

ΠΡΟΣ:

Πίνακα Αποδεκτών

96 ΑΝΩΤΕΡΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ
«ΧΙΟΣ»
4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ/ΙΙδ
Τηλ.(Εσωτ.) 4242
Φ.600.163/142/57075
Σ.5162
Χίος, 13 Δεκ 16
Συν: Σχέδιο Σύμβασης

ΚΟΙΝ.:

ΘΕΜΑ : Διαγωνισμοί - Συμβάσεις (Προμήθεια Νωπών Κρεάτων και Πουλερικών)

ΣΧΕΤ : α. Φ. 800 / 133 / 134893 / Σ.3323 / 19 Νοε 2007 / Απόφαση ΥΦΕΘΑ (ΦΕΚ Β΄2300) «Περί Μεταβιβάσεως Οικονομικής Εξουσίας»
β. Ν.4412/2016
γ. Φ.600.163/114/54149/Σ.4238/18 Οκτ 16/96 ΑΔΤΕ/4ο ΕΓ (ΟΣΟ)
δ. Φ.600.163/115/54207/Σ.4257/18 Οκτ 16/96 ΑΔΤΕ/4ο ΕΓ
ε. Φ.600.163/121/54560/Σ.4367/18 Οκτ 16/96 ΑΔΤΕ/4ο ΕΓ
στ.Φ.600.163/130/55914/Σ.4777/22 Νοε 16/96 ΑΔΤΕ/4ο ΕΓ
ζ. Φ.600.163/139/56570/Σ.5010/03 Δεκ 16/96 ΑΔΤΕ/4ο ΕΓ
η. Φ.600.163/141/56809/Σ.5071/07 Δεκ 16/96 ΑΔΤΕ/4ο ΕΓ

1. Αφού λάβαμε υπόψη:

α. Το (α) σχετικό, με το οποίο μεταβιβάζεται η οικονομική εξουσία στο Διοικητή της 96 ΑΔΤΕ.

β. Το (γ) σχετικό, σύμφωνα με το οποίο προκηρύχθηκε ο διαγωνισμός του θέματος.

γ. Τα (δ) και (ε) όμοια, με τα οποία καθορίστηκαν η διενέργεια και οι όροι του υπόψη διαγωνισμού.

δ. Τα (στ) έως (η) σχετικά, με τα οποία κοινοποιήθηκαν τα πρακτικά που συντάχθηκαν από τη συγκροτηθείσα με το (ε) όμοιο Επιτροπή Διενέργειας Διαγωνισμού, κατόπιν αποσφράγισης - ελέγχου δικαιολογητικών συμμετοχής, οικονομικών προσφορών και δικαιολογητικών τελευταίου μειοδότη αντίστοιχα,

εγκρίνουμε και κατακυρώνουμε

τον υπόψη διενεργηθέντα ανοικτό διαγωνισμό για προμήθεια νωπών κρεάτων και πουλερικών για κάλυψη αναγκών συσσιτίου Μονάδων ΠΕ/96 ΑΔΤΕ στην εταιρεία «ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΟΝΙΟΥΚΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ, Κοντάρι Χίου», με τις τιμές του Παραρτήματος «Α».

2. Παράδοση – Παραλαβή

α. Η παραλαβή του κρέατος, θα γίνεται από την έδρα του προμηθευτή παρουσία της αρμόδιας επιτροπής παραλαβής που συγκροτείται

από την 96 ΑΔΤΕ και στη οποία θα παρευρίσκεται υποχρεωτικά κτηνίατρος. Τα προς παραλαβή εφόδια θα ελέγχονται καθόλη τη διάρκεια της διαδικασίας τεμαχισμού – κοπής – συσκευασίας από την επιτροπή, θα τοποθετούνται με μέριμνα του προμηθευτή σε χωριστή συσκευασία ανά Μονάδα και θα διανέμονται με όχημα ψυγείο αυτοδυνάμου ψύξης του 96 ΤΥΠΕΘ/ΛΕΜ ή με μέριμνα των Μονάδων.

β. Ως τόπος παράδοσης των προϊόντων, ορίζεται η έδρα της επιχείρησης του μειοδότη οποιαδήποτε ημέρα ή ημέρες υποδειχθούν από την Στρατιωτική Υπηρεσία. Ο προμηθευτής καθίσταται αποκλειστικά υπεύθυνος, για την εξασφάλιση χώρου στάθμευσης επί των εγκαταστάσεων του, για την ασφαλή στάθμευση των στρατιωτικών οχημάτων.

γ. Η κοπή του κρέατος και του κιμά θα γίνεται υποχρεωτικά στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή, με μέσα και προσωπικό του.

δ. Όλες οι ποσότητες θα ζυγίζονται κατά την παράδοσή τους παρουσία του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του και του εκπροσώπου των Μονάδων. Για το σκοπό αυτό ο προμηθευτής υποχρεούται να τοποθετήσει στο χώρο παραλαβής, δική του ζυγαριά που θα έχει ελεγχθεί για την ακρίβειά της από την αρμόδια αγορανομική αρχή.

ε. Μετά τον κτηνιατρικό έλεγχο και τον τεμαχισμό του νωπού κρέατος, η συσκευασία του κρέατος, πρέπει να είναι τέτοια (κυρίως vacuum) που να το προστατεύει από την επίδραση εξωτερικών βλαπτικών παραγόντων (σκόνη, έντομα κλπ). Ειδικά για το καλοκαίρι (ή εφόσον υφίσταται κίνδυνος αλλοίωσης του κρέατος λόγω θερμοκρασίας), το κρέας θα τοποθετείται, με μέριμνα του, μέσα σε ισοθερμικά κιβώτια (φελιζόλ μιας χρήσης). Το κόστος των ισοθερμικών κιβωτίων θα βαρύνει τον προμηθευτή.

3. Είδος Προμήθειας - Ποσότητα

α. Το αντικείμενο της παρούσας αφορά στην προμήθεια νωπών κρεάτων και πουλερικών για τις ανάγκες συσσιτίου των Μονάδων ΠΕ/96 ΑΔΤΕ.

β. Η ποσότητα εξαρτάται από την εκάστοτε τροφοδοτούμενη δύναμη των Μονάδων της 96 ΑΔΤΕ, η οποία δε δύναται να καθοριστεί επακριβώς ούτε να προβλεφθεί από λοιπές διαταγές της Υπηρεσίας.

γ. Αυτού του είδους η αυξομείωση δε θα έχει καμία επίδραση στη τιμή και στους υπόλοιπους όρους της προμήθειας.

δ. Σε κάθε περίπτωση η ποσότητα των ειδών, δύναται να μεταβληθεί ανάλογα με τις ανάγκες της Υπηρεσίας.

4. Πληρωμή - Κρατήσεις

α. Η πληρωμή του προμηθευτή, θα γίνεται μηνιαίως από το ΣΠ Χίου και θα παρακρατείται 4%, για τον αναλογούντα φόρο εισοδήματος (Ν.2198/94), επί της καθαρής αξίας.

β. Ο προμηθευτής επιβαρύνεται με:

(1) Μεταφορικά, ζυγιστικά, φορτοεκφορτωτικά και λοιπά έξοδα, που τυχόν θα απαιτηθούν μέχρι την παράδοση των εφοδίων στην έδρα του ΣΠ Χίου και των Μονάδων.

(2) Την αξία των δειγμάτων που θα ληφθούν για έλεγχο από την Υπηρεσία καθώς και το κόστος των εργαστηριακών εξετάσεων.

(3) Πάσης φύσεως λοιπές επιβαρύνσεις-κρατήσεις που επιβάλλονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

5. Διασφάλιση Ποιότητας

α. Ο προμηθευτής πρέπει να τηρεί επακριβώς τις προβλεπόμενες αγορανομικές - υγειονομικές διατάξεις και τους όρους που καθορίζονται από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες.

β. Η υπηρεσία έχει το δικαίωμα του ελέγχου όλων των εγκαταστάσεων, των χώρων αποθήκευσης και των μεταφορικών μέσων του προμηθευτή σε οποιοδήποτε χρόνο.

γ. Τα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή, θα πρέπει να πληρούν τους όρους υγιεινής, όπως οι σχετικές υγειονομικές διατάξεις ορίζουν.

δ. Δειγματοληψία των προσφερομένων ειδών, για μακροσκοπική και εργαστηριακή εξέταση, θα γίνεται σε οποιοδήποτε χρόνο και χώρο, από αρμόδια επιτροπή, ή τον κτηνίατρο ή τον ιατρό της Μονάδας. Τα δείγματα θα λαμβάνονται παρουσία του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του, ο οποίος υπογράφει και το σχετικό πρωτόκολλο δειγματοληψίας όπου θα αναγράφει το ονοματεπώνυμο του ολογράφως καθώς και την ιδιότητα του όταν πρόκειται για αντιπρόσωπο.

6. Εγγυοδοσία

Ο προμηθευτής, υποχρεούται να καταθέσει εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης της σύμβασης αορίστου χρόνου, που να καλύπτει το 5% της αξίας της εκτιμώμενης προμήθειας χωρίς ΦΠΑ, ποσού **10.000 ευρώ**.

7. Σύνταξη - Υπογραφή Σύμβασης

α. Ο ανάδοχος να προσέλθει, από λήψεως της παρούσας, στην 96 ΑΔΤΕ για να:

(1) Καταθέσει την εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης της σύμβασης.

(2) Υπογράψει τη σχετική σύμβαση.

β. 96 ΑΔΤΕ/4^ο ΕΓ

(1) Να προβεί στον έλεγχο της γνησιότητας της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης της σύμβασης, μέσω της επιτροπής διενέργειας του διαγωνισμού.

(2) Ο Διευθυντής του 4^{ου} ΕΓ/96 ΑΔΤΕ, εξουσιοδοτείται με την παρούσα για την υπογραφή της σχετικής σύμβασης με τον προμηθευτή, με βάση τους όρους του διαγωνισμού και σύμφωνα με το συνημμένο σχέδιο της σύμβασης.

(3) Να κοινοποιήσει αντίγραφο της σύμβασης στις ενδιαφερόμενες Μονάδες.

8. Ισχύς Διαγωνισμού

α. Η διάρκεια της σύμβασης, η οποία θα υπογραφεί με το μειοδότη που θα ανακηρυχθεί, θα είναι διάρκειας 1 έτους, με δικαίωμα παράτασης μέχρι 6 μήνες μονομερώς από την Υπηρεσία και μέχρι ένα εξάμηνο ακόμη, ύστερα από κοινή αποδοχή αμφοτέρων των συμβαλλόμενων μερών, με τους ίδιους όρους και ισχύουσες τιμές, χωρίς οποιαδήποτε αναπροσαρμογή.

β. Έναρξη ισχύος της συμβάσεως από Τρίτη 13 Δεκ 16.

9. Η παρούσα αναρτάται στο διαδίκτυο σε εφαρμογή των διατάξεων του Ν. 3861 / 2010 «Πρόγραμμα Διαύγεια».

10. Το σχέδιο του εγγράφου προσυπογράφηκε από τη ΔΟΙ της 96 ΑΔΤΕ.

11. Χειριστής θέματος: Τχης (ΕΜ) Αθανάσιος Τσιούμας, τηλέφωνο 22710-84242.

