

ΣΥΜΦΩΝΙΑ
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΤΟ ΣΠ ΚΙΛΚΙΣ
(για εξωτερικούς συνεργάτες)

ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 65 /2024

A. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Στο Κιλκίς (τόπος) σήμερα την 21 Δεκεμβρίου ημέρα της εβδομάδος Σάββατο του έτους 2024 και ώρα 12:30 οι υπογράφωντες:

α. Λγος (Βαθμός) (ΠΒ) Ρουσάκης Ιωάννης, Διοικητής του ΣΠ, ως εκπρόσωπος της Στρατιωτικής Υπηρεσίας, ο οποίος εξουσιοδοτήθηκε με τη Φ449.4/42/89707/Σ.3573/02 Δεκ 24 δγη της 71 Α/Μ ΤΑΞ/4^ο ΕΓ

β. Νικολαΐδης Λεωνίδας, κάτοικος Κιλκίς, διεύθυνση Αισχύλου 23, τηλ. 6972623835, νόμιμος αντιπρόσωπος της εταιρείας ΑΦΟΙ ΝΙΚΟΛΑΪΔΗ ΟΕ (ΑΦΜ:081839904) μετά από έγκριση της 71 Α/Μ ΤΑΞ (Σχηματισμός) αναδείχθηκε «εξωτερικός συνεργάτης» του ΣΠ ΚΙΛΚΙΣ σε είδη κρέατα-παρασκευασμένα (είδη), σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο ΣΚ 5-98.

Άρθρο 1^ο

Διάρκεια Ισχύος της Συμφωνίας Συνεργασίας

Η παρούσα συμφωνία συνεργασίας είναι διάρκειας ενός (1) έτους αρχίζει την 21 Δεκεμβρίου 2024 και λήγει την 20 Δεκεμβρίου 2025.

Άρθρο 2^ο

Κατάθεση Δικαιολογητικών

Ο συνεργαζόμενος ως «εξωτερικός συνεργάτης» ΑΦΟΙ ΝΙΚΟΛΑΪΔΗ ΟΕ, με την υπογραφή της συμφωνίας κατέθεσε στο ΣΠ, πλέον των συνημμένων στην «αίτηση συνεργασίας» του και τα παρακάτω δικαιολογητικά :

α. Πιστοποιητικό φορολογικής ενημερότητας και ενημερότητας που αφορά στις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης (κύριας και επικουρικής), με την υποχρέωση της ανά δίμηνο ανανέωσής των.

β. Απόσπασμα ποινικού μητρώου έκδοσης του τελευταίου τριμήνου, από το οποίο προκύπτει, ότι δεν έχει καταδικασθεί με αμετάκλητη δικαστική απόφαση, για κάποιο από τα αδικήματα της παρ. 1 του άρθρου 43 του ΠΔ 60/2007, για κάποιο από τα αδικήματα του Αγορανομικού Κώδικα, σχετικό με την άσκηση της επαγγελματικής του δραστηριότητας, ή για κάποιο από τα αδικήματα της υπεξαίρεσης, της απάτης, της εκβίασης, της πλαστογραφίας, της ψευδορκίας, της δωροδοκίας και της δόλιας χρεοκοπίας.

γ. Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου, από το οποίο προκύπτει ότι δεν τελεί σε πτώχευση ή σε διαδικασία κήρυξης πτώχευσης.

δ. Πιστοποιητικό αρμόδιας δικαστικής ή διοικητικής αρχής, έκδοσης του τελευταίου εξαμήνου, από το οποίο να προκύπτει ότι δεν τελεί υπό κοινή εκκαθάριση του κ.ν. 2190/1920, όπως εκάστοτε ισχύει, ή ειδική εκκαθάριση του ν. 1892/1990

(Α'101), όπως εκάστοτε ισχύει και ότι δεν τελεί υπό διαδικασία έκδοσης απόφασης κοινής ή ειδικής εκκαθάρισης των ανωτέρω νομοθετημάτων.
(Αφορά μόνο σε Νομικά Πρόσωπα).

ε. Εγγυητική επιστολήØ..... του
..... (πιστωτικού ιδρύματος), η οποία να
αναλογεί στο 4% επί του τεθέντος στόχου, για έναρξη συνεργασίας, ή επί του
πραγματοποιηθέντος, κατά το προηγούμενο έτος, τζίρου, για ανανέωση.

Άρθρο 3° **Τρόπος Συνεργασίας με το ΣΠ**

Ο τρόπος συνεργασίας του προμηθευτή με το ΣΠ, είναι αυτός που δηλώθηκε στην «αίτηση συνεργασίας» και εγκρίθηκε από το Εποπτικό Όργανο και περιγράφεται παρακάτω: **ως εξωτερικός συνεργάτης**

.....
.....
.....
.....
.....

