμα του φρούτου με χρώμα που τείνει προς το άσπρο, το οποίο δεν υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού.

4.2.3.1.3. Μικρά σημάδια, τα οποία δεν είναι πιθανό να εξελιχθούν.

4.2.3.1.4. Ελαφρά ίχνη χρώματος..

4.3. Ταξινόμηση κατά μέγεθος

Το μέγεθος καθορίζεται με βάση τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής.

4.3.1. Το ελάχιστο μέγεθος είναι:

4.3.1.1. 25 mm στην κατηγορία «Έξτρα».

4.3.1.2. 18 mm στις κατηγορίες I και II.

4.3.1.3. Για τις αγριοφράουλες δεν υπάρχει όριο ελαχίστου μεγέθους.

4.3.2. Ομοιογένεια

4.3.2.1. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο φράουλες της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και ποιότητας.

4.3.2.2. Στην κατηγορία «Έξτρα», οι φράουλες, με εξαίρεση τις αγριοφράουλες, πρέπει να είναι ιδιαίτερα ομοιογενείς και κανονικές όσον αφορά τον βαθμό ωρίμασης, το χρώμα και το μέγεθος. Στην κατηγορία I μπορούν να είναι λιγότερο ομοιογενείς όσον αφορά το μέγεθος.

4.3.2.3. Το ορατό τμήμα του περιεχομένου της συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου της.

4.4. Όρια Ανοχής

Σε όλα τα στάδια εμπορίας, επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε παρτίδα για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις απαιτήσεις της αναφερόμενης κατηγορίας.

4.4.1. Όρια ανοχής ποιότητας

4.4.1.1. Κατηγορία Έξτρα

Επιτρέπεται όριο ανοχής 5%, κατ' αριθμό ή κατά βάρος, για τις φράουλες που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνες με εκείνες της κατηγορίας I. Εντός του εν λόγω ορίου

ανοχής, το συνολικό ποσοστό των προϊόντων που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας II δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το 0,5%.

4.4.1.2. Κατηγορία I

Επιτρέπεται όριο ανοχής 10%, κατ' αριθμό ή κατά βάρος, για τις φράουλες που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνες με εκείνες της κατηγορίας II. Εντός του εν λόγω ορίου ανοχής, το συνολικό ποσοστό των προϊόντων που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας II ούτε στις ελάχιστες απαιτήσεις ή των προϊόντων που έχουν υποστεί φθορά δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το 2%.

4.4.1.3. Κατηγορία II

Επιτρέπεται όριο ανοχής 10%, κατ' αριθμό ή κατά βάρος, για τις φράουλες που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας ούτε στις ελάχιστες απαιτήσεις. Εντός του εν λόγω ορίου ανοχής, το συνολικό ποσοστό των προϊόντων που έχουν υποστεί φθορά δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το 2%.

4.4.2. Όρια ανοχής ως προς το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες: επιτρέπεται όριο ανοχής 10 τοις εκατό, κατ' αριθμό ή κατά βάρος, για τις φράουλες που δεν ικανοποιούν τις απαιτήσεις όσον αφορά το ελάχιστο μέγεθος.

4.5. Φυσικά Χαρακτηριστικά

Ο φορέας προμήθειας καθορίζει κάθε φορά ρητά τις ποικιλίες των προς προμήθεια φράουλων και επιπροσθέτως την ή τις κατηγορίες ποιότητας σύμφωνα με τις παραγράφους 4.1 και 4.2.

4.5.1. Γενικά

4.5.1.1. Πρέπει να είναι προσφάτου συλλογής (φρέσκες).

4.5.1.2. Οι φράουλες πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένες και σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμασης.

4.5.1.3. Πρέπει να είναι καθαρές, ουσιαστικά απαλλαγμένες από κάθε ορατή ξένη ύλη.

4.5.1.4. Οι φράουλες πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε:

4.5.1.4.1. Να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό.

4.5.1.4.2. Να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

4.5.1.5. Δεν πρέπει να προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

4.5.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά:

Οι φράουλες πρέπει να είναι:

4.5.2.1. Ακέραιες, χωρίς χτυπήματα.

4.5.2.2. Υγιείς, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

4.5.2.3. Καθαρές, ουσιαστικά απαλλαγμένες από κάθε ορατή ξένη ύλη.

4.5.2.4. Φρέσκες στην όψη, αλλά όχι πλυμένες.

4.5.2.5. Ουσιαστικά απαλλαγμένες από επιβλαβείς οργανισμούς.

4.5.2.6. Ουσιαστικά απαλλαγμένες από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς.

4.5.2.7. Με τον κάλυκά τους (με εξαίρεση τις αγριοφράουλες)· ο κάλυκας και, εάν υπάρχει, ο μίσχος πρέπει να είναι φρέσκοι και πράσινοι.

4.5.2.8. Απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.

4.5.3. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

4.5.4. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

4.5.4.1. Απαγορεύεται η ύπαρξη, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας, κατάλοιπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών. [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 396/2005].

