

ΑΝΑΡΤΗΤΕΟ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΠΡΟΣ : ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΟ
ΠΡΑΤΗΡΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ

Πίνακας Αποδεκτών

ΚΟΙΝ. : Τηλεφ (Εσωτ.): 1327
Φ.600/4/43
Σ.27
Κοζάνη, 11 Μαρ 26

ΘΕΜΑ: Άλλα Θέματα Συμβάσεων (Πρόσκληση για Υποβολή Προσφορών)

ΣΧΕΤ. : α. ΣΚ 5-98 «Στρατιωτικά Πρατήρια»
β. Ν.Δ.721/70 περί «Οικονομικής Μερίμνης και Λογιστικού των Ενόπλων Δυνάμεων» (Α' 251)
γ. Ν.4270/14 «Αρχές Δημοσιονομικής Διαχείρισης και Εποπτείας (Ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/Ε) – Δημόσιο Λογιστικό και Άλλες Διατάξεις» (Α' 143)
δ. Ν.4412/16 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών» (Α' 147)
ε. Ν.4727/2020 « Ψηφιακή Διακυβέρνηση [Ενσωμάτωση στην Ελληνική Νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2016/2102 και της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/1024 Ηλεκτρονικές Επικοινωνίες (Ενσωμάτωση στο Ελληνικό Δίκαιο της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/1972] και Άλλες Διατάξεις» (Α' 184)

1. Έχοντας υπόψη:
 - α. Τις διατάξεις των (α) έως (δ) σχετικών

ΚΑΛΟΥΜΕ**ΣΕ ΑΝΟΙΚΤΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗΣ ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ 29.599 € (ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ)**

όπως υποβάλλουν, έως την 22 Μαρ 26, τα κάτωθι:

(1) Οικονομική προσφορά λαμβάνοντας υπόψη τις ελάχιστες απαιτήσεις – κριτήρια επιλογής καθώς και τα απαιτούμενα είδη και ποσότητες σύμφωνα με τα Παραρτήματα «Α» και «Β», αντίστοιχα.

(2) Φορολογική ενημερότητα για είσπραξη χρημάτων από φορείς της κεντρικής διοίκησης.

(3) Ασφαλιστική ενημερότητα για είσπραξη εκκαθαρισμένων απαιτήσεων από ΝΠΔΔ.

(4) Απόσπασμα ποινικού μητρώου.

(5) Ενιαίο πιστοποιητικό δικαστικής φερεγγυότητας.

(6) Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ ή Στοιχεία Επιχειρήσεως εφόσον δε συνιστά Εταιρία.

(7) Υπεύθυνη Δήλωση στην οποία δηλώνει ότι, δεν συντρέχουν οι λόγοι αποκλεισμού της παρ. 1 του Άρθρου 73, του Ν.4412/2016.

2. Αποφασίσθηκε η υποχρεωτική έκδοση, Ηλεκτρονικών Τιμολογίων (ΗΤ) και η αποκλειστική διακίνηση αυτών μέσω των εγκεκριμένων εφαρμογών της Γενικής Γραμματείας Πληροφοριακών Συστημάτων Δημόσιας Διοίκησης (ΓΓΠΣΔΔ) για διαδικασίες σύναψης συμβάσεων.

3. Από την ανωτέρω νομοθετική ρύθμιση εξαιρούνται οι δαπάνες, ανεξαρτήτως πηγής χρηματοδότησης, μέχρι του ποσού 2.500 € (δύο χιλιάδων πεντακοσίων ευρώ), για συμβάσεις ήσσονος αξίας, καθώς και αυτές που συνάπτονται μεταξύ Φορέων του Δημόσιου Τομέα (π.χ. ΕΚΕΜΣ), συμπεριλαμβανομένων και των συμβάσεων παραχώρησης.

4. Το παρόν αναρτάται στο Δικτυακό Τόπο της «ΔΙΑΥΓΕΙΑ».

5. Η 9 Μ/Π ΤΑΞ/4^ο ΕΓ στην οποία κοινοποιείται το παρόν παρακαλείται για την ανάρτηση στο Δικτυακό Τόπο του «ΚΗΜΔΗΣ».

