

ΣΥΜΒΑΣΗ
ΥΠ' ΑΡΘΜ 06/2016
ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

1. Στη Μυτιλήνη σήμερα την 25 του μηνός Μαΐου του έτους 2016 ημέρα της εβδομάδας Τετάρτη και ώρα 12:15 οι παρακάτω συμβαλλόμενοι:

α. Τχης (ΕΜ) Ευάγγελος Καραγιάννης του Γεωργιού (ΑΜ:51969) Διευθυντής της 98 ΑΔΤΕ/ΔΕΜ που εξουσιοδοτήθηκε με τη Φ.600.163/45/16174/Σ.1988/17 Μαΐ 16/98 ΑΔΤΕ/ΔΕΜ για την υπογραφή της παρούσας σύμβασης που αφορά στην προμήθεια κρεάτων και πουλερικών από τους αναδειχθέντες μειοδότες έπειτα από σχετικό διαγωνισμό, σύμφωνα με τις διατάξεις του ΠΔ 118/2007 καθώς και τους γενικούς και ειδικούς όρους του προκηρυχθέντα διαγωνισμού με την Φ.600.163/2/11697/Σ.494/10 Φεβ 16/98 ΑΔΤΕ/ΔΕΜ, ο οποίος στο εξής θα ονομάζεται εργοδότης.

β. κος Αλεξανδρής Παρασκευάς του Δημητρίου εκπρόσωπος της εταιρείας «ΑΛΕΞΑΝΔΡΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε.» μειοδότης του υπόψη διαγωνισμού για την προμήθεια νωπών κρεάτων και πουλερικών, για τις Μονάδες της 98 ΑΔΤΕ, συμφώνησαν με τους όρους της παρούσας σύμβασης.

2. Η σύμβαση αφορά τα προϊόντα της Προσθήκης «1» με τις έναντι αυτών αναγραφόμενες τιμές χωρίς ΦΠΑ.

:

Άρθρο 1^ο

Διάρκεια σύμβασης

Η διάρκεια της σύμβασης είναι 12μηνι, με έναρξη ισχύος από **01 Ιουνίου 2016** και με δυνατότητα παράτασης μέχρι 2 εξάμηνα με τους ίδιους όρους και τις ίδιες τιμές, μονομερώς από την 98 ΑΔΤΕ χωρίς δικαίωμα άρνησης από πλευράς των προμηθευτών.

Άρθρο 2^ο

Παραγγελίες – Ποσότητες - Παράδοση

1. Οι Μονάδες θα δίνουν τις παραγγελίες στον προμηθευτή 2 έως 7 ημέρες πριν από την επιθυμητή ημερομηνία παράδοσης. Η κατηγορία του κρέατος, όπως περιγράφεται στην Προσθήκη «2» του παρόντος και οι ποσότητες που θα παραγγελθούν, 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 παράδοση του κρέατος, θα γίνεται στις έδρες των Μονάδων, 2 ή 3 φορές την εβδομάδα ή αναλόγως των αναγκών των Μονάδων, σε χωριστή συσκευασία κατά Μονάδα - Φυλάκιο, με μέριμνα του προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται να μεταφέρει τα είδη εντός οχήματος ψυγείου για το οποίο θα διαθέτει την προβλεπόμενη άδεια, και η οποία θα προσκομιστεί με τα υπόλοιπα δικαιολογητικά στην επιτροπή

-2-

διενέργειας του διαγωνισμού, τις ημέρες που απαιτείται από την Υπηρεσία, πάντοτε εντός του ωραρίου εργασίας των Μονάδων. Η παραλαβή θα γίνεται από τα αρμόδια όργανα (επιτροπή) κάθε Μονάδας, παρουσία του προμηθευτή ή νόμιμου εκπρόσωπου. Είναι δυνατό να ζητηθεί από την 98 ΑΔΤΕ να παρευρίσκονται αρμόδια όργανα της Στρατιωτικής Υπηρεσίας κατά τον τεμαχισμό των προς παράδοση κρεάτων στην έδρα του προμηθευτή τα οποία αφού ελέγξουν την διαδικασία θα σφραγίζουν τις συσκευασίες που προορίζονται για κάθε Μονάδα. Ποσοτικός και ποιοτικός έλεγχος των υπό παράδοση κρεάτων μπορεί να γίνεται συγκεντρωτικά σε κατάλληλο χώρο, που θα καθορίσει η 98 ΑΔΤΕ.

