

ΣΥΜΦΩΝΙΑ
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΤΟ ΣΠ ΚΙΛΚΙΣ
 (για εσωτερικούς συνεργάτες)

ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 16/2025

A. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Στο Κιλκίς (τόπος) σήμερα την 21 Φεβρουαρίου ημέρα της εβδομάδος Παρασκευή του έτους 2025 και ώρα 12:30 οι υπογράφοντες:

α. Λγος (Βαθμός) (ΠΒ) Ρουσάκης Ιωάννης, Διοικητής του ΣΠ, ως εκπρόσωπος της Στρατιωτικής Υπηρεσίας, ο οποίος εξουσιοδοτήθηκε με τη Φ449.4/34/86581/Σ.3018/14 Οκτ 24 δηγ της 71 Α/Μ ΤΑΞ/4° ΕΓ

β. Κουραλίδης Κυριάκος, κάτοικος Κιλκίς, διεύθυνση Μ. Ασίας 2, τηλ. 6932205100, νόμιμος αντιπρόσωπος της εταιρείας ΑΣΠΙΚ ΚΟΥΡΑΛΙΔΗ ΟΕ (ΑΦΜ: 998560571) μετά από έγκριση της 71 Α/Μ ΤΑΞ (Σχηματισμός) αναδείχθηκε «εσωτερικός συνεργάτης» του ΣΠ ΚΙΛΚΙΣ (Για ΣΠ -Μονάδες Φρουράς Κιλκίς) σε κρέατα – παρασκευάσματα κρεάτων (είδη), σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο ΣΚ 5-98.

Άρθρο 1°

Διάρκεια Ισχύος της Συμφωνίας Συνεργασίας

Η παρούσα συμφωνία συνεργασίας είναι διάρκειας ενός (1) έτους αρχίζει την 21 Φεβρουαρίου 2025 και λήγει την 20 Φεβρουαρίου 2026.

Άρθρο 2°

Κατάθεση Δικαιολογητικών

Ο συνεργαζόμενος με το ΣΠ προμηθευτής, 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, 2 και 4 του άρθρου 73 του Ν 4412/2016 ή για κάποιο από τα αδικήματα του Αγορανομικού Κώδικα, σχετικό με την άσκηση της επαγγελματικής του δραστηριότητας.

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 επιστολή 80,00€ του Ταμείου Παρακαταθηκών & Δανείων (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^ο **Τρόπος Συνεργασίας με το ΣΠ**

Ο τρόπος συνεργασίας του προμηθευτή με το ΣΠ, με βάση τα δηλωθέντα στην «αίτηση συνεργασίας» και εγκριθέντα από το Εποπτικό Όργανο είναι ο παρακάτω: **όπως παράγραφος Γ 8(α) αίτησης συνεργασίας** (Με πώληση των εμπορευμάτων-προϊόντων μας και διαχείρισή τους από το ΣΠ, με διακανονισμό εξόφλησης των τιμολογίων μας)

.....

.....

.....

Άρθρο 4^ο **Διάθεση Προσωπικού στο ΣΠ**

α. Ο προμηθευτής, αναλαμβάνει τη διάθεση του παρακάτω προσωπικού, με βάση τα δηλωθέντα στην «αίτηση συνεργασίας» και εγκριθέντα από το Εποπτικό Όργανο:

(1)..... Ø

.....

.....

(2)..... Ø

.....

.....

β. Η επιλογή, αμοιβή και ασφάλιση του διατιθέμενου στο ΣΠ προσωπικού, γίνεται με μέριμνα του προμηθευτή.

γ. Η ζημία που θα προκληθεί στο ΣΠ, εξ υπαιτιότητας του/της υπαλλήλου του προμηθευτή, αποκαθίσταται από τον προμηθευτή που τον/την διέθεσε.