Ακριβές Αντίγραφο

Ταχχος Γεώργιος Μπικάκης
Διοικητής

Τχης (ΕΜ) Αθανάσιος Τσιούμας
Τμχης 4^{ου} ΕΓ/ΙΙδ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

«Α» Πίνακας Ειδών προς Προμήθεια

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝΑποδέκτες για Ενέργεια

«ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΟΝΙΟΥΚΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ», Κοντάρι Χίου – ΤΚ 82100
τηλ 22710-29465 και email : mmonioukas@gmail.com

Αποδέκτες για Πληροφορία

ΑΣΔΕΝ/ΔΕΜ

96 ΑΔΤΕ/4οΕΓ -ΔΟΙ
Πίνακα Αποδεκτών «Γ»
ΣΠ Χίου – ΛΕΘ Χίου-96 ΚΤΕΘ

96 ΑΝΩΤΕΡΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ
«ΧΙΟΣ»
4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ/ΙΙδ
13 Δεκ 16

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΗ
Φ.600.163/142/57075/Σ.5162

ΠΙΝΑΚΑΣ
ΕΙΔΩΝ ΠΡΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ

Α/Α	ΕΙΔΗ ΓΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΚΙΛΟ (ΣΕ € ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ)	ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ	ΠΑΡ/ΣΕΙΣ
ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΟΥ (ΝΩΠΟ)				
1	ΣΠΑΛΑ ΜΟΣΧΟΥ Α/Ο	6,45	ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΟΝΙΟΥΚΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ	
2	ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΟΥ Μ/Ο	6,45		
3	ΜΠΟΥΤΙ ΜΟΣΧΟΥ Α/Ο	5,95		
4	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΟΥ (ΜΠΟΥΤΙ-ΣΠΑΛΑ)	6,45		
5	ΠΟΝΤΙΚΙ ΜΟΣΧΟΥ Α/Ο	6,45		
6	ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ	16,50		
ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ (ΝΩΠΟ)				
7	ΣΠΑΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ Α/Ο	3,30	ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΟΝΙΟΥΚΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ	
8	ΜΠΟΥΤΙ ΧΟΙΡΙΝΟ Α/Ο	3,15		
9	ΜΠΟΥΤΙ ΧΟΙΡΙΝΟ Μ/Ο	3,05		
10	ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ Μ/Ο (ΚΟΝΤΡΑ)	3,25		
11	ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ Μ/Ο (ΛΑΙΜΟΣ)	3,05		
12	ΠΑΝΣΕΤΑ	3,30		
13	ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ	5,80		
14	ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ	4,90		
15	ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ	3,95		
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ				
16	ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Τ.65% (ΝΩΠΟ)	2,25	ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΟΝΙΟΥΚΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ	
17	ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	4,60		
18	ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Τ. 65% ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ)	2,20		
19	ΣΝΙΤΣΕΛ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	4,95		
20	ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	4,60		
21	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ (ΟΛΟΚΛΗΡΗ)	5,30		

ΔΙΑΦΟΡΑ				
22	ΑΜΝΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΝΑ ΜΗΝ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ ΤΑ 12 ΚΙΛΑ)	6,50	ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΟΝΙΟΥΚΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ	
23	ΕΡΙΦΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΝΑ ΜΗΝ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ ΤΑ 12 ΚΙΛΑ)	6,90		
24	ΣΥΚΩΤΑΡΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΝΩΠΗ)	6,90		
25	ΣΥΚΩΤΑΡΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ)	4,15	ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΟΝΙΟΥΚΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ	
26	ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	3,80		
27	ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ	6,20		

Ακριβές Αντίγραφο

Σχης (ΠΖ) Αντώνιος Ζερβάκης
Υποδιοικητής

Τχης (ΕΜ) Αθανάσιος Τσιούμας
Τμχης 4^{ου} ΕΓ/ΙΙδ



ΣΥΜΒΑΣΗ
ΥΠ. ΑΡΙΘΜ 16 /2016
Προμήθειας νωπών κρεάτων και πουλερικών
για τις ανάγκες των Μονάδων της 96 ΑΔΤΕ

Δεκέμβριος 2016

ΣΥΜΒΑΣΗ ΥΠ'ΑΡΙΘΜ 16/2016
ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ
ΤΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΤΗΣ 96 ΑΔΤΕ

1. Στη Χίο, σήμερα την 2016, ημέρα της εβδομάδας
 και ώρα, στο γραφείο της 96 ΑΔΤΕ/4^ο ΕΓ, οι υπογεγραμμένοι:

α., εκπρόσωπος
 της 96 ΑΔΤΕ.

β., εκπρόσωπος
 της εταιρείας «.....»

π ρ ο β ή κ α μ ε

στην υπογραφή της παρούσας σύμβασης για την προμήθεια νωπών κρεάτων και πουλερικών για την κάλυψη των αναγκών του συσσιτίου των Μονάδων της 96 ΑΔΤΕ, σε εκτέλεση των κάτωθι:

α. Φ. 600.163/..... 2016/96 ΑΔΤΕ/4^ο ΕΓ
 (δγή διενέργειας του διαγωνισμού) και

β. Φ.600.163/..... 2016/96 ΑΔΤΕ/4^ο ΕΓ
 (δγή κατακύρωσης του διαγωνισμού)

οι οποίες αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της παρούσης.

2. Η σύμβαση στηρίζεται:

α. Στο πρακτικό του διαγωνισμού.

β. Στους ειδικούς και γενικούς όρους αυτού.

γ. Στις τεχνικές προδιαγραφές των κρεάτων και πουλερικών.

δ. Στην εθνική και κοινοτική νομοθεσία, για την ασφάλεια και υγιεινή καθώς και σε λοιπές διατάξεις που αφορούν σε τρόφιμα.

ε. Στα παρακάτω επί μέρους άρθρα.

Άρθρο 1^ο
Αντικείμενο Σύμβασης

1. Η παρούσα σύμβαση, αφορά στην προμήθεια νωπών κρεάτων και πουλερικών, για την κάλυψη των αναγκών του συσσιτίου Μονάδων της 96 ΑΔΤΕ.

2. Οι Μονάδες διατηρούν το δικαίωμα της επιλογής των ειδών και των αντίστοιχων ποσοτήτων ανάλογα με τις διαταγές της Υπηρεσίας και τις προτιμήσεις του εξυπηρετούμενου προσωπικού.

3. Η Στρατιωτική Υπηρεσία, διατηρεί το δικαίωμα εισαγωγής στο Super Market (ΣΠ Χίου) και ΛΕΘ Χίου, νωπών κρεάτων και πουλερικών οποιασδήποτε άλλης εταιρείας, εφόσον το επιθυμεί, πέραν του μειοδότη προμηθευτή, για την πληρέστερη εξυπηρέτηση των πελατών τους, χωρίς η σύμβαση να είναι δεσμευτική.

Άρθρο 2^ο **Διάρκεια Σύμβασης - Αναπροσαρμογή Τιμής**

1. Η διάρκεια της σύμβασης, είναι διάρκειας 1 έτους, από 13 Δεκ 2016 μέχρι 13 Δεκ 2017, με δικαίωμα παράτασης μέχρι 6 μήνες μονομερώς από την υπηρεσία. Η παραπάνω σύμβαση μπορεί να παραταθεί επιπλέον μέχρι ακόμη ένα εξάμηνο, ύστερα από κοινή αποδοχή αμφοτέρων των συμβαλλόμενων μερών, με τους ίδιους όρους και ισχύουσες τιμές, χωρίς οποιαδήποτε αναπροσαρμογή.

2. Η 96 ΑΔΤΕ μπορεί, υπό τις προϋποθέσεις που ορίζουν οι κείμενες διατάξεις, να καταγγέλλει μια δημόσια σύμβαση κατά τη διάρκεια της εκτέλεσής της, εφόσον:

α. Η σύμβαση έχει υποστεί ουσιώδη τροποποίηση, που θα απαιτούσε νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης δυνάμει του άρθρου 132 (Τροποποίηση συμβάσεων κατά τη διάρκειά τους) του Ν.4412/16.

β. Ο ανάδοχος, κατά το χρόνο της ανάθεσης της σύμβασης, τελούσε σε μια από τις καταστάσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 1 του άρθρου 73 του Ν.4412/16 και, ως εκ τούτου, θα έπρεπε να έχει αποκλειστεί από τη διαδικασία της σύναψης σύμβασης.

γ. Η σύμβαση δεν έπρεπε να ανατεθεί στον ανάδοχο λόγω σοβαρής παραβίασης των υποχρεώσεων που υπέχει από τις Συνθήκες και την Οδηγία 2014/24/ΕΕ, η οποία έχει αναγνωριστεί με απόφαση του Δικαστηρίου της Ένωσης στο πλαίσιο διαδικασίας δυνάμει του άρθρου 258 της ΣΛΕΕ.

3. Η 96 ΑΔΤΕ, υπό τις προϋποθέσεις που ορίζουν οι κείμενες διατάξεις, καταγγέλλει υποχρεωτικά μια δημόσια σύμβαση κατά τη διάρκεια της εκτέλεσής της, εφόσον συντρέχει η περίπτωση της παρ. 5 ή της παρ. 7 του άρθρου 68 του Ν. 3863/2010 (Α' 115).

4. Είναι δυνατή η μονομερής λύση της σύμβασης σε περίπτωση που δεν υφίσταται πλέον η απαίτηση λόγω αλλαγής υφιστάμενης κατάστασης μη δυνάμενης να προβλεφθεί από την Αναθέτουσα Αρχή και με την προϋπόθεση ότι ο προμηθευτής ειδοποιήθηκε τουλάχιστον εντός πέντε (5) ημερών από την ημερομηνία παύσης.

Άρθρο 3° Εγγυοδοσία

Για την καλή εκτέλεση της συμβάσεως ο μειοδότης κατέθεσε εγγυητική επιστολή ποσού δέκα χιλιάδων ευρώ (10.000 ευρώ) της Τράπεζας με αριθμό

Άρθρο 4° Καθορισμός τιμής

Οι τελικές τιμές προμήθειας των νωπών κρεάτων και πουλερικών, φαίνονται στο Παράρτημα «Α» της παρούσας σύμβασης.

Άρθρο 5ο Τιμολόγηση - Τρόπος Πληρωμής

1. Σε κάθε παράδοση, ο προμηθευτής θα εκδίδει τριπλότυπο δελτίο αποστολής, θεωρημένο από την εφορία, όπου θα αναγράφεται η ποσότητα του προϊόντος και η επωνυμία (είδος) του προϊόντος.

2. Η πληρωμή του προμηθευτή, θα γίνεται μηνιαίως από το ΣΠ Χίου, προσκομίζοντας τα στελέχη των δελτίων αποστολής, για αντιπαραβολή και έλεγχο με τα αντίστοιχα δελτία, που θα προσκομίζουν οι Μονάδες. Ο προμηθευτής θα προσέρχεται στο ΣΠ Χίου για την πληρωμή τους βάση των τιμολογίων στα οποία θα είναι καταχωρημένες συγκεντρωτικά οι ποσότητες των παραδοθέντων ειδών από τα δελτία αποστολής. Μαζί με τα τιμολόγια θα επισυνάπτονται και τα δελτία αποστολής.