3. Σε κάθε παράδοση κρέατος, ο προμηθευτής εκδίδει διπλότυπο Δελτίο Αποστολής θεωρημένο από την οικεία ΔΟΥ (1 στέλεχος, και 1 αντίτυπο που θα δίδεται στη Μονάδα), στο οποίο θα περιγράφεται με λεπτομέρεια το συγκεκριμένο τεμάχιο του κρέατος που παρέλαβε κάθε Μονάδα.

4. Εάν ο προμηθευτής αδυνατεί να εκτελέσει (με υπαιτιότητά του) μέρος ή όλη την παραγγελία, ή αδυνατεί να αντικαταστήσει απορριφθείσα ποσότητα κρέατος, τότε η προμήθεια μπορεί να γίνεται από το ελεύθερο εμπόριο, ή δε διαφορά τιμής να βαρύνει τον προμηθευτή. Στην προκειμένη περίπτωση, η Υπηρεσία έχει το δικαίωμα να επιβάλει τις προβλεπόμενες κυρώσεις.

5. Τα προσφερόμενα προϊόντα να είναι Α' ποιότητας, να ικανοποιούν αθροιστικά τις προδιαγραφές της Προσθήκης «2», του παρόντος, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) και της εκάστοτε ειδικής νομοθεσίας. Σε περίπτωση που τα προϊόντα δεν είναι της ποιοτικής κατάστασης που καθορίζονται στις Τεχνικές Προδιαγραφές, θα αποσύρονται αμέσως και θα αναπληρώνονται από τον προμηθευτή με άλλα κατάλληλα.

Άρθρο 3°

Παραλαβή Κρέατος - Έλεγχος Εγκαταστάσεων

1. Γενικά τα εργαστήρια - βιοτεχνίες πρέπει να είναι καθαρά και ευκατάστατα και να λειτουργούν σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και τις προδιαγραφές της υπηρεσίας.

2. Η ποιότητα του κρέατος θα ελέγχεται από τον κτηνίατρο ή – και από άλλα αρμόδια πρόσωπα που θα ορίζονται από την 98 ΑΔΤΕ. Ο έλεγχος θα γίνεται σε οποιονδήποτε χώρο και χρόνο.

3. Η 98 ΑΔΤΕ με τα όργανά της, μπορεί να ελέγχει και τις εγκαταστάσεις, τους χώρους αποθήκευσης και τα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή για την τήρηση των προβλεπόμενων όρων υγιεινής σε οποιοδήποτε χρόνο καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης. Τονίζεται ιδιαίτερα ότι η ζυγαριά στην οποία ζυγίζεται το κρέας, πρέπει να έχει ελεγχθεί από την αρμόδια υπηρεσία εντός του τελευταίου εξαμήνου.

4. Ο ποιοτικός έλεγχος, γίνεται με μακροσκοπική εξέταση του κρέατος ή με εργαστηριακή εξέταση. Το κρέας ελέγχεται με βάση την ισχύουσα νομοθεσία. Τυχόν δειγματοληψία γίνεται παρουσία του προμηθευτή, το δε κόστος των εργαστηριακών

-3-

εξετάσεων θα βαρύνει τον προμηθευτή. Σε περίπτωση καθυστέρησης πληρωμής, ο προμηθευτής θα κηρύσσεται έκπτωτος και θα του επιβάλλονται οι προβλεπόμενες από τη σύμβαση και την ισχύουσα νομοθεσία κυρώσεις.

5. Σε περίπτωση που ποσότητα κρέατος κατά τον ποιοτικό έλεγχο βρεθεί ακατάλληλη, θα αντικαθίσταται αμέσως από τον προμηθευτή χωρίς καμιά επιβάρυνση της Υπηρεσίας.

6. Απαγορεύεται η πώληση ειδών για τα οποία ο προμηθευτής δεν αναδείχθηκε μειοδότης, ή η προσκόμιση παρεμφερών ειδών

Άρθρο 4°

Συσκευασία

1. 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.

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

3. 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.

4. 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.

Άρθρο 5°

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 εναρμονιστεί με την προαναφερθείσα κοινοτική.

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

-4-

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 Μεραρχία 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 «3» 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 από άποψη τεμαχισμού. Εάν κρίνει αναγκαίο η 98 ΑΔΤΕ η παρασκευή του κιμά από τον προμηθευτή θα πραγματοποιείται παρουσία των αρμοδίων οργάνων της Μεραρχίας. 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.

