



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
1^η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ Ν. ΙΩΝΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΕΙΟ – ΠΑΤΗΣΙΩΝ**

ΑΡ. ΣΥΜΒΑΣΗΣ 186/25

ΣΥΜΒΑΣΗ (ποσού: 82.000,00€ με ΦΠΑ για Διάφορα Κρέατα και 56.000,00 € με ΦΠΑ για Κοτόπουλα)

Για την προμήθεια Ειδών Διατροφής (ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ)

Α΄ ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΑ

Ημερομηνία έναρξης: 03/11/2025

Τόπος κατάρτισης:

Στα γραφεία του **ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΕΙΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΝΕΑΣ ΙΩΝΙΑΣ - ΠΑΤΗΣΙΩΝ**

Ημερομηνία λήξης: 02/11/2026

Συμβαλλόμενοι:

1. Ο ΧΡΗΣΤΟΣ Χ. ΤΣΑΜΗΣ Διοικητής του Νοσοκομείου, νόμιμος εκπρόσωπος του **ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΕΙΟΥ ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ ΝΕΑΣ ΙΩΝΙΑΣ - ΠΑΤΗΣΙΩΝ** καλούμενος στο εξής “Νοσοκομείο” και
2. Η εταιρεία **ΦΛΩΡΙΔΗΣ ΚΡΕΑΤΑ Α.Ε., ΑΦΜ 801833581 Λ. Κηφισού 78 Αγ. Ι. Ρέντης, email info@floridismeat.com, τηλ. 2160000022**, νόμιμα εκπροσωπούμενη από καλούμενη στο εξής “Ανάδοχος”

Β΄ ΟΡΟΙ

Το “Νοσοκομείο” έχοντας υπόψη :

1. Την αρ. 20/24 διακήρυξη του ανοικτού δημόσιου ηλεκτρονικού διαγωνισμού για την προμήθεια Ειδών Διατροφής για τις ανάγκες του Νοσοκομείου
2. Την από 09-04-2025 (4η Συν Θέμα Α8) απόφαση Διοικητικού Συμβουλίου με την οποία κατακυρώθηκε το αποτέλεσμα του διαγωνισμού.
3. Την από 30-06-2025 (7η Συν Θέμα Α4) απόφαση Διοικητικού Συμβουλίου με την οποία εγκρίθηκαν τα δικαιολογητικά κατακύρωσης της προσωρινής ανάδοχης εταιρείας
5. Την αρ. 16/2025 πράξη του Ελεγκτικού Συνεδρίου

αναθέτει

στον “Ανάδοχο” την προμήθεια των προϊόντων που αναφέρονται και περιγράφονται αναλυτικά στο άρθρο 8 της παρούσας με τους παρακάτω όρους:

Α Ρ Θ Ρ Ο 1ο

ΤΙΜΗ

Το Νοσοκομείο θα πληρώνει την αξία των παραδιδόμενων σε αυτό από τον προμηθευτή νωπών κρεάτων, στην εκάστοτε νόμιμα διαμορφούμενη και πιστοποιούμενη από το τμήμα προστασίας καταναλωτή της Δ/νσης Εμπορίου της Νομαρχίας Αθηνών ΜΕΣΗ ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ που θα αντιστοιχεί στο παραδιδόμενο είδος, ποιότητα και σε κάθε άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμα του, με το κατακυρωμένο ποσοστό έκπτωσης

Σε περίπτωση αδυναμίας πιστοποίησης της ΜΕΣΗΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΤΙΜΗΣ, για τιμή θα λαμβάνεται η εγγύτερα πιστοποιηθείσα τιμή η οποία δεν πρέπει να απέχει περισσότερο από δέκα πέντε (15) ημέρες προ ή μετά την παράδοση.