6. Για διευκρινήσεις, παρακαλούμε όπως απευθύνεστε στο ΣΠ Κοζάνης/Γραμματεία κατά τις εργάσιμες ημέρες και ώρες (08:00 έως 15:00).

7. Παρακαλούμε για την ενημέρωση και τις ενέργειές σας.

8. Χειριστής θέματος: Επιλοχίας (ΔΒ) Κων/νος Κοντοτάσιος Κων/νος, Γραμματεία, τηλ (ΟΤΕ): 24610 61327, τηλ (εσωτ):1327, τηλ (κιν.) 6972361469, e-mail: pratirio1.kozanis@gmail.com.

Ακριβές Αντίγραφο

Λοχαγός (ΠΖ) Μάρκος Βάσσος
Διοικητής

Επιλοχίας (ΔΒ) Κων/νος Κοντοτάσιος
Γραμματεία ΣΠ Κοζάνης

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

«Α» Ελάχιστες Απαιτήσεις – Κριτήρια Ποιοτικής Επιλογής
«Β» Πίνακας Ειδών – Ποσοτήτων

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ

Αποδέκτες για Ενέργεια
9 Μ/Π ΤΑΞ/4^ο ΕΓ

Αποδέκτες για Πληροφορία
Σ.Π. ΚΟΖΑΝΗΣ.

ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΟ
ΠΡΑΤΗΡΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
11 Μαρ 26

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΟ ΕΓΓΡΑΦΟ
Φ.600/4/43/Σ.27

ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ – ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

1. Ελάχιστες Απαιτήσεις

Οι ελάχιστες απαιτήσεις του Σ.Π. Κοζάνης για τις προσφερόμενες υπηρεσίες είναι οι παρακάτω:

α. Ο ανάδοχος θα υποβάλλει την προσφορά του για το σύνολο των προαναφερόμενων υπηρεσιών, ήτοι «Προμήθεια ξηρών τροφίμων ζυμαρικών – οσπρίων».

β. Παράδοση – Παραλαβή

Η παράδοση των ειδών θα λάβει χώρα από τον ανάδοχο στο Στρατιωτικό Πρατήριο, κατά την παράδοση των ειδών θα παρευρίσκεται το αρμόδιο όργανο του (επιτροπή παραλαβής εμπορευμάτων) και θα ελεγχθούν τα είδη και οι ποσότητες που θα παραδοθούν από τον ανάδοχο

Λοιπά όπως στην προσθήκη «1» και προσθήκη «2».

γ. Τρόπος πληρωμής

Η πληρωμή θα πραγματοποιηθεί με την έκδοση τιμολογίων στο Σ.Π. Κοζάνης, εντός χρονικού διαστήματος μίας εβδομάδος.

Αναγραφή ορθού κωδικού εξυπηρετούμενης Μονάδας (ονομασία και κωδικός), στο προαιρετικό πεδίο «ΒΤ-10» του ΗΤ, όπως παρακάτω:

Κωδικός ΑΑΗΤ :	3326
Ονομασία ΑΑΗΤ:	ΣΠ ΚΟΖΑΝΗΣ
Φορέας :	9 Μ/Π ΤΑΞ/4ο ΕΓ
Κωδικός CPV:	03211300-6 (ΡΥΖΙ) 03221210-1 (ΦΑΣΟΛΙΑ) 03212211-2 (ΦΑΚΕΣ) 15851100-9 (ΖΥΜΑΡΙΚΑ)

Ακριβές Αντίγραφο

Λοχαγός (ΠΖ) Μάρκος Βάσσος
Διοικητής

Επιλοχίας (ΔΒ) Κων/νος Κοντοτάσιος
Γραμματεία ΣΠ Κοζάνης

ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΟ
ΠΡΑΤΗΡΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
11 Μαρ 26

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β» ΣΤΟ ΕΓΓΡΑΦΟ
Φ.600/4/43/Σ.27