-5-

β. Χοιρινό.

- (1) Από άποψη τεμαχισμού να ανήκει στην Α' ή Β' κατηγορία.
- (2) Από πλευράς ποιότητας να ανήκει στις κατηγορίες Ε ή Υ, 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 καθ' όλη την έκτασή του.
- (2) Να είναι Α' ποιότητας.
- (3) Τα κοτόπουλα να έχουν βάρος από 1,2 έως 1,4 κιλά.

Άρθρο 6°**Πληρωμή – Δικαιολογητικά**

1. Η πληρωμή θα γίνεται σε Ευρώ για την παράδοση υλικών σύμφωνα με αυτά που ορίζονται στην κατακυρωτική διαταγή της προμήθειας, από το Στρατιωτικό Πρατήριο Λέσβου και με βάση την παρακάτω διαδικασία:

α. Η Μονάδα θα παραλαμβάνει τα εμπορεύματα, με βάση τα δελτία αποστολής που θα εκδίδουν, αναλυτικά κατά είδος, υποχρεωτικά οι προμηθευτές.

β. Κάθε 10ήμερο ο προμηθευτής θα εκδίδει τιμολόγιο στο όνομα του Στρατιωτικού Πρατηρίου ΛΕΣΒΟΥ, ισόποσο σε ποσότητα και αξία με τιμή αγοράς των δελτίων αποστολής του υπόψη 10ημέρου. Στο τιμολόγιο θα γίνεται μνεία των στοιχείων των εκδοθέντων δελτίων αποστολής και της ονομασίας της Μονάδας.

γ. Η εξόφληση του τιμολογίου θα γίνεται από τον υπεύθυνο διαχειριστή του Στρατιωτικού Πρατηρίου Λέσβου, μέσα σε σαράντα (40) ημέρες, σύμφωνα με τον ΣΚ 5-98.

2. Τα εκδιδόμενα τιμολόγια από τους προμηθευτές, να είναι θεωρημένα από την αρμόδια Οικονομική εφορία.

3. Για τις πληρωμές απαιτούνται τα εξής δικαιολογητικά:

α. Απόδειξη πληρωμής της εταιρείας.

-6-

- β. Φορολογική ενημερότητα, εφόσον το ποσό υπερβαίνει τα 1.500 Ευρώ.
- γ. Ασφαλιστική ενημερότητα ΙΚΑ, εφόσον το ποσό υπερβαίνει τα 3.000 Ευρώ.

Άρθρο 7°

Κρατήσεις – Έξοδα

1. Για την εφαρμογή του Άρθρου 55 του Ν.2238/94 (τέως Όρος 4 του Ν.2198/94) που αφορά στην παρακράτηση φόρου εισοδήματος, θα ενεργούνται επί των τιμολογίων του προμηθευτού με μέριμνα και ευθύνη του Στρατιωτικού Πρατηρίου Λέσβου, τα παρακάτω :

α. Κατά την προμήθεια αγαθών τα αρμόδια για την πληρωμή όργανα της Στρατιωτικής Υπηρεσίας, υποχρεούνται όταν καταβάλουν την αξία των τιμολογίων να παρακρατούν το ποσοστό 4% που ορίζει ο Ν.2238/94 (φόρος εισοδήματος).

β. Ο φόρος αυτός υπολογίζεται στο ΚΑΘΑΡΟ ΠΟΣΟ της αξίας των αγαθών, δηλαδή επί του ποσού που απομένει μετά την αφαίρεση του ΦΠΑ και των ενεργούμενων κρατήσεων.

2. Κράτηση 0,10% επί της αξίας των αγορασθέντων εφοδίων εκτός ΦΠΑ τόσο της αρχικής όσο και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης, υπέρ της Ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων, σύμφωνα με τον Ν.4013/2011.

3. Πάσης φύσεως λοιπές επιβαρύνσεις που επιβάλλονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

4. Επίσης ο προμηθευτής επιβαρύνεται με μεταφορικά, εκφορτωτικά και λοιπά έξοδα μέχρι την παράδοση των υπό προμήθεια ειδών στις Μονάδες.

5. Η Υπηρεσία ουδεμία υποχρέωση αναλαμβάνει για μέτρα που τυχόν θα ληφθούν από οποιαδήποτε Αρχή για αυξήσεις των κάθε φύσεως δαπανών (φόρων, τελών κλπ.) και δεν ευθύνεται ούτε αποδέχεται οποιαδήποτε επίδραση επί της ποιότητας, τιμής και του χρόνου παραδόσεως των ειδών.