Στις περιπτώσεις που είναι αδύνατος κατά την παραλαβή ο προσδιορισμός κάποιου χαρακτηριστικού γνωρίσματος του είδους, από το οποίο εξαρτάται η τιμή, τότε το είδος αυτό θ' αποτιμάται στην κατώτερη γενικά λιανική τιμή από την οποία θα αφαιρούνται η προσφερθείσα έκπτωση, οι κρατήσεις κ.λ.π

Η Μ.Λ.Τ περιλαμβάνει τον Φ.Π.Α ο οποίος θα αφαιρείται με εσωτερική υφαίρεση, στην συνέχεια από το υπόλοιπο ποσό θα αφαιρείται και το δοθέν ποσοστό έκπτωσης και στο προκύπτον πλέον καθαρό ποσό θα υπολογίζεται ο Φ.Π.Α

Οι κρατήσεις θα υπολογίζονται στις ανωτέρω τιμές μετά την αφαίρεση της έκπτωσης και του Φ.Π.Α

ΑΡΘΡΟ 2ο**ΠΡΟΘΕΣΜΙΕΣ / ΠΑΡΑΔΟΣΗ / ΚΥΡΩΣΕΙΣ**

Ο "Ανάδοχος" οφείλει να παραδίδει τα συμβατικά είδη με μέριμνα και δαπάνες του, μέχρι και μέσα την αποθήκη Τροφίμων του Νοσοκομείου και να καταθέτει τα παραστατικά στο Πρωτόκολλο του Νοσοκομείου.

Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα παραγγελίας από την επομένη της υπογραφής της σύμβασης.

Σε περίπτωση αντικειμενικής αδυναμίας (π.χ ανωτέρας βίας κ.τ.λ) εκπλήρωσης της υποχρέωσης του αυτής, οφείλει να ενημερώνει αμέσως το Νοσοκομείο και να δικαιολογεί την αδυναμία του

Αν ο "Ανάδοχος" αδυνατεί να εκτελέσει την παραγγελία μέσα στην παραπάνω προθεσμία για οποιοδήποτε λόγο και το Νοσοκομείο λόγω ανάγκης δεν ανεχθεί την καθυστέρηση, τότε το τελευταίο δικαιούται να αγοράσει το είδος από άλλη πηγή και ο "Ανάδοχος" υποχρεούται να καταβάλλει την τυχόν διαφορά τιμής και οποιαδήποτε άλλη πρόσθετη επιβάρυνση του Νοσοκομείου. Το ίδιο ισχύει και στη περίπτωση ρητή ή σιωπηρής άρνησης του προμηθευτή να εκτελέσει την παραγγελία.

ΑΡΘΡΟ 3ο**ΠΟΙΟΤΗΤΑ - ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ****ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ (Μοσχάρι, Χοιρινό, Αμνοερίφια)**

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

Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει σύμφωνα με το Άρθρο 88(1) του Κ.Τ.Π. :

Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων, βοοειδών, χοίρων και προβάτων.

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

Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.

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

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

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

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

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

Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.

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

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

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

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ: Το νωπό κρέας μοσχάρι να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981.

Το νωπό κρέας να είναι αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) μηρός (μπούτι - ο μηρός μαζί με το τεμάχιο που αντιστοιχεί στη λεκάνη κιλότο και αυτοτελή τεμάχια δεύτερης (Β) κατηγορίας. Τα αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα ακόλουθα: τράνς, νουά, κυλότο, στρογγυλό κ.λ.π, ενώ τα αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β) είναι τα εξής: σπάλα, ποντίκι, κλπ.

Το νωπό κρέας (μοσχάρι) να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Ζ (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι), όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008.

Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών Ε, Υ, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.

Ε εξαιρετική	Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη.
Υ πολύ καλή	Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.
R καλή	Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους· καλή μυϊκή ανάπτυξη.

να ανήκει ως προς την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις:

1 πολύ μικρή	Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.
2 μικρή	Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ: Το νωπό χοιρινό κρέας να είναι μηρός (χοιρινό μπούτι) άνευ οστών, μπριζόλες λαιμού τεμαχισμένες (350 γρ/τεμ.) και να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή).

Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα, και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και να διατεθούν στην κατανάλωση.

Τα σφάγια κατανέμονται σε κατηγορίες βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας και ταξινομούνται ανάλογα με το άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου. Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να έχουν ανεπτυγμένους μύες, κυρίως στους μηρούς, και να είναι κατηγορίας Ε ή U ή R, όπως προβλέπονται στον Κανονισμό 1234/2007.

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του λίπους τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά.

Κατηγορίες	Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου
E	55 ή περισσότερο
U	50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55
R	45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ: Τα αμνοερίφια να προέρχονται από ζώα γάλακτος, 8-12 Κιλών, σύμφωνα με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής, ολόκληρα, πρόσφατης σφαγής, χωρίς κεφάλι, χωρίς εντόσθια (εκτός από τις ημέρες των εορτών σύμφωνα με την Αγορανομική Διάταξη 14/89). Να φέρουν τις προβλεπόμενες από την Νομοθεσία απαραίτητες σημάνσεις.

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

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

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007

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

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα αυτοτελή τεμάχια των σφαγίων να είναι:

Για το μοσχάρι: Το νωπό μοσχάρι πρέπει να παραδίδεται τεμαχισμένο, σε ολόκληρα αυτοτελή τεμάχια, (π.χ. τράνς, στρογγυλό, νουά κ.λ.π., άνευ περιττών μερών και άνευ λίπους), ενώ για δε το χοιρινό νωπό κρέας, αυτό να είναι μπούτι (Α/Ο) και μπριζόλες κομμένες ή κόντρα χοιρινού.

Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία, η ύπαρξη:

1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή, σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VACUM) άνευ συντηρητικών ουσιών σε διαφανή προ συσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν

μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες, καθώς και από την απώλεια υγρασίας (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

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

Είναι στην κρίση του Νοσοκομείου να ζητήσει την προμήθεια ή όχι των κομματιών “κόντρα”, “φιλέτο” και “μπριζόλες”.

Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας πρέπει να συσκευάζονται στη συνέχεια σε καθαρά χαρτοκιβώτια κυματοειδούς χαρτονιού, καθαρού βάρους περιεχομένου, περίπου 25 Κιλών ($\pm 10\%$), κατασκευασμένα σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

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

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

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

1. Η περιγραφή του σφάγιου (Νεαρό ζώο 8- 12 μηνών)
2. Η Χώρα καταγωγής
3. Η Χώρα εκτροφής
4. Η Χώρα σφαγής
5. Ο κωδικός του σφάγιου (Πλην του χοιρινού)
6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου
7. Ο τίτλος και ο αριθμός έγκρισης λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής
9. Η Ταξινόμηση του Ζώου (π.χ. ΑΖ1)
10. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας
11. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του

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

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Salmonella, απουσία σε 25γρ (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

E. coli O157:H7, απουσία σε 25γρ (n=5, c=0), ISO 16649, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

Ο προμηθευτής σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να αρνηθεί την εκτέλεση της παραγγελίας, εκτός αν προσκομίσει βεβαίωση από το Τμήμα Εμπορίου ότι το παραγγελθέν είδος δεν υπάρχει στην αγορά. Στην περίπτωση αυτή ο προμηθευτής οφείλει πριν την προσκόμιση της βεβαίωσης να ενημερώσει το Νοσοκομείο, Ίδρυμα, κ.λπ. για την έλλειψη του είδους ώστε να δοθεί χρόνος της αλλαγής του προγράμματος σίτισης.

Η ημερομηνία παράδοσης των προϊόντων θα είναι στο πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου διατηρησιμότητάς τους.

ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ
Νωπά Κοτόπουλα αερόψυκτα

Όλα τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, Τ65%, βάρους 1300-1400 gr, εγχώριας προέλευσης, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών, ολόκληρα και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσης και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1234/2007 (Παράρτημα XIV) νοούνται ως:

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

«νωπό κρέας πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από - 2° C και όχι υψηλότερη από + 4° C.

