

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ**  
**ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ**

ΠΕΔ – Α – 01280

ΕΚΔΟΣΗ 1<sup>η</sup>

ΠΑΤΑΤΕΣ

19 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 2022

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 Ταξινόμηση	5
4.2.1 Ταξινόμηση κατά Ποικιλία	5
4.2.2 Ταξινόμηση κατά Προσφερόμενο Είδος	5
4.2.3 Ταξινόμηση ως προς την Ωριμότητα	5
4.2.4 Ταξινόμηση κατά Μέγεθος	5
4.3 Φυσικά Χαρακτηριστικά	6
4.3.1 Γενικά	6
4.3.2 Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά	6
4.3.3 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά	7
4.3.4 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά	7
5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ	8
5.1 Συσκευασία	8
5.2 Επίσημάνσεις	8
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	12
7. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	12
8. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ	13
9. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	14
10. ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ	

## 1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Οι πατάτες που περιγράφονται στην παρούσα προδιαγραφή προορίζονται να καταναλωθούν μετά από κατάλληλη προετοιμασία (μαγείρεμα).

## 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) 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.

2.9. 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-52, "Concerning the marketing and commercial quality control of Early and Ware Potatoes", 2017.

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

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, κατ'εξουσιοδότηση η προδιαγραφή, υπό την προϋπόθεση ικανοποίησης της ισχύουσας νομοθεσίας της Ελληνικής Δημοκρατίας.

### 3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Οι πατάτες 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) Πατάτες, 03212100-1.

### 4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

#### 4.1. Ορισμός Εφοδίου

4.1.1. Με την ονομασία «Πατάτες», νοούνται οι κόνδυλοι (υπόγειοι σαρκώδεις βλαστοί) των καλλιεργουμένων ποικιλιών που προέρχονται από το

*Solanum tuberosum L.*, και των υβριδίων του και προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή.

## 4.2. Ταξινόμηση

### 4.2.1. Ταξινόμηση κατά Ποικιλίες

Είναι αποδεκτές όλες οι ποικιλίες οι οποίες πληρούν τις απαιτήσεις της παρούσας προδιαγραφής.

### 4.2.2. Ταξινόμηση κατά Προσφερόμενο Είδος

#### 4.2.2.1. Νωπές

Είναι οι πατάτες που διατίθενται νωπές στην κατανάλωση χωρίς καμία επεξεργασία.

#### 4.2.2.2. Αποφλοιωμένες

Είναι οι πατάτες που έχουν υποστεί αποφλοίωση δηλαδή αφαίρεση του φλοιού έχουν συσκευαστεί κατάλληλα και συντηρούνται υπό απλή ψύξη.

### 4.2.3. Ταξινόμηση ως προς την Ωριμότητα (Νωπές)

#### 4.2.3.1. Πρώιμες

Είναι οι νωπές πατάτες που προέρχονται από πρώιμες ποικιλίες και/ή έχουν συλλεχθεί στην αρχή της περιόδου συγκομιδής συνεπώς δεν έχουν πλήρως ωριμάσει και πωλούνται στην αγορά αμέσως μετά την συγκομιδή τους και η επιδερμίδα τους μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί χωρίς αποφλοίωση.

#### 4.2.3.2. Ωριμες

Είναι οι νωπές πατάτες που έχουν ωριμάσει πλήρως και καλύπτονται από επιδερμίδα η οποία είναι πλήρως ανεπτυγμένη και ώριμη και καλύπτει όλη την επιφάνεια του κονδύλου.

### 4.2.4. Ταξινόμηση κατά μέγεθος

4.2.4.1. Οι πατάτες νωπές ή αποφλοιωμένες ταξινομούνται για τις ανάγκες της Στρατιωτικής Υπηρεσίας στις παρακάτω κατηγορίες μεγεθών.

	Ελάχιστο βάρος (γρ)	Μέγιστο βάρος (γρ)	Ανοχές	
			Ως προς το ελάχιστο βάρος (τοίς εκατό επί του συνολικού βάρους)	Ως προς το μέγιστο βάρος (τοίς εκατό επί του συνολικού βάρους)
Πολύ μικρό μέγεθος	30	60	3	8

Μικρό μέγεθος	60	110	3	10
Μεσαίο μέγεθος	110	280	5	10
Ενδιάμεσο μέγεθος	150	350	5	10
Μεγάλο μέγεθος	280	450	5	10

4.2.4.2. Στην περίπτωση αποφλοιωμένων πατατών ο φορέας προμήθειας κατά την κρίση του δύναται να προμηθευτεί τεμαχισμένη αποφλοιωμένη πατάτα σε μέγεθος και σχήμα που θα καθορίζεται, αναλόγως των αναγκών του και των τοπικών συνθηκών.