Άρθρο 5^ο **Οικονομικοί Όροι Συνεργασίας**

Οι οικονομικοί όροι συνεργασίας, με βάση την «αίτηση συνεργασίας» και την «οικονομική προσφορά», έχουν όπως παρακάτω :

α. **Όπως η συνημμένη οικονομική προσφορά** και σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 6 της παρούσης.

β. Επί του τιμοκαταλόγου χονδρικής ή λιανικής ή της αναγραφόμενης ειδών τιμής, για τα είδη που δεν περιέχονται στο δελτίο πιστοποίησης τιμών κρεάτων και του Τμήματος Εμπορείου Περιφέρειας Κιλκίς (διαγράφεται μία εκ των τριών επιλογών) η παρεχόμενη έκπτωση θα είναι η αναγραφόμενη για κάθε είδος, στον συνημμένο τιμοκατάλογο και θα ισχύσει μέχρι τέλος σύμβασης.

γ. Επί των ειδών κρεάτων για τα οποία εκδίδεται δελτίο πιστοποίησης τιμών από το Τμήμα Εμπορείου Περιφέρειας Κιλκίς ισχύει έκπτωση 8 % επί της καθαρής αξίας της μέσης τιμής του τελευταίου εκδοθέντος δελτίου τιμών και θα ισχύσει μέχρι τέλος σύμβασης.

Άρθρο 6°
Τιμές - Αναπροσαρμογή Τιμών

α. Οι τιμές διάθεσης των εμπορευμάτων στο ΣΠ τελούν υπό την έγκριση της Υπηρεσίας και διαμορφώνονται με βάση τις τιμές του εγκεκριμένου από την Υπηρεσία τιμοκαταλόγου, σε συνάρτηση με τις συμφωνηθείσες εκπτώσεις ή παροχές.

β. Η τιμή διάθεσης κάθε είδους θα πρέπει να διατηρείται σταθερή, για το χρονικό διάστημα που δηλώθηκε στο έντυπο «οικονομική προσφορά».

γ. Η τιμή μεταπώλησης των ειδών από το ΣΠ προσδιορίζεται από την τιμή αγοράς, αφού προστεθεί ο ΦΠΑ και το κέρδος του ΣΠ.

δ. Για κάθε μελλοντική αύξηση ή μείωση της τιμής διάθεσης των ειδών, αποστέλλεται σχετική επιστολή στο ΣΠ, στην οποία αναφέρονται οι λόγοι μεταβολής των τιμών, τα ποσοστά (%) των ανατιμήσεων ή υποτιμήσεων καθώς και ο εκτιμώμενος χρόνος, μέχρι τον οποίον θα ισχύσουν οι νέες τιμές, προκειμένου το ΣΠ να ρυθμίσει τις παραγγελίες του. Στην επιστολή θα επισυνάπτεται ο νέος τιμοκατάλογος και οποιοδήποτε άλλο στοιχείο, που βεβαιώνει το κανονικό της μεταβολής των τιμών. Η προμήθεια, με βάση τις νέες τιμές, τελεί υπό την έγκριση της Υπηρεσίας.

ε. Διαρκούς της διαδικασίας αξιολόγησης των ανατιμήσεων ο προμηθευτής συνεχίζει να προμηθεύει το ΣΠ 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.

στ. Δεν επιτρέπεται η αποστολή εμπορευμάτων των οποίων η τιμή δεν έχει εγκριθεί από την Υπηρεσία. Στην περίπτωση που προωθηθούν εμπορεύματα με τιμές που δεν έχουν εγκριθεί, δεν θα γίνονται δεκτά.

Άρθρο 7°
Παραγγελία - Παράδοση Εμπορευμάτων

α. Η περιοδικότητα επίσκεψης του προμηθευτή στο ΣΠ, για παραγγελίες ειδών θα πραγματοποιείται ανά 20 ημέρες.

β. Ο προμηθευτής, παραδίδει στο ΣΠ μόνο τα είδη εκείνα που έχουν εγκριθεί και αναφέρονται στη «συμφωνία συνεργασίας».

