

ΠΡΟΣ:

Πίνακας Αποδεκτών

ΧΙΙ Μ/Κ ΜΕΡΑΡΧΙΑ ΠΕΖΙΚΟΥ
«ΕΒΡΟΥ»4^ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟΤΜΗΜΑ 2 (ΚΙΝΗΣΕΙΣ-
ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ)

Τηλ. 2551062115

ΚΟΙΝ.:

Φ.600.163/203/50488

Σ.7114

Αλεξανδρούπολη, 21 Οκτ 24

ΘΕΜΑ: Συμβάσεις – Διαγωνισμοί**ΣΧΕΤ.:**

- α. Ν.Δ 721/70 «Περί Οικονομικής Μέριμνας & Λογιστικού των Ε.Δ» (ΦΕΚ Α' 251)
- β. Ν.2362/95 «Περί Δημοσίου Λογιστικού Ελέγχου των Δαπανών του Κράτους»
- γ. Ν.2690/1999 «Κύρωση του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και Άλλες Διατάξεις» (ΦΕΚ 45/1999, τ. Α')
- δ. Φ.800/133/134893/Σ.3323/19 Νοε 07/ΥΠΕΘΑ/ΓΔΟΣΥ/ΔΟΙ «Περί μεταβίβασης οικονομικής εξουσίας των Υφυπουργών Εθνικής Άμυνας σε Κεντρικά και Περιφερειακά Όργανα της Διοίκησης των Ενόπλων Δυνάμεων»
- ε. Ν.3861/10 περί «Ενίσχυσης της Διαφάνειας με την Υποχρεωτική Ανάρτηση Νόμων και Πράξεων των Κυβερνητικών, Διοικητικών και Αυτοδιοικητικών Οργάνων στο Διαδίκτυο (Πρόγραμμα Διαύγεια) και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ 112/2010, τ. Α')
- στ. Ν.4013/2011 (Α' 204) «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων»
- ζ. Ν. 4155/2013 «Εθνικό Σύστημα Ηλεκτρονικών Δημ. Συμβάσεων»
- η. Ν.4270/2014 «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις»
- θ. Ν.4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (Προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)» (Α' 147)
- ι. Ν.4782/2021 «Εκσυγχρονισμός, Απλοποίηση και Αναμόρφωση του Ρυθμιστικού Πλαισίου των Δημοσίων Συμβάσεων, Ειδικότερες Ρυθμίσεις Προμηθειών στους Τομείς της Άμυνας και της Ασφάλειας και Άλλες Διατάξεις για την Ανάπτυξη, τις Υποδομές και την Υγεία» (Α' 36)
- ια. Φ.600.163/194/49209/Σ.6881/15 Οκτ 24/ΧΙΙ Μ/Κ ΜΠ/4^ο ΕΓ (ΑΔΑΜ: 24REQ015592316 2024-10-15)
- ιβ. Φ.815/18/49433/Σ.6913/15 Οκτ 24/ΧΙΙ Μ/Κ ΜΠ/ΔΟΙ (ΑΔΑΜ: 24REQ015623072 2024-10-18)

1. Αφού ελήφθησαν υπόψη:

α. Η υφιστάμενη απαίτηση για προμήθεια νωπών κρεάτων και πουλερικών για κάλυψη αναγκών συσσιτίου των Μονάδων που εδρεύουν στην Περιοχή Ευθύνης της ΧΙΙ Μ/Κ ΜΠ, σύμφωνα με το (ια) πρωτογενές αίτημα.

β. Η εν εξελίξει διαγωνιστική διαδικασία προμήθειας κρεάτων και πουλερικών, η οποία εκτιμάται ότι δεν προβλέπεται να έχει ολοκληρωθεί μέχρι τη λήξη της υφιστάμενης σύμβασης προμήθειας των υπόψη εφοδίων, ήτοι μέχρι 31 Οκτ 24.

γ. Η αναγκαιότητα υλοποίησης της εν λόγω προμήθειας, η οποία κρίνεται απαραίτητη για την απρόσκοπτη τροφοδοσία των Μονάδων της XII Μ/Κ ΜΠ.

αποφασίζεται

η προσφυγή στη διαδικασία του άρθρου 118 του (θ) σχετικού (απευθείας ανάθεση), προκειμένου η Μεραρχία να συνάψει σύμβαση προμήθειας νωπού βόειου κρέατος και πουλερικών, για την κάλυψη των αναγκών συσσιτίου των Μονάδων – Ανεξάρτητων Υπομονάδων, που εδρεύουν στην Περιοχή Ευθύνης της, πλην της ΤΔ 41 ΣΠ (ν. Σαμοθράκη).

2. Οι ποσότητες των υπό προμήθεια προϊόντων δεν δύναται να υπολογιστούν με ακρίβεια, για λόγους εμπορικούς και μη δυνάμενους να προβλεφθούν (όπως η ακριβής αριθμητική δύναμη των Μονάδων).

3. Η συνολική εκτιμώμενη συμβατική αξία, ανέρχεται στο χρηματικό ποσό των 28.000 € (είκοσι οκτώ χιλιάδες ευρώ), άνευ ΦΠΑ.

4. Η εκτιμώμενη διάρκεια της απευθείας ανάθεσης ορίζεται σε 2 μήνες ή έως ότου αναλωθεί το ποσό των 28.000 € άνευ ΦΠΑ (όποιο επέλθει πρώτο), με έναρξη την **01 Νοεμβρίου 2024**. Σε περίπτωση που επέλθουν τα νόμιμα αποτελέσματα του εν εξελίξει διαγωνισμού, η παρούσα προμήθεια θα διακοπεί ακόμα και αν δεν έχει εξαντληθεί η συμβατική ποσότητα, με προειδοποίηση του προμηθευτή τουλάχιστον πέντε (5) ημέρες νωρίτερα.

5. Η σύμβαση θα βαρύνει τους πόρους του Στρατιωτικού Πρατήριου Αλεξανδρούπολης, οι οποίοι θα αναπληρώνονται κάθε μήνα από την εξόφληση των τιμολογίων – διατακτικών για την προμήθεια, κατόπιν παραγγελιών των εν λόγω εφοδίων που θα υποβάλλουν οι Μονάδες.

6. Για την υπόψη προμήθεια έχει εκδοθεί η (ιβ) σχετική απόφαση ανάληψης υποχρέωσης με ΑΔΑΜ: 24REQ015623072 2024-10-18.

7. Τα προς προμήθεια προϊόντα φέρουν τους κάτωθι κωδικούς του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV):

α. 15111000-9: Βόειο Κρέας

β. 15112130-6: Κοτόπουλα

γ. 15113000-3: Χοιρινό Κρέας

8. Προσφορές υποβάλλονται για μία ή όλες τις παραπάνω κατηγορίες, για το σύνολο της ποσότητας κάθε τμήματος και η σύμβαση είναι διαιρετή στα

ανωτέρω τμήματα. Αναλυτική περιγραφή των ανωτέρω ειδών όπως στο Παράρτημα «Β» της παρούσης.

9. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παραδίδει τα εφόδια 3 φορές την εβδομάδα [Δευτέρα (κοτόπουλο), Τετάρτη (κοτόπουλο) και Παρασκευή (βόειο - χοιρινό)], σύμφωνα με τις παραγγελίες που θα δίδονται από τις Μονάδες τουλάχιστον δύο (2) ημέρες πριν την παράδοσή τους και από ώρα 09:00 έως 13:30, για όλη τη διάρκεια της σύμβασης και εκτάκτως εάν απαιτηθεί, κατόπιν συνεννοήσεως (σε περιόδους ασκήσεων, αυξημένης επιφυλακής κ.λπ.). Σε περίπτωση αργιών, οι παραλαβές θα μετατοπίζονται την προηγούμενη εργάσιμη ημέρα. Ο ανάδοχος υποχρεούται να παραδώσει τα συμβατικά υπό προμήθεια είδη, με επιβάρυνση της δαπάνης φόρτωσης και μεταφοράς της προμήθειας στον τόπο παραλαβής τους, καθώς και για την ασφάλιση των προϊόντων, έναντι κάθε κινδύνου, μέχρι το χρόνο της παραλαβής τους από την αρμόδια Επιτροπή.

10. Τα προϊόντα θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις τεχνικές προδιαγραφές του Παραρτήματος «Α». Σε περίπτωση απόρριψης προϊόντων από την επιτροπή παραλαβής, ο προμηθευτής οφείλει να τα αντικαθιστά εντός 24 ωρών.

11. Η υπόψη προμήθεια δεν αποτελεί ειδικό εξοπλιστικό πρόγραμμα και υπόκειται στις νόμιμες κρατήσεις, οι οποίες βαρύνουν τον ανάδοχο προμηθευτή.

12. Η σύμβαση θα ανατεθεί με το κριτήριο της πλέον συμφέρουσας από οικονομική άποψη προσφοράς, βάσει της τιμής (χαμηλότερη τιμή) για κάθε τμήμα ξεχωριστά, που διαμορφώνεται μετά την αφαίρεση του ποσοστού έκπτωσης στα εκατό (%) επί της μέσης αποφορολογημένης τιμής λιανικής πώλησης των ειδών, του επίσημου Δελτίου Πιστοποίησης Τιμών Νωπών Κρεάτων της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας – Θράκης, για την περιοχή του Νοτίου Έβρου που αφορά στους Δήμους Αλεξανδρούπολης, Σαμοθράκης & Σουφλίου. Ο προμηθευτής στον οποίο θα ανατεθεί η προμήθεια, πριν την υπογραφή της σχετικής σύμβασης, θα κληθεί να προσκομίσει τα δικαιολογητικά του Παραρτήματος «Δ».

13. Κατόπιν των ανωτέρω, παρακαλείται κάθε ενδιαφερόμενος να καταθέσει προσφορά σε μορφότυπο PDF ψηφιακά υπογεγραμμένη, όπως το υπόδειγμα του Παραρτήματος «Γ» μέσω email, στη διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου xiimkmp-4eg-simvasis@army.gr μέχρι τις **29 Οκτωβρίου 2024**, ημέρα **Τρίτη** και ώρα **09:00**.