#### 4.3. Φυσικά Χαρακτηριστικά

Ο φορέας προμήθειας καθορίζει κάθε φορά ρητά τις ποικιλίες των προς προμήθεια πατατών, το προσφερόμενο είδος, το μέγεθος και επιπροσθέτως την κατηγοριοποίησή του ως προς την πρωιμότητα εάν απαιτείται.

##### 4.3.1. Γενικά

4.3.1.1. Οι πατάτες θα πρέπει να έχουν κανονική εμφάνιση για την ποικιλία.

4.3.1.2. Δεν θα πρέπει να προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

4.3.1.3. Στην περίπτωση αποφλοιωμένων πατατών αυτές θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 120 του ΚΤΠ καθώς και την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

##### 4.3.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά:

4.3.2.1. Να είναι ακέραιες και στην περίπτωση ώριμων πατατών να καλύπτονται πλήρως σε όλη τους την επιφάνεια από την επιδερμίδα.

4.3.2.2. Να είναι υγιείς, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

4.3.2.3. Να είναι καθαρές, ουσιαστικά απαλλαγμένες από κάθε ορατή ξένη ύλη.

4.3.2.4. Να είναι συνεκτικές και η επιδερμίδα να μην εμφανίζει συρρίκνωση.

4.3.2.5. Να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένες από επιβλαβείς οργανισμούς.

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

4.3.2.7. Να είναι απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.

4.3.2.8. Οι νωπές πατάτες να μην έχουν βλαστήσει.

4.3.2.9. Οι νωπές πατάτες να είναι απαλλαγμένες από φθορές όπως:

4.3.2.9.1. Καφέ κηλιδώσεις ή νεκρώσεις που προκαλούνται από υψηλές θερμοκρασίες

4.3.2.9.2. Ρηγματώσεις, κοψίματα, δήγματα μώλωπες ή άλλες φθορές που υπερβαίνουν τα 4 mm.

4.3.2.9.3. Πράσινο χρωματισμό που υπερβαίνει το ένα όγδοο (1/8) της επιφάνειας και δεν μπορεί να απομακρυνθεί με συνήθη αποφλοιώση.

4.3.2.9.4. Σοβαρές παραμορφώσεις.

4.3.2.9.5. Σκωριόχρωμες κυανές ή μαύρες κηλίδες κάτω από την επιδερμίδα που ξεπερνούν τα 5 mm σε βάθος.

4.3.2.9.6. Αλλοιώσεις που προέρχονται από ακτινομύκωση (συνήθως ανώμαλες φελλώδεις κηλιδώσεις) που υπερβαίνουν σε βάθος τα 2 mm ή/και σε επιφάνεια το ένα τέταρτο (1/4) του κονδύλου.

4.3.2.9.7. Αλλοιώσεις που οφείλονται σε χαμηλές θερμοκρασίες.

4.3.2.10. Οι αποφλοιωμένες πατάτες θα πρέπει να είναι πλήρως απαλλαγμένες από οποιαδήποτε φθορά της σάρκας και θα πρέπει να είναι κατάλληλες για κατανάλωση χωρίς οποιαδήποτε άλλη επεξεργασία πλην του μαγειρέματος.

#### 4.3.3. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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

4.3.3.2. Η σάρκα τους να έχει χρώμα υπόλευκο έως ελαφρύ κίτρινο.

#### 4.3.4. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

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

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

4.3.4.3. Απαγορεύεται στην αποφλοιωμένη πατάτα η χρήση προσθέτων που δεν προβλέπονται από την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

## 5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ/ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

### 5.1. Συσκευασία

#### 5.1.1. Νωπές Πατάτες

5.1.1.1. Θα πρέπει να είναι συσκευασμένες σε κατάλληλες συσκευασίες χύδην ή σε συσκευασίες συγκεκριμένου βάρους όπως καθορίζεται κάθε φορά από τον φορέα προμήθειας.

5.1.1.2. Θα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

5.1.1.3. 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.