γ. Οι παραγγελίες των ειδών προς μεταπώληση, εκτιμώνται από τα αρμόδια όργανα του ΣΠ και εγκρίνονται από το Εποπτικό Όργανο. Ο προμηθευτής οφείλει να παραδίδει τις παραγγελίες εντός δύο εργάσιμων ημερών από την ημερομηνία παραγγελίας.

δ. Τα είδη και ποσότητες, που παραγγέλλονται κάθε φορά θα είναι συνάρτηση των αδιάθετων ποσοτήτων από προηγούμενες παραλαβές και της ζήτησης των ειδών από τις Μονάδες και τους δικαιούχους (πελάτες). **Οι παραγγελιόμαστε, κάθε φορά ποσότητες, είναι ανάλογες των αναγκών του ΣΠ και καλύπτουν ανάγκες για λογικό χρονικό διάστημα και οπωσδήποτε αυτό που μεσολαβεί μεταξύ δύο διαδοχικών αναπληρώσεων που δηλώθηκαν στην**

«αίτηση συνεργασίας» έτσι ώστε να αποφεύγεται η δημιουργία υπεραποθέματος (Stock).

ε. Αλλαγές στα παραγγελθέντα είδη και ποσότητες, χωρίς προηγούμενη συνεννόηση με το ΣΠ, δεν γίνονται δεκτές. Στην περίπτωση που θα παραδοθούν εμπορεύματα μη παραγγελθέντα επιστρέφονται στον προμηθευτή.

στ. Τα εμπορεύματα μεταφέρονται με μέριμνα του προμηθευτή στο χώρο του ΣΠ και παραδίδονται **όλα** στην επιτροπή παραλαβής και μόνο τις ημέρες και ώρες που έχει καθορίσει το ΣΠ..

ζ. Είδη που συμφωνήθηκε να μεταφέρονται στις έδρες των Μονάδων θα παραδίδονται όλα στην επιτροπή παραλαβής, που έχει συγκροτήσει η μονάδα και μόνο τις ημέρες και ώρες που έχουν καθοριστεί από τον προϊστάμενο Σχηματισμό. Τα μέλη της επιτροπής παραλαβής της μονάδος βεβαιώνουν με την υπογραφή τους, στο πρωτότυπο και αντίγραφο δελτίο αποστολής, το κανονικό της παραλαβής των ειδών και λαμβάνουν αντίγραφο αυτού. Το πρωτότυπο δελτίο παραλαβής τηρείται από τον προμηθευτή και επισυνάπτεται στο τιμολόγιο, το οποίο εκδίδεται και παραδίδεται από αυτόν στο ΣΠ.

η. Τα διατιθέμενα στο ΣΠ ή στη Μονάδα είδη να είναι αποδεδειγμένα εμπορεύσιμα, χωρίς ελαττώματα ή άλλα χαρακτηριστικά, που τα υποβαθμίζουν εμπορικά.

θ. Τα είδη που παρουσιάζουν εποχιακή κίνηση δεν θα διατίθενται στο ΣΠ όλο το έτος αλλά ένα μήνα περίπου προ της ενάρξεως της περιόδου (σaison). Εποχιακά προϊόντα, που δεν θα πουληθούν διαρκούσης της περιόδου (σaison) θα επιστρέφονται στον προμηθευτή και θα πιστώνεται το ΣΠ, με πιστωτικό σημείωμα.

ι. Όλα τα παραδιδόμενα στο ΣΠ είδη, συμπεριλαμβανομένων και των εκπτωτικών ποσοτήτων ή προσφορών (με μηδενική αξία), θα καταχωρούνται **υποχρεωτικά** στα τιμολόγια ή δελτία αποστολής.