Άρθρο 4° **Παροχές προς τους Δικαιούχους Εξυπηρέτησης του ΣΠ**

Οι εκπτώσεις και παροχές, που δηλώθηκαν στην «αίτηση συνεργασίας» και εγκρίθηκαν από το Εποπτικό Όργανο, είναι οι παρακάτω:

α. Επί του τιμοκαταλόγου ~~χονδρικής ή λιανικής~~ ή της αναγραφόμενης επί των ειδών τιμής για τα είδη που δεν περιέχονται στο δελτίο τιμών του Τμήματος Εμπορείου Περιφέρειας Κιλκίς (διαγράφεται μία εκ των τριών επιλογών) η παρεχόμενη έκπτωση ανέρχεται στο 7 % επί της καθαρής αξίας και θα ισχύσει μέχρι τέλος σύμβασης.

β. Επί της μέσης τιμής του τελευταίου εκδοθέντος δελτίου τιμών του Τμήματος Εμπορείου Περιφέρειας Κιλκίς η παρεχόμενη έκπτωση ανέρχεται στο 7 % επί της καθαρής αξίας και θα ισχύσει μέχρι τέλος σύμβασης.

γ. Επί του συνόλου των αγορών της περιόδου από...../20..μέχρι
.....20..,πιστωτικό..... Ø(.....)€.

δ.....
.....
.....

Άρθρο 5° **Τιμές - Αναπροσαρμογή Τιμών**

α. Οι τιμές διαμορφώνονται, με βάση τις εκπτώσεις επί του /των.....
.....(τιμοκαταλόγου, ~~αναγραφόμενων τιμών επί των ειδών κλπ~~) του άρθρου 4. Οι τιμές διάθεσης των ειδών στις μονάδες και δικαιούχους τελούν υπό τον έλεγχο του ΣΠ και μονάδων, που προμηθεύονται τα είδη.

β. Η τιμή διάθεσης κάθε είδους θα πρέπει να διατηρείται σταθερή, για το χρονικό διάστημα που αναφέρεται στο άρθρο 4.

γ. Για κάθε μελλοντική μεταβολή της τιμής διάθεσης των ειδών σας θα αποστέλλεται σχετική επιστολή στο ΣΠ, στην οποία αναφέρονται οι λόγοι μεταβολής των αυτών, τα ποσοστά (%) των ανατιμήσεων ή υποτιμήσεων καθώς και ο εκτιμώμενος χρόνος, μέχρι τον οποίον θα ισχύσουν οι νέες τιμές, προκειμένου το ΣΠ να αποφασίσει τη αποδοχή των νέων τιμών και να ενημερώσει του δικαιούχους.

δ. Διαρκούσης της διαδικασίας αξιολόγησης των νέων τιμών, ο προμηθευτής συνεχίζει με τις ισχύουσες τιμές μέχρι διάστημα 20 ημερών από την υποβολής της σχετικής αιτήσεως. Το ΣΠ υποχρεούται προ της παρέλευσης του παραπάνω χρόνου να γνωστοποιήσει στον προμηθευτή τα αποτελέσματα αξιολόγησης των νέων τιμών.

ε. Δεν επιτρέπεται η διάθεση εμπορευμάτων στις μονάδες, των οποίων η τιμή δεν έχει εγκριθεί από την Υπηρεσία. Σε περίπτωση διάθεσης αυτό θα εκλαμβάνεται ως παράβαση των όρων συνεργασίας και θα επισύρονται οι κυρώσεις του άρθ. 10.

Άρθρο 6°

Παραγγελία - Παράδοση Εμπορευμάτων

α. Η ενδιαφερόμενη μονάδα προκειμένου να προμηθευτεί είδη από «εξωτερικό συνεργάτη», αποστέλλει θεωρημένο δελτίο παραγγελίας στο ΣΠ, με πλήρη και ακριβή καταγραφή των ειδών που επιθυμεί να προμηθευτεί.

β. Το ΣΠ, διαβιβάζει με το ταχύτερο μέσο, αντίγραφο του δελτίου παραγγελίας στο κατάστημα του «εξωτερικού συνεργάτη».

γ. Ο προμηθευτής, παραδίδει τα εμπορεύματα στη επιτροπή παραλαβής της μονάδος, η οποία υπογράφει τα δελτία για το έγκυρο της αγοράς και το κανονικό της παραλαβής των ειδών. Το πρωτότυπο δελτίο παραλαβής τηρείται από τον προμηθευτή και επισυνάπτεται στο τιμολόγιο, το οποίο εκδίδεται και παραδίδεται από αυτόν στο ΣΠ. Ο προμηθευτής οφείλει να παραδίδει τις παραγγελίες εντός μίας ώρας από την ώρα παραγγελίας.

δ. Μετά από παρέλευση 7 ημερών, από την ημερομηνία παράδοσης των ειδών στη μονάδα, ο προμηθευτής παραδίδει **στο Στρατιωτικό Πρατήριο Κιλκίς** τιμολόγιο επί πιστώσει, με το σύνολο των πωληθέντων προς την κάθε μονάδα ειδών (είναι τα είδη που αναφέρονται στα δελτία αποστολής).