3. Επίσης, η πληρωμή θα γίνεται, υπό τον όρο ότι δεν συντρέχει περίπτωση παραλαβής τους με έκπτωση ή περίπτωση επιβολής προστίμων ή άλλων οικονομικών κυρώσεων εις βάρος του προμηθευτή.

4. Για την πληρωμή του προμηθευτή, απαιτούνται, τα εξής κατ ελάχιστο δικαιολογητικά:

α. Επίσημο τιμολόγιο με εξοφλητική απόδειξη, από τον προμηθευτή προς το ΣΠΧίου.

β. Βεβαίωση φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας.

γ. Λοιπά δικαιολογητικά πληρωμής που θα ζητηθούν από την Υπηρεσία.

5. Η είσπραξη τυχόν απαιτήσεων πάσης φύσεως του Δημοσίου από την σύμβαση, γίνεται με παρακράτηση από το λαβείν του προμηθευτή ή σε περίπτωση ανεπάρκειας ή έλλειψης αυτού, με ισόποση κατάπτωση της εγγύησης καλής εκτέλεσης ή με βάση της διατάξεις του Κώδικα Είσπραξης Δημοσίων Εσόδων (ΚΕΔΕ).

6. Απαγορεύεται η λήψη προκαταβολής ή προεξόφλησης του προμηθευτή.

7. Ο προμηθευτής επιβαρύνεται με:

α. Μεταφορικά, ζυγιστικά, φορτοεκφορτωτικά και λοιπά έξοδα, μέχρι την παράδοση των νωπών κρεάτων και πουλερικών στην έδρα του ΣΠ Χίου και των Μονάδων.

β. Η αξία των δειγμάτων που θα ληφθούν για έλεγχο από την Υπηρεσία καθώς και το κόστος των εργαστηριακών εξετάσεων (άρθρο 214 του Ν.4412/2016).

γ. Οι νόμιμες κρατήσεις, καθώς και πάσης φύσεως λοιπές επιβαρύνσεις-κρατήσεις που επιβάλλονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

δ. Με παρακράτηση ΦΕ, σε ποσοστό 4%, επί της καθαρής αξίας των προϊόντων (χωρίς ΦΠΑ), η οποία θα διενεργείται κατά την πληρωμή των σχετικών τιμολογίων (βάση του Ν. 2198/94).

8. Η υπηρεσία επιφυλάσσεται για τη διενέργεια επιπλέον κρατήσεων που προβλέπονται από την κείμενη νομοθεσία ή ενδέχεται να θεσπιστούν.

9. Η υπηρεσία ουδεμία υποχρέωση αναλαμβάνει, για μέτρα που τυχόν θα ληφθούν από οποιαδήποτε αρχή, για αυξήσεις των κάθε φύσης δαπανών (φόρων τελών κ.λπ.) και δεν ευθύνεται ούτε αποδέχεται οποιαδήποτε επίδραση επί της ποιότητας, τιμής και χρόνου παράδοσης των ειδών.

10. Τα κενά είδη συσκευασίας, ουδεμία πληρωμή θα γίνεται, δε θα χρεώνονται, αλλά θα επιστρέφονται στον προμηθευτή, μέσα σε εύλογο χρονικό διάστημα.

11. Τα τιμολόγια που εκδίδει ο προμηθευτής προς το ΣΠ Χίου δεν υπόκεινται σε κρατήσεις δημοσίου (ΜΤΣ, χαρτόσημο κλπ.).

Άρθρο 6° Παράδοση - Παραλαβή

1. Οι Μονάδες θα δίνουν τις παραγγελίες μέσω του 96 ΤΥΠΕΘ/ΛΕΜ ή απευθείας στον προμηθευτή 2 έως 7 ημέρες πριν από την επιθυμητή ημερομηνία παράδοσης. Η κατηγορία του κρέατος, όπως περιγράφεται στην Παράρτημα «Α» και οι ποσότητες που θα παραγγέλλονται, θα είναι ανάλογες με τις εκάστοτε ανάγκες της Υπηρεσίας, χωρίς καμιά εκ των προτέρων δέσμευση. Ο προμηθευτής υποχρεούται, να εκτελέσει ακριβώς (ποιότητα, κατηγορία, ποσότητα) και σύμφωνα με τις υποδείξεις των αρμοδίων οργάνων, την παραγγελία που του δόθηκε, μέχρι την συμφωνηθείσα ημέρα και ώρα.

2. Η παραλαβή του κρέατος, θα γίνεται από την έδρα του προμηθευτή παρουσία της αρμόδιας επιτροπής παραλαβής που συγκροτείται από την 96 ΑΔΤΕ και στη οποία παρευρίσκεται υποχρεωτικά κτηνίατρος. Τα προς παραλαβή εφόδια θα ελέγχονται καθόλη τη διάρκεια της διαδικασίας τεμαχισμού – κοπής – συσκευασίας από την επιτροπή, θα τοποθετούνται με μέριμνα του προμηθευτή σε χωριστή συσκευασία ανά Μονάδα και θα διανέμονται με όχημα ψυγείο αυτοδυνάμου ψύξης του 96 ΤΥΠΕΘ/ΛΕΜ ή με μέριμνα των Μονάδων.

3. Ως τόπος παράδοσης των προϊόντων, ορίζεται η έδρα της επιχείρησης του μειοδότη οποιαδήποτε ημέρα ή ημέρες υποδειχθούν από την Στρατιωτική Υπηρεσία. Ο προμηθευτής καθίσταται αποκλειστικά υπεύθυνος, για την εξασφάλιση χώρου στάθμευσης, επί των εγκαταστάσεων του, για την ασφαλή στάθμευση των στρατιωτικών οχημάτων.

4. Η κοπή του κρέατος και του κιμά θα γίνεται υποχρεωτικά στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή, με μέσα και προσωπικό του.

5. Όλες οι ποσότητες θα ζυγίζονται κατά την παράδοσή τους παρουσία του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του και του εκπροσώπου των Μονάδων. Για το σκοπό αυτό ο προμηθευτής υποχρεούται να τοποθετήσει στο χώρο παραλαβής, δική του ζυγαριά που θα έχει ελεγχθεί για την ακρίβειά της από την αρμόδια αγορανομική αρχή. Σε κάθε παράδοση κρέατος, ο προμηθευτής εκδίδει Δελτίο Αποστολής θεωρημένο από την οικεία ΔΟΥ, στο οποίο θα περιγράφεται με λεπτομέρεια το συγκεκριμένο τεμάχιο του κρέατος που παρέλαβε κάθε Μονάδα.

6. Η ΑΔΤΕ με τα όργανά της, θα ελέγχει τακτικά την ποιότητα των νωπών κρεάτων και πουλερικών, καθώς και τις εγκαταστάσεις, τους χώρους αποθήκευσης και τα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή για την τήρηση των προβλεπόμενων όρων υγιεινής.

7. Σε περίπτωση που ποσότητα εφοδίων κατά τον ποιοτικό έλεγχο θεωρηθεί μη αποδεκτή για την υπηρεσία, θα αντικαθίσταται αμέσως από τον προμηθευτή χωρίς καμιά επιβάρυνση της υπηρεσίας. Επιπλέον η ΑΔΤΕ διατηρεί το δικαίωμα να επιβάλει και τις προβλεπόμενες κυρώσεις.

8. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής αδυνατεί να εκτελέσει (με υπαιτιότητά του) μέρος ή όλη την παραγγελία, ή αδυνατεί να αντικαταστήσει απορριφθείσα ποσότητα, η ΑΔΤΕ έχει το δικαίωμα να προμηθεύεται τα αναγκασιούντα είδη από το ελεύθερο εμπόριο, η δε διαφορά τιμής που θα προκύπτει θα βαρύνει τον προμηθευτή και το αντίστοιχο ποσό θα παρακρατείτε από μελλοντικές πληρωμές του, από το ΣΠ ΧΙΟΥ. Στην προκειμένη περίπτωση η ΑΔΤΕ διατηρεί το δικαίωμα να επιβάλει επιπλέον και τις προβλεπόμενες κυρώσεις.

9. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα επιλογής των ειδών που θα προμηθεύεται και καθορισμού των παραγγελιομένων ποσοτήτων και σε καμία περίπτωση ο προμηθευτής δε δικαιούται να προβάλει αξιώσεις, για την υποχρεωτική διάθεση συγκεκριμένων ειδών καθώς και ποσοτήτων αυτού.

10. Η Υπηρεσία, μέσω της επιτροπής παραλαβής των προϊόντων, διατηρεί το αποκλειστικό δικαίωμα να επιλέγει την ποιότητα των εφοδίων που αγοράζει, προς το συμφέρον του στρατιωτικού προσωπικού της και ουδεμία απαίτηση - πίεση του προμηθευτή, για παραλαβή προϊόντων που δεν κρίνονται κατάλληλα για την Υπηρεσία, θα γίνεται αποδεκτή.

11. Τα προς παράδοση είδη πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να ικανοποιούν αθροιστικά τις προδιαγραφές του Παραρτήματος «Β» της παρούσας, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ), της εκάστοτε ειδικής νομοθεσίας και των προδιαγραφών της Υπηρεσίας. Είδη που δεν πληρούν τις παραπάνω προδιαγραφές δεν θα παραλαμβάνονται. Σε αυτή την περίπτωση θα αποσύρονται αμέσως και θα αναπληρώνονται από τον προμηθευτή τους με άλλα κατάλληλα, χωρίς καμιά επιβάρυνση της Υπηρεσίας. Επιπλέον, η Ταξιαρχία θα διατηρεί το δικαίωμα της να επιβάλει και τις προβλεπόμενες από τη σύμβαση ή/και τη νομοθεσία κυρώσεις.

12. Σε περίπτωση, που απαιτηθεί εκ μέρους της Στρατιωτικής Υπηρεσίας παράδοση προϊόντων απ' ευθείας στις Μονάδες, θα εκτελούνται πάλι οι παραπάνω αναφερόμενοι έλεγχοι, ως προς την ποιότητα των παραλαμβανομένων ειδών και την εφαρμογή των όρων της σύμβασης, από τα όργανα των Μονάδων.

Άρθρο 7^ο **Εκχώρηση Συμβατικών Υποχρεώσεων**

Απαγορεύεται η εκχώρηση υπό του μειοδότη, των συμβατικών του υποχρεώσεων, σε τρίτους.

