

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ

ΠΕΔ – Α –01155

ΕΚΔΟΣΗ 1^η

ΕΓΚΥΤΙΩΜΕΝΟΙ ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

31 ΜΑΡΤΙΟΥ 2021

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ

ΑΔΙΑΒΑΘΜΗΤΟ
ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

	ΣΕΛΙΔΑ
1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	3
2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ	3
3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ	6
4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	6
4.1 Ορισμός Εφοδίου	6
4.2 Φυσικά Χαρακτηριστικά	6
4.2.1 Κιμάς (πρώτη ύλη)	6
4.2.2 Ρύζι (πρώτη ύλη)	7
4.2.3 Λάχανο (πρώτη ύλη)	7
4.2.4 Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος	8
4.2.5 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος	8
4.2.6 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά	8
4.2.7 Ιστολογικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος	9
4.2.8 Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος	10
5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ	11
5.1 Συσκευασία	11
5.2 Επισημάνσεις	14
6. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΩΝ	15
6.1 Συνοδευτικά Έγγραφα/Πιστοποιητικά	15
6.2 Επιθεωρήσεις/Δοκιμές	17
6.2.1 Δειγματοληψία	17
6.2.2 Διενεργούμενοι Έλεγχοι	21
7. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	25
8. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	26
9. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	27
10. ΠΡΟΣΘΗΚΗ Ι	I-1
11. ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	

1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Το εφόδιο «Εγκυτιωμένοι Λαχανοντολμάδες», 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. 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. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων

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. 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.

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

2.8. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

2.9. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο

2.10. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Ιουλίου 2000 για τη θέσπιση συστήματος αναγνώρισης και καταγραφής των βοοειδών και την επισήμανση του βοείου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας, καθώς και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 820/97 του Συμβουλίου.

2.11. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 999/2001 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Μαΐου 2001 για τη θέσπιση κανόνων πρόληψης, καταπολέμησης και εξάλειψης ορισμένων μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών.

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

2.13. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 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.

2.14. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 401/2006 της Επιτροπής της 23ης Φεβρουαρίου 2006 για τον καθορισμό μεθόδων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των επιπέδων μυκοτοξινών στα τρόφιμα.

2.15. Κανονισμός (ΕΚ) 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα πρόσθετα τροφίμων.

2.16. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 470/2009 του Ευρωπαϊκού κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για θέσπιση κοινοτικών διαδικασιών για τον καθορισμό ορίων καταλοίπων των φαρμακολογικά δραστικών ουσιών στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 του Συμβουλίου και τροποποίηση της οδηγίας 2001/82/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 726/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

2.17. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 37/2010 της Επιτροπής σχετικά με φαρμακολογικές δραστικές ουσίες και την ταξινόμησή τους όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

2.18. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 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.

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

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

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

2.22. Κανονισμός (ΕΕ) 2018/213 της Επιτροπής της 12^{ης} 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.

2.23. UNECE STANDARD FFV-09 HEADED CABBAGES, 2017.

2.24. Ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π).

2.25. ΣΚ 422-10, «Έλεγχος Τροφίμων».

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

2.27. EN ISO 17025 “General requirements for the competence of testing and calibration laboratories”.

2.28. ISO 22000 “Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain”.

2.29. EN ISO 536 “Paper and Board — Determination of Grammage”.

2.30. EN ISO 2759 “Board — Determination of Bursting Strength”.

2.31. EN ISO 3034 “Corrugated Fiberboard – Determination of single sheet Thickness”.

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

2.33. TAPPI T 810 “Bursting Strength of Corrugated board”.

2.34. ΤΕ 35-302. «Εγκυτιωμένα Τρόφιμα».

2.35. 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

Το εφόδιο «Εγκυτιωμένοι Λαχανοντολμάδες» 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

4.1.1. Με την ονομασία «Εγκυτιωμένοι Λαχανοντολμάδες», νοείται το προϊόν που παρασκευάζεται από φύλλα λάχανου γεμισμένα με κιμά και ρύζι, με την προσθήκη σάλτσας λεμονιού, εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ή παρθένου ελαιόλαδου, αλατιού και άλλων αρωματικών φυτών και μπαχαρικών και τα οποία έχουν αποστειρωθεί και συσκευασθεί μέσα σε στεγανά κουτιά.