Τα κοτόπουλα θα πρέπει:

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

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

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

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

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

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

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

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

- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ(ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 26ης Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.

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

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

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

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

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

Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών.

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

Τα νωπά κοτόπουλα θα παραδίδονται συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτιο των δέκα (10) τεμαχίων, όπου θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα:

- Η ονομασία και η κατηγορία του σφαγείου (κατηγορία Α).
- Η χώρα προέλευσης.
- Το σήμα της φυτικής διατροφής.
- Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία σφαγής, Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ - ΠΑΡΑΔΟΣΗ - ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΥΛΙΚΟΥ

Α. Η μεταφορά των ειδών στο Νοσοκομείο θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα, ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] και όταν επιβάλλεται για το είδος ψυγεία μέχρι και τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν.

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Κατά την ώρα παράδοση ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Β. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τριμελή επιτροπή η οποία θα ορίζεται για ένα μήνα κάθε φορά από τον Δ/ντή του Νοσοκομείου

Γ. Τα μέλη της επιτροπής θα είναι μόνιμοι υπάλληλοι, το δε ένα από αυτά πρέπει απαραίτητα να είναι γιατρός ή κτηνίατρος ή τεχνολόγος τροφίμων

Δ. Σε περίπτωση που δεν είναι δυνατή τέτοια συγκρότηση τότε ο Δ/ντής τη συγκροτεί κατά τη κρίση του

Ε. Αντικείμενα της Επιτροπής παραλαβής είναι

1.Έλεγχος της καθαριότητας και τακτικής απολύμανσης των μεταφορικών μέσων που χρησιμοποιεί για τα είδη του ο προμηθευτής

2. Έλεγχος της έγκαιρης και σωστής ποσοτικά εκτέλεσης της παραγγελίας από τον προμηθευτή

3.Έλεγχος μακροσκοπικών χαρακτηριστικών του είδους, οσμής, γεύση, όψη κ.λ.π

4. Λήψη δειγμάτων, κατά την κρίση τους, για Χημικό, Μικροβιολογικό κ.λ.π έλεγχο, συντάσσοντας πρωτόκολλο δειγματοληψίας, στο οποίο υποχρεωτικά θα αναφέρονται τα οριζόμενα στο άρθρο 14 του κώδικα Τροφίμων και Ποτών (είδος, ποιότητα, ποσότητα,

παραγωγός ή συσκευαστής ή εισαγωγέας, προμηθευτής και κάθε άλλη πληροφορία για την αυθεντικότητα του δείγματος και την ταυτότητα του προϊόντος).

5. Έλεγχος της ποιότητας, με προσδιορισμό των χαρακτηριστικών στοιχείων αυτής, της κατηγορίας, της προέλευσης, καθώς και κάθε χαρακτηριστικού γνωρίσματος των παραδιδόμενων από τον προμηθευτή ειδών.

6. Η παραλαβή των ειδών με σύνταξη αντιστοίχου πρωτοκόλλου παραλαβής, το οποίο θα παραδίδεται εντός πέντε εργάσιμων ημερών στον προμηθευτή, προκειμένου να εκδοθεί βάσει αυτού τιμολόγιο.

7. Η διαπίστωση παράβασης ή η απόρριψη των προσκομισθέντων ειδών με σύνταξη αντιστοίχων πρακτικών παράβασης ή απόρριψης, τα οποία θα αποστέλλονται από τον προμηθευτή και θα περιλαμβάνουν τα παρακάτω στοιχεία:

α) Ημερομηνία παραγγελίας

β) Ποσότητα

γ) Είδος

δ) Πλήρης αιτιολογία του λόγου απόρριψης

ε) Εάν δημιουργήθηκε πρόβλημα στο Νοσοκομείο

στ) Εάν η παράβαση έχει γίνει και στο παρελθόν

ζ) Να υπάρχει η υπογραφή του προμηθευτή ή εκπροσώπου του και τυχόν παρατηρήσεις αυτού και σε περίπτωση άρνησης του να αναγράφεται ότι αρνήθηκε να υπογράψει