Άρθρο 8ο **Υγειονομικός – Ποιοτικός έλεγχος και παραλαβή**

1. Ο προμηθευτής πρέπει να τηρεί επακριβώς τις προβλεπόμενες αγορανομικές - υγειονομικές διατάξεις και τους όρους που καθορίζονται από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες. Οι χρησιμοποιούμενες από τους προμηθευτές εγκαταστάσεις πρέπει είναι καθαρές και ευκατάστατες, να πληρούν τους κανόνες υγιεινής και να λειτουργούν σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

2. Η στρατιωτική υπηρεσία έχει το δικαίωμα του ελέγχου όλων των εγκαταστάσεων, των χώρων αποθήκευσης και των μεταφορικών μέσων του προμηθευτή σε οποιοδήποτε χρόνο. Εάν κριθεί αναγκαίο μπορεί να παραστεί επιτροπή Αξιωματικών, κατά την παρασκευή των ειδών, στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή. Δικαίωμα εφαρμογής των ελέγχων έχουν αρμόδια όργανα της Στρατιωτικής Υπηρεσίας όπως ο υπεύθυνος Στρατιωτικός Κτηνίατρος, οι ιατροί των Μονάδων, τα υπεύθυνα όργανα των Μονάδων καθώς και τριμελής επιτροπές που ορίζονται για το σκοπό αυτό από την 96 ΑΔΤΕ ή τις Μονάδες στις οποίες θα συμμετέχει ιατρός/κτηνίατρος. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί, μη τήρηση των όρων υγιεινής ή της προβλεπόμενης ποιότητας των προς διάθεση ειδών, η ΑΔΤΕ διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των καθοριζόμενων στο άρθρο 10, της παρούσας σύμβασης.

3. Δειγματοληψία των προσφερομένων ειδών, για μακροσκοπική

και εργαστηριακή εξέταση, θα γίνεται σε οποιοδήποτε χρόνο και χώρο, από αρμόδια επιτροπή, ή τον κτηνίατρο ή τον ιατρό της Μονάδας. Τα δείγματα θα λαμβάνονται παρουσία του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του, ο οποίος υπογράφει και το σχετικό πρωτόκολλο δειγματοληψίας όπου θα αναγράφει το ονοματεπώνυμο του ολογράφως καθώς και την ιδιότητα του όταν πρόκειται για αντιπρόσωπο.

4. Τα αποτελέσματα όλων γενικώς των εργαστηριακών εξετάσεων, τίθενται υπόψη της 96 ΑΔΤΕ, για λήψη αποφάσεων και επιβολή ή μη κυρώσεων, προστίμων, εκπτώσεων κτλ. Η απόφαση της Διοικήσεως είναι οριστική και απαγορεύεται κατά νόμο να ανακληθεί.

5. Το κόστος των εργαστηριακών εξετάσεων, βαρύνει τον προμηθευτή. Τα αποτελέσματα κοινοποιούνται από τα αντίστοιχα εργαστήρια (ΚΒΙΕΣ, Χημείο Στρατού, άλλους αρμόδιους φορείς) μετά την καταβολή του αντιτίμου αυτών.

6. Η αξία των λαμβανομένων δειγμάτων και των εργαστηριακών εξετάσεων βαρύνει πάντοτε τον προμηθευτή [Υ.Α. Φ.800/87/131377/Σ.1896 (ΦΕΚ1401 Β'6 Αυγ 07)]. Οι εργαστηριακές εξετάσεις, εφόσον δεν εξοφλούνται εντός μηνός από ειδοποίησης του εκάστοτε προμηθευτή, δύνανται να εισπραχθούν είτε συμφηφιστικά από ότι έχει να λάβει ο προμηθευτής, είτε από την εγγύηση καλής εκτέλεσης της σύμβασης, είτε να εισπραχθούν σύμφωνα με τις διατάξεις του Κώδικα είσπραξης δημοσίων εσόδων.

7. Χρόνος και συχνότητα των ελέγχων:

α. Περιοδικά κατά την διάρκεια εφαρμογής της σύμβασης του προμηθευτή σε όλα τα είδη που προσκομίζονται στις Μονάδες.

β. Εκτάκτως κατά την κρίση των υγειονομικών οργάνων, στην έδρα της Μονάδος ή στα εργοστάσια - εργαστήρια του προμηθευτού.

8. Είδη ελέγχων:

α. Μακροσκοπικός – οργανοληπτικός έλεγχος: Οι διαπιστούμενες μακροσκοπικά εκτροπές, δίνουν το δικαίωμα της απορρίψεως και μη παραλαβής των προϊόντων χωρίς να απαιτείται υποχρεωτικά παραπέρα εργαστηριακός έλεγχος. Ενδεικτικά αναφέρονται ανώμαλες οσμές ή γεύσεις, καθώς επίσης και αντικανονικές συνθήκες μεταφοράς.

β. Εργαστηριακός έλεγχος: Εφαρμόζεται με σκοπό την διαπίστωση της καλής ποιότητας και της τήρησης των απαιτήσεων των προδιαγραφών σε προϊόντα τα οποία μακροσκοπικά τουλάχιστον εμφανίζονται κανονικά. Απαραίτητη προϋπόθεση εφαρμογής εργαστηριακού ελέγχου είναι η λήψη δειγμάτων και η αποστολή τους μόνο στα κατά τόπους Στρατιωτικά Κτηνιατρικά Εργαστήρια. Οι πραγματοποιούμενες εργαστηριακές αναλύσεις είναι μικροβιολογικές, χημικές και ιστολογικές κατά περίπτωση. Η επιλογή του είδους εργαστηριακών αναλύσεων που θα διενεργηθούν γίνεται από στρατιωτικό κτηνίατρο ή από τα υγειονομικά όργανα της μονάδος. Το είδος των αναλύσεων αναγράφονται υποχρεωτικά και με σαφήνεια στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

9. Κατ' έφεση εργαστηριακές αναλύσεις: Όταν γίνεται δειγματοληψία πρέπει στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας που συντάσσεται, ο κάτοχος του δείγματος να δηλώνει εγγράφως αν επιθυμεί η κατ' έφεση εξέταση του δευτέρου δείγματος να γίνει παρουσία νόμιμου επιστημονικού εκπροσώπου του προμηθευτή, οπότε αναγράφεται συγχρόνως το ονοματεπώνυμο και η διεύθυνσή του ή αν επιθυμεί να γίνει η έφεση χωρίς την παρουσία ιδιώτη χημικού ή ότι δεν επιθυμεί την άσκηση έφεσης. Σε περίπτωση που δεν έγινε στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας καμία δήλωση, τότε ο κύριος του είδους, από τον οποίο ελήφθη το δείγμα, ή ο κάτοχός του, στερείται του δικαιώματος άσκησης έφεσης.

10. Σε περίπτωση διαπίστωσης νοθείας των προϊόντων ή σοβαρής υγειονομικής παράβασης, που θέτει σε κίνδυνο την υγεία των καταναλωτών, ύστερα από εργαστηριακή εξέταση ή από διαπίστωση της αρμόδιας επιτροπής, τότε εφαρμόζονται αθροιστικά ή διαζευκτικά τα προβλεπόμενα του άρθρου 10 της παρούσας σύμβασης.

11. Όσον αφορά στα προβληματικά σε ποιότητα προϊόντα, τα οποία είναι επιβλαβή και ενέχουν σοβαρούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία, ή είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, σύμφωνα με τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της κείμενης Νομοθεσίας πλέον των ανωτέρω, γίνεται παράλληλη ενημέρωση του ΕΦΕΤ.

Άρθρο 9ο

Τεχνικοί Προσδιορισμοί - Ποιοτικά Χαρακτηριστικά

1. Γενικά:

Το νωπό κρέας θα πρέπει :

α. Να πληροί τα υγιεινολογικά κριτήρια των κοινοτικών Κανονισμών ΕΚ) 178/2002, (ΕΚ) 853/2004, (ΕΚ) 854/2004) και (ΕΚ) 2073/2005 καθώς επίσης και της εθνικής νομοθεσίας, η οποία έχει εναρμονισθεί με την προαναφερθείσα κοινοτική.

β. Να είναι άριστης ποιότητας, κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής, ή από χώρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

γ. Να είναι καλά συντηρημένο, απαλλαγμένο από ρύπους, και να μην εμφανίζει ενδείξεις αλλοίωσης, όπως αφυδάτωση, σήψη, ευρωτίαση, τάγγιση, μη φυσιολογικές οσμές και γενικώς να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρηση του προϊόντος.

δ. Να έχει υποστεί τον προβλεπόμενο υγειονομικό έλεγχο και να φέρει σφραγίδες καταλληλότητας, καθώς και τα έγγραφα διακίνησής του .

ε. Να μην έχουν παρέλθει περισσότερες από 7 ημέρες από την ημερομηνία σφαγής, για βόειο ή χοιρινό κρέας, ή 3 ημέρες για πουλερικά.

στ. Να είναι τεμαχισμένο σε ομοιόμορφες και κανονικού μεγέθους μερίδες και σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Μονάδων και των ελεγκτικών Οργάνων της στρατιωτικής Υπηρεσίας.

ζ. Η αναλογία του λίπους και των οστών να μην υπερβαίνει το προβλεπόμενο ποσοστό.

η. Γενικά η σφαγή, η μεταφορά, ο τεμαχισμός, η συντήρηση και η συσκευασία των κρεάτων, πρέπει να έχουν γίνει σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Εάν κριθεί αναγκαίο, οι παραπάνω διαδικασίες θα πραγματοποιούνται παρουσία αρμοδίων Οργάνων της στρατιωτικής Υπηρεσίας, κατόπιν ειδοποίησης του προμηθευτή από τη Ταξιαρχία.

2. Ειδικότερες Απαιτήσεις (με Βάση τις Τεχνικές Προδιαγραφές του Παραρτήματος «Β» της παρούσας σύμβασης).

α. Βόειο

(1) Από άποψη ηλικίας να ανήκει στην κατηγορία Α.

(2) Από άποψη τεμαχισμού να ανήκει στην Α' κ' Β' κατηγορία, με ποσοστά 75% και 25 % αντίστοιχα.

(3) Από πλευράς ποιότητας, σύμφωνα με τη διάπλαση του σφαγίου, να ανήκει στις κατηγορίες S, E, U.

(4) Από πλευράς ανάπτυξης του λιπώδους ιστού, να ανήκει στις κατηγορίες 1, 2, 3.

(5) Ο κιμάς να παρασκευάζεται από ποσότητες ίδιας κατηγορίας κρέατος. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται παρουσία αρμοδίων Οργάνων της στρατιωτικής Υπηρεσίας. Οι ενδείξεις θα είναι σύμφωνες με τον Κανονισμό (ΕΚ) 1169/2011.

(6) Να ικανοποιείται η απαίτηση των κανονισμών (ΕΚ) 178/2002 και (ΕΚ) 853/2004 σε ότι αφορά την ιχνηλασιμότητα.

β. Χοιρινό

(1) Από άποψη τεμαχισμού να ανήκει στην Α' ή Β' κατηγορία.

(2) Από πλευράς ποιότητας, να ανήκει στις κατηγορίες E ή U, σύμφωνα με την κατάταξη EUROP.

(3) Το ημιμόριο να μη ξεπερνά τα 50 κιλά.

(4) Τα σουβλάκια να είναι περίπου 75 γραμμάρια (14 τεμάχια περίπου ανά κιλό).

γ. Πουλερικά

(1) Να έχουν δέρμα λείο και απαλό, εύκολα αποσπώμενο και ελαστικό, κρέας τρυφερό και το στέρνο να είναι εύκαμπτο και ελαστικό σε όλη την έκταση του.

(2) Να είναι Α' ποιότητας.

(3) Τα κοτόπουλα να έχουν βάρος από 1,3 έως 1,6 κιλά.

3. Η σύμβαση εκτελείται με βάση τις τεχνικές προδιαγραφές του Παραρτήματος «Β» της παρούσας σύμβασης, τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις και τις τεχνικές προδιαγραφές της υπηρεσίας.