4.5.4.2. Απαγορεύεται η παρουσία βαρέων μετάλλων, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας. [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006].

5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

5.1. Συσσκευασία

5.1.1. Οι φράουλες πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κατάλληλες συσκευασίες με κατάλληλο τρόπο και όπως καθορίζεται κάθε φορά από τον φορέα προμήθειας.

5.1.2. Οι φράουλες πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

5.1.3. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

5.1.4. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

5.2. Επισημάνσεις

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει εξωτερικά, συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ευδιάκριτους χαρακτήρες, τις κατωτέρω ενδείξεις.

5.2.1. Ταυτοποίηση

Όνομα και ταχυδρομική διεύθυνση του συσκευαστή και/ή του αποστολέα (παραδείγματος χάριν: οδός/πόλη/περιφέρεια/ταχυδρομικός κώδικας και χώρα, εάν διαφέρει από τη χώρα καταγωγής). Η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικαθίσταται:

5.2.1.1. Για όλες τις συσκευασίες εκτός από τις προσυσκευασίες, από τον κωδικό του συσκευαστή και/ή του αποστολέα που έχει εκδοθεί ή αναγνωριστεί από επίσημη υπηρεσία, συνοδευόμενο από την ένδειξη «συσκευαστής και/ή αποστολέας» (ή ισοδύναμη συντομογραφία). Πριν από τον κωδικό πρέπει να αναγράφεται ο κωδικός ISO 3166 (alpha) της χώρας/περιοχής στην οποία αναγνωρίζεται αυτός, αν είναι διαφορετική από τη χώρα καταγωγής.

5.2.1.2. Για τις προσυσκευασίες και μόνο, από το όνομα και τη διεύθυνση του πωλητή που είναι εγκατεστημένος στο εσωτερικό της Ένωσης, συνοδευόμενα από την ένδειξη «συσκευασμένο για:» ή ισοδύναμη ένδειξη. Στην περίπτωση αυτή, η ετικέτα πρέπει να περιέχει και έναν κωδικό που αντιστοιχεί στον συσκευαστή και/ή στον αποστολέα. Ο πωλητής παρέχει στις υπηρεσίες ελέγχου όλες τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σημασία του κωδικού αυτού.

5.2.2. Φύση του προϊόντος

5.2.2.1. «Φράουλες» αν το προϊόν δεν είναι ορατό εξωτερικά.

5.2.2.2. Ονομασία της ποικιλίας (προαιρετικά).

5.2.3. Καταγωγή του προϊόντος

Χώρα καταγωγής και προαιρετικά, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

5.2.4. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

5.2.4.1. Κατηγορία.

5.2.5. Σήμα επίσημου ελέγχου (προαιρετικά)

5.2.6. Δεν είναι απαραίτητο να αναγράφονται στα μέσα συσκευασίας οι προβλεπόμενες στην παράγραφο 5.2.1, όταν αυτά περιέχουν συσκευασίες πώλησης, ορατές εξωτερικά και η καθεμία από αυτές φέρει τις εν λόγω ενδείξεις. Οι συσκευασίες αυτές δεν πρέπει να φέρουν καμία παραπλανητική ένδειξη. Όταν οι συσκευασίες παρουσιάζονται σε παλέτα, οι ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται σε ευδιάκριτο σημείο σε δύο τουλάχιστον πλευρές της παλέτας.

6. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ

6.1. Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά

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

6.1.1. Υπεύθυνη δήλωση ότι οι φράουλες πληρούν τα γενικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.5.1.2 και έχουν φθάσει σε κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης και βαθμό ωρίμασης και ότι δεν προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά σύμφωνα με την παράγραφο 4.5.1.5.

6.2. Επιθεωρήσεις/Δοκιμές

6.2.1. Δειγματοληψία

6.2.1.1. Η δειγματοληψία πραγματοποιείται κατά την κρίση του φορέα προμήθειας δυο (2) φορές ετησίως.

6.2.1.2. 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.

6.2.1.3. Η δειγματοληψία γίνεται κατά τυχαίο τρόπο από το σύνολο της παρτίδας ώστε να είναι αντιπροσωπευτική και συλλέγονται 2 δείγματα 1 κιλού. Τα δείγματα συσκευάζονται σε κατάλληλη συσκευασία και αποστέλλονται με μέριμνα της επιτροπής όπως παρακάτω:

6.2.1.3.1. ΓΧΚ για έλεγχο των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.5.4.1 που αφορούν στην ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων.

6.2.1.3.2. ΚΒΙΕΣ για έλεγχο των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.5.4.2 που αφορούν στην παρουσία βαρέων μετάλλων.

6.2.1.3.3. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.4. Η Επιτροπή 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 τη διαδικασία ελέγχου. Τα δείγματα αποστέλλονται προς εργαστήριο του ευρύτερου δημόσιου τομέα, ή σε διαπιστευμένο ιδιωτικό εργαστήριο σύμφωνα με το πρότυπο ISO 17025, με μέριμνα του προέδρου της επιτροπής 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 ISO 17025 για τις συγκεκριμένες δοκιμές, η επιτροπή παραλαβής δεν ενεργεί αυτή τη δειγματοληψία, αλλά κάνει δεκτά τα πιστοποιητικά. Η δειγματοληψία αυτή διενεργείται μόνο μετά από εντολή του φορέα προμήθειας.