14. Χειριστής θέματος: Αντισυνταγματάρχης (ΕΜ) Δημήτριος Ματθαίος, Επιτελής XII Μ/Κ ΜΠ/4^ο ΕΓ/2, Τηλ. 2551062115.

Ακριβές Αντίγραφο

Υποστράτηγος Ιωάννης Κορρές
Διοικητής

Αντισυνταγματάρχης (ΕΜ) Δημήτριος Ματθαίος
Επιτελής 4^{ου} ΕΓ/2

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

- «Α» Τεχνικές Προδιαγραφές Νωπών Κρεάτων
- «Β» Ενδεικτικός Πίνακας των υπό Προμήθεια Νωπών Κρεάτων
- «Γ» Οικονομική Προσφορά (Υπόδειγμα)
- «Δ» Απαιτούμενα Δικαιολογητικά για τη Σύναψη Σύμβασης

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝΑποδέκτες για Ενέργεια

ΔΙΑΥΓΕΙΑ

ΚΗΜΔΗΣ

Αποδέκτες για Πληροφορία

Δ'ΣΣ/Β2, ΔΟΙ

ΧΙΙ Μ/Κ ΜΠ/4° ΕΓ, ΔΟΙ

ΧVI Μ/Κ ΜΠ/4° ΕΓ

ΣΠ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗΣ

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΧΙΙ Μ/Κ ΜΕΡΑΡΧΙΑ ΠΕΖΙΚΟΥ
«ΕΒΡΟΥ»
4^ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ
ΤΜΗΜΑ 2 (ΚΙΝΗΣΕΙΣ-
ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ)
21 Οκτ 24

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΟ
Φ.600.163/203/50488/Σ.7114

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ**1. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΕΑΤΩΝ (ΒΟΕΙΟ - ΧΟΙΡΙΝΟ)**

α. Ο όρος «νωπό κρέας», αποδίδεται στην παρούσα προδιαγραφή στα τμήματα των σφαγίων των θερμόαιμων ζώων, που είναι κατάλληλα για τη διατροφή του ανθρώπου και διατίθενται στην κατανάλωση χωρίς καμία άλλη επεξεργασία, εκτός από τον τεμαχισμό και την ψύξη.

β. Το προσφερόμενο τεμάχιο κρέατος πρέπει να προέρχονται από ζώα υγιή και από σφάγια καλής διάπλασης, να είναι είτε εγχώριας παραγωγής είτε να προέρχονται από χώρες της ΕΕ. Επίσης, να είναι καλά συντηρημένα, απαλλαγμένα από ρύπανση, ολική ή μερική απόψυξη, αφυδάτωση, σήψη, ευρωτίαση, τάγγιση, μη φυσιολογικές οσμές και γενικώς να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρηση των προϊόντων.

γ. Να προέρχονται από νωπά κρέατα Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία.

δ. Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει:

(1) Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων, βοοειδών, χοίρων και αμνοεριφίων.

(2) Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.

(3) Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.

(4) Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

(5) Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.

(6) Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφαγίου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το μοσχάρι).

(7) Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5ο C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8.

(8) Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτιασμένα ή ταγγισμένα.

(9) Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.

(10) Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.

(11) Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

(12) Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.

ε. Θα πρέπει να λαμβάνονται πάντοτε υπόψη οι κατά καιρούς εκδοθείσες Διαταγές, Υγειονομικές Διατάξεις και Οδηγίες της ΕΕ, που αφορούν σε απαγόρευση προμήθειας κρεάτων προερχόμενα από ζώα, που εκτρέφονται σε χώρες ή περιοχές στις οποίες ενδημούν λοιμώδη νοσήματα σχετιζόμενα με τη Δημόσια Υγεία (π.χ. σπογγώδης εγκεφαλοπάθεια βοοειδών, αφθώδης πυρετός κλπ) ή αφορούν σε αφαίρεση από το σφάγιο συγκεκριμένων τεμαχίων ή κατανάλωση των οποίων εγκυμονεί κινδύνους.

στ. Τα ζώα από τα οποία προέρχεται το κρέας, πρέπει να έχουν σφαγεί πριν 3-6 το πολύ ημέρες, σε σφαγείο που λειτουργεί νόμιμα και φέρει απαραίτητα εγκεκριμένο από την ΕΕ, κωδικό αριθμό λειτουργίας προκειμένου για τα εισαγόμενα από χώρες της ΕΕ νωπά κρέατα.

ζ. Τα υπό προμήθεια σφάγια, εγχώριας προέλευσης, πρέπει να έχουν επιθεωρηθεί από αρμόδιο Κτηνίατρο της Νομοκτηνιατρικής Υπηρεσίας του τόπου σφαγής και να φέρουν τις προβλεπόμενες από τη Νομοθεσία σφραγίδες, όπως παρακάτω:

(1) Σφραγίδα καταλληλότητας, με την οποία πιστοποιείται η καταλληλότητα του σφαγίου για δημόσια κατανάλωση.

(2) Σφραγίδα ποιοτικού ελέγχου, με την οποία προσδιορίζονται το είδος και η ηλικία του ζώου από το οποίο προήλθε το σφάγιο, καθώς και ο τόπος σφαγής του ζώου.

(3) Στα χοιρινά σφάγια, πιστοποιείται ότι τα εν λόγω σφάγια είναι απαλλαγμένα εγκυστωμένων στους μυς προνυμφών του παρασίτου *Trichinella spiralis*.

η. Τα υπό προμήθεια σφάγια που προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. να φέρουν υγειονομική σήμανση (σφραγίδα) ωοειδούς σχήματος κατά τα προβλεπόμενα στα Π.Δ. 599/85 (ΦΕΚ 213/τ.Α/ 18.12.85), ΠΔ 79/2007 (ΦΕΚ Τ.Β 95/03-05-2007). Επιπρόσθετα, ο προμηθευτής πρέπει να θέτει υπόψη του επιθεωρητή Κτηνιάτρου το πιστοποιητικό καταλληλότητας (CMR), το οποίο συνοδεύει τα εισαγόμενα κρέατα καθώς και το τιμολόγιο αγοράς στο οποίο προσδιορίζονται λεπτομερώς εκτός των άλλων και το είδος των σφαγίων που αγοράστηκαν από τον προμηθευτή καθώς και η ημερομηνία σφαγής τους.

θ. Τα υπό προμήθεια νωπά σφάγια (τεταρτημόρια, ημιμόρια, αυτοτελή σφάγια) θα επιθεωρούνται από την επιτροπή παραλαβής της Μεραρχίας, κατά την ημέρα προμηθείας τους με σκοπό την εκτίμηση της ποιότητας (μυϊκή ανάπτυξη, εναπόθεση λίπους, ηλικία ζώου) και εν γένει της υγιεινής τους κατάστασης. Η διαδικασία αποστέωσης δύναται να λαμβάνει χώρα στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή, παρουσία της επιτροπής παραλαβής. Επιπρόσθετα, ο προμηθευτής οφείλει να καθαρίζει επιμελώς τα προσφερόμενα τεμάχια κρέατος από το λιπώδη ιστό, τους τένοντες, τα μεγάλα αγγεία και νεύρα κατά τις υποδείξεις της επιτροπής.

ι. Η μεταφορά του κρέατος, θα γίνεται ανεξαρτήτου εποχής και απόστασης, με όχημα αυτοδυνάμου ψύξεως που θα διαθέτουν σύστημα καταγραφής των θερμοκρασιών κατά την μεταφορά, με δυνατότητα εκτυπώσεως, εν μέρει ή εν όλω των δεδομένων, σχετικά με τη θερμοκρασία μεταφοράς. Το κρέας κατά το χρόνο παράδοσης στις Μονάδες δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των $+7^{\circ}\text{C}$, και οποιαδήποτε απόκλιση που αφορά στους μακροσκοπικούς – οργανοληπτικούς του χαρακτήρες (π.χ. αλλοίωση του χρώματος, της οσμής, της σύστασης κλπ).

ια. Επί της συσκευασίας θα αναγράφεται με ευκρίνεια το είδος κρέατος, η επωνυμία του εργοστασίου παραγωγής, ο κωδικός ΕΕ ή ο αριθμός αδείας λειτουργίας σφαγιοτεχνικής εγκατάστασης καθώς και του εργαστηρίου τεμαχισμού – κοπής του κρέατος καθώς και ό,τι επιπλέον προβλέπεται από τον (ΕΚ) 1169/2011. Επίσης να ικανοποιείται η απαίτηση των ΕΚ178/2002, 853/2004, 625/2017, 931/2011 και 1337/2013 σε ότι αφορά την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση του κρέατος, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην Υ.Α 1384/41923/ 16 Μαρ 2018/ (ΑΔΑ: 78ΡΒ4653ΠΓ-67Α).

ιβ. Ειδικά για τα είδη των κατηγοριών «Μοσχαρίσιο Κρέας», «Βόειο Κρέας» και «Χοιρινό Κρέας», η παράδοση θα γίνεται υποχρεωτικά σε συσκευασία, έως 15 kg, υπό κενό (vacuum). Οι σακούλες συσκευασίας (vacuum) να είναι διαφανείς.

2. ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

α. ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ (CPV: 15112000-1):

Το νωπό κρέας (μοσχάρι) να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Z (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι), όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008. Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U, R, και ως

προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.

E: εξαιρετική. Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη.

U: πολύ καλή. Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.

R: καλή. Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους· καλή μυϊκή ανάπτυξη. Να ανήκει ως προς την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις:

“1”: Πολύ μικρή - Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.

“2”: Μικρή - Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.

Το νωπό κρέας μοσχάρι να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό κρέας να είναι μηρός (μπούτι – ο μηρός μαζί με το τεμάχιο που αντιστοιχεί στη λεκάνη κιλότο). Τα αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα ακόλουθα: τράνς, νουά, κυλότο, στρογγυλό κ.λ.π, ενώ τα αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β) είναι τα εξής: σπάλα, ποντίκι, κλπ.

β. ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ

(1) Χαρακτηριστικά Κρέατος

(α) Το κρέας να προέρχεται από βοοειδές ηλικίας μέχρι 2 ετών, να είναι κατηγορίας Α, σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Καν. 1308/2013).