4. Μετά τον κτηνιατρικό έλεγχο και τον τεμαχισμό του νωπού κρέατος, η συσκευασία του κρέατος, πρέπει να είναι τέτοια (κυρίως vacuum) που να το προστατεύει από την επίδραση εξωτερικών βλαπτικών παραγόντων (σκόνη, έντομα κλπ). Ειδικά για το καλοκαίρι (ή εφόσον υφίσταται κίνδυνος αλλοίωσης του κρέατος λόγω θερμοκρασίας), το κρέας θα τοποθετείται, με μέριμνα του, μέσα σε ισοθερμικά κιβώτια (φελιζόλ μιας χρήσης). Το κόστος των ισοθερμικών κιβωτίων θα βαρύνει τον προμηθευτή.

5. Η συσκευασία του κάθε είδους θα είναι όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις προδιαγραφές της Υπηρεσίας. Τα δε υλικά πρώτης συσκευασίας πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Κανονισμούς (ΕΚ) 10/2011 και (ΕΚ) 1935/2004.

6. Τα κενά συσκευασίας πολλαπλών χρήσεων (δοχεία - κιβώτια κλπ) θα χρεώνονται από τον προμηθευτή στις παραλαμβάνουσες Μονάδες - Ανεξάρτητες Υπομονάδες - Υπηρεσίες και θα τους επιστρέφονται με την επόμενη δοσοληψία. Σε περίπτωση απώλειας κενών συσκευασίας ή φθοράς τους πέραν του φυσιολογικού, από υπαιτιότητα της στρατιωτικής Υπηρεσίας, με μέριμνά της αυτά θα αντικαθίστανται, ή θα καταβάλλεται στον προμηθευτή το αντίτιμο αυτών.

Άρθρο 10^ο **Ποινικές Ρήτρες – Κυρώσεις**

1. Οι καταστάσεις (μη εξαιρούμενων λοιπών σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία) και τα γεγονότα που συνιστούν παράβαση των όρων της σύμβασης αποτελούν ενδεικτικά οι κατωτέρω περιπτώσεις :

α. Επαναλαμβανόμενης έλλειψης προϊόντων.

β. Άρνησης αντικατάστασης προϊόντων τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις τεχνικές προδιαγραφές κατόπιν μακροσκοπικής ή μικροσκοπικής εξέτασης.

γ. Επαναλαμβανόμενης απαίτησης της αναθέτουσας αρχής για αντικατάσταση των ειδών λόγω ακαταλληλότητας, η οποία καταδεικνύει μη συμμόρφωση του προμηθευτή.

δ. Μη ύπαρξης συνθηκών προβλεπόμενης καθαριότητας –

υγιεινής, τόσο κατά την παρασκευή, όσο και κατά τη συσκευασία, μεταφορά και διάθεση των ειδών.

ε. Μη συμμόρφωσης του προμηθευτή στην έγγραφη υπόδειξη, η οποία καταδεικνύει μη τήρηση των υποχρεώσεων του κατά την υλοποίηση του έργου.

στ. Μη τακτοποίησης παρατηρήσεων δευτερεύουσας σημασίας, που θέτουν σε άμεσο κίνδυνο τα προϊόντα και για τις οποίες έχει ενημερωθεί να επιλύσει εντός συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος

ζ. Περιπτώσεις καθυστέρησης.

η. Προσκόμιση ακατάλληλου ποιοτικώς προϊόντος ή εκτροπών από την υφιστάμενη εθνική και κοινοτική νομοθεσία (ΚΤΠ κτλ).

θ. Αυθαίρετης και μη, λανθασμένης αναπροσαρμογής τιμών.

ι. Μη έκδοσης νόμιμου τιμολογίου ή μη αναγραφής σε αυτό της πραγματικής ποσότητας που παραδίδεται.

η. Μη εφαρμογής οποιουδήποτε σημείου των αναγραφόμενων στους Γενικούς- Ειδικούς Όρους.

2. Ο ανάδοχος δεν κηρύσσεται έκπτωτος από την κατακύρωση ή την ανάθεση ή από την σύμβαση, όταν:

α. Η σύμβαση δεν υπογράφηκε ή τα είδη δεν παραδόθηκαν με ευθύνη της αναθέτουσας αρχής.

β. Συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας.

3. Σε περίπτωση παράβασης εκ μέρους του προμηθευτή οποιουδήποτε από τους όρους της σύμβασης η Υπηρεσία επιβάλλει κατά τη κρίση της, τις παρακάτω κυρώσεις:

α. Πρώτη φορά, έγγραφη σύσταση.

β. Δεύτερη φορά, πρόστιμο 1000 ευρώ, το οποίο παρακρατείται εντός 30ημέρου από την επιβολή του και αποδίδεται στο Μετοχικό Ταμείο Στρατού.

γ. Τρίτη φορά, πρόστιμο 2.000 ευρώ, το οποίο παρακρατείται εντός 30ημέρου από την επιβολή του και αποδίδεται στο Μετοχικό Ταμείο Στρατού.

δ. Τέταρτη φορά, πρόστιμο 3.000 ευρώ, το οποίο παρακρατείται εντός 30ημέρου από την επιβολή του και αποδίδεται στο Μετοχικό Ταμείο Στρατού.

ε. Έκπτωση από την κατακύρωση που έγινε στο όνομα του και

γενικά από κάθε άλλο δικαίωμα.

στ. Κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης της σύμβασης υπέρ του ΜΤΣ.

4. Η είσπραξη του προστίμου θα πραγματοποιείται με την παρακάτω σειρά:

α. Απευθείας πληρωμή από τον προμηθευτή στη Διαχείριση Χρηματικού του 96 Κεντρικού Ταμείου Εθνοφυλακής (96 ΚΤΕΘ).

β. Είσπραξη από τα δικαιώματα έναντι της Υπηρεσίας (αξία εμπορευμάτων – παρακράτηση του αντιτίμου των τιμολογίων).

γ. Παρακράτηση από την εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης των όρων της σύμβασης.

5. Τα δικαιώματα της Υπηρεσίας, λόγω μη εφαρμογής των όρων συμφωνιών και συμβάσεων, εισπράττονται από όσα ο ανάδοχος έχει να λαμβάνει από το Δημόσιο και σε περίπτωση ανεπάρκειας αυτών, σύμφωνα με τις διατάξεις περί είσπραξης Δημοσίων Εσόδων.

6. Εκτός από τις κυρώσεις που προβλέπονται παραπάνω και στη κείμενη νομοθεσία, ο προμηθευτής ευθύνεται και για κάθε ζημία που τυχόν θα προκληθεί/προκύψει εις βάρος της Υπηρεσίας από την μη ή την πλημμελή ή την κακή εκτέλεση της σύμβασης και η αναθέτουσα αρχή επιφυλάσσεται των νομίμων δικαιωμάτων της για μελλοντικές ενέργειες.

7. Με την επιβολή του τρίτου προστίμου, ο προμηθευτής κηρύσσεται έκπτωτος, που συνεπάγεται την:

α. Διακοπή της προμήθειας των Μονάδων της 96 ΑΔΤΕ, για όσα είδη είχε μειοδοτήσει και λύση της σύμβασης.

β. Κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης της συμβάσεως, υπέρ του ΜΤΣ.

γ. Την προμήθεια των ειδών από τον επόμενο μειοδότη που έλαβε μέρος στο διαγωνισμό ή σε άλλον προμηθευτή, είτε με τη διενέργεια νέου διαγωνισμού είτε χωρίς διαγωνισμό κατά την κρίση της. Η επιπλέον διαφορά τιμής βαρύνει τον έκπτωτο προμηθευτή για το διάστημα που μεσολαβεί από την ημερομηνία κήρυξης του σαν έκπτωτο, μέχρι την ημερομηνία λήξης της σύμβασης. Η είσπραξη της παραπάνω διαφορά γίνεται είτε από όσα τυχόν χρήματα δικαιούται προς είσπραξη, είτε από την ιδιαίτερα περιουσία του κατά τις διατάξεις περί δημοσίων εσόδων.

8. Σε περίπτωση διαφωνίας του αναδόχου με τις επιβληθείσες κυρώσεις, αυτός μπορεί να ασκήσει προσφυγή κατά τη διαδικασία και τις προϋποθέσεις της κείμενης νομοθεσίας. Επί της προσφυγής αποφασίζει η αναθέτουσα αρχή, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου. Η εν λόγω

απόφαση δεν επιδέχεται σύμφωνα με τη διάταξη αυτή προσβολή με άλλη, οποιασδήποτε φύσεως, διοικητική προσφυγή.

9. Σε περίπτωση που το είδος βρεθεί «μη κανονικό» ή το προϊόν χαρακτηριστεί «Ακατάλληλο για την Στρατιωτική Υπηρεσία» ή «Ακατάλληλο για βρώση» ή «Επιβλαβές» ή «Επικίνδυνο για τον άνθρωπο», εφαρμόζεται η παράγραφος 3 του παρόντος άρθρου μέχρι και διακοπής της σύμβασης (προσωρινής ή οριστικής).

Άρθρο 11° Άλλοι Ειδικοί Όροι

1. Η παρούσα σύμβαση μπορεί να τροποποιηθεί σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο άρθρο 132 του ν.4412/2016.

2. Ο προμηθευτής έλαβε γνώση των όρων της Συμβάσεως, των Γενικών - Ειδικών όρων του διαγωνισμού και των Τεχνικών Προδιαγραφών της Στρατιωτικής Υπηρεσίας καθώς και των γενικών - ειδικών χαρακτηριστικών των προϊόντων του διαγωνισμού, τους οποίους αποδέχεται ανεπιφύλακτα.

3. Κάθε προμηθευτής ευθύνεται (αστικά και ποινικά) για την ποιότητα και υγιεινή κατάσταση των ειδών που παραδίδει, καθώς και για κάθε περίπτωση που θα προκληθεί ατύχημα, από υπαιτιότητα (ακόμη και ελαφρά αμέλεια) του προσωπικού του.

4. Το προσωπικό που θα χρησιμοποιεί, εάν απαιτηθεί, ο προμηθευτής κατά την είσοδο του στην Μονάδα, θα πρέπει, να τύχει της αναγκαίας εξουσιοδότησης από τα γραφεία ασφαλείας των Μονάδων, να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο, να διαθέτει τον απαιτούμενο εξοπλισμό και να τηρεί τους νόμους και τον κανονισμό λειτουργίας της Στρατιωτικής Υπηρεσίας.

5. Η 96 ΑΔΤΕ διατηρεί το δικαίωμα διακοπής της προμήθειας, χωρίς καμία απαίτηση του προμηθευτή για αποζημίωση, όταν από την υπηρεσία διαταχθεί η κατά διαφορετικό τρόπο προμήθεια ειδών κρέατος και πουλερικών ή όταν τροποποιηθεί η ισχύουσα νομοθεσία του ελληνικού κράτους στα υπό προμήθεια είδη.