ΠΙΝΑΚΑΣ
ΕΙΔΩΝ ΞΗΡΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ - ΟΣΠΡΙΩΝ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΑΡ/ΣΕΙΣ
1	ΡΥΖΙ ΜΠΟΝΕΤ	4500	ΚΙΛΑ	-
2	ΡΥΖΙ ΚΑΡΟΛΙΝΑ	800		-
3	ΦΑΣΟΛΙΑ ΞΕΡΑ Α' ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	3000		-
4	ΦΑΚΕΣ ΨΙΛΕΣ Α' ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	3000		-
5	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ	500		-
6	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΟΦΤΑ	500		-
7	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΠΕΝΝΕΣ	500		-
8	ΖΥΜΑΡΙΚΑ Νο 2 (ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ)	1000		-
9	ΖΥΜΑΡΙΚΑ Νο 6 (ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ)	2500		-
10	ΖΥΜΑΡΙΚΑ Νο 10 (ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ)	2500		-
ΣΥΝΟΛΟ		29.599 € (ΑΝΕΥ ΦΠΑ)		

Ακριβές Αντίγραφο

Λοχαγός (ΠΖ) Μάρκος Βάσσος
Διοικητής

Επιλοχίας (ΔΒ) Κων/νος Κοντοτάσιος
Γραμματεία ΣΠ Κοζάνης

ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΟ
ΠΡΑΤΗΡΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
11 Μαρ 26

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1» ΣΤΟ
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΟ
Φ.600/4/43/Σ.27

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΞΗΡΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ - ΟΣΠΡΙΩΝ

Ζυμαρικά

1. «Ζυμαρικά» χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται από άλευρα δημητριακών ή άλευρο σόγιας ή μίγμα σε οποιαδήποτε αναλογία δύο ή περισσότερων από τα άλευρα αυτά, και νερό, χωρίς ζύμη, και ξηραίνονται με θέρμανση ή στον αέρα, με την επιφύλαξη των εδαφίων (β) και (δ) της παραγράφου 2.

2. Ειδικές κατηγορίες ζυμαρικών αποτελούν: α) τα «ζυμαρικά σκληρού σίτου», στα οποία η πρώτη ύλη είναι σιμιγδάλι ή άλευρο ολικής άλεσης από σκληρό σιτάρι, β) τα «νωπά ζυμαρικά», τα οποία δεν έχουν υποστεί ξήρανση, γ) τα «γεμιστά ζυμαρικά», τα οποία αποτελούνται από περίβλημα ζυμαρικού και γέμιση και δ) τα «προ-μαγειρεμένα ζυμαρικά», τα οποία έχουν υποβληθεί σε βρασμό ή σε άτμιση με αποτέλεσμα τη ζελατινοποίηση του αμύλου σε σημαντικό βαθμό.

3. Προϊόντα από άλευρα οσπρίων μπορούν να φέρουν συνήθη σχήματα ζυμαρικών και να χαρακτηρίζονται σύμφωνα με τα σχήματα αυτά, με την προϋπόθεση να δηλώνεται η προέλευση του αλεύρου και να μην δηλώνονται ως ζυμαρικά.

4. α. Κατά την παρασκευή των ζυμαρικών επιτρέπεται η προσθήκη άλλων βρώσιμων υλών, όπως είναι, ενδεικτικά και όχι περιοριστικά, το γάλα, τα αυγά, τα λαχανικά και το μελάني σουπιάς, με την επιφύλαξη των διατάξεων του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283 «σχετικά με τα νέα τρόφιμα, την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1852/2001 της Επιτροπής» (L327/11.12.2015). Οι διατάξεις του ίδιου κανονισμού λαμβάνονται υπόψη και για τις βρώσιμες ύλες της γέμισης των γεμιστών ζυμαρικών. Στα ζυμαρικά με γάλα προστίθεται γάλα οποιασδήποτε κατηγορίας (θερμικά επεξεργασμένο, μερικά ή ολικά αφυδατωμένο, πλήρες ή μερικά αποβουτυρωμένο ή αποβουτυρωμένο), σε ποσότητα υπολογιζόμενη σε στερεό υπόλειμμα γάλακτος, χωρίς λίπος, όχι μικρότερη από 14 γραμμάρια ανά χιλιόγραμμο τελικού προϊόντος. Στα ζυμαρικά με αυγά προστίθενται αυγά ή κρόκοι αυγών, σε υγρή μορφή (νωπά ή κατεψυγμένα), σε ποσότητα (καθαρό βάρος) όχι μικρότερη των 100 ή 35 γραμμαρίων, αντίστοιχα, ανά χιλιόγραμμο τελικού προϊόντος ή σε αφυδατωμένη μορφή, σε ποσότητα όχι μικρότερη των 23 ή 17 γραμμαρίων, αντίστοιχα, ανά χιλιόγραμμο τελικού προϊόντος.