ε. Το ΣΠ, εκδίδει το εγκεκριμένο από την Υπηρεσία παραστατικό, προς την παραλήπτρια των ειδών μονάδα, η οποία προβαίνει στην άμεση εξόφλησή του.

στ. Το ΣΠ, μετά την παραλαβή των χρημάτων από τη μονάδα, εξοφλεί τον προμηθευτή κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 8.

ζ. Ο προμηθευτής παραδίδει στη μονάδα τα είδη, που αναφέρονται στο δελτίο παραγγελίας. Σε περίπτωση αδυναμίας ικανοποίησης του συνόλου της παραγγελίας αυτό θα γνωρίζεται έγκαιρα στο ΣΠ, για εξεύρεση των ειδών από άλλο προμηθευτή.

η. Αλλαγές στα παραγγελθέντα είδη και ποσότητες χωρίς προηγούμενη συνεννόηση με το Δκτη του ΣΠ, δεν θα γίνονται δεκτές. Στην περίπτωση αυτή τα εμπορεύματα μαζί με τα τιμολόγια θα επιστρέφονται στον προμηθευτή.

θ. Τα είδη θα παραδίδονται ~~από την έδρα του προμηθευτή~~ ή στην έδρα της μονάδος (διαγράφεται μία εκ των δύο επιλογών).

ι. Τα είδη, παραδίδονται **μόνο** στην επιτροπή παραλαβής της μονάδος, η οποία έχει την ευθύνη ποιοτικού και ποσοτικού ελέγχου, **απαγορευμένης** της παράδοσης των ειδών σε άλλα πρόσωπα.

ια. Τα είδη, που παραδίδονται στις μονάδες, να είναι σε άριστη ποιοτική κατάσταση και συσκευασμένα κατά τα βιομηχανικά πρότυπα.

ιβ. Εφόσον, τα προς παράδοση είδη, είναι ευπαθή (περίπτωση τροφίμων) και την ευθύνη μεταφοράς στην έδρα της μονάδος έχει ο προμηθευτής, η μεταφορά τους να γίνεται μόνο με όχημα ψυγείο το οποίο πληρεί τα καθοριζόμενα στην ισχύουσα νομοθεσία.

ιγ. Για την μεταφορά των ειδών στις Μονάδες θα διατίθεται ο..... Ø
..... υπάλληλος της εταιρείας.

ιδ. Η συσκευασία του κρέατος κατά την παράδοση, πρέπει να είναι τέτοια (κυρίως vacuum) που να το προστατεύει από την επίδραση εξωτερικών βλαπτικών παραγόντων (σκόνη, έντομα κλπ). Ειδικά για το καλοκαίρι, αν το κρέας παραλαμβάνεται από την έδρα του προμηθευτή, θα τοποθετείται με μέριμνα του, μέσα σε ισοθερμικά κιβώτια (φελιζόλ μιας χρήσης). Το κόστος του ισοθερμικού κιβωτίου βαρύνει τον προμηθευτή.

ιε. Τα υλικά πρώτης συσκευασίας να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Κανονισμούς (ΕΚ) 10/2011 και (ΕΚ) 1935/2004.

ιστ. Τα κενά συσκευασίας πολλαπλών χρήσεων (δοχεία - κιβώτια κ.λ.π.) θα χρεώνονται από τον προμηθευτή στις παραλαμβάνουσες Μονάδες και θα επιστρέφονται με την επόμενη δόσοληψία.

ιζ. Σε περίπτωση που κάποια Μονάδα προκαλέσει φθορά πέραν του φυσιολογικού ή απωλέσει αυτά, υποχρεούται να τα αντικαταστήσει ή να καταβάλλει στον προμηθευτή το αντίτιμο αυτών.

ιη. Ο προμηθευτής **υποχρεούται** σύμφωνα με τον Ν.4601/2019 (Α' 44), και την ΚΥΑ 52445 ΕΞ 2023 - ΦΕΚ 2385/Β/12-4-2023, από 01 Ιαν 2024, να υποβάλει **ηλεκτρονικά τιμολόγια** σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο έκδοσης ηλεκτρονικών τιμολογίων και με τις προϋποθέσεις που καθορίζονται σ' αυτήν. Κωδικός Αναθέτουσας Αρχής ΑΑ – ΧΕΜ (71 Α/Μ ΤΑΞ): 1011.2020.000000.0027, Κωδικός Μονάδος: **ΣΠ ΚΙΛΚΙΣ(3532)**. Σε κάθε ΗΤ να αναγράφεται υποχρεωτικά στο πεδίο «ΒΤ-10» η ονομασία και ο κωδικός του ΣΠ ΚΙΛΚΙΣ όπως ακριβώς εμφανίζεται παραπάνω προκειμένου τα ΗΤ να δρομολογούνται ορθά στο ΟΠΣ ΜΔ.