4.2. Φυσικά Χαρακτηριστικά

4.2.1. Κιμάς (πρώτη ύλη)

Ο κιμάς (νωπός ή κατεψυγμένος) θα πρέπει να είναι μόνο από βοδινό κρέας πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις της ενωσιακής νομοθεσία και ορίζεται ως το κρέας (μόνο από βοδινό κρέας) χωρίς οστά το οποίο έχει υποστεί άλεσμα σε τεμάχια και περιέχει αλάτι σε ποσοστό μικρότερο του 1 %.

4.2.1.1. Οι πρώτες ύλες για την παρασκευή του κιμά θα πρέπει:

4.2.1.1.1. Να τηρούν τις απαιτήσεις για νωπό κρέας.

4.2.1.1.2. Να προέρχονται από σκελετικούς μυς, συμπεριλαμβανομένων των σύμφυτων λιπωδών ιστών.

4.2.1.1.3. Να μην προέρχονται από:

4.2.1.1.3.1. Υπολείμματα του τεμαχισμού ή του ξακρίσματος (εκτός από ολόκληρα τεμάχια μυών).

4.2.1.1.3.2. ΜΔΚ (Μηχανικά Διαχωρισμένο Κρέας).

4.2.1.1.3.3. Κρέας που περιέχει θραύσματα οστών ή δέρμα.

4.2.1.1.3.4. Κρέας κεφαλής, εκτός από τους μασητήρες, το μη μυώδες τμήμα της λευκής γραμμής (linea alba), την περιοχή του ταρσού και του καρπού, υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από τα οστά και μύες του διαφράγματος (εκτός εάν έχουν αφαιρεθεί οι ορογόνοι υμένες).

4.2.1.1.4. Στον κιμά δεν θα πρέπει να περιέχονται γεννητικά όργανα θηλυκών και αρσενικών ζώων, όργανα του ουροποιητικού συστήματος, χόνδροι του λάρυγγα, της τραχείας, εξωλοβιώδεις βρόγχοι, οφθαλμοί, βλέφαρα, έξω ακουστικοί πόροι ή ιστοί κεράτων (κεράτινα εξαρτήματα όπως π.χ. τρίχες).

4.2.1.2. Η περιεκτικότητα σε λίπος να είναι το μέγιστο 20%.

4.2.1.3. Η αναλογία κολλαγόνου/πρωτεΐνης κρέατος να είναι το μέγιστο 15%.

4.2.2. Ρύζι (πρώτη ύλη)

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

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

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

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

4.2.3. Λάχανο

4.2.3.1. Να προέρχονται από τις καλλιεργούμενες ποικιλίες των ποικιλιών του είδους *Brassica oleracea var. capitata* L. και *Brassica oleracea var. sabauda* L..

4.2.3.2. Να είναι νωπά ή διατηρημένα με ψύξη.

4.2.3.3. Να μη προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

4.2.3.4. Να είναι ακέραια.

4.2.3.5. Να είναι υγιή χωρίς να έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

4.2.3.6. Να είναι καθαρά ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη.

4.2.3.7. Να είναι φρέσκα στην όψη.

4.2.3.8. Να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.

4.2.3.9. Να είναι απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς.

4.2.3.10. Να είναι απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες προκαλούνται από παγετό.

4.2.3.11. Να είναι απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.

4.2.3.12. Να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή η/και γεύση.

4.2.4. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

4.2.4.1. Το προϊόν πρέπει να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους που υπέστη κατάλληλη μεταποίηση. Το χρώμα να είναι ομοιόμορφο χωρίς αποχρωματισμούς.

4.2.4.2. Οι λαχανοντολμάδες θα πρέπει να είναι ακέραιοι.

4.2.4.3. Να μην περιέχει ξένα σώματα.