6. Ο μειοδότης προμηθευτής (ανάδοχος), καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης, οφείλει να τηρεί απόρρητες οποιασδήποτε φύσης και είδους πληροφορίες (σχετικά με τη θέση – δύναμη των Μονάδων κλπ) που περιέρχονται σε αυτόν ένεκα της εκτελέσεως του έργου που θα αναλάβει. Η υποχρέωση αυτή καταλαμβάνει και το πάσης φύσεως προσωπικό του αναδόχου.

7. Η παρούσα σύμβαση δύναται να λυθεί μονομερώς από την 96 ΑΔΤΕ σε περίπτωση διάλυσης του ΣΠ Χίου.

8. Η παρούσα σύμβαση και όλες οι λεπτομέρειες για την εκτέλεση της προμήθειας διέπονται από τις διατάξεις του Ν.4412/2016.

Μετά τη συναποδοχή και απόλυτη συμφωνία επί όλων των αναγραφέντων όρων, και αφού αναγνώσθηκαν και βεβαιώθηκαν τα αναγραφόμενα, υπογράφεται η παρούσα σύμβαση σε 3 αντίτυπα όπως παρακάτω:

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

-Ο-
ΔΝΤΗΣ 4^{ου} ΕΓ/96 ΑΔΤΕ

-Ο-
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

«Α» Πίνακας Νωπών Κρεάτων και Πουλερικών για Προμήθεια
«Β» Γενικά και Ειδικά Χαρακτηριστικά Κρεάτων και Πουλερικών

Ακριβές Αντίγραφο

Ταχχος Γεώργιος Μπικάκης
Διοικητής

Τχης (ΕΜ) Αθανάσιος Τσιούμας
Τμχης 4ου ΕΓ/ΙΙδ

96 ΑΝΩΤΕΡΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ
«ΧΙΟΣ»

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α ΣΤΗ
ΣΥΜΒΑΣΗ ΥΠ'ΑΡΙΘΜ 16/2016

<u>ΠΙΝΑΚΑΣ</u> <u>ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΓΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ</u>			
Α/Α	ΕΙΔΗ ΓΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΚΙΛΟ (ΣΕ € ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ)	ΠΑΡ/ΣΕΙΣ
ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΟΥ (ΝΩΠΟ)			
1	ΣΠΑΛΑ ΜΟΣΧΟΥ Α/Ο	6,45	
2	ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΟΥ Μ/Ο	6,45	
3	ΜΠΟΥΤΙ ΜΟΣΧΟΥ Α/Ο	5,95	
4	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΟΥ (ΜΠΟΥΤΙ-ΣΠΑΛΑ)	6,45	
5	ΠΟΝΤΙΚΙ ΜΟΣΧΟΥ Α/Ο	6,45	
6	ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ	16,50	
ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ (ΝΩΠΟ)			
7	ΣΠΑΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ Α/Ο	3,30	
8	ΜΠΟΥΤΙ ΧΟΙΡΙΝΟ Α/Ο	3,15	
9	ΜΠΟΥΤΙ ΧΟΙΡΙΝΟ Μ/Ο	3,05	
10	ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ Μ/Ο (ΚΟΝΤΡΑ)	3,25	
11	ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ Μ/Ο (ΛΑΙΜΟΣ)	3,05	
12	ΠΑΝΣΕΤΑ	3,30	
13	ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ	5,80	
14	ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ	4,90	
15	ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ	3,95	
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ			
16	ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Τ.65% (ΝΩΠΟ)	2,25	
17	ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	4,60	
18	ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Τ. 65% ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ)	2,20	
19	ΣΝΙΤΣΕΛ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	4,95	
20	ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	4,60	
21	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ (ΟΛΟΚΛΗΡΗ)	5,30	

Α/Α	ΕΙΔΗ ΓΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΚΙΛΟ (ΣΕ € ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ)	ΠΑΡ/ΣΕΙΣ
ΔΙΑΦΟΡΑ			
22	ΑΜΝΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΝΑ ΜΗΝ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ ΤΑ 12 ΚΙΛΑ)	6,50	
23	ΕΡΙΦΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΝΑ ΜΗΝ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ ΤΑ 12 ΚΙΛΑ)	6,90	
24	ΣΥΚΩΤΑΡΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΝΩΠΗ)	6,90	
25	ΣΥΚΩΤΑΡΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ)	4,15	
26	ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	3,80	
27	ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ	6,20	

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

**-Ο-
ΔΝΤΗΣ 4^{ου} ΕΓ/96 ΑΔΤΕ**

**-Ο-
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ**

Ακριβές Αντίγραφο

Σχης (ΠΖ) Αντώνιος Ζερβάκης
Υποδιοικητής

Τχης (ΕΜ) Αθανάσιος Τσιούμας
Τμχης 4^{ου} ΕΓ/ΙΙδ

96 ΑΝΩΤΕΡΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ
«ΧΙΟΣ»

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β ΣΤΗ
ΣΥΜΒΑΣΗ ΥΠ'ΑΡΙΘΜ 16/2016

ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

1. Γενικά Χαρακτηριστικά Νωπών Κρεάτων

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

β. Το προσφερόμενα τεμάχια κρέατος πρέπει να προέρχονται από ζώα υγιή και από σφάγια καλής διάπλασης και να είναι κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής, ή να προέρχονται από χώρες της Ε.Ε.

γ. Θα πρέπει να λαμβάνονται πάντοτε υπ' όψιν οι κατά καιρούς εκδοθείσες Διαταγές, Υγειονομικές Διατάξεις και Οδηγίες της Ε.Ε. 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, η κατανάλωση των οποίων εγκυμονεί κινδύνους.

δ. Τα ζώα από τα οποία προέρχεται το κρέας πρέπει να έχουν σφαγεί σε σφαγείο που λειτουργεί νόμιμα και φέρει απαραίτητως εγκεκριμένο από την ΕΕ κωδικό αριθμό λειτουργίας προκειμένου για τι εισαγόμενα από χώρες της ΕΕ νωπά κρέατα. Από την ημερομηνία σφαγής δεν πρέπει να έχουν παρέλθει περισσότερες από 7 ημέρες, για βόειο ή χοιρινό κρέας, ή 3 ημέρες για πουλερικά.

ε. 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) Σφραγίδα τριχινοσκόπησης προκειμένου για χοιρινά σφάγια, με την οποία πιστοποιείται ότι τα εν λόγω σφάγια είναι απαλλαγμένα εγκυστωμένων στους μυς προνυμφών του παρασίτου *Trichinella spiralis*.

στ. Τα υπό προμήθεια σφάγια που προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. να φέρουν υγειονομική σήμανση (σφραγίδα) ωοειδούς σχήματος κατά τα προβλεπόμενα στο 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.

ζ. Τα υπό προμήθεια νωπά σφάγια (τεταρτημόρια, ημιμόρια, αυτοτελή σφάγια) θα επιθεωρούνται από την Επιτροπή παραλαβής νωπού κρέατος, 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 θα λαμβάνει χώρα στις έδρες των προμηθευτών. Η υπόψη διαδικασία δύναται, κατά την κρίση της στρατιωτικής Υπηρεσίας, να πραγματοποιηθεί με την παρουσία Οργάνων της. Επιπρόσθετα, οι προμηθευτές οφείλουν να καθαρίζουν επιμελώς τα προσφερόμενα τεμάχια κρέατος από το λιπώδη ιστό, τους τένοντες, τα μεγάλα αγγεία και τα νεύρα, σύμφωνα με τις υποδείξεις της Επιτροπής.

ι. Στις περιπτώσεις εκείνες που προβλέπεται η παράδοση νωπού κρέατος από τον προμηθευτή στις Μονάδες - Ανεξάρτητες Υπομονάδες - Υπηρεσίες επιβάλλεται η μεταφορά του, ανεξαρτήτως εποχής και απόστασης, με όχημα αυτοδυνάμου ψύξεως λόγω του ευαλλοίωτου χαρακτήρα του εν λόγω εφοδίου. Το κρέας κατά το χρόνο παράδοσής του δεν πρέπει να παρουσιάζει ο θερμοκρασία ανώτερη των +7 °C ή/και οποιαδήποτε απόκλιση που αφορά στους μακροσκοπικούς - οργανοληπτικούς του χαρακτήρες (π.χ. αλλοίωση του χρώματος, της οσμής, της σύστασης κλπ).

2. Ειδικά Χαρακτηριστικά Νωπών Κρεάτων

α. Κρέας Μόσχου

(1) Σφάγιο βοοειδούς: Ως σφάγιο βοοειδούς χαρακτηρίζεται το σώμα του σφαγίου ζώου, ολόκληρο ή διαιρεμένο σε ημιμόρια με τομή, που διέρχεται κατά μήκος της σπονδυλικής στήλης, μετά την αφαίμαξη, την εκδορά, τον εκσπλαχνισμό και την αφαίρεση:

(α) Της κεφαλής στο ύψος της ατλαντοϊνιακής διάρθρωσης.

(β) Των προσθίων και οπισθίων άκρων, τα οποία κόβονται στο ύψος των καρπομετακάρπιων και των ταρσομετατάρσιων διαρθρώσεων αντίστοιχα.

(γ) Των εσωτερικών οργάνων, τα οποία περιέχονται στη θωρακική, κοιλιακή και πυελική κοιλότητα, συμπεριλαμβανομένων και του περινεφρικού λίπους, του λίπους της καρδιάς και της πυέλου.

(δ) Των εξωτερικών γεννητικών οργάνων και των συναφών μυών, του μαστού και της γύρω από αυτόν λιπώδους μάζας, του πέους και του λίπους του οσχέου.

(ε) Της ουράς, η οποία κόβεται μεταξύ του πρώτου και του δεύτερου κοκκυγικού σπονδύλου (άρθρ. 1 του Π.Δ. 804/1980).

(2) Χαρακτηριστικά κρέατος

(α) Το κρέας να προέρχεται από βοοειδές ηλικίας μέχρι 2 ετών και από μέρη του σφαγίου, όπως καθορίζονται στο άρθρο 9 της παρούσας σύμβασης.

(β) Το χρώμα του κρέατος πρέπει γενικά να είναι ερυθρό.

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

(3) Ποιότητα κρέατος: Η ποιότητα του κρέατος και κατά συνέπεια η εμπορική του αξία αποτελεί συνάρτηση της ηλικίας του ζώου, της διάπλασης του σφαγίου (μυϊκή ανάπτυξη) και της πάχυνσης (ανάπτυξη λιπώδους ιστού) του ζώου.

(α) Ηλικία του ζώου: Η ηλικία του ζώου εκτιμάται ευχερώς από την οδοντοφυΐα του. Έτσι τα σφάγια κατηγορίας Α (αρσενικά κάτω των 2 ετών) που ενδιαφέρουν τη στρατιωτική Υπηρεσία έχουν δύο μόνιμα δόντια (μέσοι τομείς), ενώ τα υπόλοιπα δόντια είναι νεογιλά ή όλα τα δόντια τους είναι νεογιλά (άρθρ. 17 του από 30.11.1940 Β.Δ.). Επειδή όμως η κεφαλή του ζώου είναι αποκομμένη από το υπόλοιπο σφάγιο η εκτίμηση της ηλικίας βασίζεται, σε πρακτικό επίπεδο, στο βαθμό οστέωσης του σκελετού του ζώου. Ειδικότερα σε σφάγια ΜΟΣΧΟΥ εκτιμώνται τα παρακάτω:

1/ Οι χόνδρινες απολήξεις των ακανθωδών αποφύσεων των τεσσάρων πρώτων θωρακικών σπονδύλων δεν παρουσιάζουν μικρές διάσπαρτες ερυθρές νησίδες οστίτη ιστού (ένδειξη αρχόμενης οστέωσης).