6. Η αξία των δειγμάτων που θα λαμβάνονται για έλεγχο από την Υπηρεσία καθώς και των εργαστηριακών εξετάσεων θα τα επιβαρύνεται ο προμηθευτής .

7. Τα έξοδα δημοσίευσης του παρόντος διαγωνισμού βαρύνουν την Υπηρεσία

Άρθρο 8°

Κυρώσεις - Ποινικές Ρήτρες - Κήρυξη του Προμηθευτή Έκπτωτου

1. Σε περίπτωση παράβασης εκ μέρους του προμηθευτή οποιουδήποτε από τους όρους της σύμβασης η Υπηρεσία επιβάλλει κατά την κρίση της, αθροιστικά ή

-7-

διαζευκτικά, οποιαδήποτε από τις παρακάτω κυρώσεις:

α. Έγγραφη επίπληξη.

β. Πρόστιμο μέχρι 25% του ύψους της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης το οποίο παρακρατείται εντός 20ημέρου από την επιβολή του και αποδίδεται στο Μετοχικό Ταμείο Στρατού.

γ. Πρόστιμο μέχρι 50% του ύψους της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης το οποίο παρακρατείται εντός 20ημέρου από την επιβολή του και αποδίδεται στο Μετοχικό Ταμείο Στρατού.

δ. Έκπτωση από την κατακύρωση που έγινε στο όνομα του και γενικά από κάθε άλλο δικαίωμα.

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

2. Η είσπραξη του προστίμου θα πραγματοποιείται με την παρακάτω σειρά σε περίπτωση άρνησης καταβολής του :

α. Απευθείας πληρωμή από τον ίδιο στη διαχείριση χρηματικού του 98 ΚΤΕΘ.

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

γ. Σε περίπτωση που δεν είναι δυνατή η είσπραξη με κάποιον από τους παραπάνω τρόπους το ποσό θα παρακρατείται από την εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης των όρων της σύμβασης.

3. Οι παραπάνω κυρώσεις είναι ανεξάρτητες από κάθε αξίωση της Υπηρεσίας για ζημιά που θα προέλθει άμεσα ή έμμεσα από την άρνηση του προμηθευτή να πραγματοποιήσει έγκαιρα τις συμβατικές του υποχρεώσεις.

4. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής κηρυχθεί έκπτωτος ενώ του έχει επιβληθεί και το 2^ο πρόστιμο, με διαταγή της 98 ΑΔΤΕ, η εγγύηση καλής εκτέλεσης καταπίπτει υπέρ του Μ.Τ.Σ.

5. Μετά την κήρυξη του προμηθευτή έκπτωτου ο εργοδότης μπορεί να αναθέσει την προμήθεια στον επόμενο μειοδότη του διαγωνισμού ή σε άλλον προμηθευτή, είτε με διαγωνισμό, είτε χωρίς διαγωνισμό κατά την κρίση του. 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.

6. Μέχρι ανάδειξης νέου προμηθευτή η Υπηρεσία μπορεί, να προμηθεύεται προϊόντα της ίδιας ποιότητας από το ελεύθερο εμπόριο, η δε διαφορά τιμής να επιβαρύνει τον έκπτωτο προμηθευτή.

-8-

7. Η είσπραξη της παραπάνω διαφοράς τιμής γίνεται είτε από όσα τυχόν δικαιούται προς είσπραξη, είτε από την ιδιαιτέρα του περιουσία κατά τις διατάξεις περί δημοσίων εσόδων.

8. Ένσταση στην επιβολή κύρωσης μπορεί να υποβληθεί για λόγους νομιμότητας και ουσίας μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία τριάντα (30) ημερών, από την ημερομηνία που έλαβε γνώση της σχετικής απόφασης από την Μεραρχία. Επί της προσφυγής, αποφασίζει η Μεραρχία. Η εν λόγω απόφαση δεν επιδέχεται προσβολή με άλλη οιασδήποτε φύσης διοικητική προσφυγή.

9. Σε περίπτωση που προϊόν (τρόφιμο) χαρακτηριστεί επιβλαβές ή επικίνδυνο για τον άνθρωπο εφαρμόζεται η παράγραφος 1 του παρόντος άρθρου μέχρι και διακοπής της σύμβασης (προσωρινής ή οριστικής).