Άρθρο 7°

Ποιοτικός Έλεγχος Ειδών-Ποιοτικά Χαρακτηριστικά

1. Ποιοτικός Έλεγχος Ειδών

α. Τα είδη, κατά την παράδοσή τους στη Μονάδα υπόκεινται σε μακροσκοπικό έλεγχο και εργαστηριακό κατά την κρίση του ΣΠ. Τα δείγματα, που θα παραλαμβάνονται για τον εργαστηριακό έλεγχο και η πληρωμή των εργαστηρίων για τις αναλύσεις, θα βαρύνουν τον προμηθευτή.

β. Στρατιωτικά είδη, για τα οποία η Υπηρεσία έχει εκδώσει τεχνικές προδιαγραφές, αυτές θα ισχύουν και για τα προμηθευόμενα από τον «εξωτερικό συνεργάτη».

γ. Ο προμηθευτής αποδέχεται ανεπιφύλακτα τα αποτελέσματα των μακροσκοπικών και εργαστηριακών εξετάσεων των ειδών του, στις οποίες προβαίνει η Στρατιωτική Υπηρεσία.

δ. Τα είδη, που αποδεδειγμένα κριθούν ακατάλληλα αντικαθίστανται.

ε. Η εγγύηση που συνοδεύει ορισμένα είδη, πρέπει να επιδίδεται στην επιτροπή της μονάδος, με την παράδοσή τους σ' αυτή.

2. Ποιοτικά Χαρακτηριστικά

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 εναρμονιστεί 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 (εισαγόμενο ή όχι).

ε. Να μην έχουν παρέλθει περισσότερες από επτά (7) ημέρες από την ημερομηνία σφαγής (εκτός των πουλερικών για τα οποία δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 3 ημέρες).

στ. Να είναι τεμαχισμένο σε ομοιόμορφες και κανονικού μεγέθους μερίδες και σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Μονάδων και των ελεγκτικών οργάνων της Μεραρχίας.

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 η Ταξιαρχία μπορεί να ζητήσει από τον προμηθευτή η διαδικασία να γίνεται παρουσία των αρμοδίων οργάνων της.

2. Ειδικότερες Απαιτήσεις (με Βάση τις Τεχνικές Προδιαγραφές της Προσθήκης «1» του Παρόντος).

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 θα παρασκευάζεται από ποσότητες Β' κατηγορίας. Εάν κριθεί αναγκαίο η Ταξιαρχία μπορεί να ζητήσει από τον προμηθευτή να παρασκευάζει τον

κιμά παρουσία των αρμοδίων οργάνων της. 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 Ε 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 ρυφερό και το στέρνο να είναι εύκαμπτο και ελαστικό καθ' όλη την έκτασή του.

(2) Να είναι Α' ποιότητας.

(3) Τα κοτόπουλα να έχουν βάρος από 1,2 έως 1,5 κιλά.

Άρθρο 8^ο **Πληρωμές Προμηθευτή**

α. Τα τιμολόγια αγοράς θα εξοφλούνται σε 30 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης των ειδών.

β. Η εξόφληση των τιμολογίων γίνεται αποκλειστικά με κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό στο όνομα της εταιρείας μέσω internet banking.

γ. Η πληρωμή του προμηθευτή γίνεται από τη Δχση Χρηματικού, μετά από γραπτή έγκριση του Διοικητή του ΣΠ.

δ. Χρηματικές δοσοληψίες με τη Δχση Χρηματικού του ΣΠ θα έχει **μόνο** ο Νικολαΐδης Λεωνίδας ως νόμιμος αντιπρόσωπος της εταιρείας σας και ο οποίος θα έχει εξουσιοδοτηθεί προς τούτο και για εισπράξεις πάνω από 3.000 € απαιτείται συμβολαιογραφικό πληρεξούσιο.

ε. Προ της καταβολής του χρηματικού ποσού, απαιτείται η κατάθεση από τον προμηθευτή, στη Δχση Χρηματικού του ΣΠ, των παρακάτω δικαιολογητικών:

(1) Φορολογική ενημερότητα.

(2) Ασφαλιστική ενημερότητα.

στ. Με την καταβολή του χρηματικού ποσού ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του, παραδίδει εξοφλητική απόδειξη.

ζ. Τα εκδιδόμενα από τον προμηθευτή τιμολόγια δεν θα επιβαρύνονται με άλλης μορφής επιβάρυνση (πχ μεταφορικά, εκφορτωτικά κλπ), παρά μόνο με ΦΠΑ.

η. Με την εξόφληση των τιμολογίων γίνεται και παρακράτηση του φόρου εισοδήματος (Ν 2198/94).