4.2.5. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

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

4.2.5.2. Να διατηρεί τη χαρακτηριστική οσμή και γεύση των λαχανοντολμάδων και του τύπου του υγρού κάλυψης (σάλτσα λεμονιού).

4.2.5.3. Οι κόκκοι του ρυζιού να είναι μαλακοί κατά τη μάσηση και ο κιμάς καλά μαγειρεμένος.

4.2.5.4. Το φύλλο του λάχανου να είναι τρυφερό.

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

4.2.6. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

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

4.2.6.2. Κάθε κουτί να περιέχει από 4 έως και 6 λαχανοντολμάδες, οι οποίοι να είναι τακτοποιημένοι χωρίς την ύπαρξη υπερβολικού κενού χώρου, όσο επιτρέπει η γεωμετρία του κουτιού

4.2.6.3. Το καθαρό βάρος των λαχανοντολμάδων να μην είναι λιγότερο από 220 γραμμάρια στο τελικό προϊόν ενώ η γέμισή τους να μην είναι λιγότερη από 130 γραμμάρια και ο κιμάς να αποτελεί τουλάχιστον το 30% της γέμισης. Η προσθήκη σόγιας απαγορεύεται.

4.2.6.4. 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.

4.2.6.5. Το υπόλοιπα υλικά (σάλτσα λεμονιού, νερό, αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, πυκνωτικοί παράγοντες 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.

4.2.6.6. Η επίτευξη του καθαρού βάρους να γίνεται με την ομοιόμορφη προσθήκη όλων των συστατικών, σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.6.1 έως και 4.2.6.5.

4.2.6.7. 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.

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

4.2.6.9. Απαγορεύεται η προσθήκη συντηρητικών και η τεχνητή χρώση με οποιαδήποτε μέθοδο και υλικά, έστω και εάν γίνεται με επιτρεπόμενα υλικά που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

4.2.6.10. 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].

4.2.6.11. Απαγορεύεται η παρουσία καταλοίπων φαρμακολογικά δραστικών ουσιών τόσο στις πρώτες ύλες, όσο και στο τελικό προϊόν, πέραν των ορίων που καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας. [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 470/2009 και Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 37/2010].

4.2.6.12. 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].

4.2.6.13. 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].

4.2.6.14. 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].

4.2.7. Ιστολογικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

Δεν επιτρέπεται η μακροσκοπική ή μικροσκοπική ανίχνευση ιστών, πέραν των προβλεπομένων από την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία και σε συνδυασμό με την παράγραφο 4.2.1 που αφορά στα φυσικά χαρακτηριστικά του κιμά (πρώτη ύλη).

4.2.8. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά Τελικού Προϊόντος

4.2.8.1. 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 $35 \pm 1^{\circ}\text{C}$ για 14 ημέρες και το υπόλοιπο στους $55 \pm 1^{\circ}\text{C}$ για 7 ημέρες.

4.2.8.2. Εκτίμηση της γήρανσης.

4.2.8.2.1. Τα κουτιά εξετάζονται μετά από παραμονή στους $20\text{-}22^{\circ}\text{C}$ για 48 ώρες, από την εξαγωγή τους από τους κλιβάνους επώασης.

4.2.8.2.2. 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.

4.2.8.3. Μέτρηση pH.

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

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

4.2.8.4. Σπορές.

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

4.2.8.4.2. Αριθμός κυτιών, που χρησιμοποιούνται για σπορές όπως στον Πίνακα της Προσθήκης «I».

4.2.8.5. Καλλιέργειες.

Οι καλλιέργειες πρέπει να είναι αρνητικές για μεσόφιλους – θεرمόφιλους, 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».

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 επικασσιτέρωσης 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	Επικασσιτέρωση (gr/m ²) 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 ² , εξωτερικά ≥2.8 gr/m ² .					

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 [καν. (ΕΚ) 1935/2004 και ΚΤΠ], 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 [καν. (ΕΚ) 2023/2006] και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία για τα υλικά και αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα [καν. (ΕΚ) 1935/2004 και ΚΤΠ], 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 επικάλυψης, 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 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 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 ευρωπαϊκή 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/m².