η) Αν αντικαταστάθηκε το είδος στην ταχθείσα προθεσμία

8. Κατά την παραλαβή των ειδών και κατά τη διενέργεια δειγματοληψιών μπορεί να παρίσταται σαν συμβουλευτικό όργανο της επιτροπής παραλαβής ο Τεχνολόγος Τροφίμων.

ΣΤ. Τηρούμενη διαδικασία σε περίπτωση που το παραδιδόμενο είδος κρίνεται ότι δεν πληροί τους όρους της σύμβασης:

α. Σε περίπτωση που η επιτροπή αρνείται ομόφωνα ή κατά πλειοψηφία την παραλαβή των ειδών γιατί κρίνει ότι μπορεί να είναι ακατάλληλα προς βρώση (ουσιώδεις μακροσκοπικές αλλοιώσεις, παρουσία εντόμων ή ξένων σωματιδίων) ή ακατάλληλα για κατανάλωση (σήμανση, ενδείξεις κ.λ.π.) να μην τα επιστρέφει, αλλά να καλεί αρμόδιο Γεωπόνο – Κτηνίατρο – Χημικό της Νομαρχίας Αθηνών, ανάλογα με το είδος και σε περίπτωση που δεν μπορέσει να παρευρεθεί ο αρμόδιος υπάλληλος, να παραλαμβάνονται με επιφύλαξη προκειμένου να εξετασθούν την επόμενη ημέρα .

α1. Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος γίνεται αμέσως, τότε αν μεν είναι θετική, ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως, διαφορετικά το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, η δε επιτροπή να συντάξει πρακτικό παράβασης για την επιβολή των προβλεπόμενων κυρώσεων, αν δε είναι αρνητική, τότε το ίδρυμα υποχρεούται να παραλάβει τα είδη .

α2. Σε περίπτωση που η έκδοση του πορίσματος δε γίνεται αμέσως, τότε ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως, διαφορετικά το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, όταν δε εκδοθεί το αποτέλεσμα, αν μεν είναι θετικό, θα επιβληθούν οι προβλεπόμενες κυρώσεις στον προμηθευτή, αν δε είναι αρνητικό, ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

α3. Σημειώνεται ότι στην περίπτωση της απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία, ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας. Δηλαδή, μπορεί να κληθεί ο Δ/ντής του Νοσοκομείου ή ο νόμιμος αναπληρωτής του, για την επίλυση της διαφοράς.

α4. Αν ο Διευθυντής συμφωνήσει με την κατά πλειοψηφία απόρριψη των ειδών, τότε ισχύουν τα ανωτέρω αναφερόμενα. Αν όμως ο Δ/ντής ή ο νόμιμος αναπληρωτής του δε συμφωνήσουν με την απόρριψη της παραλαβής των ειδών, τότε τα είδη παραλαμβάνονται κανονικά και ο προμηθευτής απαλλάσσεται.

α5. Ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα σε περίπτωση απόρριψης των ειδών για λόγους ποιότητας, να ζητήσει δειγματοληψία, οπότε εφαρμόζεται η προαναφερθείσα διαδικασία.

β. Σε περίπτωση που η επιτροπή αρνείται ομόφωνα ή κατά πλειοψηφία την παραλαβή των ειδών γιατί κρίνει ότι είναι ακατάλληλα για τη χρήση που προορίζονται, τότε ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει τα είδη αμέσως, διαφορετικά το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να τα αγοράσει από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή, η δε επιτροπή να συντάξει πρακτικό παράβασης για την επιβολή των προβλεπόμενων κυρώσεων

β1.Σημειώνεται ότι στην περίπτωση απόρριψης των ειδών κατά πλειοψηφία, ο προμηθευτής έχει το δικαίωμα της διαιτησίας, οπότε εφαρμόζονται οι παραπάνω παραγρ. α3, α4 περί διαιτησίας.