Άρθρο 9°

Εξαίρεση Επιβολής Κυρώσεων

1. Δεν επιβάλλονται κυρώσεις στον προμηθευτή εφόσον διαπιστωθεί ανωτέρα βία, λόγω της οποίας αδυνατεί να παραδώσει τα είδη μέσα στον συμβατικό χρόνο. Η απόδειξη της ανωτέρας βίας βαρύνει τον προμηθευτή. Σαν περιπτώσεις ανωτέρας βίας ενδεικτικά αναφέρονται οι παρακάτω:

α. Γενική ή μερική απεργία, που να συνεπάγεται τη διακοπή των εργασιών του εργοστασίου ή του καταστήματος του προμηθευτή.

β. Πυρκαγιά στο εργοστάσιο ή κατάστημα του προμηθευτή.

γ. Πλημμύρα

δ. Σεισμός

ε. Πόλεμος

στ. Διακοπή του ηλεκτρικού ρεύματος ή αποδειγμένη βλάβη των μηχανημάτων που να επιδρά στην εκτέλεση της σύμβασης.

ζ. Εμπορικός αποκλεισμός μεταφορών (Διεθνούς δικτύου).

η. Εμπορικός αποκλεισμός εισαγωγής (EMBARGO).

2. Τα παραπάνω γεγονότα πρέπει να αναφέρονται έγγραφα στην Υπηρεσία από τον προμηθευτή και να βεβαιώνονται από τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία (αρμόδιας αρχής) μέσα σε είκοσι (20) ημέρες από τότε που συνέβησαν.

Άρθρο 10°

Εγγυοδοσία Καλής Εκτέλεσης-Υπογραφή Σύμβασης

-9-

1. Ο μειοδότης κατέθεσε εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης της σύμβασης, το ποσό της οποίας καθορίστηκε στις **δέκα χιλιάδες ευρώ (10.000,00 €)**.

2. Η εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης θα επιστραφεί μέσα σε τριάντα (30) ημέρες από την εκπλήρωση κάθε συμβατικής υποχρέωσης του προμηθευτή.

Άρθρο 11^ο

Λύση Σύμβασης

Η 98 ΑΔΤΕ διατηρεί το δικαίωμα διακοπής της προμήθειας, χωρίς καμία απαίτηση του προμηθευτή για αποζημίωση, όταν από την Υπηρεσία διαταχθεί η κατά διαφορετικό τρόπο προμήθεια των υπόψη προϊόντων ή όταν τροποποιηθεί η ισχύουσα νομοθεσία του Ελληνικού Κράτους που αφορά στα υπό προμήθεια είδη.

Άρθρο 12^ο

Λοιπά

1. Αποκλείεται στον προμηθευτή η εκχώρηση των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεών του, συνολικά ή μερικά σε οποιοδήποτε τρίτο.

2. Τα δικαιώματα της Υπηρεσίας, λόγω μη εφαρμογής των όρων συμφωνιών και συμβάσεων, επιστρέφονται απευθείας από το ποσό της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης των όρων της σύμβασης.

3. Το κείμενο της σύμβασης κατισχύει κάθε άλλου κειμένου στο οποίο τούτο στηρίζεται, όπως προσφορά, διακήρυξη και απόφαση κατακύρωσης ή ανάθεσης, εκτός κατάδηλων σφαλμάτων ή παραδρομών.

4. Η Υπηρεσία δεν αναλαμβάνει καμία υποχρέωση για τυχόν μέτρα που θα ληφθούν από οποιαδήποτε αρχή και αυξήσεις φόρων, τελών κλπ και δεν αποδέχεται καμία επίδραση στην ποιότητα, τιμή και στον χρόνο παράδοσης των ειδών.

5. Κάθε διαφορά για την ερμηνεία και την εκτέλεση της σύμβασης λύνεται, εφόσον από την κείμενη νομοθεσία προβλέπεται τέτοιου είδους προσφυγή, από το δικαστήριο της περιοχής που διεξάγεται ο διαγωνισμός, με εφαρμογή του Ελληνικού Δικαίου.

6. Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα διακοπής της σύμβασης οποτεδήποτε, μετά από 10ήμερη προειδοποίηση του προμηθευτή, εφόσον αυτή κρίνει ότι ο διαγωνισμός δεν απέδωσε τα αναμενόμενα αποτελέσματα (τιμή - ποιότητα κλπ) ή για τους παρακάτω λόγους:

α. Όταν διακοπεί η άδεια λειτουργίας της επιχείρησης του προμηθευτή.