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

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. Το είδος του εφοδίου.

5.2.1.2. Η έκφραση, «Χωρίς συντηρητικά».

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

5.2.1.4. Ο κατάλογος των συστατικών.

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

5.2.1.6. Ο Κωδικός Καταλληλότητας (σήμα).

5.2.1.7. Η Διατροφική Επισημάνση (δήλωση)

5.2.1.8. Το είδος επεξεργασίας.

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

5.2.1.10. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.

5.2.1.11. 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.

5.2.1.12. Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

5.2.1.13. 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 ή η έδρα της επιχειρήσεως.

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. Ο Κωδικός Καταλληλότητας (σήμα).

5.2.2.8. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.

5.2.2.9. 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.

5.2.2.10. 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 ελαιολάδου, 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 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 και εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης, υποχρεούται να παραδώσει στην επιτροπή παραλαβής, αντίγραφο πιστοποιητικού κρατικού κτηνιατρικού ελέγχου από την χώρα υποδοχής του εφοδίου ή από ιδιωτικό εργαστήριο διαπιστευμένο κατά EN ISO/IEC 17025 ή μη, όπου θα εμφανίζονται αποτελέσματα για αντιμικροβιακούς παράγοντες, προκαταρκτική ανίχνευση (Screening Test), τουλάχιστον, για την προς παράδοση παρτίδα, στα πλαίσια της ισχύουσας εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας. Σε αντίθετη περίπτωση, ακολουθείται η διαδικασία της παραγράφου 6.2.1.3.3.

6.1.4. Ο προμηθευτής, κατά την παράδοση του εφοδίου και εάν το εφόδιο προέρχεται από χώρες εντός Ευρωπαϊκής Ένωσης, υποχρεούται να παραδώσει στην επιτροπή παραλαβής, πιστοποιητικό κτηνιατρικού ελέγχου, από τις κατά τόπους Νομαρχιακές Κτηνιατρικές Διευθύνσεις ή από αντίστοιχους κρατικούς φορείς άλλων κρατών ή από ιδιωτικό εργαστήριο διαπιστευμένο κατά EN ISO/IEC 17025 ή μη, όπου θα εμφανίζονται αποτελέσματα για αντιμικροβιακούς παράγοντες, προκαταρκτική ανίχνευση (Screening Test), τουλάχιστον, για την προς παράδοση παρτίδα, στα πλαίσια της ισχύουσας εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας. Σε αντίθετη περίπτωση, ακολουθείται η διαδικασία της παραγράφου 6.2.1.3.3.

6.1.5. 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, πιστοποιητικά ποιότητας των παρτίδων ή υπεύθυνες δηλώσεις του προμηθευτών των πρώτων υλών (κιμάς, ρύζι και λάχανο) που έχουν 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. Η 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 είτε από πλήρεις συσκευασίες λευκοσιδηρών κουτιών είτε από ανάλογη ποσότητα πρώτης ύλης.

6.2.1.3. Η επιτροπή παραλαβής χρησιμοποιεί το σχέδιο δειγματοληψίας του Πίνακα, στήλη 4, της Προσθήκης «I», για αποστολή δειγμάτων προς:

6.2.1.3.1. Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ), για τον έλεγχο της παρουσίας συντηρητικών, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6.9. 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. Εργαστήριο του ευρύτερου δημόσιου τομέα ή ιδιωτικό εργαστήριο διαπιστευμένο κατά EN ISO/IEC 17025 ή μη, με μέριμνα του προέδρου της επιτροπής παραλαβής και έξοδα (αποστολή και εξέταση δειγμάτων κ.λ.π.) του προμηθευτή, για την ανίχνευση παρουσίας αντιμικροβιακών παραγόντων, προκαταρκτική ανίχνευση (Screening Test), σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6.11. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καταθέσει πιστοποιητικό της παραγράφου 6.1.3 ή 6.1.4 όπου θα φαίνεται ότι έγινε έλεγχος για αντιμικροβιακούς παράγοντες, η επιτροπή παραλαβής δεν ενεργεί αυτή την δειγματοληψία, αλλά κάνει δεκτά τα πιστοποιητικά.