2/ Το πρόσθιο τμήμα του πρώτου στερνιδίου καλύπτεται από χόνδρο κατά το ένα τέταρτο της επιφάνειάς του, ενώ ο χόνδρος

μεταξύ των υπολοίπων στερνιδίων μόλις είναι ορατός.

3/ Μεταξύ των ακανθωδών αποφύσεων των σπονδύλων του ιερού οστού παραμένει ορατός χόνδρος.

4/ Η ηβοϊσχιακή σύμφυση (τομή) αποτελείται από χόνδρο κατά τα δύο τρίτα της.

(β) **Διάπλαση – βαθμός πάχυνσης του σφαγίου:** Η κατάταξη των σφαγίων βοοειδών σε εμπορικές κλάσεις ανταποκρίνεται στους Κανονισμούς 1026/91/ΕΟΚ (κατηγορία σφαγίου με βάση την ανάπτυξη των μυών) και 103/2006 (κατηγορία σφαγίου με βάση την ανάπτυξη του λιπώδους ιστού), σύμφωνα με τους παρακάτω πίνακες:

Κατηγορία σφαγίου σύμφωνα με τη διάπλασή του (1026/91/ΕΟΚ)	Περιγραφή
«S» Ανώτερη	Οι πλάγιες όψεις του σφαγίου είναι κυρτές. Η ανάπτυξη των μυών είναι εξαιρετική (παρατηρείται διπλογλουτισμός).
«E» Εξαιρετική	Οι πλάγιες όψεις του σφαγίου είναι κυρτές, έως πολύ κυρτές. Η ανάπτυξη των μυών είναι εξαιρετική.
«U» Πολύ καλή	Οι πλάγιες όψεις του σφαγίου είναι καμπύλες στο σύνολό τους. Η ανάπτυξη των μυών είναι πολύ καλή.
«R» Καλή	Οι πλάγιες όψεις του σφαγίου είναι ευθείες στο σύνολό τους. Η ανάπτυξη των μυών είναι καλή.
«O» Αρκετά καλή	Οι πλάγιες όψεις του σφαγίου είναι ευθείες, έως κοίλες. Η μυϊκή ανάπτυξη είναι μέτρια.
«P» Μέτρια	Οι πλάγιες όψεις του σφαγίου είναι κοίλες, έως πολύ κοίλες. Η ανάπτυξη των μυών είναι περιορισμένη.
Κατηγορία σφαγίου σύμφωνα με την κατάσταση πάχυνσης (2930/81/ΕΟΚ)	Περιγραφή
«1» Πολύ μικρή	Χωρίς λίπος στο εσωτερικό της θωρακικής κοιλότητας.
«2» Μικρή	Στο εσωτερικό της θωρακικής κοιλότητας ο μυς μεταξύ των πλευρών διακρίνεται σαφώς.
«3» Μέση	Στο εσωτερικό της θωρακικής κοιλότητας ο μυς μεταξύ των πλευρών διακρίνεται ακόμη.
«4» Μεγάλη (Παχύ)	Οι επιμήκεις λιποστοιβάδες του μηρού προεξέχουν. Στο εσωτερικό της θωρακικής κοιλότητας ο μυς μεταξύ των πλευρών είναι δυνατόν να είναι διηθημένος λίπους

«5» Πολύ Μεγάλη (Πολύ Παχύ)	Ο μηρός καλύπτεται σχεδόν πλήρως από λίπος, κατά τρόπο ώστε οι επιμήκεις λιποστοιβάδες του είναι ελάχιστα εμφανείς. Στο εσωτερικό της θωρακικής κοιλότητας ο μυς μεταξύ των πλευρών είναι λίπους.
--------------------------------	---

(γ) Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της στρατιωτικής Υπηρεσίας, αποδεκτές κατηγορίες σφαγίου βοοειδών αποτελούν αυτές μέχρι της ηλικίας των 2 ετών (Μόσχος), οι **S, E, U** σε ότι αφορά τη διάπλαση του σφαγίου και οι **1, 2, 3** σε ότι την ανάπτυξη του λιπώδους ιστού.

(4) Επιτρεπόμενα Τεμάχια Κρέατος

(α) Προς διευκόλυνση του ποιοτικού ελέγχου από μέρους της Επιτροπής παραλαβής, διευκρινίζονται τα κάτωθι:

1/ Μηρός: Το τεμάχιο αυτό διαμορφώνεται, μετά την αφαίρεση των τεμαχίων «κιλότο» και «οπίσθιο κότσι» και περιλαμβάνει το τρανς, το στρογγυλό, την ουρά και το νουά.

2/ Κιλότο: Ορίζεται μεταξύ των τεμαχίων «κόντρα» και «λάπας» (προσθίως) και «μηρού» (οπισθίως).

3/ Κόντρα: Το τεμάχιο αυτό από πλευράς οστών περιλαμβάνει τους δύο (2) τελευταίους θωρακικούς σπονδύλους, καθώς και τους έξι (6) οσφυϊκούς σπονδύλους.

4/ Μπριζόλες: Προσθίως το τεμάχιο αυτό διαχωρίζεται από το τεμάχιο «σπαλομπριζόλες» (ψευτομπριζόλες), με τομή κάθετη στη σπονδυλική στήλη και μεταξύ 6ης και 7ης πλευράς.

5/ Σπαλομπριζόλες: Προσθίως το τεμάχιο αυτό διαχωρίζεται από το τεμάχιο «τράχηλος» και οπισθίως έχει τα όρια του τεμαχίου «μπριζόλες».

6/ Σπάλα: Το τεμάχιο αυτό διαμορφώνεται, μετά την αφαίρεση των τεμαχίων «ποντίκι» και «πρόσθιο κότσι» από το πρόσθιο άκρο (αρθρ. 4 του Π.Δ. 186/1981).

(β) Απαγορεύεται η προμήθεια, από Μονάδες - Ανεξάρτητες Υπομονάδες - Υπηρεσίες, άλλων τεμαχίων νωπού κρέατος (π.χ. τράχηλος, στηθοπλευρές κλπ), πλην των καθοριζόμενων στο Παράρτημα «Α» της παρούσας σύμβασης.

(γ) Κατ' εξαίρεση, στις Λέσχες Αξιωματικών παρέχεται η δυνατότητα προμηθείας οποιουδήποτε τεμαχίου νωπού κρέατος ΜΟΣΧΟΥ, προκειμένου να καλυφθούν ιδιαίτερες ανάγκες του προγράμματος συσσιτίου.

β. Χοιρινό Κρέας

(1) Σφάγιο χοίρου: Ως σφάγιο χοίρου χαρακτηρίζεται το σώμα του σφαγίου χοίρου μετά την αφαίμαξη και τον εκσπλαχνισμό, ολόκληρο ή διαιρεμένο σε ημιμόρια, χωρίς τη γλώσσα, τις τρίχες, τις οπλές, τα γεννητικά όργανα, το περινεφρικό λίπος, τους νεφρούς και το διάφραγμα (Κανονισμός 3513/93/ΕΚ).

(2) Χαρακτηριστικά Κρέατος

(α) Το κρέας πρέπει να προέρχεται από ζώα βάρους όχι μεγαλύτερου των 90-110 κιλών (βάρος ζωντανού ζώου). Το σφάγιο πρέπει να είναι γδαρτού τύπου.

(β) Το χρώμα του κρέατος πρέπει να είναι λευκόφαιο έως ροδόχρουν και συνεκτικό.

(γ) Το εξωτερικό λίπος να είναι λευκό ή φαιόλευκο και να έχει γενικά ομοιόμορφη κατανομή επί της εξωτερικής επιφάνειας του σφαγίου.

(δ) Το μαρμαρωτό του κρέατος, δηλαδή το λίπος που απαντά ανάμεσα στις μυϊκές ίνες, δεν πρέπει να είναι ιδιαίτερα εμφανές.

(3) Ποιότητα Κρέατος

(α) Η κατάταξη των σφαγίων χοίρων σε εμπορικές κλάσεις ανταποκρίνεται στον Κανονισμό ΚΑΝ (ΕΚ) 1234/2007 και 1249/2008, σύμφωνα με την εκατοστιαία περιεκτικότητά τους σε άπαχο κρέας, όπως παρακάτω:

Κατηγορία	%περιεκτικότητα του σώματος σε μυϊκή μάζα (κατά βάρος)
«Ε» Εξαιρετη	55 και περισσότερο
«U» Πολύ καλή	50 και μέχρι κάτω από 55
«R» Καλή	45 και μέχρι κάτω από 50
«O» Αρκετά καλή	40 και μέχρι κάτω από 45
«P» Μέτρια	κάτω από 40

(β) Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της στρατιωτικής Υπηρεσίας, αποδεκτές κατηγορίες σφαγίου χοίρου αποτελούν οι **E, U, R** σε ότι αφορά τη διάπλαση του σφαγίου.

(3) Επιτρεπόμενα Τεμάχια Κρέατος

(α) Απαγορεύεται η προμήθεια, από Μονάδες - Ανεξάρτητες Υπομονάδες - Υπηρεσίες, άλλων τεμαχίων νωπού κρέατος, πλην των καθοριζόμενων στο Παράρτημα «Α» της παρούσας σύμβασης.

(β) Ιδιαίτερη αναφορά γίνεται στις μπριζόλες του λαιμού, η προμήθεια των οποίων δεν συνιστάται, καθότι αποτελούν τεμάχια σαφώς κατώτερης ποιότητας (αναλογία μυϊκής μάζας προς λιπώδη – συνδετικό ιστό) και μικρότερου βάρους (εμφάνιση μερίδας) από τις λοιπές μπριζόλες, οι οποίες προκύπτουν από τον τεμαχισμό του καρέ.

(γ) Κατ' εξαίρεση, στις Λέσχες Αξιωματικών παρέχεται η δυνατότητα προμηθείας οποιουδήποτε τεμαχίου νωπού κρέατος ΧΟΙΡΟΥ, προκειμένου να καλυφθούν ιδιαίτερες ανάγκες του προγράμματος συσσιτίου.

γ. Κιμάς Μόσχου ή χοίρου

(1) Η παρασκευή μπιπwtού (κιμά) από τεμάχιο νωπού κρέατος μόσχου ή χοίρου θα πραγματοποιείται υποχρεωτικά στις εγκαταστάσεις των προμηθευτών, με μέσα και προσωπικό τους, εκτός αν κάποια παραλήπτρια Μονάδα - Ανεξάρτητη Υπομονάδα - Υπηρεσία ενημερώσει εγγράφως τον προμηθευτή ότι επιθυμεί να γίνει στην έδρα της, με δικά της μέσα και προσωπικό.

(2) Ο κιμάς θα παρασκευάζεται, αφού ληφθούν όλα τα απαραίτητα μέτρα υγιεινής, προς αποφυγή επιμολύνσεων του προϊόντος. Επιπλέον, επισημαίνονται τα παρακάτω:

(α) Ο κιμάς πρέπει να προέρχεται από τεμάχιο της κατηγορίας κρεάτων που καθορίζονται στο άρθρο 9 της παρούσας σύμβασης.