ι. Οι δικαιούχοι εξυπηρέτησης (πελάτες), όταν αγοράζουν από τους «εξωτερικούς συνεργάτες» των ΣΠ, πληρώνουν τα είδη είτε τοις μετρητοίς είτε με πιστωτική κάρτα, που θα παραλάβουν από τράπεζα, εφόσον το επιθυμούν, με την οποία θα συμβληθεί η Υπηρεσία.

Άρθρο 9°
Υποχρεώσεις Στρατιωτικής Υπηρεσίας

Το ΣΠ ευθύνεται για :

α. Την έγκαιρη «τοποθέτηση» της παραγγελίας στο συνεργαζόμενο προμηθευτή για τα αναγκαία, για κάθε ενδιαφερόμενη μονάδα είδη και ποσότητες. Τα είδη που θα αναφέρονται στο δελτίο παραγγελίας πρέπει να είναι αυτά που περιλαμβάνονται στον εγκεκριμένο τιμοκατάλογο.

β. Την τήρηση αμερόληπτης στάσης κατά την τοποθέτηση των παραγγελιών και ειδικότερα στην περίπτωση που υπάρχουν δύο (2) ή και περισσότεροι συνεργαζόμενοι με το ΣΠ προμηθευτές με παρόμοιο είδος, τότε οι τοποθετούμενες παραγγελίες να είναι αμερόληπτες και βασικό κριτήριο στον προσδιορισμό των παραγγελλομένων ποσοτήτων να είναι η τιμή προμήθειας, σε συνδυασμό με την ποιότητα. **Απαγορεύεται κάθε προσπάθεια από το προσωπικό του ΣΠ, για μονομερή στήριξη κάποιου προμηθευτή.**

γ. Την τήρηση από μέρους του προσωπικού του ΣΠ αμερόληπτης στάσης έναντι των μονάδων κατά την εκλογή από αυτούς των ειδών, αποφεύγοντας τη διαφήμιση ή τη δυσφήμιση ειδών ή εταιρειών.

δ. Την ακριβή τήρηση των όρων της παρούσης συμφωνίας και ειδικότερα του άρθρου 8, που καθορίζεται ο διακανονισμός πληρωμής του προμηθευτή.

Άρθρο 10°
Κυρώσεις Προμηθευτή

α. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί εκτροπή από τους όρους της «συμφωνίας συνεργασίας» ή αθέτηση των δηλωθέντων στην «αίτηση συνεργασίας», επιβάλλονται, κατά την κρίση της Υπηρεσίας και κατά περίπτωση, οι παρακάτω κυρώσεις :

(1) Διαγραφή κάποιου ή κάποιων προϊόντων εφόσον κριθούν ακατάλληλα ή κριθεί ασύμφορη η προμήθειά τους.

(2) Διακοπή της συνεργασίας για δύο (2) μήνες, για την πρώτη παράβαση των όρων της συμφωνίας.

(3) Διακοπή της συνεργασίας για τέσσερις (4) μήνες, για τη δεύτερη παράβαση των όρων της συμφωνίας.

(4) Οριστική λύση της παρούσας συμφωνίας συνεργασίας, για την τρίτη παράβαση των όρων της.

β. Εφόσον από την προμήθεια προέκυψε ζημιά σε μονάδα επιβάλλεται χρηματικό πρόστιμο, όπως παρακάτω:

(1) Για πρώτη φορά μέσα στο έτος χρηματική ποινή € και αναστολή διάθεσης του προϊόντος στις μονάδες για δύο (2) μήνες.

(2) Για δεύτερη φορά μέσα στο έτος χρηματική ποινή€ και αναστολή διάθεσης του προϊόντος για τέσσερις (4) μήνες.

(3) Για τρίτη φορά μέσα στο έτος χρηματική ποινή € και λύση της συμφωνίας συνεργασίας.

γ. Η είσπραξη, μπορεί να γίνει είτε με κατάθεση μετρητών είτε με κατάπτωση ανάλογου ποσού από την εγγυητική επιστολή.

Άρθρο 11° **Λύση της Συμφωνίας Συνεργασίας**

Η παρούσα «συμφωνία συνεργασίας» λύεται όταν:

α. Η συνεργασία του ΣΠ ή των μονάδων με τον προμηθευτή δεν είναι συμφέρουσα και κατατεθεί προσφορά από άλλον ενδιαφερόμενο, με την οποία να προσφέρονται τα ίδια είδη σε καλύτερες τιμές ή με καλύτερους όρους συνεργασίας και ο ήδη συνεργαζόμενος προμηθευτής δεν αποδεχθεί ανάλογη βελτίωση των τιμών διάθεσης των ειδών ή των όρων συνεργασίας.

β. Ο προμηθευτής αθετήσει τα δηλωθέντα στην «αίτηση συνεργασίας» ή σε περίπτωση που παραβιάσει κάποια από τα άρθρα της παρούσης.

γ. Η εταιρεία παύσει να λειτουργεί ή αλλάξει επωνυμία και ΑΦΜ.

δ. Σε περίπτωση διάλυσης του ΣΠ ΚΙΛΚΙΣ.