(β) Να προέρχονται από ζώα που έχουν χαρακτηριστεί κατηγορίας διάπλασης E,U,R και κατηγορίας ανάπτυξης λιπώδους ιστού 1,2 σύμφωνα με την κατάταξη των σφαγίων βοοειδών σε εμπορικές κλάσεις η οποία ανταποκρίνεται στους Κανονισμούς 1026/91/ΕΟΚ (κατηγορία σφαγίου με βάση την ανάπτυξη των μυών) και 2930/81/ΕΟΚ 103/2006/ΕΕ (κατηγορία σφαγίου με βάση την ανάπτυξη του λιπώδους ιστού), 1249/2008. Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του λίπους τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά.

Κατηγορίες Άπαχου κρέατος ως προς το ποσοστό του βάρους του σφαγίου

E: 55 ή περισσότερο.

U: 50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55.

R: 45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50.

(γ) Η σύστασή του να είναι τρυφερή, η τομή εύκολη, ο κόκκος λεπτός και το κρέας ουδέποτε πρέπει να φέρει μώλωπες, στικτές αιμορραγίες και αποχρωματισμένες περιοχές.

(δ) Να είναι τεμαχισμένο σε κομμάτια βάρους περίπου 50 γραμμαρίων.

(ε) Το εξωτερικό λίπος να είναι περιορισμένο και λευκό, το δε εσωτερικό λευκό και συμπαγές.

(στ) Να μην προέρχονται από ασθενή ζώα (πχ φυματίωση) ακόμη και να πληρούν τα υγειονομικά - κρεοσκοπικά κριτήρια των σφαγείων.

(2) Τεμάχια Κρέατος

(α) Επιτρεπόμενα κομμάτια κρέατος, από τα οποία θα παρασκευάζεται και ο κιμάς είναι μόνο: κιλότο, στρογγυλό, τράνς και νουά.

(β) Ειδικότερα για τον κιμά, το τελικό παρασκευαζόμενο προϊόν πρέπει να έχει κοπεί το αργότερο 24 ώρες πριν την παράδοσή του στις Μονάδες και να έχει λιποπεριεκτικότητα έως 20%.

(γ) Στο προϊόν απαγορεύεται η ύπαρξη μικρών τεμαχίων κρέατος (trimmings) και πρόσθετου λίπους εκτός του ενδομυϊκού συνδεδεμένου φυσικά με το κρέας.

γ. ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ- ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΜΕ ΟΣΤΟ

(1) Να προέρχονται από ζώα που ανήκουν στις κατηγορίες κατανέμονται σε κατηγορίες Ε ή U ή R, όπως προβλέπονται στον Κανονισμό 1234/2007 βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας και της μυϊκής τους διάπλασης. Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα, και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση.

(2) Το νωπό χοιρινό κρέας άνευ οστού, να είναι σπάλα ή μπούτι και να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή).

(3) Το νωπό χοιρινό κρέας άνευ οστού να είναι τεμαχισμένο σε κομμάτια βάρους περίπου 50 γραμμαρίων, ή διαφορετικά εφόσον απαιτηθεί από τις Μονάδες.

(4) Το εξωτερικό λίπος να είναι περιορισμένο και λευκό, το δε εσωτερικό λευκό και συμπαγές.

(5) Οι χοιρινές μπριζόλες να είναι βάρους 150 -250 γραμμαρίων ανάλογα με τις ανάγκες των Μονάδων και τις σχετικές παραγγελίες.

δ. ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΟΥ

Η παρασκευή μπιττωτού (κιμά) πραγματοποιείται στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή από τα ανωτέρω επιτρεπόμενα τεμάχια (κιλότο, στρογγυλό, τράνς και νουά), το αργότερο 24 ώρες από την παράδοσή του στις Μονάδες.

ε. Εργαστήρια Παρασκευής

(1) Τα εργαστήρια παρασκευής των προϊόντων θα πρέπει να ικανοποιούν τους όρους που καθορίζονται :

(α) Στο Π.Δ. 79/2007 (ΦΕΚ 95/03-05-2007, Τ.Β) και τον ΚΑΝ (ΕΚ) 543/2008.

(β) Στις υγειονομικές απαιτήσεις που πρέπει να πληρούν τα εργαστήρια παρασκευής και τα καταστήματα πώλησης τροφίμων όπως αυτά περιγράφονται στην Υ1γ/Γ.Π. οικ 47829 (ΦΕΚ 2161/23-06-2017, Τ.Β').

(γ) Στον ΣΚ 422-10 σε ότι αφορά στο φύλλο επιθεωρήσεως βιομηχανιών – βιοτεχνιών παρασκευής τροφίμων.

(2) Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα του υγειονομικού ελέγχου των αποθηκευτικών χώρων καθώς και των χώρων επεξεργασίας των εργαστηρίων παρασκευής, με σκοπό τη διαπίστωση των συνθηκών υγιεινής και την ποιότητα των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών.

(3) Όλες οι συσκευασίες θα είναι σύμφωνες με τις διατάξεις του ΚΤΠ, άρθρα 21, 22, και 24. Σε περιπτώσεις συνδυασμού υλικών συσκευασίας ο προμηθευτής θα προσκομίζει, εφόσον του ζητηθεί, πιστοποιητικό στο οποίο να φαίνεται ότι τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιεί είναι κατάλληλα για την συσκευασία τροφίμων.

(4) Εργαστηριακές Σταθερές

(α) Μικροβιολογικές προδιαγραφές νωπού προϊόντος, όπως περιγράφονται στον (ΕΚ) 2073/2005 και (ΕΚ) 1441/2007.

(β) Χημικές – Ιστολογικές όπως καθορίζονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και την ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία

στ. Συσκευασία

Τα παραπάνω αναφερόμενα τεμάχια νωπού κρέατος, θα παραδίδονται σε πρώτη διάφανη συσκευασία κενού αέρος (VACUUM) άνευ συντηρητικών ουσιών (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ), έως 15 κιλών, η οποία θα φέρει σε εξωτερικό εμφανές σημείο ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, στην οποία να αναγράφονται, στην ελληνική γλώσσα, και σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000, του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής: περιγραφή του σφάγιου (πχ. Ζώο έως 24 μηνών), προέλευση, αριθμός έγκρισης του σφαγείου, ο τίτλος και ο αριθμός έγκρισης λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού, ημερομηνία σφαγής, η ταξινόμηση του Ζώου (π.χ. ΑΖ1). οδηγίες συντήρησης και η ημερομηνία παραγωγής και λήξης.

Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία, η ύπαρξη:

1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.

2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας πρέπει να συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια.

Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με Αντοχή στη Διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 KPa. και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου, περίπου 25 Kgr ($\pm 10\%$).

Τα νωπά κρέατα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων νωπών κρεάτων.

3. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΩΝ

α. Με τον όρο «κατεψυγμένο κρέας πουλερικών» εννοείται, το κρέας πουλερικών το οποίο καταψύχεται το συντομότερο δυνατόν στο πλαίσιο των κανονικών διαδικασιών σφαγής και το οποίο διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -12°C , ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.1234/2007 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΧΙΥ.

β. Με τον όρο «κρέας πουλερικών βαθείας καταψύξεως» εννοείται, το κρέας πουλερικών το οποίο διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -18°C , εντός των ορίων ανοχής που προβλέπει η οδηγία 89/108/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21^{ης} Δεκεμβρίου 1988 για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα τρόφιμα βαθείας καταψύξεως που προορίζονται για την διατροφή του ανθρώπου, ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.1234/2007 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΧΙΥ.

γ. Τα κοτόπουλα, πρέπει να προέρχονται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών (BROILER).

δ. Να μην περιέχουν εντόσθια (τύπου 65%).

ε. Να έχουν βάρος από 1200 έως και 1300 γραμμάρια.

στ. Να είναι κατηγορίας Α, σύμφωνα με το Άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91.

ζ. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίδουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Επίσης να μην έχουν υποστεί επεξεργασία με χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά ή με συντηρητικές ή τρυφεροποιητικές ουσίες.

η. Να προέρχονται από ζώα τα οποία (δύνата να) έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και τα οποία μετά την επιθεώρηση αυτή, κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.

θ. Να (δύνата να) έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή και να μην έχουν κριθεί ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

ι. Να προέρχονται από εγκεκριμένο σφαγείο, το οποίο υπόκειται σε έλεγχο από την αρμόδια αρχή, το οποίο έχει αριθμό έγκρισης στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων.

ια. Η φόρτωση και στοίβαξη του εφοδίου στους ψυκτικούς θαλάμους των μεταφορικών μέσων, να γίνεται κατά παρτίδα παραγωγής. Η στοίβαξη πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην αναμιγνύονται οι διάφορες παρτίδες. Η φόρτωση-εκφόρτωση θα γίνεται επίσης κατά παρτίδα παραγωγής ούτως ώστε να αποκλείεται η παράδοση αναμεμιγμένων παρτίδων.

ιβ. Σαν μεταφορικά μέσα, από τους ψυκτικούς θαλάμους των τόπων επεξεργασίας μέχρι τον τόπο παραδόσεως, να χρησιμοποιούνται, οχήματα ψυγεία που θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία, σύμφωνα με τις οδηγίες 89/108/ΕΟΚ, 92/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ και με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία. Η θερμοκρασία των μεταφορικών μέσων θα ελέγχεται από καταγραφικό θερμόμετρο που θα υπάρχει υποχρεωτικά, εξωτερικά ή εσωτερικά του θαλάμου καταψύξεως του οχήματος.

4. ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΩΝ

α. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Εφοδίου

(1) Να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους που υπέστη κατάλληλη μεταποίηση.

(2) Τα σφάγια να είναι ανέπαφα και αρτιμελή.

(3) Να είναι καθαρά, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα.

(4) Να είναι χωρίς ορατές κηλίδες αίματος εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και διακριτικές.

(5) Να είναι χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα.