β. Όταν εκδοθεί από δικαστήριο κατάσχεση εις χείρας τρίτων (της Στρατιωτικής Υπηρεσίας εν προκειμένω), για οφειλές του προμηθευτή στο Δημόσιο, Οργανισμούς κοινής ωφελείας ή και ιδιώτες. Τούτο αποτελεί λόγω καταγγελίας αιτία λύσης της σύμβασης λόγω πλημμελούς εκτέλεσης αυτής.

-10-

γ. Όταν διαταχθεί από Προϊστάμενη Αρχή.

δ. Εάν καταληφθεί ο προμηθευτής να έχει προσφέρει στην Υπηρεσία ακατάλληλα, για κατανάλωση, προϊόντα.

ε. Εάν διαπιστωθεί η με οποιοδήποτε τρόπο, παρακώλυση του υγειονομικού ελέγχου εκ μέρους του προμηθευτή.

7. Οι προμηθευτές έχουν υποχρέωση να αναγράφουν την προέλευση (Ευρωπαϊκής Ένωσης) στα τιμολόγια τους (όχι στις αποδείξεις λιανικής) καθώς επίσης και να αναρτούν σε εμφανές σημείο των καταστημάτων τη χώρα προέλευσης και την τιμή.

8. Οι προμηθευτές υποχρεούνται να αποδέχονται τους προβλεπόμενους από την υπηρεσία χρονικούς περιορισμούς (ωράριο) και τις διαδικασίες ελέγχου κατά την είσοδο, παραμονή και έξοδο από τα Στρατόπεδα.

9. Οι προμηθευτές υποχρεούνται να προσκομίσουν στο κάθε στρδο 2 φωτογραφίες των ιδίων και του κάθε εκπροσώπου τους (ο οποίος θα είναι εξουσιοδοτημένος να υπογράψει τα πρωτόκολλα δειγματοληψίας ή απόρριψης όταν απαιτείται) που θα εισέρχονται σ' αυτά για τη μεταφορά των προϊόντων προκειμένου να εκδοθούν δελτία εισόδου τους. Με το πέρας των συμβατικών υποχρεώσεων τους τα δελτία θα επιστραφούν στα στρατόπεδα.

10. Η παρούσα σύμβαση:

α. Διέπεται από τις διατάξεις του Ν.2286/95, ΠΔ 60/2007 και ΠΔ 118/2007 και της λοιπής Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας, για την ασφάλεια, υγιεινή καθώς και των διατάξεων που αφορούν στα τρόφιμα.

β. Κατισχύει από κάθε άλλο κείμενο στο οποίο στηρίζεται (διακήρυξη, όροι συμφωνιών, προσφορές κλπ), εκτός από προφανή σφάλματα ή παραδρομές

γ. Συντάχθηκε σε δύο όμοια πρωτότυπα και μετά την ανάγνωσή της υπογράφηκε από τους συμβαλλόμενους. Από τα πρωτότυπα αυτά το ένα κρατήθηκε από την 98 ΑΔΤΕ/ΔΕΜ και το άλλο παραλήφθηκε από τον εκπρόσωπο της εταιρείας ο οποίος και υπογράφει την παρούσα και που δήλωσε συγχρόνως ότι ενεργεί για λογαριασμό της εταιρείας.

11. Η παρούσα σύμβαση μπορεί να τροποποιηθεί μετά την υπογραφή της σύμφωνα με τα οριζόμενα στο ΠΔ 118/2007 ή να λυθεί εφόσον συντρέχουν οι λόγοι που αναγράφονται στα άρθρο 3, 8 και της παρούσας σύμβασης (έκπτωση προμηθευτή).