6.2.1.3.4. Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού (ΚΒΙΕΣ), για την εκτέλεση των φυσικοχημικών εξετάσεων των παραγράφων

4.2.6.1 μέχρι και 4.2.6.3. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.3.5. Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού (ΚΒΙΕΣ), για την εκτέλεση των εξετάσεων που αφορούν στην παρουσία κασσίτερου σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6.12 και ποσοστό αλάτος σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6.7. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.3.6. Στρατιωτικά κτηνιατρικά εργαστήρια (ΚΒΙΕΣ, Γ'ΚΝΟ) ανάλογα με τον τόπο παραλαβής ή με τις δυνατότητες της Υπηρεσίας, για τον έλεγχο των ιστολογικών χαρακτηριστικών, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.7. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.3.7. Ε.Κ.Ε.Φ.Ε "ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ" για τον έλεγχο της παρουσίας διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6.13. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, ως αντιδείγματα.

6.2.1.4. Η επιτροπή παραλαβής, χρησιμοποιεί το σχέδιο δειγματοληψίας του Πίνακα του Προσθήκης «Ι», 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 4.2.8.

6.2.1.5. Η επιτροπή παραλαβής, χρησιμοποιεί το σχέδιο δειγματοληψίας του Πίνακα της Προσθήκης «Ι», 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 4.2.4 και 4.2.5 αντίστοιχα. Τα υπόλοιπα κουτιά μετά τον έλεγχό τους επιστρέφονται στον προμηθευτή και με μέρη του επανασυσκευάζονται και προσμετρώνται 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 οριστεί 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 5.1.2.7. Αντίστοιχος αριθμός δειγμάτων, αποστέλλεται στο φορέα προμήθειας, σαν 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 5.1.2.7. 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 δείγματα από την γραμμή παραγωγής από τις πρώτες ύλες όπως παρακάτω:

6.2.1.11.1. 2 δείγματα 1 κιλού κιμά τα οποία αποστέλλει ως εξής:

6.2.1.11.1.1. ΚΒΙΕΣ για τον έλεγχο του ποσοστού άλατος της παραγράφου 4.2.1, των φυσικών χαρακτηριστικών των παραγράφων 4.2.1.2 και 4.2.1.3 και των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.2.6.12 που αφορούν στην παρουσία βαρέων μετάλλων.

6.2.1.11.1.2. ΓΧΚ για τον έλεγχο των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.2.6.10, που αφορούν στην ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων ή εντομοκτόνων.

6.2.1.11.2. 3 δείγματα από το ρύζι (2 δείγματα 1 κιλού και 1 δείγμα 10 κιλών) τα οποία αποστέλλει ως εξής:

6.2.1.11.2.1. ΚΒΙΕΣ (1 δείγμα 1 κιλού) για τον έλεγχο των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.2.6.12 που αφορούν στην παρουσία βαρέων μετάλλων.

6.2.1.11.2.2. ΓΧΚ/Α΄ Χημική Υπηρεσία Αθηνών, Τμήμα Β΄ (ένα δείγμα του 1 κιλού) για τον έλεγχο των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.2.6.10, που αφορούν στην ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων ή εντομοκτόνων.

6.2.1.11.2.3. ΓΧΚ/Χημική Υπηρεσία Πειραιά, Τμήμα Α΄ (ένα δείγμα των 10kg) για τον έλεγχο των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.2.6.14, που αφορούν στην ύπαρξη αφλατοξινών και ωχρατοξίνης Α.

6.2.1.11.3. 2 δείγματα (ένα δείγμα του 1 κιλού και ένα δείγμα των 5 τεμαχίων βάρους τουλάχιστον 2 κιλών) από το λάχανο τα οποία αποστέλλει ως εξής:

6.2.1.11.3.1. ΚΒΙΕΣ (ένα δείγμα του 1kg) για τον έλεγχο των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.2.6.12 που αφορούν στην παρουσία βαρέων μετάλλων.