(6) Να είναι χωρίς σοβαρούς μώλωπες. επιτρέπεται να υπάρχουν ορισμένα ίχνη κτυπημάτων, μώλωπες και αλλοιώσεις του χρώματος,

υπό την προϋπόθεση ότι οι αλλοιώσεις αυτές θα είναι περιορισμένες και διακριτικές και δεν θα βρίσκονται στο στήθος ή τα πόδια. Η άκρη της φτερούγας μπορεί να λείπει. Μια ελαφριά κοκκινάδα επιτρέπεται στις άκρες από τις φτερούγες και στα θυλάκια.

(7) Να μην περιέχουν ξένα σώματα.

(8) Να είναι εξεντερισμένα και χωρίς εντόσθια. Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, τράχηλους, άκρα από τον ταρσό και κάτω (η τομή να γίνεται στο μέσο της άρθρωσης), την τραχεία, τον οισοφάγο, τα έντερα, τα γεννητικά όργανα, τους αδένες της αμάρας, τη χοληδόχο κύστη, τα πνευμόνια, την καρδιά, το στομάχι, τη σπλήνα το συκώτι και το δέρμα μαζί με το υποδόριο λίπος της αμάρας.

(9) Να έχει αφαιρεθεί ο τράχηλος από το σώμα και να έχει απορριφτεί (να μην περιέχεται στο συσκευασμένο προϊόν).

(10) Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά.

(11) Να μην έχουν αποψυχθεί μερικά ή ολικά και επανακαταψυχθεί.

(12) Τα σφάγια να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει επίσης να είναι και τα πόδια. Να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, την πλάτη και τους μηρούς.

(13) Να μην περιέχουν πτερά ή πτίλα ή στελέχη τους. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών (άκρες καλάμων) και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια, τους γλουτούς, τις κλειδώσεις των κάτω άκρων και τις άκρες από τις φτερούγες.

(14) Να μην εμφανίζουν ίχνη «εγκαυμάτων λόγω κατάψυξης», εκτός από όσα είναι δευτερεύουσας σημασίας, μικρού μεγέθους και διακριτικά και βρίσκονται σε άλλα μέρη εκτός από το στήθος ή τα πόδια.

(15) Να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτιασμένα ή ταγγισμένα

(16) Να είναι σύμφωνα, γενικώς, με την εκάστοτε ισχύουσα Εθνική και κοινοτική νομοθεσία και την παρούσα προδιαγραφή.

β. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Εφοδίου

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

(2) Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.

(3) Να μην αναδύει δυσάρεστες οσμές κατά την κατάψυξη ή απόψυξη.

γ. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Εφοδίου

(1) Η ποσότητα των οροαιματηρών υγρών (νερό εξωγενούς προέλευσης) ή αλλιώς, της τεχνικά αναπόφευκτης απορρόφησης ύδατος, να μην υπερβαίνει την τιμή που καθορίζεται από τον τρόπο κατάψυξης, προσδιοριζόμενη σύμφωνα με Κανονισμό ΕΟΚ αριθ. 1538/91, παράρτημα V (μέθοδος εγχύσεως) ή με τη μέθοδο ανάλυσης που περιγράφεται στο παράρτημα VI (χημική μέθοδος).

(2) Απαγορεύεται η ύπαρξη βαρέων μετάλλων πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 1881/2006).

(3) Απαγορεύεται η παρουσία διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB, πέραν των ορίων που καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 1881/2006).

(4) Απαγορεύεται η παρουσία καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων, αντιμικροβιακών παραγόντων, πέραν των ορίων που καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας Ελληνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ αριθ. 2377/90 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ).

δ. Ιστολογικά Χαρακτηριστικά

Το κρέας να μην εμφανίζει παρασιτική μόλυνση.

ε. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά Εφοδίου

(1) Salmonella, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 όπως τροποποιήθηκε από τον 1441/2007

(2) Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

στ. Συσκευασία

(1) Γενικά

(α) Κάθε κοτόπουλο θα συσκευάζεται σε διαφανή προσυσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες καθώς και από την απώλεια υγρασίας (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

(β) Οι διαφανείς προσυσκευασίες (κοτόπουλα), θα συσκευάζονται στη συνέχεια, ανά 10-12 τεμάχια, σε χαρτοκιβώτια.

(2) Χαρακτηριστικά Χαρτοκιβωτίων

Οι διαφανείς προσυσκευασίες, θα συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια απλά ή σε τηλεσκοπικά χαρτοκιβώτια (βάση και κάλυμμα), από κυματοειδές χαρτόνι, με τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

(α) Αντοχή στη Διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 KPa. Η αντοχή στη διάρρηξη μετρείται στη βάση και στο κάλυμμα ξεχωριστά, στην περίπτωση τηλεσκοπικών χαρτοκιβωτίων.

(β) Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να προσδένονται με έναν από τους παρακάτω τρόπους:

1/ Με πλαστική αυτοκόλλητη ταινία ή με συγκόλληση των αναδιπλώσεων, έτσι ώστε να μην υπάρχουν προεξέχοντα τμήματα του χαρτοκιβωτίου και με πλαστικά τσέρκια, που τοποθετούνται ένα κατά μήκος και δύο κατά πλάτος, είναι καλά τεντωμένα και το μεγαλύτερο απ' αυτά τοποθετείται πρώτο ή

2/ Με πλαστική αυτοκόλλητη ταινία ή με συγκόλληση των αναδιπλώσεων, έτσι ώστε να μην υπάρχουν προεξέχοντα τμήματα του χαρτοκιβωτίου και με συρρικνωμένο πλαστικό, ανθεκτικό στις φορτοεκφορτώσεις.

ζ. Επιστημόσεις (ΕΚ 853/2004 και 1169/2011)

(1) Διαφανής προσυσκευασία (κοτόπουλο)

Επί της διαφανούς προσυσκευασίας, να αναγράφονται έκτυπα ή με αναρτημένη ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, κατ' ελάχιστο, στην ελληνική γλώσσα, τα εξής:

Α). (α) Η ονομασία και η κατηγορία των σφαγίων (κατηγορία

(β) Ενδεικτικό σήμα φυτικής διατροφής.

(γ) Χώρα προέλευσης.

(δ) Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.

(ε) Αριθμό έγκρισης του σφαγείου, σήμανση καταλληλότητας.

(στ) Η ημερομηνία σφαγής και καταψύξεως.

(ζ) Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

(2) Χαρτοκιβώτια

Πάνω στα χαρτοκιβώτια αναγράφονται έκτυπα, με τις εξής ενδείξεις στην ελληνική γλώσσα:

(α) Η ονομασία και η κατηγορία των σφαγίων (κατηγορία Α).

(β) Χώρα προέλευσης.

(γ) Τίτλος, έδρα και αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας της σφαγιοτεχνικής εγκαταστάσεως.

(δ) Η σήμανση καταλληλότητας, η οποία είτε είναι επικολλημένη ως ετικέτα είτε τίθεται με σφραγίδα πάνω στο χαρτοκιβώτιο, πρέπει να είναι σε τέτοιο σημείο έτσι ώστε να καταστρέφεται με το άνοιγμα του χαρτοκιβωτίου.

(ε) Η ημερομηνία σφαγής και κατάψυξης.

(στ) Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας

(ζ) Λοιπές επισημάνσεις σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.

(η) Καθαρό βάρος και αριθμός τεμαχίων.

5. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΝΩΠΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΩΝ [ΚΑΝ (ΕΚ) 543/2008]

α. Να είναι τύπου Α 65% αερόψυκτα, βάρους των 1200 gr – 1300 gr άνευ αποκλίσεως των ανωτέρω τιμών (ακριβώς προσδιοριζόμενων) και συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτιο.

β. Ως νωπά χαρακτηρίζονται τα σφάγια πουλερικών, τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία άλλη επεξεργασία με σκοπό τη συντήρησή τους, πλην της διατήρησής τους σε θερμοκρασία ψύξης (0 - 4° C).

γ. Τα νωπά σφάγια πουλερικών που προμηθεύεται η Υπηρεσία διακρίνονται:

(1) Τύπου 70%: Είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, άκρα από τον ταρσό και κάτω, τραχεία, οισοφάγο, έντερα, γεννητικά όργανα αδένες πρωκτού, χοληδόχο κύστη και πνεύμονες. Φέρουν εντός της κοιλιακής κοιλότητας, περιτυλιγμένα, την καρδιά, το ήπαρ, τον τράχηλο και τον μυώδη στόμαχο.

(2) Τύπου 65%: Όπως παραπάνω, αλλά φέρουν στην κοιλιακή κοιλότητα μόνο τον αποκοπέντα τράχηλο.

δ. Τα σφάγια κοτόπουλων πρέπει να προέρχονται από πτηνά απόλυτα υγιή, κρεοπαραγωγών φυλών και των δύο φύλων, καλά ανεπτυγμένα, ηλικίας μέχρι 3 μηνών (Broilers).

ε. Τα πτηνά που προορίζονται για σφαγή πρέπει να μην έχουν:

(1) Υποβληθεί σε παρεντερική ορμονοθεραπεία και να μην έχουν διατραφεί με ουσίες που περιέχουν οιστρογόνα ή άλλες ορμόνες με παρόμοια δράση ή γενικά με ουσίες που μπορεί να έχουν βλαπτική επίδραση στην υγεία των καταναλωτών.

(2) Διατραφεί με τροφές που περιέχουν απαγορευμένες χημειοθεραπευτικές (π.χ. αντιβιοτικά) ή άλλες ουσίες. Εφόσον έχουν χορηγηθεί επιτρεπόμενες χημειοθεραπευτικές ουσίες, πρέπει να έχουν τηρηθεί οι ποσοτικοί περιορισμοί και οι χρόνοι αναμονής πριν τη σφαγή, όπως αυτοί προβλέπονται από τις άδειες κυκλοφορίας της κάθε ουσίας.

(3) Υποστεί οποιαδήποτε ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτινοβολίες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίδουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Επίσης να μην έχουν υποστεί επεξεργασία με χρωστικές, φυσικές ή τεχνητές.

(4) Υποστεί επεξεργασία με αντιβιοτικά ή με συντηρητικές ή τρυφεροποιητικές ουσίες.