ε. Με τη λύση της συμφωνίας γίνεται εκκαθάριση του λογαριασμού του προμηθευτή με το ΣΠ, αφού πρώτα τακτοποιήσει την όποια εκκρεμότητα με το ΣΠ ή τις μονάδες που είχαν μαζί του δοσοληψίες.

Άρθρο 12° **Προβολή Εμπορευμάτων**

Το ΣΠ και οι μονάδες δεν υποχρεούνται και δεν επιτρέπεται να διαθέσουν χώρο προβολής ή αποθήκευσης των ειδών του «εξωτερικού συνεργάτη» στις εγκαταστάσεις τους.

Άρθρο 13° **Επέκταση – Τροποποίηση της Συμφωνίας**

α. Η παρούσα «συμφωνία συνεργασίας» είναι δυνατόν να επεκταθεί εφόσον ο προμηθευτής εκφράσει ανάλογη επιθυμία, γίνει αποδεκτό από το ΣΠ και εγκριθεί από το εποπτικό όργανο, κατά τα οριζόμενα.

β. Η νέα εισηγητική έκθεση, με τα συνημμένα της, ενσωματώνονται στην παρούσα και αποτελούν αναπόσπαστα μέρη αυτής.

γ. Εφόσον, από τη νέα εγκεκριμένη πρόταση, προκύπτει αλλαγή, σε ουσιαστικά σημεία της παρούσης «συμφωνίας συνεργασίας», είναι δυνατό να τροποποιηθεί στο σύνολό της, μετά από κοινή αποδοχή και των δύο συμβαλλομένων.

Άρθρο 14^ο **Διάφορα**

α. Σε περίπτωση, που προκύψει οποιαδήποτε διαφορά μεταξύ ΣΠ και προμηθευτή είτε επί της εφαρμογής των άρθρων της παρούσης συμφωνίας είτε κατά τις δοσοληψίες, αυτό θα γνωρίζεται εγγράφως στο ΣΠ, από τον προμηθευτή. Η Διοίκηση του Πρατηρίου υποχρεούται να τακτοποιήσει το ζήτημα και σε αδυναμία να υποβάλλει αυτό, σε εύλογο χρόνο, στον προϊστάμενο Σχηματισμό, για επίλυση.

β. Ο προμηθευτής οφείλει να επικοινωνεί περιοδικά με το Διοικητή ή τον αρμόδιο Τμηματάρχη του ΣΠ, για να ενημερώνεται για τυχόν εκκρεμότητες, για έγκαιρη τακτοποίησή τους.

γ. Απαγορεύεται η οποιαδήποτε προσφορά προς το προσωπικό του ΣΠ ή των μονάδων. Εάν ο προμηθευτής επιθυμεί να προσφέρει κάποια είδη δωρεάν στο ΣΠ ή στην Υπηρεσία γενικότερα (όχι για πώληση), αυτό θα γνωρίζεται εγγράφως από τον προμηθευτή στο αρμόδιο γραφείο του Σχηματισμού, για έγκριση αποδοχής της δωρεάς.

δ. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί, μετά από σύγκριση ότι, η τιμή πώλησης κάποιου/ων ειδών σε μονάδες, είναι υψηλότερη ή και ίση με αυτή των λοιπών καταστημάτων της τοπικής αγοράς, τότε το/τα υπόψη είδος/η θα διαγράφονται και θα αναζητάται νέος προμηθευτής με καλύτερες τιμές, εφόσον δεν αποδεχθεί ο συνεργαζόμενος τη βελτίωση της τιμής διάθεσής του/τους.

ε. Απαγορεύεται στον προμηθευτή η εκχώρηση του συνόλου ή μέρους των δικαιωμάτων ή υποχρεώσεων του σε τρίτους.

στ. Εφόσον απαιτηθεί να συμπεριληφθούν στην παρούσα συμφωνία και ειδικοί όροι αυτοί θα αναγράφονται στο άρθρο 15.

Β. ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ (ΕΦΟΣΟΝ ΑΠΑΙΤΗΘΕΙ)

Άρθρο 15^ο **Ειδικοί Όροι**

α. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί εκτροπή από τους όρους της «συμφωνίας συνεργασίας» ή αθέτηση των δηλωθέντων στην «αίτηση συνεργασίας» και εφόσον προέκυψε ζημία στην Υπηρεσία, σε συνέχεια των κυρώσεων που προβλέπονται στο άρθρο 6 της αίτησης συνεργασίας, επιβάλλονται κατόπιν εισηγήσεως του ΣΠΚ και αποφάσεως του Σχηματισμού πρόστιμα για εξωτερικούς συνεργάτες ποσό ανάλογο της υπολογιζόμενης ζημίας.