6.2.1.11.3.2. ΓΧΚ/Α΄ Χημική Υπηρεσία Αθηνών, Τμήμα Β΄ (ένα δείγμα των 5 τεμαχίων βάρους τουλάχιστον 2kg) για τον έλεγχο των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.2.6.10 που αφορούν στην ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων ή εντομοκτόνων.

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 δειγματοσθείσα ποσότητα.

- 6.2.1.12.4. Το ονοματεπώνυμο του προμηθευτή.
- 6.2.1.12.5. Η προδιαγραφή και ή 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 δείγματα και αποστέλλει προς έλεγχο, σύμφωνα με τις παραγράφους 6.2.1.9 έως και 6.2.1.11.

6.2.2.1.2. Λοιπά καθήκοντα επιτροπής, όπως αυτά ορίζονται στο ΣΚ 422-10 και η 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 5.1.3.6.

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 και 6.1.5, 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 7.2 και 7.4 με βάση την αναγραφόμενη ημερομηνία παραγωγής.

6.2.2.2.5. Ελέγχει τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά των παραγράφων 4.2.4.

6.2.2.2.6. Ελέγχει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.2.5.

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 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. Χημικό Εργαστήριο ΚΒΙΕΣ

6.2.2.4.1. 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 4.2.6.12 και σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

6.2.2.4.1.2. Το περιεχόμενο αλάτι, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6.7 και με την μέθοδο που αναφέρεται στο εγχειρίδιο «Τεχνικές Μέθοδοι Χημικών Εξετάσεων Τροφίμων – Ποτών και Νερού» του ΓΕΣ/ΔΥΓ ή άλλη κατάλληλη μέθοδο και σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

6.2.2.4.1.3. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.6.1 έως και 4.2.6.3, με τις οικείες μεθόδους. Ελέγχεται ο μέσος όρος των δειγμάτων, στο δείγμα της επιτροπής παραλαβής.

6.2.2.4.2. Το περιεχόμενο αλάτι, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.1 στον κιμά (πρώτη ύλη) με την παραπάνω αναφερόμενη μέθοδο

και τα φυσικά χαρακτηριστικά του των παραγράφων 4.2.1.2 και 4.2.1.3 σύμφωνα με τις εκάστοτε εφαρμοζόμενες μεθόδους.

6.2.2.4.3. Την παρουσία βαρέων μετάλλων σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6.12 στις πρώτες ύλες (κιμά, λάχανο και ρύζι) με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο.

6.2.2.5. 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 4.2.7:

6.2.2.5.1. Τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του εφοδίου σύμφωνα με Bacteriological Analytical Manual (US-FDA-CFSAN-BAM) κεφάλαιο 21A, με προσθήκη δοκιμαστικής επώασης στους 55οC, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.8 και με μεθόδους που εμπεριέχονται στο πεδίο εφαρμογής της διαπίστευσης του ΚΒΙΕΣ και του Γ' ΚΝΟ.

6.2.2.5.2. Το pH του εφοδίου, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.8.3, με τη μέθοδο Χ02.7 ή άλλη κατάλληλη μέθοδο (Τεχνικές Εργαστηριακών Εξετάσεων Τροφίμων – Ποτών – Νερού/ΓΕΣ/ΔΥΓ).

6.2.2.5.3. Σπορές, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.8.4.

6.2.2.5.4. Καλλιέργειες, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.8.5.

6.2.2.6. Ιστολογικό Εργαστήριο (ΚΒΙΕΣ, Γ'ΚΝΟ)

Ελέγχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.7, στα δείγματα που απεστάλησαν από την επιτροπή παραλαβής, με τις μεθόδους που περιέχονται στις «Τεχνικές Εργαστηριακών Εξετάσεων Τροφίμων-Ποτών-Νερού», ΓΕΣ/ΔΥΓ και αναφέρονται στη συνέχεια:

6.2.2.6.1. Ανίχνευση απαγορευμένων ιστών σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.1.1.