ια. Είδη που προβλέπεται να φέρουν ημερομηνία λήξεως, αυτή να αναγράφεται ευκρινώς και επιπλέον ο προμηθευτής υποχρεούται :

(1) Να παραδίδει στο ΣΠ ή στη μονάδα είδη νεότερης παραγωγής και σε ποσότητες που να καλύπτουν ανάγκες του ΣΠ, για μικρή χρονική περίοδο, έτσι ώστε να είναι δυνατή η πώλησή των πριν από τη λήξη.

(2) Στην περίπτωση που κάποιο είδος δεν πουληθεί μέχρι την ημερομηνία λήξεως, τότε ο προμηθευτής υποχρεούται σε αντικατάσταση με άλλο είδος νεότερης παραγωγής ή σε πίστωση του ΣΠ, με έκδοση πιστωτικού.

ιβ. Εφόσον τα διατιθέμενα είδη είναι ευαλλοίωτα και απαιτείται ψυγείο ή καταψύκτης για τη συντήρησή τους, τότε αυτό θα διατίθεται στο ΣΠ από τον προμηθευτή, εφόσον το ψυγείο χρησιμοποιείται κατ' αποκλειστικότητα για τα προϊόντα του.

ιγ. Ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπός του οφείλει να επικοινωνεί περιοδικά με τον Διοικητή ή τον αρμόδιο Τμημ/ρχη του ΣΠ, προκειμένου να ενημερώνεται για την κίνηση των ειδών του. Εφόσον κάποια είδη δεν παρουσιάζουν αξιόλογη κίνηση θα αποσύρονται με ταυτόχρονη πίστωση του ΣΠ.

ιδ. Τα εμπορεύματα που παραδίδονται απευθείας στις έδρες των Μονάδων, αποδίδονται με δελτία αποστολής στο όνομα του ΣΠΚ και για

λογαριασμό της εκάστοτε Μονάδας, ενώ τα εκδοθέντα τιμολόγια παραδίδονται από τον προμηθευτή μόνο στο ΣΠΚ.

ιε. Τα είδη, θα μεταφέρονται με κατάλληλο όχημα που θα πληροί τους όρους υγιεινής, όπως οι σχετικές υγειονομικές διατάξεις ορίζουν και το οποίο θα πρέπει:

- (1)** Να εξασφαλίζει προστασία από κάθε είδους ρύπανση.
- (2)** Να διατηρείται καθαρό και να απολυμαίνεται τακτικά.
- (3)** Να διαθέτει άδεια μεταφοράς των διακινούμενων εφοδίων.

ιστ. Οι συσκευασίες των προϊόντων θα εναρμονίζονται με τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων ώστε να εξασφαλίζεται η καταλληλότητα προς κατανάλωση.

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

ιη. 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.

ιθ. Για την μεταφορά των ειδών στις Μονάδες θα διατίθεται ο εκάστοτε εξουσιοδοτημένος υπάλληλος της εταιρείας.

κ. 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.

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

κβ. 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.

κγ. 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 8°
Ποιοτικός Έλεγχος Ειδών

1. Ποιοτικός Έλεγχος Ειδών

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

β. Στρατιωτικά είδη, για τα οποία η Υπηρεσία έχει εκδώσει τεχνικές προδιαγραφές, αυτές θα ισχύουν και για τα προμηθευόμενα από τους συνεργαζόμενους με το ΣΠ προμηθευτές.

γ. Τα τρόφιμα και ποτά, πρέπει να πληρούν απόλυτα τους όρους και τα κριτήρια που καθορίζονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και την ισχύουσα νομοθεσία, αντίστοιχα.

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

ε. Τα είδη, που αποδεδειγμένα κριθούν ακατάλληλα αντικαθίστανται από άλλα ή πιστώνεται το ΣΠ με πιστωτικό σημείωμα.

στ. Η εγγύηση που συνοδεύει ορισμένα είδη (πχ ηλεκτρικά), πρέπει να επιδίδεται στην επιτροπή του ΣΠ ή της μονάδος, με την παράδοσή τους σ' αυτή.