β. Οι πρώτες ύλες για την παρασκευή ζυμαρικών πρέπει να πληρούν τους αντίστοιχους όρους και τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα και της νομοθεσίας της Ένωσης. γ. Στα ζυμαρικά επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) 1333/2008, Παράρτημα II, Μέρος Ε, κατηγορίες 6.4 και 6.5, σύμφωνα με τους όρους χρήσης που προβλέπονται στις διατάξεις αυτές.

5. α. Το ανώτατο επιτρεπόμενο όριο υγρασίας και πτητικών ουσιών στους 105οC στα ζυμαρικά, πλην των νωπών, είναι 12,5%. Στα νωπά ζυμαρικά χωρίς γέμιση το κατώτατο όριο υγρασίας είναι 20% και το ανώτατο όριο 34%. Ειδικά για τα νωπά ασιατικά ζυμαρικά το ανώτατο όριο υγρασίας είναι 38%.

β. Η οξύτητα των ζυμαρικών σκληρού σίτου δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη των 10 βαθμών οξύτητας ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ. 115-1 ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ-ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞ ΑΥΤΩΝ ΕΚΔΟΣΗ 2 / Οκτώβριος 2023

γ. Η τέφρα των ζυμαρικών σκληρού σίτου, χωρίς προσθήκη άλλων βρώσιμων υλών όπως γάλα, αυγά, λαχανικά και γέμιση, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη της αντίστοιχης του σιμιγδαλιού ή του αλεύρου από το οποίο παρασκευάστηκαν, αυξημένη κατά 0,1 μονάδες. δ. Στα ζυμαρικά που παρασκευάζονται εγχώρια το ποσοστό του τυχόν προστιθέμενου αλατιού (χλωριούχο νάτριο) στο τελικό προϊόν δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το 1,2%. Ειδικά για τα γεμιστά ζυμαρικά το ποσοστό του αλατιού στο τελικό προϊόν δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το 1,5%.

6. Στην πρώτη ύλη παρασκευής ζυμαρικών σκληρού σίτου (σιμιγδάλι ή άλευρο σκληρού σίτου), επιτρέπεται η παρουσία μαλακού σίτου σε ποσοστό που δεν υπερβαίνει το 3% του συνολικού βάρους αυτής.

7. Τα ζυμαρικά παρασκευάζονται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής που καθορίζονται από την νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων. Όταν περιλαμβάνουν συστατικά ζωικής προέλευσης πρέπει να τηρούνται και οι ειδικοί κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

8. Τα υλικά συσκευασίας των ζυμαρικών πρέπει να πληρούν τους όρους που προβλέπονται στην ενωσιακή και στην εθνική νομοθεσία για τα υλικά και τα αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα.

9. Τα νωπά ζυμαρικά εμπίπτουν στα ευαλλοίωτα τρόφιμα, κατά την έννοια του άρθρου 20 του παρόντος Κώδικα. Διατίθενται πάντοτε προσυσκευασμένα.

10. Η επισήμανση των προσυσκευασμένων ζυμαρικών πρέπει να περιλαμβάνει όλες τις ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της νομοθεσίας της Ένωσης.