στ. Τα σφάγια πουλερικών να προέρχονται από εγκεκριμένο σφαγείο, το οποίο υπόκειται σε έλεγχο από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με τα άρθρα 6 και 8 της οδηγίας 71/118/ΕΕ 2004/41 και το οποίο έχει αριθμό έγκρισης στον κατάλογο εγκεκριμένων καταστάσεων της Υπηρεσίας Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας. Η δε σφαγή και επεξεργασία πρέπει να γίνεται κάτω από άριστες συνθήκες υγιεινής.

ζ. Τα σφάγια πρέπει να είναι Α' ποιότητας, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 9 του Π.Δ. 411/1976 και να παρουσιάζουν τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

(1) Η σάρκα να είναι τρυφερή, το δέρμα απαλό, λείο και εύκολα πτυσσόμενο, το στέρνο χονδρώδες εύκαμπτο σε όλη του την έκταση. Το λίπος να μην είναι άφθονο να εμφανίζει χρώμα λευκό ή ελαφρά υποκίτρινο, χωρίς φαινόμενα τάγγισης.

(2) Να μην παρουσιάζουν ανώμαλο χρώμα ή οσμή και αποκλίσεις από τους φυσιολογικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες.

(3) Ο χρόνος συντήρησής τους από την σφαγή μέχρι την παραλαβή τους στην Υπηρεσία, να μην υπερβαίνει τις τρεις (3) ημέρες.

(4) Να συντηρούνται μέσα σε ψυκτικούς χώρους θερμοκρασίας 0 - 4° C, ο δε συνολικός χρόνος συντήρησής τους από σφαγή μέχρι την κατανάλωση να μην υπερβαίνει τις οκτώ (8) ημέρες.

η. Σε κάθε σφάγιο θα πρέπει να αναγράφονται σε ειδικό πλακίδιο ευκρινώς τα παρακάτω:

- (1) Η ποιοτική κατηγορία του σφαγίου (Κατηγορία Α).
- (2) Η σφραγίδα καταλληλότητας για κατανάλωση.
- (3) Ο κωδικός αριθμός του σφαγείου.
- (4) Η ημερομηνία σφαγής.
- (5) Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.

θ. Όλα τα σφάγια θα πρέπει να φέρουν τη σφραγίδα καταλληλότητας για ανθρώπινη κατανάλωση του κτηνιατρικού ελέγχου.

ι. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να τηρούν όλους τους κανόνες υγιεινής που προβλέπονται για τις συσκευασίες τροφίμων στον ΚΤΠ.

ια. Τα βασικά χαρακτηριστικά νωπότητας των σφαγίων πουλερικών είναι τα παρακάτω:

(1) Τραύμα σφαγής: Να φέρει νωπές αιμορραγικές διηθήσεις. Το αίμα να είναι άοσμο, όχι πηγμένο και ερυθρού χρώματος.

(2) Μυϊκές μάζες: Στο στήθος να είναι λευκές. Να μην υπάρχουν αιματώματα.

(3) Δέρμα: Στιλπνό, χωρίς οσμή

(5) Οσμή κοιλιακής κοιλότητας: Να μην είναι δυσάρεστη.

(5) Άκρα: Να είναι υγρά και να κάμπτονται εύκολα.

ιβ. Τα σφάγια νωπών κοτόπουλων να είναι ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών και να έχουν βάρος από 1.200 μέχρι 1.400 γραμμάρια.

6. ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΝΩΠΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΩΝ

α. Όλα τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις. Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1234/2007 (Παράρτημα ΧΙV) νοούνται ως:

(1) «Κρέας πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της επεξεργασίας με ψύχος

(2) «Νωπό κρέας πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί

συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από -2°C και όχι υψηλότερη από $+4^{\circ}\text{C}$.

β. Τα πουλερικά να είναι κατηγορίας Α σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ 1538/91 Άρθρο 6 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008, και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών, ολόκληρα.

γ. Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια τράχηλους άκρα από τον ταρσό χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα δεν φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες. (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

δ. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή, η οποία να πιστοποιείται από Κρατικό φορέα (AGROCERT).

ε. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή (Κανονισμός 1538/91) χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

στ. Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια.

ζ. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία, ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης.

η. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.

θ. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

ι. Μετά την σφαγή δεν θα πρέπει να έχουν μυκητιάσεις και αλλοιώσεις μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα, κακοήθεις ή πολλαπλούς όγκους.

ια. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 26ης Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003

του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.

ιβ. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων.

ιγ. Σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει σήμανση, όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου, η θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάλωσης, η χώρα προέλευσης ή ο τόπος καταγωγής (Κανονισμός 1337/2013 1η Απριλίου 2015).

ιδ. Σε περίπτωση εισαγωγής νωπών πουλερικών από τρίτη χώρα πρέπει να συνοδεύεται με Υγειονομικό πιστοποιητικό (στην Ελληνική γλώσσα) όπως ορίζεται από το Π.Δ.420/1993, Π.Δ.291/1996 και Π.Δ.119/1997(Α108).

ιε. Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δεύτερη συσκευασία η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

(1) Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.

(2) Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

(3) Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

(4) Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

(5) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ 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.

(6) Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ.1337/2013 για την θέσπιση κανόνων εφαρμογής του Καν.αριθμ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοριοειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

Ειδικότερα:

α. Νωπά ολόκληρα κοτόπουλα: να είναι τύπου Α 65% αερόψυκτα, βάρους των 1200 gr – 1400 gr άνευ αποκλίσεως των ανωτέρω τιμών (ακριβώς προσδιοριζόμενων) και συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτιο, όπου θα ανα-γράφονται στην Ελληνική γλώσσα:

- (1) Η ονομασία και η κατηγορία του σφαγίου (κατηγορία Α).
- (2) Η χώρα προέλευσης.
- (3) Το σήμα της φυτικής διατροφής.
- (4) Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- (5) Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.
- (6) Η ημερομηνία σφαγής.
- (7) Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, όπως αυτά αναφέρονται στο Π.Δ.291/1996 Κεφάλαιο ΧΙΙ, στον Κανονισμό 853/2004, 854/2004.

β. Κοτόπουλο μπούτι – στήθος: Τα τεμάχια του νωπού κοτόπουλου να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα τύπου Α 65% αερόψυκτα, βάρους των 1200 gr – 1400 gr και θα αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια νωπά) και τεμαχισμένα στήθη νωπά, βάρους 300 - 350 gr για τα μπούτια και 600 - 700 gr για τα στήθη και φιλέτο και συσκευασμένα (πρώτη συσκευασία), σε συσκευασίες κενού αέρος (VACUM) και σε δεύτερη συσκευασία μέσα σε χαρτοκιβώτια. Οι συσκευασίες θα είναι κατάλληλες για τρόφιμα και θα φέρουν ετικέτα που θα αναγράφεται ο κωδικός αριθμός έγκρισης Ε.Ε. του σφαγείου ή του τυποποιητηρίου, η θερμοκρασία συντήρησης, η ημερομηνία σφαγής, η ημερομηνία λήξης και το βάρος.

γ. Τα εν λόγω χορηγούμενα νωπά πουλερικά θα πρέπει να προέρχονται από πτηνοσφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία (Π.Δ. 56/1995), και Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου.

δ. Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης

σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων)

ε. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

(1) Salmonella, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005.

(2) Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

7. ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

Να είναι τύπου 67%, σφαγμένη, αποπτερωμένη, χωρίς κεφάλι & πόδια που έχουν κοπεί στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά.

Βάρος εκάστου τεμαχίου 3 – 5 Kgr και έχει προετοιμασθεί με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς όρους.

8. ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Είναι τα προϊόντα που περιγράφονται στο Παράρτημα Ι, σημείο 1.15 του Κανονισμού (ΕΚ) 853/2004

Κατηγορία Β1: Παρασκευάσματα από τεμάχια κρέατος

Στην ομάδα αυτή περιλαμβάνονται προϊόντα που παράγονται από τεμάχια κρέατος σε αυτοτελή κατάσταση (σνίτσελ) ή τοποθετημένα με ειδικό για το είδος του προϊόντος τρόπο (γύρος, σουβλάκι). Το κρέας αυτό μπορεί και επιτρέπεται να υποβάλλεται σε καρύκευση. Στα προϊόντα αυτά μπορούν να προστεθούν και άλλα εδώδιμα προϊόντα (πχ μπριζολάκια με μίγμα μπαχαρικών, ρολό κρέατος με λαχανικά, κλπ) με εξαίρεση προϊόντα για τα οποία προβλέπονται ειδικές διατάξεις (γύρος, σουβλάκι).

Ενδεικτικά προϊόντα: Γύρος, σουβλάκι, σνίτσελ, κοκορέτσι, γαρδούμπα, ρολά κρέατος, μπριζολάκια, κλπ

Προδιαγραφές - Ειδικές απαιτήσεις:

Σουβλάκι:

- Παράγεται από αυτοτελή τεμάχια κρέατος περίπου σε σχήμα κύβου, όλων των ειδών των ζώων.
- Το μέγεθος των τεμαχίων αυτών μπορεί να είναι από 2Χ2Χ2 έως και 5Χ5Χ5cm, χωρίς να αποκλείονται και παρεκκλίσεις.
- Τα τεμάχια του κρέατος προστίθενται καρυκεύματα το αλάτι και τα υπόλοιπα πρόσθετα και βοηθητικές ύλες και μετά από την καρύκευση, τοποθετούνται σε «ξυλάκια» και διατίθενται σε νωπή κατάσταση σε διάφορα μεγέθη και βάρη.