ζ. Τα επώνυμα είδη να συνοδεύονται υποχρεωτικά από πιστοποιητικό γνησιότητας του οίκου παραγωγής ή διακίνησης. (πχ γυαλιά, κολόνιες κλπ).

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.

3. 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 9°

Πληρωμές Προμηθευτή

α. Η εξόφληση των τιμολογίων του προμηθευτή, γίνεται με βάση τα δηλωθέντα στην «οικονομική προσφορά» και εγκριθέντα από την Υπηρεσία, μετά από 30 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης, με την προϋπόθεση τα είδη που έχουν παραδοθεί στο ΣΠ, να έχουν πωληθεί.

β. Εφόσον κάποια είδη, δεν έχουν πωληθεί μέχρι τον συμφωνηθέντα διακανονισμό, τα τιμολόγια με τα οποία παραδόθηκαν, δεν εξοφλούνται αλλά παρατείνεται ο χρόνος εξόφλησής τους, μέχρι τα είδη αυτά να πωληθούν. Είδη που παραμείνουν στα ράφια ή στην αποθήκη και δεν πωληθούν για χρόνο τριπλάσιο του διακανονισμού, επιστρέφονται στον προμηθευτή.

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

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

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

στ. 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.

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

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

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

Άρθρο 10° **Υποχρεώσεις Στρατιωτικής Υπηρεσίας**

Το ΣΠ ευθύνεται για την:

α. Έγκαιρη τοποθέτηση της παραγγελίας στον συνεργαζόμενο προμηθευτή, για τα αναγκαιούντα στο ΣΠ ή στις μονάδες είδη και ποσότητες.

β. Τήρηση αμερόληπτης στάσης, κατά την τοποθέτηση των παραγγελιών και ειδικότερα στην περίπτωση που υπάρχουν δύο (2) ή και περισσότεροι συμβεβλημένοι προμηθευτές, για παρόμοια ή παρεμφερή είδη, τότε οι τοποθετούμενες παραγγελίες να είναι αμερόληπτες και βασικό κριτήριο στον προσδιορισμό των παραγγελιομένων ποσοτήτων να είναι η ζήτηση του είδους από τους πελάτες. **Απαγορεύεται κάθε προσπάθεια από το προσωπικό του ΣΠ, για στήριξη κάποιου προμηθευτή.**

γ. Τοποθέτηση λογικών ποσοτήτων στα ράφια από τα είδη όλων των προμηθευτών, αποφεύγοντας την προνομιακή μεταχείριση, σε χώρο ή ποσότητα ειδών στο ράφι, για κάποιον ή κάποιους προμηθευτές.

δ. Τήρηση από μέρους του προσωπικού του ΣΠ αμερόληπτης στάσης έναντι των πελατών κατά την εκλογή από αυτούς των ειδών, αποφεύγοντας τη διαφήμιση ή τη δυσφήμιση ειδών ή εταιρειών.

ε. Ακριβή τήρηση των όρων της παρούσης συμφωνίας και ειδικότερα του άρθρου 8, που καθορίζεται ο διακανονισμός πληρωμής του προμηθευτή.

Άρθρο 11° **Προβολή Ειδών προς Μεταπώληση**

α. Ο χώρος (θέση - επιφάνεια), για την προβολή και πώληση ειδών από τον προμηθευτή τελεί υπό την έγκριση του Εποπτικού Οργάνου. Οι απαιτήσεις του ΣΠ (διάθεση προσωπικού, χρηματικές παροχές), είναι αυτές που αναφέρονται στα άρθρα 4 και 5 αντίστοιχα και οι λοιπές (εξοπλισμός, στελέχωση κλπ), αυτές που αναφέρεται στους ειδικούς όρους της παρούσης «συμφωνίας συνεργασίας».