11. Τα προϊόντα που εμπίπτουν στις διατάξεις του παρόντος άρθρου και διατίθενται νόμιμα στο εμπόριο σε άλλο κράτος-μέλος της Ένωσης ή στην Τουρκία, ή που κατάγονται και διατίθενται νόμιμα στα συμβαλλόμενα μέρη της συμφωνίας του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου, τεκμαίρεται ότι συμμορφώνονται με τις διατάξεις του παρόντος. Η εφαρμογή των διατάξεων αυτών υπόκειται στον κανονισμό (ΕΕ) 2019/515, της 19ης Μαρτίου 2019, σχετικά με την αμοιβαία αναγνώριση των εμπορευμάτων που κυκλοφορούν νόμιμα στην αγορά άλλου κράτους-μέλους.

Παραπομπές

(1) Απόφ. ΑΧΣ 46/2022 (Β' 6081/2023), «Αντικατάσταση του άρθρου 115 'Ζυμαρικά' του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.) (Β' 788/1987) και κατάργηση της υπ' αρ. 359/93 (Β' 496) απόφασης Α.Χ.Σ.». Επιτρέπεται, μέχρι την εξάντληση των αποθεμάτων, η διάθεση των προϊόντων που έχουν διατεθεί στην αγορά ή έχουν επισημανθεί πριν από τη δημοσίευση της παρούσας και δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της, εφόσον είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της απόφασης ΑΧΣ 359/1993 (Β' 496) 115-2 ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ-ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞ ΑΥΤΩΝ.

ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΑ ΜΕ ΞΗΡΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

1. «Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης» νοούνται τρόφιμα γενικά φυτικής προέλευσης τα οποία έγιναν διατηρήσιμα με αποβολή ολικά ή μερικά του περιεχομένου σ' αυτά νερού.

2. Τα χρησιμοποιηθέντα νωπά φυτικά μέρη πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119.

3. Η ξήρανση των τροφίμων μπορεί να γίνεται ή με έκθεση των νωπών τροφίμων στον ατμοσφαιρικό αέρα ή με θέρμανση.

4. Η ξήρανση των τροφίμων πρέπει να γίνεται σε συνθήκες που να διασφαλίζουν το προϊόν από κάθε ρύπανση.

5. Η ξήρανση των τροφίμων δεν πρέπει να επιδρά δυσμενώς στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των λαμβανομένων προϊόντων.

6. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας που δεν κατονομάζεται στο παρόν άρθρο.

7. Τα διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης διακρίνονται στις παρακάτω κατηγορίες:

α. Ξηρά λαχανικά

- β. Ξηροί καρποί
γ. Όσπρια
8. Η ονομασία «Όσπρια» αποδίδεται σε αποξηραθέντα ώριμα, βρώσιμα σπέρματα των φυτών της οικογενείας των ψυχανθών.
Στην κατηγορία αυτή ανήκουν: τα φασόλια, οι κύαμοι (κουκιά), οι φακές, τα ρεβύθια, τα μπιζέλια, οι λάθουροι (φάβα), αποκλειστικά των ειδών «LATHYRUS SATIVUS και LATHYRUS OCHRUS».⁽¹⁾
Πρέπει να πληρούνται οι εξής όροι:
- α) Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες αυτών στους 105° C, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 14%.
- β) Πρέπει να είναι ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά και μη συρρικνωμένα, απηλλαγμένα πρακτικά κάθε ξένης προσμίξεως που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, κόκκων δημητριακών κ.λ.π. απηλλαγμένα τελείως αυτών σε περίπτωση, που φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένα».
- γ) Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας.
- δ) Δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακέρεια σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
- ε) Κατά τον βρασμό με νερό πρέπει να παρουσιάζουν ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
- στ) Όσπρια, που βράζουν πλήρως σε χρόνο μεγαλύτερο του συνύθους, θεωρούνται σαν «κατωτέρας ποιότητας».

Παραπομπές

(1) Αποφ. ΑΧΣ 1782/82, ΦΕΚ 100/Β/83, «Περί τροποποίησης της παρ. 14 του άρθρου 121 του Κ.Τ.».