β. Σε περίπτωση που ζητηθεί από τον προμηθευτή η αποστολή συμφωνίας υπολοίπου ή οποιαδήποτε επιστολής είτε από το ΣΠ Κιλκίς, είτε οποιουδήποτε άλλου οικονομικού οργάνου, ο προμηθευτής έχει υποχρέωση απάντησης εντός διαστήματος 3 εργάσιμων ημερών. Σε αντίθετη περίπτωση θα επιβάλλονται οι προβλεπόμενες κυρώσεις των άρθρων 10 και 15 (α) της παρούσης.

γ.

.....

Άρθρο 16°
Τελικές Διατάξεις

Η παρούσα συμφωνία:

α. Διέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία περί προμηθειών.

β. Είναι ισχυρότερη από κάθε άλλο κείμενο, στο οποίο στηρίζεται και με το οποίο συσχετίζεται (αίτηση, οικονομική προσφορά) εκτός από φανερά σφάλματα ή παραδρομές που γίνονται αποδεκτά και από τους δύο συμβαλλομένους.

γ. Τα παραπάνω συνομολόγησαν και συναποδέχθηκαν αμφότεροι οι συμβαλλόμενοι και για πιστοποίηση συνέταξαν την παρούσα συμφωνία συνεργασίας σε δύο (2) πρωτότυπα ανά ένα δι' έκαστον, η οποία αφού αναγνώσθηκε και βεβαιώθηκε υπογράφεται όπως παρακάτω.

δ. Η παρούσα συμφωνία συνεργασίας αφορά μόνο στα είδη και στις Μονάδες οι οποίες δεν περιλαμβάνονται σε αντίστοιχο διαγωνισμό της ΜΕΡΥΠ. Για τα είδη και τις Μονάδες οι οποίες περιλαμβάνονται σε διαγωνισμό της ΜΕΡΥΠ ισχύουν τα αναγραφόμενα στη σύμβαση που συνάφθηκε με την ΜΕΡΥΠ/ΔΕΜ.

ε. Στην παρούσα συμφωνία επισυνάπτονται ως αναπόσπαστα μέρη οι παρακάτω αναγραφόμενες προσθήκες:

ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ

«Α» Εισηγητική έκθεση της , 07 Νοεμβρίου 2024

«Β» Αίτηση συνεργασίας της 05 Νοεμβρίου 2024, με τα συνημμένα της.

«Γ» Φάκελος με τα δικαιολογητικά του άρθρου 2.

«Δ» Γενικά και Ειδικά Χαρακτηριστικά Κρεάτων και Πουλερικών

«Ε»

«ΣΤ»

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

- Ο -

Δντής ΔΕΜή ΔΥΔΜ ή 4^{ου} ΕΓ

Σεφερίδης Ευάγγελος
Σχης (ΥΠ)

- Ο -

Δκτής του ΣΠ

Ρουσάκης Ιωάννης
Λγος (ΠΒ)

- Ο -

**Προμηθευτής ή
ο Εξουσιοδοτημένος ή
ο Πληρεξούσιος**

Νικολαΐδης Λεωνίδας
ΑΔΤ: ΑΚ 447996

(Υπογραφή, ΑΔΤ και ονοματεπώνυμο
υπογράφοντος - Σφραγίδα της εταιρίας)

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «Δ» ΣΤΗ ΣΥΜΒΑΣΗ
ΥΠ' ΑΡΙΘΜ65...../2024

ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

1. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

α. Ο όρος "νωπό κρέας" αποδίδεται στην παρούσα προδιαγραφή στα τμήματα των σφαγίων των θερμόαιμων ζώων και πτηνών, 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 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 Δγές, 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 πριν 3-7 το πολύ ημέρες σε σφαγείο που λειτουργεί νόμιμα και φέρει α παραιτήτως εγκεκριμένο από την Ε.Ε. κωδικό αριθμό λειτουργίας προκειμένου για τα εισαγόμενα από χώρες της Ε.Ε νωπά κρέατα.

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 Κτηνίατρο 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 στην έδρα του προμηθευτή πάντοτε παρουσία της επιτροπής παραλαβής. Ο προμηθευτής επιπρόσθετα οφείλει να καθαρίζει επιμελώς

τα προσφερόμενα τεμάχια κρέατος από τον λιπώδη ιστό, τους τένοντες, τα μεγάλα αγγεία και νεύρα κατά τις υποδείξεις της επιτροπής.

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

2. ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

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 που 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 της οποίας 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 στους ειδικούς όρους συμφωνιών.

(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 την 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 ηβοίσχιακή 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» Εξαίρετη	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 Υπηρεσίας αποδεκτές κατηγορίες σφαγίου βοοειδών αποτελούν αυτές μέχρι της ηλικίας των 2 ετών (Μόσχος), οι **S, E, U** σε ότι αφορά στη διάπλαση του σφαγίου και οι **1, 2, 3** σε ότι στην 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 'κίλοτο' και 'οπίσθιο κότσι' και περιλαμβάνει το τρανς, το στρογγυλό, την ουρά και το νουά.