β. Ο προμηθευτής, στον οποίο θα διατεθεί χώρος, για την προβολή και πώληση των ειδών του από τον ίδιο, υποχρεούνται για τη διαμόρφωση, με δικά του έξοδα.

γ. Ο χώρος, για την τοποθέτηση - προβολή των προϊόντων των προμηθευτών στο Τμήμα Αυτοεξ/τησης - Τμήμα Μονάδων, καθορίζεται από τον αντίστοιχο Τμημ/ρχη και εγκρίνεται από το Δκτη του ΣΠ.

δ. Εάν κάποια από τα προς μεταπώληση είδη, που βρίσκονται στα ράφια ή στις προθήκες του Τμήματος Αυτοεξ/σης, δεν παρουσιάζουν αξιόλογη κίνηση, διότι δεν υπάρχει προτίμηση από τους δικαιούχους εξυπηρέτησης (πελάτες), εναπόκειται στη διακριτική ευχέρεια της Υπηρεσίας, να περιορίσει το χώρο προβολής τους ή και να διακόψει τη συνεργασία.

ε. Ειδικά ράφια ή προθήκες, τα οποία αναγκαιούν για την τοποθέτηση – προβολή ορισμένων ειδών, διατίθενται από τους προμηθευτές.

στ. Ψυγεία (κατάψυξης ή συντήρησης), τα οποία αναγκαιούν, για τη διατήρηση κατεψυγμένων ή ευαλλοίωτων προϊόντων αντίστοιχα, διατίθενται από τον προμηθευτή, εφόσον συντηρούν κατ' αποκλειστικότητα προϊόντα της εταιρείας του.

ζ. Οι προθήκες, τα ψυγεία αλλά και κάθε είδους εξοπλισμός, που διατίθεται στο ΣΠ από τους προμηθευτές, τελούν σε δανεισμό και μετά τη λύση της συμφωνίας επιστρέφονται στον προμηθευτή, εκτός αν άλλως συμφωνηθεί και το οποίο θα αναφέρεται στους ειδικούς όρους της παρούσης «συμφωνίας συνεργασίας».

Άρθρο 12° **Κυρώσεις Προμηθευτή**

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

(1) Διαγραφή κάποιου ή κάποιων προϊόντων από την προσφορά εφόσον αυτά 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 στο ΣΠ ή στην Υπηρεσία γενικότερα επιβάλλεται χρηματικό πρόστιμο, όπως παρακάτω:

(1) Για πρώτη φορά, μέσα στο έτος χρηματική ποινή 2,5%, επί του ετήσιου τζίρου.

(2) «Για δεύτερη φορά μέσα στο έτος, χρηματική ποινή 5% επί του ετήσιου τζίρου» .

(3) Για τρίτη φορά μέσα στο έτος, χρηματική ποινή 10% επί του ετήσιου τζίρου και λύση της συνεργασίας.

γ. Η είσπραξη, μπορεί να γίνει είτε με κατάθεση μετρητών είτε με κατάπτωση ανάλογου ποσού από την εγγυητική επιστολή, είτε και με μείωση του πιστωτικού υπολοίπου.

Άρθρο 13°
Λύση της Συμφωνίας- Εκκαθάριση Λογαριασμού

Η παρούσα «συμφωνία συνεργασίας» λύεται όταν:

α. Η συνεργασία του ΣΠ 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» και στην «οικονομική προσφορά» 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 παραλάβει με πιστωτικό τα μη πωληθέντα εμπορεύματα. **Ο προμηθευτής δεν εξοφλείται, εφόσον στο ΣΠ υπάρχουν είδη του, τα οποία δεν πωλήθηκαν μέχρι την ημέρα εκκαθάρισης του λογαριασμού.**

Άρθρο 14°
Επέκταση – Τροποποίηση – Ανανέωση της Συμφωνίας

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

β. Με την έγκριση, για επέκταση της παρούσης συνεργασίας, ο προμηθευτής καταβάλλει στο ΣΠ, το ποσό που αναφέρεται στο άρθρο 16.