Ζ. Σε περίπτωση προσκόμισης ειδών τα οποία στερούνται ενδείξεων στην Ελληνική γλώσσα, δε θα παραλαμβάνονται από την επιτροπή και θα συντάσσεται πρακτικό παράβασης .

Η. Τα είδη θα παραδίδονται από τον προμηθευτή ή τον εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο του, ο οποίος θα πρέπει να είναι ενήλικος και εγγράμματος ώστε να μπορεί αν υπογράψει τα σχετικά έγγραφα .

Θ. Στο πρωτόκολλο παραλαβής θα αναγράφονται αναλυτικά το είδος, η ποσότητα, ο χαρακτηρισμός της ποιότητας - κατηγορίας, ο τόπος προέλευσης, καθώς και κάθε άλλο διακριτικό γνώρισμα του χορηγούμενου προϊόντος και θα υπογράφεται από τον προμηθευτή .

Ι. Το πρακτικό παράβασης ή απόρριψης θα περιλαμβάνει τα στοιχεία που αναφέρονται και στο πρωτόκολλο παραλαβής, όπως και η διαπιστωθείσα παράβαση

Κ. Ο προμηθευτής θα υπογράφει το ανωτέρω πρακτικό και θα σημειώνει τις τυχόν παρατηρήσεις του.

Λ. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπος του αρνείται να υπογράψει τα ανωτέρω πρακτικά, η Επιτροπή Παραλαβής υποχρεούται να τα σημειώσει. Επίσης μπορεί να δευτερολογήσει σε τυχόν παρατηρήσεις του.

Μ. Ο προμηθευτής υποχρεούται να δίνει στην Ε.Π κάθε πληροφορία για το χορηγούμενο είδος.

ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ – ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ

Α. Οι έλεγχοι διακρίνονται σε :

1. Μακροσκοπικούς και
2. Εργαστηριακούς

Οι εργαστηριακοί έλεγχοι περιλαμβάνουν :

1. Το χημικό
2. Το Μικροβιολογικό
3. Τον Παρασιτολογικό
4. Τον Τοξικολογικό κ.λ.π

Β. Οι ανωτέρω έλεγχοι διενεργούνται (διενέργεια μακροσκοπικού ελέγχου, λήψη δειγμάτων και αποστολή για εργαστηριακό έλεγχο) από τις κατά τόπους αρμόδιες Χημικές, Κτηνιατρικές κ.λ.π Υπηρεσίες και από τις Επιτροπές Παραλαβής, οι οποίες σε κάθε παραλαβή διενεργούν και το μακροσκοπικό έλεγχο.

Όσο για τον εργαστηριακό, δηλαδή τη λήψη δειγμάτων και την αποστολή τους στα αρμόδια εργαστήρια, τον διενεργούν όποτε τον θεωρούν σκόπιμο ή οπωσδήποτε σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας για την ποιότητα ή την προέλευση. Και στις δύο ανωτέρω περιπτώσεις διενέργειας εργαστηριακού ελέγχου οι Ε.Π ή στέλνουν απευθείας τα δείγματα στα αρμόδια εργαστήρια ή καλούν τις αρμόδιες Υπηρεσίες (Δ/ση Υγιεινής Αθηνών τηλ 2106464372, Δνση Κτηνιατρικής Αθηνών τηλ 2105234987 Δ/ση Γεωργίας τηλ 210 5233890) οι οποίες ελέγχουν μακροσκοπικά το είδος και προβαίνουν στη λήψη δείγματος για εργαστηριακό έλεγχο, εφόσον το κρίνουν αναγκαίο .