2/ Κίλοτο: 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) Η προμήθεια από τις Μονάδες άλλων τεμαχίων νωπού κρέατος (π.χ. τράχηλος, σθηθοπλευρές, λάπα κλπ.), πλην των καθοριζόμενων στην Προσθήκη 1 των ειδικών όρων συμφωνιών, δεν προβλέπεται.

(γ) Κατ' εξαίρεση και σε ότι αφορά στην προμήθεια νωπού κρέατος από τη ΛΑΦ ΚΙΛΚΙΣ παρέχεται η δυνατότητα προμηθείας όποιου άλλου 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 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 Κανονισμούς 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" Εξαιρετή	55 και περισσότερο
"Υ" 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 Υπηρεσίας αποδεκτές κατηγορίες σφαγίου χοίρου αποτελούν οι Ε, U, R σε ότι αφορά στη διάπλαση του σφαγίου.

(4) Επιτρεπόμενα Τεμάχια Κρέατος

(α) Απαγορεύεται η προμήθεια στις Μονάδες τεμαχίων νωπού κρέατος πλην των καθοριζόμενων στους ειδικούς όρους.

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

(γ) Κατ' εξαίρεση και σε ότι αφορά την προμήθεια νωπού κρέατος από τη ΛΑΦ ΚΙΛΚΙΣ παρέχεται η δυνατότητα προμήθειας όποιου άλλου τεμαχίου νωπού κρέατος ΧΟΙΡΟΥ προκειμένου να καλυφθούν ιδιαίτερες ανάγκες του προγράμματος συσσιτίου.

γ. Κιμάς Μόσχου – Βοοειδών

(1) Η παρασκευή μπιττωτού (κιμά) από τεμάχιο νωπού κρέατος μόσχου ή χοίρου δέον όπως πραγματοποιείται στην έδρα της Μονάδος αφού ληφθούν όλα τα απαραίτητα μέτρα υγιεινής προς αποφυγή επιμολύνσεων του προϊόντος.

(2) Σε περιπτώσεις αδυναμίας παρασκευής κιμά στη Μονάδα και διάθεσής του στην έδρα του προμηθευτή πρέπει να λαμβάνονται υπ' όψιν τα παρακάτω:

(α) Ο κιμάς να παρασκευάζεται παρουσία της επιτροπής παραλαβής και του αντιπροσώπου της ενδιαφερόμενης Μονάδος και να προέρχεται από τεμάχιο της κατηγορίας κρεάτων που καθορίζονται στο άρθρο 9 των ειδικών όρων συμφωνιών του διαγωνισμού.

(β) Απαγορεύεται η διάθεση κιμά που παρασκευάσθηκε χωρίς την παρουσία των προαναφερθέντων.

(γ) Ο κιμάς δεν επιβαρύνεται με καμία πρόσθετη δαπάνη και πωλείται στην τιμή, που τελικά έχει διαμορφωθεί, της κατηγορίας (κομματιού) κρέατος από την οποία προέρχεται.

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

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

δ. Σουβλάκι από Χοιρινό Κρέας

(1) Περιγραφή

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

(2) Βάρος Βάρος κατά τεμάχιο κατ' ελάχιστο 75 γραμμάρια

(3) Εκατοστιαία σύνθεση

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

(β) Λιπώδης ιστός (ορατός υπό μορφή κύβων) κατά μέγιστο 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 περιέκτες (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 ΕΕ 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 Υγκη Διάταξη Υ1γ/Γ. Π. οικ. 96967 (ΦΕΚ Τ.Β' 2718/08-10-2012).

3/ Στον ΣΚ 422-10 σε ότι αφορά στο φύλλο επιθεωρήσεως βιομηχανιών – βιοτεχνιών παρασκευής τροφίμων

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

(ι) 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.

(5) Εργαστηριακές Σταθερές

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

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

ε. Σφάγια – Κοτόπουλων (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 - 4ο C).

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

(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 τον μυώδη στόμαχο.

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

(3) Τα σφάγια κοτόπουλων 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 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.

(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 χρωστικές, φυσικές ή τεχνητές.

(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 την σφαγή μέχρι την παραλαβή τους στην 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 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 σφαγίου

(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.

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

- 18 -

(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 μέχρι τριών

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ

- Ο -

Δντής ΔΕΜή ΔΥΔΜ ή 4^{ου} ΕΓ

- Ο -

Δκτής του ΣΠ

- Ο -

**Προμηθευτής ή
ο Εξουσιοδοτημένος ή
ο Πληρεξούσιος**

Σεφερίδης Ευάγγελος
Σχης (ΥΠ)

Ρουσάκης Ιωάννης
Λγος (ΠΒ)

Νικολαΐδης Λεωνίδας
ΑΔΤ: ΑΚ 447996

(Υπογραφή, ΑΔΤ και ονοματεπώνυμο
υπογράφοντος - Σφραγίδα της εταιρίας)