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

- 6.2.1.5.1. Ο αριθμός της σύμβασης.
- 6.2.1.5.2. Το είδος του εφοδίου και η κατηγορία του.
- 6.2.1.5.3. Η δειγματοσθεΐσα ποσότητα.
- 6.2.1.5.4. Το ονοματεπώνυμο του προμηθευτή.
- 6.2.1.5.5. Η προδιαγραφή και η έκδοσή της.
- 6.2.1.5.6. Η ημερομηνία δειγματοληψίας.
- 6.2.1.5.7. Η ένδειξη της παρτίδας παραγωγής.
- 6.2.1.5.8. Ο αριθμός του δείγματος.
- 6.2.1.5.9. Η υπηρεσία παραλαβής του εφοδίου.
- 6.2.1.5.10. Το εργαστήριο ελέγχου και το είδος ελέγχου.
- 6.2.1.5.11. Η λέξη «ΔΕΙΓΜΑ» ή «ΑΝΤΙΔΕΙΓΜΑ» ανάλογα της περιπτώσεως.

6.2.1.6. Τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, που υποχρεώνεται σε άμεση αναπλήρωση ή μείωση της αντίστοιχης ποσότητας από αυτή που παραδόθηκε τελικά. Επιπλέον, όλα τα έξοδα των

εξετάσεων και της αποστολής των δειγμάτων στα εργαστήρια βαρύνουν τον προμηθευτή.

6.2.2. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

6.2.2.1. Έλεγχος κατά την παραλαβή

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 των γενικών μακροσκοπικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των παραγράφων 4.5.1, 4.5.2 και 4.5.3 και σύμφωνα με την ποιοτική κατηγορία και το μέγεθος όπως αυτά έχουν καθοριστεί από το φορέα προμήθειας.

6.2.2.2. Έλεγχος δειγμάτων εφοδίου

6.2.2.2.1. Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ)

Ελέγχει για την ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων, με την εκάστοτε χρησιμοποιούμενη μέθοδο του εργαστηρίου και σύμφωνα με την παράγραφο 6.2.1.3.1. Ελέγχονται τα κυριότερα κατά την κρίση του ΓΧΚ. Η δειγματοληψία και αποστολή των δειγμάτων γίνεται μετά από επικοινωνία του προέδρου με τα αντίστοιχα εργαστήρια, για την παροχή τυχόν οδηγιών [εργαστήριο της Α΄ Χημικής Υπηρεσίας Αθηνών (Τμήμα Β΄)].

6.2.2.2.2. ΚΒΙΕΣ

Ελέγχει για την παρουσία βαρέων μετάλλων, με την εκάστοτε χρησιμοποιούμενη μέθοδο του εργαστηρίου σύμφωνα με την παράγραφο 6.2.1.3.2 και σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. Ελέγχονται τα κυριότερα κατά την κρίση του Εργαστηρίου. Η δειγματοληψία και αποστολή των δειγμάτων γίνεται μετά από επικοινωνία του προέδρου με τα αντίστοιχα εργαστήρια, για την παροχή τυχόν οδηγιών.

7. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

7.1. Η παράδοση των εφοδίων πραγματοποιείται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στη διακήρυξη του διαγωνισμού προμήθειάς του, με μέριμνα και έξοδα του προμηθευτή.

7.2. Τα παραδιδόμενα εφόδια θα πρέπει να βρίσκονται σε συμφωνία με την παρούσα προδιαγραφή επιτρέπεται ωστόσο στα στάδια που έπονται της αποστολής να παρουσιάζουν σε σχέση με τα καθοριζόμενα στην παρούσα:

7.2.1. Ελαφρά μείωση της νωπότητας και της σπαργής.

7.2.2. Για τα προϊόντα που δεν κατατάσσονται στην κατηγορία «Έξτρα», ελαφρά υποβάθμιση λόγω της ανάπτυξης και της τάσης τους για αλλοίωση.

7.3. Σε περίπτωση που ποσότητα των εφοδίων (μέρος ή το σύνολό της) κατά την παραλαβή της, κριθεί μη σύμφωνη με την προδιαγραφή, η υπόψη

ποσότητα αντικαθίσταται με ευθύνη του προμηθευτή, χωρίς καμία επιβάρυνση της Υπηρεσίας.

7.4. 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.

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. Τα προσφερόμενα εφόδια βρίσκονται σε συμφωνία με την παρούσα προδιαγραφή. Σε περίπτωση που ποσότητα των εφοδίων (μέρος ή το σύνολό της) κριθεί μη σύμφωνη με την προδιαγραφή, 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.

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

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

8.1.5. 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

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

ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΕΔ ΣΥΝΤΑΞΗ:

ΕΛΕΓΧΟΣ

ΘΕΩΡΗΣΗ

Αθήνα 15 Ιουλ 2020