-Ο-
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ

-Ο-
ΑΝΤΗΣ ΤΗΣ 98 ΑΔΤΕ/ΔΕΜ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

- «1» Πίνακας Κρεάτων για Προμήθεια
- «2» Γενικά και Ειδικά Χαρακτηριστικά Κρεάτων και Πουλερικών

98 ΑΝΩΤΕΡΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ
ΔΝΣΗ ΕΦΟΔ. ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ
25 Μαΐ 16

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»
ΣΤΗ ΣΥΜΒΑΣΗ ΥΠ. ΑΡΙΘ. 06/2016

ΠΙΝΑΚΑΣ
ΚΡΕΑΤΩΝ ΓΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ

A/A	ΕΙΔΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ		ΚΩΔΙΚΟΣ CPV	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΣΕ € (ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ)
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΡΕΑΤΑ				
1	Μηρός		15111200-1	6,40
2	Στρογγυλό			6,40
3	Τρανς			6,40
4	Νουα			6,40
5	Κιλότο			6,40
6	Ποντικός			6,40
7	Σπάλα (ωμοπλάτη)			6,40
8	Φιλέτο			15,00
9	Συκώτι			6,40
10	Μπριζόλες Μ/Ο			7,10
11	Σπαλομπριζόλες Μ/Ο			7,10
12	Μπριζόλες κόντρα			7,10
ΧΟΙΡΙΝΑ ΚΡΕΑΤΑ				
1	Μοιρός Α/Ο		15113000-3	3,90
2	Ωμοπλάτη Α/Ο			3,90
3	Μοιρός Μ/Ο			3,70
4	Ωμοπλάτη Μ/Ο			3,70
5	Μπριζόλες Μ/Ο			3,70
6	Σπαλομπριζόλες Μ/Ο			3,70
7	Μπριζόλες κόντρα			3,70
8	Σνίτσελ		15113000-3	4,50
9	Πανσέτα			4,50
10	Ψαρονέφρι			7,30
ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΡΕΑΤΑ				
1	Σουβλάκια		15131700-2	4,90
2	Μπιφτέκια		15131600-1	6,40
3	Αμνός γάλακτος (πλήρες σφάγιο το οποίο δεν θα υπερβαίνει τα 12 κιλά)		15115100-8	6,50
4	Ερίφιο γάλακτος (πλήρες σφάγιο το οποίο δεν θα υπερβαίνει τα 12 κιλά)		15117000-1	6,50
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ				
1	Κοτόπουλο τύπου 65%	Ολόκληρο	15112130-6	2,40
		Στήθος		2,40
		Μπούτι		2,40

Α/Α	ΕΙΔΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ		ΚΩΔΙΚΟΣ CPV	ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΚΙΛΟ ΣΕ € (ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ)
		Φιλέτο		5,20
2	Γαλοπούλα	Ολόκληρη	15112120-3	6,50

-Ο-
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ

-Ο-
ΔΑΝΤΗΣ ΤΗΣ 98 ΑΔΤΕ/ΔΕΜ

98 ΑΝΩΤΕΡΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΤΑΓΜΑΤΩΝ ΕΘΝΟΦΥΛΑΚΗΣ
ΔΝΣΗ ΕΦΟΔ. ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ
25 Μαΐ 16

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»
ΣΤΗ ΣΥΜΒΑΣΗ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 06/2016

ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΤΜΗΜΑ 1ο

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 απαραίτητως 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.

./.

B-2

(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 κατάσταση. 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 тарσομετατάρσιων διαρθρώσεων αντίστοιχα.

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

./.

B-3

(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 στο άρθρο 9 παραγρ. 2α των ειδικών όρων συμφωνιών του διαγωνισμού.

(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 οδοντοφυία 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 ηβοϊσχιακή σύμφυση (τομή) αποτελείται από χόνδρο κατά τα δύο τρίτα της.

B-4

(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» Εξαιρετη	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

B-5

(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 '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 (άρθρ. 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.

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.

./.

B-6

(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 Κανονισμού 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
"Υ" Πολύ καλή	50 και μέχρι κάτω από 55
"Ρ" Καλή	45 και μέχρι κάτω από 50
"Ο" Αρκετά καλή	40 και μέχρι κάτω από 45
"Ρ" Μέτρια	κάτω από 40

(β) Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της Υπηρεσίας αποδεκτές κατηγορίες σφαγίου χοίρου αποτελούν οι Ε, Υ, Ρ σε ότι αφορά στη διάπλαση του σφαγίου.

(3) 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. 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.

B-7

(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.

B-8

(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 αριθμόςαδείας 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.

./.

B-10

(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 - 4° C, ο δε συνολικός χρόνος συντήρησης 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 σφαγείου

(δ) Η ημερομηνία σφαγής και

(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:

./.

B-11

(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 (3) μηνών και να έχουν βάρος από 1.200 μέχρι 1.400 γραμμάρια.

-Ο-
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ

-Ο-
ΔΝΤΗΣ ΤΗΣ 98 ΑΔΤΕ/ΔΕΜ