- Μέγιστα όρια για συγκεκριμένα επιτρεπόμενα βοηθητικά συστατικά: Άμυλο (μέχρι 1%), πρωτεΐνες (μέχρι 1%), φυτικές ίνες και σάκχαρα (μέχρι 1%).
- Επιτρεπόμενα πρόσθετα: Τα οριζόμενα για τη συγκεκριμένη κατηγορία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.
- Απαγορεύεται η οποιαδήποτε προσθήκη καρυκευμάτων, προσθέτων ή άλλων βοηθητικών υλών και τροφίμων στα παραδοσιακά σουβλάκια, διότι δεν εμπίπτουν στην κατηγορία των παρασκευασμάτων, αλλά πρόκειται για αυτοτελή τεμάχια κρέατος τοποθετημένα σε «ξυλάκια».
- Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: Μέγιστο ποσοστό λίπους: 25%

Κατηγορία Β2: Παρασκευάσματα από σύγκοπτο κρέας

Προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά («preparations of fresh minced meat») του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα ΙΙ, Μέρος Ε, κατηγορία 08.

Ενδεικτικά προϊόντα: Μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεφτεδάκια, κεμπάπ, ντονέρ, σεφταλιά

Προδιαγραφές- Ειδικές απαιτήσεις

Ποσοστό κρέατος:

- Μπιφτέκι, κεφτεδάκι, σουτζουκάκι: Ποσοστό κρέατος >50%.
- Κεμπάπ, ντονέρ: Ποσοστό κρέατος > 75%. Χρησιμοποιείται βοδινό ή/και πρόβειο κρέας.
- Στο μπιφτέκι και το σουτζουκάκι, επιτρέπεται η προσθήκη τροφίμων φυτικής προέλευσης καθώς και ψωμιού ή παραγώγων του σε ποσοστό μεγαλύτερο του 8%. Επιτρέπεται η χρήση πρωτεϊνών γάλακτος, αυγού και σόγιας σε ποσοστό μέχρι 2%, και η προσθήκη φυτικών ινών και σακχάρων σε ποσοστό μέχρι 1,5%.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν νωπό (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Μπιφτέκι, κεφτεδάκι, σουτζουκάκι	Μυϊκές πρωτεΐνες (%)	12	-
	Ποσοστό (%) λίπους	-	25
Κεμπάπ, ντονέρ	Μυϊκές πρωτεΐνες (%)	12	-
	Ποσοστό (%) λίπους	-	25

Κατηγορία Β3: Μορφοποιημένα παρασκευάσματα κρέατος

Η μορφοποίηση σχετίζεται με το σχήμα του τελικού προϊόντος που μπορεί να προκύψει με πίεση σε τεμάχιο κρέατος σε καλούπι είτε με την ένωση τεμαχίων με επιτρεπόμενες συνδετικές ύλες.

Ενδεικτικά προϊόντα: Μορφοποιημένο σνίτσελ, μορφοποιημένο στήθος κοτόπουλο, κοτομπουκιές

Κατηγορία Β4: Μη θερμικά επεξεργασμένα Νωπά προϊόντα (παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα)

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται μόνο λουκάνικα που ενθηκούνται σε βρώσιμα φυσικά περιβλήματα φυσικά και μπορούν να υποστούν κάπνιση μόνο για

βελτίωση των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων. Ως πρώτες ύλες μπορεί να χρησιμοποιηθούν όλα τα είδη των κρεάτων εκτός από το κρέας πουλερικών. Η μερική τους εξυγίανση πραγματοποιείται με την μερική αφυδάτωση και την ενδεχόμενη κάπνιση και την προσθήκη αλατιού ή μπαχαρικών. Δεν θεωρούνται έτοιμα προς βρώση τρόφιμα.

Ενδεικτικά προϊόντα: Παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα

Προδιαγραφές- Ειδικές απαιτήσεις

- Δεν επιτρέπονται πρόσθετα και η χρήση Μηχανικά Διαχωρισμένου Κρέατος.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Όλα τα προϊόντα της κατηγορίας	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	12	****
	Ποσοστό (%) λίπους	****	35

9. ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

α. Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με Π.Δ. 306/1980 – Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιττωτού, όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ. 1115/80, (281/Α/11.12.80) «Περί τροποποίησης της περίπτωσης γ' του Π.Δ. 306/80 «Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιττωτού» και τον ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) ΑΡΙΘ. 1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 13ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών, και να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

β. Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων σπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).

10. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα αυτοτελή τεμάχια των σφάγγιων να είναι:

α. Για το μοσχάρι: πρώτης κατηγορίας (Α) – μπούτι (εδώ περιλαμβάνονται τα ακόλουθα τμήματα: «τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό» και «κυλότο»), ή αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β), όπως είναι η σπάλα, το ποντίκι όπως ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό μοσχάρι

πρέπει να παραδίδεται σε ολόκληρα αυτοτελή τεμάχια, (π.χ. τράνς, στρογγυλό, νουά κ.λ.π., άνευ περιττών μερών και άνευ λίπους).

β. Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία, η ύπαρξη:

(1) Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.

(2) Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

γ. Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή, σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VAGUM) άνευ συντηρητικών ουσιών σε διαφανή προ συσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες, καθώς και από την απώλεια υγρασίας (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

δ. Δεν επιτρέπεται η αφαίρεση κανενός κομματιού που ανήκει στην Κατηγορία "Α", αλλά πρέπει να περιλαμβάνονται όλα τα κομμάτια στη φυσιολογική αναλογία που απαντούν στην Κατηγορία αυτή.

ε. Είναι στην κρίση της εκάστοτε Μονάδας - Υπηρεσίας, να ζητήσει την προμήθεια ή όχι των κομματιών "κόντρα", "φιλέτο" και "μπριζόλες".

στ. Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας πρέπει κατά προτίμηση να συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια.

ζ. Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με Αντοχή στη Διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 KPa. και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου, περίπου 25 Kgr ($\pm 10\%$).

η. Τα νωπά κρέατα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.

θ. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων νωπών κρεάτων.

ι. Εσωτερικά στην διαφανή προσυσκευασία και πάνω σε κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, αλλά και στην εξωτερική συσκευασία, πρέπει να υπάρχει ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, στην οποία να αναγράφονται, στην ελληνική γλώσσα, και σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000, του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής:

- (1) Η περιγραφή του σφάγειου (Νεαρό ζώο 8- 12 μηνών).
- (2) Η Χώρα καταγωγής.
- (3) Η Χώρα εκτροφής.
- (4) Η Χώρα σφαγής.
- (5) Ο κωδικός του σφάγειου (Πλην του χοιρινού).
- (6) Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.
- (7) Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- (8) Η ημερομηνία σφαγής.
- (9) Η Ταξινόμηση του Ζώου (π.χ. AZ1).
- (10) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
- (11) Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

ια. Για την συντήρηση και τη διακίνηση των κρεάτων πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του Π.Δ. 203/1998 – Τροποποίηση και συμπλήρωση του προεδρικού διατάγματος 410/94 «Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά κρέατος (231/Α) σε συμμόρφωση προς την οδηγία 95/23/ΕΚ του Συμβουλίου και τροποποίηση των προεδρικών διαταγμάτων 204/96 (162/Α), 291/96 (201/Α) και 11/95 (5/Α), ο δε διακινητής πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

11. ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

α. Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων, Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.

β. Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

γ. Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

δ. Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

ε. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 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.

στ. Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

12. ΛΟΙΠΑ

Η παρούσα τεχνική προδιαγραφή, αποτελεί σύνοψη των κατά καιρούς εκδιδόμενων τεχνικών προδιαγραφών κατά είδος, από την Στρατιωτική Υπηρεσία. Σε κάθε περίπτωση για την εκτέλεση της σύμβασης, σε περίπτωση αλλαγών στις προδιαγραφές των ειδών στην κείμενη νομοθεσία ή στις Οδηγίες της ΕΕ, αυτές θα υπερισχύουν, είτε ισχύουν κατά το χρόνο σύναψης της σύμβασης, είτε θεσμοθετηθούν μετά την υπογραφή αυτής.

Ακριβές Αντίγραφο

Ταξίαρχος Παναγιώτης Βλαχόπουλος
Υποδιοικητής

Αντισυνταγματάρχης (ΕΜ) Δημήτριος Ματθαίος
Επιτελής 4^{ου} ΕΓ/2

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΧΙΙ Μ/Κ ΜΕΡΑΡΧΙΑ ΠΕΖΙΚΟΥ
«ΕΒΡΟΥ»
4^ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ
ΤΜΗΜΑ 2 (ΚΙΝΗΣΕΙΣ-
ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ)
21 Οκτ 24

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β» ΣΤΟ
Φ.600.163/203/50488/Σ.7114

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΩΝ ΥΠΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

1. Η σύμβαση θα είναι διαιρετή κατά Τμήμα όπως στον παρακάτω Πίνακα του παρόντος Παραρτήματος. Η προσφορά θα πρέπει να καλύπτει το σύνολο της υπό προμήθειας ποσότητας του τμήματος.
2. Δεν είναι διαιρετή κατά είδος εντός της ίδιας κατηγορίας. Οι ποσότητες/αξίες έχουν υπολογιστεί βάσει των τηρούμενων στοιχείων στο Στρατιωτικό Πρατήριο Αλεξανδρούπολης και είναι ενδεικτικές.
3. Οι ποσότητες των υπό προμήθεια προϊόντων δεν δύνανται να υπολογιστούν με ακρίβεια, για λογούς καθαρά εμπορικούς και μη δυναμένους να προβλεφθούν (όπως η ζήτηση των προϊόντων από τους καταναλωτές, ο αριθμός των Μονάδων, η στελέχωσή τους, κ.λπ.).
4. Ως εκ τούτου, οι παραπάνω αναγραφόμενες ποσότητες είναι ενδεικτικές και όχι δεσμευτικές για την Υπηρεσία, η οποία διατηρεί το δικαίωμα τροποποίησης αυτών εντός της προϋπολογισθείσας αξίας και σύμφωνα με την κειμένη νομοθεσία.
5. Λοιπά ως προς τις προδιαγραφές του προϊόντος, όπως στις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας του Παραρτήματος «Α».