5.1.1.4. Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τοποθετούνται σε κάθε προϊόν πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

5.1.1.5. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει πατάτες της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους (εάν ισχύουν απαιτήσεις ως προς το μέγεθος) και του ίδιου σταδίου ωρίμασης. Το ορατό τμήμα του περιεχομένου της συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου της.

#### 5.1.2. Αποφλοιωμένες Πατάτες

5.1.2.1. Θα πρέπει να είναι συσκευασμένες όπως κάθε φορά θα καθορίζεται από τον φορέα προμήθειας, σε αεροστεγείς συσκευασίες των 5 έως 10 κιλών καθαρού βάρους, οι οποίες πρέπει να είναι κατάλληλες για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

5.1.2.2. Οι πατάτες εντός των συσκευασιών πρέπει να είναι αεροστεγώς κλεισμένες σε κενό αέρος.

### 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. Νωπές Πατάτες

### 5.2.1.1. 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:

5.2.1.1.1. 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.

5.2.1.1.2. 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.

### 5.2.1.2. Φύση του προϊόντος

5.2.1.2.1. «Πατάτες» αν το προϊόν δεν είναι ορατό εξωτερικά.

5.2.1.2.2. Ονομασία της ποικιλίας.

5.2.1.2.3. Η ονομασία της ποικιλίας μπορεί να αντικαθίσταται με συνώνυμο. Η εμπορική ονομασία μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον επιπλέον της ποικιλίας ή του συνώνυμου.

### 5.2.1.3. Καταγωγή του προϊόντος

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

### 5.2.1.4. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

Κατηγορία Μεγέθους

### 5.2.1.5. Σήμα επίσημου ελέγχου (προαιρετικά)

5.2.1.6. 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.

## 5.2.2. Αποφλοιωμένες Πατάτες

Σε κάθε συσκευασία, πρέπει να γράφονται στα Ελληνικά, κατ' ελάχιστο οι παρακάτω ενδείξεις (σε συμφωνία με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011 ):

5.2.2.1. Το είδος του εφοδίου.

5.2.2.2. Το καθαρό βάρος (ονομαστική ποσότητα) του περιεχομένου.

5.2.2.3. Το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.

5.2.2.4. Ο Κωδικός Καταλληλότητας (σήμα).

5.2.2.5. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.

5.2.2.6. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να προσδιορίζεται αφού ληφθεί υπόψη η παράγραφος 6.2 της παρούσας προδιαγραφής.

5.2.2.7. Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

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

## 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. Σχετικά δελτία αποστολής ή τιμολόγια όπως καθορίζονται κάθε φορά με μέριμνα του φορέα προμήθειας.

6.1.2. Υπεύθυνη δήλωση ότι οι νωπές πατάτες πληρούν τα γενικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 4.3.1.2 και έχουν φθάσει σε κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης και βαθμό ωρίμασης στην περίπτωση νωπών πατατών.

6.1.3. Υπεύθυνη δήλωση ότι οι αποφλοιωμένες πατάτες πληρούν τις απαιτήσεις των παραγράφων 4.3.1.2, 4.3.1.3 και 4.3.4.3 στην περίπτωση αποφλοιωμένων πατατών.

### 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 και τουλάχιστον 10 τεμαχίων. 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 4.3.4.1 που αφορούν στην ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων.

6.2.1.3.2. ΚΒΙΕΣ για έλεγχο των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της παραγράφου 4.3.4.2 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 δειγματοληψία 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, των γενικών μακροσκοπικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των παραγράφων 4.3.1, 4.3.2 και 4.3.3 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.

#### 6.2.2.2.2. ΚΒΙΕΣ

Ελέγχει για την παρουσία βαρέων μετάλλων, με την εκάστοτε χρησιμοποιούμενη μέθοδο του εργαστηρίου και σύμφωνα με την παράγραφο 6.2.1.3.2. 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. Οι αποφλοιωμένες πατάτες θα πρέπει να διατηρούνται για τουλάχιστον 3 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης και να είναι κατάλληλες για κατανάλωση χωρίς υποβάθμιση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών.

7.3. Οι νωπές πατάτες 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:

7.3.1. Ελαφρά μείωση της νωπότητας και της σπαργής.

7.3.2. Ελαφρά υποβάθμιση λόγω της ωρίμανσης και της τάσης τους για φθορά.

7.4. 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.

7.5. 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:

7.1.1 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.

7.1.2 Η παραγωγική διαδικασία είναι σύμφωνη με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

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

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

7.1.5 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, 19 Απρ 2022