Γ. Όταν διενεργείται δειγματοληψία, ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ είναι απαραίτητη η παρουσία του προμηθευτή ή εξουσιοδοτημένου εκπροσώπου αυτού, ο οποίος θα υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπος του αρνείται να υπογράψει το σχετικό πρωτόκολλο ότι «ο προμηθευτής ή ο εκπρόσωπος του αρνήθηκε να υπογράψει» και διενεργεί κανονικά τη δειγματοληψία.

Δ. Γενικότερα, κατά την διενέργεια δειγματοληψίας πρέπει να τηρούνται οι όροι που καθορίζονται στα «Περί δειγματοληψίας» άρθρα του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) ή σε περίπτωση μικροβιολογικού ή τοξικολογικού ελέγχου (δηλητηριάσεις κ.λ.π) τα οριζόμενα στις ισχύουσες Υγειονομικές ή Κτηνιατρικές Διατάξεις. Σημειώνεται ότι, εάν ζητηθεί, παραδίδεται και στον προμηθευτή όμοιο δείγμα, επίσημα σφραγισμένο, το οποίο θα καταχωρείται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας .

Ε. Σε περίπτωση μη κανονικού δείγματος ή παραπομπή στον Εισαγγελέα θα γίνεται από τη δειγματοδίδουσα Υπηρεσία

Ζ. Εάν κατά τον έλεγχο των δειγμάτων διαπιστωθεί ότι το δείγμα είναι μη κανονικό ή μη κανονικό νοθευμένο, τότε η δαπάνη του ελέγχου βαρύνει τον προμηθευτή.

ΑΡΘΡΟ 4ο
ΠΛΗΡΩΜΗ / ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

Η πληρωμή του αναδόχου θα γίνεται μετά από την οριστική ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των υλικών.

Σε περίπτωση που η πληρωμή του συμβασιούχου καθυστερήσει από το νοσοκομείο εξήντα (60) ημέρες από την υποβολή του τιμολογίου πώλησης από αυτόν το νοσοκομείο καθίσταται υπερήμερο και οφείλει τόκους χωρίς να απαιτείται όχληση από τον συμβασιούχο.

Για τα νοσοκομεία εφαρμόζεται το άρθρο 5 του ν. 2955/01

Για την εξόφληση ο "Ανάδοχος" θα προσκομίζει

1. Τιμολόγιο

2. Πιστοποιητικό φορολογικής ενημερότητας αν το ποσό υπερβαίνει τα 300 ευρώ.

Τον "Ανάδοχο" θα βαρύνουν

α) 0,02 υπέρ Δημοσίου (αρ. 36 παρ 6 ν. 4412/16)

β) 2% επί της καθαρής αξίας ν. 3580/07

γ) 0,1% υπέρ Ενιαίας Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων (αρ. 7 ν. 4912/2022 όπως ισχύει) πλέον χαρτοσήμου 3% και επ' αυτού εισφορά 20% υπέρ ΟΓΑ

(Οι κρατήσεις υπολογίζονται στην αξία τιμολογίου πλην ΦΠΑ). β) Η ανωτέρω κράτηση επιβαρύνεται με χαρτόσημο 3% και ΟΓΑ επί του χαρτοσήμου 20%

δ) Φόρος εισοδήματος που αναλογεί ν. 2198/94 επί του καθαρού ποσού της αξίας

ΑΡΘΡΟ 5ο

ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

Ο "Ανάδοχος" για την καλή εκτέλεση των όρων της σύμβασης κατέθεσε την αρ..... εγγυητική επιστολή / γραμμάτιο

Ποσού ευρώ η οποία θα επιστραφεί στον δικαιούχο μετά την εκπλήρωση όλων των συμβατικών του υποχρεώσεων.

ΑΡΘΡΟ 6ο

Για ότι δεν ρυθμίζεται με την παρούσα σύμβαση θα ισχύουν οι όροι της αρ. 20/24

Διακήρυξης του "Νοσοκομείου" και η κείμενη σχετική νομοθεσία.