α/α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ (ΚΙΛΑ) ΓΙΑ 2 ΜΗΝΕΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ (€) ΑΝΕΥ ΦΠΑ ΓΙΑ 2 ΜΗΝΕΣ
ΤΜΗΜΑ 1: CPV 15111000-9 Βόειο κρέας (Νωπό)			
1	Βόειο Κρέας άνευ οστού (κλότο, «στρογγυλό» ή «τρανς» ή νουά) ή κιμάς από τα ίδια μέρη του ζώου	800	10.000
ΤΜΗΜΑ 2: CPV 15112130-6 Κοτόπουλα (Νωπά)			
2	Κοτόπουλο ολόκληρο	2.500	8.000
	Μπούτι κοτόπουλο	400	2.000
	Στήθος κοτόπουλο	250	2.000

α/α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ (ΚΙΛΑ) ΓΙΑ 2 ΜΗΝΕΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ (€) ΑΝΕΥ ΦΠΑ ΓΙΑ 2 ΜΗΝΕΣ
ΤΜΗΜΑ 3: CPV 15113000-3 Χοιρινό Κρέας			
3	Χοιρινό Κρέας άνευ οστού (Σπάλα ή Μπούτι) ή κιμάς από τα ίδια μέρη του ζώου	687	5.500
	Χοιρινές μπριζόλες με οστό	63	500
Σύνολο		4.700	28.000

Ακριβές Αντίγραφο

Ταξίαρχος Παναγιώτης Βλαχόπουλος
ΥποδιοικητήςΑντισυνταγματάρχης (ΕΜ) Δημήτριος Ματθαίος
Επιτελής 4^{ου} ΕΓ/2

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΧΙΙ Μ/Κ ΜΕΡΑΡΧΙΑ ΠΕΖΙΚΟΥ
«ΕΒΡΟΥ»
4^ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ
ΤΜΗΜΑ 2 (ΚΙΝΗΣΕΙΣ-
ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ)
21 Οκτ 24

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Γ» ΣΤΟ
Φ.600.163/203/50488/Σ.7114

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ
(Υπόδειγμα)

Ο υπογεγραμμένος (Όνοματεπώνυμο) του
(Όνομα Πατρός) κάτοικος (Πόλη, Χωριό)
(Οδός και αριθμός) τηλ που εκπροσωπώ νόμιμα την
..... (Όνομα οικονομικού φορέα) με ΑΦΜ: (ΑΦΜ
οικονομικού φορέα) και διακριτικό τίτλο..... σας γνωρίζω
τα παρακάτω:

1. Λάβαμε γνώση των καθοριζόμενων στην Φ.600.163/.....
που αφορά σε κάλυψη αναγκών των Μονάδων που εδρεύουν στην περιοχή
ευθύνης της ΧΙΙ Μ/Κ ΜΠ, τα οποία αποδεχόμαστε πλήρως και είμαστε σε θέση να
προσκομίσουμε όλα τα απαιτούμενα δικαιολογητικά για τη σύναψη σχετικής
σύμβασης.

2. Προσφέρουμε ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%), επί της
αποφορολογημένης λιανικής τιμής κατά είδος του Δελτίου τιμών της Περιφερειακής
Ενότητας Έβρου που αφορά τους Δήμους Αλεξανδρούπολης, Σαμοθράκης &
Σουφλίου.

α/α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΑΝΑ ΤΜΗΜΑ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΑ	ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΑΝΑ ΤΜΗΜΑ ΟΛΟΓΡΑΦΩΣ
ΤΜΗΜΑ 1: CPV 15111000-9 Βόειο κρέας (Νωπό)			
1	Βόειο Κρέας άνευ οστού (κιλότο, «στρογγυλό» ή «τρανς» ή νουά) ή κιμάς από τα ίδια μέρη του ζώου	(α)	(α)
ΤΜΗΜΑ 2: CPV 15112130-6 Κοτόπουλα (Νωπά)			
2	Κοτόπουλο ολόκληρο	(α)	(α)
	Μπούτι κοτόπουλο		
	Στήθος κοτόπουλο		

α/α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΑΝΑ ΤΜΗΜΑ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΑ	ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ ΑΝΑ ΤΜΗΜΑ ΟΛΟΓΡΑΦΩΣ
ΤΜΗΜΑ 3: CPV 15113000-3 Χοιρινό Κρέας			
3	Χοιρινό Κρέας άνευ οστού (Σπάλα ή Μπούτι) ή κιμάς από τα ίδια μέρη του ζώου	(α)	(α)
	Χοιρινές μπριζόλες με οστό		

α. Προσφερόμενο ποσοστό έκπτωσης (%) επί του Δελτίου τιμών της Περιφερειακής Ενότητας Έβρου που αφορά στους Δήμους Αλεξανδρούπολης, Σαμοθράκης & Σουφλίου, με **τιμή αναφοράς** στην οποία θα εφαρμόζεται η έκπτωση, ως εξής:

(1) Για το Τμήμα 1: Βόειο κρέας (Νωπό) η τιμή αναφοράς θα είναι αυτή που αναφέρεται ως «ΒΟΕΙΟ ΚΙΛΟΤΟ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ Ή ΤΡΑΝΣ Α/Ο».

(2) Για το τμήμα 2: Κοτόπουλα (Νωπά) η τιμή αναφοράς θα είναι αυτή που αναφέρεται ως «ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΓΧΩΡΙΟ» ή «ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΤΙ ΕΓΧΩΡΙΟ» ή «ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗΘΟΣ ΕΓΧΩΡΙΟ», ανάλογα με το είδος.

(3) Για το τμήμα 3: Χοιρινό κρέας (Νωπό) η τιμή αναφοράς θα είναι αυτή που αναφέρεται ως «ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΠΑΛΑ Α/Ο» ή «ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ Α/Ο» ή «ΧΟΙΡΙΝΟ – ΜΠΡΙΖΟΛΑ Μ/Ο», ανάλογα με το είδος.

3. Ο ανάδοχος βαρύνεται υποχρεωτικά με τις κρατήσεις υπέρ τρίτων που αναφέρονται στην παρούσα. Οι κρατήσεις υπολογίζονται επί της καθαρής αξίας.

4. Οι τιμές είναι σταθερές και δεν αναπροσαρμόζονται κατά τη διάρκεια της σύμβασης, ούτε και σε περίπτωση παράτασης της σύμβασης.

5. Χρόνος ισχύος προσφοράς: 120 μέρες από την επόμενη της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής προσφορών.

Παρατηρήσεις:

(1) Το ποσοστό έκπτωσης και οι προσφερόμενες τιμές να αποτυπωθούν έως δύο δεκαδικά ψηφία.

(2) Δεδομένου ότι η προμήθεια είναι διαιρετή κατά τμήμα, ο υποψήφιος προμηθευτής συμπληρώνει την παραπάνω οικονομική προσφορά **ΜΟΝΟ** για όσα τμήματα επιθυμεί να υποβάλλει προσφορά και διαγράφει τα υπόλοιπα τμήματα ή αναγράφει «δεν συμμετέχω».

(3) **Το ποσοστό έκπτωσης αφορά ολόκληρο το Τμήμα.** Οι τιμές ανά είδος εντός της ίδιας κατηγορίας θα προσαρμόζονται ανάλογα.

(4) Η χαμηλότερη τιμή υπολογίζεται βάση της έκπτωσης επί τοις εκατό (%), αυτή αφορά τη μέση αποφορολογημένη λιανική τιμή του εκάστοτε σε ισχύ δελτίου πιστοποίησης τιμής για το υπόψη είδος, που εκδίδεται περιοδικά από το αρμόδιο Τμήμα Εμπορίου & Τουρισμού της Δνσης Ανάπτυξης της Περιφερειακής Ενότητας

Έβρου, που αφορά στο Δήμο Διδυμοτείχου και που αναρτάται διαδικτυακά.

(5) Ως τιμή αναφοράς στην οποία θα εφαρμόζεται η έκπτωση ορίζονται τα εξής:

(α) Για το Τμήμα 1: Βόειο κρέας (Νωπό) η τιμή αναφοράς θα είναι αυτή που αναφέρεται ως «ΒΟΕΙΟ ΚΙΛΟΤΟ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ Ή ΤΡΑΝΣ Α/Ο».

(β) Για το τμήμα 2: Κοτόπουλα (Νωπά) η τιμή αναφοράς θα είναι αυτή που αναφέρεται ως «ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΓΧΩΡΙΟ» ή «ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΤΙ ΕΓΧΩΡΙΟ» ή «ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗΘΟΣ ΕΓΧΩΡΙΟ», ανάλογα με το είδος.

(γ) Για το τμήμα 3: Χοιρινό κρέας (Νωπό) η τιμή αναφοράς θα είναι αυτή που αναφέρεται ως «ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΠΑΛΑ Α/Ο» ή «ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ Α/Ο» ή «ΧΟΙΡΙΝΟ – ΜΠΡΙΖΟΛΑ Μ/Ο», ανάλογα με το είδος.

Ακριβές Αντίγραφο

Ταξίαρχος Παναγιώτης Βλαχόπουλος
Υποδιοικητής

Αντισυνταγματάρχης (ΕΜ) Δημήτριος Ματθαίος
Επιτελής 4^{ου} ΕΓ/2

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΧΙΙ Μ/Κ ΜΕΡΑΡΧΙΑ ΠΕΖΙΚΟΥ
«ΕΒΡΟΥ»
4^ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ
ΤΜΗΜΑ 2ο (ΚΙΝΗΣΕΙΣ-
ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ)
21 Οκτ 24

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Δ» ΣΤΟ
Φ.600.163/203/50488/Σ.7114

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΑΨΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Ο προμηθευτής που θα προσκληθεί για υπογραφή της σχετικής σύμβασης, υποχρεούται να υποβάλλει και τα παρακάτω:

1. Απόσπασμα Ποινικού Μητρώου ή ελλείψει αυτού, ισοδύναμο έγγραφο που εκδίδεται από αρμόδια δικαστική αρχή, έκδοσης του τελευταίου τριμήνου πριν από την υποβολή του.

2. Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς προσκομίζουν βεβαίωση εγγραφής στο Βιοτεχνικό ή Εμπορικό ή Βιομηχανικό Επιμελητήριο. Για το λόγο αυτό υποβάλλεται από τους υποψηφίους προμηθευτές, Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ ή Πιστοποιητικό Εμπορικού/Βιομηχανικού Επιμελητηρίου, που έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.