6.2.2.6.2. Ανίχνευση σόγιας σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6.3.

6.2.2.7. Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ)

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

6.2.2.7.1.1. Την ύπαρξη συντηρητικών σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6.9 και με την εκάστοτε εφαρμοζόμενη μέθοδο

καθώς και την ένδειξη «Χωρίς συντηρητικά» σύμφωνα με την παράγραφο 5.2.1.2. λαμβάνοντας υπόψη τις διατάξεις του άρθρου 7 του καν. (ΕΕ) 1169/2011. Τα δείγματα αποστέλλονται στη Χημική Υπηρεσία Πειραιά (τμήμα Α΄) ή στη Χημική Υπηρεσία Κεντρικής Μακεδονίας (Τμήμα Α΄).

6.2.2.7.1.2. 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 5.1.2.7, 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. Οι παραπάνω εξετάσεις εκτελούνται στο εύρος που απαιτείται κατά την κρίση του ΓΧΚ. Στην έκθεση εξέτασης, που θα εκδοθεί θα αναγράφεται η παρτίδα του εφοδίου και το είδος και το βάρος της επικάλυψης. Τα δείγματα αποστέλλονται στη Β΄ Χημική Υπηρεσία Αθηνών (τμήμα Β΄).

6.2.2.7.2. Ελέγχει για την ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων στις πρώτες ύλες (κιμά, λάχανο και ρύζι) με την εκάστοτε χρησιμοποιούμενη μέθοδο του εργαστηρίου και σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6.10. 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. Τα δείγματα αποστέλλονται στην Α΄ Χημική Υπηρεσία Αθηνών (Τμήμα Β΄).

6.2.2.7.3. Ελέγχει για την παρουσία μυκοτοξινών στο ρύζι με την εκάστοτε χρησιμοποιούμενη μέθοδο του εργαστηρίου και σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6.14. Η δειγματοληψία και αποστολή των δειγμάτων γίνεται μετά από επικοινωνία του προέδρου με τα αντίστοιχα εργαστήρια, για την παροχή τυχόν οδηγιών. Τα δείγματα αποστέλλονται στη Χημική Υπηρεσία Πειραιά (Τμήμα Α΄).

6.2.2.8. Ε.Κ.Ε.Φ.Ε «ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ» (Εργαστήριο Φασματομετρίας Μάζας κι Ανάλυσης Διοξινών)

Εκτελεί την ενοποίηση και ομογενοποίηση των δειγμάτων από τα λευκοσιδηρά κουτιά, που αποστάληκαν από την επιτροπή παραλαβής. Ελέγχει σε ομογενοποιημένη ποσότητα δείγματος την παρουσία διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.6.13 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 εγγυήσεως), 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 παρόν, 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 δειγματοληψία ή συμπληρωματική δειγματοληψία, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

7.8. Ο φορέας προμήθειας 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

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>.

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)				Δείγμα για έλεγχο συσκευασίας (5.1.1.2) (Επιτροπή παραλαβής)			
	A. Συντηρητικά (ΓΧΚ) παρ. 6.2.1.3.1 B. Έλεγχο λευκοσιδηρών κουτιών, (ΧΗΣ) παρ. 6.2.1.3.2 Γ. Φυσικοχημικών εξετάσεων, (ΚΒΙΕΣ) παρ. 6.2.1.3.4 Δ. Διοξίνες, PCB Ε.Κ.Ε.Φ.Ε "ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ", παρ. 6.2.1.3.7 Ε. Ιστολογικά χαρακτηριστικά ΣΚΕ παρ. 6.2.1.3.6 ΣΤ. Βαρέα μέταλλα, κασσίτερο, αλάτι (ΚΒΙΕΣ) παρ. 6.2.1.3.5 Ζ. Κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων, αντιμικροβιακών παραγόντων (Εργαστήριο επιλογής) παρ. 6.2.1.3.3 Η. Εντολή φορέα προμήθειας, παρ. 6.2.1.8							
1	2		3		4		5	
	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, 31 Μαρ 2021