ΑΡΘΡΟ 7ο

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

1. Εκτός των νομίμων και συμβατικών απαγορεύσεων, απαγορεύεται στον προμηθευτή να εκχωρήσει τη χορηγία σε οποιονδήποτε τρίτο, να ενεχυριάσει ή να μεταβιβάσει οποιαδήποτε απαίτηση απορρέει από την παρούσα σύμβαση χωρίς προηγούμενη γραπτή συναίνεση του νοσοκομείου.

Από την απαγόρευση αυτή εξαιρούνται οι τράπεζες που λειτουργούν νόμιμα στην Ελλάδα και οι Α.Ε. διαχείρισης απαιτήσεων που διέπονται από τις διατάξεις του ν. 1905/90 ΦΕΚ 147/15-11-90.

Στις περιπτώσεις που εκδοθεί ένταλμα και επιταγή στο όνομα του προμηθευτή, υποχρεούται ο προμηθευτής να αποδώσει τα ποσά των τιμολογίων που έχει εισπράξει και είναι εκχωρημένα, στις τράπεζες και στις Α.Ε διαχείρισης απαιτήσεων που διέπονται από τις διατάξεις του παραπάνω νόμου, με τους οποίους έχει συναφθεί η μεταξύ τους σύμβαση εκχώρησης. Στην περίπτωση που τα τιμολόγια είναι ενεχυριασμένα να αναγράφεται η τράπεζα ή το πιστωτικό ίδρυμα που έχουν ενεχυριασθεί σε εμφανές σημείο του τιμολογίου.

2. Ο "Ανάδοχος" δηλώνει και συνομολογεί ότι έλαβε γνώση όλων των όρων και περιορισμών της σύμβασης αυτής και ότι με βάση αυτούς και μόνο θα λύνεται κάθε διαφορά ή αμφισβήτηση και κάθε διένεξη για οποιοδήποτε λόγο ή αιτία.

Επίσης συμφωνείται ότι για κάθε τροποποίηση όρου της σύμβασης, πρόσθετη συμφωνία, παροχή διευκόλυνσης, παράταση χρόνου εκτέλεσης κ.λ.π. δεν μπορούν να αποδειχθούν παρά μόνο έγγραφα και αποκλείεται κάθε άλλο μέσο απόδειξης.

3.Η σύμβαση λύεται αυτοδίκαια σε περίπτωση που αναδειχθεί χορηγητής από τη 1^η ΥΠΕ Αττικής ή άλλη Κεντρική Υπηρεσία.

ΑΡΘΡΟ 8ο
ΣΥΜΒΑΤΙΚΑ ΕΙΔΗ

Α/Α	ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΟΥΣ	Μ.ΜΕΤΡ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΚΠΤΩΣΗΣ
	ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΡΕΑΤΑ				
1.1	ΜΟΣΧΑΡΙ Ν/Ζ ΝΩΠΟ Α/Ο	01-2008-12	ΚΙΛΟ	6450	29,592%
1.2	ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΛΑΙΜΟΥ 350 ΓΡ	01-1002-43	ΚΙΛΟ	900	27,978%
1.3	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ Α/Ο	01-1002-14	ΚΙΛΟ	3000	37,796%
1.4	ΑΡΝΙ ΝΩΠΟ	01-4001-03	ΚΙΛΟ	100	0,012%
	ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ				
2	ΝΩΠΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ 1300 gr – 1400 gr	01-3000-59	ΚΙΛΟ	18000	27,598%

Τα προϊόντα θα είναι σύμφωνα με την τεχνική προσφορά του αναδόχου στο διαγωνισμό.

ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ:

ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΡΕΑΤΑ: ΦΛΩΡΙΔΗΣ ΚΡΕΑΤΑ Α.Ε.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ: ΑΜΒΡΟΣΙΑΔΗΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ ΑΕΒΕΕ

Ο ΑΝΑΔΟΧΟΣ

Ο ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

ΧΡΗΣΤΟΣ Χ. ΤΣΑΜΗΣ