ΡΥΖΙ

1. «Ρύζι» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ωρίμων καρπών του φυτού «Όρυζα» (ORYZA SATIVA) και διατίθεται στο εμπόριο με τις παρακάτω μορφές:
- α) Ως αναποφλοιώτο (PADDY)
β) Ως αποφλοιωμένο (CARED)
γ) Ως κατεργασμένο (RIZ USINE) που διακρίνεται σε κατεργασμένο ως έχει και κατεργασμένο κατόπιν υδροθερμικής κατεργασίας (PARBOILING) πριν από την αποφλοίωση και την παραπέρα επεξεργασία του.
2. Πριν να διατεθεί στην κατανάλωση το ρύζι πρέπει να αποφλοιώνεται πλήρως με κατάλληλα μηχανικά μέσα.
3. Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τρόπον ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου.
4. Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο πα. «Γλασσε» για τις στρογγυλλόσπερμες ή μικρόκαρπες και «καρολίνα» για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες και πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:
- α) Να μην παρουσιάζει οποιανδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λπ.
- β) ^ είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περ^εται στο ρύζι π^ κώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα ακύρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη.
- γ) Να μην περ^ει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5%, από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος.

δ) ^ είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός της κατεργασμένης με υδροθερμική κατεργασία (PARBOILING), η οποία επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο.

ε) ^ μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%.

Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον τα 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.

στ) ^ μην περιέχει κόκκους άωρους, πρασινωπούς ή κρητιδομόρφους σε αναλογία ανώτερη του 3% για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος. ζ) ^ μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%.(1)

5. Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση αυτούσια. Η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη με σκοπό τη διάθεσή της στην κατανάλωση, σαν ανώτερη ποιότητα, θεωρείται ως νοθεία.

6. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση ρυζιού που φέρεται με την ονομασία «^υζι δεύτερης ποιότητας» με τους παρακάτω όρους:

α) Πρέπει να πληροί τους όρους του εδαφίου (α) της παραγράφου 4.

β) Επιτρέπεται η παρουσία ξένων υλών σε ποσοστό ό^ πάνω από 0,3%.

γ) Επιτρέπεται η παρουσία θραυσμένων κόκκων σε ποσοστό 0X! πάνω από 10% από το οποίο τα θραύσματα, μεγέθους κάτω του μισού ακεραίου κόκκου, να μην ξεπερνάει το 5%.

δ) Επιτρέπεται η παρουσία κόκκων κίτρινων ή κιτρινωπών σε ποσοστό 0X! πάνω από 0,5%.

ε) Επιτρέπεται η παρουσία κόκκων ερυθρών ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό 0X! πάνω από 4%.

στ) Επιτρέπεται η παρουσία κόκκων άωρων πρασινωπών ή κρητιδομόρφων σε ποσοστό ό^ πάνω από 4%.

ζ) Υγρασία όχι πάνω από 16%.

η) Επιτρέπεται η παρουσία κόκκων άλλων ποικιλιών ρυζιού σε ποσοστό όχι πάνω από 3%.

θ) Η κατηγορία αυτή ρυζιού πρέπει να διατίθεται κατεργασμένη μπορεί δε να είναι στιλβωμένη ή 0XL(2).

7. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση ρυζιού με την ονομασία «^υζι τρίτης ποιότητας» με τους παρακάτω όρους:

α) Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 15%, από τα οποία θραύσματα μεγέθους κατώτερου του μισού ακεραίου κόκκου όχι πάνω του 7%.

β) Κατά τα λοιπά πρέπει να πληροί τους όρους της Β' ποιότητας.

8. Στη συσκευασία του ρυζιού εκτός από τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις σχετικές Διατάξεις, πρέπει απαραίτητα να γράφεται ευκρινώς και η ποιότητα του ρυζιού.(3)

9. Για όλες τις ποιότητες ρυζιού που προβλέπονται από το παρόν άρθρο, δεν θεωρούνται σαν «θραύσματα κόκκων» οι θραυσμένοι κόκκοι μεγέθους μεγαλύτερου των 3/4 ακεραίου κόκκου .(4)

10. α) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Μονο - και - διγλυκερίδια λιπαρών οξέων Ε471, εστέρες του οξικού οξέος με μονο - και - διγλυκερίδια λιπαρών οξέων Ε472α σε ρύζι ταχείας βράσης, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙΙ του ίδιου άρθρου.