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

δ. 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.

ε. Η συνεργασία με το ΣΠ είναι δυνατόν να ανανεωθεί, εφόσον υπάρχει ενδιαφέρον και από τις δύο πλευρές. Προ της λήξης της παρούσας συμφωνίας, ο συνεργαζόμενος προμηθευτής καταθέτει εκ νέου «αίτηση συνεργασίας», για αξιολόγηση.

Άρθρο 15°
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 από τον προμηθευτή εγγράφως στο ΣΠ. Η Διοίκηση του ΣΠ υποχρεούται σε εύλογο χρόνο να υποβάλλει το αίτημα στον προϊστάμενο Σχηματισμό, για επίλυση.

β. Απαγορεύεται η προσφορά δώρων στο προσωπικό του ΣΠ. 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 Επιτελικό Γραφείο του Σχηματισμού, για έγκριση αποδοχής της δωρεάς.

γ. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί, μετά από σύγκριση, ότι η τιμή πώλησης από το ΣΠ κάποιου ή κάποιων ειδών, είναι υψηλότερη ή και ίση με αυτή της τοπικής αγοράς και αυτό προκύπτει από την υψηλή τιμή διάθεσής του στο ΣΠ, 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.

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

ε. Εφόσον απαιτηθεί να συμπεριληφθούν στην παρούσα συμφωνία και ειδικόι όροι αυτοί θα αναγράφονται στο άρθρο 16.

Β. ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ (ΕΦΟΣΟΝ ΑΠΑΙΤΗΘΕΙ)

Άρθρο 16°

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 12, επιβάλλονται κατόπιν εισηγήσεως του ΣΠΚ και αποφάσεως του Σχηματισμού πρόστιμα όπως για εσωτερικούς συνεργάτες 25% και 75% του ύψους της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης, για πρώτη και δεύτερη φορά μέσα στο έτος αντίστοιχα.

β. Ο προμηθευτής με την υπογραφή της «συμφωνίας συνεργασίας» καταβάλλει στο ΣΠΚ ως έξοδα του χώρου προβολής και αποθήκευσης των ειδών του ποσό, που αναλογεί:

(1) Στο 2% επί του τεθέντος στόχου (τζίρου), για έναρξη συνεργασίας και αντιστοιχεί στο ποσό των 40,00€.

(2) Στο 1% επί του πραγματοποιηθέντος κατά το προηγούμενο έτος τζίρου για την ανανέωση συνεργασίας.

γ. 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 12 και 16 (α) της παρούσης.

δ.....
.....

Άρθρο 17° **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 02 Οκτωβρίου 2024.
- «Β» Αίτηση συνεργασίας της 27 Σεπτεμβρίου 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

Μανάρας Δημήτριος
Ανχης (ΠΖ)

- Ο -

Δκτής του ΣΠ

Ρουσάκης Ιωάννης
Λγος (ΠΒ)

- Ο -

**Προμηθευτής ή
ο Εξουσιοδοτημένος ή
ο Πληρεξούσιος**

Κουραλίδης Κυριάκος
ΑΔΤ: ΑΖ853436

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

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «Δ» ΣΤΗ ΣΥΜΒΑΣΗ
ΥΠ' ΑΡΙΘΜ/2025

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 προσφερόμενο τεμάχιο 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 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 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, στηθοπλευρές, 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" Εξαίρετη	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:

- 20 -

(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

Μανάρας Δημήτριος
Ανχης (ΠΖ)

- Ο -

Δκτής του ΣΠ

Ρουσάκης Ιωάννης
Λγος (ΠΒ)

- Ο -

**Προμηθευτής ή
ο Εξουσιοδοτημένος ή
ο Πληρεξούσιος**

Κουραλίδης Κυριάκος
ΑΔΤ: ΑΖ853436

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