(β) Ο κιμάς δεν επιβαρύνεται με καμία πρόσθετη δαπάνη και πωλείται στην τιμή πώλησης της κατηγορίας (κομματιού) κρέατος, από την οποία προέρχεται.

(γ) Η παρασκευή κιμά μόσχου πρέπει να πραγματοποιείται χωριστά από αυτήν του κιμά από χοιρινό κρέας, το οποίο έχει σαφώς χαμηλότερη τιμή, έτσι ώστε να αποφεύγεται η ανάμιξή τους.

(δ) Ο κιμάς πρέπει να προέρχεται πάντα από νωπό κρέας, όπως και οι λοιπές κατηγορίες κρεάτων.

(3) Εάν κριθεί αναγκαίο, ο κιμάς θα παρασκευάζεται παρουσία αρμοδίων Οργάνων της στρατιωτικής Υπηρεσίας στις εγκαταστάσεις των προμηθευτών, κατόπιν ειδοποίησής τους από τη Ταξιαρχία.

δ. Σουβλάκι από Χοιρινό Κρέας

(1) Περιγραφή

Παρασκευάζεται από νωπό χοιρινό κρέας, το οποίο με μορφή τεμαχιδίων, ή κύβων πλευράς 2 cm περίπου, φέρεται σε ειδικά διαμορφωμένο ξύλινο στήριγμα (καλαμάκι).

(2) Βάρος: κατ' ελάχιστο 75 γραμμάρια ανά τεμάχιο.

(3) Εκατοστιαία σύνθεση

(α) Μυϊκός ιστός χοιρινού κρέατος: κατ' ελάχιστο 80%.

(β) Λιπώδης ιστός (ορατός υπό μορφή κύβων): έως 20%.

(4) Ειδικοί Όροι – Απαγορεύσεις

(α) Τα προϊόντα θα πρέπει να προέρχονται από πρώτες ύλες που θα πληρούν τους όρους των άρθρων 88 και 89 του ΚΤΠ.

(β) Παρασκευάζονται από νωπό χοιρινό κρέας και φέρονται στην κατανάλωση σε ξύλινο στήριγμα (καλαμάκι) που έχει υποστεί ειδική κατεργασία (υλικό κατάλληλο για τρόφιμα).

(γ) Τα προϊόντα διακινούνται με κατάλληλα οχήματα αυτοδύναμου ψύξης ανεξαρτήτως εποχής έτους, σε θερμοκρασία όχι ανώτερη των +3ο C. Συντηρούνται σε ψυκτικούς χώρους με μέριμνα του προμηθευτού στην ίδια θερμοκρασία.

(δ) Συσκευασία του προϊόντος ομαδική σε ειδικούς εριέκτες (λεκανίδια) που φέρουν επένδυση από πολυαιθυλένιο – πολυαμίδιο ή πολυπροπυλένιο. Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το προϊόν από μολύνσεις - ρυπάνσεις εξωγενούς προέλευσης και από αφυδάτωση.

(ε) Επί της συσκευασίας θα αναγράφεται με ευκρίνεια το είδος κρέατος, η επωνυμία του εργοστασίου παραγωγής, ο κωδικός Ε.Ε. ή ο αριθμός αδείας λειτουργίας σφαγιοτεχνικής εγκατάστασης καθώς και του εργαστηρίου τεμαχισμού – κοπής του κρέατος καθώς και ότι επιπλέον προβλέπεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 1169/2011.

(στ) Απαγορεύεται η διάθεση προτηγανισμένων προϊόντων.

(ζ) Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του προϊόντος.

(η) Τα εργαστήρια παρασκευής του προϊόντος θα πρέπει να πληρούν τους όρους που καθορίζονται:

1/ Στο ΠΔ 79/2007 (ΦΕΚ Τ.Β' 95/03-05-2007) και τον ΚΑΝ (ΕΚ) 853/2004.

2/ Στις υγειονομικές απαιτήσεις που πρέπει να πληρούν τα εργαστήρια παρασκευής και τα καταστήματα πώλησης τροφίμων, όπως αυτά περιγράφονται στην Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ. Π. οικ. 96967 (ΦΕΚ Τ.Β' 2718/08-10-2012).

3/ Στο ΣΚ 422-10, σε ότι αφορά το φύλλο επιθεωρήσεως βιομηχανιών - βιοτεχνιών παρασκευής τροφίμων

(θ) Η στρατιωτική Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα υγειονομικού ελέγχου των αποθηκευτικών χώρων, καθώς και των χώρων επεξεργασίας των εργαστηρίων παρασκευής, με σκοπό τη διαπίστωση των συνθηκών υγιεινής και της ποιότητας των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών.

(i) Όλες οι συσκευασίες πρέπει να 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 τη συσκευασία τροφίμων.

(5) Εργαστηριακές Σταθερές

(α) Μικροβιολογικές προδιαγραφές νωπού προϊόντος: όπως περιγράφονται στους Κανονισμούς (ΕΚ) 2073/2005 και (ΕΚ) 1441/2007.

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

ε. Σφάγια Πουλερικών [σύμφωνα με τον ΚΑΝ (ΕΚ) 543/2008]

(1) 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).

(2) Τα νωπά σφάγια πουλερικών που προμηθεύεται η Υπηρεσία διακρίνονται όπως παρακάτω:

(α) 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 το μυώδη στόμαχο.

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

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

(4) Τα πτηνά που προορίζονται για σφαγή πρέπει:

(α) Να μην έχουν 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.

(β) Να μην έχουν διατραφεί με τροφές που εριέχουν 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.

(γ) Να μην έχουν 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 φυσικές ή τεχνητές χρωστικές.

(δ) Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία με αντιβιοτικά, ή με συντηρητικές ή τρυφεροποιητικές ουσίες.

(5) 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 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.

(6) Τα σφάγια πρέπει να παρουσιάζουν τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

(α) 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.

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

(γ) Ο χρόνος συντήρησής τους από τη σφαγή μέχρι την παράδοση τους στη στρατιωτική Υπηρεσία να μην υπερβαίνει τις τρεις (3) ημέρες.

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

(7) Σε κάθε σφάγιο θα πρέπει να αναγράφονται σε ειδικό πλακίδιο ευκρινώς τα παρακάτω:

(α) Η ποιοτική κατηγορία του σφαγίου (Κατηγορία Α).

(β) Η σφραγίδα καταλληλότητας για κατανάλωση.

(γ) Ο κωδικός αριθμός του σφαγείου.

(δ) Η ημερομηνία σφαγής.

(ε) Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.

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

(9) Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να τηρούν όλους τους κανόνες υγιεινής που προβλέπονται για τις συσκευασίες τροφίμων στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

(10) Τα βασικά χαρακτηριστικά νωπότητας των σφαγίων πουλερικών είναι τα παρακάτω:

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

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

(γ) Δέρμα: Στιλπνό, χωρίς οσμή

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

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

(11) Τα σφάγια νωπών κοτόπουλων να είναι ηλικίας έως τριών (3) μηνών και να έχουν βάρος από 1.300 έως 1.600 γραμμάρια.

3. Γενικά – Ειδικά Χαρακτηριστικά Κατεψυγμένων Πουλερικών

α. Εισαγωγή

Ως κατεψυγμένα θεωρούνται τα σφάγια πουλερικών, τα οποία καταψύχονται το συντομότερο δυνατό από την ημερομηνία σφαγής τους (το χρονικό αυτό διάστημα να μην υπερβαίνει τις 24 ώρες) και συντηρούνται αυνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -18ο C, κατάλληλα συσκευασμένα (ΒΔ 497/1972).

β. Γενικά και Ειδικά Χαρακτηριστικά

(1) Τα σφάγια κατεψυγμένων πουλερικών πρέπει να προέρχονται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεοπαραγωγών και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών.

(2) Πρέπει να είναι τύπου 65%, δηλαδή να έχουν υποστεί απεντέρωση, απαλλαγμένα από κεφάλια, άκρα από ταρσό και κάτω, τραχεία, οισοφάγο, έντερα, γεννητικά όργανα, αδένες αμάρας, χοληδόχο κύστη, πνεύμονες, καρδιά, στομάχι, σπλήνα, συκώτι. Μέσα στην κοιλιακή κοιλότητα να έχει μόνο τον αποκοπέντα τράχηλο. Σε περίπτωση που δεν είναι δυνατό να βρεθούν πτηνά τύπου 65 %, τότε η υπηρεσία προμηθεύεται τύπου 70%, τα οποία φέρουν μέσα στην κοιλιακή κοιλότητα εκτός από τον αποκοπέντα τράχηλο και το ήπαρ, την καρδιά και τον μυώδη στόμαχο, καλώς συσκευασμένα σε αδιάβροχη πλαστική ύλη.

(3) Σε ότι αφορά στα πτηνά που προορίζονται για σφαγή, ισχύουν τα προαναφερόμενα στην αντίστοιχη παράγραφο της ενότητας των νωπών σφαγίων κοτόπουλων.

(4) Τα σφάγια να έχουν βάρος 1.300-1.600 γραμμάρια.

(5) Να φέρονται σε ατομική, υπό κενό, συσκευασία από πλαστική ύλη κατάλληλη για τρόφιμα η οποία πρέπει να είναι και διαφανής.

(6) Να είναι κατηγορίας Α' (class A), σύμφωνα με το άρθρο 6 του κανονισμού 1538/91/ΕΟΚ. Το στοιχείο αυτό πρέπει να φέρεται ανεξίτηλα επί της ατομικής συσκευασίας τους, όπως επίσης και στοιχεία που αφορούν στην επωνυμία της επιχείρησης παραγωγής στη χώρα προελεύσεως, στις ημερομηνίες παραγωγής και λήψης, στον τύπο του πουλερικού (65 ή 70 %).

(7) Να μην εμφανίζουν αποκλίσεις από φυσιολογικούς τους χαρακτήρες, εξαιτίας απόψυξης και επανακατάψυξης, επιφανειακής ή εν τω βάθει σήψης, ευρωτίσης, αφυδάτωσης, εγκαύματος καταψύξεως, τάγγισης επιφανειακού λίπους, αμαύρωσης αυτών.

(8) Η ποσότητα των οροαιματηρών υγρών να μην υπερβαίνει το 5,2 %.

(9) Να συνοδεύονται κατά τη μεταφορά τους :

(α) Από πιστοποιητικό καταλληλότητας.

(β) Από πιστοποιητικό κτηνιατρικού ελέγχου κατά την σφαγή και κατάψυξη.

(10) Λοιπά όπως καθορίζονται στη τεχνική προδιαγραφή της υπηρεσίας για το κατεψυγμένο κοτόπουλο.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

-Ο-
ΔΝΤΗΣ 4^{ου} ΕΓ/96 ΑΔΤΕ

-Ο-
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ

Ακριβές Αντίγραφο

Σχης (ΠΖ) Αντώνιος Ζερβάκης
Υποδιοικητής

Τχης (ΕΜ) Αθανάσιος Τσιούμας
Τμχης 4^{ου} ΕΓ/ΙΙδ