β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους 1) Στεατούλο - 2 - γαλα-

κτυλικό νάτριο Ε481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο Ε482 σε ρύζι ταχείας βράσης,
2) Πυριτικά Ε553β σε ρύζι.(5)

Παραπομπές

- (1) Απόφ. 885/72, ΦΕΚ397/Β/72 «Περί τροποπ. και συμπλήρωσης της 3000/70 απόφ. του ΑΧΣ».
- (2) Απόφαση Α.Χ.Σ. 255/74, ΦΕΚ 290/Β/74 «Περί τροποπ. και συμπλήρωσεως της υπ' αριθ. 3000/70 απόφ. ΑΧΣ».
- (3) Απόφαση Α.Χ.Σ. 2947/75, ΦΕΚ82/Β/76 «Περί καθορισμού τρίτης ποιότητας ορύζης».
- (4) Απόφαση Α.Χ.Σ. 704/77, ΦΕΚ964/Β/77 «Περί συμπληρώσεως του άρθρου 101 του Κ Τ».
- (5) Απόφαση Α.Χ.Σ. 145/96, ΦΕΚ 485/Β/25.6.96 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 95/2/Ε.Κ. του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου για τα πρόσθετα τροφίμων πλην χρωστικών και γλυκαντικών».

Ακριβές Αντίγραφο

Λοχαγός (ΠΖ) Μάρκος Βάσσος
Διοικητής

Επιλοχίας (ΔΒ) Κων/νος Κοντοτάσιος
Γραμματεία ΣΠ Κοζάνης

ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΟ
ΠΡΑΤΗΡΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
11 Μαρ 26

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «2» ΣΤΟ
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΟ
Φ.600/4/43/Σ.27

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
ΕΙΔΩΝ ΓΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
ΕΙΔΩΝ ΞΗΡΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ – ΟΣΠΡΙΩΝ

1. Οι προδιαγραφές των εν λόγω ειδών είναι σύμφωνες με τα διαλαμβανόμενα στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) και της εκάστοτε ειδικής νομοθεσίας καθώς και των κανονισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης [Ενδεικτικά αναφέρονται οι ΚΑΝ (ΕΚ) 178/2002, (ΕΚ) 396/2005, (ΕΚ) 1881/2006, (ΕΚ) 213/2008, (ΕΚ) 1169/2011 και (ΕΚ) 1308/2013].
2. Για το σύνολο των προς προμήθεια προϊόντων απαιτείται συμμόρφωση με τα καθοριζόμενα στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών – Έκδοση 2009 του Γενικού Χημείου του κράτους και των παρακάτω τεχνικών προδιαγραφών.
3. Επιπλέον είναι απαραίτητη η εφαρμογή του συστήματος HACCP, σύμφωνα με τον Κανονισμό 852/2004 ή κατά το πρότυπο EN ISO 22000:2005, στην έκταση που απαιτείται, ανάλογα με τη δυναμικότητα της επιχείρησης, από τους αναδόχους σε όλα τα στάδια.
4. Επίσης η Υπηρεσία έχει συντάξει προδιαγραφές για τα τρόφιμα, οι οποίες είναι αναρτημένες στην ιστοσελίδα προδιαγραφών του ΓΕΣ (<https://prodiagrafes.army.gr>), με αριθμό:
 - α. ΠΕΔ-Α-00525, Έκδοση 1η του ΥΠΕΘΑ (Φακές).
 - β. ΠΕΔ-Α-00526, Έκδοση 1η του ΥΠΕΘΑ (Ξερά Φασόλια).
 - γ. ΠΕΔ-Α-00527, Έκδοση 1η του ΥΠΕΘΑ (Ρύζι).
 - δ. ΠΕΔ-Α-00682, Έκδοση 1η του ΥΠΕΘΑ (Ζυμαρικά).

Ακριβές Αντίγραφο

Λοχαγός (ΠΖ) Μάρκος Βάσσος
Διοικητής

Επιλοχίας (ΔΒ) Κων/νος Κοντοτάσιος
Γραμματεία ΣΠ Κοζάνης