3. Φορολογική ενημερότητα σε ισχύ κατά τον χρόνο υποβολής της, που αποδεικνύει ότι έχουν εκπληρωθεί οι υποχρεώσεις του οικονομικού φορέα, όσον αφορά την καταβολή φόρων.

4. Ασφαλιστική ενημερότητα σε ισχύ κατά τον χρόνο υποβολής της, με επισυναπτόμενη υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του Ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνεται ότι μέχρι την 31-12-2016 δεν είχε υποχρέωση καταβολής ασφαλιστικών εισφορών ως εργοδότης σε άλλο εντασσόμενο στον Ε.Φ.Κ.Α. φορέα, τ. Ο.Γ.Α, Ε.Τ.Α.Α., (Τ.Σ.Α.Υ., Τ.Σ.Μ.Ε.Δ.Ε., Τ.Α.Ν.), τ. Ε.Τ.Α.Π. - Μ.Μ.Ε. ή εφόσον υπήρχε, θα δηλώνεται και θα προσκομίζεται αντίστοιχη βεβαίωση.

5. Υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του Ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνεται ότι δεν έχει εκδοθεί δικαστική ή διοικητική απόφαση με τελεσίδικη και δεσμευτική ισχύ για την αθέτηση των υποχρεώσεων του οικονομικού φορέα όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης.

6. Υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του Ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνεται ότι: «Δε θα χρησιμοποιήσω σαν άμεσο ή έμμεσο αντιπρόσωπο μόνιμο ή σε εφεδρεία Αξιωματικό των τριών κλάδων των Ενόπλων Δυνάμεων, εφόσον δεν έχει παρέλθει πενταετία από τον χρόνο αποστρατείας τους, σύμφωνα με την παράγραφο 12 του άρθρου 66 του ΝΔ 140θ/73 (ΦΕΚ Α' 114) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.».

7. Πιστοποιητικό εγγραφής στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (Ε.Μ.ΠΑ) του Ελληνικού Οργανισμού Ανακύκλωσης (Ε.Ο.ΑΝ) ή υπεύθυνη δήλωση μη απαίτησης εγγραφής.

8. Να συμμορφώνονται με τα πρότυπα διασφάλισης ποιότητας κατά:

α. ISO 22000:2022 ή νεότερης έκδοσης ή ισοδύναμα στην έκταση που απαιτείται, ή βεβαίωση εφαρμογής του αντίστοιχου οδηγού υγιεινής, ανάλογα με το είδος και τη δυναμικότητα της επιχείρησης. Επιπλέον θα πρέπει να αναγράφεται ο Αριθμός Πιστοποιητικού, ο φορέας έκδοσης και η ημερομηνία αρχικής έκδοσης και λήξης. (Το πιστοποιητικό θα πρέπει να αφορά στο αντικείμενο της πρόσκλησης).

β. ISO 9001:2015 - εφαρμογή συστήματος διαχείρισης ποιότητας που αφορά στην ανάπτυξη και εφαρμογή HACCP από ιδιωτικό φορέα, που είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ ή από φορέα διαπίστευσης, μέλος της Ευρωπαϊκής Συνεργασίας για τη Διαπίστευση και μάλιστα, μέλος της αντίστοιχης Συμφωνίας Αμοιβαίας Αναγνώρισης (M.L.A.) αυτής, ή άλλο αναγνωρισμένο πρότυπο διασφάλισης ποιότητας. Επιπλέον θα πρέπει να αναγράφεται ο Αριθμός Πιστοποιητικού, ο φορέας έκδοσης και η ημερομηνία αρχικής έκδοσης και λήξης. (Το πιστοποιητικό θα πρέπει να αφορά στο αντικείμενο της πρόσκλησης).

γ. Η αναθέτουσα αρχή αναγνωρίζει ισοδύναμα πιστοποιητικά που έχουν εκδοθεί από φορείς διαπιστευμένους από ισοδύναμους Οργανισμούς διαπίστευσης, εδρεύοντες και σε άλλα κράτη - μέλη. Επίσης, κάνει δεκτά άλλα αποδεικτικά στοιχεία για ισοδύναμα μέτρα διασφάλισης ποιότητας, εφόσον ο ενδιαφερόμενος οικονομικός φορέας δεν είχε τη δυνατότητα να αποκτήσει τα εν λόγω πιστοποιητικά εντός των σχετικών προθεσμιών για λόγους για τους οποίους δεν ευθύνεται ο ίδιος, υπό την προϋπόθεση ότι ο οικονομικός φορέας αποδεικνύει ότι τα προτεινόμενα μέτρα διασφάλισης ποιότητας πληρούν τα απαιτούμενα πρότυπα διασφάλισης ποιότητας.

9. Να διαθέτουν δηλώσεις και άδειες λειτουργίας σχετικά με την εγκατάσταση που διαθέτει ο προμηθευτής για την εκτέλεση της σύμβασης, όπως παρακάτω:

α. Άδεια λειτουργίας υγειονομικού ενδιαφέροντος, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα κατά περίπτωση από την ΚΥΑ 15523/2006 (ΦΕΚ 1187/Τ.Β731-08-2006), όπως τροποποιήθηκε από την ΚΥΑ 1288/2017, καθώς επίσης και κωδικούς αριθμούς εγκρίσεως της εγκατάστασης (στην έκταση και στο είδος των προσφερομένων προϊόντων) ή λοιπούς αριθμούς εγκρίσεως (εάν απαιτείται).

β. Άδεια λειτουργίας τεχνικού ενδιαφέροντος ή απαλλακτικό, σύμφωνα με τον Ν. 3325/2005 (ΦΕΚ 68/Τ.Α 11-03-2005), ή όπως αυτή εκδόθηκε με την ισχύουσα νομοθεσία κατά το χρόνο έκδοσης.

γ. Άδεια διάθεσης λυμάτων ή απαλλακτικό, όπως αυτή έχει ενσωματωθεί στην Έγκριση Περιβαλλοντολογικών Ορών (ΕΠΟ) ή στα Πρότυπα Περιβαλλοντολογικών Δεσμεύσεων (ΠΠΔ), εκδιδόμενη από τις κατά τόπους Υπηρεσίες δρευσης και Αποχέτευσης ή άλλες αρμόδιες υπηρεσίες αναλόγως της φύσης και των ιδιοτήτων της περιοχής που εδρεύει η βιοτεχνία - βιομηχανία, καθώς και του τρόπου επεξεργασίας και διάθεσης των λυμάτων της ή βεβαίωση από τις αρμόδιες αρχές για τη συμμόρφωση τους ως προς τις απαιτήσεις της σχετικής νομοθεσίας αναφορικοί με την επεξεργασία και τη διάθεση των λυμάτων τους. Σε περίπτωση δε που δεν υπάρχει δίκτυο, είναι απαραίτητη η προσκόμιση βεβαίωσης για το λόγο αυτό από τις αρμόδιες κατά τόπους Υπηρεσίες Έγδρευσης και Αποχέτευσης (ΔΣ αυτών).

10. Ευκρινή φωτοαντίγραφα αδειών του οχήματος ή των οχημάτων μεταφοράς των ειδών που προορίζονται για τη μεταφορά των προϊόντων, συνοδευόμενα από τη σχετική Βεβαίωση Υγειονομικής Καταλληλότητας, εκδοθέντα από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία της οικείας Περιφερειακής Ενότητας που ανήκει η Δ/ση Μεταφορών, όπου θα γίνεται ή ταξινόμηση ή η έκδοση αδείας κυκλοφορίας του οχήματος, σύμφωνα με το άρθρο 12 της υπ. Αριθμ. Υ1γ/ΓΠ/οικ.47829/17 (ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017).

11. Άδειες για την εγκατάσταση επιχείρησης τεμαχισμού κρέατος, παραγωγής κιμά και παρασκευασμάτων κρέατος.

12. Υπεύθυνη Δήλωση του άρθρου 8 του ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνει ότι:

α. Η παραγωγική διαδικασία είναι σύμφωνη με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία σε ό,τι αφορά την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.

β. Η εταιρεία αποδέχεται την επιθεώρηση των εγκαταστάσεων του από αρμόδια επιτροπή προελέγχου Βιομηχανιών - Βιοτεχνιών της Στρατιωτικής Υπηρεσίας και παρακολούθηση της επεξεργασίας του προϊόντος, εφόσον αναδειχθούν προμηθευτές.

γ. Τα προϊόντα που παράγονται είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων Ποτών (ΚΤΠ) και τις σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις.

13. Επιπλέον, για την υπογραφή της σύμβασης απαιτείται η παροχή εγγύησης καλής εκτέλεσης, σύμφωνα με το άρθρο 72 παρ. 4 του ν. 4412/2016, το ύψος της οποίας ανέρχεται σε ποσοστό 4% επί της εκτιμώμενης κατακυρωθείσας αξίας της σύμβασης, χωρίς να συμπεριλαμβάνονται τα δικαιώματα προαίρεσης και κατατίθεται μέχρι και την υπογραφή του συμφωνητικού. Το ποσό της εγγύησης καλής εκτέλεσης ανά τμήμα της προμήθειας είναι όπως παρακάτω:

α/α	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΤΑ CPV (2008)	ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΤΜΗΜΑ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΑ	ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΤΜΗΜΑ ΟΛΟΓΡΑΦΩΣ	Ποσό Εγγύησης 4% (€)
1	CPV 15111000-9	Βόειο κρέας	Βόειο κρέας για ανάγκες Μονάδων ΧΙΙ Μ/Κ ΜΠ	400
2	CPV 15112130-6	Κοτόπουλα	Κοτόπουλα για ανάγκες Μονάδων ΧΙΙ Μ/Κ ΜΠ	480
3	CPV 15113000-3	Χοιρινό Κρέας	Χοιρινό κρέας για ανάγκες Μονάδων ΧΙΙ Μ/Κ ΜΠ	240

Ακριβές Αντίγραφο

Ταξίαρχος Παναγιώτης Βλαχόπουλος
Υποδιοικητής

Αντισυνταγματάρχης (ΕΜ) Δημήτριος Ματθαίος
Επιτελής 4^{ου} ΕΓ/2